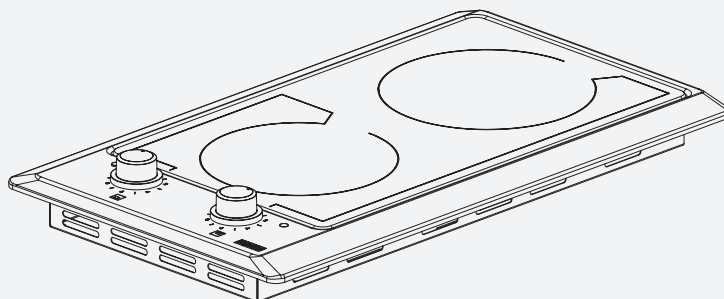


MULTICOOKING



FHM 302 2C M

EN Installation and user manual
DE Installations- und Gebrauchsanweisung
FR Manuel d'installation et mode d'emploi
IT Manuale per l'installazione e l'uso
NL Installatie- en gebruikershandleiding
ES Manual de instalación y servicio
PT Manual de instalação e de assistência

Built-in hob
Einbau-Gasmulde
Table de cuisson encastrable
Piano di cottura da incasso
Inbouwkookplaat
Placa de cocción empotrable
Placa de encastrar

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

TABLE OF CONTENTS

Introduction	5
About this manual	5
Safety information	5
Proper installation and placement	6
Proper use	6
Maintenance and cleaning	7
Repair	7
Taking out of service	7
Overview	8
Useful advice	9
Use	9
Installation	10
Cleaning and maintenance	12
Support	12
Technical data	13
Disposal	13

INTRODUCTION

Thank you for choosing a Franke product.
Before using the appliance, please read all the instructions and advice contained in this manual.


In this way you will be able to make best use of the appliance and also ensure its lasting efficiency. Keep this booklet for further reference.

ABOUT THIS MANUAL

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.
✓	Precondition that has to be fulfilled before performing the following action.


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.

Induction systems of these hobs meet the requirements of EMC standards as well as the EMF Directive and should not interfere with other electronic devices.

- ▷ Heart pacemakers users or other electronic implants users should clarify with their medical doctor or with the manufacturer of the implants whether these devices are sufficiently interference resistant.

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.
- ▷ Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance (3mm) that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- ▷ 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.

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.

- ▷ 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. Do not rely on the pan detector.
- ▷ 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.
 - After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- ▷ The appliance shall not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Risk of burns!

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

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

- ▷ Do not to touch the heating elements.
- ▷ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Risk of electric shock due to damaged device!

- ▷ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- ▷ 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 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.
- ▷ To avoid damaging the silicon grouting, do not put hot cookware on the frame.
- ▷ Do not cut or prepare food on the surface or drop hard objects onto it. Do not drag cookware across the surface.
- ▷ Make sure than no sugary foods or juices end up on the hot cooking zones. This can damage the surface. If sugary foods or juices do end up on the hot cooking zones, remove these immediately with a glass ceramic hob scraper (while the hob is still hot).
- ▷ Do not leave the appliance unattended during operation.

Pots with pure copper or aluminium leave behind traces that can be difficult to clean. If the traces are not removed immediately after cooking with a suitable cleaning agent, they can be permanently burned on and therefore permanently ruin the visual appearance of the appliance.

- ▷ Do not use pots with pure copper or aluminium bases for cooking.

Sliding pots and cookware across the glass ceramic causes scratches.

- ▷ Avoid scratches by lifting pots and cookware when putting them into place.

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

- ▷ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.



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.
- ▷ 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.

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.

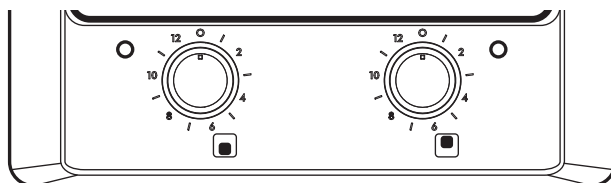
OVERVIEW

A Control Panel

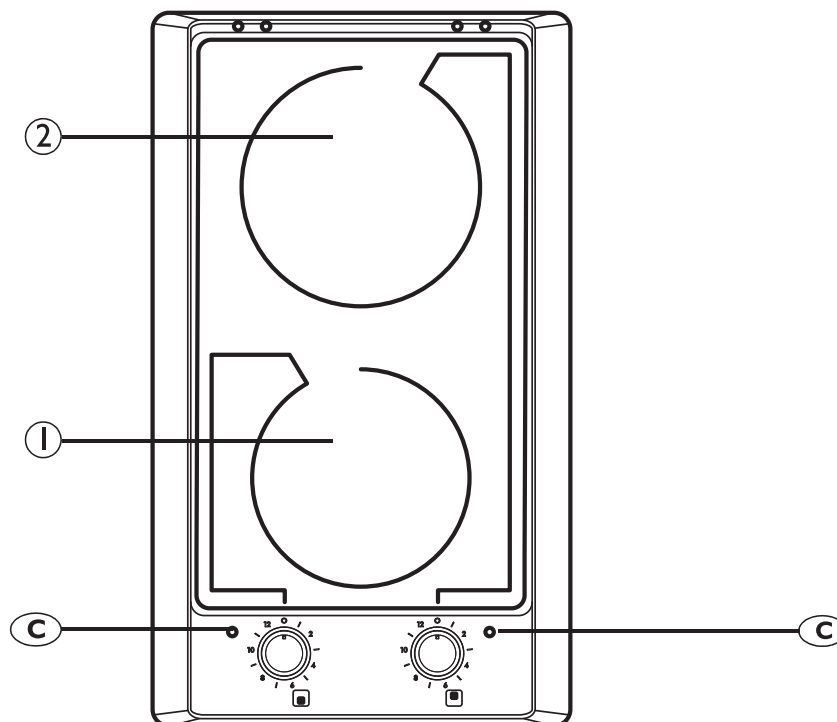
B Cooking hob

C On light

A



B



- 1) Cooking zone \varnothing 140 1200W
2) Cooking zone \varnothing 160 1500W

USEFUL ADVICE

Using the cooking zones

For better efficiency and lower electricity consumption, use pots of suitable width for the cooking zones.

Using the hob

To obtain best results from your hob, take the following precautions when cooking or preparing food.

- Use flat-bottomed pots to ensure their even position on the cooking zone.
- Use pots of width as similar as possible to that of the cooking zones, in order to exploit all the heat available.
- Always check that the bottoms of pots are clean and dry, to ensure the long life of the hob and pots.

It is advisable not to use pots with aluminum bottoms, as they could permanently mark the surface of the vitroceramic hob.

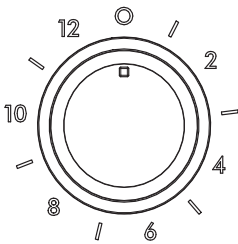
Avoid spilling sugary substances on the hob. If necessary, clean immediately.

Do not directly heat tins containing food.

USE

Switching on the cooking zones

This knob can be turned clockwise (gradually increasing the cooking zone power; from position I to position 12) and anticlockwise.



Symbols

- 0 : off
- I: min. power
- 2-II: medium power
- 12: max. power

Any cooking zone can also be switched on by going directly from Off (0) to max. power (12).

Cooking zone automatic protection

The hob has several systems that protect against possible overheating which could damage the electronic components. The power is automatically reduced to minimum even if just one of the hotplates is switched on without a pot.

The hob switches off automatically in case of prolonged use of several hotplates together at high power.

Residual heat indicator

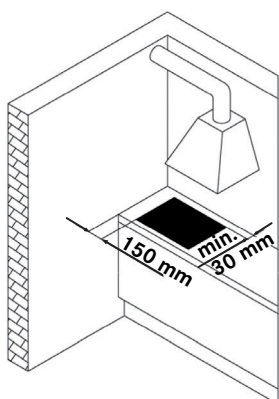
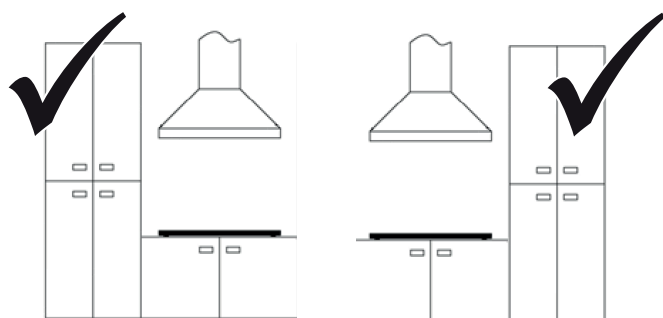
After switching off the cooking zone, the residual heat indicator located under the glass next to every plate remains lit, indicating that the glass surface is still hot, until the temperature of the zone falls below the critical level (approx. 60° C).

During this phase do not clean or touch the cooking zones.

INSTALLATION

Operations for appliance installation are described below. These procedures must be carried out by qualified personnel in compliance with current local regulations, as installation by any unskilled person may constitute a hazard.

The manufacturer declines any liability for injury or damage due to non-compliance with these provisions.



Preparing the cabinet

This handbook refers to a class 3 built-in hob. Prepare the hole in the top according to the measurements given in fig. 1.

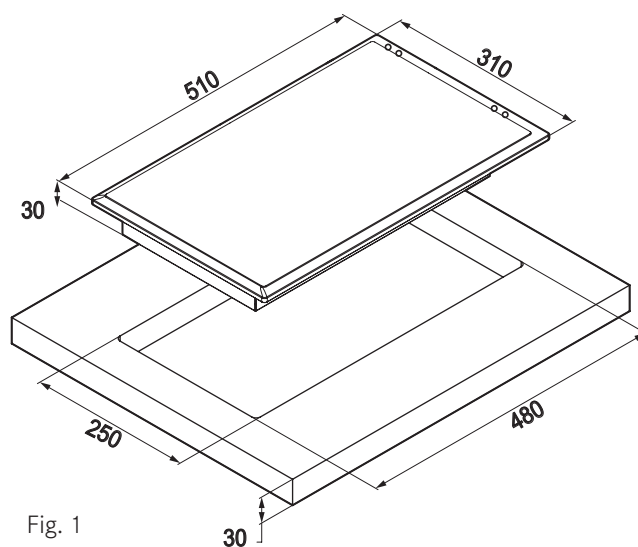


Fig. 1

Fitting in the cabinet

After carrying out the operations for connecting the power cable to the power supply, following the relevant instructions, apply the sealing strip around the hole and position the hob. Carefully tighten the fixing hooks (fig. 2). Remove any excess sealing strip.

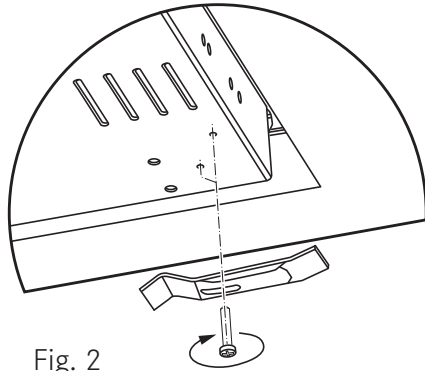


Fig. 2

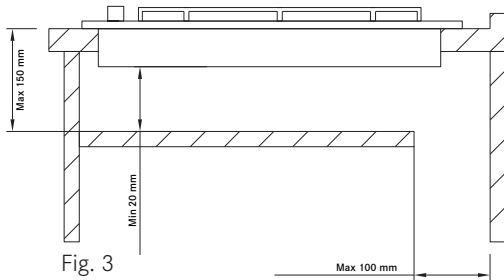


Fig. 3

NOTE: If the appliance is not installed above an oven, a separator baffle must be arranged (fig. 3).

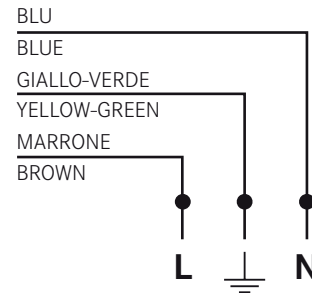
Connection to the power supply

The FRANKE cooking hob comes with a 3-core power cable with free terminals.

If the hob is permanently connected to the power supply, install a circuit breaker having a contact opening distance that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III.

Make sure:

- ▶ the plug and the socket are suitable for a 16A current
- ▶ both are easily accessible and positioned so that no live part can be accessed when inserting or removing the plug
- ▶ the plug can be inserted without difficulty and is accessible with the appliance installed
- ▶ that once the plug is inserted, the hob is not resting on it when installed in the cabinet
- ▶ the terminals of two appliances are not connected to the same plug
- ▶ 3 x 1.5 mm² H05VV-F type cable is used when replacing the power cable.
- ▶ to respect the polarities of the free terminals (Brown=Live, Blue=Neutral, Yellow/Green=Earth).



NOTE: Make sure the characteristics of your household electrical power supply (voltage, maximum output and current) are compatible with those of your FRANKE hob.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any hob cleaning or maintenance, always unplug the appliance or disconnect the power by means of the main switch.

- ▷ Stainless steel and enamelled parts will remain pristine if regularly cleaned with water or using specific products, thoroughly drying them afterwards.
- ▷ Never use steam appliances, scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- ▷ Do not leave acid or alkaline substances on the hob.
- ▷ Never use sharp objects, as they could damage the seals between the vitroceramic and trim or between the trim and worktop.
- ▷ Do not use products containing sands, alkalis, acids, chlorides, oven sprays, detergents usually used to clean dishwashers.
- ▷ Do not use detergents to clean the vitroceramic as they could cause permanent bluish decoloration on the surface.
- ▷ Use a damp cloth to carefully clean the cooking zones of any residues of special detergents for cleaning the vitroceramic.
- ▷ Remove any residual grime as soon as possible to prevent it from burning. When placing dishes on the hob, make sure the bottoms are clean, dry and not greasy.
- ▷ Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be eaten.
- ▷ To prevent scale deposits from forming, always thoroughly dry the appliance after going over it with a damp cloth.
- ▷ Any foods with a high sugar content that spill onto the hob must be immediately removed using a special scraper.
- ▷ Remove grime with a damp cloth; for stubborn stains use the special scraper.
- ▷ Carefully clean the hob using a few drops of a special detergent for vitroceramic and a paper towel or damp cloth.
- ▷ Disconnect the appliance immediately if sugar, plastic or tin foil falls or is accidentally placed on the hob when hot. Immediately remove these substances carefully with a special spatula while the cooking zone is still hot, paying particular attention to the risk of burns. Lastly, clean the cooking zone when it has cooled, as described above.

SUPPORT

In case of any operation problems, refer to the contact address for your country on the back page or on our website: www.franke.com

Never make use of unauthorized technicians.

Specify:

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

This information is given on the appliance dataplate.

TECHNICAL DATA

Power supply voltage and frequency	220-240 V, 50/60 Hz
Total power and fuse rating	2700 kW ~ 16 A
Power and heating elements	
Cooking zone Ø 140 mm	1200 W
Cooking zone Ø 160 mm	1500 W

DISPOSAL

Disposal



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

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

The barred dustbin symbol given on the appliance indicates that at the end of its useful life the product must not be collected separately from other waste.

Therefore, when the appliance has reached the end of its working life the user must take it to an appropriate differentiated collection centre for electronic and electrotechnical waste, or return it to the dealer when purchasing a new appliance of equivalent type.

Adequate differentiated collection of the scrapped appliance for subsequent recycling, treatment and environmentally-friendly disposal will help prevent possible negative effects on the environment and health and favours recycling the materials of which the appliance is made.

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	16
Zu dieser Gebrauchsanleitung	16
Sicherheitshinweise	16
Korrekte Installation und Aufstellung	17
Richtige Verwendung	17
Pflege und Reinigung	19
Reparatur	19
Außerbetriebsetzung	19
Übersicht	20
Tipps für den Gebrauch	21
Verwendungshinweise	21
Installation	22
Reinigung und Pflege	24
Kunden-Service	25
Technische Daten	25
Entsorgung	25

EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie ein Produkt von Franke gewählt haben. Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, bitten wir Sie, die Hinweise und Ratschläge in diesen Gebrauchsanleitungen sorgfältig zu lesen. Das wird Ihnen den Gebrauch erleichtern und



den effizienten Betriebszustand des Gerätes verlängern. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitungen sorgfältig auf, damit Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen können.

ZU DIESER GEBRAUCHSANLEITUNG

Diese Gebrauchsanleitung bezieht sich auf die verschiedenen Modelle des Produkts. Darum kann es möglich sein, dass bestimmte beschriebene Merkmale und Funktionen an Ihrem 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.

- ▶ Gebrauchsanweisung vor der Verwendung des Produkts aufmerksam lesen.
- ▶ Gebrauchsanweisung aufbewahren.
- ▶ Das in dieser Gebrauchsanweisung beschriebene Produkt nur gemäß der bestimmungsgemäßen Verwendung einsetzen.

Symbol	Bedeutung
	Warnzeichen. Warnung vor Verletzungsgefahren.
	Maßnahmen in Sicherheits- und Warnhinweisen zur Vermeidung von Schäden und Verletzungen.
	Handlung. Hier müssen Sie etwas tun.
	Voraussetzung, die vor dem Ausführen der folgenden Handlung erfüllt sein muss.



Warnzeichen. Warnung vor Verletzungsgefahren.



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



Handlung. Hier müssen Sie etwas tun.



