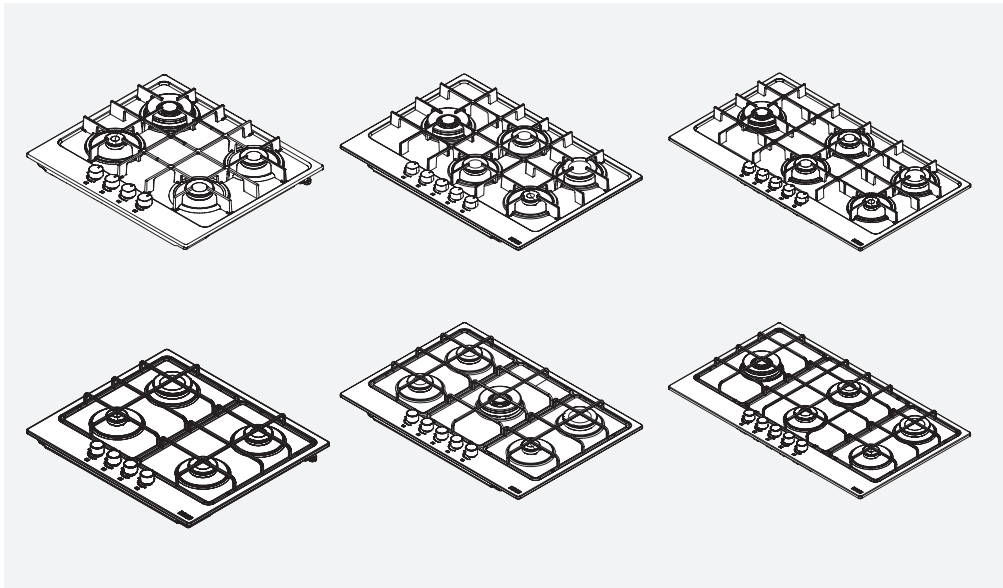




FHMA 604 3G DC

FHMA 755 4G DC/DCL

FHMA 905 4G DCL

FHSM 604 3G DC

FHSM 604 4G

FHSM 755 4G DC

FHSM 905 4G DCL

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
ES	Manual de instalación y servicio
PT	Manual de instalação e de assistência
EL	Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης
CS	Montážní a servisní návod
PL	Instrukcja montażu i obsługi
RO	Manual de instalare și service
SK	Návod na inštaláciu a používanie
RU	Руководство по установке и обслуживанию
UK	Посібник зі встановлення та обслуговування
TR	Kurulum ve kullanım kılavuzu
AR	دليل الخدمة والتركيب

Gas Hob
Gaskochfeld
Table de cuisson au gaz
Piano cottura a gas
Placa de gas
Placa a gás
Εστία αερίου
Plynová varná deska
Płyta gazowa
Plită cu gaz
Plynová varná plocha
Газовая варочная поверхность
Газова варильна поверхня
Gazlı ocak
بوتاجاز يعمل بالغاز

Make
it
Wonderful

FRANKE

SAFETY INFORMATION

In this manual and on your appliance we have provided many important safety messages. Always read and obey all safety messages. Franke reserves the right to make modifications to the product without prior notice. All information correct at time of issuance.



This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



Risk of injury!

- ▷ This device is not a toy.
- ▷ Keep children and pets away from the device and the packaging material e.g. plastic film and polystyrene; it can be dangerous, dispose of it in a proper way.

- ▷ Do not leave children near the device unattended.
- ▷ Do not let children play with the device.



Risk of burns!

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

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- ▷ Ensure the gas type and supply is compatible with appliance specifications. The hob was developed exclusively for non-professional, domestic use in the household only.
- ▷ The type of gas for which the appliance is arranged is specified on the dataplate on the bottom of the tray.
- ▷ Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible
- ▷ This appliance is not connected to a combustion products evacuation device.

It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation

- ▷ The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- ▷ Pay particular attention to the applicable regulations on ventilation.
- ▷ After use, switch off the hob by its controls.
- ▷ Make sure the burners are cold before closing the lid, if the appliance has one.



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.
- ▷ In the event of the burner flames accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to reignite the burner for at least 1 min.
- ▷ The device shall not be operated for more than 15 seconds if after 15 seconds the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door

and/or wait at least 1 minute before attempting a further ignition of the burner.

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



CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed.

- ▷ Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- ▷ Do not operate the appliance with an external time switch or a separate remote control system.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.
- ▷ Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- ▷ Never use sharp objects, as they could damage the seals between the trim and worktop.
- ▷ Ensure the gas outlet zones are perfectly clean.
- ▷ These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the

technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.



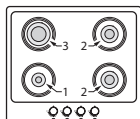
Risk of fire!

- ▷ Do not store items on the cooking surfaces.

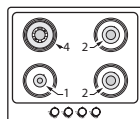


WARNING: Unattended or automatic cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Hot oil ignites readily.

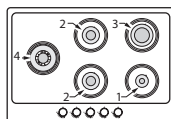
TECHNICAL DATA



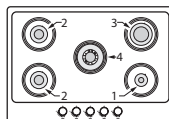
FHSM 604 4G



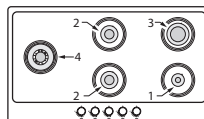
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Position	Burner	Rated Capacity - G20	Injectors G20 - 20 mbar	Rated Capacity - G30	Rated Capacity - G31	Injectors G30/ G31 28-30/ 37 mbar	Rated Power (Kw)	Reduced Power (Kw)
4	DC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
				*218	*218	*0,85	*3	
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
Pressure (mbar)	min	17		20	25			
	nom	20		28-30	37			
	max	25		35	45			
Type of Gas	G20 natural gas				LPG G30 Butane G31 Propane		Cat. II 2H3+	

*ALL FHMA MODELS

MODELS'S CONFIGURATION

MOD.	nr AUX	nr SR	nr R	nr DC	N burners	Heat Source	Total Rated Capacity G20 (m³/h)	Total Rated Capacity G30/G31 (g/h)	Air Necessary for combustion (m³/h)	Tot. Installed Gas Rated Power (kW)	Tot. Installed LPG Rated Power (kW)	Weight (net - gross) (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAS	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Double Crown SR=Semi-Rapid R = Rapid AUX=Auxiliary C = Cast Iron Grid E = Enameled Grid

Power supply = 220-240 V; Frequency = 50-60 Hz; Power/current = 0,6 Watt

INSTALLATION



Installation and electrical/gas connection must only be carried out by specialized and licensed personnel.

The manufacturer declines any liability for injury to persons or damage to things due to failure noncompliance with these provisions. The gas connection must comply with the regulations in force in the country at the time of installation.

- ▷ 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.

Cabinet requirements

This handbook refers to a class 3 built-in gas hob and type Y for electric part.

The gas pipe must not come into contact with the sides of any oven under the hob.

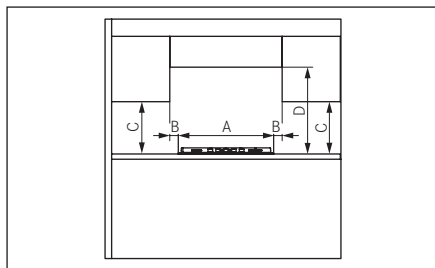
For fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be assembled with heat-resistant adhesives (min. 100°C): Unsuitable materials and adhesives can result in warping and detachment.

The Ventilation of rooms must be in compliance with local regulation.

The kitchen element must allow sufficient room for the electrical connections of the appliance.

Important: These devices are „Y“ type with respect to the degree of protection against the dangers of fire. The minimum distance from the edge appliance is 150 mm for the side wall, 50 mm for the rear and 700 mm for any cabinets above it. The appliance is recommended to be built into 40 mm thick worktops. In case the dimensions are different, eventual modifications have to be managed by the technician.

Note: if a hood is installed above the hob, for the distance to be respected refer to the assembly instructions of the hood.



MINIMUM DIMENSIONS (MM)

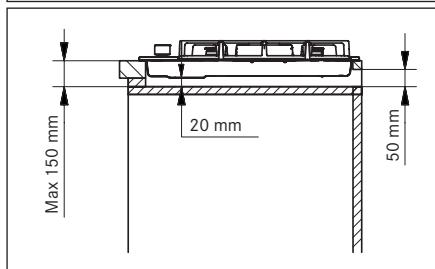
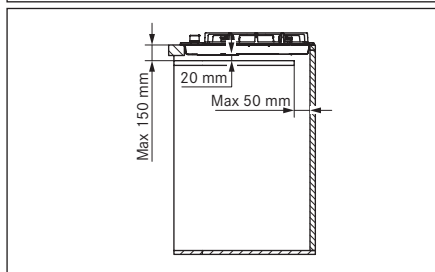
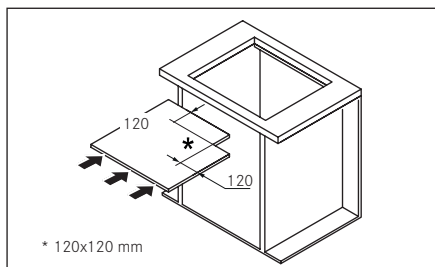
A = 590/730/880

B = 50

C = 400

D = 700

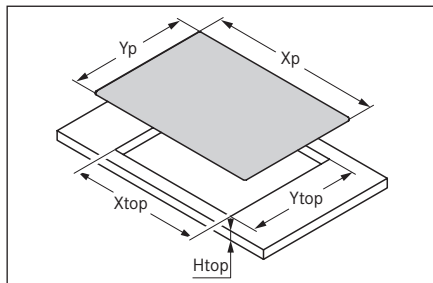
- If the appliance is not installed above an oven: arrange a separator baffle.



Installation procedure

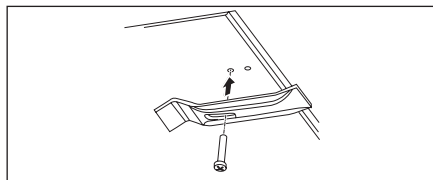
The appliance is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided.

- Make sure that there is free access to the fixing elements in front and in the rear after the installation of the appliance.
- Prepare the hole in the worktop according to the dimensions indicated. Be sure to comply with the dimensions indicated.



Model	Xp	Yp	X _{top}	Y _{top}	H _{top}
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G DC/DCL	mm	mm	mm	mm	mm
FHSM 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

- Apply the sealing strip around the hole and position the hob.
- Fix the appliance with the screws and brackets.
- Remove any excess sealing strip.



Connection to gas supply

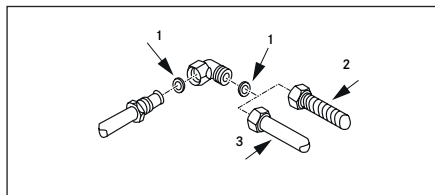
- ▶ Connect the appliance to the gas supply in compliance with the current regulations, only after making sure it is arranged for the type of gas to be used. Otherwise, carry out the operations described in the paragraph „Replacing injectors“.
- ▷ For liquid gas use pressure regulators complying with the current regulations.

Connection to the gas supply can be made in two ways:

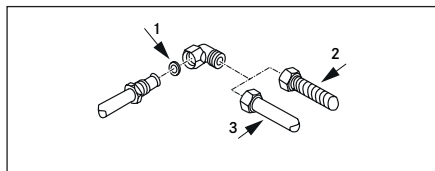
- A.** Connect the gas hob using a 12 mm diameter rigid copper pipe (3). To ensure a good seal, use the elastomer gasket supplied as an accessory (1).
- B.** Connect the hob using a continuous-surface flexible steel tube (2). Also in this case, to ensure a good seal use the gasket supplied as an accessory (1). The maximum length of the hose is 2 linear metres.

Important: if a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture. It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.

- ▶ After connection to the gas supply light up the burners and turn the knobs from max position to minimum position to check flame stability.
- ▶ After carrying out the connection use soapy water to check for any leaks.



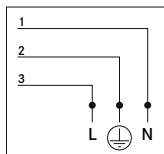
For United Kingdom, Northern Ireland and Republic of Ireland.



Electrical connection

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

- ▶ Ensure the following:
 - The characteristics of your household electrical power supply (voltage, maximum output and current) are compatible with those of your FRANKE hob.
 - The plug and the socket can be easily reached and are positioned so that no live part is accessible when inserting or removing the plug.
 - A 3 x 0.75 mm² H05RR-F type cable for completely gas hobs is used when replacing the power cable.
 - The terminals of two appliances are not connected to the same plug.
 - The polarities of the free terminals (Blue = Neutral = (1) / Yellow and Green = Earth = (2) / Brown = Live = (3)) are respected.

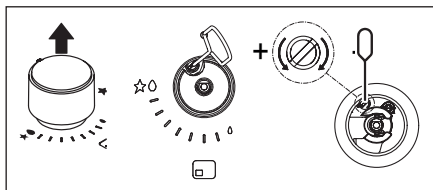


Adjustment to different types of gas

WARNING: This operation must be performed by a qualified technician.

Minimum flame adjustment

- ▶ Remove the knob.
- ▶ Insert the screwdriver between the gasket and the cover until it reaches the adjustment screw.
- ▶ Adjust the minimum flame by turning the screw clockwise to decrease the flame and anticlockwise to increase it. The screwdriver for adjustment is supplied with the accessories.



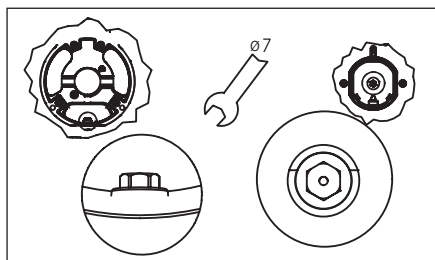
Replacing injectors

Not supplied injectors must be requested to the customer service.

Important: All the appliances are factory-set for natural gas (G20). If a different type of gas is to be used, change the injectors as follows:

- Remove the grids, burner caps and flame-spreaders;
- Unscrew the injectors and replace them with those provided and suitable for the gas supply, making sure the marking matches that given in the table;
- Refit the flame-spreaders, burner caps and grids.

These burners do not require air adjustment.



Accessing the hob

To access the tray containing the functional parts, proceed as follows:

- Remove the grids, burner caps and flame-spreaders;
- Remove the knobs, sliding them off their pins;
- Remove the screws that fix the burners to the hob;
- Lift the hob.

Important: When converting the appliance to a different type of gas, place the corresponding sticker (supplied as an accessory) in the special space on the data plate. For operation with LPG (G30 or G31), the minimum flame adjustment screw must be fully screwed down. These appliances are supplied in cat. II 2H3+.

INTENDED USE

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

- ▷ Do not pull the appliance or the power cable to unplug it.
- ▷ Close the general gas supply cock when the hob is not in use.



Risk of burns!

- ▷ Do not touch the pot grids during use.
- ▷ Do not touch the appliance with wet parts of the body.

Lighting the burners

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

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

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

Knob icon	Function
	Off
	Minimum flame
	Lighting and maximum flame
	Cooking zone



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.

▷ Do not use the appliance as support top.

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.

The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standard and safety requirements of Gas Directive.

Automatic Safety Valve

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

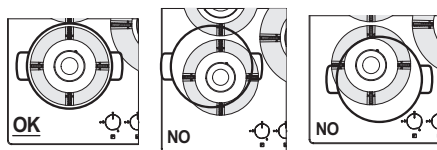


Fig. 1

Burner use

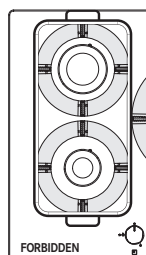
For lower gas consumption and better efficiency use pots of widths suitable for the burners, making sure the flame does not go beyond the edges (comply with the following table):

Burner	Pan bottom min-max. Ø (recommended)
Double Crown	160 - 240 mm
Rapid	140 - 220 mm
Semi-Rapid	140 - 200 mm
Auxiliary	60 - 140 mm

The use of larger pots than those specified can cause excessive overheating of the knobs and top and, in case of prolonged use, yellowing of the cover (if in stainless steel). FRANKE declines any liability for damage due to such use (Fig. 1).

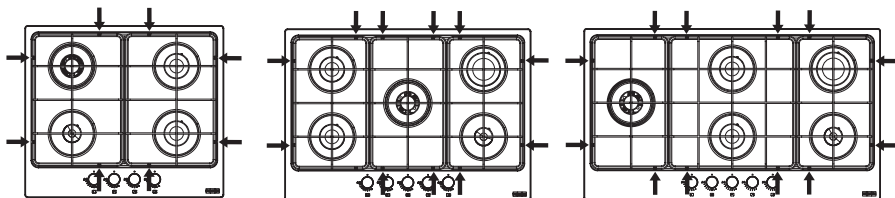
- ▷ Do not put the same pan on two burners (Fig. 1).
- ▷ Do not use two burners working at the same time with a single container, like a saucepan or a fish pan (Fig. 1).
- ▷ Improper use of the grids can damage the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- ▷ In case of use of cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans, use them for no more than 20 minutes and, in case of prolonged cooking, adjust the burner to the minimum.
- ▷ Heat diffusers such as metal mesh, or any other types are not recommended.

CAUTION: The use of particular pans or pots may cause a light temporary deformation of the steel cooking surface. This is normal and does not affect the operation of the appliance.



Correct position of the grids

Be sure to place the grids with the rubber feet in the right position as indicated by the arrows in the pictures below:



CLEANING AND CARE



Risk of burns!

- ▷ Do not clean the appliance and its accessories until they are cold.
- ▷ Do not use flammable liquids near the appliance.

Before performing any cleaning and care:

- ▷ Turn the appliance off.

Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be eaten.

Cleaning the appliance

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

MAINTENANCE AND REPAIR

Before any maintenance operations disconnect the appliance from the mains power supply.

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

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

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

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

DISPOSAL

Packaging

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

Disconnection

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

Disposal



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

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

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

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

CUSTOMER SERVICE

Refer to the contact address for your country on the back page or on our website:
www.franke.com

SICHERHEITSHINWEISE

In diesem Handbuch und auf Ihrem Gerät wurden von uns viele wichtige Sicherheitshinweise angegeben. Lesen Sie stets alle Sicherheitshinweise und befolgen Sie diese. Franke behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Alle Informationen waren zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt.



Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen dürfen das Gerät nicht bedienen und nicht reinigen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.

Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht bedienen und nicht reinigen, auch wenn sie beaufsichtigt werden. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Verletzungsgefahr!

- ▷ Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- ▷ Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und vom Verpackungsmaterial z. B. Kunststoffolie und Polystyrol fern; es kann gefährlich sein. Entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- ▷ Lassen Sie Kinder in der Nähe des Geräts nicht unbeaufsichtigt.
- ▷ Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.



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.

- ▷ Gasart und -versorgung müssen mit den Gerätespezifikationen kompatibel sein. Das Kochfeld wurde ausschließlich für nicht-professionelle Verwendung, nur im Haushalt entwickelt.

- ▷ Die Gasart, für die sich das Gerät eignet, ist auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gehäuses angegeben.
- ▷ Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Bedingungen für die Verteilung (Gasart und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- ▷ Dieses Gerät ist nicht mit einer Absaugvorrichtung für Verbrennungsprodukte verbunden. Es muss laut geltenden Montagevorschriften installiert und angeschlossen werden. Es muss insbesondere auf die relevanten Anforderungen hinsichtlich der Belüftung geachtet werden.
- ▷ Die Einstellbedingungen für dieses Gerät werden auf dem Aufkleber (oder Typenschild) genannt.
- ▷ Es ist besonders auf die geltenden Lüftungsvorschriften zu achten.
- ▷ Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Bedienelemente aus.
- ▷ Die Brenner müssen vollständig abgekühlt sein, bevor die Abdeckung, sofern vorhanden, geschlossen wird.



Stromschlaggefahr durch eindringende Flüssigkeit!

Das Gerät enthält elektrische Teile.

- ▷ Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit ins Geräteinnere gelangt.
- ▷ Nicht mit Dampfdruck reinigen.
- ▷ Sollten die Brennerflammen versehentlich erlöschen, schalten Sie das Brennerbedienelement aus und warten Sie mindestens 1 min, bis Sie versuchen, den Brenner wieder zu zünden.
- ▷ Das Element sollte nicht mehr als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht gezündet hat, beenden Sie den Betrieb des Geräts und öffnen die Fachtür bzw. warten mindestens 1 Minute, bis Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass das Gerät so installiert ist, dass es vom Stromnetz getrennt werden kann, mit einem Kontaktöffnungsabstand (3 mm), der eine vollständige Abschaltung bei Überspannungen der Kategorie III gewährleistet.
- ▷ Das Gerät muss an eine vorschriftsmäßige Erdungsanlage angeschlossen werden.



ACHTUNG: Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts entstehen Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte im Aufstellraum.

- ▷ Vergewissern Sie sich, dass die Küche bei der Verwendung des Geräts gut belüftet ist: Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen geöffnet, oder montieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube).
- ▷ Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.

ACHTUNG: Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzzeitiges Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

- ▷ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl.
- ▷ Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten, unbedingt vermeiden.

- ▷ Vermeiden Sie scharfe Gegenstände, da sie die Dichtungen zwischen Leiste und Arbeitsplatte beschädigen könnten.
- ▷ Die Gasauslässe müssen absolut sauber sein.
- ▷ Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Landessymbol am Gerät zu sehen ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät erscheint, ist die technische Anleitung hinzuzuziehen, in der Sie die notwendigen Anweisungen für die Anpassung des Geräts an die Verwendungsbedingungen des Landes finden.



Brandgefahr!

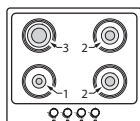
- ▷ Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



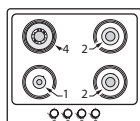
WARNUNG:

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

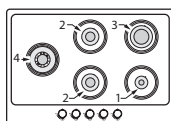
TECHNISCHE DATEN



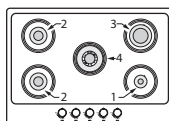
FHSM 604 4G



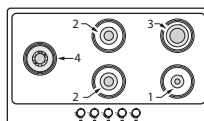
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Position	Brenner	Nenn- durchfluss - G20	Düsen G20 20 mbar	Nenn- durchfluss G30	Nenn- durchfluss G31	Düsen G30 / G31 28-30/ 37 mbar	Nenn- wärmeleistung (kW)	Reduzierte Wärmeleistung (kW)
4	DC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
				*218	*218	*0,85	*3	
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
Druck (mbar)	min.	17		20	25			
	Nennw	20		28-30	37			
	max.	25		35	45			
		G20 Erdgas			LPG G30 Butangas G31 Propangas		Kat. II 2H3+	

*ALLE FHMA-MODELLE

KONFIGURATION DER MODELLE

Modell	St. AUX	St. SR	St. R	St. DC	St. Brenner	Heiz- quelle	Nenndurchfluss gesamt G20 (m3/h)	Nenndurchfluss gesamt G30/G31 (g3/h)	Für die verbrennung notwendige Luft (m³/h)	Ges. installierte Gas- Nennleistung (kW)	Ges. installierte LPG Gas- Nennleistung (kW)	Gewicht netto- brutto (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAS	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Doppelbrenner SR=Halbschnell R = Schnell AUX = Hilfsbrenner C = Gusseisen E = Emailliert
Netz = 220-240 V; Frequenz= 50-60 Hz; Leistung/Stromstärke= 0,6 Watt

INSTALLATION

Installation und elektrischer/Gas-Anschluss dürfen nur durch befugtes Fachpersonal ausgeführt werden. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, wenn diese Bestimmungen nicht eingehalten werden. Der Gasanschluss muss gemäß den zum Zeitpunkt der Installation geltenden länderspezifischen Vorschriften erfolgen.

- ▷ Das Gerät muss direkt an die Netzsteckdose angeschlossen werden. Für den Anschluss des Geräts dürfen keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwendet werden.

Anforderungen an den Küchenschrank

Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Einbau-Gaskochfeld der Klasse 3 und des Typs Y für den elektrischen Teil.

Die Gasleitung darf nicht mit den Seitenwänden eines Ofens unter dem Kochfeld in Berührung kommen.

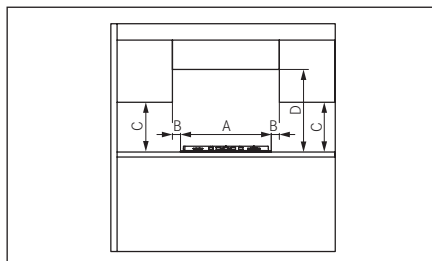
Bei montierten Einheiten müssen die Komponenten (Kunststoff und Furnierholz) mit hitzebeständigem Klebstoff (min. 100 °C) montiert werden: Ungeeignete Materialien und Klebstoffe können zu Verformung und Ablösung führen.

Die Belüftung der Räume muss den örtlichen Bestimmungen entsprechen.

Der Küchenschrank muss über ausreichend Raum für die elektrischen Anschlüsse des Geräts verfügen.

WICHTIG: Diese Geräte entsprechen der Klasse „Y“ in Bezug auf den Schutz vor Brandgefahren. Der Mindestabstand von der Gerätekannte beträgt 150 mm an der Seitenwand, 50 mm an der Rückseite und 700 mm für sämtliche Schränke oberhalb. Es wird empfohlen, das Gerät in 40 mm dicke Arbeitsplatten einzubauen. Sollten die Abmessungen abweichen, müssen etwaige Anpassungen vom Installateur durchgeführt werden.

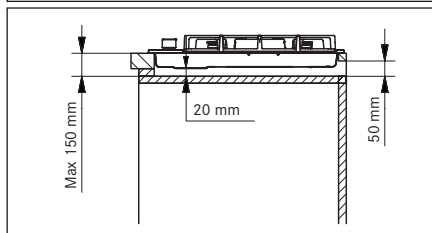
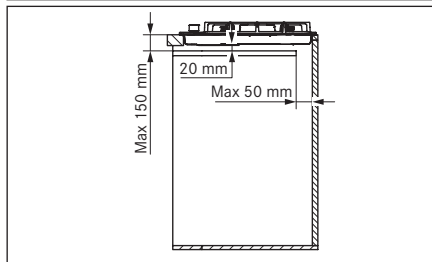
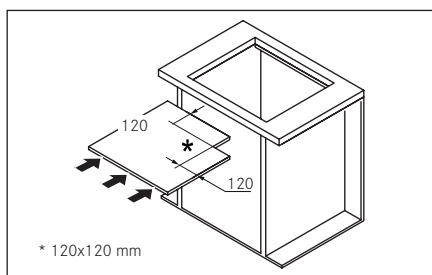
Hinweis: Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sind die Montageanweisungen der Dunstabzugshaube für den einzuhaltenden Abstand zu befolgen.



MINDESTABMESSUNGEN (MM)

A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

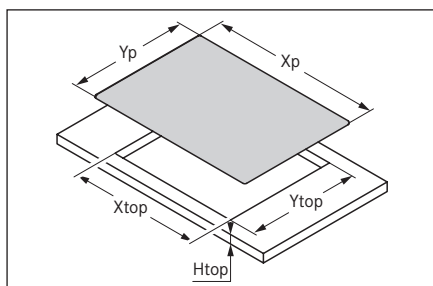
- ▷ Wenn das Gerät nicht über einem Backofen installiert wird: eine Trennblech vorsehen.



Installationsablauf

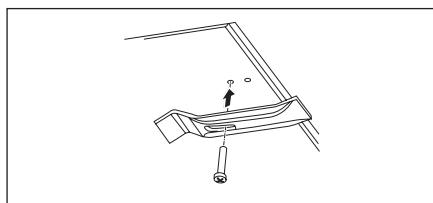
Das Gerät wird mithilfe der mitgelieferten Halterungen und Zubehörteile in der Arbeitsplatte befestigt.

- ▷ Stellen Sie sicher, dass nach der Installation des Geräts der freie Zugang zu den Befestigungselementen vorne und hinten gegeben ist.
- ▷ Bereiten Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte entsprechend den Maßangaben vor. Beachten Sie dabei unbedingt die Maßangaben.



Modell	Xp	Yp	X _{top}	Y _{top}	H _{top}
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G DC/DCL	mm	mm	mm	mm	mm
FHSM 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

- ▷ Bringen Sie das Dichtungsband entlang des Ausschnitts an und legen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt.
- ▷ Befestigen Sie das Gerät mit den Schrauben und Halterungen.
- ▷ Entfernen Sie überstehendes Dichtungsband.



Gasanschluss

- ▷ Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf den korrekten Gasbetrieb eingestellt ist, bevor Sie es entsprechend den aktuellen Vorschriften an die Gasleitung anschließen. Andernfalls führen Sie die im Abschnitt „Injektoren austauschen“ beschriebenen Vorgänge aus.
- ▷ Bei Flüssiggas müssen Druckregler entsprechend den aktuellen Richtlinien verwendet werden.

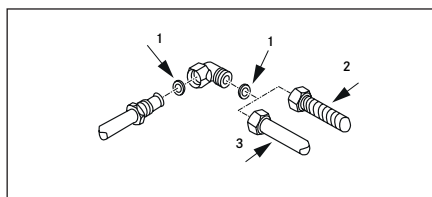
Für den Gasanschluss gibt es zwei Möglichkeiten:

A. Schließen Sie das Gaskochfeld mit einem starren Kupferrohr mit 12 mm Durchmesser an (3). Um die Dichtigkeit zu gewährleisten, verwenden Sie die mitgelieferte Elastomerdichtung (1).

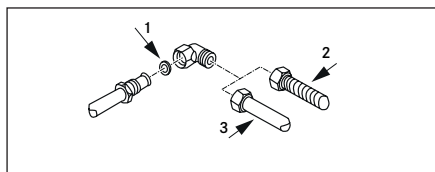
B. Schließen Sie das Kochfeld mit einem vollwandigen Stahlschlauch an (2). Um die Dichtigkeit zu gewährleisten, verwenden Sie auch in diesem Fall die mitgelieferte Dichtung (1). Die Maximallänge des Schlauchs beträgt 2 Laufmeter.

WICHTIG: Wenn ein Edelstahlschlauch verwendet wird, muss er so installiert werden, dass er keinen beweglichen Einrichtungsteil berührt. Er muss durch einen hindernisfreien Bereich geführt werden, wo er über seine gesamte Länge inspiziert werden kann.

- ▷ Zünden Sie die Brenner nach dem Anschluss an die Gaszufuhr und drehen Sie die Knöpfe von der größten auf die kleinste Stellung, um die Flammenstabilität zu prüfen.
- ▷ Den fertigen Anschluss prüfen Sie mit Seifenlösung auf Undichtigkeiten.



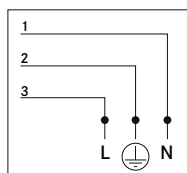
Für Vereinigtes Königreich, Nordirland und Republik Irland.



Elektrischer Anschluss

FRANKE Kochfelder werden mit einem 3-poligen Netzkabel mit freien Anschlussklemmen geliefert.

- ▶ Stellen Sie Folgendes sicher:
 - Die Kenndaten des elektrischen Versorgungssystems im Haus (Netzspannung, maximale Leistung und Stromstärke) sind mit denen Ihres FRANKE Kochfelds kompatibel.
 - Stecker und Steckdose sind gut erreichbar und so positioniert, dass keine Strom führenden Teile zugänglich sind, wenn Sie den Stecker einstecken oder entfernen.
 - Bei Austausch des Stromkabels wird eine H05RR-F-Schlauchleitung mit 3 x 0,75 mm² für Gaskochfelder verwendet.
 - Die Anschlussklemmen von zwei Geräten sind nicht am gleichen Stecker angeschlossen.
 - Die Polarität der freien Anschlussklemmen (blau = neutral = (1)/ gelb-grün = Erde = (2)/ braun = Strom führend = (3)) muss beachtet werden.

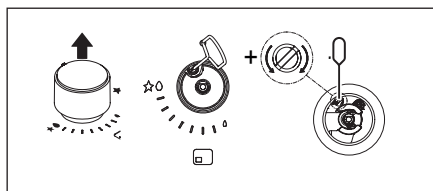


Anpassung an verschiedene Gassorten

Warnung: Dieser Vorgang muss durch einen qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

Mindestflamengröße einstellen

- ▶ Entfernen Sie den Knopf.
- ▶ Setzen Sie den Schraubendreher zwischen Dichtung und Abdeckung ein, bis er die Einstellschraube erreicht.
- ▶ Drehen Sie die Stellschraube im Uhrzeigersinn, um die Mindestflamengröße zu reduzieren, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen. Der passende Schraubendreher ist im Lieferumfang enthalten.



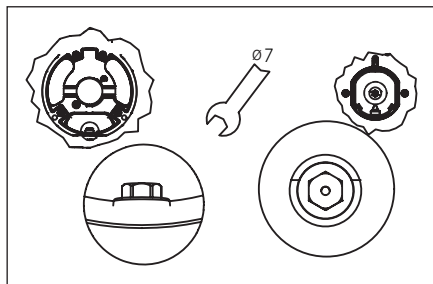
Auswechseln der Düsen

Nicht mitgelieferte Injektoren sind beim Kundendienst anzufordern.

WICHTIG: Alle Geräte sind werkseitig für Erdgas (G20) ausgelegt. Wenn auf eine andere Gasart umgestellt werden soll, müssen die Düsen wie folgt ausgewechselt werden:

- Nehmen Sie die Topfträger, die Brennerdeckel und die Flammenverteiler ab;
- Schrauben Sie die Düsen heraus, und setzen Sie die mitgelieferten, für den Gasbetrieb geeigneten Düsen ein. Achten Sie darauf, dass die Kennzeichnung mit den Angaben in der Tabelle übereinstimmt;
- Setzen Sie die Flammenverteiler, Brennerdeckel und Topfträger wieder auf;

Bei diesen Brennern ist keine Luftregulierung erforderlich.



Zugriff auf das Kochfeld

Um zu den Funktionsteilen im Gehäuse zu gelangen, gehen Sie wie folgt vor:

- Nehmen Sie die Topfträger, die Brennerdeckel und die Flammenverteiler ab;
- Entfernen Sie die Knöpfe, indem Sie diese von ihren Stiften herunterziehen.
- Entfernen Sie die Schrauben, mit denen die Brenner am Kochfeld befestigt sind;
- Heben Sie das Kochfeld an.

WICHTIG: Wenn Sie das Gerät auf eine andere Gassorte umstellen, bringen Sie bitten den entsprechenden Aufkleber (als Zubehör mitgeliefert) auf dem speziellen Platz am Kennschild an. Für den Betrieb mit LPG (G30 oder G31) muss die Stellschraube der Mindestflamengröße ganz angezogen werden. Diese Geräte werden in der Kat. II 2H3+ geliefert.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist nur zum Kochen vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke, beispielsweise zum Beheizen des Raums, verwendet werden.

- ▷ Ziehen Sie nicht am Gerät oder Stromkabel, um den Stecker herauszuziehen.
- ▷ Schließen Sie den allgemeinen Gasversorgungshahn, wenn das Kochfeld nicht verwendet wird.



Verbrennungsgefahr!

- ▷ Berühren Sie Topfträger nicht während des Gebrauchs.
- ▷ Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen.

Brenner zünden

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

- Drücken und drehen Sie den entsprechenden Drehschalter in die Position Zündung und max. Leistung.
- Halten Sie den Drehschalter 3 – 4 Sekunden lang gedrückt, bis die Funken das aus dem Brenner strömende Gas entzünden und sich das Thermoelement erhitzen kann.
- Lassen Sie dann den Drehschalter los und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Flamengröße einzustellen. Sollte die Flamme erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 1.

Dreh- schaltersymbol	Funktion
	Aus
	Kleinste Flamme
	Zünden und größte Flamme
	Kochzone



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

- ▷ Nutzen Sie das Gerät nicht als Auflagefläche. Zur Vermeidung von Beschädigungen am Gerät
- ▷ Schalten Sie im Falle eines thermischen Defekts die Kochplatte aus, und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
- ▷ Stellen Sie kein Geschirr darauf ab. Kühlen Sie unter keinen Umständen mit kaltem Wasser ab.
- ▷ Klettern Sie nicht auf das Gerät.

Das Gerät wird unter Einhaltung der relevanten Sicherheitsnormen und Sicherheitsanforderungen der Gasrichtlinie hergestellt.

Automatisches Sicherheitsventil

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

Gebrauch der Brenner

Verwenden Sie für einen geringeren Gasverbrauch und eine bessere Kochleistung Töpfe mit einem für die Brenner geeigneten Durchmesser, sodass die Flamme nicht über den Rand des Topfes hinausreicht (die folgende Tabelle beachten):

Brenner	Topf-/Pfannenboden min.-max. Ø (empfohlen)
Doppelbrenner	160 - 240 mm
Schnellbrenner	140 - 220 mm
Normalbrenner	140 - 200 mm
Sparbrenner	60 - 140 mm

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

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

- ▷ Stellen Sie eine Pfanne niemals gleichzeitig auf zwei Brenner.
- ▷ Verwenden Sie niemals zwei Brenner gleichzeitig für dasselbe Kochgeschirr, z. B. eine Kasserolle oder eine Fischpfanne.
- ▷ Unsachgemäße Verwendung der Topfträger kann das Kochfeld beschädigen: Stellen Sie die Topfträger nicht auf dem Kopf stehend ab, und schieben Sie sie nicht über das Kochfeld.
- ▷ Grillplatten aus Gusseisen, heiße Steine sowie Töpfe und Pfannen aus Ton dürfen höchstens 20 Minuten lang verwendet werden. Bei längeren Garzeiten muss der Brenner auf die Mindesteinstellung gestellt werden.
- ▷ Wärmeverteiler wie Metallgitter oder jegliche anderen Arten werden nicht empfohlen.

ACHTUNG: Der Gebrauch besonderer Pfannen oder Töpfe kann eine leichte, vorübergehende Verformung der Stahlkochoberfläche bewirken. Dies ist normal und beeinträchtigt den Gerätebetrieb nicht.

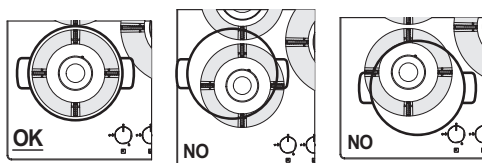
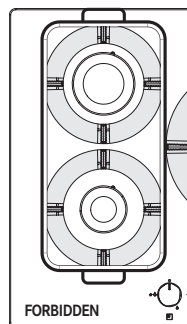
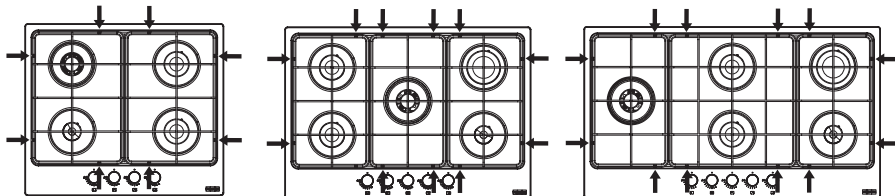


Abb. 1



Korrekte Position der Gitter

Stellen Sie sicher, dass Sie die Gitter mit den Gummifüßen in der richtigen Stellung anbringen, wie durch die Pfeile in den Abbildungen unten angegeben:



REINIGUNG/INSTANDHALTUNG



Verbrennungsgefahr!

- ▷ Reinigen Sie das Gerät und sein Zubehör nicht, bevor diese ausgekühlt sind.
 - ▷ Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts.
- Vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten:
- ▷ Schalten Sie das Gerät aus.

Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche bzw. auf die Funktions- oder Dekorelemente des Kochfelds fallen oder sich dort absetzen, dürfen nicht verzehrt werden.

Gerät reinigen

- ▶ Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Speisereste nicht festbrennen.
- ▶ Verwenden Sie zum Entfernen von Speiserückständen einen weichen Lappen oder Schwamm mit Wasser. Wir empfehlen die Verwendung schonender Reinigungsmittel.

- ▶ Entfernen Sie sofort übergelaufene Speisen mit hohem Zuckergehalt.
- ▶ Um Kalkablagerungen zu vermeiden, reiben Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch stets sorgfältig trocken.
- ▶ Reinigen Sie Topfträger, Brennerdeckel und Flammenverteiler mit warmer Seifenlösung und trocknen Sie diese anschließend sorgfältig ab. Reinigen Sie sie nicht im Geschirrspüler. Die Gasauslässe müssen absolut sauber sein.
- ▶ Die Topfträger können sich im Topfabstellbereich mit der Zeit aufgrund der Hitzeeinwirkung verfärben.

WARTUNG UND REPARATUR

Trennen Sie vor sämtlichen Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz.

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

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

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

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

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

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

LEITFADEN ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG

Art des Fehlers:

Prüfen Sie Folgendes:

A

Der Brenner zündet nicht oder die Flamme ist nicht beständig.

- 1 Die Gas- oder Stromversorgung ist nicht ausgeschaltet.
- 2 Der Gaszufuhrhahn ist nicht offen
- 3 Die nachfüllbare Gasflasche (Flüssiggas) ist nicht leer
- 4 Die Brenneröffnungen sind nicht verstopft.
- 5 Das Steckerende ist nicht schmutzig.
- 6 Es wurden nicht alle Brenner Teile richtig positioniert
- 7 Es gibt keine Zugluft in der Nähe des Kochfelds.
- 8 Der Knopf wurde beim Zünden des Brenners nicht lang genug gedrückt, um die Schutzvorrichtung zu aktivieren (siehe Seite 21 „Bestimmungsgemäße Verwendung“)
- 9 Die Brenneröffnungen sind in der Nähe des Thermoelements nicht verstopft.
- 10 Die kleinste Gaseinstellung ist nicht korrekt

B

Das Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen, Kessel) ist nicht stabil

- 11 Der Boden des Behälters ist nicht perfekt eben
- 12 Der Behälter befindet sich nicht mittig auf dem Brenner
- 13 Die Topfträger wurden nicht ausgetauscht oder falsch positioniert.

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

ENTSORGUNG

Verpackung

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

Trennung vom Netz

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

Entsorgung



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

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

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

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

KUNDENDIENST

Die Kontaktadresse für Ihr Land finden Sie auf der Rückseite oder auf unserer Website www.franke.com.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

Dans le présent manuel et sur votre appareil, nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants.