Voraussetzung, die vor dem Ausführen der folgenden Handlung erfüllt sein muss.

SICHERHEITSHINWEISE

- ▷ Gebrauchsanweisung vor dem erstmaligen Gebrauch des Produkts lesen.

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:

- ▷ Nur autorisierte Kundendienststellen kontaktieren.
- ▷ Keine Änderungen an den Gerätefunktionen vornehmen.



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.

Das Gerät ist kein Spielzeug.

- ▷ Kinder vom Gerät und vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- ▷ 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.

Die Induktionssysteme dieser Kochfelder erfüllen die EMV-Richtlinie sowie die EMF-Richtlinie und verursachen in der Regel keine Interferenzen mit anderen elektronischen Geräten.

- ▷ Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten jedoch mit ihrem Arzt oder mit dem Hersteller des Implantats abklären, ob diese Geräte ausreichend störfest sind.

Korrekte Installation und Aufstellung

Das Gerät muss entsprechend der separaten Installationsanleitung eingebaut und an die Stromversorgung angeschlossen werden. Notwendige Arbeiten von einer Installations-/Elektrofachkraft durchführen lassen.

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 permanent mit der Stromquelle verbunden sein soll:

- ▷ Installation nur vom Kundendienst, einem Elektriker oder entsprechend geschultem Fachpersonal durchführen lassen.
- ▷ Das Gerät muss so eingebaut werden, dass die vollständige Trennung von der Stromquelle mit einem Kontaktöffnungsabstand (3 mm) ermöglicht wird (gemäß Überspannungskategorie III).
- ▷ 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, Kundendienst kontaktieren.
- ▷ Das Gerät muss vor Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) geschützt sein.
- ▷ Auf ausreichend Raum zur Luftzirkulation entsprechend den Herstellerangaben achten.



Lebensgefahr!

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

Richtige Verwendung

- ▷ Das Gerät nur zum Kochen und Zubereiten von Speisen verwenden.
- ▷ Beim Gebrauch des Kochfelds die Bedienungsanleitungen der Kochgeräte beachten, die zusammen mit dem Kochfeld verwendet werden.
- ▷ Keine Stromkabel oder anderen elektrischen Geräte auf heiße Teile des Kochfelds stellen.
- ▷ Keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Kochfelds verwenden.
- ▷ Kochfeld nach Gebrauch über die Bedienelemente ausschalten. Nicht auf die Topferkennung vertrauen.
- ▷ Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betreiben.
- ▷ Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden.
 - Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.
 - Das Kochfeld-Heizelement nach Gebrauch über das Bedienelement ausschalten und nicht auf die Topferkennung vertrauen.
- ▷ Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.



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.

- ▷ Die Heizelemente nicht berühren.
- ▷ Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen, da sie heiß werden können.



Stromschlaggefahr durch defektes Gerät!

- ▷ **WARNUNG:** Weist die Glaskeramik Sprünge oder Risse auf, Gerät ausschalten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- ▷ Gerät nicht einschalten, wenn die Glaskeramik Sprünge oder Risse aufweist oder die Materialstärke beschädigt ist.
- ▷ Das Gerät nicht mit nassen Körperteilen berühren.
- ▷ Kundendienst benachrichtigen.



Brandgefahr!

- ▷ Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern.



Brandgefahr!

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

- ▷ Zubereitung von Speisen mit viel Fett (wie etwa Pommes frites) nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▷ Nie ein Feuer mit Wasser löschen.
- ▷ Im Falle eines Feuers Gerät ausschalten und Flammen z. B. mit Deckel oder Löschdecke ersticken.

Zur Vermeidung von Beschädigungen am Gerät

- ▷ Im Falle eines thermischen Defekts Kochplatte ausschalten und vollständig

abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf abstellen. Unter keinen Umständen mit kaltem Wasser abkühlen.

- ▷ Gerät nicht besteigen.
- ▷ Um Schäden an der Silikondichtung zu vermeiden, kein heißes Kochgeschirr auf dem Rahmen abstellen.
- ▷ Speisen nicht auf der Glaskeramik schneiden oder zubereiten und keine harten Gegenstände darauf fallen lassen. Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik ziehen.
- ▷ Sicherstellen, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf die heißen Kochzonen gelangen. Dadurch kann die Glaskeramik beschädigt werden. Wenn zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf die heißen Kochzonen gelangen, sofort mit einem Glasschaber entfernen (solange das Kochfeld noch heiß ist).
- ▷ Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Töpfe aus Kupfer oder Aluminium hinterlassen Spuren, die schwierig zu reinigen sind. Wenn die Spuren nicht unmittelbar nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt werden, brennen sie möglicherweise fest und ruinieren dadurch dauerhaft das Erscheinungsbild des Geräts.

- ▷ Keine Töpfe mit Böden aus Kupfer oder Aluminium zum Kochen verwenden.

Töpfe oder Kochgeschirr über die Glaskeramik zu schieben, hinterlässt Kratzer.

- ▷ Um Kratzer zu vermeiden, Töpfe und Kochgeschirr beim Umsetzen anheben.

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 ist stets gewährleistet.

Pflege und Reinigung

- ▷ Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber zum Reinigen des Kochfelds, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Glasbruch führen können.
- ▷ Nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl reinigen.



Stromschlaggefahr durch eindringende Flüssigkeit!

Das Gerät enthält elektrische Teile.

- ▷ Sicherstellen, 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
 - Zur 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.
- ▷ Nur Originalersatzteile verwenden.

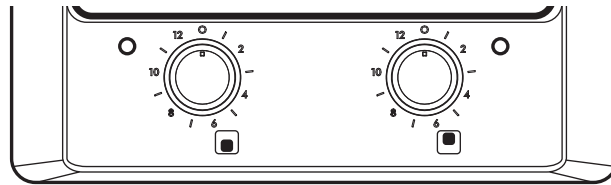
Außerbetriebsetzung

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

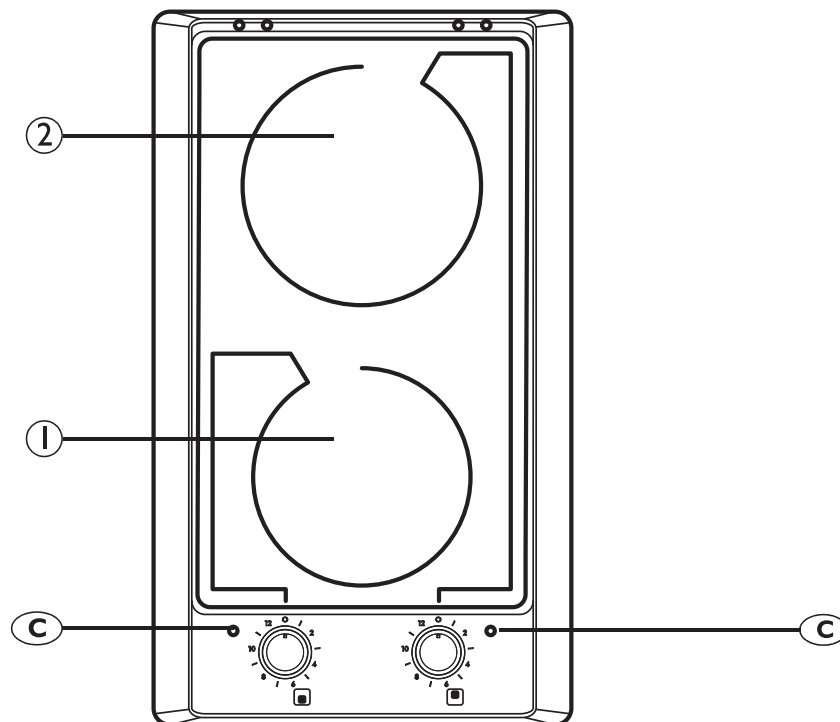
ÜBERSICHT

- A** Bedienfeld
- B** Kochfeld
- C** Betriebskontrollleuchte

A



B



- 1) Kochzone Ø 140 1200W
- 2) Kochzone Ø 160 1500W

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Gebrauch der Kochzonen

Töpfe mit einem für die Kochzone geeigneten Durchmesser garantieren einen geringeren Energieverbrauch und eine bessere Kochleistung.

Gebrauch des Kochfelds

Für optimale Ergebnisse beim Gebrauch Ihres Kochfelds beachten Sie bitte folgende Regeln bei der Vor- und Zubereitung von Speisen.

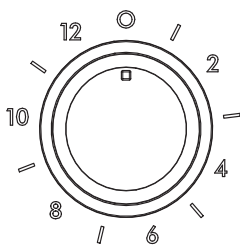
- Verwenden Sie stets Töpfe mit ebenem Boden, um einen optimalen Kontakt des Topfes mit der Kochzone zu gewährleisten.
- Verwenden Sie stets Töpfe, deren Durchmesser möglichst dem der Kochzone entspricht, um die Heizwärme optimal zu nutzen.
- Vergewissern Sie sich stets, dass der Topfboden trocken und sauber ist: Dies erhöht die Langlebigkeit von Kochfeld und Töpfen.

Von der Verwendung von Töpfen mit Aluminiumboden wird abgeraten, da auf der Oberfläche des Glaskeramikfelds Flecken entstehen könnten, die sich nicht mehr entfernen lassen. Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Substanzen auf das Kochfeld gelangen. Notfalls sofort reinigen. Erhitzen Sie die Speisen nicht direkt in Konservendosen oder Büchsen.

VERWENDUNGSHINWEISE

Einschalten der Kochzonen

Dieser Drehschalter lässt sich sowohl im Uhrzeigersinn (schrittweises Höherschalten der Kochzonenleistung von Position 1 bis Position 12) als auch gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Zeichenerklärung

- 0 : aus
- I: kleinste Leistungsstufe
- 2-II: mittlere Leistungsstufe
- 12: höchste Leistungsstufe

Jede Kochzone lässt sich auch direkt von (0) auf die höchste Leistungsstufe (12) schalten.

Kochzonen-Schutzvorrichtung

Das Kochfeld ist mit einigen Schutzsystemen gegen Überhitzung ausgestattet, durch die die elektronischen Komponenten beschädigt werden könnten. Wenn auch nur eine Kochplatte eingeschaltet wird, ohne einen Topf darauf zu stellen, wird die Leistung automatisch auf die kleinste Stufe herabgesetzt.

Wenn mehrere Kochplatten für längere Zeit gleichzeitig bei hoher Leistung benutzt werden, wird das Kochfeld automatisch abgeschaltet.

Restwärmeanzeige

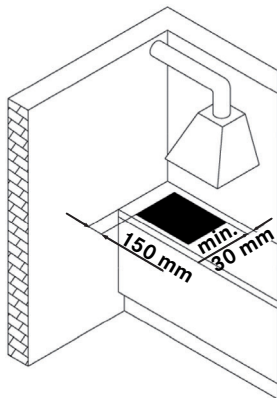
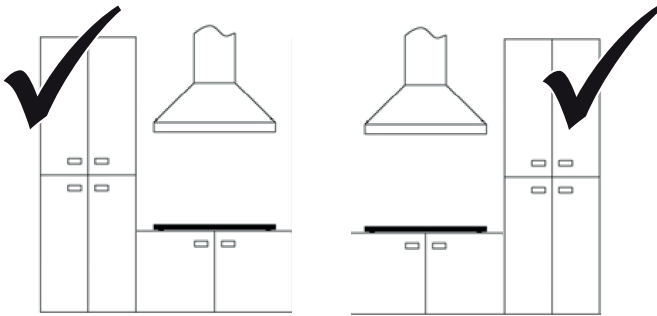
Nachdem eine Kochzone abgeschaltet wurde, bleibt die unter dem Glas neben jeder Platte befindliche Restwärmeanzeige so lange eingeschaltet, bis die Temperatur der Kochzone unter das kritische Niveau (etwa 60°C) gesunken ist, um anzuzeigen, dass die Glasoberfläche noch heiß ist.

Während dieser Phase dürfen die Kochzonen nicht gereinigt oder berührt werden.

INSTALLATION

Es folgt die Beschreibung der für die Installation erforderlichen Arbeitsschritte. Diese Arbeiten müssen durch qualifiziertes Fachpersonal gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften vorgenommen werden, da ihre Ausführung durch unerfahrene Personen eine Gefahrenquelle darstellen kann.

Der Hersteller haftet weder für Personen- noch Sachschäden, die durch die Missachtung der vorstehenden Vorschriften verursacht werden.



Vorbereitung des Möbels

Diese Anleitungen beziehen sich auf ein Einbau-Kochfeld der Klasse 3.

Erstellen Sie den Einbauausschnitt im Möbeltop entsprechend den Abmessungen auf Abb. 1.

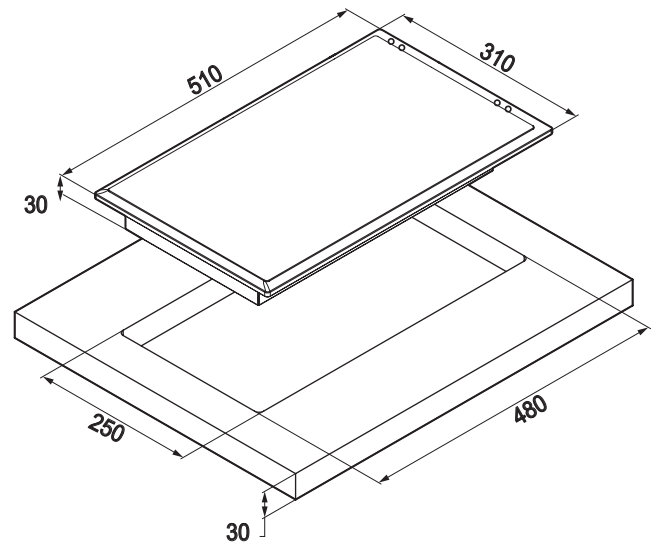


Abb. 1

Einbetten in das Möbel

Nach Ausführung der eventuellen Anschlüsse des Netzkabels am Stromnetz wie in den Anleitungen beschrieben, können Sie das Kittband randbündig am Einbauausschnitt anbringen und das Kochfeld absenken. Schrauben Sie dann die Befestigungshaken (Abb. 2) vorsichtig fest. Entfernen Sie überschüssige Teile des Kittbandes.

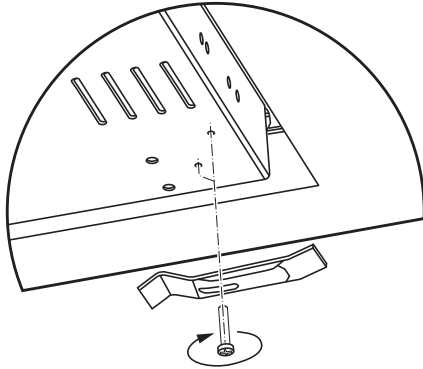


Abb. 2

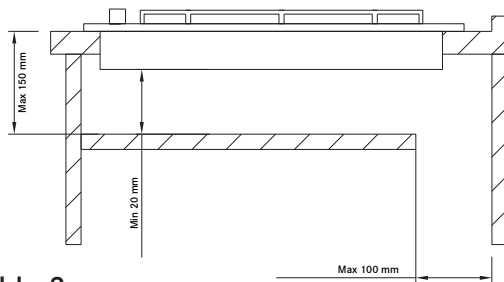


Abb. 3

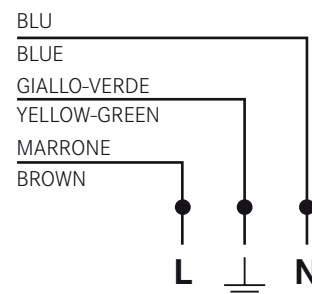
HINWEIS: Falls das Gerät nicht über einem Backofen installiert wird, muss eine Trennwand vorgesehen werden (Abb.3).

Elektrischer Anschluss

Das FRANKE-Kochfeld ist mit einem dreipoligen Versorgungskabel mit freien Kabelenden ausgestattet.

Bei der festangeschlossenen Installation des Kochfelds ist eine trennende Abschaltung mit einem Kontaktabstand vorzusehen, der die Trennung vom Netz und die allgemeine Ausschaltung ermöglicht, falls Überspannungsbedingungen der Kategorie III eintreten. Vergewissern Sie sich, dass:

- ▶ Stecker und Steckdose für 16A Strom ausgelegt sind
- ▶ beide leicht erreichbar und so angeordnet sind, dass kein Teil unter Spannung während dem Ein- und Ausstecken des Steckers zugänglich ist
- ▶ sich der Stecker ohne Widerstand einstecken lässt und nach Installation des Geräts zugänglich ist
- ▶ das Kochfeld bei seinem Einbau in das Möbel nicht auf den Stecker zum Aufliegen kommt
- ▶ die Kabelenden zweier Geräte nicht an denselben Stecker angeschlossen sind
- ▶ bei Ersatz des Netzkabels das neue Kabel die technischen Merkmale 3 x 1,5 mm² Typ H05VV-F aufweist
- ▶ die Verbindung der freien Kabelenden unbedingt entsprechend den Polungen vorgenommen wird (Braun=Phase – Blau=Neutral – GelbGrün=Erdung).



HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Stromanlage in Ihrer Wohnung (in Bezug auf Spannung, Höchstleistung und Stromart) mit Ihrem FRANKE-Kochfeld kompatibel ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor Wartungseingriffen am Kochfeld unbedingt immer den Netzstecker ziehen oder den Strom am Hauptschalter der Elektroanlage abschalten.

- ▷ Edelstahl- und Emailleteile bleiben wie neu, wenn Sie ausschließlich Wasser oder spezifische Produkte für ihre Reinigung verwenden und die Teile danach sorgfältig abtrocknen.
- ▷ Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von Dampfgeräten, Metallschwämmen oder Stahlwolle, Salzsäure oder anderen Produkte und Utensilien, die Kratzer oder matte Stellen hinterlassen können.
- ▷ Lassen Sie keine säurehaltigen und alkalischen Substanzen auf dem Kochfeld.
- ▷ Benutzen Sie keine spitzen Gegenstände, um die Dichtungen zwischen der Glaskeramikscheibe und dem Rahmen oder zwischen dem Rahmen und der Arbeitsfläche nicht zu beschädigen.
- ▷ Benutzen Sie keine sandhaltigen, alkalischen, säurehaltigen Produkte, Chloride, Backofensprays oder Maschinenpfleger für Geschirrspüler.
- ▷ Benutzen Sie zur Reinigung der Glaskeramikfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch bleibende bläuliche Verfärbungen entstehen können.
- ▷ Beseitigen Sie die Rückstände von Glaskeramikreinigern sorgfältig mit einem feuchten Tuch.
- ▷ Entfernen Sie Schmutzrückstände so schnell wie möglich, damit sie nicht anbrennen. Achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.
- ▷ Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche bzw. auf die Funktions- oder Dekorelemente des Kochfelds fallen oder sich dort absetzen, dürfen nicht verzehrt werden.
- ▷ Reiben Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung trocken, damit sich keine Kalkrückstände bilden.
- ▷ Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen sofort mit einem Glasschaber.
- ▷ Entfernen Sie den größten Schmutz mit einem feuchten Tuch; verwenden Sie für hartnäckige Flecken den hierfür vorgesehene Spatel.
- ▷ Säubern Sie das Kochfeld mit ein paar Tropfen Spezialreiniger für Glaskeramik und Küchenkrepp oder mit einem feuchten Tuch.
- ▷ Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn versehentlich Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen. Entfernen Sie diese Substanzen sofort mit einem Spatel von der noch heißen Kochzone. Vorsicht: Dabei besteht Verbrennungsgefahr: Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

KUNDEN-SERVICE

Sollte es einmal zu Betriebsstörungen an ihrem Gerät kommen, die Kontaktadresse für Ihr Land finden Sie auf der Rückseite oder auf unserer Website: www.franke.com

Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisiertes Fachpersonal.

Ihre Kundendienststelle benötigt folgende Angaben:

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

Diese Angaben können Sie dem Typenschild entnehmen.

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung und -frequenz	220-240 V, 50/60 Hz
Gesamtleistung und Bemessungsstrom der Schmelzsicherung	2700 kW ~ 16 A
Heizleistung	
Kochzone Ø 140 mm	1.200 W
Kochzone Ø 160 mm	1.500 W

ENTSORGUNG

Entsorgung



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

Gemäß Richtlinie 2012/19/EU zur Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie Entsorgung von Altgeräten. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät weist darauf hin, dass das Altgerät getrennt vom normalen Haushaltsabfall zu sammeln ist.

Der Anwender ist deshalb verpflichtet, sein Altgerät bei den Sammelstellen für Elektro- oder Elektronikaltgeräte abzugeben oder es dem Händler beim Kauf eines neuen Geräts vom gleichen Typ zurückzugeben.

Die getrennte Sammlung zwecks anschließender Zuführung des Altgeräts zum Recycling, zur Aufbereitung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche Umweltbelastung und Gesundheitsgefährdung zu vermeiden, und fördert die Wiederverwertung der im Gerät enthaltenen Rohstoffe.

SOMMAIRE

Introduction	28
A propos de ce manuel d'utilisation	28
Informations sur la sécurité	28
Installation correcte et placement	29
Bonne utilisation	29
Maintenance et nettoyage	31
Réparation	31
Mise hors service	31
Vue détaillée	32
Conseils d'utilisation	33
Mode d'emploi	33
Installation	34
Nettoyage et entretien	36
Assistance	37
Données techniques	37
Mise au rebut	37

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Franke. Avant d'utiliser votre table de cuisson, nous vous conseillons de lire attentivement les avertissements et les conseils donnés dans ce manuel. Vous pourrez

ainsi l'utiliser et la conserver en parfait état plus longtemps. Conservez soigneusement ce manuel pour toute consultation future.

A PROPOS DE CE MANUEL D'UTILISATION

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.

- ▶ Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- ▶ Conservez le manuel d'utilisation.
- ▶ Utilisez l'appareil décrit dans ce manuel d'utilisation uniquement pour l'usage prévu.

Symbole	Signification
	Symbole d'avertissement. Risque de blessure.
	Actions dans les remarques de sécurité et avertissements pour éviter les blessures et les dommages.
	Action. Indique une action à effectuer.
	Condition préalable à remplir avant d'exécuter l'action suivante.



Symbole d'avertissement. Risque de blessure.



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



Action. Indique une action à effectuer.



Condition préalable à remplir avant d'exécuter l'action suivante.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

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

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages consécutifs à une mauvaise installation ou à une utilisation incorrecte, impropre ou déraisonnable de l'appareil.

Pour assurer un fonctionnement efficace et sûr de ce dispositif électrique :

- ▷ Veuillez contacter uniquement les centres de maintenance homologués.
- ▷ Veuillez ne pas modifier les fonctionnalités de l'appareil.



Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris les 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 supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

- ▷ Tenez les enfants hors de portée de l'appareil et du matériel d'emballage.
- ▷ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- ▷ Ne laissez pas 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.

Les systèmes à induction de ces tables de cuisson sont conformes aux exigences des normes CEM ainsi qu'à la Directive sur les champs électromagnétiques et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques.

- ▷ Les porteurs de stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électroniques doivent vérifier avec leur médecin ou le fabricant des implants si ces appareils sont suffisamment résistants aux interférences.

Installation correcte et placement

L'appareil doit être installé et branché à l'alimentation électrique conformément aux instructions d'installation fournies séparément. Faites intervenir une personne qualifiée ou un électricien afin d'effectuer 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 :

- ▷ Vérifiez que l'appareil est installé uniquement par le service à la clientèle, un électricien ou du personnel qualifié ayant les connaissances et la formation appropriées.
- ▷ Assurez-vous que l'appareil est installé de manière à permettre le débranchement de l'alimentation, avec une distance d'ouverture des contacts (3 mm) garantissant un débranchement complet dans les conditions de surtension de catégorie III.
- ▷ Vérifiez que l'appareil est connecté directement à la prise secteur.
 - Assurez-vous qu'aucun adaptateur, multiprise ou autre extension de câbles ne sont utilisés pour connecter l'appareil.
- ▷ Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Si c'est le cas, veuillez contacter notre service clientèle.

- ▷ Assurez-vous que l'appareil n'est pas exposé à des agents atmosphériques (pluie, soleil).
- ▷ Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est en conformité avec les instructions du fabricant.



Risque de mort !

- ▷ Gardez vos 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.
- ▷ Conservez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

Bonne utilisation

- ▷ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer et cuire des aliments.
- ▷ Observez les instructions des manuels des appareils de cuisson livrés avec la plaque de cuisson lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▷ Ne placez pas les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques sur des parties chaudes de la plaque de cuisson.
- ▷ Ne pas utiliser de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- ▷ Après utilisation, éteignez les plaques à l'aide des commutateurs. Ne pas se fier au détecteur de récipients.
- ▷ Veuillez ne pas faire fonctionner l'appareil avec un commutateur temporel externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- ▷ Vous devez superviser le processus de cuisson.
 - Supervisez en continu le processus de cuisson à court terme.
 - Après utilisation, éteignez la plaque à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de récipients.
- ▷ L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.



Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Vous devez faire attention à ne pas toucher la plaque.

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

- ▷ Ne pas toucher les plaques de cuisson.
- ▷ Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doit pas être placés sur la surface de cuisson qui peut être très chaude.



Risque de choc électrique en cas d'appareil endommagé !

- ▷ **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter les risques de chocs électriques.
- ▷ N'allumez pas un appareil dont la surface est fissurée ou dont l'épaisseur est endommagée.
- ▷ Ne touchez pas l'appareil avec des doigts mouillés.
- ▷ Contactez le service après-vente.



Risque d'incendie !

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



Risque d'incendie !

Laisser cuire des aliments sans supervision sur la cuisinière 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.
- ▷ En cas d'incendie, éteignez les plaques et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Pour éviter d'endommager les plaques

- ▷ En cas de défaillance thermique, éteignez la plaque et laissez-la refroidir complètement. Ne placez pas d'assiettes sur les plaques. Ne les refroidissez pas avec de l'eau froide en aucune circonstance.
- ▷ Ne montez pas sur l'appareil.

- ▷ Pour éviter d'endommager le joint en silicone, ne placez pas de récipients chauds sur les bords.
- ▷ Ne coupez ni ne préparez d'aliments sur la surface de cuisson et évitez de faire tomber des objets dessus. Ne tirez pas les récipients sur la surface.
- ▷ Assurez-vous de ne pas laisser tomber de jus ou d'aliments sucrés sur les surfaces de cuisson chaudes. Cela pourrait endommager la surface. Si des aliments sucrés ou du jus venaient à tomber sur la surface de cuisson chaude, retirez les immédiatement avec un racloir pour plaques vitrocéramique (tandis que la cuisinière est encore chaude).
- ▷ Ne laissez pas les plaques sans surveillance pendant la cuisson.

Les récipients en cuivre pur ou en aluminium laissent des traces qui peuvent être difficiles à nettoyer. Si ces traces ne sont pas immédiatement supprimées après la cuisson avec un agent de nettoyage approprié, elles peuvent laisser des traces de brûlures en permanence et, par conséquent, détériorer définitivement l'aspect visuel de l'appareil.

- ▷ Ne pas utiliser de récipients à base de cuivre ou d'aluminium.

Faire glisser des récipients et des casseroles peut rayer la plaque vitrocéramique.

- ▷ Évitez ces rayures en soulevant les récipients lorsque vous les déplacez.

La plaque chauffante est un appareil à utilisation quotidienne : il est normal que les récipients 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 sa réclamation ne sera pas justifiée. La sécurité est toujours garantie.

Maintenance et nettoyage

- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou racleurs métalliques pour nettoyer la plaque, car cela risquerait de rayer la surface et causer la dégradation du verre.
- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ou jets d'eau directs.



Risque de choc électrique en cas d'infiltration de liquides !

L'appareil contient des composants électriques.

- ▷ Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- ▷ N'utilisez pas 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.
- ▷ Contactez un centre de service 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.
 - Défaillance ou 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.
- ▷ Utilisez exclusivement des pièces détachées d'origine.

Mise hors service

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

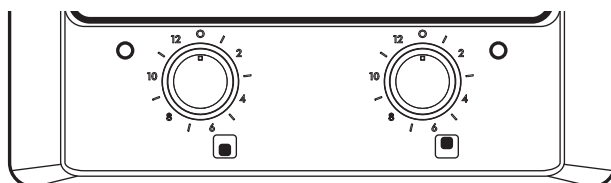
VUE DÉTAILLÉE

A Bandeau de commande

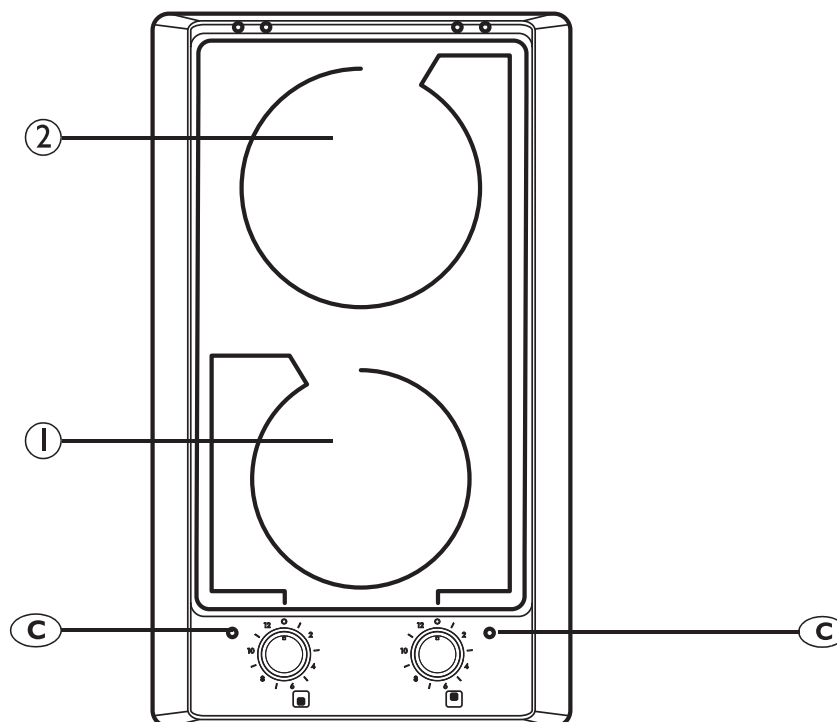
B Table de cuisson

C Voyant d'allumage

A



B



1) Foyer de cuisson Ø 140 1200W

2) Foyer de cuisson Ø 160 1500W

CONSEILS D'UTILISATION

Mode d'emploi des foyers de cuisson

Pour consommer moins d'électricité et obtenir un meilleur rendement, le diamètre des casseroles doit être adapté à celui des foyers de cuisson.

Mode d'emploi de la table de cuisson

Vous obtiendrez les meilleures performances de votre table de cuisson en respectant certains conseils de base pour la cuisson et la préparation des aliments.

- Choisissez une casserole à fond plat pour une meilleure adhérence au foyer de cuisson.
- Le diamètre de la casserole doit être adapté à celui des plaques de cuisson afin d'utiliser au mieux la chaleur disponible.
- Vérifiez que le fond de la casserole est toujours sec et propre pour conserver longtemps votre table et vos casseroles en bon état.

N'utilisez pas de casserole avec un fond en aluminium, vous risqueriez de tâcher de façon indélébile la surface de votre table en vitrocéramique.

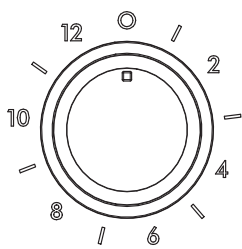
Évitez de renverser du sucre ou des substances similaires sur la table de cuisson. Au besoin, nettoyez-la immédiatement.

Ne réchauffez pas directement de boîte de conserve contenant des aliments.

MODE D'EMPLOI

Mise en marche des foyers de cuisson

Tournez ce bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter graduellement la puissance du foyer - positions 1 à 12 -. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer.



Symboles

- 0 : éteint
- 1 : puissance minimale
- 2-11 : puissance intermédiaire
- 12 : puissance maximale

Vous pouvez mettre les foyers de cuisson sous tension en passant directement de la position d'arrêt (0) à la puissance maximale (12).

Dispositif de protection des foyers de cuisson

La table de cuisson est équipée d'un système de protection des composants électroniques contre la surchauffe. Si un foyer reste allumé sans casserole, la puissance est immédiatement réduite au minimum. Si plusieurs foyers sont utilisés en même temps à une puissance élevée et pendant une durée prolongée, le foyer s'éteint automatiquement.

Témoin de chaleur résiduelle

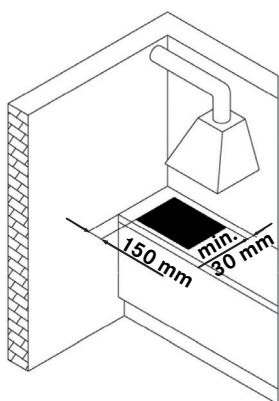
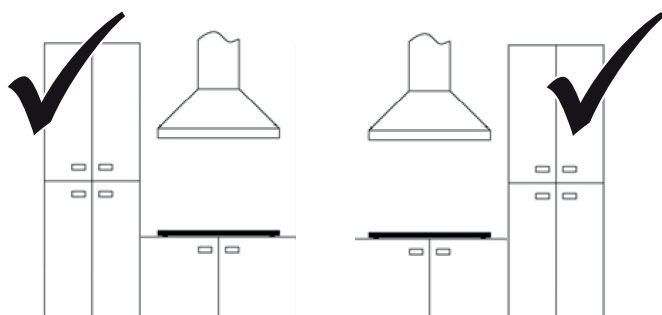
Après l'arrêt du foyer de cuisson, le témoin de chaleur résiduelle situé sous la vitre près de chaque foyer reste allumé jusqu'à ce que la température du foyer redescende en dessous du seuil critique (environ 60°C) : elle indique que la surface en verre est encore chaude.

Évitez de nettoyer ou de toucher la surface tant qu'elle est chaude.

INSTALLATION

Les opérations à exécuter pour l'installation sont décrites ci-dessous. Ces opérations doivent être réalisées par des professionnels qualifiés, conformément aux normes en vigueur. Leur exécution par des personnes non qualifiées peut constituer une source de danger.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect de ces dispositions.



Préparation du meuble

Ce livret se réfère à une table de cuisson encastrable de classe 3.