Il convient de toujours lire et respecter tous les messages de sécurité.

Franke se réserve le droit d'apporter des modifications au produit sans préavis. Toutes les informations sont correctes au moment de la publication.



Les enfants à partir de 8 ans et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou disposant d'une expérience ou de connaissances limitées, ne doivent pas utiliser ni nettoyer l'appareil, excepté sous la surveillance et les conseils d'une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser ou nettoyer l'appareil, même sous supervision.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Risque de blessure !

- ▷ Cet appareil n'est pas un jouet.
- ▷ Maintenir les enfants et les animaux éloignés du dispositif et des matériaux d'emballage, par exemple film plastique et polystyrène ; ils peuvent s'avérer dangereux, il convient donc de les jeter de manière correcte.
- ▷ Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- ▷ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.



Risque de brûlures !

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

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

- ▷ Assurez-vous que le type et l'alimentation de gaz sont compatibles avec les spécifications de l'appareil. La table de cuisson a été développée exclusivement pour une utilisation domestique,

non professionnelle dans les foyers uniquement.

- ▷ Le type de gaz pour lequel l'appareil est prévu est indiqué sur la plaque signalétique au bas du plateau.
- ▷ Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales d'alimentation en gaz (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- ▷ Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables concernant la ventilation.
- ▷ Les conditions de réglage sont inscrites sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique).
- ▷ Portez une attention particulière aux réglementations sur la ventilation.
- ▷ Après utilisation, éteignez les plaques à l'aide des commutateurs.
- ▷ Assurez-vous que les brûleurs sont froids avant de refermer le capot, si l'appareil en est équipé.



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

L'appareil contient des composants électriques.

- ▷ S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- ▷ Ne pas utiliser de vapeur sous pression pour nettoyer l'appareil.
- ▷ Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, coupez la commande du brûleur et ne tentez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.
- ▷ Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes, si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez d'utiliser le dispositif et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant d'essayer d'allumer encore une fois le brûleur.
- ▷ Assurez-vous que l'appareil est installé de manière à pouvoir le déconnecter de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture de contact (3 mm) assurant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III.

- ▷ Assurez-vous que l'appareil est connecté à un système de mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur.



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

- ▷ Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, particulièrement quand l'appareil fonctionne : gardez les trous d'aération naturels ouverts ou installez une ventilation mécanique (hotte aspirante).
- ▷ Ne pas utiliser l'appareil avec un interrupteur horaire externe ou un système de télécommande séparé.

ATTENTION : Vous devez surveiller le processus de cuisson. Tout processus de cuisson court doit être surveillé en continu.

- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ni de jets d'eau directs.
- ▷ Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.

- ▷ N'utilisez jamais d'objets pointus qui pourraient abîmer les joints entre le bandeau et le plan de travail.
- ▷ Assurez-vous de la parfaite propreté des zones de sortie du gaz.
- ▷ Ces consignes ne sont valables que si le symbole du pays est présent sur l'appareil. Si le symbole n'est pas présent sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux instructions techniques qui devraient fournir les consignes nécessaires concernant la modification de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.



Risque d'incendie !

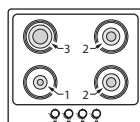
- ▷ Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.



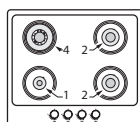
AVERTISSEMENT :

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

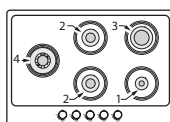
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



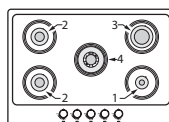
FHSM 604 4G



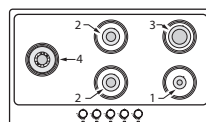
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Position	Brûleur	Débit nominal G20	Injecteurs G20 20 mbar	Débit nominal G30	Débit nominal G31	Injecteurs G30 / G31 28-30/ 37 mbar	Puissance nominale (kW)	Puissance réduite (kW)
4	DC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
				*218	*218	*0,85	*3	
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
Pression (mbars)	min.		17	20	25			
	nom		20	28-30	37			
	max.		25	35	45			
		G20 Gaz naturel		GPL		cat. II		
Type de gaz				G30 Butane		2H3+		
				G31 Propane				

*TOUS LES MODÈLES FHMA

CONFIGURATION DES MODÈLES

Modèle	nr AUX	nr SR	nr R	nr DC	N brûleurs	Source de chaleur	Débit nominal total - G20 (m3/h)	Débit nominal total - G30/ G31 (g/h)	Air nécessaire à la combustion (m³/h)	Puissance nominale du gaz installé tot. (kW)	Puissance nominale du GPL gaz installé tot. (kW)	Poids net- brut (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAZ	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAZ	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAZ	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Double Couronne SR = Semi-Rapide R = Rapide AUX = Auxiliaire C = Fonte E = Émaillé
Alimentation = 220-240V ; Fréquence = 50-60Hz ; Puissance / Intensité = 0,6 Watts

INSTALLATION

L'installation et le raccordement électrique/gaz doivent être réalisés uniquement par un personnel spécialisé et dûment autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion aux personnes ou de dommages aux biens dus au non-respect de ces dispositions. Le branchement au gaz doit être conforme aux réglementations en vigueur dans le pays au moment de l'installation.

- ▷ Vérifier que l'appareil est directement branché sur la prise secteur. S'assurer qu'aucun adaptateur, multiprise ou autre rallonge ne sont utilisés pour brancher l'appareil.

Exigences pour le meuble

Ce manuel se réfère à une table de cuisson au gaz encastrée de classe 3 et au type Y pour la partie électrique.

Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec les côtés du four sous la plaque de cuisson.

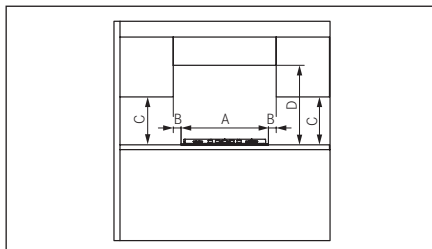
Pour les unités encastrées, les composants (plastiques et bois de placage) doivent être assemblés à l'aide d'adhésifs résistant à la chaleur (min. 100 °C) : les matériaux et adhésifs non appropriés peuvent se déformer et se détacher.

La ventilation des pièces doit être conforme aux réglementations locales.

L'élément de cuisine doit laisser assez d'espace pour permettre le branchement de l'appareil.

Important : ces appareils sont de type « Y » en termes de degré de protection contre les risques d'incendie. La distance minimale entre le bord de l'appareil et la paroi latérale est de 150 mm, de 50 mm pour la paroi arrière et de 700 mm pour les éventuels placards au-dessus de lui. Il est conseillé d'intégrer l'appareil dans des plans de travail de 40 mm d'épaisseur. Si les dimensions diffèrent, les éventuelles modifications doivent être gérées par le technicien.

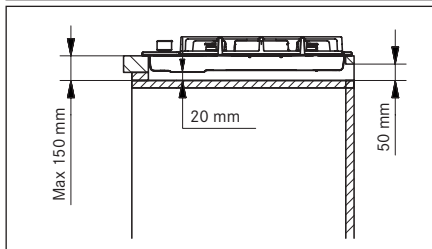
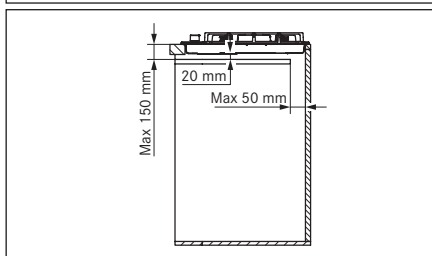
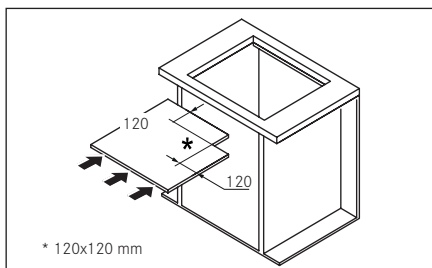
Remarque : Si une hotte est installée au-dessus de la plaque de cuisson, voir les instructions d'assemblage de la hotte pour connaître la distance à respecter.



DIMENSIONS MINIMALES (MM)

A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

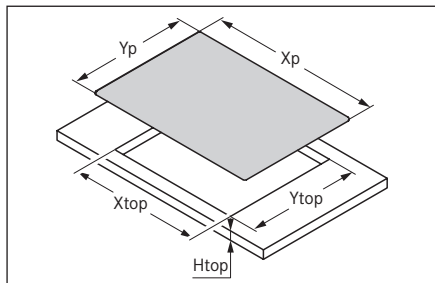
- ▷ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four : disposez un déflecteur séparateur.



Procédure d'installation

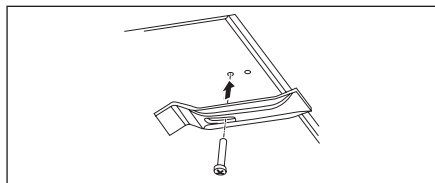
L'appareil est fixé à l'unité au moyen des supports et accessoires fournis.

- ▷ Assurez-vous qu'il y a un libre accès aux éléments de fixation à l'avant et à l'arrière après l'installation de l'appareil.
- ▷ Préparez le trou dans le plan de travail selon les dimensions indiquées. Veillez à respecter les dimensions indiquées.



Modèle	Xp	Yp	X haut	Y haut	H haut
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G DC/DCL	mm	mm	mm	mm	mm
FHSM 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

- ▷ Appliquez la bande d'étanchéité autour du trou et positionnez la table de cuisson.
- ▷ Fixez l'appareil avec les vis et les supports.
- ▷ Retirez la bande d'étanchéité en excès.



Connexion à l'arrivée de gaz

- ▷ Branchez l'appareil à l'arrivée de gaz, dans le respect des réglementations en vigueur, seulement après s'être assuré qu'elle correspond au type de gaz à utiliser. Autrement, effectuez les opérations décrites au paragraphe "Remplacement des injecteurs".

- ▷ Pour le gaz liquide, utilisez des régulateurs de pression conformes aux réglementations en vigueur.

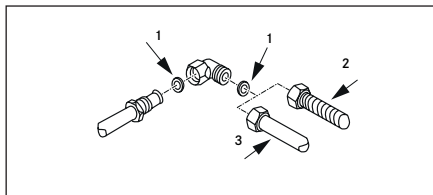
La connexion à l'arrivée de gaz peut être réalisée de deux manières :

A. Reliez la table de cuisson au gaz avec un tuyau en cuivre rigide de 12 mm de diamètre (3). Pour obtenir une bonne étanchéité, utilisez le joint élastomère fourni comme accessoire (1).

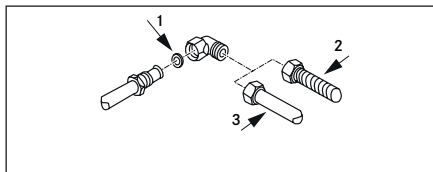
B. Reliez la table de cuisson avec un tube en acier flexible à surface continue (2). Dans ce cas également, pour obtenir une bonne étanchéité, utilisez le joint fourni comme accessoire (1). La longueur maximale du tuyau est de 2 mètres linéaires.

Important : Si un tuyau en acier inoxydable est utilisé, il doit être installé de façon à ne toucher aucune partie mobile de l'ameublement. Il doit passer à travers une zone sans le moindre obstacle et où il est possible de l'inspecter sur toute sa longueur.

- ▷ Après le raccordement à l'alimentation de gaz, allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position max à la position min pour vérifier la stabilité de la flamme.
- ▷ Après avoir effectué la connexion, vérifiez l'étanchéité avec de l'eau savonneuse.



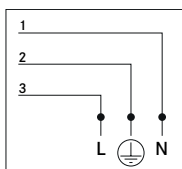
Pour le Royaume Uni, l'Irlande du Nord et la République d'Irlande.



Branchement électrique

La table de cuisson FRANKE est dotée d'un câble électrique à 3 conducteurs et bornes libres.

- ▶ Assurez-vous des points suivants :
 - Les caractéristiques du circuit électrique domestique (tension, puissance maximale et intensité) sont compatibles avec celles de votre table de cuisson FRANKE.
 - La fiche et la prise sont accessibles facilement et sont placées de façon qu'aucune partie sous tension ne soit accessible lors de l'insertion et du retrait de la fiche.
 - Un câble 3 x 0,75 mm² de type H05RR-F pour tables de cuisson entièrement au gaz est utilisé pour le remplacement du câble d'alimentation.
 - Les bornes de deux appareils ne sont pas reliées à la même fiche.
 - Les polarités des bornes libres sont respectées (bleu = neutre = (1) / jaune et vert = terre = (2) / marron = tension = (3)).

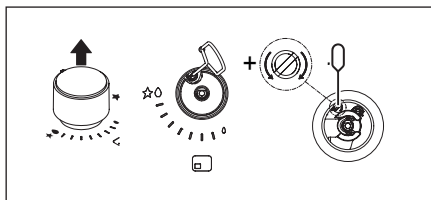


Ajustement aux différents types de gaz

Avertissement : Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié

Réglage minimum de la flamme

- ▶ Enlevez le bouton.
- ▶ Insérez le tournevis entre le joint et le couvercle jusqu'à ce qu'il atteigne la vis de réglage.
- ▶ Réglez la flamme minimum en tournant la vis de réglage dans le sens horaire pour diminuer et dans le sens inverse pour l'augmenter. Le tournevis de réglage est fourni avec les accessoires.



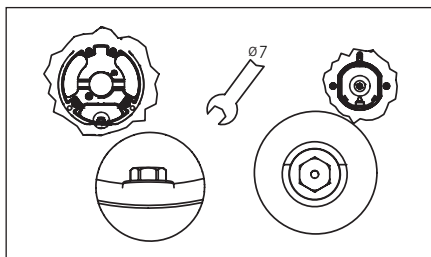
Remplacement des injecteurs

Les injecteurs non fournis doivent être demandés au service client.

Important : tous les appareils sont réglés en usine pour une utilisation au gaz naturel (G20). Si un type de gaz différent est utilisé, remplacez les injecteurs comme suit :

- Retirez les grilles, les capuchons des brûleurs et les diffuseurs de flammes ;
- Dévissez les injecteurs et remplacez-les par ceux fournis et qui sont adaptés à l'arrivée de gaz, en vous assurant que le marquage coïncide avec celui du tableau ;
- Réinstallez les diffuseurs de flamme, les capuchons des brûleurs et les grilles ;

Ces brûleurs ne nécessitent aucun réglage de l'air.



Accès à la plaque de cuisson

Pour accéder au plateau contenant les pièces fonctionnelles, procédez comme suit :

- Retirez les grilles, les capuchons des brûleurs et les diffuseurs de flammes ;
- Déposez les boutons en les faisant glisser de leurs broches ;
- Déposez les vis qui maintiennent les brûleurs sur la plaque ;
- Soulevez la plaque de cuisson.

Important : Lors de la conversion de l'appareil vers un type de gaz différent, placez l'autocollant correspondant (fourni en accessoire) à l'endroit prévu à cet effet sur

la plaque de données. Pour une utilisation avec du GPL (G30 ou G31), la vis de réglage minimum de la flamme doit être vissée à fond. Ces appareils sont fournis en cat. II 2H3+.

USAGE PRÉVU

ATTENTION : Cet appareil est conçu uniquement pour cuisiner. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres buts, comme chauffer une pièce.

- ▷ Ne tirez pas sur l'appareil ou le câble d'alimentation pour le débrancher.
- ▷ Fermez le robinet d'arrivée générale du gaz quand la table n'est pas utilisée.



Risque de brûlures !

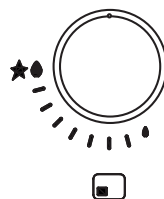
- ▷ Ne touchez pas les grilles pour casseroles pendant la cuisson.
- ▷ Ne touchez pas l'appareil avec des parties mouillées du corps.

Allumage des brûleurs

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

- Appuyez et tournez le bouton jusqu'à la position allumage et puissance maximale.
- Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 4 secondes pour permettre aux étincelles d'enflammer le gaz sortant du brûleur et pour permettre au thermocouple de chauffer.
- Puis, relâchez le bouton et réglez la flamme en le tournant dans le sens antihoraire. Si la flamme s'éteint, répétez la procédure à partir de l'étape 1.

Icône de bouton	Fonction
●	Éteint
●	Flamme minimum
★ ●	Éclairage et flamme maximum
□	Zone de cuisson



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

- ▷ N'utilisez pas l'appareil comme support.
- Pour éviter d'endommager l'appareil :
- ▷ En cas de défaillance thermique, éteignez la plaque et laissez-la refroidir complètement.
 - ▷ Ne placez pas de vaisselle dessus. Ne refroidissez avec de l'eau froide en aucune circonstance.
 - ▷ Ne pas monter sur l'appareil.

L'appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité pertinentes en vigueur et aux conditions requises de sécurité de la Directive sur le Gaz.

Valve de sécurité automatique

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

Utilisation des brûleurs

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

Brûleur	Ø mini, maxi de la casserole (conseillé)
Double couronne	160 à 240 mm
Rapide	140 à 220 mm
Semi-rapide	140 à 200 mm
Auxiliaire	60 à 140 mm

L'utilisation de casseroles plus larges que celles indiquées peut entraîner une surchauffe des boutons et de la table et, en cas d'utilisation prolongée, le jaunissement du couvercle (s'il est en acier inoxydable).

Franke décline toute responsabilité pour les dommages dus à une telle utilisation. (Fig. 1)

- ▷ Ne placez pas la même casserole sur deux brûleurs. (Fig.1)
- ▷ N'utilisez pas deux brûleurs en même temps avec un seul contenant, comme une casserole ou une poêle à poisson. (Fig.1)
- ▷ Une mauvaise utilisation des grilles peut endommager la table de cuisson : ne posez pas les grilles à l'envers et ne les faites pas glisser le long de la table de cuisson.
- ▷ Si vous utilisez des casseroles et des poêles en fonte, en pierres ollaires ou en terre-cuite, ne les utilisez pas plus de 20 minutes, en cas de cuisson longue, réglez le brûleur au minimum.
- ▷ Les diffuseurs de chaleur tels que les mailles en métal, ou de tout autre type, ne sont pas recommandés.

ATTENTION : L'utilisation de casseroles ou poêles particulières peut provoquer une légère déformation temporaire de la surface de cuisson en acier. Cela est normal et n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

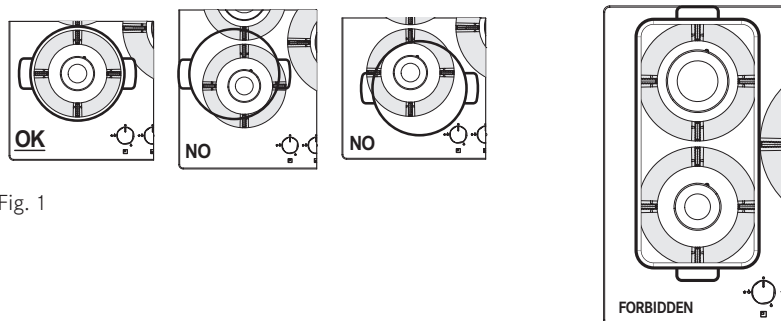
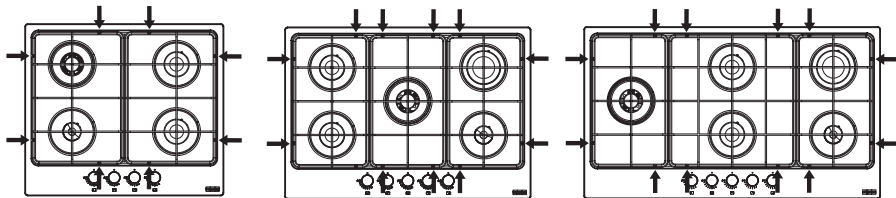


Fig. 1

Position correcte des grilles

Assurez-vous de placer les grilles avec les pieds en caoutchouc dans la bonne position, comme indiqué par les flèches sur les photos ci-dessous :



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Risque de brûlures !

- ▷ Ne nettoyez pas l'appareil et ses accessoires tant qu'ils ne sont pas froids.
- ▷ N'utilisez pas de liquides inflammables à proximité de l'appareil.

Avant toute opération de nettoyage et d'entretien :

- ▷ Éteindre l'appareil.

Les aliments qui tombent ou se déposent sur la surface, sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson ne doivent pas être consommés.

Nettoyage de l'appareil

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

MAINTENANCE ET RÉPARATION

Avant toute opération de maintenance, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

En cas de problème technique, contactez le SAV Franke.

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

► Lorsque vous contactez le service clientèle, veuillez fournir les informations suivantes :

- type de défaut
- modèle d'appareil (Art./Cod.)
- numéro de série (N.S.)

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Type de défaut	Vérifiez que :
A Le brûleur ne s'allume pas, ne reste pas allumé ou les flammes ne sont pas régulières	1 L'alimentation en gaz ou en électricité n'est pas coupée
	2 Le robinet d'alimentation du gaz n'est pas ouvert
	3 La bouteille de gaz rechargeable (gaz liquide) n'est pas vide
	4 Les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées
	5 La prise électrique n'est pas sale
	6 Toutes les parties du brûleur n'ont pas été positionnées correctement
	7 Il n'y a pas de courant d'air près de la table de cuisson
	8 Lors de l'allumage du brûleur, le bouton n'a pas été enfoncé depuis suffisamment longtemps pour activer le dispositif de protection (voir page 33 "Usage prévu")
	9 Les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées près du thermocouple
	10 Le réglage de gaz minimum n'est pas correct
B Les contenants (casserolles, poêles, marmites) ne sont pas stables	11 Le fond du récipient n'est pas parfaitement plat
	12 Le récipient n'est pas centré sur le brûleur
	13 Les grilles n'ont pas été échangées ou mal positionnées

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

MISE AU REBUT

Emballage

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

Débranchement

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

Mise au rebut



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

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

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

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

SERVICE CLIENTÈLE

Reportez-vous à l'adresse à contacter de votre pays à la dernière page de notre site Internet : www.franke.com

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

In questo manuale e sull'apparecchio sono presenti molti messaggi importanti relativi alla sicurezza. Si raccomanda di leggere tutti i messaggi di sicurezza e di osservarli.

Franke si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso. Tutte le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.



I bambini dagli 8 anni di età e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con esperienza o conoscenza limitate non possono utilizzare né pulire il dispositivo, tranne nel caso in cui siano sorvegliati e istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza.

Bambini di età inferiore a 8 anni non possono utilizzare né pulire il dispositivo anche se sorvegliati. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.



Rischio di lesioni!

- ▷ Questo dispositivo non è un giocattolo.

- ▷ Tenere bambini e animali domestici a distanza dal dispositivo e dal materiale di imballaggio, come pellicole di plastica e polistirene, che possono creare condizioni di pericolo; smaltirli in modo corretto.
- ▷ Non lasciare bambini incustoditi nelle vicinanze del dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo.



Pericolo di ustioni!

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

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

- ▷ Accertarsi che il tipo di gas e il rispettivo impianto di alimentazione siano compatibili con le specifiche del dispositivo. Il piano di cottura è stato sviluppato esclusivamente per l'uso domestico e non professionale.

- ▷ Il tipo di gas per il quale è predisposto il dispositivo è specificato sulla targhetta di identificazione sul fondo del cassetto del piano cottura.
- ▷ Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas) e la regolazione del dispositivo siano compatibili.
- ▷ Il piano cottura non è collegato a un dispositivo di evacuazione per prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità con le norme di installazione vigenti. È necessario prestare particolare attenzione alle disposizioni relative alla ventilazione.
- ▷ Le condizioni per la regolazione di questo dispositivo sono riportate sull'etichetta (o targhetta di identificazione).
- ▷ Prestare particolare attenzione alle disposizioni pertinenti in materia di ventilazione.
- ▷ Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con gli appositi comandi.
- ▷ Se il piano cottura è dotato di coperchio, prima di chiuderlo accertarsi che i bruciatori siano freddi.



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.
- ▷ In caso di spegnimento accidentale della fiamma, spegnere il bruciatore con il comando corrispondente e non riaccenderlo per almeno 1 minuto.
- ▷ Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non è ancora acceso, interrompere l'uso del dispositivo e aprire la porta dello scomparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di riprovare l'accensione.
- ▷ L'apparecchio deve essere installato in modo che sia possibile scollegarlo dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che assicuri la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.

- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia collegato a un sistema di messa a terra in conformità alle disposizioni vigenti.



ATTENZIONE: L'uso di un dispositivo per la cottura a gas produce calore, umidità e prodotti della combustione nel locale in cui è installato.

- ▷ Accertarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando il dispositivo è in uso: lasciare aperte fonti di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanico (cappa di aspirazione meccanica).
- ▷ Non azionare l'apparecchio con un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliato.

- ▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.
- ▷ Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri

prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.

- ▷ Non usare oggetti affilati perché potrebbero danneggiare le guarnizioni tra il listello di finitura e il piano di lavoro.
- ▷ Accertarsi che le zone di uscita del gas siano perfettamente pulite.
- ▷ Queste istruzioni sono valide solo se sul dispositivo sono indicate le iniziali del paese. Se il simbolo non compare sull'apparecchio occorre fare riferimento alle istruzioni tecniche, che contengono le istruzioni necessarie per la modifica dell'apparecchio secondo le condizioni d'uso del paese.



Rischio di incendio!

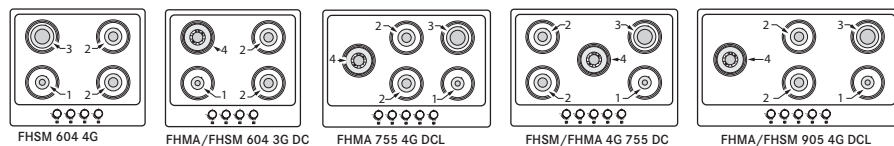
- ▷ Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.



ATTENZIONE:

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

DATI TECNICI



Posizione	Bruciatore	Capacità nominale G20	Iniettori G20 20 mbar	Capacità nominale G30	Capacità nominale G31	Iniettori G30 / G31 28-30/ 37 mbar	Potenza nominale (kW)	Potenza ridotta (kW)
4	DC	0,315	1,35	240 *218	240 *218	0,91 *0,85	3,3 *3	2,10
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
Pressione (mbar)	min	17		20	25			
	nom	20		28-30	37			
	max	25		35	45			
Tipo di gas	G20 gas naturale				GPL G30 Butano G31 Propano		Cat. II 2H3+	

*TUTTI I MODELLI FHMA

CONFIGURAZIONE DEI MODELLI

Modello	N. AUX	N. SR	N. R	N. DC	N. bruciatori	Fonte di calore	Capacità nominale totale - G20 (m3/h)	Capacità nominale totale - G30/ G31 (g/h)	Aria necessaria per la combustione (m³/h)	Totale potenza nominale installata (kW)	Totale potenza nominale GPL installata (kW)	Peso netto - lordo (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAS	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Doppia corona SR = Semi-rapido R = Rapido AUX = Ausiliario C = Ghisa E = Smaltato
Alimentatore = 220-240 V; Frequenza di alimentazione = 50-60 Hz; Potenza/Corrente = 0,6 Watt

INSTALLAZIONE

L'installazione e il collegamento elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e qualificato.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali lesioni a persone o danni alle cose che risultino dalla mancata osservanza delle presenti disposizioni. Il collegamento al gas deve essere conforme alle regole vigenti nel Paese di utilizzo al momento dell'installazione.

- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di alimentazione. Non utilizzare adattatori, prese multiple o cavi di prolunga per collegare il dispositivo.

Requisiti dei mobili

Queste istruzioni si riferiscono a un piano cottura a incasso di classe 3 e di tipo Y per quanto riguarda i componenti elettrici.

La tubazione del gas non deve entrare a contatto con i lati di un forno installato sotto il piano di cottura.

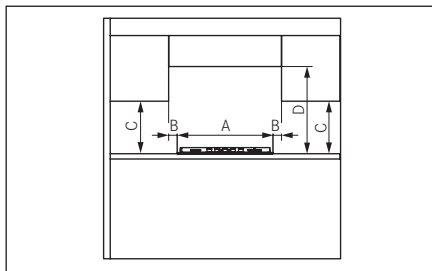
Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 100 °C): l'uso di materiale e adesivi non idonei può causare deformazione e distacco.

La ventilazione dei locali deve essere realizzata in conformità alle normative locali.

Il modulo della cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici del dispositivo.

Importante: questi dispositivi sono di tipo "Y" per quanto riguarda il grado di protezione dai pericoli di incendio. La distanza minima dal bordo dell'apparecchio deve essere di 150 mm per la parete laterale, 50 mm per il lato posteriore e 700 mm per eventuali pensili. Si consiglia di montare il dispositivo su piani di lavoro di spessore pari a 40 mm. Nel caso in cui le dimensioni siano diverse, eventuali modifiche devono essere gestite dal tecnico.

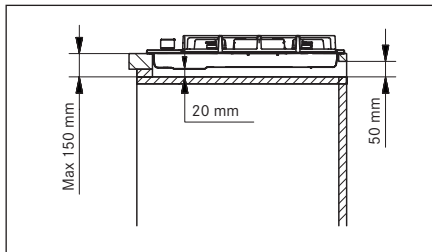
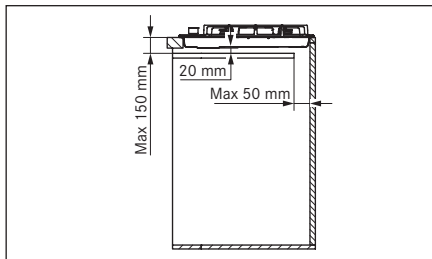
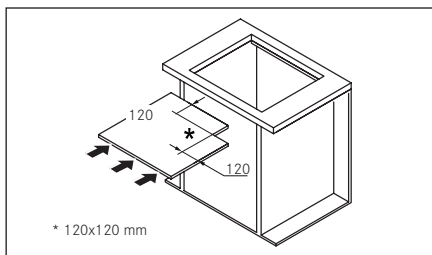
Nota: se sopra il piano di cottura è installata una cappa, rispettare le distanze riportate nelle istruzioni di montaggio della cappa.



DIMENSIONI MINIME (MM)

A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

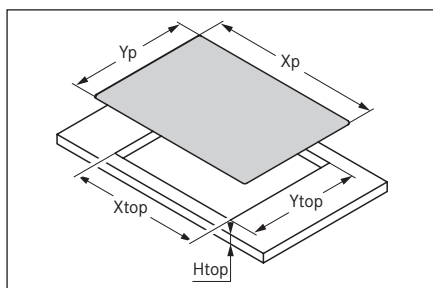
- ▷ Se il dispositivo non è installato al di sopra di un forno: predisporre un diaframma di separazione.



Procedura di installazione

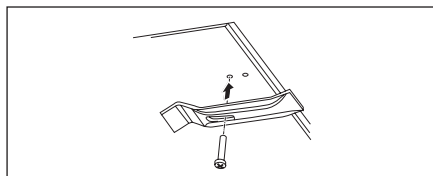
Il dispositivo deve essere fissato all'unità per mezzo delle staffe e degli accessori forniti in dotazione.

- ▷ Verificare che gli elementi di fissaggio anteriori e posteriori rimangano liberamente accessibili dopo l'installazione dell'apparecchio.
- ▷ Preparare il foro nel piano di lavoro come da dimensioni indicate. Accertarsi che le dimensioni corrispondano a quelle indicate.



Modello	Xp	Yp	X _{top}	Y _{top}	H _{top}
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G DC/DCL	mm	mm	mm	mm	mm
FHSM 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

- ▷ Applicare la striscia di guarnizione attorno al foro e posizionare il piano cottura.
- ▷ Fissare il dispositivo con le viti e le staffe.
- ▷ Rimuovere l'eventuale guarnizione in eccesso.



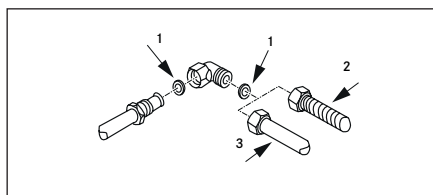
Collegamento alla condotta di alimentazione del gas

- ▷ Collegare il dispositivo all'alimentazione del gas conformemente alle normative vigenti e solo dopo essersi accertati che esso sia idoneo al tipo di gas in uso. Diversamente, eseguire le operazioni descritte al paragrafo "Sostituzione degli iniettori".
- ▷ Per il gas liquido utilizzare regolatori di pressione conformi alle disposizioni vigenti.

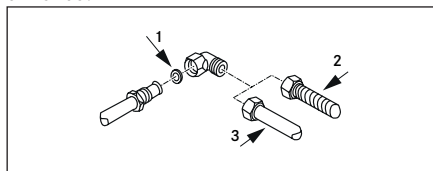
Il collegamento alla condotta del gas può essere effettuato in due modi:

- A.** Collegare il piano cottura a gas utilizzando un tubo rigido in rame del diametro di 12 mm (3). Per garantire una buona tenuta, utilizzare la guarnizione in elastomero fornita come accessorio (1).
- B.** Collegare il piano cottura utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua (2). Anche in questo caso, per garantire una buona tenuta utilizzare la guarnizione fornita come accessorio (1). La lunghezza massima del tubo flessibile è di 2 metri lineari.

- ▷ Dopo avere collegato l'alimentazione del gas, accendere i bruciatori e ruotare le manopole dalla posizione massima alla posizione minima per verificare la stabilità della fiamma.
- ▷ Dopo avere effettuato il collegamento, utilizzare acqua e sapone per verificare che non vi siano perdite.



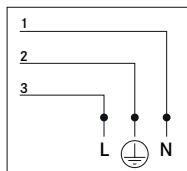
Per Regno Unito, Irlanda del Nord e Repubblica d'Irlanda.



Collegamento elettrico

Il piano cottura FRANKE è fornito con un cavo a 3 conduttori liberi.

- ▶ Assicurarsi che:
 - le caratteristiche dell'impianto di alimentazione elettrica domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle del piano cottura FRANKE;
 - la spina e la presa siano facilmente accessibili e posizionate in modo che non vi siano parti in tensione accessibili quando si inserisce o si rimuove la spina;
 - Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, utilizzare un cavo 3 x 0,75 mm² di tipo H05RR-F per piani cottura.
 - i conduttori dei due dispositivi non siano collegati alla stessa spina;
 - le polarità dei conduttori siano rispettate (blu = neutro = (1) / giallo/verde = terra = (2) / marrone = sotto tensione = (3)).

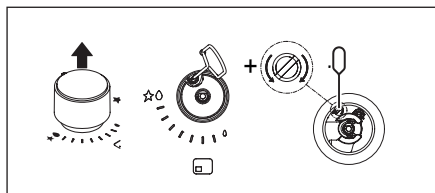


Adattamento ai diversi tipi di gas

Avvertenza: questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

Regolazione del minimo

- ▶ Togliere la manopola.
- ▶ Inserire il cacciavite tra la guarnizione e la copertura fino a raggiungere la vite di regolazione.
- ▶ Regolare il minimo della fiamma ruotando la vite di regolazione in senso orario per ridurre la fiamma e in senso antiorario per aumentarla. Il cacciavite necessario per la regolazione è fornito con gli accessori.



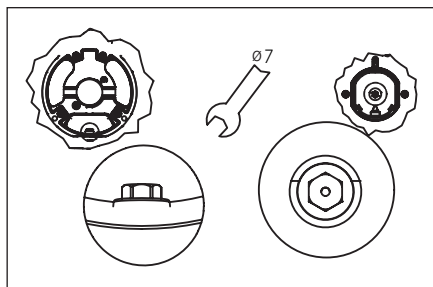
Sostituzione degli iniettori

Gli iniettori non in dotazione devono essere richiesti al servizio assistenza.

Importante: tutti i dispositivi sono impostati di serie per il metano (G20). Se deve essere utilizzato un altro tipo di gas, sostituire gli iniettori nel modo seguente:

- Togliere le griglie, i cappellotti dei bruciatori e gli spartifiamme.
- Svitare gli iniettori e sostituirli con quelli forniti adatti al gas di alimentazione, accertandosi che il contrassegno corrisponda a quello indicato nella tabella.
- Rimontare gli spartifiamme, i cappellotti dei bruciatori e le griglie.

Questi bruciatori non necessitano di regolazione dell'aria.



Accesso al piano cottura

Per accedere al piatto contenente le parti funzionali, procedere nel modo seguente:

- Togliere le griglie, i cappellotti dei bruciatori e gli spartifiamme.
- Rimuovere le manopole sfilandole dai rispettivi perni.
- Rimuovere le viti che fissano i bruciatori al piano cottura.
- Sollevare il piano cottura.

Importante: Quando occorre convertire l'apparecchio a un tipo di gas differente, applicare l'adesivo corrispondente (fornito come accessorio) nell'apposito spazio sulla targhetta matricola. Per il funzionamento a GPL (G30 o G31), la vite di regolazione del minimo deve essere completamente avvitata. Questi dispositivi sono forniti in cat. II 2H3+.

UTILIZZO PREVISTO

Questo dispositivo è da utilizzare solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio il riscaldamento dell'ambiente.

- ▷ Non tirare il dispositivo o il cavo di alimentazione per scollegare il dispositivo.
- ▷ Quando il piano cottura non è in uso, chiudere il rubinetto di alimentazione del gas generale.



Pericolo di ustioni!

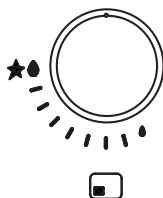
- ▷ Non toccare le griglie poggiaspento durante l'uso.
- ▷ Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.

Accensione dei bruciatori

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

- Premere e ruotare la manopola prescelta nella posizione di accensione e portata massima.
- Tenere premuta la manopola per 3-4 secondi per consentire alle scintille di infiammare il gas che fuoriesce dal bruciatore e permettere alla termocoppia di scaldarsi.
- Quindi, rilasciare la manopola e ruotarla in senso antiorario per regolare la fiamma nel modo desiderato. Se la fiamma non rimane accesa, ripetere le operazioni dal punto 1.

Simbolo manopola	Funzione
	Spento
	Fiamma minima
	Accensione e fiamma massima
	Zona di cottura



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.

- ▷ Non utilizzare il dispositivo come piano di supporto.

Per evitare danni al dispositivo

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

L'apparecchio è fabbricato in conformità alle norme di sicurezza applicabili e ai requisiti di sicurezza della direttiva sugli apparecchi a gas.

Valvola automatica di sicurezza

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

Utilizzo del bruciatore

Per un minore consumo di gas e una maggiore efficienza, utilizzare pentole di larghezza idonea ai bruciatori, accertandosi che la fiamma non fuoriesca dai bordi delle pentole (vedi la tabella sotto):

Bruciatore	Ø min.-max. del fondo pentola (consigliato)
Doppia Corona	160 - 240 mm
Rapido	140 - 220 mm
Semirapido	140 - 200 mm
Ausiliario	60 - 140 mm

L'utilizzo di pentole più grandi di quelle specificate può provocare un eccessivo surriscaldamento delle manopole e del piano e, in caso di uso prolungato, l'ingiallimento della copertura (se in acciaio inossidabile).
Franke declina qualsiasi responsabilità in caso di danni dovuti a un tale utilizzo. (Fig. 1)

- ▷ Non mettere la stessa padella su due bruciatori.
- ▷ Non utilizzare due bruciatori contemporaneamente con un unico contenitore, come una casseruola o una padella per pesci.
- ▷ L'uso improprio delle griglie può danneggiare il piano cottura: non posizionare le griglie al contrario o farle scorrere sul piano cottura.

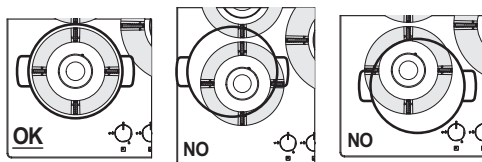
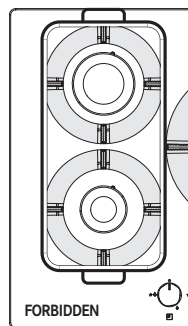


Fig. 1

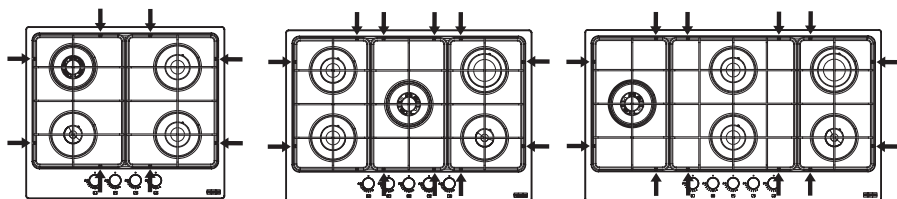
- ▷ In caso di utilizzo di piastre in ghisa, pietre ollari, pentole e padelle in terracotta, usarle per non più di 20 minuti e, in caso di cottura prolungata, regolare il bruciatore al minimo.
- ▷ Si consiglia di non utilizzare diffusori di calore, come reti metalliche o di qualsiasi altro tipo.

ATTENZIONE: l'uso di pentole o tegami particolari può causare una leggera deformazione temporanea della superficie di cottura d'acciaio. Questo è normale e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.



Posizione corretta delle griglie

Disporre le griglie con i piedini di gomma nella posizione corretta, come indicato dalle frecce nelle immagini seguenti:



PULIZIA E CURA



Pericolo di ustioni!

- ▷ Non pulire l'apparecchio e i suoi accessori fino a quando non si siano raffreddati.
- ▷ Non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del dispositivo.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia e cura:

- ▷ spegnere il dispositivo.

Gli alimenti che cadono accidentalmente o si depositano sulla superficie, sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura non devono essere consumati.

Pulizia del dispositivo

- ▶ Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino.

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

MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

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

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

- ▶ Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:
 - tipo di guasto
 - Modello del dispositivo (Art./Cod.)
 - numero di serie (S.N.)Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione, sull'opuscolo o sotto il piano cottura.

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

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Tipo di guasto	Controllare se:
A Il bruciatore non si accende, non rimane acceso o la fiamma non è uniforme	1 Il gas o l'alimentazione elettrica non sono spenti.
	2 Il rubinetto del gas sia aperto.
	3 La bombola ricaricabile del gas (gas liquido) non è vuota
	4 Le aperture del bruciatore non sono intasate.
	5 L'estremità della spina non è sporca.
	6 Tutte le parti del bruciatore non sono state posizionate correttamente.
	7 Non ci sono spifferi vicino al piano cottura.
	8 Durante l'accensione del bruciatore, la manopola sia stata premuta per il tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza (vedere a pagina 45, "Utilizzo previsto").
	9 Le aperture del bruciatore non sono intasate vicino alla termocoppia.
	10 La regolazione del minimo non è corretta.
B I contenitori (pentole, padelle, bollitori) non sono stabili	11 Il fondo del contenitore non è completamente piatto.
	12 Il contenitore non è centrato sul bruciatore.
	13 Le griglie non sono state scambiate o posizionate in modo scorretto.

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

SMALTIMENTO

Imballaggio

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

Scollegamento

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

Smaltimento



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

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

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

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

SERVIZIO DI ASSISTENZA

Contattare l'indirizzo per il proprio Paese
riportato sul retro o sul nostro sito Web:
www.franke.com

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

En este manual y en su electrodoméstico hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes. Se deben leer y respetar todos los mensajes de seguridad.

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



Los niños de 8 años o más y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas o con experiencia o conocimiento limitados, no deben usar ni limpiar el dispositivo, excepto cuando estén bajo la supervisión e indicaciones de una persona responsable de su seguridad.

Los niños de menos de 8 años no deben usar ni limpiar el dispositivo aunque se les supervise.

Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



¡Riesgo de lesiones!

▷ Este dispositivo no es un juguete.

- ▷ Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del artefacto y del material de embalaje, como por ejemplo la película de plástico y el poliestireno; puede ser peligroso, por lo tanto deséchelo de una manera apropiada.
- ▷ No deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo.
- ▷ No deje que los niños jueguen con el dispositivo.



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.

- ▷ Asegúrese de que el suministro y el tipo de gas se correspondan con las especificaciones del aparato. El anafe ha sido desarrollado exclusivamente para uso doméstico no profesional en el hogar solamente.

- ▷ El tipo de gas para el que el aparato está diseñado está indicado en la placa de datos de la parte inferior de la bandeja.
- ▷ Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión del gas) correspondan con los ajustes del aparato.
- ▷ Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de escape de productos de combustión. Deberá instalarse o conectarse de acuerdo a las regulaciones de instalación vigentes. Deberá prestarse atención especial a los requisitos relevantes que conciernen a la ventilación.
- ▷ Las condiciones de ajuste para este dispositivo se indican en la etiqueta (o en la placa de datos).
- ▷ Preste especial atención para el cumplimiento de las normas de ventilación aplicables.
- ▷ Tras la utilización, apague la placa de cocción usando sus controles.
- ▷ Si el aparato dispone de tapa, asegúrese de que se hayan enfriado los quemadores antes de taparlos.



Riesgo de descarga eléctrica en caso de entrada de líquidos!

El dispositivo contiene componentes eléctricos.

- ▷ Asegúrese de que no entren líquidos en el interior del dispositivo.
- ▷ No use vapor a presión para limpiar el dispositivo.
- ▷ En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo durante al menos 1 minuto.
- ▷ El dispositivo no deberá utilizarse durante más de 15 segundos si después de ello el quemador no se ha encendido; deje de utilizarlo y abra la puerta del compartimento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.
- ▷ Asegúrese de que el dispositivo esté instalado de manera que permita desconectarlo de la fuente de alimentación, con una distancia de apertura de contacto (3 mm) que asegure la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.

- ▷ Asegúrese de que el aparato se haya conectado a un sistema de toma a tierra conforme a las regulaciones vigentes en la materia.



PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado.

- ▷ Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso: mantenga las aberturas de ventilación natural abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- ▷ No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema aparte de control remoto.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe estar supervisado. El proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse de manera continuada.

- ▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.
- ▷ Nunca use estropajos abrasivos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran

arañar la superficie o dejar marcas en ella.

- ▷ Nunca utilice objetos punzantes, ya que pueden estropear las juntas entre el embellecedor y la encimera.
- ▷ Asegúrese de que las zonas de salida de gas se encuentren perfectamente limpias.
- ▷ Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el electrodoméstico, es necesario remitirse a las instrucciones técnicas que proporcionarán las indicaciones necesarias para la modificación de las condiciones de uso del electrodoméstico en el país.



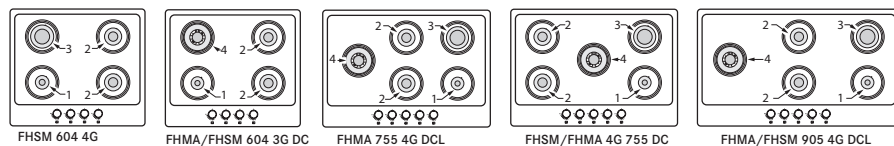
Riesgo de incendio

- ▷ No guarde objetos en las superficies de cocción.



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

DATOS TÉCNICOS



Posición	Quemador	Capacidad nominal G20	Inyectores G20 20 mbar	Capacidad nominal G30	Capacidad nominal G31	Inyectores G30 / G31 28-30/37 mbar	Potencia nominal (kW)	Potencia reducida (kW)
4	CC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
				*218	*218	*0,85	*3	
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
	min.		17	20	25			
Presión (mbar)	nom		20	28-30	37			
	máx.		25	35	45			
Tipo de gas	Gas natural G20				GLP Butano G30 Propano G31		Cat. II 2H3+	

*TODOS LOS MODELOS FHMA

CONFIGURACIÓN DE LOS MODELOS

Modelo	nr AUX	nr SR	nr R	nr DC	N quemadores	Fuente de calor	Capacidad nominal total G20 (m³/h)	Capacidad nominal total G30/G31 (g/h)	Aire necesario para la combustión (m³/h)	Potencia total nominal de gas instalada (kW)	Potencia total nominal de GLP gas instalada (kW)	Peso neto - bruto (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAS	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Corona Doble SR = Semi Rápido R = Rápido AUX = Auxiliar C = Hierro fundido E = Esmaltado
Fuente de alimentación = 220-240V; Frecuencia = 50-60Hz; Potencia/corriente = 0,6 Vatios

INSTALACIÓN

La instalación y la conexión eléctrica/de gas deben ser realizadas únicamente por personal especializado y con licencia. El fabricante no se hace responsable de los daños personales o materiales causados por el incumplimiento de estas disposiciones. La conexión de gas deberá cumplir con las normas vigentes en el país y en el momento de la instalación.

► Asegúrese de que el dispositivo se conecte directamente en el enchufe de la toma de alimentación. Asegúrese de que no se utilicen alargaderas, adaptadores ni enchufes tipo ladrón para conectar el dispositivo.

Requisitos para el gabinete

Este manual hace referencia a una placa de gas para empotrar de la clase 3 y componente eléctrico del tipo Y.

La tubería de gas no debe entrar en contacto con los lados de ningún horno situado debajo del anafe.

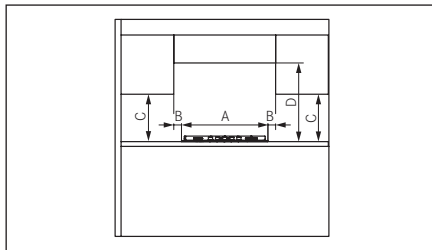
Para las unidades encastradas, los componentes (materiales plásticos y madera chapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): usar materiales y adhesivos inapropiados puede tener como resultado la deformación o el desprendimiento.

Los sistemas de ventilación de las habitaciones deben ser conformes a la normativa local.

El elemento de cocina debe dejar un hueco suficiente para las conexiones eléctricas del aparato.

Importante: Estos dispositivos son del tipo «Y» en cuanto al grado de protección frente a los peligros de incendio. La distancia mínima del borde del electrodoméstico a la pared lateral es de 150 mm, a la parte trasera de 50 mm y a los gabinetes que se encuentren por encima del mismo de 700 mm. Se recomienda encastrar el aparato en encimeras de 40 mm de grosor. En caso de que estas dimensiones sean diferentes, será necesario proyectar la realización de modificaciones por parte del técnico.

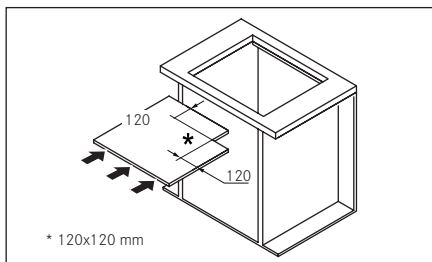
Nota: si se instala una campana por encima del anafe, la distancia que debe respetarse será la indicada en las instrucciones de instalación de la campana.



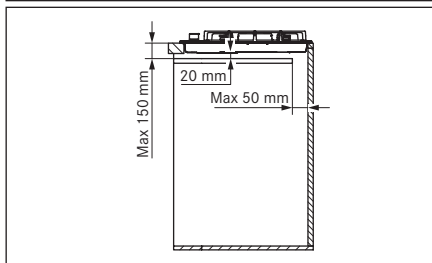
DIMENSIONES MÍNIMAS (MM)

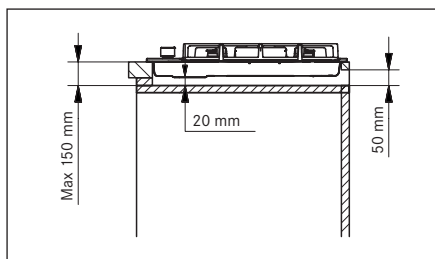
A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

► Si el electrodoméstico no está instalado encima de un horno: colocar un deflector separador.



* 120x120 mm

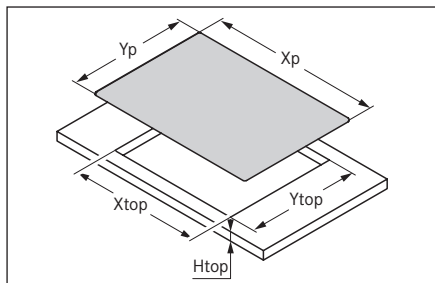




Procedimiento de instalación

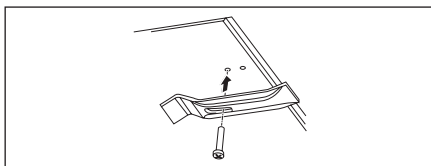
El aparato está fijado a la unidad mediante los soportes y accesorios que se entregan en dotación.

- ▷ Asegúrese de que haya libre acceso a los elementos de fijación en la parte delantera y trasera después de la instalación del electrodoméstico.
- ▷ Prepare el orificio en la encimera siguiendo las dimensiones indicadas. Asegúrese de que se cumplen las dimensiones indicadas.



Modelo	Xp	Yp	X superior	Y superior	H superior
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G	mm	mm	mm	mm	mm
DC/DCL					
FHSM 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

- ▷ Coloque la tira de sellado alrededor del hueco y coloque la placa en una posición correcta.
- ▷ Fije el aparato con los tornillos y soportes.
- ▷ Retire cualquier exceso de la tira de sellado.



Conexión al suministro de gas

- ▷ Conecte el aparato al suministro de gas de conformidad con las normativas actuales solo después de haberse asegurado que el suministro de gas corresponde al tipo de gas que debe utilizarse. En caso contrario, realice las operaciones descritas en el apartado "Sustitución de inyectores".
- ▷ Para gas líquido utilice reguladores de presión que cumplan las normas vigentes.

La conexión al suministro de gas puede realizarse de dos maneras:

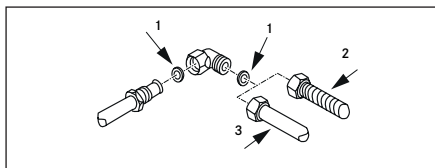
A. Conecte la placa de gas usando un tubo de cobre rígido de 12 mm de diámetro (3). Para garantizar un sellado correcto, utilice la junta de elastómero que se incluye con los accesorios suministrados (1).

B. Conecte la placa de gas utilizando un tubo de acero flexible de superficie uniforme (2). También en este caso, para garantizar un sellado correcto, utilice la junta que se incluye con los accesorios suministrados (1).

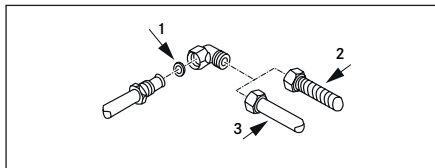
La longitud máxima del tubo flexible es de 2 metros lineales.

Importante: si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de forma que no toque ninguna parte móvil de los muebles. Debe atravesar una área donde no haya obstrucciones y donde sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.

- ▷ Después de haber realizado la conexión al suministro de gas, encienda los quemadores y gire las perillas de la posición máxima a la posición mínima para comprobar la estabilidad de la llama.
- ▷ Después de haber realizado las conexiones, utilice agua jabonosa para comprobar si existen fugas.



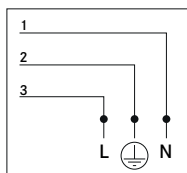
Para el Reino Unido, Irlanda del Norte y la República de Irlanda.



Conexión eléctrica

La placa de cocción FRANKE se suministra con un cable de alimentación de 3 hilos con terminales descubiertos.

- ▶ Compruebe que:
 - Las características de la instalación eléctrica del domicilio (voltaje, potencia máxima de salida y corriente) son compatibles con las de la placa FRANKE.
 - Se puede acceder fácilmente a la clavija y el enchufe y estos quedan posicionados de forma que no haya ninguna parte bajo tensión accesible al enchufar o desenchufar la clavija.
 - Se utilice un cable de tipo 3 x 0,75 mm² H05RR-F para placas solo de gas en caso de reemplazar el cable de alimentación.
 - Los terminales de dos aparatos no estén conectados en el mismo enchufe.
 - Se respete la polaridad de los terminales libres (azul = neutro = [1]/amarillo y verde = tierra = [2]/marrón = tensión = [3]).

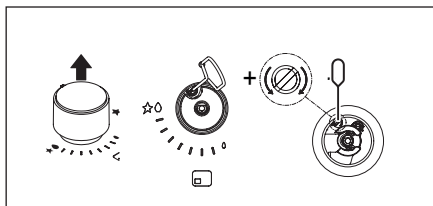


Ajuste a diferentes tipos de gas

ADVERTENCIA: Esta operación debe ser realizada por un técnico calificado.

Ajuste de la llama mínima

- ▶ Quite la perilla.
- ▶ Inserte el destornillador entre la junta y la cubierta hasta alcanzar el tornillo de ajuste.
- ▶ Regule la llama mínima girando el tornillo de ajuste en el sentido de las agujas del reloj para bajar la llama y en el sentido contrario al de las agujas del reloj para subirla. Junto con los accesorios suministrados se incluye también el destornillador necesario.



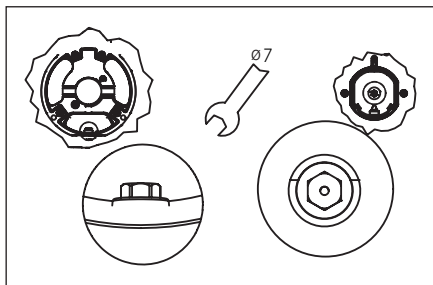
Sustitución de los inyectores

Los inyectores no suministrados deben solicitarse al servicio de atención al cliente.

Importante: todos los aparatos se han configurado de fábrica para funcionar con gas natural (G20). Si va a utilizarse un tipo de gas diferente, cambie los inyectores del siguiente modo:

- Quite las parrillas, tapas de los quemadores y los difusores de llama;
- Desatornille los inyectores y sustitúyalos por aquellos previstos y adecuados al tipo de suministro de gas, asegurándose de que las marcas correspondan a las indicadas en la tabla;
- Vuelva a montar los difusores de llama, tapas de los quemadores y las parrillas;

Estos quemadores no requieren una regulación de aire.



Bloqueo/desbloqueo de la placa de cocción

Proceda del siguiente modo para acceder a la bandeja que contiene las partes funcionales:

- Quite las parrillas, tapas de los quemadores y los difusores de llama;
- Quite los mandos, tirando de ellos para sacarlos de los pernos;
- Quite los tornillos que fijan los quemadores a la placa;
- Levante la placa.

Importante: Al adaptar el electrodoméstico a otro tipo de gas, coloque la etiqueta correspondiente (suministrada como accesorio) en el espacio especial de la placa de datos. Para el funcionamiento con GLP (G30 o G31), debe atornillarse completamente el tornillo de ajuste de llama. Estos aparatos se suministran con la categoría II 2H3+.

USO PREVISTO

Precaución: Este aparato solo debe usarse para cocinar. No debe usarse con otros fines, por ejemplo, para caldear una habitación.

- ▷ No tire del aparato ni del cable de alimentación para desenchufarlo.
- ▷ Cierre la llave general de paso del gas cuando no vaya a utilizar la placa.



Riesgo de sufrir quemaduras.

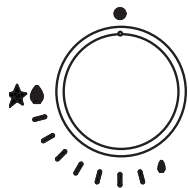
- ▷ No toque las parrillas durante el uso.
- ▷ No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas.

Encendido de los quemadores

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

- Presione y gire el mando necesario hasta la posición de encendido y fuego alto.
- Mantenga pulsado el mando durante 3-4 segundos para que las chispas enciendan el gas que sale del quemador y el termopar alcance la temperatura necesaria.
- A continuación, suelte el mando y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj para ajustar la llama deseada. Si la llama no se mantiene encendida, repita la operación desde el paso 1.

Icono del mando	Función
	Apagado
	Llama mínima
	Encendido y llama máxima
	Zona de cocción



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.

- ▷ No use el aparato como superficie de apoyo.

Para evitar dañar el aparato:

- ▷ En caso de fallo térmico, apague la placa y espere a que se haya enfriado por completo.
- ▷ No coloque platos sobre ella. En ningún caso intente enfriarla con agua fría.
- ▷ No se suba al aparato.

El electrodoméstico se fabrica de acuerdo con las normas de seguridad vigentes y los requisitos de seguridad de la Directiva de Gas.

Válvula de seguridad automática

Estas placas cuentan con un dispositivo de seguridad que automáticamente cierra el suministro de gas si accidentalmente se apaga la llama debido a corrientes de aire, el derrame de un recipiente o la interrupción temporal del suministro de gas. Este dispositivo se activa aproximadamente 30 segundos después de haberse apagado la llama.

Uso del quemador

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

Quemador	Diámetro mín./máx. del fondo de la sartén (recomendado)
Corona Doble	160 - 240 mm
Rápido	140 - 220 mm
Semirrápido	140 - 200 mm
Auxiliar	60 - 140 mm

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

Franke declina toda responsabilidad por los daños que resulten de tal uso. (Fig. 1).

- ▷ No coloque el mismo recipiente sobre dos quemadores. (Fig. 1).
- ▷ No utilice dos quemadores encendidos simultáneamente para calentar un mismo recipiente, como una gran cacerola o sartén para pescado. (Fig. 1).
- ▷ El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas al revés ni las deslice sobre la placa.
- ▷ Las planchas de hierro o piedra, ollas y sartenes de terracota, úselas por no más de 20 minutos, y para períodos prolongados de cocción, ajuste el quemador al mínimo.
- ▷ No se recomienda el uso de difusores de calor tales como mallas metálicas ni de ningún otro tipo.

PRECAUCIÓN: El uso de ollas o sartenes particulares puede causar una ligera deformación temporal de la superficie de cocción de acero. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del electrodoméstico.

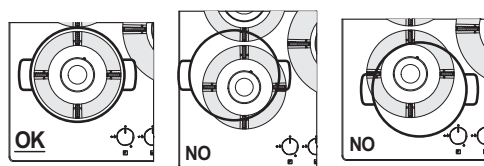
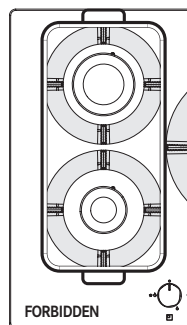
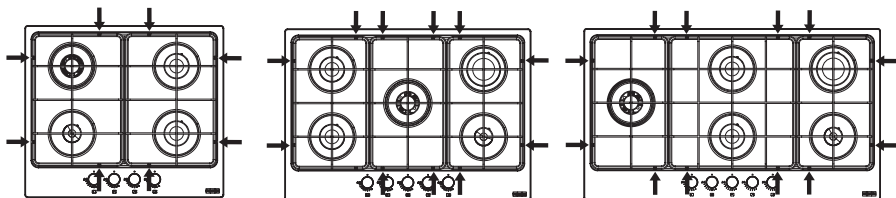


Fig. 1



Posición correcta de las rejillas

Asegúrese de colocar las rejillas con las bases de goma en la posición correcta, tal como lo indican las flechas de las siguientes imágenes:



LIMPIEZA Y CUIDADO



Riesgo de sufrir quemaduras.

- ▷ No se deben limpiar el electrodoméstico y sus accesorios hasta que estén fríos.
- ▷ No use líquidos inflamables cerca del aparato.

Antes de proceder con cualquier tarea de limpieza y cuidado:

- ▷ Apague el aparato.

No deberán ingerirse los alimentos que caigan o queden accidentalmente sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa.

Limpieza del aparato

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

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

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

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

► Si contacta con el servicio de asistencia técnica, proporcione la siguiente información:

- tipo de avería
- modelo de aparato (Art. / Cod.)
- número de serie (S. N.)

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

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

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Tipo de fallo	Compruebe que:
A El quemador no enciende, no permanece encendido o la llama no es uniforme	1 Las fuentes de gas o electricidad no estén desconectadas
	2 La llave de suministro de gas no está abierta
	3 Compruebe que el cilindro de gas rellenable (gas líquido) no esté vacío
	4 Las aberturas del quemador no estén taponadas
	5 El extremo del enchufe no esté sucio
	6 Todas las piezas del quemador no se han colocado correctamente
	7 No existan corrientes de aire cerca de la placa
	8 Al encender el quemador, la perilla no se ha presionado durante el tiempo suficiente para activar el dispositivo de protección (consulte la página 57 "Uso previsto")
	9 Las aberturas del quemador no estén taponadas cerca del termopar
	10 El ajuste mínimo de gas no es correcto
B Los recipientes (cazuelas, bandejas, teteras) no tienen estabilidad	11 El fondo del contenedor no es completamente plano
	12 El recipiente no se encuentra centrado en el quemador
	13 No se hayan cambiado las rejillas o que estén colocadas incorrectamente

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

ELIMINACIÓN

Embalajes

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

Desconexión

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

Eliminación



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

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

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

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

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

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

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

Neste manual e em sua aplicação, fornecemos muitas mensagens de segurança importantes. Sempre leia e obedeça a todas as mensagens de segurança. A Franke reserva-se o direito de realizar modificações no produto sem aviso prévio. Todas as informações estão corretas no momento da edição.



As crianças de 8 anos ou mais e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com pouca experiência e conhecimentos não deverão utilizar nem limpar o aparelho, exceto se supervisionadas e instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Crianças com menos de 8 anos de idade não devem usar nem limpar o aparelho mesmo que supervisionadas.

As crianças devem ser vigiadas a fim de garantir que não brincam com o aparelho.



Risco de ferimentos!

- ▷ Este aparelho não é um brinquedo.
- ▷ Mantenha as crianças e animais domésticos longe do dispositivo e do material da embalagem, p.ex., filme plástico e poliestireno; Pode ser perigoso; descarte-o de maneira adequada.
- ▷ Não deixe crianças perto do aparelho sem vigilância.
- ▷ Não deixe crianças brincarem com o aparelho.



Risco de queimaduras!

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

AVISO: as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização.

As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

- ▷ Certifique-se de que o tipo e fornecimento de gás é compatível com as especificações do aparelho. O fogão foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico não profissional apenas dentro do lar.

- ▷ O tipo de gás para o qual o aparelho está preparado encontra-se especificado na placa de características na parte de baixo da base.
- ▷ Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- ▷ Este aparelho não está ligado a um equipamento de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação em vigor. Deve ser prestada especial atenção aos requisitos relevantes em termos de ventilação.
- ▷ As condições de ajuste para este equipamento estão indicadas na etiqueta (ou placa de características).
- ▷ Preste particular atenção aos regulamentos aplicáveis relativamente à ventilação.
- ▷ Depois de utilizar, desligue a placa nos seus comandos.
- ▷ Certifique-se de que os queimadores estão frios antes de fechar a tampa, caso o aparelho tenha uma.



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.
- ▷ No caso das chamas do queimador se apagarem acidentalmente, desligue o controle do queimador e não tente reacender o queimador por pelo menos 1 min.
- ▷ O dispositivo não deve ser operado por mais de 15 segundos. Se após isso o queimador ainda não acender, pare de operar o dispositivo e abra a porta do compartimento e/ou aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar uma próxima ignição do queimador.
- ▷ Certifique-se de que o dispositivo está instalado de forma a permitir desconectá-lo da fonte de alimentação com uma distância de abertura de contato (3 mm) que garanta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III.

- ▷ Certifique-se de que o aparelho está ligado a um sistema de ligação à terra em conformidade com os regulamentos atuais.



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

- ▷ Certifique-se de que a cozinha tem uma ventilação adequada, principalmente enquanto o equipamento estiver em utilização: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor com conduta de escape).
- ▷ Não opere o aparelho com um temporizador externo ou um sistema separado de controlo remoto.

ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura breve tem de ser continuamente supervisionado.

- ▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor nem jatos de água diretos.

- ▷ Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.
- ▷ Nunca use objetos afiados, pois poderiam danificar os vedantes entre o rebordo e a bancada.
- ▷ Certifique-se de que as zonas de saída de gás estão perfeitamente limpas.
- ▷ Estas instruções apenas são válidas se as iniciais do país constarem no equipamento. Se o símbolo não constar no equipamento, é necessário consultar as instruções técnicas que devem fornecer as instruções necessárias relativas à modificação do equipamento de acordo com as condições de utilização do país.



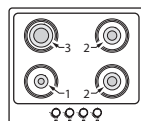
Risco de incêndio!

- ▷ Não guarde objetos nas superfícies de cozedura.

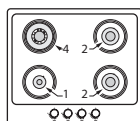


AVISO: Cozinhar sem vigilância ou de forma automática numa placa com gordura ou óleo é perigoso e pode provocar um incêndio. O óleo quente inflama rapidamente.

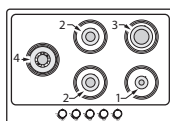
DADOS TÉCNICOS



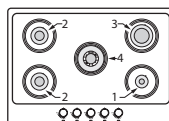
FHSM 604 4G



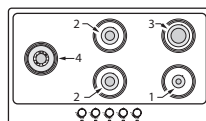
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Posição	Queimador	Capacidade nominal G20	Injetores G20 20 mbar	Capacidade nominal G30	Capacidade nominal G31	Injetores G30/G31 28-30/37 mbar	Potência nominal (kW)	Potência reduzida (kW)
4	DC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
				*218	*218	*0,85	*3	
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
	min.		17	20	25			
Pressão (mbar)	nom		20	28-30	37			
	máx.		25	35	45			
Tipo de Gás	Gás natural G20				LPG Butano G30 Propano G31		Cat. II 2H3+	

*TODOS OS MODELOS FHMA

CONFIGURAÇÃO DOS MODELOS

Modelo	nr AUX	nr SR	nr R	nr DC	queima- dores N	Fonte de calor	Capacidade nominal total - G20 (m3/h)	Capacidade nominal total - G30/G31 (g/h)	Ar necessário para a combustão (m³/h)	Potência nominal de gás total instalada (kW)	Potência nominal de LPG gás total instalada (kW)	Peso líquido - bruto (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAS	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Coroa dupla SR = Semirrápido R = Rápido AUX = Auxiliar C = Ferro fundido E = Esmaltado

Fonte de alimentação = 220-240V; Frequência da fonte de alimentação= 50-60Hz; Energia/Corrente = 0,6 Watt

INSTALAÇÃO

A instalação e conexão elétrica/do gás devem ser realizadas apenas por pessoal especializado e licenciado. O fabricante recusa qualquer responsabilidade por lesões pessoais ou danos materiais por estar fora da conformidade com estas provisões. A ligação do gás deve estar em conformidade com os regulamentos em vigor no país na altura da instalação.

- ▷ Certifique-se de que o aparelho está ligado diretamente à tomada de alimentação. Certifique-se de que não são utilizados adaptadores, fichas múltiplas ou cabos de extensão para ligar o aparelho.

Requisitos do armário

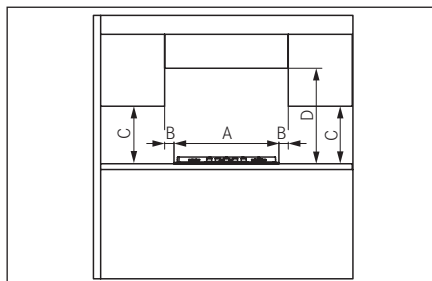
Este manual refere-se a uma placa a gás encastrada de classe 3 e tipo Y relativamente à parte elétrica.

O tubo de gás não deve entrar em contato com as laterais de qualquer forno sob o fogão. Relativamente às unidades montadas, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com colas resistentes ao calor (mín. 100 °C): colas e materiais inadequados fazem com que as peças se deformem e se soltem.

A ventilação dos recintos deve estar em conformidade com a regulamentação local. O móvel da cozinha deve deixar espaço suficiente para as ligações elétricas.

Importante: estes aparelhos são do tipo "Y" no que respeita ao grau de proteção contra perigo de incêndio. A distância mínima da borda do aparelho é de 150 mm para a parede lateral, 50 mm para a traseira e 700 mm para qualquer gabinete acima dele. Recomenda-se encastrar este aparelho em bancadas de 40 mm de espessura. No caso de as medidas serem diferentes, eventuais alterações terão de ser geridas pelo técnico.

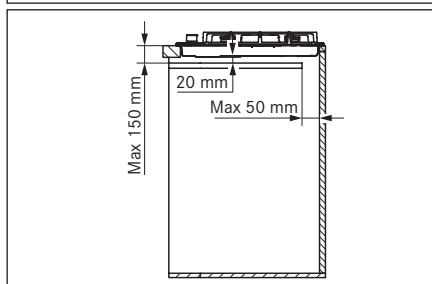
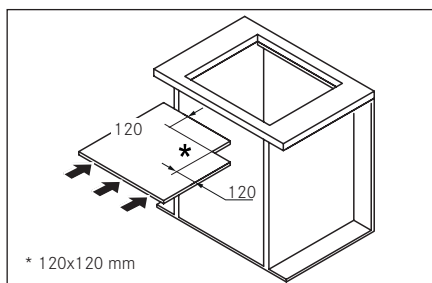
Nota: Se houver um exaustor instalado acima do fogão, consulte as instruções de montagem do exaustor para obter a distância a ser respeitada.

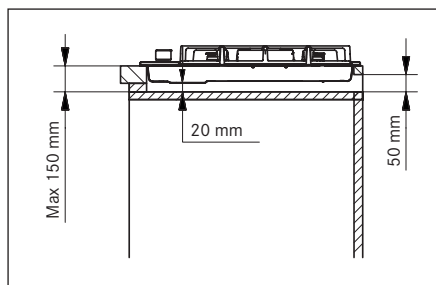


DIMENSÕES MÍNIMAS (MM)

A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

- ▷ Se o aparelho não for instalado acima de um forno: arranje um defletor separador.

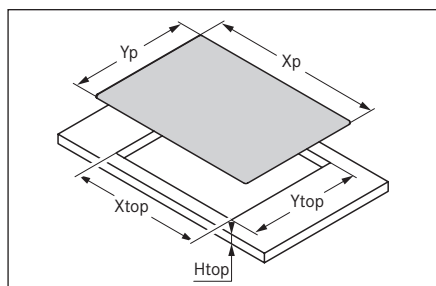




Procedimento de instalação

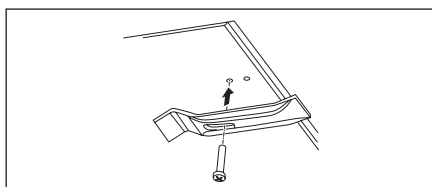
Este aparelho é fixo à unidade com os suportes e acessórios fornecidos.

- ▷ Certifique-se que há um acesso livre para fixar os elementos na parte dianteira e traseira após a instalação do aparelho.
- ▷ Prepare o orifício na bancada de acordo com as dimensões indicadas. Certifique-se de que cumpre as dimensões indicadas.



Modelo	Xp	Yp	X _{top}	Y _{top}	H _{top}
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G DC/DCL	mm	mm	mm	mm	mm
FHSM 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

- ▷ Aplique uma tira vedante à volta do orifício e posicione a placa.
- ▷ Fixe o aparelho com os parafusos e suportes.
- ▷ Remova qualquer excesso de tira vedante.



Ligação ao fornecimento de gás

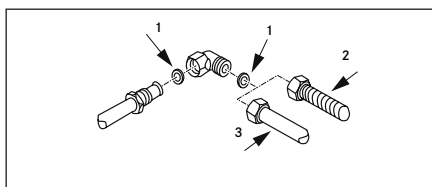
- ▷ Ligue o aparelho ao fornecimento de gás de acordo com os regulamentos atuais, apenas depois de se certificar de que foi preparado para o tipo de gás a utilizar. Caso contrário, realize as operações descritas no parágrafo "Substituição de injetores".
- ▷ Relativamente ao gás líquido, use reguladores de pressão que estejam em conformidade com os regulamentos atuais.

A ligação ao fornecimento de gás deve ser feita de duas formas:

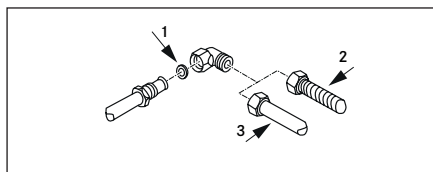
- A. Ligue a placa a gás utilizando um tubo de cobre rígido com 12 mm de diâmetro (3). Para garantir uma boa vedação, use a junta de elastómero fornecida como acessório (1).
 - B. Ligue a placa utilizando um tubo de aço flexível de superfície contínua (2). Também neste caso, para garantir uma boa vedação use a junta fornecida como acessório (1).
- O comprimento máximo da mangueira é de 2 metros lineares.

Importante: se for utilizada uma mangueira de aço inoxidável, ela deve ser instalada de modo a não tocar nenhuma peça móvel da mobília. Ela deve passar através de uma área onde não há obstruções e onde é possível inspecioná-la em todo o seu comprimento.

- ▷ Após conectar o fornecimento de gás, acenda os queimadores e gire os botões da posição máxima para a mínima e verifique a estabilidade da chama.
- ▷ Depois de efetuar a ligação, use água com sabão para verificar se há alguma fuga.



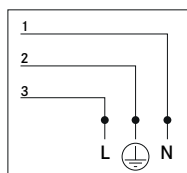
Para Reino Unido, Irlanda do Norte e República da Irlanda.



Ligação elétrica

A placa da FRANKE é fornecida com um cabo de alimentação de 3 núcleos com terminais livres.

- ▶ Certifique-se do seguinte:
 - As características da fonte de alimentação elétrica da sua casa (tensão, saída e corrente máximas) são compatíveis com as da sua placa FRANKE.
 - A ficha e a tomada podem ser acedidas com facilidade e estão dispostas de forma a que nenhuma parte com corrente fique acessível quando se insere ou remove a ficha.
 - É utilizado um cabo de 3 x 0,75 mm² tipo H05RR-F para placas totalmente a gás quando se substitui o cabo de alimentação.
 - Os terminais de dois aparelhos não estão ligados à mesma ficha.
 - As polaridades dos terminais livres (Azul = Neutro = (1)/Amarelo e Verde = Terra = (2)/Castanho = Corrente = (3)) são respeitadas.

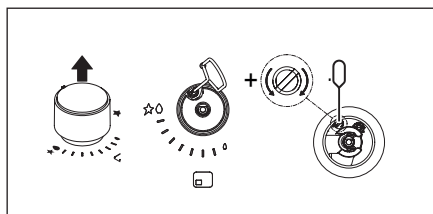


Ajuste para tipos diferentes de gás

Aviso: Esta operação deve ser realizada por um técnico qualificado

Ajuste mínimo da chama

- ▶ Remova o botão.
- ▶ Insira a chave de fenda entre a gaxeta e a tampa até que ela alcance o parafuso de ajuste.
- ▶ Ajuste a chama mínima rodando o parafuso de ajuste no sentido dos ponteiros do relógio para diminuir a chama e no sentido contrário para a aumentar. A chave de parafusos para o ajuste é fornecida com os acessórios.



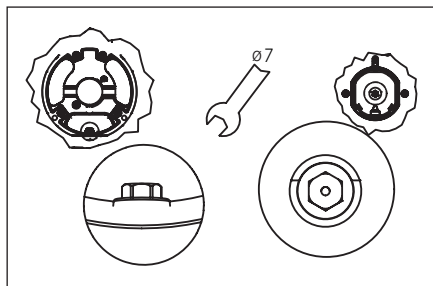
Substituir os injetores

Injetores não fornecidos devem ser solicitados ao serviço ao cliente.

Importante: todos os aparelhos estão predefinidos de fábrica para gás natural (G20). Se se for utilizar um tipo diferente de gás, mude os injetores da seguinte forma:

- Remova as grelhas, tampas dos queimadores e difusores de chamas;
- Desenrosque os injetores e substitua-os pelos fornecidos e adequados ao fornecimento de gás, certificando-se de que a marca corresponde à indicada na tabela;
- Volte a instalar os difusores de chamas, tampas dos queimadores e grelhas;

Estes queimadores não necessitam de ajuste de ar.



Aceder à placa

Para aceder ao tabuleiro que contém as peças funcionais, proceda da seguinte forma:

- Remova as grelhas, tampas dos queimadores e difusores de chamas;
- Remova os botões, deslizando-os para fora dos pinos;
- Remova os parafusos que fixam os queimadores à placa;
- Levante a placa.

Importante: Ao converter o aparelho para um tipo diferente de gás, coloque o adesivo correspondente (fornecido como acessório) no lugar especial na placa de dados. Para operação com LPG (G30 ou G31), o parafuso de ajuste da chama mínima deve estar totalmente enroscado até baixo. Estes aparelhos são fornecidos no cat. II 2H3+.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

ATENÇÃO: Este equipamento destina-se a ser utilizado apenas para cozinhar. Não deve ser utilizado com outros fins, por exemplo, para aquecer uma divisão.

- ▷ Não puxe pelo aparelho ou pelo cabo de alimentação para o desligar da tomada.
- ▷ Feche a torneira de fornecimento de gás se a placa não estiver a ser utilizada.



Risco de queimaduras!

- ▷ Não toque nas grelhas onde se pousam os tachos durante a utilização.
- ▷ Não toque o aparelho com partes molhadas no corpo.

Acender os queimadores

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

- Carregue e rode o botão do queimador respetivo até à posição de acender e de lume no máximo.
- Mantenha o botão carregado para baixo durante 3 a 4 segundos para permitir que as faíscas acendam o gás que sai do queimador e permitir que o termopar aqueça.
- Em seguida, solte o botão e, rodando no sentido contrário aos ponteiros do relógio, regule a chama conforme desejar. Se a chama não se mantiver acesa, repita a operação desde o passo 1.

Ícone do botão	Função
	Off
	Chama mínima
	Acendimento e chama máxima
	Zona de cozedura



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.

- ▷ Não use o aparelho como bancada de apoio.

Para evitar danos ao aparelho:

- ▷ No caso de falha térmica, desligue a placa sólida e permita que arrefeça completamente.
- ▷ Não ponha pratos em cima. Não arrefeça com água fria em circunstância alguma.
- ▷ Não suba para o aparelho.

O aparelho é fabricado em conformidade com o padrão de segurança relevante em vigor e nos requisitos de segurança da Diretiva de Gás.

Válvula de segurança automática

Estas placas têm um dispositivo de segurança que fecha automaticamente o fluxo de gás caso a chama se apague acidentalmente devido a correntes de ar, a uma panela que derrama ou a uma interrupção temporária do fornecimento de gás. Este dispositivo é ativado aproximadamente 30 segundos depois de a chama se apagar.

Utilização do queimador

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

Queimador	Fundo do recipiente mín.-máx. Ø (recomendado)
Coroa dupla	160 - 240 mm
Rápido	140 - 220 mm
Semi-rápido	140 - 200 mm
Auxiliar	60 - 140 mm

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

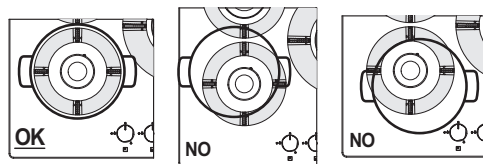
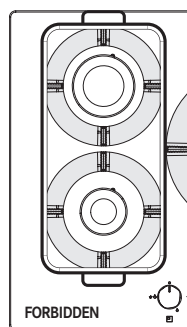


Fig. 1

A Franke declina qualquer responsabilidade por danos devidos a esse tipo de utilização. (Fig. 1).

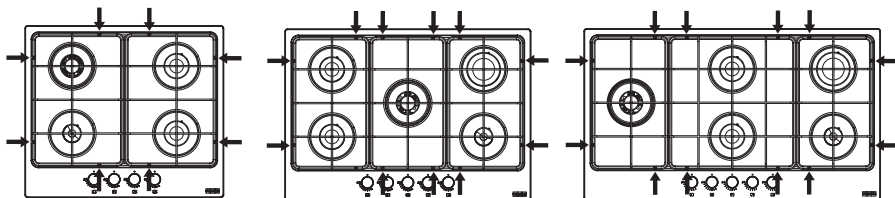
- ▷ Não coloque a mesma panela em dois queimadores. (Fig. 1).
- ▷ Não utilize dois queimadores a funcionarem ao mesmo tempo com um único recipiente, como uma caçarola ou uma frigideira de peixe. (Fig. 1).
- ▷ A utilização inadequada das grelhas pode danificar a placa: não coloque as grelhas em posição invertida nem as deslize sobre a placa.
- ▷ Em caso de utilização de chapas de ferro fundido, pedras de grelhar ou panelas e tachos em terracota, não os utilize durante mais de 20 minutos e, em caso de necessidade de um período de cozedura mais prolongado, ajuste o queimador para a temperatura mínima.
- ▷ Não é recomendado utilizar difusores de calor tais como malhas de metal ou qualquer outro tipo.