Pratiquez en haut du meuble une ouverture correspondant aux mesures indiquées sur la fig. 1.

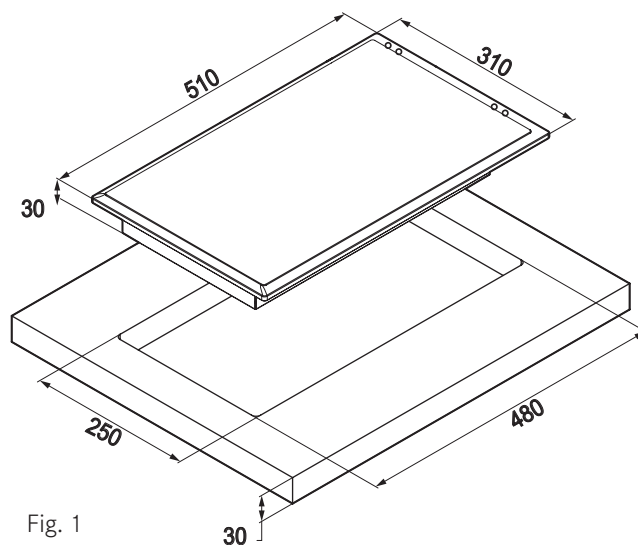


Fig. 1

Installation dans le meuble

Après avoir exécuté le branchement du câble d'alimentation au bornier en suivant les indications du fabricant, installez la bande collante le long de l'ouverture et posez-y la table de cuisson. Serrez les attaches de fixation (fig. 2) en vissant délicatement. Coupez les parties du ruban de mastic qui dépassent.

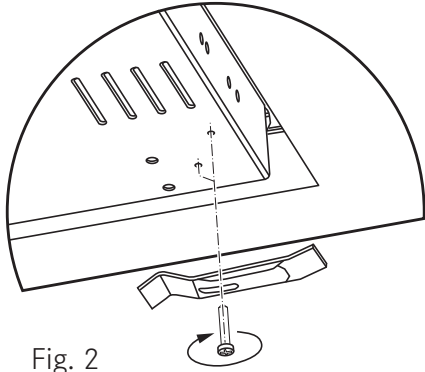


Fig. 2

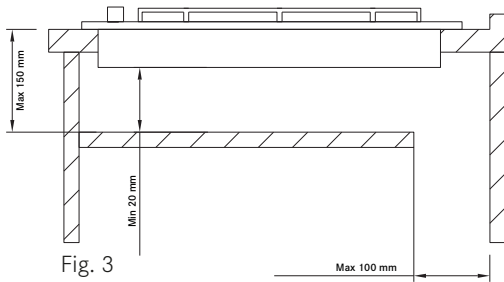


Fig. 3

Remarque: Si l'appareil doit être installé sur un four, prévoyez une cloison de séparation (fig.3).

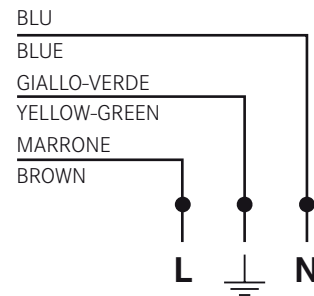
Raccordement au réseau électrique

La table de cuisson FRANKE est équipée d'un câble d'alimentation tripolaire à bornes libres.

Si la table de cuisson doit rester connectée en permanence au réseau d'alimentation, installez un dispositif de protection ayant une ouverture des contacts adéquate, qui assure la déconnexion complète de l'appareil en cas de surtension de catégorie III.

Assurez-vous que :

- ▶ la fiche et la prise sont adaptées pour un courant de 16A
- ▶ l'une et l'autre sont facilement accessibles et placées de façon à ce qu'aucune partie sous tension ne puisse être atteinte lors de l'insertion ou du retrait de la fiche
- ▶ la fiche peut être introduite sans difficulté et qu'elle reste accessible une fois l'appareil installé
- ▶ la table de cuisson, une fois installée dans le meuble, ne repose pas sur la fiche
- ▶ les bornes de deux appareils différents ne sont pas connectés à la même fiche
- ▶ un câble 3 x 1,5 mm² de type H05VV-F est utilisé pour le remplacement du câble d'alimentation.
- ▶ les polarités de branchement des bornes libres sont scrupuleusement respectées - (Marron=Phase - Bleu=Neutre JauneVert=Terre).



N.B : Assurez-vous que les caractéristiques de la ligne électrique de votre habitation (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de votre table de cuisson FRANKE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer votre table de cuisson, débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique du réseau par l'interrupteur général.

- ▷ Pour conserver aux pièces en inox ou émaillées leur aspect initial, nettoyez-les avec de l'eau ou avec des produits spéciaux et essuyez-les soigneusement.
- ▷ Évitez absolument d'utiliser un appareil à vapeur, une paille de fer ou un tampon métallique, de l'acide chlorhydrique ou toute autre substance susceptible de rayer ou de ternir votre table.
- ▷ Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines.
- ▷ N'utilisez pas d'objets pointus pour éviter d'endommager les garnitures situées entre la table en vitrocéramique et le cadre ou entre le cadre et le plan de travail.
- ▷ N'utilisez en aucun cas des produits contenant du sable, des produits alcalins ou acides, des chlorures, des aérosols pour four ou des détergents pour lave vaisselle.
- ▷ Ne nettoyez pas votre plaque de cuisson en vitrocéramique avec des détergents qui pourraient la décolorer et laisser des tâches bleuâtres irréversibles.
- ▷ Nettoyez soigneusement les restes de détergent spéciaux pour plaques en vitrocéramique sur les foyers de cuisson avec un chiffon humide.
- ▷ Éliminez immédiatement les résidus pour éviter qu'ils ne carbonisent sur le verre. Vérifiez que le dessous des ustensiles que vous posez sur la table en vitrocéramique est propre, exempt de graisse et sec.
- ▷ No deberán ingerirse los alimentos que caigan o queden accidentalmente sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa.
- ▷ Séchez bien votre table de cuisson après y avoir passé un chiffon humide pour éviter la formation de résidus calcaires.
- ▷ Les aliments à haute teneur en sucre qui ont débordé pendant la cuisson doivent être ôtés immédiatement à l'aide du racloir spécial.
- ▷ Éliminez l'essentiel des résidus d'aliments avec un chiffon humide ; pour les tâches les plus tenaces, utilisez le racloir spécial muni d'une lame de rasoir.
- ▷ Nettoyez soigneusement la table de cuisson avec quelques gouttes d'un détergent spécial pour table en vitrocéramique et du papier absorbant ou un chiffon humide.
- ▷ Mettez immédiatement la table de cuisson hors tension si du sucre, du plastique ou du papier tombent ou sont posés par mégarde sur le verre chaud. Éliminez immédiatement et soigneusement ces substances du foyer de cuisson encore chaud avec un racloir spécial muni d'une lame de rasoir en veillant à ne pas vous brûler. Enfin, nettoyez le foyer de cuisson après l'avoir laissé refroidir comme indiqué ci-dessus.

SERVICE APRÈS-VENTE

En cas de problèmes de fonctionnement, reportez-vous à l'adresse de contact pour votre pays, au dos de ce manuel ou sur le site internet : www.franke.com

Ne faites jamais intervenir un technicien non agréé.

Indiquez :

- le type d'anomalie ;
- le modèle de l'appareil (Art./Cod) ;
- le numéro de série (S.N.).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension et fréquence d'alimentation	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance totale et capacité des fusibles	2700 kW ~ 16 A
Puissance résistance	
Foyer de cuisson Ø 140 mm	1200 W
Foyer de cuisson Ø 160 mm	1500 W

MISE AU REBUT

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.

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 apposé sur l'appareil qui représente un conteneur barré indique que l'appareil, en fin de vie, doit faire l'objet d'une collecte séparée des autres déchets.

Par conséquent, l'utilisateur devra remettre l'appareil arrivé en fin de vie à un centre approprié, chargé de la collecte des déchets électriques et électroniques, ou le remettre à son revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type, à raison de un pour un.

Le tri sélectif réalisé de manière appropriée en vue du recyclage, du traitement et la mise au rebut de manière compatible avec l'environnement, contribue à éviter toute conséquence négative pour l'environnement et la santé, et favorise en outre le recyclage du matériel dont se compose l'appareil.

INDICE

Introduzione	40
Informazioni sul libretto di uso	40
Informazioni per la sicurezza	40
Corretta collocazione e installazione	41
Uso corretto	41
Manutenzione e pulizia	42
Riparazione	42
Messa fuori servizio	43
Visto da vicino	44
Consigli d'uso	45
Use	45
Installazione	46
Pulizia e manutenzione	48
Assistenza	48
Dati tecnici	49
Smaltimento	49

INTRODUZIONE

La ringraziamo per aver scelto un prodotto Franke. Prima di utilizzare l'apparecchio Le consigliamo di leggere attentamente le avvertenze ed i consigli contenuti nel presente manuale. Sarà così più

facile utilizzarlo e mantenerlo efficiente più a lungo. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

INFORMAZIONI SUL LIBRETTO DI USO

Questo libretto di uso è valido 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 il libretto di uso prima di utilizzare il dispositivo.
- ▶ Conservare il libretto di uso.
- ▶ Utilizzare il dispositivo descritto in questo libretto di 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.
	Presupposto che deve essere soddisfatto prima di eseguire l'azione successiva.



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.



Presupposto che deve essere soddisfatto prima di eseguire l'azione successiva.

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 apparecchio 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 l'apparecchio.

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.

I sistemi di induzione di questi piani cottura soddisfano i requisiti delle norme EMC e della direttiva EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici.

- ▷ Gli utenti di pacemaker cardiaci o utenti di altri impianti elettronici devono chiarire con il proprio medico o con il produttore degli impianti se questi dispositivi sono sufficientemente resistenti alle interferenze.

Corretta collocazione e installazione

Il dispositivo deve essere installato e collegato all'alimentazione elettrica conformemente alle istruzioni di installazione separate. 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/istruzione.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato in modo tale da consentirne lo scollegamento dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) in grado di assicurare lo scollegamento completo nelle condizioni di sovratensione di categoria III.
- ▷ 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.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo non sia esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- ▷ Accertarsi che la ventilazione del dispositivo sia conforme a quanto indicato dal produttore nelle istruzioni per l'uso.



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 nei rispettivi libretti di uso.
- ▷ 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. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentola.
- ▷ Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o un sistema separato di comando a distanza.
- ▷ Il processo di cottura deve essere sorvegliato.
 - Un processo di cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliato.
 - Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura servendosi del rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentola.
- ▷ Il dispositivo non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che si surriscaldi.



Pericolo di ustioni!

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

AVVERTIMENTO: Le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate durante l'uso. Non consentire ai bambini piccoli di avvicinarsi al forno.

- ▷ Non toccare gli elementi riscaldanti.
- ▷ Non collocare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura in quanto possono assumere temperature molto elevate.



Rischio di scossa elettrica a causa del dispositivo danneggiato!

- ▷ **AVVERTIMENTO:** Se la superficie presenta crepe, spegnere il dispositivo per evitare la possibilità di una scossa elettrica.

- ▷ Non accendere il dispositivo se la superficie presenta crepe o lo spessore del materiale è danneggiato.
- ▷ Non toccare il dispositivo 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 effettuata sul piano cottura senza sorveglianza e con l'impiego di grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio. 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 sopra al dispositivo.
- ▷ Per evitare di danneggiare la guarnizione in silicone, non collocare pentole e tegami caldi sull'intelaiatura.
- ▷ Non tagliare o preparare alimenti sulla superficie in vetroceramica, né lasciare cadere oggetti duri su di essa. Non trascinare tegami e pentole sulla superficie in vetroceramica.
- ▷ Accertarsi che nelle zone di cottura calda non cadano alimenti contenenti zucchero o succhi, in quanto possono danneggiare la superficie. Se nelle zone di cottura calde finiscono alimenti contenenti zucchero o succhi, rimuoverli immediatamente con un raschietto per piani cottura in vetroceramica (mentre il piano cottura è ancora caldo).

- ▷ Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.

Pentole in rame o alluminio lasciano tracce che possono essere difficili da pulire. Se le tracce non vengono rimosse immediatamente dopo la cottura con un detergente adatto, possono bruciare e rovinare permanentemente l'aspetto visivo del dispositivo.

- ▷ Per la cottura non utilizzare tegami con basi in rame o alluminio.

Far scorrere tegami e pentole sulla superficie in vetroceramica provoca graffi sulla superficie stessa.

- ▷ Evitare i graffi sollevando tegami e pentole quando li si sposta o li si posiziona.

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

- ▷ Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti affilati di metallo per pulire il piano cottura in quanto possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- ▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.



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 costruttore 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.

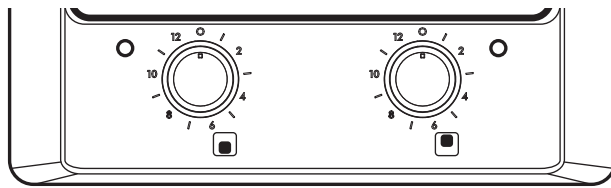
VISTO DA VICINO

A Cruscotto Comandi

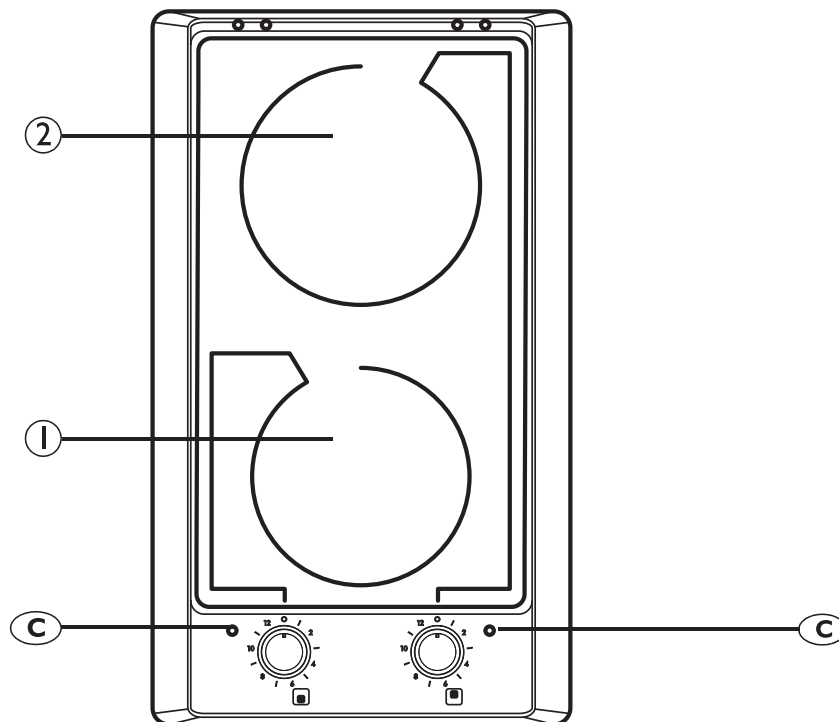
B Piano cottura

C Spia di accensione

A



B



- 1) Zona cottura Ø 140 1200W
2) Zona cottura Ø 160 1500W

CONSIGLI D'USO

Uso delle zone di cottura

Per un minor consumo di elettricità ed un migliore rendimento, si consiglia di usare pentole di diametro adatto alle zone di cottura.

Uso del piano di cottura

Per ottenere i migliori risultati dal vostro piano di cottura, è consigliabile seguire i seguenti accorgimenti durante la cottura o nella preparazione dei cibi.

- Adoperare pentole di diametro con fondo piano per assicurare l'aderenza della pentola alla zona di cottura.
- Adoperare pentole di diametro il più possibile simile a quello delle zone di cottura, in modo da permettere l'uso di tutto il calore disponibile.
- Accertarsi sempre che la base delle pentole sia asciutta e pulita, per garantire una lunga durata del piano e delle pentole stesse.

E' consigliabile non utilizzare pentole con fondo in alluminio, in quanto potrebbero macchiare in maniera indelebile la superficie del piano vetroceramico.

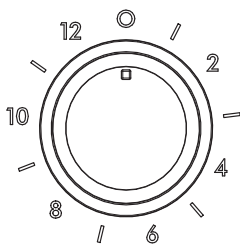
Evitare di versare sostanze zuccherine sul piano. Se necessario, pulire immediatamente.

Non riscaldare direttamente scatolette o barattoli di latta contenenti gli alimenti.

COME UTILIZZARLO

Accensione delle zone di cottura

Questa manopola può essere ruotata sia in senso orario (aumentando gradualmente la potenza della zona di cottura, partendo dalla posizione 1 fino alla posizione 12) che in senso anti-orario.



Simbologia

- 0 : spento
- I: potenza minima
- 2-II: potenza intermedia
- 12: potenza massima

E' possibile anche accendere qualsiasi zona di cottura passando direttamente dalla posizione di spento (0) alla posizione di massima potenza (12).

Autoprotezione zone di cottura

Il piano cottura è dotato di alcuni sistemi di protezione contro il surriscaldamento che potrebbe danneggiare i componenti elettronici. Nel caso in cui anche una sola piastra venga accesa senza porvi sopra una pentola, la potenza è automaticamente ridotta al minimo.