ATENÇÃO: O uso de frigideiras ou panelas particulares pode causar uma ligeira deformação temporária da superfície de cozimento em aço. Isso é normal e não afeta a operação do aparelho.



Posição correta das grelhas

Certifique-se de colocar as grelhas com os pés de borracha na posição correta como indicado pelas setas nas figuras abaixo:



LIMPEZA E CUIDADO



Risco de queimaduras!

- ▷ Não limpe o aparelho e seus acessórios até que estejam frios.
- ▷ Não use líquidos inflamáveis perto do aparelho.

Antes de efetuar qualquer limpeza e cuidado

- ▷ Desligue o aparelho.

Os alimentos que caiam ou se fixem acidentalmente na superfície ou nos elementos funcionais ou estéticos da placa não devem ser ingeridos.

Limpar o aparelho

- ▶ Limpe a placa após cada utilização para evitar que os resíduos de alimentos queimem.
- ▶ Para limpar os resíduos de alimentos, use um pano macio ou uma esponja com água. Recomendamos a utilização de produtos de limpeza protetores.

- ▶ Remova imediatamente quaisquer alimentos açucarados que tenham derramado para cima da placa.
- ▶ Para evitar a formação de depósitos de calcário, seque sempre o aparelho depois de passar um pano húmido.
- ▶ Limpe as grelhas, as tampas dos queimadores e os difusores de chamas com água quente com sabão, certificando-se de que os seque cuidadosamente. Não lave na máquina de lavar loiça. Certifique-se de que as zonas de saída de gás estão perfeitamente limpas.
- ▶ A cor natural das grelhas onde se pousam os tachos no local onde estes são pousados pode alterar com o tempo devido ao calor.

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

Antes de qualquer operação de manutenção, desconecte o aparelho da fonte de alimentação principal.

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

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

- Quando contactar a assistência ao cliente, indique as seguintes informações:

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

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

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

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Tipo de problema	Verifique se:
A O queimador não acende, não fica aceso ou a chama não é uniforme	1 O abastecimento de gás ou de eletricidade não está desligado/cortado
	2 A torneira de fornecimento de gás não está aberta
	3 A botija de gás recarregável (gás líquido) não está vazia
	4 As aberturas do queimador não estão entupidas
	5 Os terminais da tomada não estão sujos
	6 Todas as peças do queimador não foram posicionadas corretamente
	7 Não existem correntes de ar perto da placa
	8 Ao acender o queimador, o botão não foi pressionado por tempo suficiente para ativar o dispositivo de proteção (consulte a página 69, "Utilização prevista").
	9 As aberturas do queimador não estão entupidas perto do termopar
	10 O ajuste mínimo de gás não está correto
B Os recipientes (tachos, panelas, chaleiras) não estão estáveis	11 A parte inferior do recipiente não está perfeitamente plano
	12 O recipiente não está centralizado no queimador
	13 As grelhas não foram substituídas ou estão posicionadas de forma incorreta

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

ELIMINAÇÃO

Embalagem

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

Desligar

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

Eliminação



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

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

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

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

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

Consulte o endereço de contacto do seu país na última página ou no nosso website em www.franke.com

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σε αυτό το εγχειρίδιο και στη συσκευή σας παρέχουμε πολλά σημαντικά μηνύματα ασφαλείας. Να διαβάζετε πάντα και να τηρείτε τα μηνύματα ασφαλείας. Η Franke διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιεί τροποποιήσεις στο προϊόν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Όλες οι πληροφορίες είναι σωστές τη στιγμή της έκδοσης.



Παιδιά 8 ετών και άνω, καθώς και άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή με περιορισμένη εμπειρία ή γνώσεις, δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ή να καθαρίζουν τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται και καθοδηγούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ή να καθαρίζουν τη συσκευή ακόμα κι αν επιβλέπονται. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.



Κίνδυνος τραυματισμού!

- ▷ Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- ▷ Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας, παραδείγματος χάρη πλαστική μεμβράνη και πολυστυρένιο. Μπορεί να είναι επικίνδυνα, απόρριψε τα με τον κατάλληλο τρόπο.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.



Κίνδυνος εγκαύματος!

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

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

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει συμβατότητα μεταξύ του τύπου και της παροχής του αερίου με τις προδιαγραφές της συσκευής. Η εστία αναπτύχθηκε

αποκλειστικά και μόνο για μη επαγγελματική και μόνο για οικιακή χρήση.

- ▷ Ο τύπος αερίου για τον οποίο έχει σχεδιαστεί η συσκευή καθορίζεται στην πινακίδα στοιχείων στην κάτω πλευρά του προϊόντος.
- ▷ Πριν από την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (είδος του αερίου και πίεση του αερίου) και η προσαρμογή της συσκευής είναι συμβατές.
- ▷ Αυτή η συσκευή δε συνδέεται σε συσκευή εκκένωσης προϊόντων καύσης. Θα εγκατασταθεί και θα συνδεθεί σύμφωνα με τους τρέχοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Θα δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις σχετικές απαιτήσεις που αφορούν τον εξαερισμό.
- ▷ Οι συνθήκες προσαρμογής για αυτήν τη συσκευή αναγράφονται στην ετικέτα (ή στην πινακίδα στοιχείων).
- ▷ Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς που εφαρμόζονται σχετικά με τον εξαερισμό.
- ▷ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ελέγχου.
- ▷ Αν η συσκευή διαθέτει καπάκι, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες έχουν κρυώσει αρκετά προτού το κλείσετε.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας της εισαγωγής υγρού!

Η συσκευή περιλαμβάνει ηλεκτρικά εξαρτήματα.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται υγρό στο εσωτερικό της συσκευής.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμό υπό πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▷ Αν οι φλόγες του καυστήρα σβήσουν κατά λάθος, απενεργοποιήστε το χειριστήριο του καυστήρα και προσπαθήστε να επαναφέρετε τον καυστήρα για τουλάχιστον 1 λεπτό.
- ▷ Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί για περισσότερα από 15 δευτερόλεπτα. Αν μετά από 15 δευτ. ο καυστήρας δεν έχει ανάψει, δακώστε τη λειτουργία της συσκευής και ανοίξτε την πόρτα του θαλάμου ή/και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε ξανά να ανάψετε τον καυστήρα.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί με τρόπο ώστε να επιτρέπει την αποσύνδεσή της από την παροχή ρεύματος, με απόσταση ανοίγματος επαφής (3 mm) που εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε σύστημα γείωσης που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση μιας συσκευής αερίου για μαγείρεμα παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στο χώρο όπου εγκαθίσταται.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα εξαερίζεται καλά, ειδικά κατά τη χρήση της συσκευής: Διατηρείτε τα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού ανοικτά ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού εξαερισμού (μηχανικός απορροφητήρας).
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια βραχυπρόθεσμη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται αδιάλειπτα.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.
- ▷ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ατσαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα

που θα μπορούσαν να γρατζουνίσουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.

- ▷ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στη σφράγιση ανάμεσα στο γείσο και τον πάγκο της κουζίνας.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες εξόδου αερίου είναι εντελώς καθαρές.
- ▷ Οι οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο ισχύουν μόνο, αν επάνω στη συσκευή υπάρχουν τα αρχικά της χώρας. Αν τα αρχικά δεν υπάρχουν επάνω στη συσκευή, πρέπει να ανατρέξετε στις τεχνικές οδηγίες που θα περιέχουν τις απαραίτητες συμβουλές σχετικά με την τροποποίηση της συσκευής για τις συνθήκες χρήσης στη χώρα.



Κίνδυνος πυρκαγιάς!

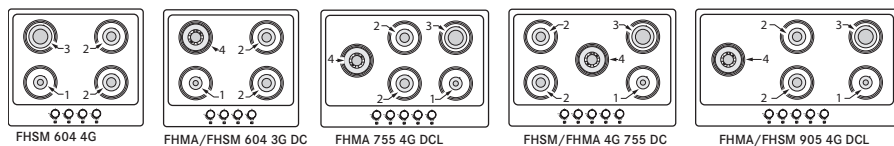
- ▷ Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Ανεπιβλεπτο ή αυτόματο μαγείρεμα σε εστία με λίπη ή λάδι μπορεί να γίνει επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Το καυτό λάδι αναφλέγεται εύκολα.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ



Θέση	Εστία	Ονομαστική ισχύς G20	Ακροφύσια έγχυσης G20 20 mbar	Ονομαστική ισχύς G30	Ονομαστική ισχύς G31	Ακροφύσια έγχυσης G30 / G31 28-30/37 mbar	Ονομαστική ισχύς (kW)	Μειωμένη ισχύς (kW)
4	DC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
				*218	*218	*0,85	*3	
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
	ελάχ.	17		20	25			
Πίεση (mbar)	ονομ	20		28-30	37			
	μέγ.	25		35	45			
Τύπος αερίου		G20 φυσικό αέριο			LPG G30 Βουτάνιο G31 Προπάνιο		κατηγορ. 2H3+	

*ΟΛΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ FHMA

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΩΝ ΜΟΝΤΕΛΩΝ

Μοντέλο	αρ. AUX	αρ. SR	αρ. R	αρ. DC	Αρ. καυστή- ρων	Πηγή θερμότη- τας	Συνολική ονομαστική ισχύς G20 (m ² /h)	Συνολική ονομαστική ισχύς G30/G31 (g/h)	Απαιτούμενος αερας για την καύση (m ² /h)	Συνολική εγκατεστημένη ονομαστική ισχύς αερίου (kW)	Συνολική εγκατεστημένη ονομαστική ισχύς αερίου LPG (kW)	Βάρος (μεικτό/ καθαρό) (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	ΑΕΡΙΟ	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	ΑΕΡΙΟ	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	ΑΕΡΙΟ	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	ΑΕΡΙΟ	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	ΑΕΡΙΟ	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	ΑΕΡΙΟ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	ΑΕΡΙΟ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	ΑΕΡΙΟ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Διπλή στεφάνη SR = Ημι-γρήγορο R = Γρήγορο AUX = Βοηθητικό C = Χυτοσίδηρος E = Εμαγιέ
Παροχή ισχύος = 220-240V; Συχνότητα παροχής ισχύος= 50-60Hz; Ισχύς/Ρεύμα = 0,6 Watt

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση και η ηλεκτρική σύνδεση/ σύνδεση αερίου πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο και αδειοδοτημένο προσωπικό. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμό προσώπων οι υλικές ζημιές λόγω μη συμμόρφωσης με αυτές τις διατάξεις. Η σύνδεση με την παροχή αερίου πρέπει να συμμορφώνεται με τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα κατά την εγκατάσταση.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή συνδέεται άμεσα στην κεντρική πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούνται προσαρμογείς, πολύπριζα και καλώδια προέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.

Προϋποθέσεις επίπλου εντοιχισμού

Το παρόν εγχειρίδιο αφορά εντοιχιζόμενη εστία αερίου κατηγορίας 3 και τύπου Υ για τα ηλεκτρικά μέρη.

Ο σωλήνας αερίου δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα πλαϊνά οποιοδήποτε φούρνου κάτω από την εστία.

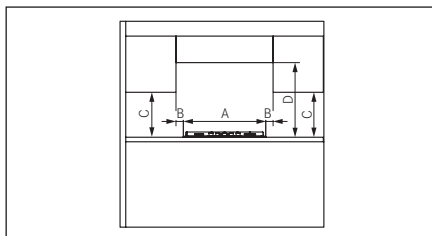
Για εντοιχισμένες μονάδες, τα εξαρτήματα (πλαστικά υλικά και ξύλα πρόσοψης) πρέπει να συναρμολογούνται με θερμοανθεκτικές κόλλες (ελάχ. 100 °C): ακατάλληλα υλικά και ακατάλληλες κόλλες μπορούν να οδηγήσουν σε σκέβρωμα και αποκόλληση.

Ο εξαερισμός των δωματίων πρέπει να γίνεται σε συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς.

Το ντουλάπι κουζίνας πρέπει να εξασφαλίζει επαρκή χώρο για την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής.

Σημαντικό: Οι συγκεκριμένες συσκευές είναι τύπου «Υ» αναφορικά με το βαθμό προστασίας έναντι σε κινδύνους πυρκαγιάς. Η ελάχιστη απόσταση του άκρου της συσκευής είναι 150 mm από τον πλευρικό τοίχο, 50 mm από τον πίσω τοίχο και 700 mm από τα ντουλάπια πάνω από αυτό. Η συσκευή συστήνεται να εντοιχίζεται σε πάγκους κουζίνας πάχους 40 mm. Σε περίπτωση που οι διαστάσεις διαφέρουν, οι απαραίτητες τροποποιήσεις θα πρέπει να πραγματοποιηθούν από τον τεχνικό.

Σημείωση: Εάν τοποθετηθεί απορροφητήρας πάνω από την εστία, για την απόσταση που πρέπει να τηρηθεί, ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης του απορροφητήρα.

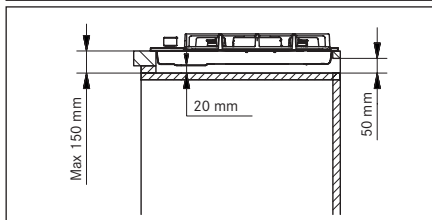
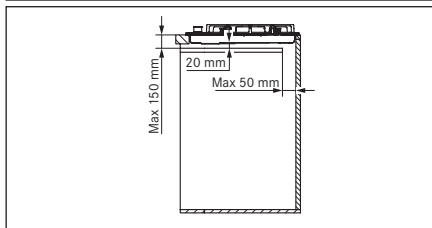
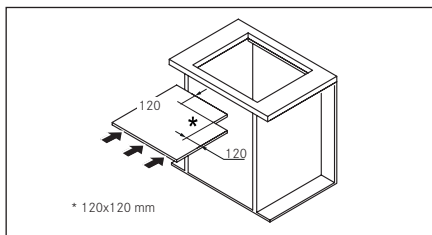


ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ (MM)

A = 590/730/880 B = 50

C = 400 D = 700

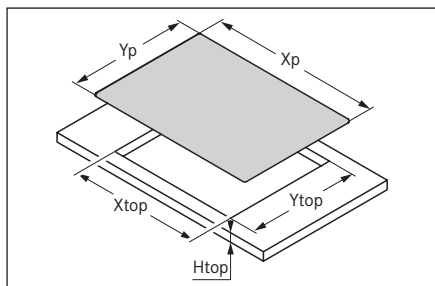
- ▷ Αν η συσκευή δεν εγκατασταθεί πάνω από ένα φούρνο: αν η συσκευή δεν εγκατασταθεί πάνω από ένα φούρνο:



Διαδικασία εγκατάστασης

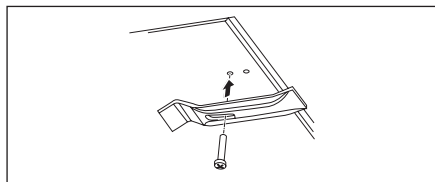
Η συσκευή σταθεροποιείται στο ντουλάπι εντοιχισμού με τα παρεχόμενα άγκιστρα και αξεσουάρ.

- ▷ Μετά την εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερη πρόσβαση στα στοιχεία στερέωσης μπροστά και πίσω.
- ▷ Προετοιμάστε το άνοιγμα στον πάγκο της κουζίνας σύμφωνα με τις διαστάσεις που υποδεικνύονται. Βεβαιωθείτε ότι συμμορφώνεστε με τις διαστάσεις που υποδεικνύονται.



Μοντέλο	Xp	Yp	X top	Y top	H top
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G DC/DCL	mm	mm	mm	mm	mm
FHSM 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

- ▷ Εφαρμόστε τη στεγανωτική λωρίδα γύρω από το άνοιγμα και τοποθετήστε την εστία.
- ▷ Σταθεροποιήστε τη συσκευή με τις βίδες και τα άγκιστρα.
- ▷ Αφαιρέστε τυχόν περίσσεια στεγανωτικής λωρίδας.



Σύνδεση με την παροχή αερίου

- ▷ Συνδέστε τη συσκευή με την παροχή αερίου σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, μόνο αφότου έχετε βεβαιωθεί ότι είναι σχεδιασμένη να χρησιμοποιείται για το συγκεκριμένο τύπο αερίου. Διαφορετικά, κάνετε τις ενέργειες που περιγράφονται στην παράγραφο „Αντικατάσταση μπεκ“.
- ▷ Για υγρό αέριο, χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

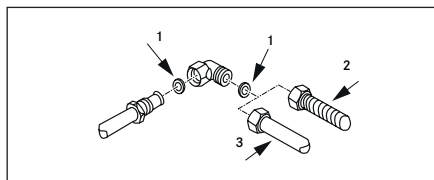
Η σύνδεση με την παροχή αερίου μπορεί να γίνει με δύο τρόπους:

A. Συνδέστε την εστία αερίου χρησιμοποιώντας άκαμπτο χάλκινο σωλήνα διαμέτρου 12 mm (3). Για να διασφαλίσετε καλή σφράγιση, χρησιμοποιήστε το ελαστομερές μονωτικό που παρέχεται ως αξεσουάρ (1).

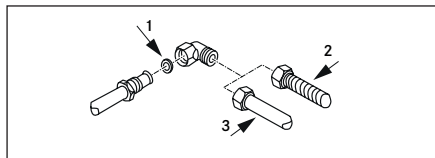
B. Συνδέστε την εστία χρησιμοποιώντας εύκαμπτο χαλυβιδό σωλήνα συνεχούς επιφάνειας (2). Επίσης σε αυτή την περίπτωση, για να διασφαλίσετε καλή σφράγιση, χρησιμοποιήστε το μονωτικό που παρέχεται ως αξεσουάρ (1). Το μέγιστο μήκος του εύκαμπτου σωλήνα είναι 2 μέτρα.

Σημαντικό: Εάν χρησιμοποιηθεί ένας εύκαμπτος σωλήνας από ανοξείδωτο χάλυβα, πρέπει να τοποθετηθεί με τρόπο ώστε να μην αγγίζει κανένα κινητό μέρος των επίπλων. Πρέπει να διέρχεται από μια περιοχή όπου δεν υπάρχουν εμπόδια και όπου είναι δυνατόν να ελεγχθεί σε όλο του το μήκος.

- ▷ Μετά τη σύνδεση στην παροχή αερίου ανάψτε τους καυστήρες και γυρίστε τους χοιροτροχούς στην ελάχιστη και τη μέγιστη θέση για να ελέγξετε τη σταθερότητα της φλόγας.
- ▷ Αφότου πραγματοποιήσετε τη σύνδεση, χρησιμοποιήστε σαπουνόνερο για να ελέγξετε για διαρροές.



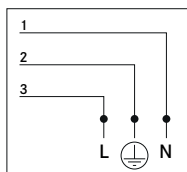
Για το Ηνωμένο Βασίλειο, την Βόρεια Ιρλανδία και την Δημοκρατία της Ιρλανδίας.



Ηλεκτρική σύνδεση

Η εστία μαγειρέματος της FRANKE παρέχεται με καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος 3 πυρήνων με ελεύθερους ακροδέκτες.

- Επιβεβαιώστε τα ακόλουθα:
 - Ότι τα χαρακτηριστικά της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού σας (τάση, μέγιστη τιμή ισχύος και ρεύματος) είναι συμβατά με εκείνα της εστίας FRANKE που διαθέτετε.
 - Το βύσμα και η πρίζα είναι εύκολα προσβάσιμα και τοποθετημένα έτσι ώστε κανένα επικίνδυνο τμήμα τους να μην είναι προσβάσιμο όταν εισάγετε ή αφαιρείτε την πρίζα.
 - Χρησιμοποιείται καλώδιο τύπου 3 x 0,75 mm² H05RR-F για εστίες μόνο με γκάζι κατά την αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας ρεύματος.
 - Δεν έχουν συνδεθεί στην ίδια πρίζα οι ακροδέκτες δύο συσκευών.
 - Τηρούνται οι πολιτικότητες των ελεύθερων ακροδεκτών (Μπλε = Ουδέτερος = (1) / Κίτρινο και Πράσινο = Γείωση = (2) / Καφέ = Φάση = (3)).

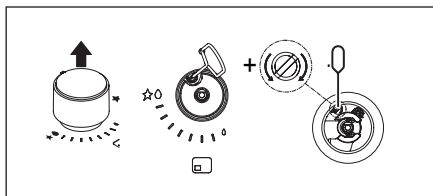


Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου

Προειδοποίηση: Αυτή η εργασία πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό

Προσαρμογή ελάχιστης φλόγας

- Αφαιρέστε τον χειροτροχό.
- Τοποθετήστε ένα κατσαβίδι ανάμεσα στην τσιμούχα και το καπάκι μέχρι να φτάσει στη βίδα ρύθμισης.
- Προσαρμόστε την ελάχιστη φλόγα στρίβοντας τη βίδα προσαρμογής δεξιόστροφα για μείωση της φλόγας και αριστερόστροφα για αύξηση. Το κατσαβίδι προσαρμογής παρέχεται με τα αξεσουάρ.



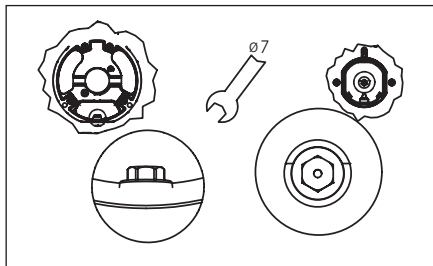
Αντικατάσταση ακροφυσίων έγχυσης

Τα μπεκ δεν παρέχονται, πρέπει να ζητηθούν από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Σημαντικό: όλες οι συσκευές είναι εργοστασιακά κατασκευασμένες για φυσικό αέριο (G20). Αν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί διαφορετικός τύπος αερίου, αντικαταστήστε τα ακροφύσια έγχυσης με τον εξής τρόπο:

- Αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τους διασκορπιστές φλόγας.
- Ξεβιδώστε τα ακροφύσια έγχυσης και αντικαταστήστε με τα παρεχόμενα και κατάλληλα για την παροχή αερίου, διασφαλίζοντας ότι τα σημάδια αντιστοιχούν με εκείνα του πίνακα.
- Επανατοποθετήστε τους διασκορπιστές φλόγας, τα καπάκια και τις σχάρες.

Οι εστίες αυτές δεν απαιτούν προσαρμογή αέρα.



Πρόσβαση στην εστία

Για να έχετε πρόσβαση στο τμήμα που περιέχει τα λειτουργικά μέρη, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- Αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τους διασκορπιστές φλόγας.
- Αφαιρέστε τους επιλογείς, τραβώντας τους από τους πείρους τους.
- Αφαιρέστε τις βίδες που στερεώνουν τις εστίες στη συσκευή.
- Ανασηκώστε την εστία.

Σημαντικό: Κατά τη μετατροπή της συσκευής για λειτουργία με διαφορετικό τύπο αερίου, τοποθετήστε το αντίστοιχο αυτοκόλλητο (παρέχεται ως αξεσουάρ) στον ειδικό χώρο στην πινακίδα τύπου. Για λειτουργία με υγραέριο (G30 ή G31), η βίδα προσαρμογής για ελάχιστη φλόγα πρέπει να βιδώνεται πλήρως μέχρι κάτω. Οι παρούσες συσκευές παρέχονται στην κατηγ. II 2H3+.

ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως για τη θέρμανση χώρων.

- ▷ Μην τραβάτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος για να τη βγάλετε από την πρίζα.
- ▷ Κλείστε τη στρόφιγγα παροχής αερίου όταν η εστία δεν χρησιμοποιείται.



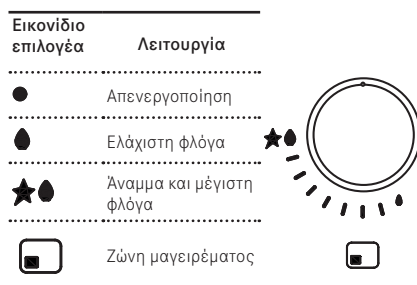
Κίνδυνος εγκαύματος!

- ▷ Μην αγγίζετε τις σχάρες των εστιών κατά τη χρήση.
- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος.

Άναμμα των εστιών

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

- Πιέστε και στρέψτε τον απαιτούμενο επιλογέα στη θέση ανάμματος και μέγιστης ελευθέρωσης.
- Διατηρήστε τον επιλογέα πιεσμένο για 3-4 δευτερόλεπτα ώστε να επιτρέψετε στις σπίθες να πυροδοτήσουν το αέριο που απελευθερώνεται από την εστία και στο θερμοστοιχείο να ανάψει.
- Έπειτα, απελευθερώστε τον επιλογέα και, στρίβοντάς τον αριστερόστροφα, προσαρμόστε τη φλόγα ανάλογα με τις απαιτήσεις. Αν η φλόγα δεν παραμείνει αναμμένη, επαναλάβετε τη διαδικασία από το βήμα 1.



Η εστία αποτελεί αντικείμενο καθημερινής χρήσης: σημάδια χρήσης όπως γρατσουνιές ή εμφανής τριβή από κατασρόλες και άλλα σκεύη είναι φυσιολογικά. Η εντατική χρήση προκαλεί ακόμα πιο χαρακτηριστικά σημάδια χρήσης.

Σε αυτές τις περιπτώσεις, η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί άσφιστα και δεν δικαιολογούνται παράπονα. Η ασφάλεια είναι πάντα εγγυημένη.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια στήριξης.

Για να αποφύγετε την καταστροφή της συσκευής:

- ▷ Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε να κρυώσει πλήρως.
- ▷ Μην τοποθετείτε πιάτα πάνω στη συσκευή. Σε καμία περίπτωση μην χαμηλώνετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας κρύο νερό.
- ▷ Μην ανεβείτε επάνω στη συσκευή.

Η συσκευή κατασκευάζεται σύμφωνα με το σχετικό ισχύον πρότυπο ασφαλείας και με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας για το φυσικό αέριο.

Αυτόματη βαλβίδα ασφαλείας

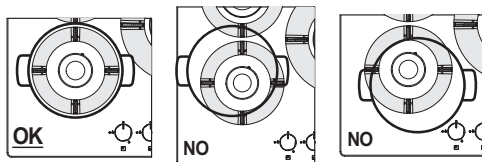
Οι παρούσες εστίες διαθέτουν διάταξη ασφαλείας που διακόπτει αυτόματα τη ροή αερίου, αν η φλόγα σβήσει κατά λάθος εξαιτίας ρεύματος αέρα, διαρροής σκεύους ή προσωρινής διακοπής της παροχής αερίου. Η συσκευή αυτή ενεργοποιείται περίπου 30 δευτερόλεπτα αφότου σβήσει η φλόγα.

Χρήση εστίας

Για χαμηλότερη κατανάλωση αερίου και καλύτερη αποδοτικότητα, χρησιμοποιείτε σκεύη με κατάλληλη διάμετρο για κάθε εστία, βεβαιώνοντας ότι η φλόγα δεν ξεπερνά την επιφάνεια του σκεύους (συμμορφώνεται με τον παρακάτω πίνακα):

Εστία	Διάμετρος βάσης ελάχ.-μεγ. Ø (προτεινόμενη)
Διπλή στεφάνη	160 - 240 mm
Ταχεία	140 - 220 mm
Ημιταχεία	140 - 200 mm
Βοηθητική	60 - 140 mm

Η χρήση σκευών μεγαλύτερης διαμέτρου από την ενδειγμένη μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση στους επιλογείς και την επιφάνεια εργασίας, ενώ σε περίπτωση παρατεταμένης χρήσης κιτρίνισμα του καλύμματος (αν είναι από ανοξείδωτο ατσάλι).

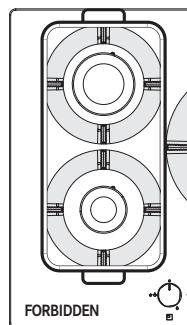


Εικ. 1

Η Franke δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για ζημιά που οφείλεται σε τέτοια χρήση. (Εικ. 1).

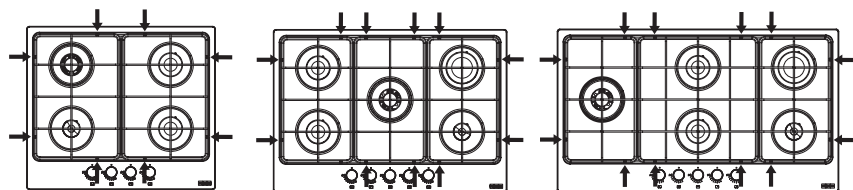
- ▷ Μην τοποθετείτε το ίδιο σκεύος επάνω σε δύο εστίες. (Εικ. 1)
- ▷ Μην τοποθετείτε ένα μόνο σκεύος, όπως καταρόλα ή τηγάνι για ψάρια, επάνω σε δύο εστίες που λειτουργούν ταυτόχρονα. (Εικ. 1).
- ▷ Η εσφαλμένη χρήση των σχαρών μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην εστία: Μην τοποθετείτε τις σχάρες ανάποδα και μην τις σέρνετε πάνω στην εστία.
- ▷ Αν χρησιμοποιείτε μαγειρικές πλάκες από χυτοσίδηρο, πέτρες ψησίματος και πήλινες καταρόλες και τηγάνια, μην τα χρησιμοποιείτε για περισσότερα από 20 λεπτά και, σε περίπτωση που το μαγείρεμα διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα, ρυθμίστε την εστία στη χαμηλότερη θερμοκρασία.
- ▷ Δε συνιστάται η χρήση μέσων διάχυσης της θερμότητας, όπως μεταλλικών πλεγμάτων ή άλλων τύπων.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση συγκεκριμένων τηγανιών ή σκευών μπορεί να προκαλέσει ελαφρά προσωρινή παραμόρφωση της χαλύβδινης επιφάνειας ψησίματος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής.



Σωστή θέση σχαρών

Φροντίστε να τοποθετήσετε τις σχάρες με τα ελαστικά πόδια στη σωστή θέση όπως υποδεικνύεται από τα βέλη στις παρακάτω εικόνες:



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ



Κίνδυνος εγκαύματος!

- ▷ Μην καθαρίζετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ μέχρι να κρυώσουν.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή.

Πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό και φροντίδα:

- ▷ Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Φαγητά που κατά λάθος πέφτουν ή κολλούν επάνω στην επιφάνεια, στα λειτουργικά ή αισθητικά στοιχεία της εστίας δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Καθαρισμός της συσκευής

- ▶ Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση προς αποφυγή σχηματισμού καμένων υπολειμμάτων φαγητού.
- ▶ Για να καθαρίσετε τα υπολείμματα φαγητού, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι με νερό. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε προστατευτικά μέσα καθαρισμού.

- ▶ Αφαιρέστε άμεσα από την εστία υπολείμματα τροφών με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη.
- ▶ Προς αποφυγή σχηματισμού επικαθίσεων αλάτων, να στεγνώνετε πάντα διεξοδικά τη συσκευή αφού την καθαρίσετε με νωπό πανί
- ▶ Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό με σαπούνι για να πλύνετε τις σχάρες, τα καπάκια και τους διασκορπιστές φλόγας των εστιών, βεβαιώνοντας ότι τα στεγνώνετε προσεκτικά. Μην τα πλένετε σε πλυντήριο πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες εξόδου αερίου είναι εντελώς καθαρές.
- ▶ Το φυσικό χρώμα της σχάρας των εστιών στον τομέα τοποθέτησης σκεύους μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου εξαιτίας της θερμότητας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

Πριν από τις εργασίες συντήρησης αποσύνδεσε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε περίπτωση οποιουδήποτε προβλήματος λειτουργίας, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης της Franke.

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

▶ Όταν επικοινωνείτε με το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:

- είδος σφάλματος
- μοντέλο συσκευής (Art. / Cod.)
- σειριακό αριθμό (S.N.)

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

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

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Τύπος προβλήματος	Ελέγξτε ότι:
A Η εστία δεν ανάβει, δεν παραμένει αναμμένη ή η φλόγα δεν ανάβει σταθερά	1 Η παροχή αερίου ή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ανοικτή
	2 Η στρόφιγγα παροχής αερίου δεν είναι ανοικτή
	3 Η επαναπληρώσιμη φιάλη του αερίου (υγραέριο) περιέχει αέριο
	4 Τα ανοίγματα της εστίας δεν έχουν φράξει
	5 Το άκρο του βύσματος δεν είναι βρόμικο
	6 Όλα τα μέρη του καυστήρα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά
	7 Δεν υπάρχουν ρεύματα αέρα κοντά στην εστία
	8 Κατά το άναμμα του καυστήρα, το κουμπί δεν πατήθηκε αρκετά ώστε να ενεργοποιηθεί τη διάταξη προστασίας (βλ. σελ. 81 „Προοριζόμενη χρήση“)
	9 Τα ανοίγματα της εστίας δεν έχουν φράξει κοντά στο θερμοστοιχείο
	10 Η ρύθμιση ελαχίστου αερίου δεν είναι σωστή
B Τα σκεύη (κατσαρόλες, τηγάνια, βραστήρες) δεν είναι σταθερά	11 Η κάτω επιφάνεια του δοχείου δεν είναι εντελώς επίπεδη
	12 Το δοχείο δεν είναι κεντραρισμένο στον καυστήρα
	13 Οι σχάρες δεν έχουν αντιμετατεθεί ή έχουν τοποθετηθεί εσφαλμένα

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Συσκευασία

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

Αποσύνδεση

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

Απόρριψη



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

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

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

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

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Ανατρέξτε στη διεύθυνση επικοινωνίας για τη χώρα σας στην τελευταία σελίδα ή στην ιστοσελίδα www.franke.com

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

V tomto manuálu a na vašem spotřebiči uvádíme mnoho důležitých bezpečnostních sdělení. Vždy si je přečtěte a dodržte všechny bezpečnostní pokyny. Společnost Franke si vyhrazuje právo provádět úpravy svých produktů bez předchozího upozornění. Všechny informace jsou správné v okamžiku vydání.



Toto zařízení nesmí používat ani čistit děti starší než 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi, pokud nejsou pod dohledem a nebyly poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti mladší než 8 let nesmí toto zařízení používat ani čistit ani tehdy, když budou pod dozorem.

Děti by měly být pod dozorem, aby se zabránilo tomu, že si budou se spotřebičem hrát.



Nebezpečím zranění!

- ▷ Toto zařízení není hračka.
- ▷ Děti a zvířata udržujte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a obalového materiálu, např. plastových fólií

a polystyrenu, který může být zdrojem nebezpečí. Zlikvidujte jej náležitým způsobem.

- ▷ Nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení.
- ▷ Nedovolte dětem hrát si se zařízením.



Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během používání zahřívá. Nedotýkejte se varné desky.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během používání horké. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebiče.

- ▷ Ujistěte se, že typ a přívod plynu jsou kompatibilní s parametry spotřebiče. Varná deska byla vyvinuta výhradně pro neprofesionální použití v domácnosti.
- ▷ Typ plynu, pro který je tento spotřebič určen, je uveden na typovém štítku na spodní straně desky.
- ▷ Před montáží se ujistěte, zda podmínky místních rozvodových sítí (druh plynu a jeho tlak) jsou kompatibilní s nastavením spotřebiče.
- ▷ Tento spotřebič není připojen k zařízení pro odtah spalin. Musí být instalován a připojen v souladu s platnými předpisy pro instalaci.

Zvláštní pozornost je potřeba věnovat požadavkům na větrání.

- ▷ Podmínky nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku (nebo na typovém štítku).
- ▷ Zvláštní pozornost věnujte předpisům o ventilaci.
- ▷ Po použití vypněte varnou desku pomocí jejích ovládacích prvků.
- ▷ Pokud má spotřebič víko, před jeho zavřením se ujistěte, zda jsou hořáky studené.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

Zařízení obsahuje elektrické součásti.

- ▷ Zajistěte, aby dovnitř zařízení nevnikla žádná tekutina.
- ▷ K čištění zařízení nepoužívejte stlačenou páru.
- ▷ V případě, že plamen hořáku náhodně vyhasne, ovladačem hořák vypněte a po dobu alespoň 1 minuty se ho nepokoušejte znovu zapalovat.
- ▷ Zařízení nesmí být v provozu déle než 15 sekund. Pokud po 15 sekundách nedojde k zažehnutí hořáku, přestaňte zařízení používat a otevřete dvířka schránky a/nebo před dalším

pokusem o zapálení hořáku vyčkejte alespoň 1 minutu.

- ▷ Ujistěte se, že zařízení je nainstalováno tak, aby bylo možné odpojit jej od zdroje napájení se vzdáleností kontaktů (3 mm), které zajistí úplné odpojení v podmínkách přepětí – kategorie III.
- ▷ Zajistěte, aby byl spotřebič připojen k uzemňovací soustavě v souladu s platnými předpisy.



UPOZORNĚNÍ: Používání plynového kuchyňského spotřebiče vede k tvorbě tepla, vlhkosti a spalin v místnosti, v níž je instalován.

- ▷ Zajistěte, aby byla kuchyň dobře větrána, zejména, když je spotřebič používán: ponechte otevřené přirozené větrací otvory nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (mechanickou digestoř).
- ▷ Spotřebič neprovozujte s vnějším časovým spínačem nebo samostatným systémem pro vzdálené ovládání.

UPOZORNĚNÍ: Na průběh vaření je potřeba dohlížet. Krátkodobé vaření vyžaduje nepřetržitý dozor.

- ▷ Nepoužívejte parní čističe ani přímý proud vody.
- ▷ Nikdy nepoužívejte houby na drhnutí, drátěnky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly poškrábat povrch nebo na něm zanechat stopy.
- ▷ Nikdy nepoužívejte ostré předměty, protože by mohly poškodit těsnění mezi lištou a pracovní deskou.
- ▷ Zajistěte, aby zóny s výstupem plynu byly naprosto čisté.
- ▷ Tyto pokyny platí pouze tehdy, pokud je na přístroji symbol dané země. Pokud symbol na spotřebiči není,

je potřeba konzultovat technické pokyny, které by měly poskytnout potřebné instrukce týkající se úpravy zařízení pro podmínky použití v dané zemi.



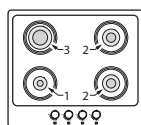
Nebezpečí požáru!

- ▷ Neskladujte předměty na varném povrchu.

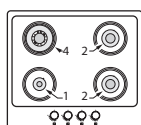


UPOZORNĚNÍ: Příprava pokrmů s tukem nebo olejem na varné desce bez dozoru nebo v automatickém režimu může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. Horký olej snadno vzplane.

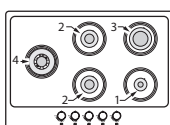
TECHNICKÉ ÚDAJE



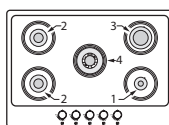
FHSM 604 4G



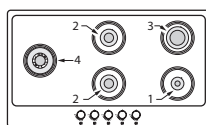
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Poloha	Hořák	Jmenovitý průtok G20	Trysky G20 20 mbar	Jmenovitý průtok G30	Jmenovitý průtok G31	Trysky G30 / G31 28-30/37 mbar	Jmenovitý výkon (kW)	Snížený výkon (kW)
4	DC	0,315	1,35	240 *218	240 *218	0,91 *0,85	3,3 *3	2,10
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
Tlak (mbar)	min		17	20	25			
	nom		20	28-30	37			
	max		25	35	45			
Typ plynu	Zemní plyn G20					LPG Butan G30 Propan G31	Kat. II 2H3+	

*VŠECHNY MODELY FHMA

KONFIGURACE MODELŮ

MOD.	č. AUX	č. SR	č. R	č. DC	N hořáky	Zdroj tepla	Celkový jmenovitý průtok -G20 (m ³ /h)	Celkový jmenovitý průtok -G30/ G31 (g/h)	Potřebné pro vzduch pro splování (m ³ /h)	Celkový instalovaný jmenovitý tepelný výkon (kW)	Celkový instalovaný jmenovitý tepelný výkon LPG (kW)	Čistá - hrubá hmotnost (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	PLYN	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	PLYN	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	PLYN	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9-10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	PLYN	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14-15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	PLYN	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	PLYN	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	PLYN	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	PLYN	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Double Crown (dvojitá koruna); SR=Semi-Rapid (polorychlý); R = Rapid (rychlý); AUX = Auxiliary (pomocný); C = Cast Iron (litina);
E = Enameled (smalt). Napájecí zdroj = 220-240V ~; Frekvence= 50-60Hz; Přikoj / proud= 0,6 Watt

MONTÁŽ



Instalaci a elektrické/plynové připojení smí provádět pouze odborný a oprávněným disponující personál.

Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob nebo škody na věcech v důsledku nedodržení těchto ustanovení. Plynová přípojka musí vyhovovat předpisům dané země, které byly platné v okamžiku montáže.

- ▷ Ujistěte se, zda je zařízení zapojeno přímo do síťové zásuvky. K připojení zařízení nepoužívejte žádné adaptéry, rozvojky ani prodlužovací kabely.