Nel caso in cui più piastre siano utilizzate contemporaneamente a potenza elevata per un tempo prolungato, il piano cottura si spegne automaticamente.

Indicatore di calore residuo

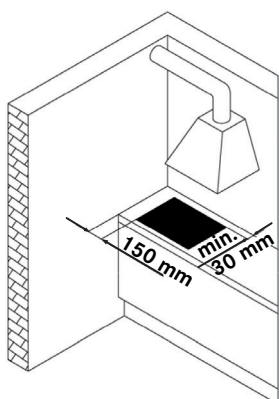
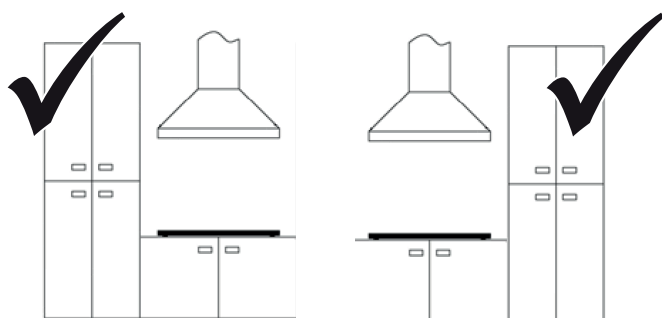
Dopo aver spento la zona di cottura, la spia di calore residuo situata sotto il vetro a fianco ad ogni piastra, rimane accesa fino a che la temperatura della zona non scende al di sotto del livello critico (circa 60°C) e indica che la superficie è ancora calda.

Durante questa fase evitare di pulire o toccare le zone di cottura.

INSTALLAZIONE

Di seguito vengono descritte le operazioni da eseguire per l'installazione. Tali lavori devono essere effettuati da personale qualificato nel rispetto delle norme locali vigenti, poiché la loro esecuzione da parte di persona inesperta può costituire pericolo.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone o a cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni.



Preparazione del mobile

Questo libretto riguarda un piano cottura da incasso di classe 3.

Preparare il foro nel top secondo le misure indicate nella figura 1.

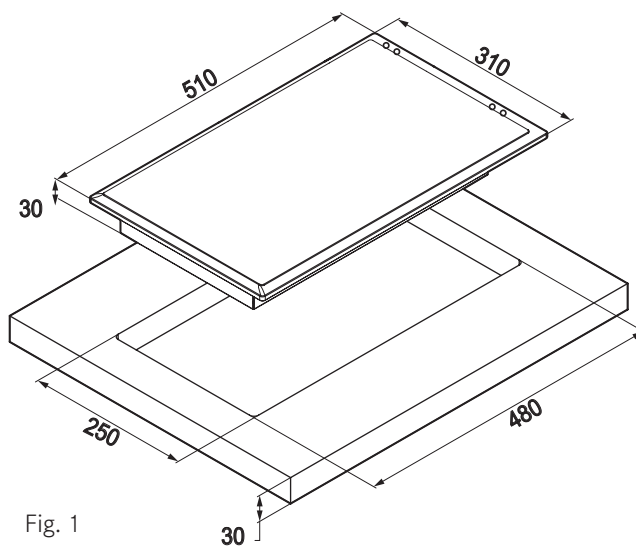


Fig. 1

Inserimento nel mobile

Dopo aver eseguito le eventuali operazioni di allacciamento del cavo alimentazione alla rete elettrica seguendo le relative indicazioni, stendere il nastro di stucco a filo del foro ed appoggiare il piano. Stringere i ganci di fissaggio (fig. 2) avvitando con delicatezza. Togliere le parti eccedenti del nastro di stucco.

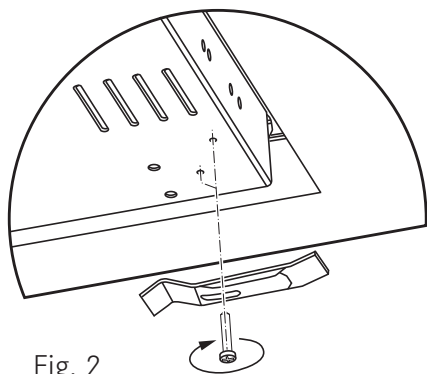


Fig. 2

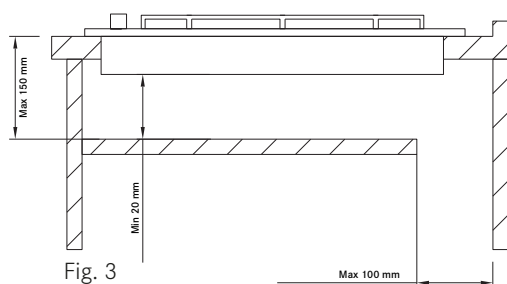


Fig. 3

NOTA: Nel caso in cui l'apparecchio non venga installato sopra un forno, è necessario predisporre un setto separatore (fig.3).

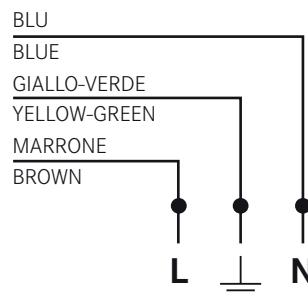
Collegamento alla rete elettrica

Il piano cottura FRANKE è fornito di un cavo di alimentazione tripolare con terminali liberi.

Se il piano cottura viene connesso permanentemente alla rete di alimentazione, predisporre un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Accertarsi che:

- ▶ la spina e la presa siano adatte per una corrente di 16A
- ▶ entrambe siano facilmente raggiungibili e poste in modo che nessuna parte in tensione possa essere accessibile durante l'introduzione o rimozione della spina stessa
- ▶ la spina possa essere introdotta senza difficoltà e che sia accessibile ad apparecchio installato
- ▶ una volta introdotta la spina, il piano non si appoggi su di essa quando viene installato nel mobile
- ▶ non siano collegati i terminali di due apparecchi alla stessa spina
- ▶ nel caso si sostituisca il cavo di alimentazione ne venga usato uno con le caratteristiche 3 x 1,5 mm² tipo H05VV-F
- ▶ è fondamentale che vengano rispettate le polarità di aggancio dei terminali liberi (Marrone=Fase - Blu=Neutro - Giallo Verde=Terra).



N.B: assicuratevi che le caratteristiche della vostra linea elettrica domestica (tensione, potenza massima e corrente), siano compatibili con quelle del vostro piano cottura FRANKE.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere alla manutenzione del piano cottura occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

- ▷ Le parti in acciaio inox e smaltato rimarranno sempre come nuove se si avrà cura di pulirle usando acqua o prodotti specifici, asciugandole poi accuratamente.
- ▷ Bisogna evitare nel modo più assoluto l'uso di apparecchi a vapore, della paglietta o lana d'acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare.
- ▷ Evitare di lasciare sul piano sostanze acide e alcaline.
- ▷ Non utilizzare mai oggetti appuntiti per non danneggiare le guarnizioni tra vetroceramica e cornice oppure tra cornice e piano di lavoro.
- ▷ Non utilizzare prodotti contenenti sabbie, alcalini, acidi, cloruri, spray per il forno, detergenti solitamente impiegati per la pulizia della lavastoviglie.
- ▷ Per pulire la superficie in vetroceramica non utilizzate detergenti poiché potrebbero essere causa di decolorazioni bluastre permanenti sulla superficie.
- ▷ Eliminare con cura dalle zone di cottura i resti di detergenti speciali per la pulizia della vetroceramica con un panno umido.
- ▷ Pulire al più presto i residui di sporco affinché non inizino a bruciare. Quando si appoggiano le stoviglie sul piano di cottura accertarsi che il fondo sia pulito, non unto e asciutto.
- ▷ Gli alimenti che cadono accidentalmente o si depositano sulla superficie, sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura non devono essere consumati.
- ▷ Asciugare sempre bene l'apparecchio dopo averlo passato con un panno umido per evitare che si formino residui calcarei.
- ▷ I cibi con un elevato contenuto zuccherino che dovessero traboccare sul piano di cottura devono essere rimossi immediatamente utilizzando un apposito raschietto.
- ▷ Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più tenaci utilizzare l'apposita spatola a rasoio.
- ▷ Pulire accuratamente il piano di cottura con alcune gocce di uno speciale detergente per vetroceramica e con carta cucina oppure con un panno umido.
- ▷ Disinserire immediatamente l'apparecchio qualora zucchero, plastica o carta stagnola dovessero cadere o essere appoggiati per sbaglio sul piano di cottura caldo. Eliminare immediatamente e con cura queste sostanze con una spatola a rasoio dalla zona di cottura ancora calda facendo molta attenzione al pericolo di ustionarsi. Infine pulire la zona di cottura quando si è raffreddata come descritto precedentemente.

ASSISTENZA

Nel caso si verificano eventuali problemi di funzionamento, contattare l'indirizzo per il proprio paese riportato sul retro o sul nostro sito: www.franke.com

Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- il numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione.

DATI TECNICI

Tensione e frequenza di alimentazione	220-240 V, 50/60 Hz
Potenza totale e portata fusibile	2700 kW ~ 16 A
Potenza resistenza	
Zona cottura Ø 140 mm	1200 W
Zona cottura Ø 160 mm	1500 W

SMALTIMENTO

Smaltimento



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

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

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

INHOUDSOPGAVE

Inleiding	52
Over deze handleiding	52
Veiligheidsgegevens	52
Correcte installatie en plaatsing	53
Correct gebruik	53
Onderhoud en reiniging	55
Reparatie	55
Buiten bedrijf stellen	55
Van dichtbij gezien	56
Adviezen voor het gebruik	57
Gebruik	57
Installatie	58
Reiniging en onderhoud	60
Assistentie	61
Technische gegevens	61
Milieu	61

INLEIDING

Wij bedanken u voor uw keuze van een Franke product. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij aan de waarschuwingen en de adviezen van deze handleiding aandachtig door te lezen. Zodoende zal

het gemakkelijker zijn het apparaat te gebruiken en lange tijd in goede conditie te houden. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor verdere raadpleging.

OVER DEZE HANDLEIDING

Deze gebruikershandleiding is van toepassing op diverse modellen van het apparaat. Het is daarom mogelijk dat enkele van de beschreven kenmerken en functies niet op uw specifieke model van toepassing zijn.

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 tegen risico's op letsel.



Veiligheidsacties en waarschuwingen om letsel of schade te voorkomen.



Actiestap. Een actie die moet worden ondernomen.



Voorwaarde waaraan moet worden voldaan voordat de volgende actie uitgevoerd kan worden.

VEILIGHEIDSGEGEVENS

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

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor mogelijke schade als gevolg van een onjuiste installatie en onjuist, onzorgvuldig of onredelijk 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.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersinvloeden (regen, zon).
- ▷ Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat volgens de fabrieksinstructies functioneert.

Inductiesystemen van deze kookplaten voldoen aan de vereisten van EMC-normen en aan de EMF-richtlijn en zouden geen interferentie moeten veroorzaken bij andere elektronische apparaten.

- ▷ Gebruikers met een pacemaker of andere elektronische implantaten dienen na te gaan bij hun arts of bij de fabrikant van de implantaten of deze apparaten voldoende bestand zijn tegen interferentie.

Correcte installatie en plaatsing

Het apparaat moet volgens de afzonderlijke instructies worden geïnstalleerd en aangesloten op het elektriciteitsnet. 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 is geïnstalleerd door de klantenservice, een elektricien of getraind personeel met de juiste kennis/opleiding.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat op zo'n manier is geïnstalleerd dat het kan worden ontkoppeld van het elektriciteitsnet, met een afstand (3 mm) die voldoet aan volledige ont koppeling bij overspanning in categorie III.
- ▷ 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.



Risico op overlijden!

- ▷ Houd huisdieren op afstand van het apparaat. Verpakkingsmaterialen, bv. kunststofolie en polystyreen, kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.
- ▷ Houd verpakkingsmaterialen 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.
- ▷ 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. Vertrouw niet op de pandetector.
- ▷ Gebruik 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.
 - Schakel na gebruik het kookplaat element uit met zijn bedientoets en reken niet op de pandetector.
- ▷ Het toestel mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te vermijden.



Risico op brandwonden!

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

WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kleine kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

- ▷ Raak de opwarmelementen niet aan.
- ▷ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels moeten niet op het kookplaatoppervlak worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.



Risico op elektrische schokken door beschadigd apparaat!

- ▷ **WAARSCHUWING:** Als er een barst zit in het oppervlak moet u het apparaat uitschakelen om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.
- ▷ Doe een apparaat niet aan als het oppervlak is gebarsten of er schade is ontstaan in de materiaaldikte.
- ▷ Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen.
- ▷ Contact opnemen met de klantenservice.



Risico op brand!

- ▷ Leg geen spullen op de kookoppervlakken.



Risico op brand!

Koken met vet of olie en zonder toezicht 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. Onder geen enkele omstandigheden met koud water afkoelen.
- ▷ Niet op het apparaat klimmen.
- ▷ Om beschadigingen van siliconenvoegen te voorkomen moet u geen hete pannen op het frame plaatsen.
- ▷ Snijd of bereid geen voedsel op het oppervlak of laat geen harde voorwerpen erop vallen. Sleep geen kookgerei over het oppervlak.
- ▷ Zorg ervoor dat er geen suikerhoudende voedingsmiddelen of sappen op de kookplaten terecht komen. Dit kan het oppervlak beschadigen. Indien er suikerhoudende voedingsmiddelen of sappen op de kookplaten terecht komen, moet u die onmiddellijk verwijderen met een glaskeramische kookplaatschraper (terwijl de kookplaat nog heet is).
- ▷ Houd altijd toezicht als het apparaat in werking is.

Potten van echt koper of aluminium laten sporen achter die moeilijk te reinigen zijn. Als de sporen niet onmiddellijk na het koken met een goed reinigingsmiddel worden verwijderd, kunnen ze permanente brandplekken veroorzaken en zo het uiterlijk van het apparaat beschadigen.

- ▷ Gebruik bij het koken geen pannen van echt koper of aluminium.

Schuivende pannen en kookgerei over de glaskeramische kookplaat veroorzaken krassen.

- ▷ Voorkom krassen door het optillen van pannen en kookgerei als u ze opbergt.

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

- ▷ Gebruik geen krassende en schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de kookplaat te reinigen, omdat zij het krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas uiteen zou kunnen spatten.
- ▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.



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.

- ▷ Zorg ervoor dat uitsluitend gekwalificeerd personeel het apparaat installeert of repareert.
- ▷ 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 niet compatibel met de stekker van het apparaat
 - Bij beschadiging moet het netsnoer worden vervangen door de fabrikant, zijn servicemedewerker of een erkende servicemonteur. Zo worden risico's vermeden.
- ▷ Gebruik uitsluitend originele onderdelen.

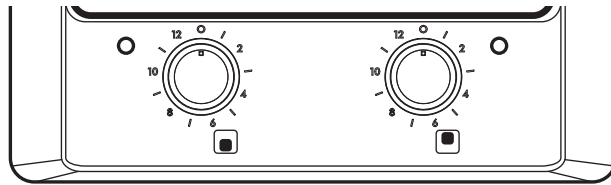
Buiten bedrijf stellen

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

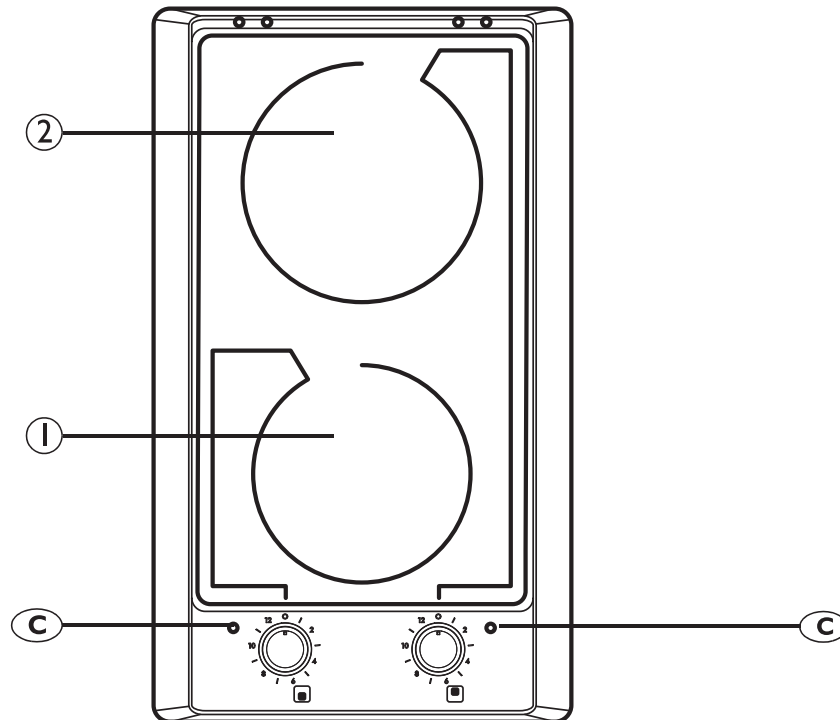
VAN DICHTBIJ GEZIEN

- A** Bedieningspaneel
- B** Kookplaat
- C** Lampje inschakeling

A



B



- 1) Kookzone Ø 140 1200W
- 2) Kookzone Ø 160 1500W

ADVIEZEN VOOR HET GEBRUIK

Gebruik van de kookzones

Voor een lager elektriciteitsverbruik en een beter rendement adviseren wij pannen te gebruiken met een doorsnede die voor de kookzones geschikt is.

Gebruik van de kookplaat

U bereikt met uw kookplaat de beste resultaten als u bij het koken of bereiden van voedsel de volgende regels aanhoudt.

- Gebruik pannen met een vlakke bodem zodat de pan goed aansluit op de kookzone.
- Gebruik pannen met een doorsnede die zo veel mogelijk overeenkomt met die van de kookzones, zodat alle beschikbare warmte wordt benut.
- Verzekert u er altijd van dat de onderkant van de pan droog en schoon is om een lange levensduur van de plaat en ook van de pan zelf te garanderen.

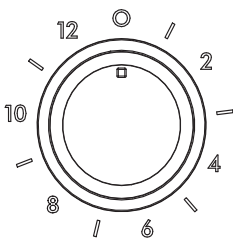
Geadviseerd wordt om geen pannen met een aluminium bodem te gebruiken, daar deze op onherstelbare wijze het oppervlak van de glaskeramische plaat kunnen beschadigen.

Voorkom dat er suiker of suikerhoudende stoffen op de plaat terechtkomen. Gebeurt dat toch, dan moet de plaat onmiddellijk worden schoongemaakt. Zet geen blikjes op de kookplaat om het voedsel daarin op te warmen.

GEBRUIK

Inschakeling van de kookzones

Deze knop kan zowel met de klok mee worden gedraaid (waardoor het vermogen van de kookzone geleidelijk aan wordt verhoogd, van stand 1 tot en met stand 12), als tegen de klok in.



Symbolen

- 0 : uit
- I: minimumvermogen
- 2-II: gemiddeld vermogen
- 12: maximumvermogen

Het is ook mogelijk de kookzones in te schakelen door de knop rechtstreeks van de uit-stand (0) in de stand van het maximumvermogen (12) te zetten.

Automatische beveiliging van de kookzones

De kookplaat is uitgerust met enkele beveiligingssystemen tegen oververhitting om beschadiging van de elektronische componenten te voorkomen. Ook in het geval dat er slechts één kookzone wordt ingeschakeld zonder dat daar een pan opstaat, zal het vermogen automatisch tot het minimum worden teruggebracht.

In het geval dat er tegelijkertijd meerdere kookzones op hoog vermogen en gedurende langere tijd worden gebruikt, zal de kookplaat automatisch uitgeschakeld worden.

Restwarmte-indicator

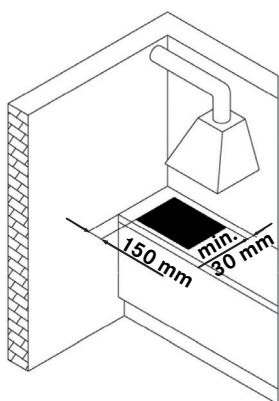
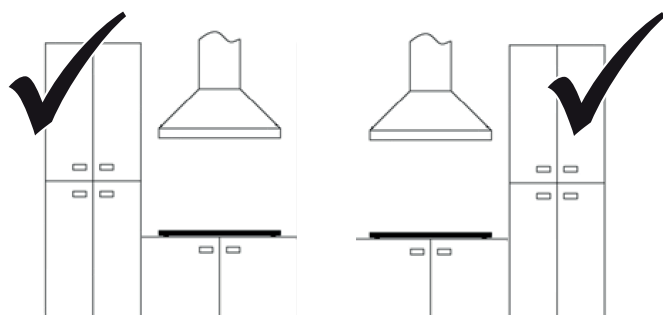
Nadat u de kookzone heeft uitgeschakeld, zal het lampje van de restwarmte onder en naast iedere kookplaat nog blijven branden totdat de temperatuur van de zone niet onder het kritische niveau is gedaald (circa 60°C) om aan te geven dat het oppervlak nog heet is.

In deze fase dient contact met of reiniging van de kookzone vermeden te worden.

INSTALLATIE

Hieronder vindt u een beschrijving van de handelingen die nodig zijn voor de installatie. Deze werkzaamheden moeten absoluut worden uitgevoerd volgens de wettelijke voorschriften en door bevoegde installateurs. Ondeskundige uitvoering kan groot gevaar opleveren.

De producent aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet nakomen van deze voorschriften.



Vorbereiding van het inbouwmeubel

Deze instructies hebben betrekking op een inbouwkookplaat van klasse 3.

Zaag een gat uit volgens de in figuur 1 aangegeven maten.

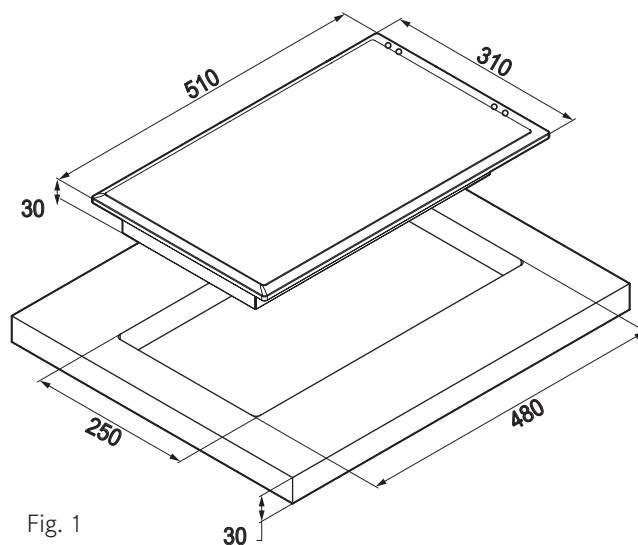


Fig. 1

Plaatsing in het meubel

Leg na de instructies voor aansluiting van de voedingskabel op het elektriciteitsnet te hebben uitgevoerd het stucband precies over de opening en leg de kookplaat er bovenop. Draai de bevestigingshaken (fig. 2) voorzichtig aan. Verwijder het overvallige stucband.

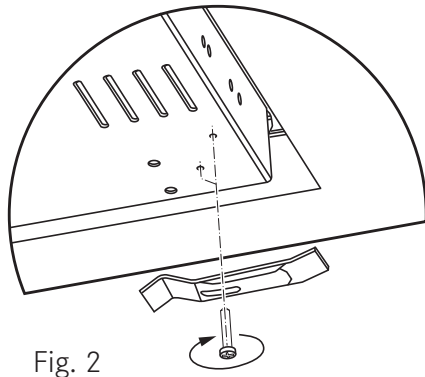


Fig. 2

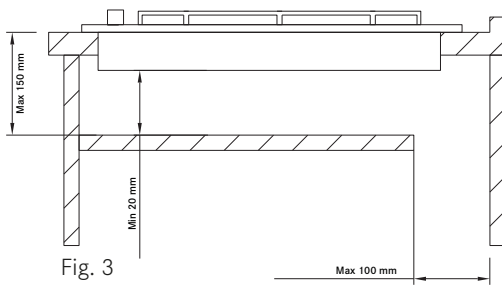


Fig. 3

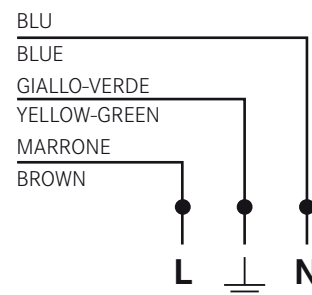
Opmerking: Indien het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet u zorgen voor een tussenschot (fig.3).

Aansluiting op het elektriciteitsnet

Uw FRANKE kookplaat is uitgerust met een driepolige voedingskabel met vrije kabeleinden. Als de kookplaat permanent op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, dan moet een voorziening worden aangebracht waarmee de plaat van het net kan worden losgekoppeld, waarbij de afstand tussen de contactpunten zodanig is dat onder omstandigheden van overbelasting van het type III de verbinding volledig kan worden verbroken.

Controleer of:

- ▶ de stekker en het stopcontact geschikt zijn voor een stroom van 16A
- ▶ beide gemakkelijk bereikbaar zijn en zo zijn geplaatst dat geen enkel onderdeel dat onder stroom staat toegankelijk is tijdens het insteken of verwijderen van de stekker
- ▶ de stekker zonder problemen kan worden ingebracht en ook nadat het apparaat geïnstalleerd is, toegankelijk blijft
- ▶ nadat de stekker in het stopcontact is gestoken, de kookplaat bij installatie in het inbouwmeubel niet op de stekker rust
- ▶ de kabeleinden van twee verschillende apparaten niet op dezelfde stekker aangesloten zijn
- ▶ in geval van vervanging van de voedingskabel er een kabel gebruikt wordt die voldoet aan de kenmerken 3 x 1,5 mm² type H05VV-F
- ▶ het is van het grootste belang dat er rekening wordt gehouden met de polariteit van de vrije kabeleinden (Bruin=Fase - Blauw=Neutraal - GeelGroen=Aarde).



N.B: controleer vooral of de kenmerken van het elektriciteitsnet van uw woning (spanning, maximumvermogen en stroom) overeenstemmen met die van uw FRANKE kookplaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

Alvorens onderhoud te plegen op de kookplaat, moet de stekker altijd uit het stopcontact worden gehaald of moet door middel van de hoofdschakelaar van de elektrische installatie de stroom van de voedingslijn worden gehaald.

- ▷ De roestvrijstalen en geëmailleerde onderdelen blijven als nieuw, als ze worden schoongemaakt met water of specifieke reinigingsmiddelen en grondig worden afgedroogd.
- ▷ Gebruik nooit stoomapparaten of schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals metalen schuursponsjes, staalwol of zoutzuur die krassen kunnen veroorzaken.
- ▷ Laat geen zure of alkalische stoffen achter op de kookplaat.
- ▷ Gebruik nooit scherpe voorwerpen, om te voorkomen dat de afdichtingen tussen het glaskeramiek en de lijst, of tussen de lijst en het werkblad worden beschadigd.
- ▷ Gebruik geen producten die zand, alkalische of zure stoffen, of chloor bevatten, geen ovensprays, en geen reinigingsmiddelen die gewoonlijk worden gebruikt voor het reinigen van vaatwasmachines.
- ▷ Om het glaskeramische oppervlak schoon te maken mogen er geen reinigingsmiddelen worden gebruikt, aangezien deze blijvende blauwe verkleuringen van het oppervlak zouden kunnen veroorzaken.
- ▷ Verwijder met een vochtige doek zorgvuldig alle op de kookzones achtergebleven restanten van de speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramiek.
- ▷ Verwijder vuilresten zo gauw mogelijk om te voorkomen dat ze verbranden. Als er vaatwerk op de kookplaat wordt gezet, moet de onderkant hiervan schoon, niet vettig, en droog zijn.
- ▷ Voedsel dat per ongeluk valt of bezinkt op het oppervlak, op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat, mag niet worden gegeten.
- ▷ Maak het apparaat altijd goed droog nadat het is afgenomen met een vochtige doek, om te voorkomen dat er zich kalkafzettingen vormen.
- ▷ Als voedsel met een hoog suikergehalte eventueel op de kookplaat overkookt, moet het onmiddellijk met het speciale schrapertje worden verwijderd.
- ▷ Verwijder het ergste vuil met een vochtige doek; voor hardnekkigere vlekken dient de daarvoor bestemde spatel te worden gebruikt.
- ▷ Maak de kookplaat zorgvuldig schoon met wat druppels speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramiek en met keukenpapier of een vochtige doek.
- ▷ Schakel het apparaat onmiddellijk uit als er per ongeluk suiker, plastic of aluminiumfolie op de warme kookplaat is terechtgekomen. Verwijder deze zaken onmiddellijk en zorgvuldig met een spatel van de kookzone terwijl deze nog warm is, maar wees heel voorzichtig om brandwonden te vermijden. Maak tenslotte de kookzone als deze is afgekoeld op de eerder beschreven manier schoon.

ASSISTENTIE

Bekijk de contactgegevens van uw land op de achterpagina of op onze website: www.franke.com

Roep nooit de hulp in van niet-erkende technici.

Vermeld de volgende gegevens:

- het type storing;
- het model van het apparaat (Art./Cod.);
- het serienummer (S.N.).

De nummers staan vermeld op het typeplaatje.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsspanning en -frequentie	220-240 V, 50/60 Hz
Voedingsspanning en -frequentie	2700 kW ~ 16 A
Vermogen verwarmingselement	
Kookzone Ø 140 mm	1200 W
Kookzone Ø 160 mm	1500 W

MILIEU

Verwijdering



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

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.

Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak dat op het apparaat staat afgebeeld, geeft aan dat het product, wanneer het wordt afgedankt, gescheiden van ander afval moet worden verwerkt.

De gebruiker is er derhalve verantwoordelijk voor dat het afgedankte apparaat wordt afgegeven bij een centrum voor gescheiden inzameling van elektronisch en elektrotechnisch afval, of aan de winkelier bij wie hij een nieuw, gelijkwaardig apparaat aanschaft, in de verhouding van één op één. Een correcte, gescheiden inzameling van afgedankte apparaten voor een milieuvriendelijke recycling, behandeling en verwerking, draagt bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid, en bevordert de recycling van de materialen waaruit het apparaat bestaat.

ÍNDICE

Introducción	64
Acerca de este manual	64
Información de seguridad	64
Instalación y colocación adecuadas	65
Uso adecuado	65
Mantenimiento y limpieza	67
Reparación	67
Puesta fuera de funcionamiento	67
Vista de cerca	68
Recomendaciones de uso	69
Uso	69
Instalación	70
Limpieza y mantenimiento	72
Asistencia	73
Datos técnicos	73
Eliminación	73

INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido un producto Franke. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias y los consejos de este manual. De este modo, le será más fácil utilizar el aparato y

mantenerlo eficiente durante más tiempo. Conserve cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual se aplica a varios modelos del dispositivo. Por ello, puede que algunas de las funciones que se describen no estén disponibles en su modelo en concreto.

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

- ▶ Lea detenidamente el manual del usuario antes de utilizar el dispositivo.
- ▶ Guarde el manual del usuario.
- ▶ Use el dispositivo descrito en este manual del usuario solo y únicamente para su uso previsto.

Símbolo	Significado
	Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesión.
	Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños.
	Medida activa. Especifica una acción a realizar.
	Condición previa que debe cumplirse para realizar la acción siguiente.



Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesión.



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



Medida activa. Especifica una acción a realizar.



Condición previa que debe cumplirse para realizar la acción siguiente.

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 irrazonable del dispositivo.

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

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



Este aparato no está pensado 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 deje que los niños toquen el dispositivo o sus controles durante su funcionamiento o inmediatamente después del mismo.

Los sistemas de inducción de estas placas cumplen los requisitos de las normas de CEM y la Directiva sobre campos electromagnéticos, por lo que no deben interferir con otros dispositivos electrónicos.

- ▷ Los usuarios que lleven marcapasos u otros implantes electrónicos deben consultar a su médico o al fabricante de los implantes si estos dispositivos son suficientemente resistentes a las interferencias.

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. Se rechaza cualquier tipo de 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 el dispositivo lo instale únicamente el servicio de asistencia técnica, un electricista o personal especializado con los conocimientos / formación necesarios.
- ▷ Compruebe que el dispositivo se instale de manera que permita la desconexión de la fuente de alimentación con una distancia de apertura de contacto (3 mm) que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- ▷ Asegúrese de que el dispositivo se conecte directamente en el enchufe de la toma de alimentación.
 - Compruebe que no se utilicen alargaderas, adaptadores ni enchufes tipo ladrón para conectar el dispositivo.
- ▷ Asegúrese de que no se produzcan daños en el cable de alimentación.

Si está dañado, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

- ▷ Evite la exposición del dispositivo a agentes atmosféricos como la lluvia o la radiación solar directa.
- ▷ Compruebe que la ventilación del aparato es conforme a las instrucciones del fabricante.



¡Riesgo de muerte!

- ▷ Mantenga a las mascotas alejadas del aparato.

Los materiales de embalaje, p. ej. hojas de plástico y poliestireno, pueden resultar peligrosos para los niños.

- ▷ Mantenga el material de embalaje alejado 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.
- ▷ 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. No confíe únicamente en el detector de ollas.
- ▷ 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.
 - Después de su uso, apague el elemento de la placa mediante su control y no se apoye en el detector de sartenes.
- ▷ Con el objetivo de evitar el sobrecalentamiento, el aparato no deberá instalarse tras una puerta decorativa.



¡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 los elementos de calentamiento.
- ▷ Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de cocción, ya que podrían calentarse.



¡Si el dispositivo está dañado, puede causar una descarga eléctrica!

- ▷ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.
- ▷ 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 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 (frituras, etc.) 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 sobre el aparato.
- ▷ Para evitar dañar las juntas de silicona, no coloque las ollas, sartenes, etc. sobre el bastidor.
- ▷ No corte ni prepare comida sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre la misma. No arrastre las ollas, etc. por la superficie.
- ▷ Evite que caigan zumos ni azúcares sobre las superficies de cocción calientes. Esto podría dañar la superficie. Si caen zumos o azúcares sobre las superficies de cocción calientes, límpielos inmediatamente con una rasqueta especial para placas vitrocerámicas (mientras la placa aún está caliente).
- ▷ No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.