Požadavky na skříňku

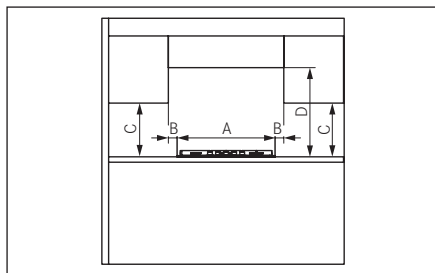
Tento návod se vztahuje na vestavnou plynovou varnou desku třídy 3 s elektrickou částí typu Y. Plynové potrubí nesmí v prostoru pod varnou deskou přijít do styku se žádnou stranou trouby. Součásti vestavěných jednotek (plastové materiály a dýhované dřevo) musí být sestaveny pomocí teplovzdušného lepidla (min. 100 °C): nevhodné materiály a lepidla mohou způsobit zkroucení a odlepení.

Větrání místností musí probíhat v souladu s místními předpisy.

Kuchyňský díl musí poskytovat dostatek místa pro elektrické zapojení spotřebiče.

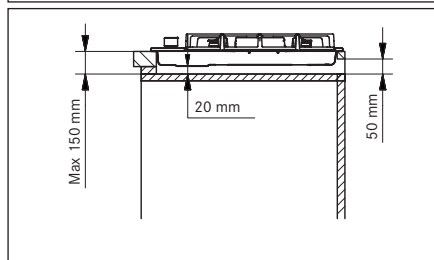
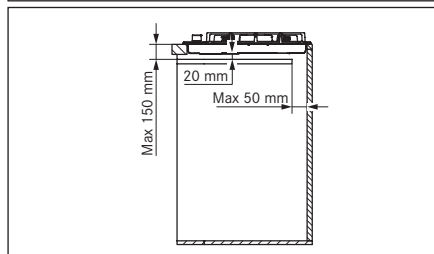
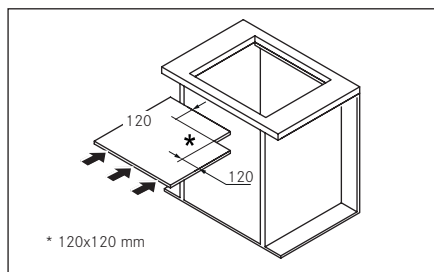
Důležité: Tato zařízení jsou typu „Y“ ve smyslu stupně ochrany před nebezpečím požáru. Minimální vzdálenost od okraje spotřebiče je stanovena na 150 mm pro boční stěnu, 50 mm pro zadní stěnu a 700 mm pro veškeré skříňky umístěné nad ním. Doporučuje se vestavět spotřebič do pracovní desky o síle 40 mm. V případě odlišných rozměrů musí technik provést eventuelní úpravy.

Poznámka: Je-li nad varnou deskou nainstalovaná digestoř, je třeba dodržet vzdálenost, která je uvedena v montážních pokynech pro digestoř.

**MINIMÁLNÍ ROZMĚRY (MM)**

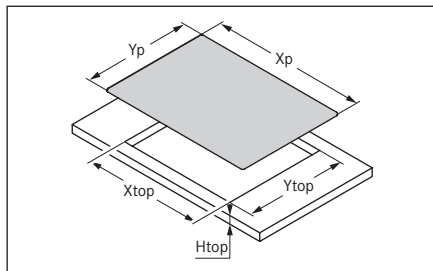
A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

- Pokud není spotřebič namontován nad troubou: sestavte oddělovací přepážku.

**Postup montáže**

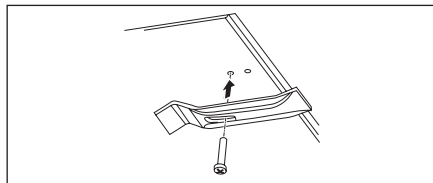
Spotřebič se připevňuje k jednotce pomocí dodaných držáků a příslušenství.

- Po instalaci spotřebiče se ujistěte, že zůstal volný přístup k předním i zadním upevňovacím prvkům.
- Připravte otvor v pracovní desce podle uvedených rozměrů. Musíte dodržet uvedené rozměry.



Model	Xp	Yp	Xtop	Ytop	Htop
FHSM 604 3G DC	590 mm	510 mm	560 mm	480 mm	40 mm
FHSM 604 4G					
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730 mm	510 mm	560 mm	480 mm	40 mm
FHMA 755 4G					
DC/DCL					
FHSM 905 4G DCL	880 mm	510 mm	840 mm	480 mm	40 mm
FHMA 905 4G DCL					

- Kolem otvoru umístěte těsnicí pásku a uсадte varnou desku na místo.
- Připevněte spotřebič pomocí šroubů a držáků.
- Odstraňte nadbytečnou délku těsnicí pásky.

**Připojení k přívodu plynu**

- Ujistěte se, zda spotřebič vyhovuje typu používaného plynu, a teprve potom ho připojte k přívodu plynu v souladu s platnými předpisy. V opačném případě proveďte kroky popsané v odstavci „Výměna vstřikovačů“.

- ▷ V případě kapalného plynu použijte redukční ventily vyhovující platným předpisům.

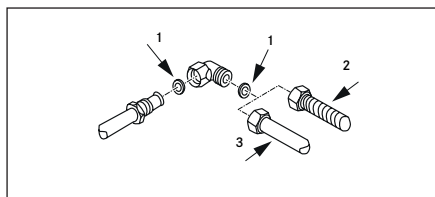
Připojení k přívodu plynu lze provést dvěma způsoby:

A. Připojte plynovou varnou desku pomocí pevné měděné trubky o průměru 12 mm (3). K řádnému utěsnění použijte elastomerní ploché těsnění, které se dodává jako příslušenství (1).

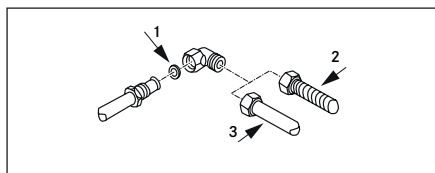
B. Připojte plynovou varnou desku pomocí ohebné ocelové hadice (2). Také v tomto případě použijte k řádnému utěsnění elastomerní ploché těsnění, které se dodává jako příslušenství (1). Maximální délka hadice je 2 délkové metry.

DŮLEŽITÉ: V případě použití hadice z nerezavějící oceli musí být hadice nainstalována tak, aby se nedotýkala žádné pohyblivé části nábytku. Musí procházet prostorem bez překážek, ve kterém ji lze kontrolovat po celé její délce.

- ▶ Abyste zkontrolovali stabilitu plamene, po připojení k přívodu plynu zažehněte hořáky a otočte knoflíky z polohy maxima do polohy minima.
- ▶ Až dokončíte připojení, zkontrolujte těsnost pomocí mýdlové vody.



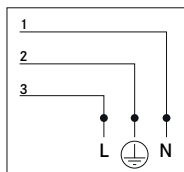
Pro Spojené království, Severní Irsko a Irskou republiku.



Elektrické zapojení

Varná deska FRANKE se dodává s třížilovým kabelem s volnými svorkami.

- ▶ Zajistěte následující podmínky:
 - Parametry síťového napájení v domě (napětí, maximální příkon a proud) jsou kompatibilní s parametry varné desky FRANKE.
 - Síťová zástrčka a zásuvka jsou snadno dosažitelné a jsou umístěny tak, aby při zasouvání nebo vytahování zástrčky nebyla přístupná žádná část pod napětím.
 - Pro všechny plynové varné desky se při výměně napájecího kabelu používá 3 x 0,75 mm² kabel typu H05RR-F.
 - V jedné síťové zástrčce nejsou připojeny svorky dvou spotřebičů.
 - Dodržuje se polarita volných svorek (modrá = nulový vodič = (1) / žlutozelená = zem = (2) / hnědá = fáze = (3)).

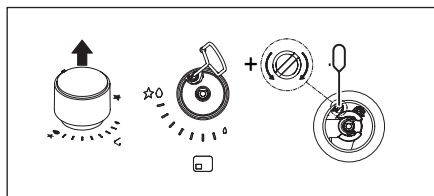


Přizpůsobení na různé druhy plynu

Varování: Tento technický zákrok musí provést kvalifikovaný technik.

Seřízení minimálního plamene

- ▶ Demontujte knoflík.
- ▶ Zasuňte šroubovák mezi těsnění a kryt tak daleko, dokud se nedotkne nastavovací šroubu.
- ▶ Nastavte minimální plamen; otáčením stavěcího šroubu doprava se plamen zmenšuje a otáčením doleva se zvětšuje. Šroubovák na seřizování je dodáván společně s příslušenstvím.



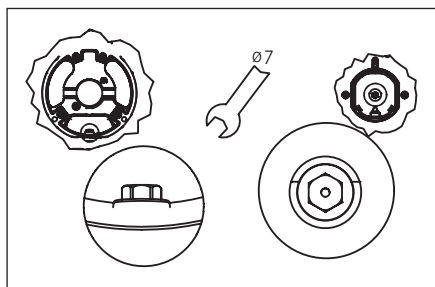
Výměna trysek

Nedodané vstřikovače je třeba si vyžádat na oddělení služeb pro zákazníky.

Důležité: všechny spotřebiče jsou z výroby nastaveny na zemní plyn (G20). Pokud se má používat jiný typ plynu, vyměňte trysky podle tohoto postupu:

- Odstraňte rošty, víčka hořáků a rozdělovače plamene;
- Odšroubujte trysky a vyměňte je za dodaný typ, který je vhodný pro váš přívod plynu; ujistěte se, zda značení odpovídá údajům v tabulce;
- Namontujte rozdělovače plamene, víčka hořáků a rošty zpět na místo;

Tyto hořáky nevyžadují seřizování.



Zpřístupnění varné desky

Chcete-li zpřístupnit desku s funkčními částmi, postupujte takto:

- Odstraňte rošty, víčka hořáků a rozdělovače plamene;
- Odstraňte otočné ovladače tak, že je stáhnete z kolíků;
- Odstraňte šrouby, které drží hořáky na varné desce;
- Zvedněte varnou desku.

Důležité: Při přizpůsobování spotřebiče na jiný typ plynu umístěte odpovídající nálepku (dodává se jako příslušenství) do zvláštního prostoru vymezeného na typovém štítku.

V případě provozu se zkapalněným plynem (G30 nebo G31) je nutné úplně zašroubovat stavěcí šroub na seřizování minimálního plamene. Tyto spotřebiče se dodávají v provedení kat. II 2H3+.

URČENÝ ÚČEL

UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič je určen pouze k vaření. Nesmí být používán k jiným účelům, jako je například vytápění místnosti.

- ▷ Při odpojování od zásuvky netahejte za spotřebič ani za napájecí kabel.
- ▷ Když se varná deska nepoužívá, zavřete hlavní přívod plynu.



Nebezpečí popálení!

- ▷ Během používání se nedotýkejte roštů.
- ▷ Spotřebiče se nedotýkejte mokрыmi částmi těla.

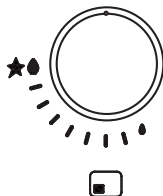
Zapalování hořáků

Varná deska se zapaluje otočnými ovladači.

Chcete-li zapálit hořáky, postupujte takto:

- Stiskněte požadovaný otočný ovladač a otočte ho do pozice zapalování a max. výkonu.
- Držte otočný ovladač stisknutý po dobu 3–4 sekund, aby jiskra zapálila plyn vycházející z hořáku a aby se zahřál termočlánek.
- Potom otočný ovladač uvolněte a otáčením doleva nastavte plamen podle potřeby. Pokud plamen nezůstane hořet, opakujte postup od kroku 1.

Ikona otočného ovladače	Funkce
	Vypnutá
	Minimální plamen
	Zažehnutí a maximální plamen
	Varná zóna



Varná deska je předmětem každodenního používání; známky používání jako škrábance nebo viditelný oděr materiálu od hrnců nebo kuchyňského náčiní jsou běžným jevem. Intenzivní používání má za následek patrnější známky používání. V takových případech spotřebič nadále bezvadně funguje a stížnosti jsou neopodstatněné. Vždy je zaručena bezpečnost.

- ▷ Nepoužívejte spotřebič jako podstavec. Aby nedošlo k poškození spotřebiče
 - ▷ V případě poruchy ohřevu varnou desku vypněte a nechte ji úplně vychladnout.
 - ▷ Nepokládejte na ni žádné nádoby. Za žádných okolností ji neochlazujte vodou.
 - ▷ Neopírejte se o spotřebič.
- Spotřebič je vyráběn v souladu s příslušnou platnou bezpečnostní normou a bezpečnostními požadavky směrnice o plynu.

Automatický pojistný ventil

Tyto varné desky mají pojistné zařízení, které automaticky uzavře průtok plynu v případě neúmyslného zhasnutí plamene v důsledku průvanu, překypění hrnce nebo dočasného přerušení přívodu plynu. Toto zařízení se aktivuje cca 30 sekund po zhasnutí plamene.

Používání hořáků

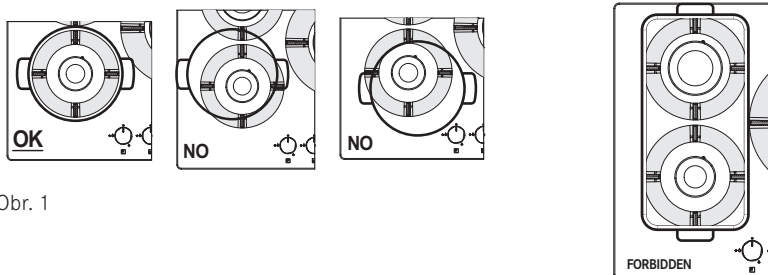
V zájmu nižší spotřeby plynu a lepší účinnosti používejte hrnce, jejichž šířka odpovídá velikosti hořáku, a ujistěte se, zda plamen nesáhá za okraje (dodržte hodnoty uvedené v následující tabulce):

Hořák	Dno pánve min-max. Ø (doporučeno)
Dvojitá koruna plamene	160 - 240 mm
Rychlý	140 - 220 mm
Polorychlý	140 - 200 mm
Pomocný	60 - 140 mm

Používání hrnců s většími než uvedenými rozměry může vést k nadměrnému přehřívání otočných ovladačů i vrchní desky a v případě delšího používání k zežloutnutí krytu (pokud je z nerezové oceli). Společnost Franke odmítá odpovědnost za škody způsobené takovým používáním. (Obr. 1).

- ▷ Neumísťujte jednu nádobu na dva hořáky. (Obr. 1)
- ▷ Nepoužívejte zároveň dva hořáky pro ohřev jedné nádoby, například rendlíku nebo pánve na ryby. (Obr. 1)
- ▷ Nesprávné používání mřížek může varnou desku poškodit: neumísťujte mřížky vzhůru nohama ani s nimi nepohybujte přes varnou desku.
- ▷ Litinové pánve, nádobí Ollar Stone, terakotové hrnce a pánve nepoužívejte déle než 20 minut. V případě delšího vaření nastavte hořák na minimum.
- ▷ Tepelné difuzory, jako je kovová síť nebo jiné typy, se nedoporučují.

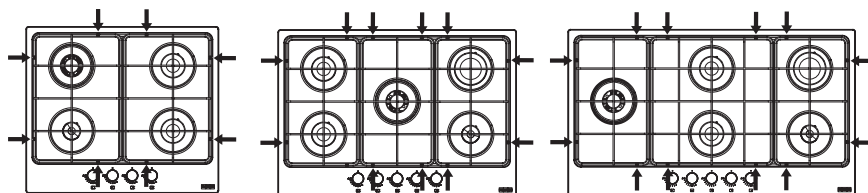
UPOZORNĚNÍ: Použití určitého typu pánvi nebo hrnců může dočasně způsobit lehkou deformaci ocelového varného povrchu. Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na fungování spotřebiče.



Obr. 1

Správná poloha mřížek

Ujistěte se, že mřížky s gumovými patkami jsou umístěné ve správné poloze, jak je vyznačeno šipkami na obrázcích níže:



ČIŠTĚNÍ A PÉČE



Nebezpečí popálení!

- ▷ Spotřebič ani jeho příslušenství nečistěte, dokud nezchladne.
- ▷ V blízkosti spotřebiče nepoužívejte hořlavé tekutiny.

Před zahájením jakéhokoliv čištění a péče:

- ▷ Vypněte spotřebič.

Potraviny, které nedopatřením spadnou na povrch funkčních nebo ozdobných částí varné desky nebo na nich ulpí, nesmí být konzumovány.

Čištění spotřebiče

- ▷ Čistěte varnou desku po každém použití, aby se předešlo připálení zbytků jídla.

- ▶ K čištění zbytků pokrmů použijte měkký hadřík nebo navlhčenou houbičku. Doporučujeme používat ochranné čisticí prostředky.
- ▶ Pokud se na varnou desku dostanou potraviny s vysokým obsahem cukru, ihned je odstraňte.
- ▶ Po otření vlhkou látkou spotřebič vždy důkladně vysušte, aby se zabránilo vzniku skvrn vodního kamene.
- ▶ Rošty, víčka hořáků a rozdělovače plamene čistěte horkou mýdlovou vodou a nezapomeňte je pečlivě vysušit. Nečistěte je v myčce nádobí. Ujistěte se, zda jsou zóny s výstupem plynu naprosto čisté.
- ▶ Přirozená barva roštů v části, kde se stýkají s hrnci, se může v důsledku působení tepla časem změnit.

ÚDRŽBA A OPRAVY

Před prováděním jakékoli operace údržby spotřebič odpojte od hlavního zdroje napájení. V případě jakýchkoli provozních problémů se obraťte na servisní středisko společnosti Franke.

- ▷ Zajistěte, aby údržbu elektrických součástí prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis. Používejte pouze originální náhradní díly.
- ▷ Zajistěte, aby výměnu poškozených kabelů prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.

► Při kontaktování zákaznického servisu uveďte následující informace:

- typ závady
- model spotřebiče (Art. / Cod.)
- sériové číslo (S.N.)

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku, v příručce nebo pod varnou deskou.

► Pokud varná deska nepracuje správně, podívejte se před kontaktováním Centra technických služeb Franke nejprve do Průvodce řešením problémů, abyste zjistili, v čem může být problém:

PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ

Typ závady	Zkontrolujte, zda:
A Hořák se nezapálí, nezůstane hořet nebo je plamen nestálý	1 Plyn nebo přívod elektřiny není vypnutý
	2 Kohoutek pro přívod plynu není otevřený.
	3 Není plnitelná plynová láhev (kapalný plyn) prázdná
	4 Nejsou otvory hořáku ucpané
	5 Není koncovka přípojky špinavá
	6 Všechny součásti hořáku nejsou správně umístěny.
	7 Není v blízkosti varné desky průvan
	8 Při zapalování hořáku nebyl knoflík podržen stisknutý dostatečně dlouho na to, aby došlo k aktivaci ochranného zařízení (viz str. 92 „Určený účel“).
	9 Nejsou otvory hořáku u termočláunku ucpané
	10 Nastavení plynu na minimum není správné.
B Nádoby (hrnce, pánve, konvice) nejsou stabilní	11 Dno nádoby není dokonale ploché.
	12 Nádobka není umístěna uprostřed hořáku.
	13 Nebyly zaměněny nebo nesprávně umístěny mřížky

Pokud závada po výše uvedených kontrolách stále přetrvává, obraťte se na nejbližší Centrum technických služeb Franke.

LIKVIDACE

Obalový materiál

Veškerý obalový materiál (karton, plastová fólie (PE) a polystyren (EPS)) je náležitě označen a měl by se pokud možno předat k recyklaci a ekologicky zlikvidovat.

Odpojení

- Odpojte spotřebič od síťového napájení. Pevně připojený spotřebič musí odpojit kvalifikovaný elektrikář.

Likvidace



Tento symbol na produktu nebo obalu znamená, že se zařízení nesmí vyhazovat do domovního odpadu.

- Zařízení určené k vyřazení zlikvidujte prostřednictvím specializované sběrný odpadních elektrických a elektronických zařízení.

Zařízení je v souladu se směrnicí 2012/19/EU týkající se omezování používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických spotřebičích a likvidace odpadu.

Náležité třídění odpadu zahrnujícího vyřazený spotřebič za účelem následné recyklace, zpracování a ekologické likvidace pomáhá předcházet potenciálně nepříznivým dopadům na životní prostředí a lidské zdraví a usnadňuje recyklaci materiálů použitých v konstrukci spotřebiče.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Kontaktní adresu pro vaši zemi najdete na zadní straně nebo na našich webových stránkách www.franke.com

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W instrukcji obsługi i na urządzeniu znajduje się wiele istotnych informacji dotyczących bezpieczeństwa. Należy zapoznać się z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa i przestrzegać ich.

Firma Franke zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje zawarte w tej instrukcji są aktualne w momencie jej wydania.



Dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, czuciowych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy nie mogą obsługiwać i czyścić urządzenia bez nadzoru odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo osoby, która udzieli im instrukcji. Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą obsługiwać i czyścić urządzenia nawet pod nadzorem. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.



Ryzyko obrażeń!

- ▷ Opisywane urządzenie nie jest zabawką.
- ▷ Nie wolno pozwalać dzieciom i zwierzętom na kontakt z urządzeniem i elementami opakowania np. folią plastikową i polistyrenem, ponieważ mogą stanowić niebezpieczeństwo. Należy je zutylizować w prawidłowy sposób.
- ▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu urządzenia.
- ▷ Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

W czasie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć płyty grzewczej.

OSTRZEŻENIE: Zewnętrzne elementy piekarnika mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

- ▷ Upewnić się, że rodzaj gazu i układ dostarczający są zgodne ze specyfikacją urządzenia. Płyta jest przeznaczona wyłącznie do użytku nieprofesjonalnego w gospodarstwie domowym.

- ▷ Rodzaj gazu, do którego przystosowane jest urządzenie podany jest na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.
- ▷ Przed montażem należy upewnić się, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i jego ciśnienie) oraz regulacja urządzenia są ze sobą zgodne.
- ▷ Urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania gazu. Musi być ono zamontowane i podłączone zgodnie z aktualnymi przepisami dotyczącymi montażu. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- ▷ Informacje dotyczące regulacji urządzenia znajdują się na etykiecie (lub na tabliczce znamionowej).
- ▷ Należy zwrócić szczególną uwagę na obowiązujące przepisy dotyczące wentylacji.
- ▷ Po zakończeniu korzystania z płyty należy wyłączyć ją za pomocą elementów sterujących.
- ▷ Upewnić się, że palniki są zimne przed zamknięciem pokrywy, jeśli urządzenie ją posiada.



Ryzyko porażenia prądem w przypadku przedostania się cieczy do wnętrza urządzenia!

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

- ▷ Zapobiegać przedostawaniu się cieczy do wnętrza urządzenia.
- ▷ Nie czyścić urządzenia parą wodną pod ciśnieniem.
- ▷ W razie przypadkowego zgaszenia płomienia na palniku, należy wyłączyć pokrętko palnika i nie zapalać go ponownie przed upływem co najmniej 1 minuty.
- ▷ Urządzenia nie należy uruchamiać przez dłuższy niż 15 sekund. Jeśli po upływie 15 sekund palnik nie zapali się, należy przerwać uruchamianie palnika i otworzyć drzwi komory i/ lub odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie zostało zamontowane w sposób umożliwiający odłączenie go od sieci, z odstępem otwarcia styków (3 mm) zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie jest podłączone do prawidłowego uziemienia zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Podczas korzystania z płyty gazowej w pomieszczeniu, w którym jest ona zamontowana, powstaje ciepło, wilgoć i produkty spalania gazu.

- ▷ Należy upewnić się, że kuchnia posiada dobrą wentylację, zwłaszcza podczas korzystania z urządzenia – wszystkie otwory wentylacji grawitacyjnej muszą być otwarte lub należy zamontować wentylację mechaniczną (mechaniczny okap kuchenny).
- ▷ Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania powinien być nadzorowany przez cały czas.

- ▷ Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.
- ▷ Nigdy nie stosować metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię kuchenki.

- ▷ Nie używać ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić uszczelnienia pomiędzy listwą a blatem.
- ▷ Upewnić się, że obszary wylotu gazu nie są zanieczyszczone.
- ▷ Niniejsze instrukcje mają zastosowanie tylko wtedy, jeśli na urządzeniu zamieszczony jest symbol kraju. Jeśli na urządzeniu nie ma symbolu, należy sięgnąć do instrukcji technicznych, które powinny zawierać niezbędne wskazówki, dotyczące dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.



Ryzyko pożaru!

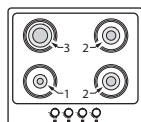
- ▷ Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.



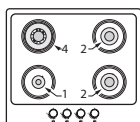
OSTRZEŻENIE:

Pozostawianie żywności gotowanej na płycie bez nadzoru lub w trybie automatycznym przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i może prowadzić do pożaru. Rozgrzany olej łatwo ulega zapłonowi.

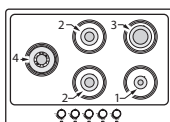
DANE TECHNICZNE



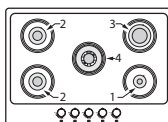
FHSM 604 4G



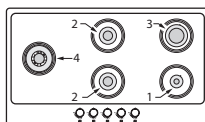
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Położenie	Palnik	Wydajność znamionowa G20	Dysze G20 20 mbar	Wydajność znamionowa G30	Wydajność znamionowa G31	Dysze G30/G31 28 – 30/ 37 mbar	Moc znamionowa (kW)	Moc ograniczona (kW)
4	DC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
				*218	*218	*0,85	*3	
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
	min	17		20	25			
	nom	20		28-30	37			
	max	25		35	45			
Typ gazu	Gaz ziemny G20				LPG Butan G30 Propan G31		Kat. II 2H3+	

*WSZYSTKIE MODELE FHMA

KONFIGURACJA MODELU

MOD.	nr AUX	nr SR	nr R	nr DC	Liczba palników	Źródło ciepła	Całkowita wydajność znamionowa G20 (m ³ /h)	Całkowita wydajność znamionowa G30/G31 (g/h)	Powietrze potrzebne do spalania (m ³ /h)	Całkowita moc znamionowa (kW)	Całkowita moc znamionowa LPG (kW)	Waga netto - brutto (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAS	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Double Crown (podwójna korona) SR = Semi-Rapid (średnio szybki) R = Rapid (szybki) AUX=Auxiliary (dodatkowy) C = Cast Iron (żeliwo) E = Enameled (emaliowany)

Zasilanie = 220-240V; Częstotliwość zasilania= 50-60Hz; Moc/natężenie= 0,6 Watt

MONTAŻ

Montaż urządzenia wraz z podłączeniem do instalacji elektrycznej/gazowej może być wykonywany wyłącznie przez wyspecjalizowane i wykwalifikowane osoby. Producent nie ponosi odpowiedzialności za urazy lub uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem tych zasad. Przyłącze gazu musi być zgodne z przepisami krajowymi obowiązującymi w chwili montażu.

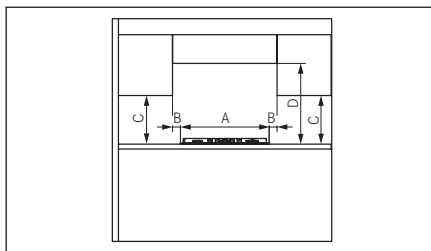
- ▷ Urządzenie podłączać bezpośrednio do gniazda zasilania. Do podłączania urządzenia nie używać adapterów, rozgałęźników ani przedłużaczy.

Wymagania dotyczące szafki

Niniejsza instrukcja opisuje płytę gazową do zabudowy klasy 3 i elementy elektryczne typu Y. Przewód doprowadzający gaz nie może stykać się z żadnym bokiem kuchenki pod płytą. Meble, w których zamontowane ma być urządzenie do zabudowy, muszą być wykonane z materiałów (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) łączonych klejami odpornymi na wysokie temperatury (min. 100°C). Nieodpowiednie materiały i kleje mogą doprowadzić do zawijania i oddzielania. Pomieszczenia powinny spełniać lokalne przepisy dotyczące wentylacji. Ilość wolnego miejsca w elemencie zabudowy kuchennej przeznaczonym do montażu urządzenia musi umożliwiać wykonanie połączeń elektrycznych.

Ważne: urządzenia oznaczone są klasą „Y” ochrony przed pożarem. Minimalna odległość od krawędzi urządzenia wynosi 150 mm dla ściany bocznej, 50 mm dla części tylnej i 700 mm dla dowolnej szafki znajdującej się nad urządzeniem. Zalecana grubość blatu, w którym należy zabudować urządzenie, wynosi 40 mm. W przypadku innych wymiarów ewentualne modyfikacje muszą być przygotowane przez technika.

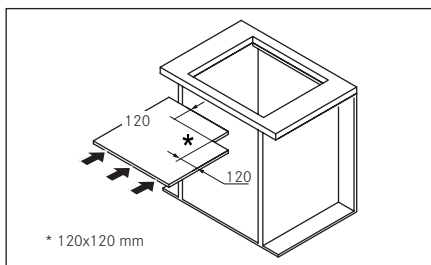
Uwaga: Jeśli nad płytą montowany jest okap, należy sprawdzić odległość montażu w instrukcji montażu okapu.



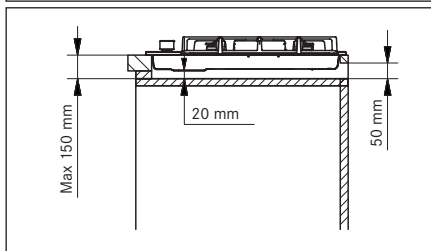
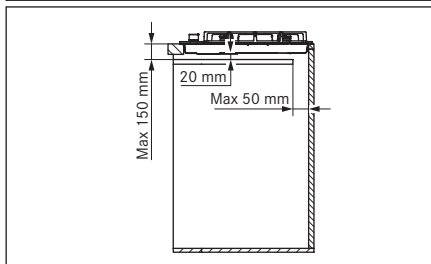
MINIMALNE WYMIARY (MM)

A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

- ▷ Jeśli urządzenie nie jest montowane nad piekarnikiem: należy zamontować przegrodę oddzielającą.



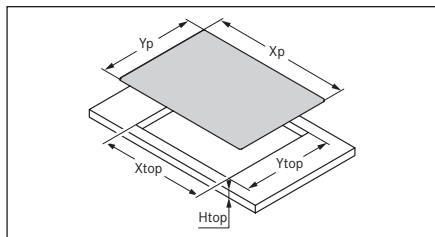
* 120x120 mm



Proces zabudowy

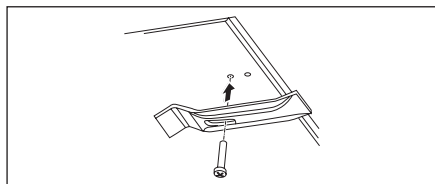
Urządzenie montowane jest w meblach za pomocą wsporników i dołączonych akcesoriów.

- ▷ W przedniej i tylnej części po instalacji urządzenia musi być pozostawiony swobodny dostęp do elementów montażowych.
- ▷ Otwór do montażu w blacie należy wykonać zgodnie z podanymi wymiarami. Dopilnować, aby podane wymiary otworu i frezowania zostały zachowane.



Model	Xp	Yp	X góra	Y góra	H góra
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G	mm	mm	mm	mm	mm
DC/DCL					
FHMA 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

- ▷ Uszczelnić otwór i umieścić w nim płytę.
- ▷ Zamocować urządzenie za pomocą śrub i wsporników.
- ▷ Usunąć nadmiar uszczelnienia.



Podłączanie przewodu doprowadzającego gaz

- ▷ Podłączyć przewód dostarczający gaz do urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami po upewnieniu się, że urządzenie jest dostosowane do używanego rodzaju gazu. W innym wypadku należy wykonać czynności opisane w punkcie „Wymiana dysz”.

- ▷ W przypadku gazu płynnego użyć regulatorów ciśnienia zgodnych z obowiązującymi normami.

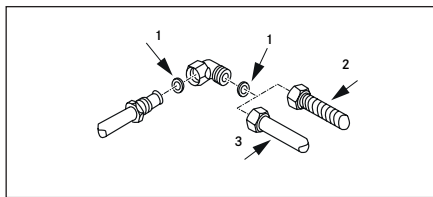
Gaz można podłączyć na dwa sposoby:

A. Podłączyć płytę gazową, używając miedzianej rury o średnicy 12 mm (3). Aby zapewnić odpowiednie uszczelnienie, należy użyć uszczelki elastomerowej dostarczanej w zestawie akcesoriów (1).

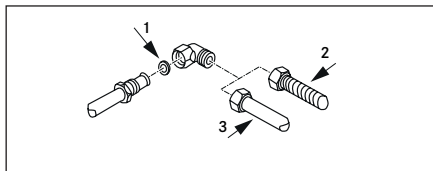
B. Podłączyć płytę, używając elastycznej stalowej rury o ciągłej powierzchni (2). Aby zapewnić odpowiednie uszczelnienie również w tym przypadku, należy użyć uszczelki elastomerowej dostarczanej w zestawie akcesoriów (1). Maksymalna długość przewodu wynosi 2 metry bieżące.

Uwaga: W przypadku użycia przewodu ze stali nierdzewnej, należy go zamontować w taki sposób, aby nie dotykał ruchomych części mebli. Przewód powinien przechodzić w miejscu, gdzie nie ma przeszkód, oraz gdzie na całej długości będzie do niego dostęp w celu skontrolowania.

- ▷ Po podłączeniu do sieci gazowej należy zapalić palniki i przekręcić pokrętkę z położenia maksymalnego na minimalne, aby sprawdzić stabilność płomienia.
- ▷ Po wykonaniu połączenia sprawdzić jego szczelność za pomocą wody z mydłem.



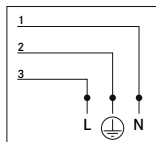
Dla Wielkiej Brytanii, Irlandii Północnej i Irlandii.



Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyty grzewcze FRANKE są dostarczane z przewodem zasilającym 3-żyłowym z wolnymi zaciskami.

- Dopilnuj, aby:
 - Specyfikacja zasilania (napięcie, maksymalna moc i natężenie) jest zgodna ze specyfikacją płyty FRANKE.
 - Wtyczka i gniazdo były łatwo dostępne oraz umieszczone w taki sposób, aby żadna z części czynnych nie była dostępna podczas wkładania lub wyjmowania wtyczki z gniazda.
 - W przypadku wymiany kabla zasilającego użyć kabla 3 x 0,75 mm² typu H05RR-F.
 - Do jednej wtyczki nie są podłączone dwa urządzenia.
 - Zwracać uwagę na biegunowość zacisków (niebieski = neutralny = (1) / żółto-zielony = uziemienie = (2) / brązowy = pod napięciem = (3)).

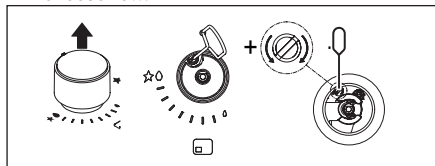


Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Ostrzeżenie: Te czynności musi wykonać wykwalifikowany technik.

Regulacja minimalnej wielkości płomienia

- Zdejmij pokrętko.
- Wprowadź wkrętak pomiędzy uszczelkę a osłonę, aż do momentu, gdy dosięgnie śruby regulacyjnej.
- Wyregulować minimalną wielkość płomienia, obracając śrubę regulującą w prawo, aby zmniejszyć płomień lub w lewo, aby go zwiększyć. Śrubokręt potrzebny do regulacji dołączany jest do dostarczanego zestawu akcesoriów.



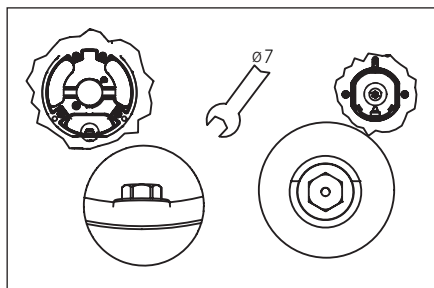
Wymiana dysz

Dysze nie są dostarczane, należy je zamówić w punkcie obsługi klienta.

Ważne: wszystkie urządzenia są fabrycznie dostosowane do gazu ziemnego (G20). Jeśli ma zostać zastosowany inny rodzaj gazu, należy wymienić dysze w następujący sposób:

- Zdemontować ruszt, nakładki palników i nasadki motylkowe.
- Zdemontować dysze i wymienić je na te dostarczone i dostosowane do wybranego rodzaju gazu, upewniając się, że oznaczenie zgadza się z tym podanym w tabeli.
- Ponownie zamontować nasadki motylkowe, nakładki palników i ruszt.

Palniki nie wymagają regulacji przepływu powietrza.



Dostęp do płyty

Aby dostać się do wnętrza płyty, należy wykonać następujące czynności:

- Zdemontować ruszt, nakładki palników i nasadki motylkowe.
- Zdemontować pokrętki zdejmując je z bolców.
- Odkręcić śruby mocujące palniki do płyty.
- Unieść płytę.

Ważne: podczas zmiany używanego rodzaju gazu należy umieścić odpowiednią naklejkę (dostarczaną jako akcesorium) na tabliczce znamionowej. W przypadku stosowania LPG (G30 lub G31) należy maksymalnie zmniejszyć wielkość płomienia za pomocą śruby. Niniejsze urządzenia posiadają kat. II 2H3+.

PRZEZNACZENIE

OSTRZEŻENIE: Urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie wolno go używać w innym celu, na przykład do ogrzewania pomieszczenia.

- ▷ Nie ciągnąć urządzenia ani nie pociągać za kabel zasilania celem odłączenia go.
- ▷ Zakręcić główny dopływ gazu, gdy płyta nie jest używana.



Niebezpieczeństwo oparzenia!

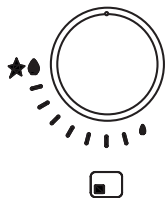
- ▷ Nie dotykać rusztu podczas pracy urządzenia.
- ▷ Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała.

Zapalanie palników

Palniki płyty zapalane są za pomocą pokręteł. Aby zapalić palniki, należy wykonać następujące czynności:

- Wcisnąć i przekręcić pokrętkę do pozycji zapalania i maksymalnej mocy.
- Przytrzymać pokrętkę przez 3–4 sekundy, aby pozwolić iskrze zapalić gaz wydostający się z palnika i nagrzać termoparę.
- Następnie zwolnić pokrętkę i przekręcić je w lewo, aby dostosować moc palnika. Jeśli płomień nie pali się, powtórzyć czynności od kroku 1.

Ikona pokrętki	Funkcja
	Wyłączony
	Minimalny płomień
	Zapalanie i płomień maksymalny
	Pole grzejne



Płyta grzewcza to urządzenie codziennego użytku: oznaki użytkowania, takie jak zarysowania lub widoczne otarcia powierzchni powstałe w wyniku używania garnków lub przyborów kuchennych są normalnym zjawiskiem. Intensywne użytkowanie może

skutkować bardziej widocznymi oznakami zużycia. W takich przypadkach funkcjonalność urządzenia nie ulega pogorszeniu, dlatego oznaki te nie są uzasadnioną podstawą reklamacji. Bezpieczeństwo produktu gwarantowane.

- ▷ Nie używać urządzenia jako blatu.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia
- ▷ W przypadku przegrzania należy wyłączyć płytę i pozwolić jej całkowicie wystygnąć.
- ▷ Nie umieszczać naczyń na powierzchni. Pod żadnym pozorem nie schładzać zimną wodą.
- ▷ Nie wspinać się na urządzenie.

Urządzenie jest produkowane zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i wymogami Dyrektywy urządzeń spalających paliwa gazowe.

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

Te modele płyt grzewczych posiadają mechanizm zabezpieczający, który odcina dopływ gazu, jeśli płomień zgaśnie z powodu przeciągu, zalanía lub przerwy w dostawie gazu. Mechanizm uruchamiany jest ok. 30 sekund po zgaszeniu płomienia.

Użytkowanie palników

W celu uzyskania niższego zużycia gazu i lepszej wydajności należy używać naczyń o wymiarach dopasowanych do palników w taki sposób, aby płomień nie wydostawał się poza naczynie (zgodnie z poniższą tabelą):

Palnik	Min.-maks. średnica podstawy naczynia Ø (zalecana)
Palnik typu podwójna korona	160 – 240 mm
Palnik bardzo szybki	140 – 220 mm
Palnik standardowy	140 – 200 mm
Palnik pomocniczy	60 – 140 mm

Użycie naczyń o wymiarach większych niż podane może doprowadzić do przegrzania pokręteł i rusztu oraz, w przypadku długiego użytkowania, przebarwień pokrywy (w przypadku stali nierdzewnej).

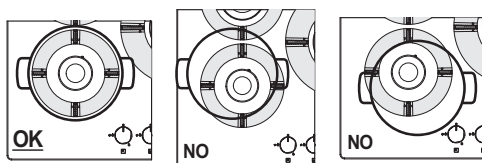
Firma Franke nie ponosi odpowiedzialności za powstałe w ten sposób uszkodzenia (Rys. 1).

- ▷ Nie umieszczać jednej patelni na dwóch palnikach.
- ▷ Nie używać dwóch palników jednocześnie z jednym naczyniem, takim jak rondel lub też patelnia do ryb (Rys. 1)
- ▷ Nieprawidłowe użycie rusztu może spowodować uszkodzenie płyty: nie odwracać rusztu do góry nogami ani nie przesuwając go po płycie.
- ▷ W przypadku używania płyt żeliwnych, płyt kamiennych do gotowania, garnków

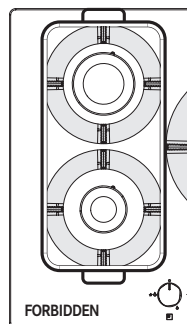
i patelni z terakoty, nie należy ich używać dłużej niż 20 minut, a w przypadku długotrwałego gotowania, należy nastawić palnik na minimum.

- ▷ Nie są zalecane dyfuzory grzewcze, takie jak metalowa siatka itp.

OSTRZEŻENIE: Użycie niektórych patelni i garnków może powodować niewielkie, chwilowe odkształcenie stalowej powierzchni gotowania. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie urządzenia.