Los recipientes con cobre puro o aluminio dejan cercos que pueden ser difíciles de limpiar. Si estos cercos no se limpian inmediatamente y tras la cocción usando un agente de limpieza adecuado, podrían quedarse marcados de por vida, arruinando la estética visual del aparato.

- ▷ No utilice ollas, etc. con base de cobre puro o aluminio para cocinar.

Si arrastra las ollas, recipientes, etc. por el cristal, la arañará.

- ▷ Evite los arañazos levantando las ollas, recipientes, etc. para colocarlos donde desee.

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

- ▷ No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar la placa a fin de evitar la rotura del cristal.
- ▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.



¡Peligro 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.

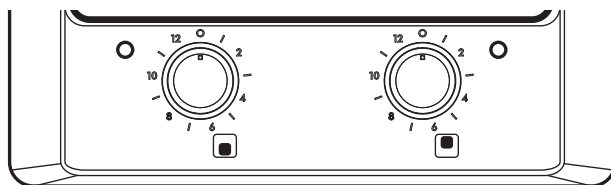
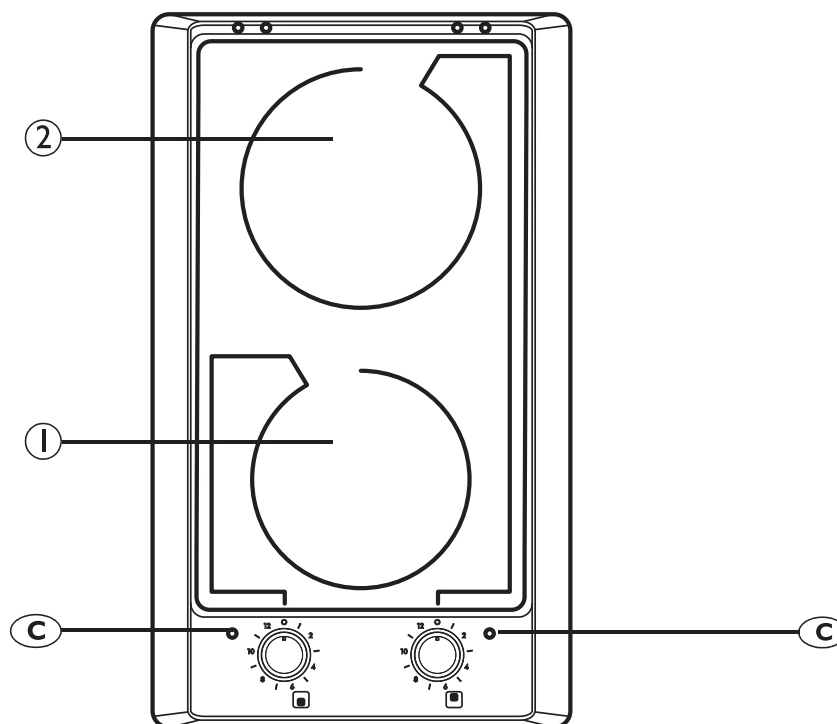
- ▷ Asegúrese de que las tareas de instalación y reparación del aparato las lleve a cabo únicamente personal cualificado para ello.
- ▷ Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante o personal cualificado, en los siguientes casos:
 - Inmediatamente después de desembalar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

VISTA DE CERCA

- A** Panel de mandos
- B** Placa de cocción
- C** Piloto de encendido

A**B**

- 1) Zona de cocción Ø 140 1200W
- 2) Zona de cocción Ø 160 1500W

RECOMENDACIONES DE USO

Uso de las zonas de cocción

Para reducir el consumo eléctrico y mejorar el rendimiento, utilice recipientes con un diámetro adecuado a las zonas de cocción.

Uso de la placa de cocción

Para obtener los mejores resultados de la placa de cocción, tenga en cuenta las siguientes precauciones durante la cocción o durante la preparación de los alimentos.

- Utilice recipientes con una base plana para que el recipiente se apoye correctamente sobre la zona de cocción.
- Utilice recipientes de un diámetro lo más cercano posible al de las zonas de cocción, para aprovechar todo el calor disponible.
- Asegúrese de que la base de los recipientes esté limpia y seca para garantizar una larga duración de la placa y también de los recipientes.

No utilice recipientes con la base de aluminio, ya que podrían manchar permanentemente la superficie de la placa vitrocerámica.

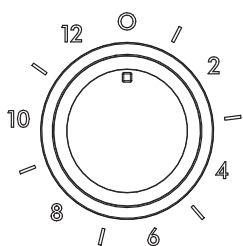
Evite el derramamiento en la placa de cocción de sustancias que contienen azúcar. Si es preciso, limpie la placa de inmediato.

No caliente nunca los alimentos en su lata o bote directamente en la placa.

USO

Encendido de las zonas de cocción

Este mando se puede girar hacia la derecha (para aumentar gradualmente la potencia de la zona de cocción, de 1 a 12) o bien hacia la izquierda.



Símbolos

- 0 : Apagado
- I: Potencia mínima
- 2-II: Potencia intermedia
- 12: Potencia máxima

También es posible encender cualquier zona de cocción pasando directamente de la posición de apagado (0) a la posición de potencia máxima (12).

Autoprotección de las zonas de cocción

La placa de cocción dispone de sistemas de protección contra el sobrecalentamiento que podría dañar los componentes electrónicos. Si una de las placas permanece accidentalmente encendida sin un recipiente encima, la potencia se reduce automáticamente al mínimo.

Si se utilizan a la vez varias zonas de cocción a potencia elevada por un tiempo prolongado, la placa se apaga automáticamente.

Indicador de calor residual

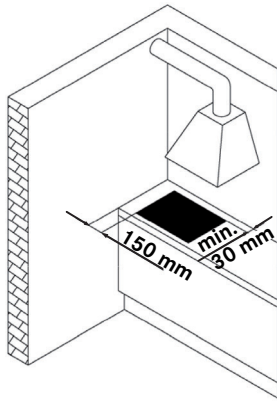
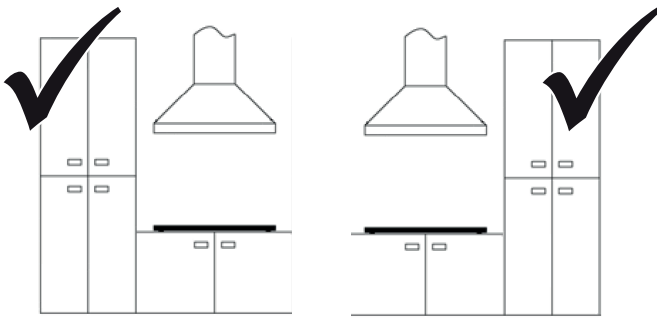
Después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual situado debajo del cristal al lado de cada zona de cocción, permanece encendido hasta que la temperatura de la zona desciende por debajo del nivel crítico (aprox. 60°C) e indica que la superficie todavía está caliente.

Durante esta fase, evite limpiar y tocar las zonas de cocción.

INSTALACIÓN

A continuación se describen las operaciones de instalación de la placa. Estas tareas deben ser efectuadas de conformidad con las normativas vigentes, por parte de personal debidamente cualificado, ya que una persona inexperta puede provocar situaciones peligrosas.

El fabricante declina toda responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales provocados por el incumplimiento de estas instrucciones.



Preparación de la encimera

Este manual se refiere a una placa de cocción empotrable de clase 3.

Prepare el hueco en la encimera de la cocina según las medidas indicadas en la fig. 1.

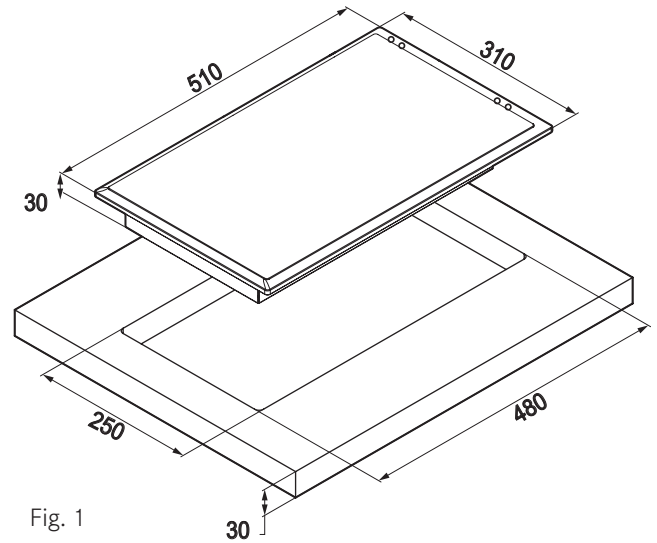


Fig. 1

Montaje de la placa en la encimera

Tras realizar la conexión del cable de alimentación a la red eléctrica siguiendo las indicaciones correspondientes, extienda la cinta de estucado al ras del hueco y apoye la placa. Apriete los ganchos de fijación (fig. 2) enroscándolos con cuidado. Quite la cinta de estucado sobrante.

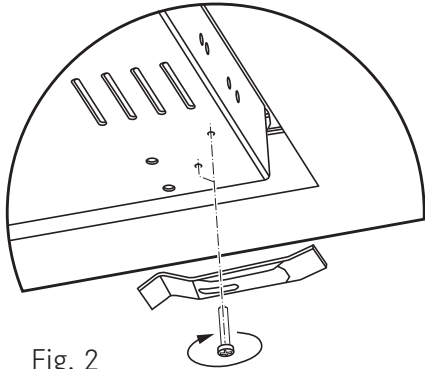


Fig. 2

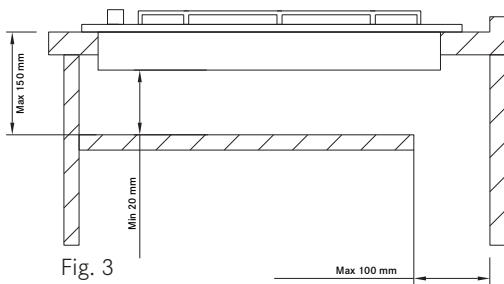


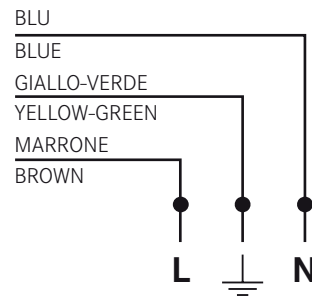
Fig. 3

NOTA: Si el aparato no se instala sobre un horno, es necesario colocar un tabique de separación (fig. 3).

Conexión a la red eléctrica

La placa de cocción FRANKE se suministra con un cable de alimentación tripolar con terminales libres. Si la placa de cocción se conecta permanentemente a la red de alimentación, instale un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Compruebe los datos siguientes:

- ▶ la clavija y el enchufe deben ser adecuados para una corriente de 16A
- ▶ ambos deben ser accesibles y colocados de forma que no debe ser posible acceder a ninguna parte en tensión durante la conexión o desconexión de la clavija
- ▶ la clavija se debe enchufar sin dificultad y debe ser accesible una vez instalado el aparato
- ▶ una vez conectada la clavija, la placa no debe quedar apoyada en la misma tras su instalación en el mueble
- ▶ los terminales de dos aparatos no deben estar conectados al mismo enchufe
- ▶ si se sustituye el cable de alimentación, utilice uno de 3 x 1,5 mm² tipo H05VV-F.
- ▶ es fundamental respetar la polaridad de conexión de los terminales libres -(Marrón=Fase - Azul=Neutro AmarilloVerde=Tierra)



NOTA: asegúrese de que las características de la línea eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las características de su placa de cocción FRANKE.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de proceder al mantenimiento de la placa de cocción, desenchúfela o corte la corriente de la línea de alimentación eléctrica por medio del interruptor general de la instalación.

- ▷ Las partes de acero inoxidable y esmaltado quedan como nuevas limpiándolas con agua o productos específicos y secándolas con cuidado.
 - ▷ No utilice nunca aparatos a vapor, estropajos de acero, ácido muriático ni ningún otro producto que pueda rayar o dañar las superficies.
 - ▷ Evite dejar sustancias ácidas o alcalinas sobre la placa de cocción.
 - ▷ No utilice nunca objetos puntiagudos para no dañar las juntas entre la vitrocerámica y el marco o bien entre el marco y la encimera.
 - ▷ No utilice productos que contienen arena, ni alcalinos, ácidos, cloruros, aerosoles limpiahornos o detergentes habitualmente utilizados para la limpieza del lavavajillas.
 - ▷ Para limpiar la superficie de vitrocerámica, no utilice detergentes puesto que podrían dejar manchas azuladas permanentes en la superficie.
 - ▷ Elimine con cuidado de las zonas de cocción los restos de detergentes especiales para la limpieza de la vitrocerámica con un paño húmedo.
 - ▷ Limpie cuanto antes la suciedad para que no se queme. Antes de apoyar los recipientes en la placa de cocción, asegúrese de que el fondo esté limpio y seco.
- ▷ No deberán ingerirse los alimentos que caigan o queden accidentalmente sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa.
 - ▷ Seque siempre bien el aparato después de pasar un paño húmedo para evitar que se formen restos de cal.
 - ▷ En caso de derramamiento de alimentos con un alto contenido de azúcar, limpie inmediatamente con el rascador.
 - ▷ Elimine la suciedad más gorda con un paño húmedo; en caso de manchas más difíciles, utilice la espátula con cuchilla.
 - ▷ Limpie cuidadosamente la placa de cocción con unas gotas de detergente especial para vitrocerámica y con papel de cocina o un paño húmedo.
 - ▷ Desconecte inmediatamente el aparato en caso de derramamiento de azúcar o de caída de objetos de plástico o papel de aluminio en la placa de cocción caliente. Elimine inmediatamente y con cuidado estas sustancias con una espátula de cuchilla cuando la zona de cocción está todavía caliente teniendo cuidado de no quemarse. Luego limpie bien la zona de cocción, ya fría, como indicado con anterioridad.

ASISTENCIA

Consulte la dirección de contacto para su país en la última página de este documento, o bien en nuestra Web: www.franke.com

No recurra nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de aparato (Art./Cod.);
- El número de serie (S.N.);

Esta información aparece incluida en la placa de datos.

DATOS TÉCNICOS

Tensión de frecuencia de alimentación	220-240 V, 50/60 Hz
Potencia total y capacidad del fusible	2700 kW ~ 16 A
Potencia de las resistencias	
Zona de cocción Ø 140 mm	1.200 W
Zona de cocción Ø 160 mm	1.500 W

ELIMINACIÓN

Eliminación



El símbolo indicado en el producto o en el embalaje indica que el dispositivo no debe desecharse como parte de los residuos domésticos.

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

El símbolo del contenedor de basura tachado en el aparato indica que, al finalizar su vida útil, el mismo no se puede eliminar con los demás residuos.

El usuario ha de llevarlo a un punto de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato nuevo.

La recogida selectiva para la reutilización, tratamiento y eliminación respetuosa con el medio ambiente del aparato ayuda a evitar los efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

ÍNDICE

Introdução	76
Acerca deste manual	76
Informação sobre segurança	76
Instalação e colocação corretas	77
Utilização adequada	77
Manutenção e limpeza	79
Reparação	79
Retirar de serviço	79
Visto de perto	80
Conselhos para a utilização	81
Como utilizar o aparelho	81
Instalação	82
Limpeza e manutenção	84
Assistência técnica	85
Dados técnicos	85
Eliminação	85

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido um produto Franke. Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual. Desta forma, será mais fácil utilizá-lo

e mantê-lo eficiente por mais tempo. Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

ACERCA DESTE MANUAL

Este manual do utilizador aplica-se a diversos modelos do aparelho. Assim, pode ser possível que algumas das funcionalidades e funções descritas não estejam 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 emissão.

- ▶ 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 da ação. Especifica uma ação a ser feita.



Pré-condição que tem de ser satisfeita antes de se efetuar a ação seguinte.

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 utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que recebam supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para 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 as crianças perto do aparelho sem vigilância.
- ▶ Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.

- ▷ Não deixe crianças tocarem no aparelho ou nos seus comandos durante e imediatamente após a sua utilização.

Os sistemas de indução destas placas estão em conformidade com os requisitos de normas EMC assim como com a Diretiva CEM e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos.

- ▷ Os utilizadores de pacemakers cardíacos ou outros implantes eletrónicos devem perguntar ao seu médico assistente ou ao fabricante dos implantes se estes aparelhos são suficientemente resistentes à interferência.

Instalação e colocação corretas

O aparelho deve ser instalado e ligado à alimentação elétrica 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.
- ▷ 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 (3 mm) que garanta uma desconexão total em condições de tensão excessiva de categoria III.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho está ligado diretamente à tomada de rede.
 - Certifique-se de que não são utilizados para ligar o aparelho adaptadores, tomadas múltiplas ou cabos de extensão.
- ▷ Certifique-se de que o cabo de alimentação não está danificado. Se estiver danificado, contacte a assistência ao cliente.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho não fica exposto a elementos atmosféricos (chuva, sol).

- ▷ Certifique-se de que a ventilação do aparelho está de acordo com as instruções do fabricante.