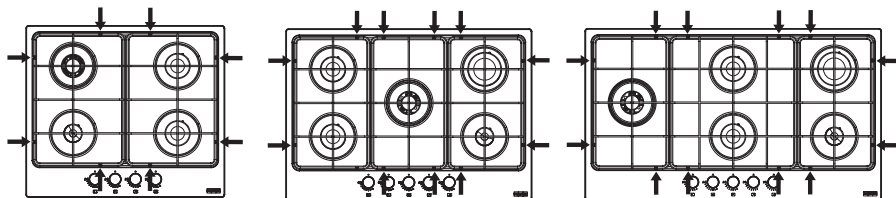


Rys. 1



Prawidłowe położenie rusztów

Ruszt z gumowymi nóżkami powinny być umieszczone w odpowiednich miejscach, tak jak wskazują strzałki na rysunkach poniżej:



CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Niebezpieczeństwo oparzenia!

- ▷ Urządzenie i akcesoria można czyścić wyłącznie, gdy są zimne.
- ▷ Nie używać łatwopalnych płynów w pobliżu urządzenia.

Przed przystąpieniem do czyszczenia i pielęgnacji:

- ▷ Wyłączyć urządzenie.

Nie należy spożywać żywności, która przypadkowo upadła lub osadziła się na powierzchni, elementach funkcjonalnych lub ozdobnych płyty grzewczej.

Czyszczenie urządzenia

- ▷ Czyścić płytę grzewczą po każdym użyciu, aby zapobiec przywieraniu resztek żywności.

- ▶ Do czyszczenia resztek pożywienia używać miękkiej ściereczki lub gąbki z wodą. Zalecamy używanie ochronnych środków czyszczących.
- ▶ Natychmiast usuwać potrawy o wysokiej zawartości cukru, które dostaną się na powierzchnię płyty.
- ▶ Aby zapobiec powstawaniu kamienia, należy zawsze dokładnie osuszyć urządzenie po czyszczeniu go wilgotną ścierką.
- ▶ Czyścić ruszt, nakładki palników i korony palników wodą z mydłem i pamiętać, aby dokładnie je wysuszyć. Nie myć tych elementów w zmywarce. Upewnić się, że obszary wylotu gazu nie są zanieczyszczone.
- ▶ Kolor rusztu w miejscu, w którym stawiane są garnki może z czasem się zmienić pod wpływem ciepła.

KONSERWACJA I NAPRAWA

Przed czyszczeniem lub konserwacją urządzenia odłączyć je od sieci zasilającej. W razie jakichkolwiek problemów skontaktować się z centrum serwisowym Franke.

- ▷ Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▷ Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.

- ▶ Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:

- Rodzaj usterki
- Model urządzenia (Art. / Cod.)
- Numer seryjny (SN)

Informacja ta podana jest na tabliczce znamionowej w broszurze lub pod płytą.

- ▶ Jeśli płyta nie działa poprawnie, przed skontaktowaniem się z Centrum Serwisowym firmy Franke należy zastosować przewodnik rozwiązywania problemów, aby określić problem:

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Rodzaj usterki	Sprawdzić, czy
A Palnik nie zapala się, płomień nie pali się lub jest niestabilny	1 Dopływ gazu lub zasilanie elektryczne nie są wyłączone.
	2 Kurek gazu nie jest otwarty
	3 Butla z gazem (płynnym), przeznaczona do ponownego napełniania, nie jest pusta
	4 Otwory palnika nie są zatkane.
	5 Wtyczka nie jest zabrudzona.
	6 Żadna część palnika nie została umieszczona prawidłowo
	7 Nie ma podmuchów powietrza w pobliżu płyty.
	8 Podczas zapalania palnika, pokrętło nie zostało naciśnięte przez odpowiednio długi czas, aby została aktywowana ochrona urządzenia (patrz str. 104 „Przeznaczenie”).
	9 Otwory palnika nie są zatkane w pobliżu termopary.
	10 Nieprawidłowe ustawienie minimalnej ilości gazu.
B Naczynia (garnki, patelnie, czajniki) nie są stabilne	11 Spód naczynia nie jest całkowicie płaski.
	12 Naczynie nie leży centralnie na palniku.
	13 Ruszt nie został prawidłowo wymieniony lub ułożony.

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli usterka nadal występuje, należy skontaktować się z najbliższym Centrum Serwisowym firmy Franke.

UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

Opakowanie

Wszystkie materiały będące częścią opakowania (karton, folia, styropian) są oznakowane i w miarę możliwości powinny być poddawane recyklingowi oraz utylizowane w sposób przyjazny dla środowiska.

Odłączanie

- ▶ Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej. W przypadku urządzeń do zabudowy, czynność ta powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.

Utylizacja zużytego urządzenia



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu informuje, że urządzenia nie należy utylizować razem z odpadami z gospodarstwa domowego.

- ▷ Przeznaczone do utylizacji urządzenie przekazać do specjalnego punktu zbiórki odpadów elektronicznych i elektrycznych.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/WE dotyczącej redukcji niebezpiecznych substancji używanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz utylizacji odpadów.

Właściwa odrębna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji pozwala ograniczyć możliwy szkodliwy wpływ na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

SERWIS

Skorzystać ze znajdującego się na okładce adresu kontaktowego dla danego kraju lub strony internetowej www.franke.com

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

În acest manual și pe aparatul achiziționat am furnizat multe mesaje de siguranță importante. Citiți întotdeauna toate mesajele de siguranță și respectați-le.

Franke își rezervă dreptul de a efectua modificări la produs fără o notificare prealabilă. Toate informațiile sunt corecte la momentul editării.



Copiii mai mari de 8 ani și persoanele cu abilități fizice, senzoriale ori mentale, sau cu o experiență ori cunoștințe limitate pot utiliza sau curăța dispozitivul numai dacă sunt supravegheate și instruite de o persoană care este responsabilă pentru siguranța lor.

Nu este permis copiilor sub 8 ani să utilizeze sau curețe aparatul nici sub supraveghere. Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura că nu se joacă cu aparatul.



Pericol de accidentare!

- ▷ Acest aparat nu este o jucărie.
- ▷ Nu lăsați copiii și animale de companie să se apropie de aparat și de ambalaj, de exemplu, folia de plastic și polistirenul; acesta poate fi

periculos, eliminați-l într-un mod adecvat.

- ▷ Nu lăsați copiii nesupravegheați în apropierea aparatului.
- ▷ Nu lăsați copiii să se joace cu acest aparat.



Pericol de arsuri!

În timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie acordat atenție să se evite atingerea plitei.

AVERTIZARE: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Copiii mici trebuie să fie ținuti la distanță.

- ▷ Asigurați-vă că tipul de gaz și sistemul de alimentare sunt compatibile cu specificațiile aparatului. Plita a fost concepută exclusiv pentru uz neprofesional, fiind numai de uz casnic.
- ▷ Tipul de gaz pentru care a fost proiectat plita se regăsește pe plăcuța cu date tehnice de pe partea inferioară a tăvii.
- ▷ Înainte de instalare, asigurați-vă că facilitățile de distribuție locale (natura gazului și presiunea gazului) și reglajul aparatului sunt compatibile.

- ▷ Acest aparat nu este racordat la un aparat de evacuare a produselor de combustie. Trebuie montat și racordat în conformitate cu reglementările de instalare în vigoare. Se va acorda o atenție deosebită la cerințele relevante privind ventilația.
- ▷ Condițiile de reglaj pentru acest aparat sunt afișate pe etichetă (sau plăcuța de date).
- ▷ Acordați atenție deosebită regulilor aplicabile de ventilare.
- ▷ După utilizare, închideți plita cu ajutorul panoului de control.
- ▷ În cazul în care aparatul este dotat cu un capac, asigurați-vă că arzătoarele sunt reci înainte de a-l închide.
- ▷ Aparatul nu trebuie să funcționeze mai mult de 15 secunde; dacă după 15 secunde arzătorul nu s-a aprins opriți funcționarea aparatului și deschideți ușa compartimentului și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să aprindeți din nou arzătorul.
- ▷ Asigurați-vă că dispozitivul este instalat astfel încât să permită deconectarea de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, cu o deschidere de contact (3 mm) care să asigure o deconectare completă în condițiile unei supratensiuni de categoria III.
- ▷ Asigurați-vă că aparatul este conectat la un sistem electric cu împământare în conformitate cu reglementările în vigoare.



Pericol de electrocutare din cauza pătrunderii de lichide!

Aparatul conține componente electrice.

- ▷ Asigurați-vă că niciun lichid nu se scurge în interiorul aparatului.
- ▷ Nu utilizați abur sub presiune pentru a curăța aparatul.
- ▷ Dacă flacăra arzătorului se stinge accidental, opriți arzătorul de la butonul de comandă și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să-l aprindeți din nou.



ATENȚIE! Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură, umiditate și produse de combustie în încăperea în care este instalat.

- ▷ Asigurați o bună ventilație a bucătăriei, în special când aparatul este în funcțiune: mențineți gurile de ventilație naturală deschise sau montați un aparat de ventilație mecanică (hotă de aspirație mecanică).

- ▷ Nu utilizați aparatul cu un comutator temporizat extern sau cu un sistem separat de comandă la distanță.

ATENȚIE! Procesul de preparare termică trebuie supravegheat. Un proces scurt de preparare termică trebuie supravegheat în permanență.

- ▷ Nu utilizați aparate de curățare cu aburi sau cu jeturi directe de apă.
- ▷ Nu folosiți bureți de vase din plastic sau metal, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau lăsa urme pe suprafața cuptorului.
- ▷ Nu utilizați niciodată obiecte ascuțite, întrucât pot deteriora sigiliile dintre garnitură și suprafața de lucru.
- ▷ Asigurați-vă că zonele de evacuare a gazului sunt perfect curate.

- ▷ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă pe aparat este aplicat simbolul țării. Dacă pe aparat nu este aplicat simbolul țării, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice care să vă asigure indicațiile necesare privind modificarea aparatului la condițiile de utilizare specifice țării.



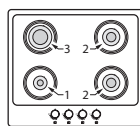
Pericol de incendiu!

- ▷ Nu depozitați obiecte pe suprafața de gătit.

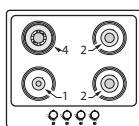


AVERTIZARE: Nu lăsați pe plită nesupravegheate alimente ce conțin grăsime sau ulei, întrucât poate fi periculos și pot provoca apariția unui incendiu. Uleiul încins se aprinde ușor.

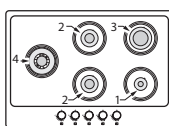
DATE TEHNICE



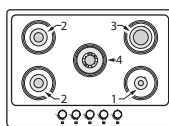
FHSM 604 4G



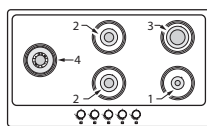
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Poziție	Arzător	Capacitate nominală G20	Injectoare G20 20 mbari	Capacitate nominală G30	Capacitate nominală G31	Injectoare G30 / G31 28-30/37 mbari	Putere nominală (kW)	Putere redusă (kW)
4	DC	0,315	1,35	240 *218	240 *218	0,91 *0,85	3,3 *3	2,10
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
Presiune (mbari)	min		17	20	25			
	nom		20	28-30	37			
	max		25	35	45			
Tip de gaz	Gaz natural G20				GPL Butan G30 Propan G31		Cat. II 2H3+	

*TOATE MODELELE FHMA

CONFIGURAREA MODELELOR												
MOD.	nr. AUX	nr. SR	nr. R	nr. DC	arzătoare N	Sursă termică	Capacitate nominală totală G20 (m3/h)	Capacitate nominală totală G30/G31 (g/h)	Aerul necesar pentru ardere (m³/h)	Putere totală nominală instalată (kW)	Putere totală nominală instalată GPL (kW)	Greutate netă- brut (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAZ	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAZ	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAZ	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)
DC = coroană dublă SR = semi-rapidă R = rapidă AUX = auxiliară C = fontă E = emailată Sursă de alimentare = 220-240V ~; Frecvență= 50-60Hz; Putere / Curent= 0,6 wați												

DC = coroană dublă SR = semi-rapidă R = rapidă AUX = auxiliară C = fontă E = emailată

Sursă de alimentare = 220-240V ~; Frecvență= 50-60Hz; Putere / Curent= 0,6 wați

INSTALARE



Instalarea și conectarea la sursa de alimentare electrică/cu gaz trebuie efectuate numai de personal specializat și autorizat. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru vătămări corporale sau daune materiale cauzate de nerespectarea acestor prevederi. Racordul la gaz trebuie să respecte reglementările în vigoare în țara la data instalării.

- ▷ Asigurați-vă că aparatul este conectat direct la priză. Asigurați-vă că la conectarea aparatului nu au fost utilizate adaptoare, prize multiple sau prelungitoare.

Condiții pe care trebuie să le îndeplinească baza de montare

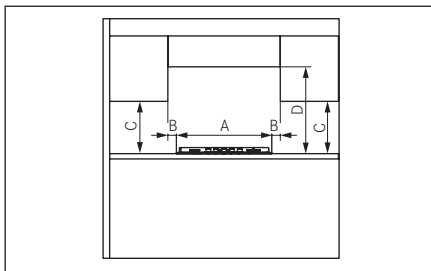
Acest manual se referă la plita cu gaz incorporabilă clasa 3 și la piesele electrice tip Y. Conducta de gaz nu trebuie să intre în contact cu părțile laterale ale oricărui cuptor de sub plită.

Pentru unitățile încorporate, componentele (materiale plastic și lemn furnir) trebuie să fie asamblate cu adeziivi rezistenți la temperatură (min. 100 °C). Materialele și produsele adezive necorespunzătoare pot cauza deformări și dezlipiri.

Ventilarea încăperilor trebuie să fie în conformitate cu reglementările locale. Elementul de bucătărie trebuie să asigure suficient spațiu pentru racordurile electrice ale aparatului.

Important: Aceste aparate sunt de tip „Y”, respectând gradul de protecție împotriva pericolului de incendiu. Distanța minimă de la marginea aparatului este de 150 mm pentru peretele lateral, 50 mm în spate și 700 mm pentru toate dulapurile de deasupra acestuia. Se recomandă ca aparatul să fie încadrat în blaturi cu o grosime de 40 mm. În cazul în care dimensiunile sunt diferite, eventualele modificări trebuie efectuate de către un tehnician.

Notă: dacă este instalată o hotă deasupra plitei, consultați instrucțiunile de montaj ale hotei pentru a vedea distanța care trebuie respectată față de aceasta.



DIMENSIUNI MINIME (MM)

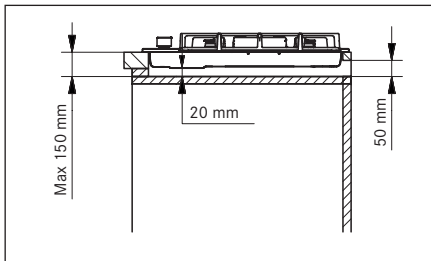
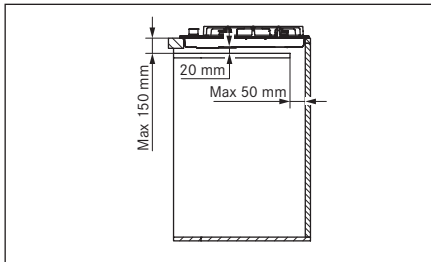
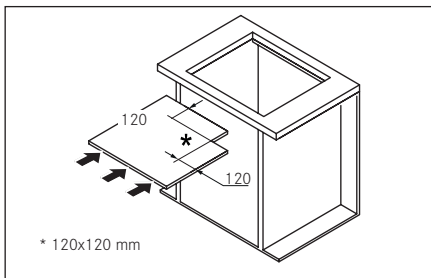
A = 590/730/880

B = 50

C = 400

D = 700

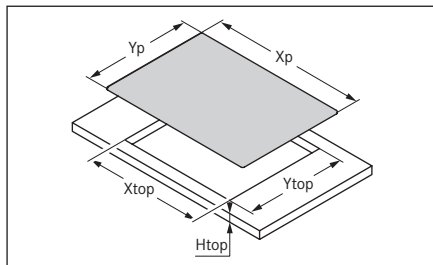
- ▷ Dacă aparatul nu este instalat deasupra unui cuptor: amenajați un ecran separator.



Procedura de instalare

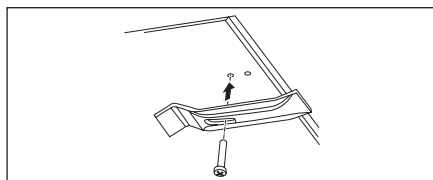
Aparatul este fixat de blat cu ajutorul colțarelor și accesoriilor furnizate.

- ▷ Asigurați-vă că există acces liber la elementele de fixare din față și din spate după instalarea aparatului.
- ▷ Dați orificiile în blat, în conformitate cu dimensiunile indicate. Asigurați-vă că respectați dimensiunile indicate.



Model	Xp	Yp	X	Y	H
			partea de sus	partea de sus	partea de sus
FHSM 604 3G DC	590	510	560 mm	480 mm	40 mm
FHSM 604 4G	mm	mm			
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560 mm	480 mm	40 mm
FHMA 755 4G	mm	mm			
DC/DCL					
FHSM 905 4G DCL	880	510	840 mm	480 mm	40 mm
FHMA 905 4G DCL	mm	mm			

- ▶ Aplicați benzile de etanșare în jurul orificiului și poziționați plita.
- ▶ Fixați aparatul cu ajutorul șuruburilor și colțarelor.
- ▶ Îndepărtați orice bandă de etanșare în exces.



Racordarea la sursa de alimentare cu gaz

- ▶ Conectați aparatul la sursa de alimentare cu gaz în conformitate cu reglementările în vigoare, dar numai după ce v-ați asigurat că este proiectat pentru tipul de gaz ce urmează a fi utilizat. În caz contrar, efectuați operațiile descrise la paragraful „Înlocuirea injectoarelor”.

- ▷ Pentru gazul lichefiat utilizați regulatoare de presiune care respectă reglementările în vigoare.

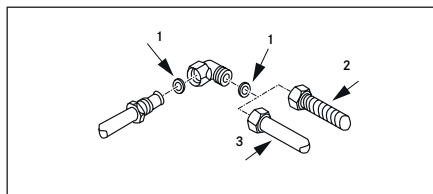
Racordarea la sursa de alimentare cu gaz poate fi făcută în două moduri:

A. Conectați plita cu gaz utilizând o țevă rigidă din cupru cu diametrul de 12 mm (3). Pentru a asigura o etanșare bună, utilizați o garnitură din elastomer furnizată ca accesoriu (1).

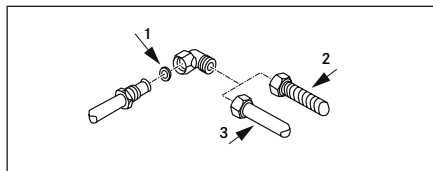
B. Conectați plita utilizând un tub flexibil din oțel cu suprafața continuă (2). Și în acest caz, pentru a asigura o etanșare bună, utilizați o garnitură din elastomer furnizată ca accesoriu (1). Lungimea maximă a furtunului este de 2 metri liniari.

IMPORTANT: dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio parte mobilă a mobilierului. Trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită inspectarea furtunului pe toată lungimea sa.

- ▶ După conectarea la alimentarea cu gaz aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția maximă la poziția minimă pentru a verifica stabilitatea flăcării.
- ▶ După efectuarea racordării utilizați apă cu săpun pentru a verifica orice scurgere.



Pentru Regatul Unit, Irlanda de Nord și Republica Irlanda.

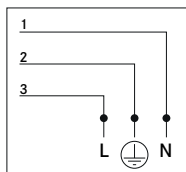


Racordarea electrică

Plita FRANKE este livrată împreună cu cablul de alimentare cu energie cu 3 fire și terminale libere.

► Verificați următoarele:

- Caracteristicile sursei dumneavoastră casnice de alimentare cu energie (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale plitei dumneavoastră FRANKÉ.
- Ștecherul și priza sunt astfel poziționate, încât se poate ajunge cu ușurință la ele, iar ștecherul poate fi inserat sau îndepărtat fără contact direct.
- Un cablu 3 x 0,75 mm² de tip H05RR-F se utilizează atunci când se înlocuiește cablul de putere.
- Bornele celor două aparate nu sunt conectate la aceeași priză.
- Este respectată polaritatea bornelor libere (Albastru = neutru = (1) / Galben și verde = Pământ = (2) / Maro = Activ = (3)).

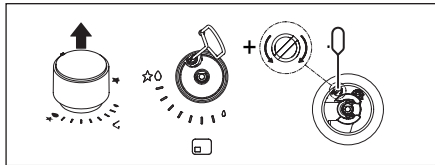


Reglarea pentru diferite tipuri de gaz

Avertisment: Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat

Reglarea flăcării minime

- Scoateți butonul.
- Introduceți șurubelnița în garnitură și capac până când ajunge la șurubul de reglare.
- Reglați flacăra minimă prin rotire în sens orar a șurubului de reglare pentru a micșora flacăra și în sens antiorar pentru a o mări. Șurubelnița pentru reglare este furnizată împreună cu accesoriile.



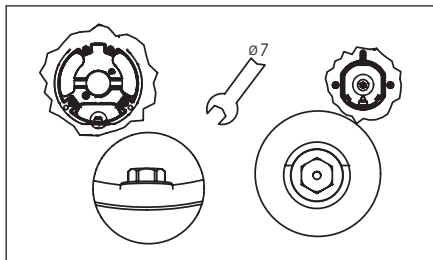
Înlocuirea injectoarelor

Injectoarele care nu sunt furnizate trebuie solicitate de la serviciul de asistență pentru clienți.

Important: toate aparatele sunt setate din fabrică pentru gaz natural (G20). Dacă este utilizat un alt tip de gaz, înlocuiți injectoarele după cum urmează:

- Scoateți grătarele, capacele arzătoarelor și distribuitorii de flăcări;
- Deșurubați injectoarele și înlocuiți-le cu cele furnizate și care sunt adecvate pentru alimentare cu gaz, asigurându-vă că marcajele se potrivesc celor menționate în tabel;
- Remontați distribuitorii de flăcări, capacele arzătoarelor și grătarele;

Aceste arzătoare nu necesită reglarea aerului.



Accesarea plitei

Pentru a accesa tava conținând piesele funcționale, procedați după cum urmează:

- Scoateți grătarele, capacele arzătoarelor și distribuitorii de flăcări;
- Scoateți butoanele, glisându-le pe pivotul lor;
- Scoateți șuruburile care fixează arzătoarele de plită;
- Ridicați partea superioară a plitei.

Important: când converțiți aparatul pentru un alt tip de gaz, aplicați autocolantul corespunzător (furnizat ca accesoriu) în spațiul special de pe plăcuța cu date de identificare. Pentru operarea cu LPG (G30 sau G31), șurubul de reglare a flăcării minime trebuie să fie înșurubat complet. Aceste aparate sunt furnizate în categoria II 2H3+.

UTILIZAREA PREVĂZUTĂ

ATENȚIE! Acest aparat este destinat exclusiv preparării alimentelor. Nu este permisă utilizarea în alte scopuri, de ex. încălzirea încăperii.

- ▷ Nu trageți aparatul sau cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la priză.
- ▷ Închideți robinetul de alimentare generală cu gaz atunci când plita nu este utilizată.



Pericol de arsuri!

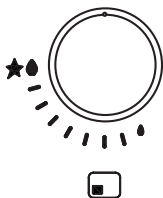
- ▷ Nu atingeți grătarele pentru vase în timpul utilizării.
- ▷ Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede.

Aprinderea arzătoarelor

Plita se aprinde cu ajutorul butoanelor de control. Pentru a aprinde arzătoarele, procedați după cum urmează:

- Apăsați și rotiți butonul necesar până când butonul atinge poziția de iluminare și debit maxim.
- Mențineți apăsat butonul pentru 3-4 secunde pentru a permite scânteii să aprindă gazul provenit din arzător și termocuplei să se încălzească.
- Eliberați apoi butonul și, rotindu-l în sens antiorar, reglați flacăra după necesitate. Dacă flacăra nu se menține aprinsă, repetați operațiunea începând cu pasul 1.

Simbol buton	Funcție
	Oprit
	Flacără minimă
	Iluminare și flacără maximă
	Ochiul



Plita este un obiect de uz casnic zilnic: semne de uzură precum zgârieturile sau abraziuni materiale vizibile cauzate de oale sau vase sunt normale. Utilizarea frecventă poate determina apariția unor semne de uzură mai pregnante. În acest caz, aparatul continuă să funcționeze perfect și nicio reclamație nu este justificată. Siguranța este garantată.

- ▷ Nu utilizați aparatul pe post de suport. Pentru a evita deteriorarea aparatului
- ▷ În caz de supraîncălzire, opriți plita și lăsați-o să se răcească în întregime.
- ▷ Nu puneți farfuri pe ea. În niciun caz nu răciți cu apă rece.
- ▷ Nu urcați pe aparat.

Aparatul este fabricat în conformitate cu standardul de siguranță relevant și cu cerințele de siguranță ale Directivei privind aparatele consumatoare de combustibili gazoși.

Supapă automată de siguranță

Aceste plite sunt dotate cu un aparat de siguranță care închide automat debitul de gaz dacă flacăra se stinge accidental datorită curenților de aer, răsturnării unui vas sau întreruperii temporare a alimentării cu gaz. Aparatul se activează după aproximativ 30 de secunde de la stingerea flăcării.

Utilizarea arzătorului

Pentru un consum redus de gaz și o eficiență mai mare utilizați vase cu diametrul adecvat pentru arzătoare, asigurându-vă că flăcările nu depășesc marginile acestora (respectați următorul tabel):

Arzător	Fundul tigăii. Ø min-max (recomandat)
Coroană dublă	160 - 240 mm
Rapid	140 - 220 mm
Semirapid	140 - 200 mm
Auxiliar	60 - 140 mm

Utilizarea unor vase mai mari decât cele specificate pot cauza încălzirea excesivă a butoanelor și părții superioare, iar în caz de utilizare prelungită, îngălbenirea capacului (dacă este din oțel inoxidabil).

Franke își declină orice responsabilitate pentru defecțiunile rezultate din utilizarea aparatului în acest mod. (Fig. 1).

- ▷ Nu puneți aceeași tigaie pe două arzătoare. (Fig. 1).
- ▷ Nu folosiți două arzătoare aprinse în același timp cu un singur recipient, cum ar fi o cratiță sau o tigaie de pește. (Fig. 1).
- ▷ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate deteriora plita: nu poziționați grătarele cu susul în jos și nici nu le glisați transversal pe plită.

- ▷ În cazul utilizării grilelor din fontă, șamotă, oale și tigăi din teracotă, nu le folosiți mai mult de 20 minute și, în caz de gătire prelungită, reglați arzătorul la minim.
- ▷ Difuzoarele de căldură cum sunt sitele metalice sau de alte tipuri nu sunt recomandate.

ATENȚIE: utilizarea anumitor cratițe sau oale poate provoca o deformare temporară ușoară a suprafeței de gătit din oțel. Acest lucru este normal și nu afectează funcționarea aparatului.

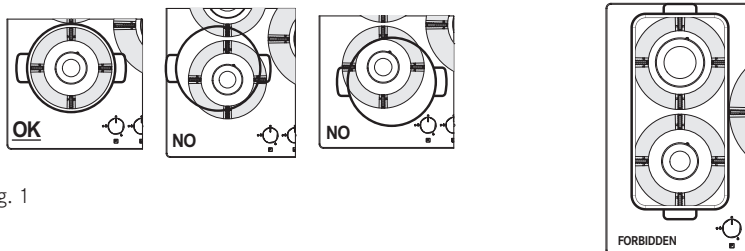
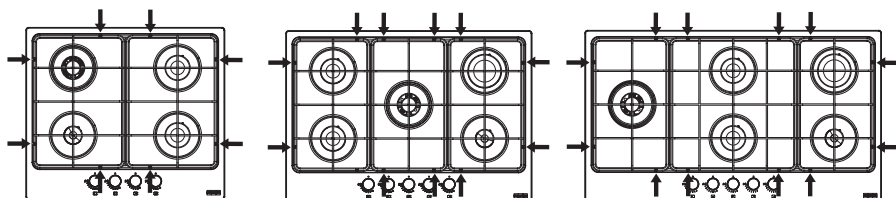


Fig. 1

Poziția corectă a grătarelor

Asigurați-vă că așezați grilele cu piciorușele de cauciuc în poziția corectă indicată de săgețile din imaginile de mai jos:



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Pericol de arsuri!

- ▷ Nu curățați aparatul și accesoriile acestuia până când nu s-au răcit.
- ▷ Nu utilizați lichide inflamabile în apropierea aparatului.

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare și întreținere:

- ▷ Închideți aparatul.

Nu este permisă consumarea alimentelor care au căzut sau au fost așezate accidental pe suprafața, elementele funcționale sau estetice ale plitei.

Curățarea aparatului

- ▷ Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a preveni arderea reziduurilor alimentare.

- ▶ Pentru a curăța reziduurile de alimente, utilizați o cârpă moale sau un burete înmuiat în apă. Recomandăm folosirea agenților protectivi de curățare.
- ▶ Ștergeți imediat orice produs alimentar cu conținut ridicat de zahăr ce s-a vărsat pe plită.
- ▶ Uscați întotdeauna complet aparatul după ce l-ați șters cu o lavetă umedă, pentru a preveni formarea petelor de calcar.
- ▶ Curățați cu apă fierbinte cu săpun grătarele, arzătoarele și distribuitorii de flăcări, asigurându-vă că le-ați uscat cu atenție. Nu le spălați în mașina de spălat vase. Asigurați-vă că zonele de evacuare a gazului sunt perfect curate.
- ▶ Culoarea naturală a grătarelor din secțiunea de amplasare a acestora poate varia în timp datorită căldurii.

ÎNTREȚINERE ȘI REPARARE

Înainte de orice operațiune de întreținere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Contactați Centrul de Service Franke pentru orice problemă de operare apărută.

- ▷ Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienți. Utilizați numai piesele de schimb originale.
- ▷ Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor de alimentare este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienți.

- ▶ Atunci când contactați serviciul clienți, vă rugăm să furnizați următoarele informații:
 - tipul de defecțiune
 - modelul aparatului (Art. / Cod.)
 - numărul de serie (N.S.)

Această informație se găsește pe plăcuța de identificare de pe broșură sau sub plită.

- ▶ Dacă plita nu funcționează corect, înainte de a apela la Centrul de service tehnic Franke consultați Îndrumarul de depanare pentru a determina problema:

ÎNDRUMAR DEPANARE

Tipul defecțiunii	Verificați dacă
A Arzătorul nu se aprinde, flacăra nu se menține aprinsă sau este instabilă	1 Alimentările electrice sau cu gaz nu sunt deconectate
	2 Robinetul de alimentare cu gaz nu este deschis
	3 Butelia de gaz care se reumple (gaz lichefiat) nu este goală
	4 Orificiile arzătorului nu sunt înfundate
	5 Capătul fișei nu este murdar
	6 Nu au fost poziționate corect toate părțile arzătorului
	7 Nu există curenți de aer lângă plită
	8 La aprinderea arzătorului, butonul nu a fost apăsat suficient timp pentru a activa dispozitivul de protecție (consultați pagina 116 „Utilizarea prevăzută”)
	9 Orificiile arzătorului nu sunt înfundate în apropierea termocuplei
	10 Setarea cantității minime de gaz nu este corectă
B Containerele (oale, tigăi, ceainice) nu sunt stabile	11 Fundul recipientului nu este perfect plat
	12 Recipientul nu este centrat pe arzător
	13 Grătarele nu au fost permutate sau poziționate incorect

Dacă după verificările de mai sus defecțiunea se repetă, luați legătura cu cel mai apropiat Centru de service tehnic Franke.

EVACUARE CA DEȘEU

Ambalaj

Toate materialele de ambalaj (carton, folie de plastic (PE) și polistiren (EPS)) sunt marcate și ar trebui colectate, dacă este posibil, în vederea reciclării într-un mod prietenos mediului înconjurător.

▷ Reciclarea aparatului, care urmează să fie aruncat, se va face printr-un punct de colectare a deșeurilor specializat în aparate electronice și electrice.

În conformitate cu Directiva 2012/19/UE cu privire la reducerea substanțelor periculoase utilizate în aparatura electrică și electronică și la eliminarea deșeurilor.

Deconectare

▶ Deconectați aparatul de la sursa de alimentare. În cazul unui aparat fix, această operațiune trebuie efectuată de către un electrician calificat.

Colectarea corespunzătoare și separată a resturilor aparatelor casate pentru reciclare, tratament și reciclare ecologică ajută la prevenirea efectelor negative asupra mediului înconjurător și asupra sănătății și facilitează reciclarea materialelor utilizate la fabricarea aparatelor.

Evacuare ca deșeu



Simbolul existent pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că aparatul nu poate fi reciclat ca deșeu menajer.

SERVICIUL CLIENȚI

Utilizați adresa de contact pentru țara
dumneavoastră de pe ultima pagina sau de pe
pagina noastră de site: www.franke.com

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

V tomto návode a na spotrebiči nájdete mnoho dôležitých bezpečnostných správ. Všetky bezpečnostné správy si vždy prečítajte a dodržujte ich. Spoločnosť Franke si vyhradzuje právo na úpravy produktu bez predošlého upozornenia. V čase vydania boli všetky uvedené informácie správne.



Deti vo veku 8 rokov a viac a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo s obmedzenými skúsenosťami alebo vedomosťami nesmú zariadenie používať ani čistiť bez dozoru a pokynov osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú zariadenie používať alebo čistiť ani pod dozorom.

V rámci dohľadu nad deťmi je potrebné zabezpečiť, aby sa so spotrebičom nehrali.



Nebezpečenstvo úrazu!

- ▷ Toto zariadenie nie je hračka.
- ▷ Nepúšťajte deti a domáce zvieratká k spotrebiču a obalovému materiálu, napr. k plastovej fólii a polystyrénu;

môže to byť nebezpečné, zlikvidujte obaly správnym spôsobom.

- ▷ Nenechajte deti pohybovať sa v blízkosti zariadenia bez dohľadu.
- ▷ Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením.



Riziko popálenia!

Spotrebič sa pri používaní zohrieva. Pri manipulácii vnútri varnej dosky je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov.

VAROVANIE: Počas používania sa prístupné súčasti zahrievajú. Deti by sa k spotrebiču nemali približovať.

- ▷ Zabezpečte, že druh plynu a zásobovanie plynom sú v súlade so špecifikáciami spotrebiča. Varná doska bola vyvinutá výlučne na neprofesionálne použitie iba v domácnosti.
- ▷ Druh plynu, pre ktorý je spotrebič skonštruovaný, sa uvádza na dátovom štítku na dolnej strane plechu.
- ▷ Pred inštaláciou zabezpečte, aby bolo nastavenie spotrebiča v súlade s podmienkami miestnej

distribúcie (charakter plynu a tlak plynu).

- ▷ Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu na odsávanie spalín. Musí byť inštalovaný a pripojený v súlade s aktuálnymi predpismi pre inštaláciu. Osobitnú pozornosť treba venovať príslušným požiadavkám týkajúcim sa vetrania.
- ▷ Podmienky pre úpravu tohto spotrebiča sú uvedené na štítku (alebo tabuľke s údajmi).
- ▷ Venujte osobitnú pozornosť príslušným predpisom o vetraní.
- ▷ Po použití varnú plochu vypnite pomocou jej ovládacích prvkov.
- ▷ Pred zatvorením krytu (ak je ním zariadenie vybavené) sa uistite, že horáky sú studené.



Riziko úrazu elektrickým prúdom pri vniknutí tekutiny!

Zariadenie obsahuje elektrické komponenty.

- ▷ Ubezpečte sa, že sa do zariadenia nedostane žiadna tekutina.
- ▷ Na čistenie zariadenia nepoužívajte natlakovanú paru.

- ▷ V prípade, že plamene z horáka náhodne zhasnú, horák vypnite a aspoň 1 minútu sa ho nepokúšajte znova zapáliť.
- ▷ Spotrebič nezapínajte viac ako 15 sekúnd. Ak sa po 15 sekundách horák nezapáli, prestaňte spotrebič používať, otvorte dvierka priehradky a/alebo počkajte aspoň 1 minútu, kým sa znova pokúsíte horák zapáliť.
- ▷ Zabezpečte, aby bol spotrebič nainštalovaný spôsobom, ktorý umožňuje odpojiť ho od elektrického napájania so vzdialenosťou medzi kontaktmi (3 mm), ktorá zabezpečuje úplné odpojenie v podmienkach prepätia kategórie III.
- ▷ Uistite sa, že zariadenie je pripojené k uzemňovaciemu systému v súlade s platnými predpismi.

UPOZORNENIE: Pri použití plynového spotrebiča na varenie vzniká v miestnosti, kde je nainštalovaný, teplo, vlhko a spaliny.

- ▷ Zabezpečte, aby bola kuchyňa dobre vetraná, najmä keď sa spotrebič používa. Nechajte otvorené prirodzené vetracie otvory alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (digestor).

- ▷ Neovládajte spotrebič externým časovým spínačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE: Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Na krátky proces varenia treba dohliadať bez prerušenia.

- ▷ Nepoužívajte parné čističe ani priamy prúd vody.
- ▷ Nikdy nepoužívajte špongie na drhnutie, drôtenku, kyselinu chlorovodíkovú alebo iné produkty, ktoré by mohli poškriabať povrch alebo na ňom zanechať stopy.
- ▷ Nikdy nepoužívajte ostré predmety, pretože by mohli poškodiť tesnenie medzi obrubou a pracovnou doskou.
- ▷ Zabezpečte, že plynové výstupné zóny sú dokonale čisté.

- ▷ Tieto pokyny platia, iba ak je na spotrebiči symbol krajiny. Ak sa symbol na spotrebiči neukáže, preštudujte si technickú príručku, kde nájdete potrebné pokyny týkajúce sa úpravy spotrebiča na podmienky používania v danej krajine.



Riziko požiaru!

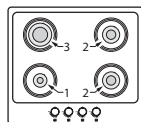
- ▷ Na varných plochách neskladujte predmety.



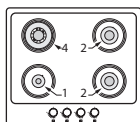
VAROVANIE:

Automatické varenie s olejom alebo tukom na varnej ploche alebo varenie s olejom alebo tukom bez dohľadu môže byť nebezpečné a mať za následok požiar. Horúci olej ľahko vzplanie.

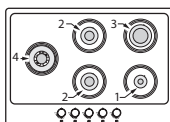
TECHNICKÉ ÚDAJE



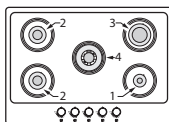
FHSM 604 4G



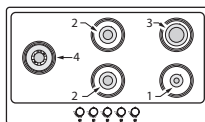
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Poloha	Horák	Menovitý výkon G20	Vstrekovače G20 20 mbar	Menovitý výkon G30	Menovitý výkon G31	Vstrekovače G30/ G31 28-30/ 37 mbar	Menovitý výkon (kW)	Znížený výkon (kW)
4	DC	0,315	1,35	240 *218	240 *218	0,91 *0,85	3,3 *3	2,10
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
Tlak (mbar)	min		17	20	25			
	nom		20	28-30	37			
	max		25	35	45			
Typ plynu		Zemný plyn G20			LPG Bután G30 Propán G31		Cat. II 2H3+	

*VŠETKY MODELY FHMA

KONFIGURÁCIA MODELU

MOD.	nr AUX	nr SR	nr R	nr DC	N horáky	Zdroj tepla	Celkový menovitý výkon G20 (m3/h)	Celkový menovitý výkon G30/G31 (g/h)	Vzduch potrebné na spustenie (m³/h)	Celkový inštalovaný menovitý výkon plynu (kW)	Celkový inštalovaný menovitý výkon plynu LPG (kW)	Hmotnosť netto – brutto (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	PLYN	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	PLYN	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	PLYN	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	PLYN	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	PLYN	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	PLYN	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	PLYN	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	PLYN	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = dvojitá korunka SR = polorychly R = rýchly AUX = pomocný C = liatina E = smaltovaný

Napájanie = 220-240V; Frekvencia= 50-60Hz; Výkon/prúd= 0,6 W

INŠTALÁCIA

Inštaláciu a pripojenie elektriny/plynu musí vykonať špecializovaný pracovník s licenciou. Výrobca odmieta zodpovednosť za zranenie osôb alebo vecné škody vzniknuté v dôsledku nedodržania týchto ustanovení.

Plynová prípojka musí zodpovedať predpisom platným v krajine v čase inštalácie.

- ▷ Zabezpečte, aby zariadenie bolo zapojené priamo do sieťovej zásuvky. Zabezpečte, aby sa na pripojenie zariadenia nepoužili žiadne adaptéry, viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble.

Požiadavky na skrinku

Táto príručka sa týka zabudovanej plynovej varnej dosky triedy 3, ktorej elektrická časť patrí k typu Y.

Plynové potrubie sa nesmie dotýkať bokov rúry pod varnou doskou.

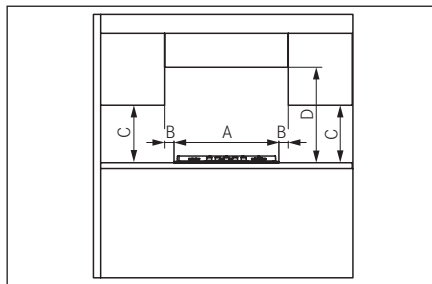
Zložky vstavaných jednotiek (umelé hmoty a dyhové drevo) musia byť spojené teplovzdornými lepidlami (min. 100 °C): Použitie nevhodných materiálov a lepidiel môže mať za následok deformácie a oddeľovanie.

Vetranie miestnosti musí byť v súlade s miestnymi predpismi.

Kuchynský prvok musí poskytovať dostatok miesta na elektrické pripojenie spotrebiča.