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.
- ▷ 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. Não confie no detetor de recipientes.
- ▷ Não opere o aparelho com um interruptor temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ▷ O processo de cozedura tem de ser supervisionado.
 - Um processo de cozedura breve tem de ser continuamente supervisionado.
 - Depois de utilizar, desligue o elemento da placa através do respetivo comando e não confie no detetor de recipientes.
- ▷ O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa de modo a evitar o sobreaquecimento.



Risco de queimaduras!

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento no interior do forno.

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

- ▷ Não toque nos elementos de aquecimento.
- ▷ Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser pousados na superfície da placa uma vez que podem ficar quentes.



Risco de choque elétrico devido a aparelho danificado!

- ▷ **AVISO:** Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- ▷ Não ligue um aparelho se a superfície estiver quebrada ou se existirem danos na espessura do material.
- ▷ Não toque no aparelho com partes molhadas do seu corpo.
- ▷ Contacte a assistência ao cliente.



Risco de incêndio!

- ▷ Não guarde objetos nas superfícies de cozedura.



Risco de incêndio!

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

- ▷ Prepare os alimentos com muita gordura (tal como fritos) 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 extintora.

Para evitar danificar o 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 cima do aparelho.

- ▷ Para evitar danificar o cordão de silicone, não ponha os utensílios de cozinha sobre a moldura.
- ▷ Não corte nem prepare alimentos sobre a superfície nem deixe cair objetos duros sobre a mesma. Não arraste utensílios de cozinha pela superfície.
- ▷ Certifique-se de que comidas açucaradas ou sumos não entram em contacto com as zonas de cozedura quentes. Isto pode danificar a superfície. Se comidas açucaradas ou sumos entrarem em contacto com as zonas de cozedura quentes remova-as imediatamente com um raspador para placa de indução (enquanto a placa ainda está quente).
- ▷ Não deixe o aparelho sem vigilância durante a operação.

Os tachos com cobre ou alumínio puros deixam marcas que são difíceis de limpar. Se os resíduos não forem removidos imediatamente após a cozedura, com um produto de limpeza adequado, podem ficar permanentemente queimados e estragarem para sempre o aspeto do aparelho.

- ▷ Não use tachos com bases de cobre puro ou alumínio para cozinhar.

Deslizar os tachos e utensílios de cozinha através da placa provoca riscos.

- ▷ Evite riscos levantando os tachos e os utensílios de cozinha quando os põe no lugar.

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

- ▷ Não use produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar a placa, uma vez que podem riscar a superfície e provocar o estilhaçamento do vidro.
- ▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor ou jatos de água diretos.



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.

- ▷ Não deixe ninguém exceto pessoal qualificado instalar ou reparar o aparelho.
- ▷ Contacte um centro de assistência autorizado pelo fabricante ou pessoal qualificado nos seguintes casos:
 - Imediatamente após desembalar, no 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
 - Substituir a 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.

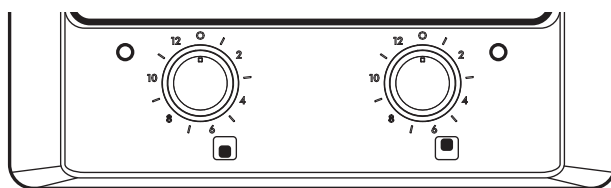
VISTO DE PERTO

A Painel de comandos

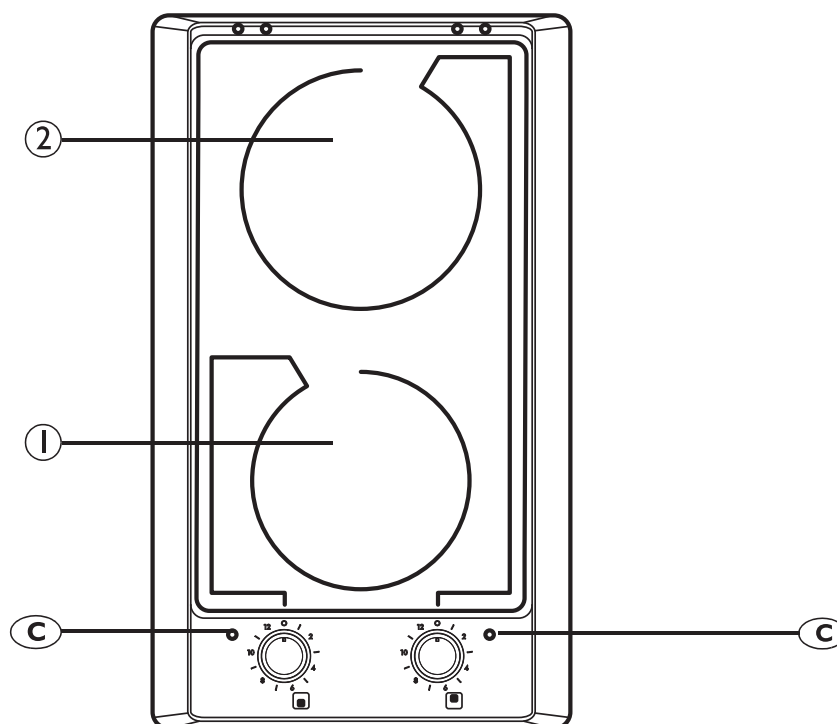
B Placa de cozedura

C Indicador luminoso de acendimento

A



B



- 1) Zona de cozedura Ø 140 1200W
- 2) Zona de cozedura Ø 160 1500W

CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO

Uso das zonas de cozedura

Para um menor consumo de gás e um melhor rendimento, é aconselhável usar panelas de diâmetro adequado às zonas de cozedura.

Uso da placa de cozedura

Para obter os melhores resultados da vossa placa de cozedura, existem alguns cuidados fundamentais a ter durante a cozedura ou na preparação dos alimentos.

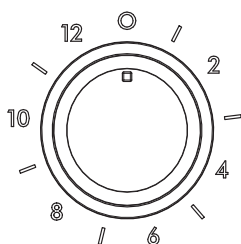
- Use panelas com um diâmetro e fundo plano para assegurar a aderência da própria panela à chapa de cozedura.
- Use panelas com um diâmetro igual àquele das chapas de cozedura, de forma a permitir o uso de todo o calor disponível.
- Verifique sempre se a base das panelas está enxuta e limpa, de forma a garantir uma longa duração da placa e das próprias panelas.

Aconselha-se a não utilizar panelas com fundo de alumínio, pois podem vir a manchar de forma indelével a superfície da placa em vidro cerâmico. Evite derramar açúcar na placa. Se for necessário, limpe a placa de fogão imediatamente. Não aqueça directamente latas ou caixas de metal que contenham alimentos.

COMO UTILIZAR O APARELHO

Acendimento das zonas de cozedura

Este botão pode ser rodado seja no sentido horário (aumentando gradualmente a potência da placa, partindo da posição 1 até à posição 12), seja no sentido anti-horário.



Símbolos

- 0 : desligado
- I: potência mínima
- 2-II: potência intermédia
- 12: potência máxima

É possível também acender qualquer zona de cozedura passando directamente da posição de desligado (0), para a posição de máxima potência (12)

Autoprotecção zonas de cozedura

A placa de cozedura é fornecida com alguns sistemas de protecção contra o sobre-aquecimento, o qual pode vir a estragar os componentes electrónicos. No caso em que apenas uma única placa fique acesa sem pôr em cima uma panela, a potência ficará automaticamente reduzida ao mínimo.

No caso em que mais de uma placa esteja a ser utilizada contemporaneamente, a potência elevada durante um tempo prolongado, a placa de cozedura desligar-se-á automaticamente.

Indicador de calor residual

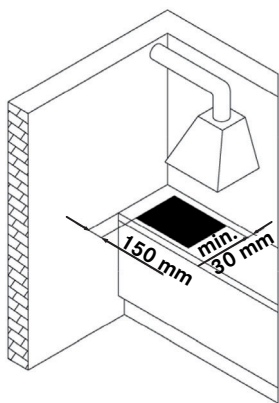
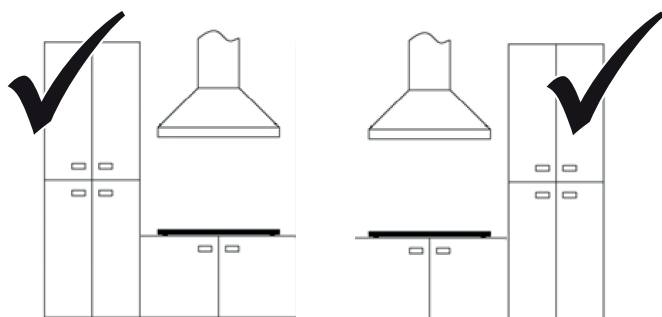
Após ter desligado a zona de cozedura, o indicador de calor residual colocado debaixo do vidro ao lado de cada uma das placas, permanece aceso até que a temperatura da zona não desce abaixo do nível crítico (cerca 60°C), e indicar que a superfície ainda está quente.

Durante esta fase evite limpar e tocar as superfícies de cozedura.

INSTALAÇÃO

Descrevemos, de seguida, as operações a realizar para a instalação. Estas operações devem ser realizadas, respeitando as normas vigentes, por pessoal qualificado e segundo a lei, dado que a sua execução por parte de pessoal não qualificado pode constituir um perigo.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes do incumprimento dessas disposições.



Preparação do móvel

Este manual diz respeito a uma placa de embutir da classe 3.

Prepare a abertura na bancada segundo as medidas indicadas na fig. 1.

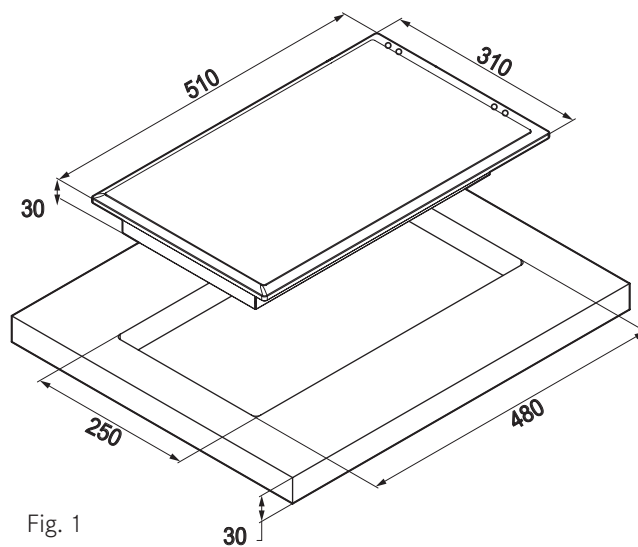


Fig. 1

Introdução no móvel

Uma vez realizadas as devidas operações de ligação do cabo de alimentação à energia eléctrica seguindo as relativas indicações, estique a fita de induto ao longo da abertura, e apoie a placa em cima. Aperte os ganchos de fixação (fig. 2) aparafusando delicadamente. Retire as partes excedentes da fita de induto.

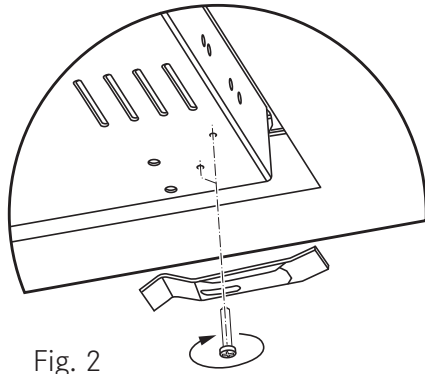


Fig. 2

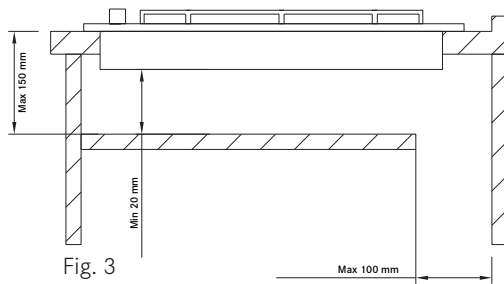


Fig. 3

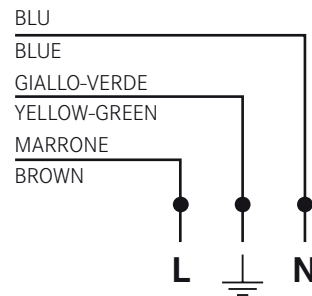
NOTA: Caso o aparelho não seja instalado por cima de um forno, é necessário montar um septo separador (fig.3).

Ligação à rede eléctrica

A placa FRANKE é fornecida com um cabo de alimentação tripolar com terminais livres.

Se a placa for ligada permanentemente à rede de alimentação, instale um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III. Certifique-se de que:

- ▶ a ficha e a tomada são adequadas para uma corrente de 16A
- ▶ ambas estão facilmente acessíveis e colocadas de forma a não se poder aceder a nenhuma parte sob tensão
- ▶ durante a introdução ou remoção da própria ficha
- ▶ a ficha pode ser introduzida sem dificuldade e fica acessível após a instalação do aparelho
- ▶ uma vez introduzida a ficha, a placa não fica encostada à mesma, quando é instalada no móvel
- ▶ os terminais de dois aparelhos não estão ligados à mesma ficha
- ▶ em caso de substituição do cabo de alimentação, use um com as características 3 x 1,5 mm² tipo H05VV-F
- ▶ são seguidas as polaridades de encaixe dos terminais livres (Castanho= Fase - Azul=Neutro - Amarelo Verde=Terra).



N.B.: certifique-se de que as características da sua linha eléctrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as da sua placa FRANKE.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de iniciar as operações de manutenção da placa de cozedura, retire sempre a ficha da tomada ou desligue o interruptor geral do sistema eléctrico.

- ▷ As peças de aço inox e esmaltadas permanecerão sempre novas, se tiver o cuidado de as limpar com água ou com produtos específicos, e se as secar devidamente.
 - ▷ Evite absolutamente o uso de aparelhos a vapor, palha de aço ou lã de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou manchar.
 - ▷ Evite deixar substâncias ácidas ou alcalinas na placa de fogão.
 - ▷ Não utilize nunca objectos pontiagudos para não estragar as guarnições entre o vidro cerâmico e o rebordo, ou entre o rebordo e o plano de trabalho.
 - ▷ Não utilize produtos que contenham areias, alcalinos, ácidos, cloruros, sprays para o forno, detergentes usado normalmente para a limpeza da máquina de lavar louça.
 - ▷ Para limpar a superfície em vidro cerâmico não utilize detergentes pois podem vir a ser a causa de descolorações azuladas permanentes na superfície.
 - ▷ Elimine com atenção das zonas de cozedura os restos dos detergentes especiais para a limpeza do vidro cerâmico com um pano humedecido.
 - ▷ Limpe logo os restos de sujidade para que estes não comecem a queimar. Quando colocar a louça na placa de cozedura verifique se o fundo está limpo, se não está engordurado e se está seco.
- ▷ Os alimentos que caíam ou se fixem acidentalmente na superfície ou nos elementos funcionais ou estéticos da placa não devem ser ingeridos.
 - ▷ Seque sempre bem o aparelho após ter passado um pano humedecido para evitar que se formem restos de cálcio.
 - ▷ Os alimentos com um elevado teor de açúcar e que saiam por fora das louças para a placa de cozedura, devem ser imediatamente retirados utilizando um instrumento adequado.
 - ▷ Elimine a sujidade maior com pano humedecido; para as manchas de sujidade mais difíceis, utilize uma espátula com lâmina.
 - ▷ Limpe cuidadosamente a placa de cozedura com alguns pingos de um detergente especial para vidro cerâmico e papel de cozinha, ou então com um pano humedecido.
 - ▷ Desligue imediatamente o aparelho se açúcar, plástico ou papel de alumínio caem ou fiquem apoiados por engano em cima da placa de cozedura quente. Elimine imediatamente e com cuidado estas substâncias com uma espátula com lâmina da zona de cozedura ainda quente, prestando muita atenção para o perigo de queimadelas.
Depois, limpe a zona de cozedura quando esta estiver arrefecida tal como descrito anteriormente.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Em caso de eventuais problemas de funcionamento, consulte o endereço de contacto do seu país na última página ou no nosso website: www.franke.com

Nunca recorra a pessoal técnico não autorizado.

Indique:

- O tipo de anomalia;
- O modelo do aparelho (Art./Cod.)
- O número de série (S.N.);

Esta informação é dada na placa de dados.

DADOS TÉCNICOS

Tensão e frequência de alimentação	220-240 V, 50/60 Hz
Potência total e amperagem do fusível	2700 kW ~ 16 A
Potência da resistência	
Zona de cozedura Ø 140 mm	1.200 W
Zona de cozedura Ø 160 mm	1.500 W

ELIMINAÇÃO

Eliminação



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

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

O símbolo do caixote de lixo com uma cruz contido no aparelho indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser escoado em separado dos outros resíduos.

O utilizador deverá, portanto, depositar o aparelho em fim de vida nos devidos centros de recolha selectiva de resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor aquando da aquisição de um novo aparelho de tipo equivalente, na razão de um para um.

Uma recolha diferenciada adequada tendo em vista a posterior reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível do aparelho em fim de vida contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde pública e favorece a reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto.

Argentina

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

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 Limited
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 Kitchen Systems 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 Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
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 Kitchen Systems 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.S.
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