Important: Vo vzťahu k miere ochrany proti požiarnym rizikám patria tieto zariadenia k typu „Y“. Minimálna vzdialenosť od okraja spotrebiča je 150 mm pre bočnú stenu, 50 mm pre zadnú a 700 mm pre skrinku nad ním. Spotrebič sa odporúča zabudovať do pracovných dosiek s hrúbkou 40 mm. Ak sú rozmery odlišné, prípadné úpravy musí riadiť technik.

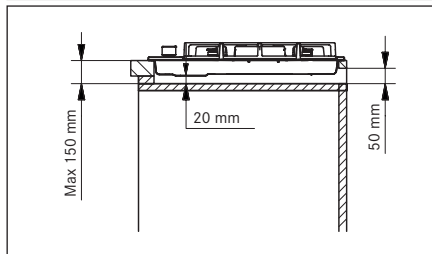
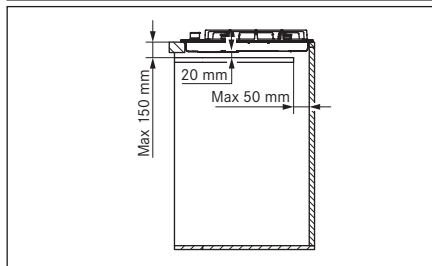
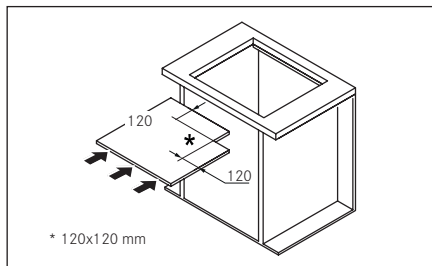
Poznámka: Ak je nad varnou doskou nainštalovaný digestor, vzdialenosť, ktorú treba dodržať, nájdete v návode na montáž digestora.



MINIMÁLNE ROZMERY (MM)

A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

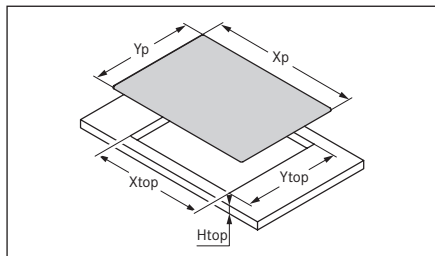
- ▷ Ak spotrebič nie je inštalovaný nad rúrou, nainštalujte oddeľovaciu priečku.



Inštalčná procedúra

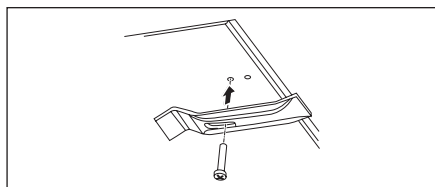
Spotrebič je pripevnený k jednotke pomocou poskytnutých držiakov a príslušenstva.

- ▷ Zabezpečte, aby bol po nainštalovaní spotrebiča voľný prístup k upevňovacím prvkom vpredu aj vzadu.
- ▷ Podľa uvedených rozmerov pripravte otvor v kuchynskej doske. Ubezpečte sa, že dodržíte uvedené rozmery.



Model	Xp	Yp	X vrch	Y vrch	H vrch
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G DC/DCL	mm	mm	mm	mm	mm
FHSM 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

- ▶ Naneste tesniaci prúžok okolo otvoru a umiestnite varnú dosku.
- ▶ Pripevnite spotrebič skrutkami a držiakmi.
- ▶ Odstráňte akýkoľvek prebytočný tesniaci prúžok.



Pripojenie k prívodu plynu

- ▶ Spotrebič môžete pripojiť k prívodu plynu v súlade s platnými predpismi iba potom, čo sa uistíte, že je nastavený na druh plynu, ktorý sa bude používať. Inak vykonajte kroky opísané v odseku „Výmena vstrekovačov“.

- ▷ Pre skvapalnený plyn použite redukčné ventily v súlade s platnými predpismi.

Pripojenie k prívodu plynu sa dá vykonať dvoma spôsobmi:

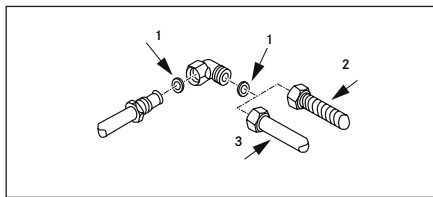
A. Pripojte plynovú varnú dosku pomocou pevnej medenej rúrky s priemerom 12 mm (3). Použite elastomérové tesnenie dodané ako príslušenstvo, aby ste zabezpečili dobré utesnenie (1).

B. Pripojte varnú dosku pomocou pružnej oceleovej rúrky s neprerušovaným povrchom (2). Aj v tomto prípade použite tesnenie dodané ako príslušenstvo, aby ste zabezpečili dobré utesnenie (1). Maximálna dĺžka hadice je 2 metre.

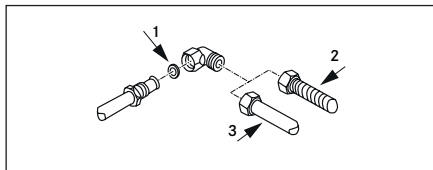
DÔLEŽITÉ: ak sa použije hadica z nehrdzavejúcej ocele, musí byť nainštalovaná tak, aby sa nedotýkala nijakej pohyblivej časti nábytku.

Musí prechádzať cez oblasť, kde nie sú nijaké prekážky, a kde je možné skontrolovať ju po celej dĺžke.

- ▶ Po pripojení k prívodu plynu zapáľte horáky a otáčajte gombíkmi z maximálnej do minimálnej polohy, aby ste skontrolovali stabilitu plameňa.
- ▶ Po dokončení pripojenia použite mydlovú vodu na zistenie akejkoľvek netesnosti.



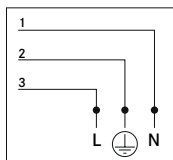
Pre Spojené kráľovstvo, Severné Írsko a Írsku republiku.



Elektrické pripojenie

Varná doska FRANKE sa dodáva s 3-žilovým napájacím káblom s voľnými koncovkami.

- ▶ Zabezpečte nasledovné:
 - Charakteristiky elektrického systému vašej domácnosti (napätie, maximálny výkon a prúd) sú kompatibilné s charakteristikami vašej varnej dosky FRANKE.
 - K zástrčke a zásuvke je ľahký prístup a sú umiestnené tak, aby pri vyťahovaní zástrčky nebola prístupná žiadna časť pod prúdom.
 - Pri výmene napájacieho kábla sa použije kábel typu 3 x 0,75 mm² H05RR-F.
 - Koncovky dvoch spotrebičov nemú byť zapojené do rovnakej zásuvky.
 - Dodržiavajú sa polaritu voľných koncoviek ((modrý = neutrál = (1)/žltý a zelený = uzemnenie = (2)/hnedý = vodič pod prúdom = (3)).

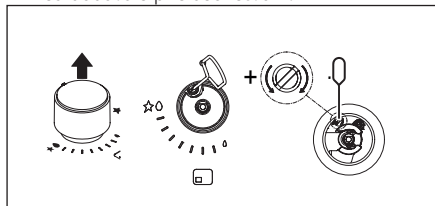


Prispôsobenie pre rôzne typy plynu

Upozornenie: Tento úkon musí vykonať kvalifikovaný technik.

Nastavenie minimálneho plameňa

- ▶ Demontujte gombík.
- ▶ Zasuňte skrutkovač medzi tesnenie a kry tak ďaleko, kým sa nedotkne nastavovacej skrutky.
- ▶ Nastavte minimálny plameň otáčaním nastavovacej skrutky v smere ručičiek na zníženie plameňa a proti smeru ručičiek na zvýšenie plameňa. Nastavovací skrutkovač sa dodáva s príslušenstvom.



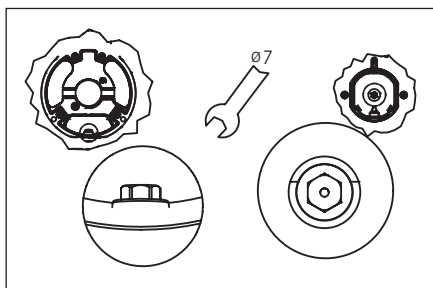
Výmena vstrekovačov

Nedodané vstrekovače si treba vyžiadať od služby zákazníkom.

Dôležité: všetky spotrebiče sú vo výrobe nastavené na zemný plyn (G20). Ak sa má použiť iný druh plynu, vymeňte vstrekovače nasledovným spôsobom:

- Odstráňte mriežky, kryty horáka a rozdeľovače plameňa;
- Odskrutkujte staré vstrekovače a nahradte ich dodanými kusmi, ktoré sú vhodné pre prívod plynu, pričom sa ubezpečte, že značenie zodpovedá údajom v tabuľke;
- Znova nasadte rozdeľovače plameňa, kryty horáka a mriežky;

Tieto horáky si nevyžadujú nastavenie vzduchu.



Prístup k varnej doske

Na prístup k doske, ktorá obsahuje funkčné prvky, postupujte takto:

- Odstráňte mriežky, kryty horáka a rozdeľovače plameňa;
- Odstráňte otočné gombíky tak, že ich vytiahnete z príslušných kolíkov;
- Odstráňte skrutky, ktoré pripevňujú horáky k varnej doske;
- Zdvihnite varnú dosku.

Dôležité: Pri zmene spotrebiča na iný typ plynu nalepte príslušnú nálepku (priloženú ako príslušenstvo) na určené miesto na údajovom štítku. Pre fungovanie so skvapalneným plynom (G30 alebo G31) sa nastavovacia skrutka výšky plameňa musí zaskrutkovať až na maximum. Tieto spotrebiče sa dodávajú v kategórii II 2H3+.

URČENÉ POUŽITIE

UPOZORNENIE: Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- ▷ Neťahajte spotrebičom alebo napájacím káblom na jeho vytiahnutie zo zásuvky.
- ▷ Keď sa varná plocha nepoužíva, zatvorte prívodný plynový kohútik.



Riziko popálenia!

- ▷ Nedotýkajte sa podložky na hrnce počas používania.
- ▷ Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela.

Zapálenie horákov

Varná doska sa zapája ovládacími gombíkmi. Horák zapáľte nasledovne:

- Stlačte požadovaný otočný gombík a otočte ho na maximum. Držte ho do zapálenia plameňa.
- Držte gombík stlačený 3 – 4 sekundy, aby iskry mohli zapáliť plyn vychádzajúci z horáka a umožnili zohriatie termočlánku.
- Potom gombík pustite a otáčajte s ním proti smeru ručičiek, aby ste nastavili požadovanú úroveň plameňa. Ak plameň nezostane horieť, zopakujte postup od kroku 1.

Ikona otočného gombíka	Funkcia
	Vypnutý
	Minimálny plameň
	Zapálenie a maximálny plameň
	Varná zóna



Varná plocha je určená na každodenné používanie. Známkou použitia ako škrabance alebo viditeľné odery materiálu od hrncov alebo panvíc sú normálne. Intenzívne používanie vedie k viditeľnejším známkam použitia. Spotrebič v takých prípadoch naďalej pracuje dokonale a prípadná sťažnosť nie je odôvodnená. Bezpečnosť je vždy zaručená.

▷ Nepoužívajte spotrebič ako podporu sporáku.

Aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča

- ▷ V prípade tepelnej poruchy vypnite platničku a nechajte ju úplne vychladnúť.
- ▷ Nekládte na ňu žiaden riad. Za žiadnych okolností ju neochladzujte studenou vodou.
- ▷ Nelezte na spotrebič.

Spotrebič je vyrobený v súlade s príslušnou účinnou bezpečnostnou normou a bezpečnostnými požiadavkami smernice týkajúcej sa plynov.

Automatický poistný ventil

Tieto varné dosky majú bezpečnostné zariadenie, ktoré automaticky uzatvorí tok plynu, ak plameň náhodou zhasne pri prievane, vyliatí tekutiny z hrnce alebo dočasnou prerušením prívodu plynu. Toto zariadenie sa aktivuje asi 30 sekúnd od zhasnutia plameňa.

Použitie horáka

Aby bola spotreba plynu nižšia a účinnosť vyššia, používajte hrnce s vhodnou šírkou podľa horáka, aby plameň nepresahoval cez okraje (dodržiť hodnoty uvedené v nasledujúcej tabuľke):

Horák	Dno hrnce max. Ø (odporúčaný)
Dvojitá korunka	160 - 240 mm
Rýchly	140 - 220 mm
Polovične rýchly	140 - 200 mm
Pomocný	60 - 140 mm

Použitie väčších hrncov ako sú stanovené môže spôsobiť nadmerné zahriatie otočných gombíkov a ich hornej časti a pri dlhšom používaní aj zožltnutie krytu (ak je z nerezovej ocele). Spoločnosť Franke odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škodu spôsobenú takýmto používaním (obr. 1).

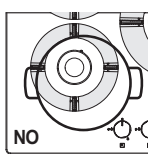
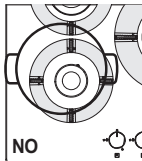
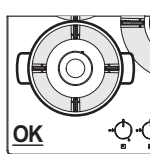
- ▷ Nekládte tú istú panvicu na dva horáky (obr. 1).

- ▷ Nepoužívajte dva horáky naraz s jednou nádobou, napríklad panvicu alebo pekáč na ryby (obr. 1).
- ▷ Nesprávne používanie mriežok môže varnú dosku poškodiť: nekladte mriežku naopak, ani ju neposúvajte po varnej doske.
- ▷ Ak používate liatinové palacinkárne, kameninu, terakotové nádoby, nepoužívajte

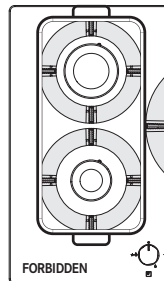
ich dlhšie ako 20 minút. V prípade dlhšieho varenia nastavte horák na minimum.

- ▷ Rozptyľovače tepla, ako je napríklad kovová sieťka, či iné typy neodporúčame.

UPOZORNENIE: Používanie určitých panví alebo hrncov môže spôsobiť dočasnú miernu deformáciu oceľového varného povrchu. Je to normálne a neovplyvňuje to prevádzku spotrebiča.

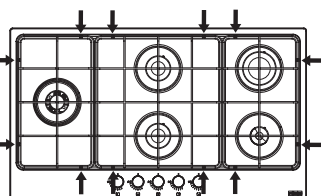
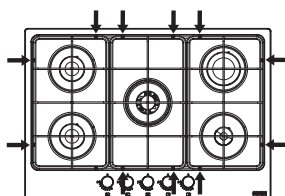
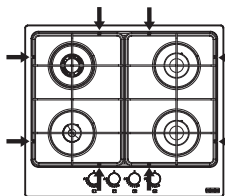


(obr. 1)



Správna poloha mriežok

Uistite sa, že mriežky s gumovými pätkami sú umiestnené v správnej polohe, ako je vyznačené šípkami na obrázkoch nižšie:



ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ



Riziko popálenia!

- ▷ Nečistite spotrebič a jeho príslušenstvo, kým nevychladnú.
- ▷ Nepoužívajte horľavé kvapaliny v blízkosti spotrebiča.

Pred vykonaním akéhokoľvek čistenia alebo údržby:

- ▷ Vypnite spotrebič.

Jedlo, ktoré náhodou spadne na povrch, funkčné alebo estetické prvky varnej dosky alebo k nim príľne, sa nesmie konzumovať.

Čistenie spotrebiča

- Po každom použití varnú plochu očistite, aby ste zabránili pripečeniu zvyškov jedál.
- Na čistenie zvyškov jedla používajte mäkkú handričku alebo špongiu a vodu. Odporúčame použiť ochranné čistiace prostriedky.
- Okamžite odstráňte akékoľvek potraviny s vysokým obsahom cukru, ktoré sa vylejú na varnú dosku.
- Aby sa zabránilo tvorbe škvrín vodného kameňa, spotrebič po utretí vlhkou handrou vždy dôkladne osušte.
- Mriežky, hlavice horákov a rozptyľovače plameňa čistite teplou mydlovou vodou a pozorne ich vyutierajte. Neumývajte v umývačke riadov. Zabezpečte, že plynové výstupné zóny sú dokonale čisté.
- Prirodená farba podložiek na hrnce na položení hrncov sa môže postupom času zmeniť v dôsledku pôsobenia tepla.

ÚDRŽBA A OPRAVY

Pred údržbou odpojte spotrebič zo siete.

Pri akýchkoľvek prevádzkových problémoch sa obráťte na Stredisko technických služieb Franke.

- ▷ Ubezpečte sa, že údržbu elektrických komponentov vykonáva iba výrobca alebo zákaznícky servis. Používajte iba originálne náhradné diely.
- ▷ Ubezpečte sa, že výmenu poškodených káblov vykonáva iba výrobca alebo zákaznícky servis.

- Pri oslovení zákazníckeho servisu poskytnite nasledujúce informácie:

- typ poruchy
- model spotrebiča (Art. - Výr.)
- sériové číslo (S.N.)

Tieto informácie sa uvádzajú na údajovom štítiku v brožúrke alebo pod varnou doskou.

- Ak varná doska nefunguje správne, prv než zavoláte servisné stredisko Franke, pozrite si Pokyny na odstraňovanie porúch, aby ste zistili, v čom je problém.

POKYNY NA ODSTRÁŇOVANIE PORÚCH

Typ poruchy	Skontrolujte, či:
A Horák sa nezapaľuje, nezostáva horieť alebo plameň nie je stabilný.	1 Prívod plynu alebo elektriny nie je vypnutý
	2 Kohútik na prívode plynu nie je otvorený.
	3 Plynová bomba (tekutý plyn) nie je prázdna.
	4 Otvory horáka nie sú upchaté.
	5 Koniec zástrčky nie je znečistený.
	6 Nie sú správne uložené všetky časti horáka.
	7 V blízkosti varnej dosky nie je prievan.
	8 Pri zapáľovaní horáka nebol gombík dostatočne stlačený, aby sa aktivovalo ochranné zariadenie (pozri str. 127 „Určené použitie“)
	9 Otvory horáka v blízkosti termočlánku nie sú upchaté.
	10 Minimálne nastavenie plynu nie je správne.
B Nádoby (hrnce, panvice, kanvice) nie sú stabilné.	11 Spodok nádoby nie je dokonale rovný.
	12 Nádoba nie je uložená v strede horáka.
	13 Mriežky neboli vymenené alebo uložené nesprávne.

Ak porucha pretrváva aj po kontrolách uvedených vyššie, obráťte sa na najbližší servis Franke.

LIKVIDÁCIA

Balenie

Všetky obalové materiály (lepenka, umelohmotná fólia (PE) a polystyrén (EPS)) sú označené a pokiaľ je to možné, mali by sa zozbierať na recyklovanie a odstrániť ekologicky šetrným spôsobom.

Odpojenie

- ▶ Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Pokiaľ je spotrebič pevne pripojený, úlohu musí vykonať kvalifikovaný elektrotechnik.

Likvidácia



Príslušný symbol na zariadení alebo obale znamená, že sa zariadenie nemôžete likvidovať s komunálnym odpadom.

- ▷ Vyrazené zariadenia likvidujte na špeciálnom zbernom mieste pre elektrické a elektronické zariadenia.

V súlade so smernicou 2012/19/EÚ o znížení nebezpečných látok používaných v elektrických a elektronických prístrojoch a o likvidácii odpadu.

Správny separovaný zber odpadu vyradených spotrebičov na následné recyklovanie, spracovanie a ekologicky šetrnú likvidáciu pomáha predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie, a uľahčuje recyklovanie materiálov použitých pri výrobe spotrebiča.

ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Pozrite si kontaktnú adresu pre vašu krajinu na zadnej strane návodu alebo na našej internetovej stránke: www.franke.com

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

В этом руководстве и на приобретаемом вами устройстве содержатся указания по безопасности. Всегда знакомьтесь с инструкциями по безопасности и следуйте им. Компания Franke сохраняет за собой право на внесение изменений в изделие без предварительного уведомления. Вся приведенная здесь информация действительна на момент выпуска документа.



Дети в возрасте 8 лет и старше, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также люди без достаточного опыта или знаний могут использовать или очищать устройство исключительно под руководством и надзором лица, ответственного за их безопасность. Детям младше 8 лет запрещается использовать или очищать устройство даже под надзором. Следите за маленькими детьми и не разрешайте им играть с прибором.



Опасность травмы!

- ▷ Данное устройство – не игрушка!
- ▷ Не позволяйте детям и домашним животным приближаться к устройству и упаковочному материалу, например полиэтиленовой пленке и полистиролу; это может быть опасно. Утилизируйте упаковку надлежащим образом.
- ▷ Не оставляйте детей рядом с устройством без присмотра.
- ▷ Не разрешайте детям играть с устройством.



Опасность получения ожогов!

Во время работы прибор сильно нагревается. Следует соблюдать осторожность во избежание контакта с варочной поверхностью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы некоторые доступные детали прибора сильно нагреваются. Не допускайте к прибору детей.

- ▷ Убедитесь в том, что используемый тип газа и особенности его подачи соответствуют характеристикам прибора.

Варочная панель была разработана исключительно для непрофессионального использования только в домашних условиях.

- ▷ Подходящий для прибора тип газа указан на табличке технических данных, размещенной в нижней части прибора.
- ▷ Перед монтажом необходимо убедиться, что выполняются локальные условия снабжения (тип газа и давление газа) и возможна регулировка бытового прибора.
- ▷ Данный прибор не соединяется с устройством удаления продуктов горения. При установке и присоединении прибора необходимо соблюдать действующие стандарты и правила. Особое внимание следует уделять требованиям к вентиляции.
- ▷ Характеристики регулировки данного прибора приводятся на паспортной табличке (или на этикетке с техническими данными).
- ▷ Обратите особое внимание на стандарты и правила в отношении вентиляции при использовании устройства.

- ▷ После пользования варочной поверхностью обязательно выключайте ее с помощью соответствующих элементов управления.
- ▷ Перед закрыванием крышки (при наличии) следует убедиться в том, что конфорки достаточно остыли.



Риск поражения электротоком из-за попадания жидкости внутрь прибора!

Прибор содержит электрические компоненты.

- ▷ Следите за тем, чтобы на внутренние детали прибора не попала жидкость.
- ▷ Не чистьте прибор с помощью пара под давлением.
- ▷ Если пламя случайно погасло, выключите управление конфоркой и не пытайтесь заново ее зажечь в течение 1 минуты.
- ▷ Конфорка не должна работать более 15 секунд, если в течение 15 секунд она не загорелась. В этом случае выключите устройство и откройте дверцу отсека и / или подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова попытаться разжечь конфорку.

- ▷ Убедитесь, что устройство установлено таким образом, чтобы его можно было отсоединить от электрической сети с размыканием контактов не менее чем на 3 мм, что гарантирует полное отключение согласно условиям перенапряжения категории III.
- ▷ Обязательно обеспечьте надлежащее заземление прибора в соответствии с действующими стандартами и правилами.



Внимание! При эксплуатации газовых приборов в помещении образуются тепло, влага и продукты горения.

- ▷ Кухня должна хорошо проветриваться, особенно во время работы прибора. Не закрывайте отдушины естественной вентиляции. При необходимости установите устройство принудительной вентиляции (механическую вытяжку).
- ▷ Не используйте прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Внимание! Обязательно следите за процессом подготовки. Если приготовление блюда не занимает много времени, непрерывно следите за процессом подготовки.

- ▷ Не применяйте паровые очистители или струи воды.
- ▷ Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, соляную кислоту и другие продукты, которые могут поцарапать поверхность или оставить на ней пятна.
- ▷ Ни в коем случае не пользуйтесь острыми предметами рядом с прибором, поскольку они могут повредить изоляционный слой между накладкой и столешницей.
- ▷ Следите за полной чистотой в области выхода газа.
- ▷ Данная инструкция действительна только в том случае, если на приборе имеется буквенный код страны. Если на приборе отсутствует такой буквенный код, искать сведения о модифицировании прибора для соответствия действующим национальным нормам следует в технической инструкции.



Риск возникновения пожара!

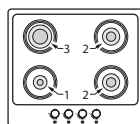
- Не храните какие-либо предметы на варочной поверхности.



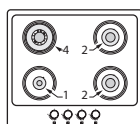
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Крайне опасно готовить на варочной поверхности блюда, содержащие жир или масло, без надлежащего присмотра или в автоматическом режиме. Это может привести к пожару! Раскаленное масло воспламеняется практически моментально!

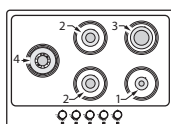
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



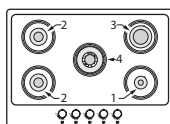
FHSM 604 4G



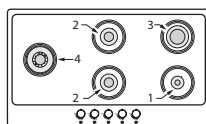
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Положение	Конфорка	Номинальная емкость G20	Форсунки G20, 20 мбар	Номинальная емкость G30	Номинальная емкость G31	Форсунки G30/G31, 28–30/ 37 мбар	Номинальная мощность (кВт)	Пониженная мощность (кВт)
4	DC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
				*218	*218	*0,85	*3	
3	Б	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	ВСП	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
Давление (мбар)	мин.	17		20	25			
	ном.	20		28–30	37			
	макс..	25		35	45			
Тип газа		Природный газ G20		СУГ Бутан G30 Пропан G31		кат. II 2H3+		

*ВСЕ МОДЕЛИ FHMA

ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ												
МО- ДЕЛЬ	№ AUX	№ SR	№ R	№ DC	к-во горелок	Источник тепла	Общая номиналь- ная емкость (G20) (м3/ч)	Общая номиналь- ная емкость (G30/G31) (г/ч)	Объем воздуха, необхо- димый для горения (м3/ч)	Общая установ- ленная номинальная мощность для газа (кВт)	Общая установ- ленная номинальная мощность для газа СУГ (кВт)	Вес нетто - брутто (кг)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	ГАЗ	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G	1	2		1	4	ГАЗ	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
DC FHSM 755 4G	1	2	1	1	5	ГАЗ	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
DC FHSM 905 4G	1	2	1	1	5	ГАЗ	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
DCL FHMA 604 3G	1	2		1	4	ГАЗ	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
DC FHMA 755 4G	1	2	1	1	5	ГАЗ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
DC FHMA 755 4G	1	2	1	1	5	ГАЗ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
DCL FHMA 905 4G	1	2	1	1	5	ГАЗ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)
DCL												
DC = Двойной рассекатель пламени SR=Полубыстрая R = Быстрая AUX = Вспомогательная C = Чугун E = Эмалированная												
Источник питания = 220-240V; Частота электросети = 50-60Hz; Мощность/сила тока = 0,6 Вт												

DC = Двойной рассекатель пламени SR=Полубыстрая R = Быстрая AUX = Вспомогательная C = Чугун E = Эмалированная
Источник питания = 220-240V; Частота электросети = 50-60Hz; Мощность/сила тока = 0,6 Вт

УСТАНОВКА

Установка и подключение к электрической и газовой сети должны выполняться только специализированным персоналом, имеющим лицензию. Производитель не несет никакой ответственности за причинение вреда здоровью или повреждение имущества вследствие несоблюдения этих указаний. Газовое соединение должно соответствовать национальным стандартам и правилам, действующим на момент установки.

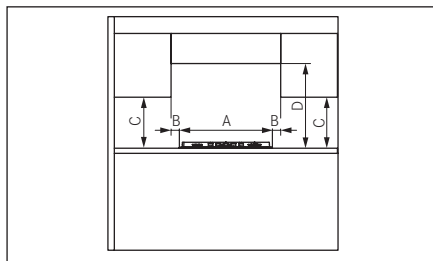
- Устройство нужно подключить непосредственно к розетке электросети. Для подключения устройства запрещается использовать адаптеры, многорозеточные переходники и удлинители.

Требования к кухонному шкафу

Настоящее руководство применимо к встроенным газовым варочным поверхностям класса 3, относящихся к электрическим устройствам типа Y. Газовая труба не должна соприкасаться со стенками печи под варочной панелью. Для сборки изделий, содержащих пластмассу и фанерную древесину, необходимо применять термоустойчивые клеи (мин. 100 °C). Неподходящие материалы и клеи могут привести к деформации и отклеиванию элементов. Вентиляция помещений должна соответствовать требованиям местного законодательства. Элемент кухонной мебели должен обладать достаточным пространством для подключения электрических соединений прибора.

Важно! Описанные устройства принадлежат к классу У пожарозащищенности. Минимальное расстояние от поверхности устройства составляет 150 мм до боковой стенки, 50 мм до задней стенки и 700 мм до любых навесных шкафов. Прибор рекомендуется устанавливать в столешницах с толщиной 40 мм. Если размеры имеющихся элементов мебели отличны, специалист по техническому обслуживанию должен соответствующим образом внести изменения в их конструкцию.

Примечание: если над варочной панелью установлена вытяжка, обязательное расстояние между двумя устройствами см. в инструкции по сборке вытяжки.



МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ (ММ)

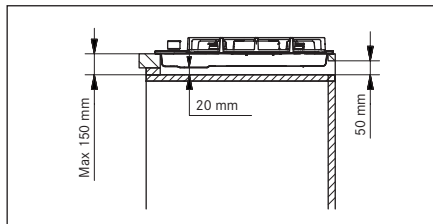
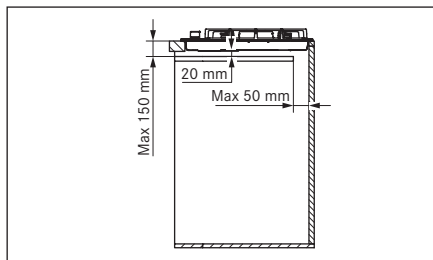
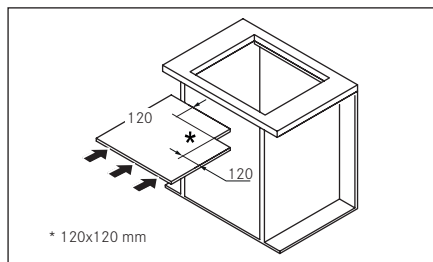
A = 590/730/880

B = 50

C = 400

D = 700

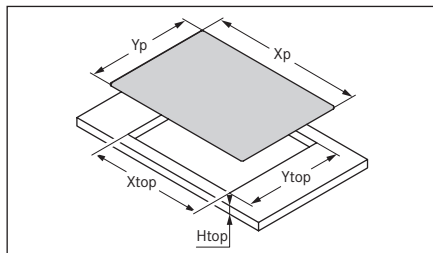
- Если прибор устанавливается не над духовой печью: установите раздельную перегородку.



Процедура установки

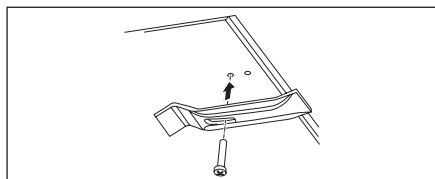
Прибор крепится к элементу мебели с помощью кронштейнов и аксессуаров, входящих в его комплект.

- Убедитесь, что после установки устройства обеспечен свободный доступ к крепежным элементам спереди и сзади.
- Сделайте отверстие в столешнице в соответствии с указанными размерами. При этом необходимо придерживаться указанных размеров.



Модель	Xp	Yp	X верхн.	Y верхн.	H верхн.
FHSM 604 3G DC	590	510	560 мм	480 мм	40 мм
FHSM 604 4G	мм	мм			
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560 мм	480 мм	40 мм
FHMA 755 4G DC/ DCL	мм	мм			
FHSM 905 4G DCL	880	510	840 мм	480 мм	40 мм
FHMA 905 4G DCL	мм	мм			

- ▶ Нанесите уплотнительную ленту вокруг отверстия под прибор и установите варочную поверхность в отверстие.
- ▶ Закрепите прибор с помощью винтов и кронштейнов.
- ▶ Удалите выступающие остатки уплотнительной ленты.



Соединение с источником газоснабжения

- ▶ Подсоедините прибор к источнику газоснабжения в соответствии с действующими стандартами и правилами, предварительно убедившись, что прибор соответствует используемому типу газа. В противном случае выполните операции, описанные в п. "Замена инжекторов".
- ▶ При применении сжиженного газа воспользуйтесь редукторами давления, соответствующими действующим стандартам и правилам.

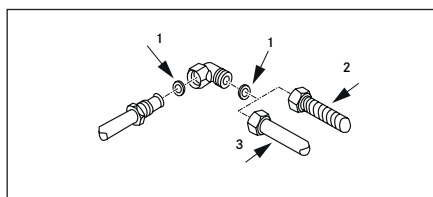
Подсоединение к источнику газоснабжения может выполняться двумя способами:

А. Подсоедините газовую варочную поверхность с помощью негнущейся медной трубы диаметра 12 мм (3). Для обеспечения надежной герметизации воспользуйтесь упругой прокладкой (1), которая входит в комплект принадлежностей.

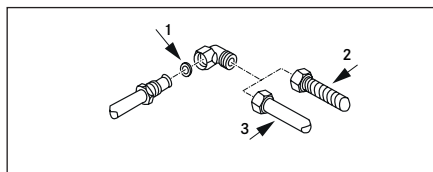
В. Подсоедините варочную поверхность с помощью гибкой стальной трубы с непрерывной поверхностью (2). В этом случае для обеспечения надежной герметизации воспользуйтесь также упругой прокладкой (1), которая входит в комплект принадлежностей. Максимальная длина шланга - не более 2 метров.

Важно: если используется шланг из нержавеющей стали, его следует подключить так, чтобы он не касался какой-либо подвижной части мебели. Шланг должен проходить через участок, где нет препятствий и где его можно осмотреть по всей его длине.

- ▶ После подключения к источнику газа разожгите конфорки и поверните ручки из максимального в минимальное положение, чтобы проверить стабильность пламени.
- ▶ После сборки соединения воспользуйтесь мыльным раствором для проверки наличия утечек.



Для Соединенного Королевства, Северной Ирландии и Республики Ирландия.

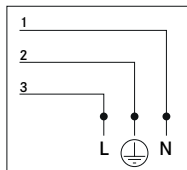


Электрическое соединение

Кухонная варочная поверхность поставляется в комплекте с 3-жильным шнуром питания, имеющим свободные клеммы.

- ▶ Необходимо обеспечить описанные ниже условия.
 - Варочная поверхность FRANKE совместима с характеристиками домашней электросети (в отношении напряжения, максимальной мощности и тока).
 - Штепсельная вилка и розетка должны быть легко доступны и расположены таким образом, чтобы детали под напряжением не были доступны при вставке или извлечении вилки.

- Для полной замены силового кабеля газовой варочной поверхности нужно использовать трехжильный кабель сечением 0,75 мм² типа H05RR-F.
- Кабели двух приборов не должны быть соединены с одной и той же вилкой.
- Для свободных клемм соблюдается полярность [синий = ноль = (1), желто-зеленый = земля = (2), коричневый = фаза (3)].

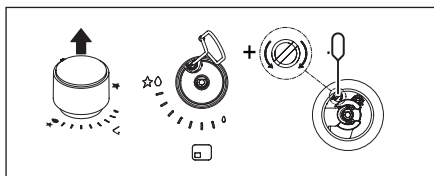


Регулировка при работе с разными видами газа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Эта операция должна выполняться квалифицированным специалистом

Регулировка минимального уровня пламени

- ▶ Снимите ручку.
- ▶ Вставьте отвертку между прокладкой и крышкой и протолкните ее до регулировочного винта.
- ▶ Отрегулируйте минимальный уровень пламени, поворачивая регулировочные винты по часовой стрелке для уменьшения огня (против часовой стрелки — для увеличения огня). Отвертка для регулировки входит в комплект принадлежностей.



Замена инжекторов

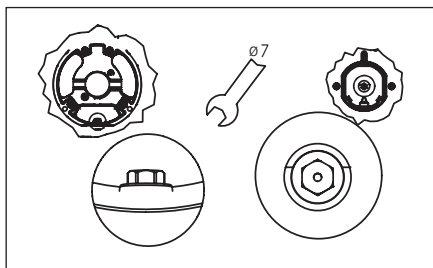
Инжекторы, которые не были поставлены, следует запросить в службе технической поддержки.

Важно! Все приборы настраиваются в заводских условиях на использование природного газа (G20).

Если планируется использование другого типа газа, замените форсунки следующим образом:

- снимите решетки, крышки конфорок и рассекатели пламени;
- выкрутите форсунки и замените их на подходящие для вашего типа газоснабжения (входят в комплект); при этом маркировка должна совпадать со значениями, указанными в таблице;
- установите на место рассекатели пламени, крышки конфорок и решетки.

Для описанных конфорок не требуется регулировка подачи воздуха.



Доступ к варочной поверхности

Для доступа к лотку с функциональными компонентами выполняйте следующие действия:

- снимите решетки, крышки конфорок и рассекатели пламени;
- снимите ручки, стянув их со штырьков, на которые они насаживаются;
- открутите винты, удерживающие конфорки на варочной поверхности;
- поднимите варочную поверхность.

Важно: При переводе устройства на газ другого вида поместите соответствующую наклейку (поставляется в качестве аксессуара) на табличку с техническими данными. При повторной настройке прибора на другой тип газа наклейте соответствующую наклейку (входит в комплект принадлежностей) в предназначенном для этого месте таблички технических данных. При использовании пропан-бутановой смеси (G30 или G31) необходимо полностью закрутить винт регулировки минимального уровня пламени. Описанные приборы поставляются в категории II 2H3+.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Внимание! Данный прибор предназначен только для приготовления пищи.

Использование в иных целях, например, для обогрева помещения, запрещено.

- ▷ Не тяните за прибор, а также за его шнур питания при отключении устройства от розетки.
- ▷ Перекрывайте главный газовый кран, когда не пользуетесь плитой.



Опасность получения ожогов!

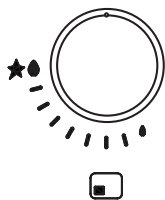
- ▷ Не прикасайтесь к решеткам для посуды во время использования устройства.
- ▷ Не прикасайтесь к прибору влажными частями тела.

Розжиг конфорок

Варочная поверхность разжигается с помощью регулировочных ручек. Для розжига конфорок выполняйте указанные далее действия.

- Нажмите и поверните необходимую ручку в положение розжига и максимальной подачи.
- Удерживайте ручку нажатой в течение 3–4 секунд, чтобы искры подожгли газ, поступающий из конфорки, и термоэлемент достаточно разогрелся.
- После этого отпустите ручку и, поворачивая ее против часовой стрелки, отрегулируйте пламя. Если пламя все равно гаснет, повторите все действия начиная с шага 1.

Значок ручки	Функция
	Выкл.
	Минимальное пламя
	Розжиг и максимальное пламя
	Зона варки



Варочная поверхность является прибором ежедневного использования. Соответственно, следы от кастрюль и другой кухонной посуды (например, царапины или следы истирания материала) являются совершенно нормальным явлением. При интенсивном использовании следы будут заметнее. В этом случае прибор и дальше будет работать безупречно, поэтому не стоит переживать. Мы всегда гарантируем безопасность нашей продукции.

- ▷ Не размещайте сторонние предметы на поверхности устройства.

Как избежать повреждений прибора:

- ▷ В случае отказа из-за нарушения температурного режима необходимо отключить варочную поверхность и дать ей как следует остыть.
- ▷ Не ставьте какую-либо посуду на нее. Ни при каких обстоятельствах не применяйте для охлаждения холодную воду.
- ▷ Запрещается опираться на прибор.

Устройство изготовлено в соответствии с действующим стандартом безопасности и требованиями безопасности Газовой директивы.

Автоматический предохранительный клапан

Описанные варочные поверхности оснащены предохранительным устройством, автоматически перекрывающим поток газа при случайном исчезновении пламени, например из-за сквозняков, проливания жидкостей из кастрюль или временных перебоев подачи газа. Описанное устройство включается приблизительно через 30 секунд после исчезновения пламени.

Использование конфорок

Для снижения потребления газа и повышения эффективности прибора используйте посуду с подходящим для конфорок диаметром. При этом необходимо следить, чтобы пламя не вырывалось за края посуды (значения должны соответствовать указанным в следующей таблице):

Конфорка	Мин-макс. диаметр дна посуды (рекомендуемый)
Двойной рассекатель пламени	160–240 мм
«Сильная»	140–220 мм
«Средняя»	140–200 мм
Вспомогательная	60–140 мм

При использовании более крупной посуды ручки и поверхность прибора могут чрезмерно перегреваться. Если описанное явление происходит длительное время, поверхность прибора может пожелтеть (в случае нержавеющей стали).

КОМПАНИЯ FRANKE не берет на себя какую-либо ответственность за повреждение устройства из-за указанного явления. (Рис. 1).

- ▷ Не ставьте одну сковороду на две конфорки. (Рис. 1)
- ▷ Не включайте две конфорки одновременно для разогревания пищи в одной посуде, например соуснице или рыбоварке. (Рис. 1).
- ▷ Не устанавливайте решетки в перевернутом или поперечном положении: это приведет к повреждению варочной поверхности.
- ▷ Время готовки в чугунной, каменной и керамической посуде не должно превышать 20 минут; при длительной готовке выставляйте минимальный уровень пламени.
- ▷ Не рекомендуется использовать какие-либо пламерассеиватели, например, металлическую сетку и проч.

ВНИМАНИЕ: Использование некоторых сковородок или кастрюль может вызвать незначительную временную деформацию стальной варочной поверхности. Это нормально и не влияет на работу устройства.

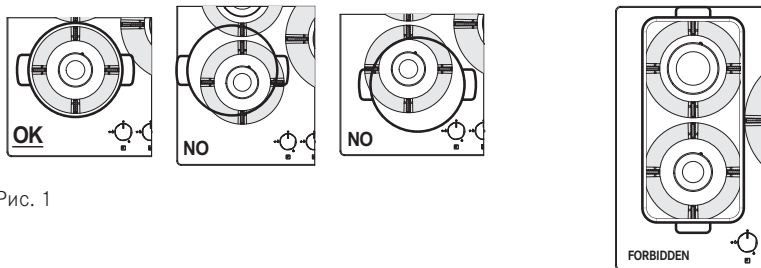
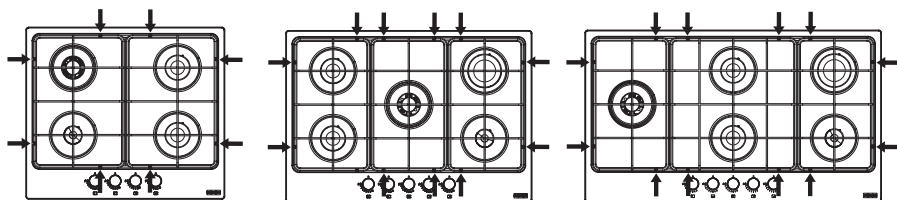


Рис. 1

Правильное положение решеток

Убедитесь, что решетки с резиновыми ножками установлены в правильное положение, как показано стрелками на рисунках ниже:



ОЧИСТКА И УХОД



Опасность получения ожогов!

- ▷ Не чистите устройство и его комплектующие, пока они не остынут.
- ▷ Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости рядом с прибором.

Перед чисткой и уходом необходимо выполнить следующие действия:

- ▷ Выключите прибор.

Запрещается употреблять в пищу продукты, которые случайно упали или попали на функциональные или эстетические компоненты варочной поверхности.

Чистка прибора

- ▶ Чтобы не допустить пригорания остатков еды, чистите варочную поверхность после каждого использования.
- ▶ Для очистки остатков пищи используйте мягкую ткань или губку, смоченную в воде. Наша компания рекомендует использовать моющие средства с защитными свойствами.
- ▶ Если на варочную поверхность попала пища с высоким содержанием сахара, немедленно удалите ее.
- ▶ После очистки прибора влажной тканью обязательно протирайте его насухо. Это предотвратит образование накипи.
- ▶ Промойте решетки, крышки конфорок и рассекатели пламени в мыльном растворе и хорошо их просушите. Не мойте указанные детали в посудомоечной машине. Следите за полной чистотой в области выхода газа.
- ▶ Естественный цвет решеток для посуды, расположенных в области размещения посуды, может со временем изменяться из-за нагревания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Перед любыми работами по техническому обслуживанию отключите устройство от электросети.

При возникновении проблем при эксплуатации устройства обратитесь в центр технического обслуживания Franke.

- ▷ Техническое обслуживание электрических компонентов разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов. Используйте исключительно оригинальные запасные части.
- ▷ Замену поврежденных кабелей разрешается выполнять только представителям производителя или центра обслуживания клиентов.

► Обращаясь в центр обслуживания клиентов, предоставьте следующую информацию:

- тип неполадки;
- модель прибора (Art. / Cod.)
- серийный номер (S.N.).

Данные сведения указаны на этикетке с техническими данными, которую можно найти в руководстве или на днище варочной поверхности.

► Если варочная поверхность работает неправильно, то, прежде чем обращаться в сервисный центр Franke, попробуйте найти причину проблемы с помощью руководства по устранению неисправностей:

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Тип неисправности	Действие
A Конфорка не разжигается, пламя гаснет или горит неравномерно	1 Проверьте подачу газа и электропитания
	2 Кран подачи газа не открыт
	3 Проверьте наличие (сжиженного) газа в заправляемом баллоне
	4 Убедитесь, что отверстия конфорки не закупорены
	5 Очистите штепсельную вилку от грязи
	6 Все части конфорки были ориентированы неправильно
	7 Устраните сквозняки, присутствующие рядом с варочной поверхностью
	8 При розжиге конфорки ручка не была нажата в течение времени, достаточного для активации защитного устройства (см. стр. 140 «Назначение устройства»)
	9 Убедитесь, что отверстия конфорки, расположенные рядом с термопарой, не закупорены
	10 Уставка минимального расхода газа - неправильная
B Посуда (кастрюли, сковороды, чайники) стоит неустойчиво	11 Дно емкости не идеально плоское
	12 Емкость установлена не по центру конфорки
	13 Проверьте правильность расположения решеток

Если восстановить исправную работу прибора не удастся, обратитесь в ближайший сервисный центр Franke.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка

Все упаковочные материалы (картон, пластиковая пленка (PE) и полистирол [EPS]) промаркированы соответствующим образом. По возможности их следует отнести на вторичную переработку и утилизировать безопасным для окружающей среды способом.

Отключение

- ▶ Отключите прибор от сети питания. Если прибор зафиксирован, указанная операция должна выполняться квалифицированным электриком.

Утилизация



Этот символ на изделии или на его упаковке означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами.

- ▶ Сдайте устройство в специальный пункт приема отслуживших электронных и электрических устройств.

В соответствии с Директивой 2012/19/ЕС по сокращению опасных веществ, используемых в электрических и электронных устройствах, и утилизации отходов.

Надлежащая экологичная утилизация прибора в соответствии с правилами раздельного сбора отходов для последующей вторичной переработки помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, а также упрощает вторичное использование материалов прибора.

ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

См. контактный адрес для своей страны на обороте или на нашем веб-сайте:
www.franke.com

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

В цій інструкції та на вашому пристрої наводиться багато важливих повідомлень про техніку безпеки. Завжди читайте та дотримуйтесь всіх повідомлень про техніку безпеки.

Компанія Franke залишає за собою право вносити зміни до своєї продукції без попередження. Усі дані вірні на момент публікації.



Діти віком 8 років і старше та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особи без належного досвіду чи знань не мають самостійно користуватися пристроєм та чистити його. Зазначеним особам дозволено користуватися приладом та чистити його, лише якщо їх інструктує та контролює особа, що відповідає за їхню безпеку. Дітям молодше 8 років заборонено користуватися пристроєм та чистити його навіть під належним наглядом. Доглядайте за дітьми, не дозволяючи їм гратися з приладом.



Небезпека травм!

- ▷ Цей прилад – не іграшка!
- ▷ Тримайте дітей та домашніх тварин подалі від пристрою і пакувального матеріалу, наприклад, пластикової плівки та полістиролу; він може бути небезпечним, утилізуйте його належним чином.
- ▷ Не залишайте дітей біля приладу без нагляду.
- ▷ Не дозволяйте дітям гратися з приладом.



Небезпека опіків!

У процесі роботи прилад нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся варильної поверхні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: доступні частини можуть бути гарячими під час використання. Не допускайте дітей до приладу.

- ▷ Переконайтеся в тому, що тип газу, що використовується, та особливості його подачі відповідають характеристикам приладу. Варильна панель розроблена виключно для непрофесіоналів, лише для домашнього використання в домашньому господарстві.

- ▷ Тип газу, що придатний для приладу, зазначено на таблиці технічних даних в нижній частині піддона.
- ▷ Перед встановленням переконайтеся в тому, щоб забезпечувалися місцеві умови розподілу (природний газ і тиск газу) і налаштування побутового приладу
- ▷ Цей прилад не підключено до пристрою відведення продуктів згорання Він має встановлюватися і підключатися згідно з чинними правилами монтажу. Особливу увагу необхідно звернути на відповідні вимоги, що стосуються вентиляції.
- ▷ Умови налаштування для цього приладу зазначені на етикетці (або на таблиці даних).
- ▷ Зверніть особливу увагу на чинні норми регулювання в частині вентиляції при використанні пристрою.
- ▷ Після користування варильною поверхнею обов'язково вимикайте її за допомогою відповідних елементів керування.
- ▷ Перш ніж опускати кришку (за наявності), слід переконаватися, що конфорки достатньо охолонули.



**Ризик ураження
електричним струмом
унаслідок потрапляння
рідини в прилад!**

Прилад містить електричні компоненти.

- ▷ Стежте за тим, щоб усередину пристрою не потрапляли рідини.
- ▷ Заборонено чистити прилад струменем пари.
- ▷ У разі випадкового згасання полум'я конфорки, вимкніть регулятор конфорки й не намагайтесь запалити її знову як мінімум протягом 1 хв.
- ▷ Не слід використовувати пристрій більше 15 секунд, якщо через 15 секунд конфорка не запалилася, зупиніть роботу приладу і відкрийте дверцята та/або почекайте принаймні 1 хвилину до наступної спроби запалити конфорку.
- ▷ Переконайтеся, що пристрій встановлено так, що його можна від'єднувати від електроживлення, з відстанню розмикання контактів (3 мм), яка гарантує повне відключення за умов перенапруги категорії III.
- ▷ Обов'язково забезпечте належне заземлення приладу з дотриманням чинних норм регулювання.

ОБЕРЕЖНО: Використання газової варильної поверхні призводить до вироблення тепла, вологи та продуктів згорання в приміщенні, де вона встановлена.

- ▷ Простежте, щоб в кухні була забезпечена добра вентиляція, особливо під час використання приладу: зберігайте отвори природної вентиляції відкритими або встановіть пристрій механічної вентиляції (механічну витяжку).
- ▷ Не використовуйте прилад з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

ОБЕРЕЖНО: Обов'язково слідкуйте за процесом приготування їжі. Якщо приготування страви не займає багато часу, неперервно слідкуйте за процесом готування.

- ▷ Не чистьте прилад парою чи прямими струменями води.
- ▷ У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мачулками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.

- ▷ У жодному разі не користуйтеся гострими предметами поряд із приладом, оскільки вони можуть пошкодити ізоляційний шар між накладкою та стільницею.
- ▷ Слідкуйте за повною чистотою в області виходу газу.
- ▷ Ці інструкції є дійсними, лише якщо на приладі вказано символ країни. Якщо символ не загорається на приладі, необхідно ознайомитися з технічними інструкціями, які містять необхідну інформацію про модифікацію приладу з урахуванням умов експлуатації в певній країні.



Ризик виникнення пожежі!

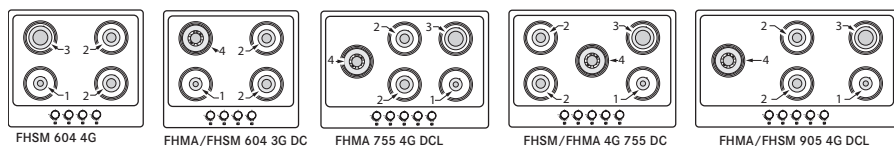
- ▷ Не зберігайте жодні предмети на варильній поверхні.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Приготування на варильній поверхні страв із жиром або олією без нагляду або в автоматичному режимі є вкрай небезпечним. Це може призвести до пожежі! Розпечена олія займається практично одразу!

ТЕХНІЧНІ ДАНІ



Положення	Конфорка	Номінальна ємність для G20	Інжектори G20, 20 мбар	Номінальна ємність для G30	Номінальна ємність для G31	Інжектори G30/G31, 28–30/ 37 мбар	Номінальна потужність (кВт)	Понижена потужність (кВт)
4	DC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
				*218	*218	*0,85	*3	
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
Тиск (мбар)	мін.	17	20	25				
	ном	20	28-30	37				
	макс.	25	35	45				
Тип газу	Природний газ G20				СПГ Бутан G30 Пропан G31		кат. II 2НЗ+	

*УСІ МОДЕЛІ FHMA

КОНФІГУРАЦІЯ МОДЕЛЕЙ												
МОДЕЛЬ	кі- лькість AUX	кі- лькість SR	кі- лькість R	кі- лькість DC	кі- лькість конфорок	Джерело тепла	Загальна номінальна ємність G20 (м3/год)	Загальна номінальна ємність G30/G31 (g/h)	Повідомле- ння для горіння (м3/год)	Загальна встановле- на номінальна газова потужність (кВт)	Загальна встановле- на номінальна газова потужність СПГ (кВт)	Вага нетто - брутто (кг)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAS	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9-10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14-15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Дворядна SR = Нанішвидка R = Швидка AUX = Допоміжна C = Чавун E = Емальований
Джерело струму = 220-240V; Частота струму живлення= 50-60Hz; Потужність/струм = 0,6 ват

УСТАНОВЛЕННЯ

Монтаж та електричні/газові підключення мають виконуватися лише ліцензованими спеціалістами. Виробник відмовляється від будь-якої відповідальності за травмування людей або пошкодження речей внаслідок недотримання цих інструкцій. Газове з'єднання має відповідати національним нормам регулювання, чинним на момент встановлення приладу.

- ▷ Пристрій слід підключати безпосередньо до розетки електромережі. Заборонено приєднувати прилад через перехідники, розгалужувачі та подовжувачі.

Вимоги до кухонної шафи

Чинний посібник застосовується до вбудованих газових варильних поверхонь класу З, що належать до електричних установок типу Y.

Газова труба не повинна торкатися боків будь-якої духової шафи під варильною поверхнею.

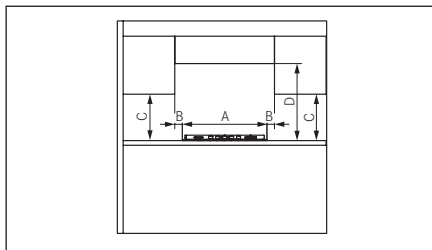
Для складання компонентів меблів, що містять пластик і фанерну деревину, слід застосовувати термостійкі в'язучі матеріали (мін. 100° C):

Вентиляція кімнат повинна відповідати місцевим правилам.

Елемент кухонних меблів повинен мати достатньо місця для підключення електричних з'єднань приладу.

Важливо: Зазначені пристрої належать до класу Y протипожежної безпеки. Мінімальна відстань від краю приладу становить 150 мм для бічної стінки, 50 мм для задньої стінки та 700 мм для будь-яких шаф над ним. Прилад рекомендовано монтувати у стільниці товщиною 40 мм. Якщо розміри наявних елементів меблів відрізняються від зазначених, технічний фахівець з обслуговування повинен належним чином внести зміни до їхньої конструкції.

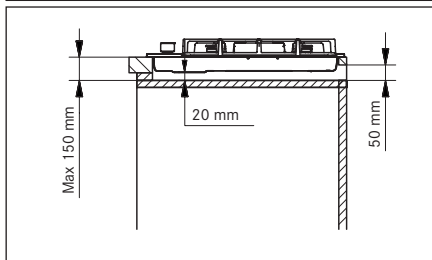
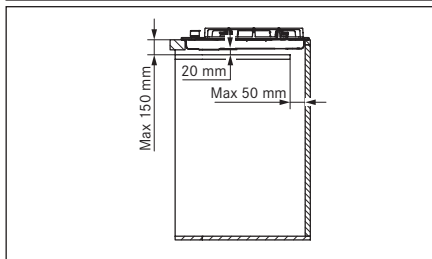
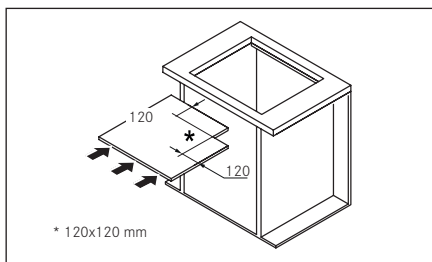
Примітка: якщо над варильною поверхнею встановлена витяжка, то для дотримання відстані ознайомтеся з інструкціями з монтажу витяжки.



МІНІМАЛЬНІ ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ (ММ)

A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

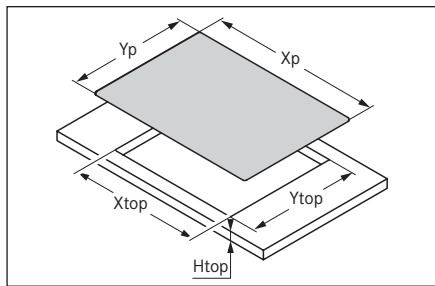
- ▷ Якщо побутовий прилад не встановлюється над духовою шафою: встановіть розділювальну перегородку.



Процедура встановлення

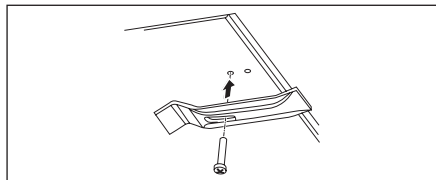
Прилад кріпиться до елемента меблів за допомогою кронштейнів та аксесуарів, що входять до комплекту.

- ▷ Простежте, щоб було забезпечено вільний доступ до кріпильних елементів спереду і ззаду після встановлення приладу.
- ▷ Зробіть отвір у стрільниці відповідно до зазначених розмірів. При цьому слід дотримуватися зазначених розмірів.



Модель	Xp	Yp	X верх	Y верх	H верх
FHSM 604 3G DC	590 mm	510 mm	560 mm	480 mm	40 mm
FHSM 604 4G					
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730 mm	510 mm	560 mm	480 mm	40 mm
FHMA 755 4G DC/ DCL					
FHSM 905 4G DCL	880 mm	510 mm	840 mm	480 mm	40 mm
FHMA 905 4G DCL					

- ▷ Нанесіть стрічку-ущільнювач навколо отвору під прилад і встановіть варильну поверхню в отворі.
- ▷ Закріпіть прилад за допомогою гвинтів та кронштейнів.
- ▷ Видаліть залишки стрічки-ущільнювача, що виступають.



Під'єднання до джерела газопостачання

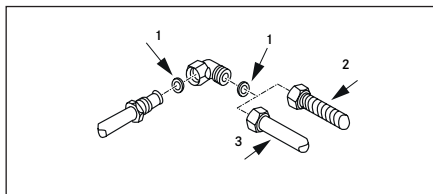
- ▷ Приєднайте прилад до джерела газопостачання відповідно до чинних норм регулювання, попередньо переконавшись, що прилад відповідає типу газу, що використовується. В іншому випадку виконайте операції, описані в розділі "Заміна інжекторів".
- ▷ При застосуванні зрідженого газу скористайтеся редуктором тиску, що відповідає чинним нормам регулювання.

Під'єднання до джерела газопостачання може здійснюватися двома способами:

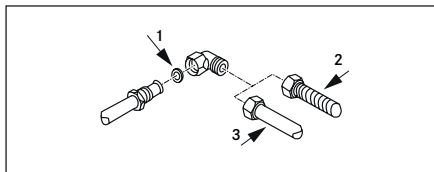
- А.** Під'єднайте газову варильну поверхню за допомогою негнучкої мідяної труби діаметра 12 мм (3). Для забезпечення надійної герметизації скористайтеся пружною прокладкою (входить до комплекту аксесуарів) (1).
- В.** Під'єднайте варильну поверхню за допомогою гнучкої сталеві труби з неперервною поверхнею (2). Для забезпечення надійної герметизації так само скористайтеся пружною прокладкою (входить до комплекту аксесуарів) (1). Максимальна довжина шлангу становить 2 лінійних метри.

Важливо: якщо використовується шланг з неіржавкої сталі, він має встановлюватися так, щоб він не торкався жодної рухомої деталі меблів. Він має проходити крізь зону, де немає перешкод, і де є можливість перевірити його по всій довжині.

- ▷ Після підключення до подачі газу запаліть конфорки та поверніть ручки з максимального в мінімальне положення, щоб перевірити стабільність полум'я.
- ▷ Після збірки з'єднання скористайтеся мильним розчином для перевірки наявності витоків.



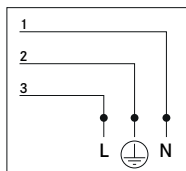
Для Великої Британії, Північної Ірландії та держави Ірландія.



Приєднання до електромережі

Кухонна варильна поверхня поставляється в комплекті з 3-жильним шнуром живлення, що має вільні клема.

- ▶ Забезпечте дотримання таких умов:
 - Параметри домашньої системи електропостачання (напруга, максимальна потужність та максимальний струм) сумісні з параметрами варильної поверхні FRANKE.
 - до штепселя та розетки можна легко дістати, вони розташовані так, що при вставлянні чи витяганні штепселя не оголюватимуться частини під напругою;
 - При заміні силового кабеля для повністю газових варильних поверхонь використовується кабель 3 x 0,75 мм² типу H05RR-F.
 - Клеми обох приладів не з'єднано з однією й тією ж вилкою.
 - Для вільних клем дотримано полярність (синій = нуль = (1), жовтий і зелений = земля = (2), коричневий = фаза (3)).

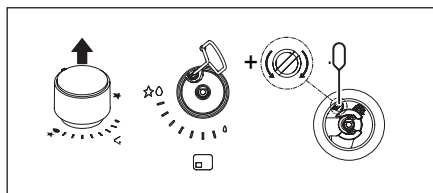


Налаштування під різні типи газу

Попередження: Ця операція має виконуватись кваліфікованим фахівцем

Регулювання мінімального рівня полум'я

- ▶ Зніміть ручку.
- ▶ Вставте викрутку між прокладкою і кришкою так, щоб вона діставала до регулювального гвинта.
- ▶ Відрегулюйте мінімальний рівень полум'я, повертаючи регулювальні гвинти за годинниковою стрілкою для зменшення вогню (проти годинникової стрілки — для збільшення вогню). Викрутка для регулювання входить до комплекту аксесуарів.



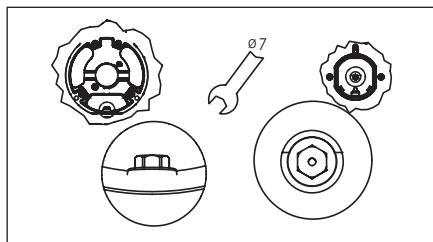
Заміна інжекторів

Не поставлені інжектори необхідно запитати у сервісній службі.

Важливо! Усі прилади налаштовуються в заводських умовах на використання природного газу (G20). Якщо заплановано використання іншого типу газу, замініть інжектори так, як описано нижче:

- зніміть решітки, кришки конфорок і розсікачі полум'я;
- викрутіть інжектори та замініть їх на такі, що підходять для вашого типу газопостачання (входять до комплекту); водночас маркування повинне збігатися зі значеннями, наведеними в таблиці;
- встановіть на місце розсікачі полум'я, кришки конфорок та решітки.

Для описаних конфорок не потрібне регулювання подачі повітря.



Доступ до варильної поверхні

Для доступу до піддона з функціональними компонентами виконуйте такі дії:

- зніміть решітки, кришки конфорок і розсікачі полум'я;
- зніміть ручки, стягнувши їх зі штирів, на які вони насаджуються;
- викрутіть гвинти, що утримують конфорки на варильній поверхні;
- підніміть варильну поверхню.

Важливо: При переведенні приладу на інший вид газу наклейте відповідну наліпку (надається в якості аксесуара) на спеціальне місце на таблиці даних. При використанні пропан-бутанової суміші (G30 або G31) слід повністю закрити гвинт регулювання мінімального рівня полум'я. Описані прилади постачаються під кат. II 2H3+.

КОРИСТУВАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

ОБЕРЕЖНО: Цей прилад призначено лише для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву кімнати

- ▷ Не тягніть за прилад, а також за його шнур живлення при від'єднанні пристрою від розетки.
- ▷ Перекривайте газовий кран, коли не користуєтеся плитою.



Небезпека опіків!

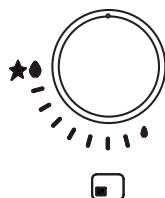
- ▷ Не торкайтеся решіток для посуду протягом експлуатації пристрою.
- ▷ Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла.

Запалювання конфорок

Варильна поверхня запалюється ручками-регуляторами. Для запалювання конфорок виконуйте такі дії:

- Натисніть і поверніть потрібну ручку в положення запалювання та максимальної подачі.
- Натисніть ручку на 3-4 секунди, щоб іскри розпалили газ, який виходить з конфорки, і нагрілася термопара.
- Після цього відпустіть ручку і, повертаючи її проти годинникової стрілки, відрегулюйте полум'я. Якщо вогонь гасне, повторіть операцію з пункту 1.

Значок ручки	Функція
●	Вимкнено
●	Мінімальний вогонь
★●	Розпалювання та максимальний вогонь
■	Зона варіння



Варильна поверхня є приладом для щоденної експлуатації. Відповідно, сліди від кастрюль та іншого кухонного посуду (наприклад, подряпини чи стирання матеріалу) є цілком нормальним явищем. При інтенсивному використанні сліди будуть помітнішими. У цьому разі прилад і надалі працюватиме бездоганно, тому не слід хвилюватися. Ми завжди гарантуємо безпеку нашої продукції.

- ▷ Не розмішуйте сторонні предмети на поверхні пристрою.

Як уникнути пошкоджень приладу

- ▷ У разі відмови через порушення температурного режиму слід вимкнути суцільну панель та дати їй як слід охолонути.
- ▷ Не ставте на неї жоден посуд. За жодних обставин не застосовуйте для охолодження холодну воду.
- ▷ Не піднімайтеся на прилад.

Прилад виготовлено згідно з відповідним чинним стандартом з безпеки та вимогами з безпеки газової директиви.

Автоматичний запобіжний клапан

Ці варильні поверхні мають запобіжний пристрій, який автоматично перекриває потік газу, якщо раптом згасає вогонь через протяги, проливання з каструлі або через тимчасове переривання подачі газу. Описаний пристрій вмикається приблизно через 30 секунд після зникнення полум'я.

Використання конфорки

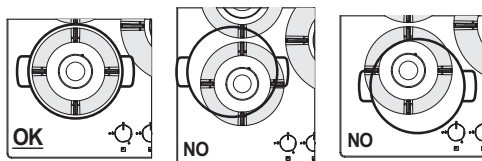
Для меншої витрати газу та більшої ефективності використовуйте посуд, ширина якого підходить під конфорки, слідкуючи за тим, щоб вогонь не виходив за края посуду (відповідають наступній таблиці):

Конфорка	Pan bottom min-max. Ø (recommended)
Дворядна	160 - 240 мм
«Експрес»	140 - 220 мм
«Напівекспрес»	140 - 200 мм
Допоміжна	60 - 140 мм

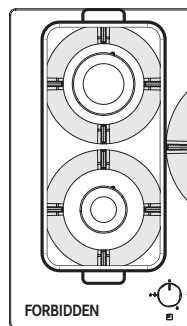
При використанні більшого посуду, ніж це передбачається, конфорки та поверхня приладу можуть надмірно нагріватися. Якщо описане явище має місце впродовж тривалого часу, поверхня приладу може пожовтіти (у випадку з нержавіючою сталлю). Компанія Franke не несе жодної відповідальності за пошкодження пристрою внаслідок описаного явища. (Мал. 1)

- ▷ Не ставте одну каструлю на дві конфорки (мал. 1).
- ▷ Не використовуйте дві конфорки одночасно для однієї одиниці посуду, наприклад, для каструлі або сковороди для риби (мал. 1).
- ▷ Неналежне використання решіток може пошкодити варильну поверхню: не ставте решітки догори низом і не тягніть їх по варильній поверхні.
- ▷ У разі використання чавунних сковорідок, кам'яних плит для приготування, глиняного посуду, користуйтеся ними не більше 20 хвилин, а у разі тривалого готування відрегулюйте мінімальний вогонь в конфорці.
- ▷ Не рекомендується використовувати розсіювачі тепла, такі як металева сітка або будь-які інші.

ОБЕРЕЖНО: Використання певного кухонного посуду може спричинити легку тимчасову деформацію сталевих варильних поверхні. Це нормальне явище і воно не впливає на роботу приладу.

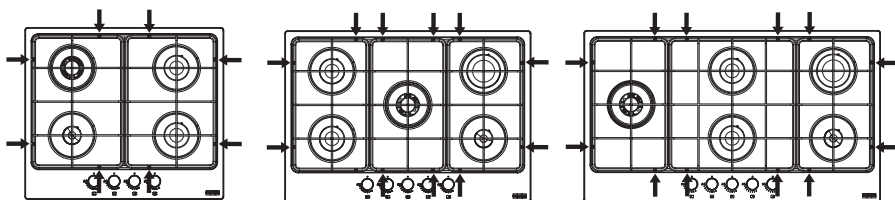


Мал. 1



Правильне положення решіток

Необхідно правильно встановлювати решітки з гумовими ніжками, як показано стрілками на наведених нижче малюнках:



ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



Небезпека опіків!

- ▷ Не чистіть прилад та його аксесуари, поки вони не охолонуть.
- ▷ Не користуйтеся займистими рідинами біля приладу.

Перед чищенням та доглядом слід виконувати такі дії:

- ▷ Вимкніть прилад.

Заборонено вживати їжу, яка випадково впала чи потрапила на поверхню, на функціональні або естетичні компоненти варильної поверхні.

Очищення приладу

- ▶ Аби попередити припикання залишків їжі, чистіть варильну поверхню після кожного використання.
- ▶ Для видалення залишків продуктів з варильної поверхні використовуйте м'яку зволожену в воді серветку або губку. Ми рекомендуємо користуватися мийними засобами із захисними властивостями.
- ▶ Якщо на варильну поверхню потрапила їжа з високим вмістом цукру, негайно видаліть її.

- ▶ Після чищення приладу вологою тканиною обов'язково протирайте його насухо. Це запобігатиме утворенню накипу.
- ▶ Чистіть решітки, ковпаки конфорок і розсікачі полум'я гарячою мильною водою і обережно сушіть їх. Не мийте описані деталі в посудомийній машині. Слідкуйте за повною чистотою в області виходу газу.
- ▶ Природний колір решіток для посуду, розташованих в області розміщення посуду, може з часом змінюватися через нагрівання.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

Перед виконанням будь-яких операцій з догляду, від'єднайте прилад від мережі живлення.

При виникненні проблем протягом експлуатації пристрою зверніться до центру технічного обслуговування Franke.

- ▷ Обслуговування електричних компонентів слід довіряти лише представникам виробника або сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- ▷ Заміняти пошкоджені кабелі дозволено виключно представникам виробника або сервісного центру.

► Звертаючись до сервісного центру, обов'язково надайте таку інформацію:

- тип несправності
- модель приладу (Art. / Cod.)
- серійний номер (S. N.)

Ця інформація надається на табличці даних, в буклеті або під варильною поверхнею.

► Якщо варильна поверхня працює неправильно, перш ніж дзвонити в технічний сервісний центр компанії Franke, подивіться інструкцію з пошуку та усунення несправностей, щоб виявити проблему:

ІНСТРУКЦІЯ З ПОШУКУ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Тип несправності	Перевірте наступне:
A Конфорка не розпалюється, не продовжує горіти або полум'я не є стійким	1 Не перекрита подача газу або електрики
	2 Не відкрито кран подачі газу
	3 Заправний газовий балон (скупленого газу) не є порожнім
	4 Отвори пальника не забиті.
	5 Заглушка не є брудною
	6 Всі деталі конфорки розміщені неправильно
	7 Поруч з ручкою немає протягів
	8 При запалюванні конфорки ручка натислася протягом недостатнього часу, щоб активувати захисний пристрій (дивіться сторінку 152 "Користування за призначенням")
	9 Отвори конфорки не засмічені поруч з термопарою
	10 Неправильне налаштування мінімальної подачі газу
B Ємності (каструлі, сковорідки, чайники) є нестійкими	11 Дно посуду не є ідеально рівним
	12 Посуд не відцентровано на конфорці
	13 Решітки не поміняні місцями і розміщуються правильно

Якщо несправність все одно виникає після перевірок, зверніться у найближчий технічний сервісний центр компанії Franke.

УТИЛІЗАЦІЯ

Упаковка

Усі пакувальні матеріали (картон, пластикову плівку (PE) та полістирол (EPS)) позначено відповідним чином. За можливості їх потрібно здати на вторинну переробку та утилізувати в екологічно безпечний спосіб.

Відключення

- ▶ Відключіть прилад від мереж живлення. Якщо прилад зафіксовано, зазначену операцію має здійснювати кваліфікований електрик.

Утилізація



Цей символ на виробі чи упаковці означає, що прилад не підлягає утилізації разом із побутовим сміттям.

- ▶ Здайте відпрацьований прилад у спеціальний пункт прийому старих електроприладів.

Застосовується Директива 2012/19/ЄС щодо зниження кількості шкідливих речовин, використовуваних в електричних та електронних приладах, та щодо утилізації відходів.

Належне сортування складників старого приладу для подальшої вторинної переробки, обробки та екологічно чистої утилізації допомагає запобігти потенційному негативному впливу на довкілля та здоров'я людей, а також спрощує переробку матеріалів, що їх використовують у виробництві приладів.

СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

Контактну адресу сервісного центру у вашій країні зазначено на останній сторінці посібника, а також на нашому сайті www.franke.com

GÜVENLİK BİLGİLERİ

Bu kılavuzda ve cihazınızın üzerinde, birçok önemli güvenlik mesajları yer almaktadır. Tüm güvenlik mesajlarını daima okuyun ve bunlara uyun. Franke, önceden bildirimde bulunmadan değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Tüm bilgiler yayınlanma tarihinde doğrudur.



Ürün, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetmenliğinde ve talimatı altında olmadıkları takdirde 8 yaş ve üzerindeki çocuklar, fiziksel, duyuşal veya zihinsel engelliler veya sınırlı deneyimi ya da bilgisi olan kişiler tarafından kullanılmamalı veya temizlenmemelidir. 8 yaşın altındaki çocuklar gözetim altında olsalar dahi ürünü kullanmamalı veya temizlememelidirler. Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için gözetim altında olmalıdır.



Yaralanma riski!

- ▷ Ürün oyuncak değildir.
- ▷ Çocukları ve evcil hayvanlarınızı cihazdan ve ambalaj malzemesinden uzak tutun; örn. plastik film ve polistiren; bunlar tehlikeli

olabilir - uygun bir şekilde bertaraf edin.

- ▷ Çocukların yanlarında bir yetişkin olmadan ürünün yanına yaklaşmalarına izin vermeyin.
- ▷ Çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.



Yanık riski!

Kullanım sırasında cihaz ısınır. Ocağa dokunmaktan kaçının.

UYARI: Ürünün erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Çocuklar üründen uzak tutulmalıdır.

- ▷ Gaz tipinin ve kaynağının cihazın teknik özellikleri ile uyumlu olduğundan emin olun. Ocak, profesyonel olmayan ve yalnızca evde ev tipi kullanıma yönelik olarak geliştirilmiştir.
- ▷ Cihazın düzenlenmiş olduğu gaz tipi, tepsinin altındaki veri plakası üzerinde belirtilmiştir.
- ▷ Kurulum öncesinde yerel tedarik koşulları (gazın ve gaz basıncının niteliği) ile cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.
- ▷ Bu cihaz, yanma ürünü tahliye cihazına bağlı değildir.

Tahliye cihazı mevcut kurulum mevzuatlarına uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özen gösterilmelidir.

- ▷ Bu cihazın ayarlama koşulları etikette (veya veri plakasında) bulunmaktadır.
- ▷ Havalandırma ile ilgili uygulanabilir düzenlemelere özellikle dikkat edin.
- ▷ Kullandıktan sonra ocağı kontrollerden kapatın.
- ▷ Varsa kapağı kapatmadan önce ocak gözlerinin soğumuş olduğundan emin olun.



Sıvı girişi nedeniyle elektrik çarpması riski!

Ürün elektrikli bileşenler içermektedir.

- ▷ Ürünün içine sıvı girmedikten emin olun.
- ▷ Ürünü temizlemek için basınçlı buhar kullanmayın.
- ▷ Brülör alevlerinin yanlışlıkla sönmesi durumunda, brülör kontrolünü kapatın ve en az 1 dakika boyunca brülörü tekrar yakmaya çalışmayın.
- ▷ Cihaz, 15 saniyeden uzun bir süre çalıştırılmayacaktır; 15 saniyeden sonra brülör yanmazsa, cihazı çalıştırmayı durdurun ve bölmenin kapağını açın ve/veya brülörü tekrar yakmayı

denemeden önce en az 1 dakika bekleyin.

- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle (3 mm), güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün geçerli düzenlemelere uygun bir topraklama sistemine bağlandığından emin olun.



DİKKAT: Gazlı mutfak aletleri kurulduğu odada ısı, buhar ve yanıcı maddelerin oluşmasına neden olur.

- ▷ Özellikle cihaz kullanılırken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma deliklerini açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı (mekanik aspiratör) yerleştirin.
- ▷ Cihazı harici bir zaman anahtarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırmayın.

DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında gerçekleştirilmelidir. Kısa süreli pişirme işlemleri aralıksız gözetim altında gerçekleştirilmelidir.

- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.
- ▷ Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.
- ▷ Trim ve tezgah arasındaki contalara zarar verebilecek olmaları nedeniyle asla keskin nesneler kullanmayın.
- ▷ Gaz çıkış yerlerinin tamamen temiz olduklarından emin olun.
- ▷ Bu talimatlar sadece cihazın üzerinde ülke sembolü olduğunda geçerlidir.
- ▷ Eğer sembol cihazda görünmüyorsa, cihazın

ülkenin kullanım koşullarına göre değiştirilmesi ile ilgili gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurulması gerekir.



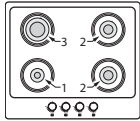
Yangın riski!

- ▷ Pişirme yüzeylerinin üstünde herhangi bir obje saklamayın.

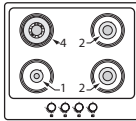


UYARI: Sıvı veya katı yağla yemek pişirirken ocağı gözetimsiz veya otomatikte bırakmak tehlikelidir ve yangına yol açabilir. Sıcak yağ çabuk tutuşur.

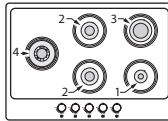
TEKNIK VERİLER



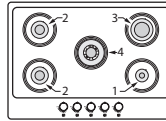
FHSM 604 4G



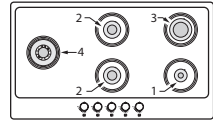
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Konum	Ocak gözü	Nominal kapasite G20	Enjektörler G20 20 mbar	Nominal kapasite G30	Nominal kapasite G31	Enjektörler G30 / G31 28-30/37 mbar	Nominal güç (kW)	Düşük güç (kW)
4	DC	0,315	1,35	240 *218	240 *218	0,91 *0,85	3,3 *3	2,10
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
Basınç (mbar)	min.		17	20	25			
	nom		20	28-30	37			
	maks.		25	35	45			
Gaz Tipi		G20 doğal gaz			LPG G30 Bütan G31 Propan		Cat. II 2H3+	

* TÜM FHMA MODELLERİ

MODEL YAPILANDIRMASI

MOD.	nr AUX	nr SR	nr R	nr DC	N brülörler	Isı kaynağı	Toplam nominal güç - G20 (m3/sa)	Toplam nominal güç - G30/ G31 (g/sa)	Yanma için gerekli olan hava (m3/sa)	Toplam yükli gaz nominal gücü (kW)	Toplam yükli gaz nominal gücü LPG (kW)	Ağırlık net - brüt (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAZ	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAZ	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAZ	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAZ	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = İkili Bölme SR-Yarı Hızlı R = Hızlı AUX = Yardımcı C = Dökme Demir E = Emaye
Güç kaynağı = 220-240 V; Frekansı= 50-60 Hz; Güç / Akım = 0,6 Watt

KURULUM

Montaj ve elektrik/gaz bağlantısı, yalnızca uzman ve lisanslı personel tarafından yapılmalıdır. Üretici, bu hükümlere uyulmamasından kaynaklanacak yaralanmalar veya hasarlarla ilgili her türlü sorumluluğu reddeder. Gaz bağlantısı, kurulum sırasında ilgili ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uygun olmak zorundadır.

- Ürünün doğrudan şebekeye bağlı bir prize bağlandığından emin olun. Ürün bağlanırken adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanılmadığından emin olun.

Bölme gereksinimleri

Bu el kitapçığı, 3.sınıf bir ankastre gazlı ocak ve Y tipi elektrikli parçaları içindir.

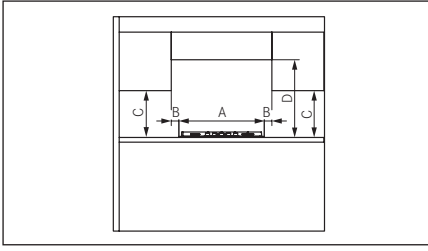
Gaz borusu, ocağın altındaki herhangi bir fırının kenarlarına temas etmemelidir.

Sabit ünitelerde, bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı

yapıştırıcılarla (min. 100°C) monte edilmelidir: Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcılar, çarpıklık ve ayrılmalara yol açabilir. Odaların havalandırması, yerel düzenlemeye uygun olmalıdır. Mutfak elemanında ürünün elektrik bağlantıları için yeterli yer olmalıdır.

Önemli: Bu ürünler, yangın riskine karşı koruma derecesine açısından "Y" tipidir. Cihaz kenarından minimum mesafe; yan duvar için 150 mm, arka kısım için 50 mm ve üstündeki dolaplar için 700 mm'dir. Ürünün 40 mm kalınlıktaki tezgahlara monte edilmesi tavsiye edilir. Boyutların farklı olması durumunda, nihai değişiklikler bir teknisyen tarafından ele alınmalıdır.

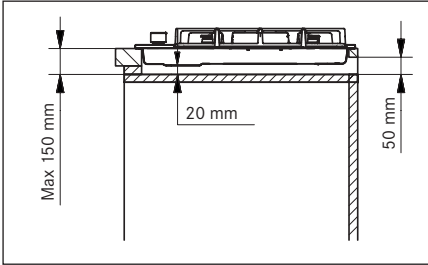
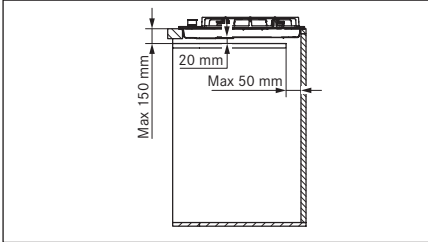
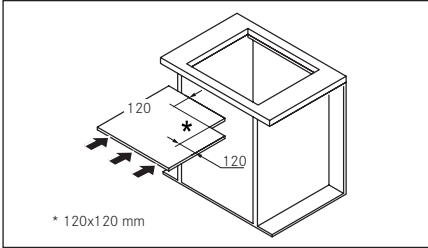
Not: ocağın üstüne bir davlumbaz takılırsa, uyulacak mesafe için davlumbazın montaj talimatlarına bakınız.



MİNİMUM BOYUTLAR (MM)

A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

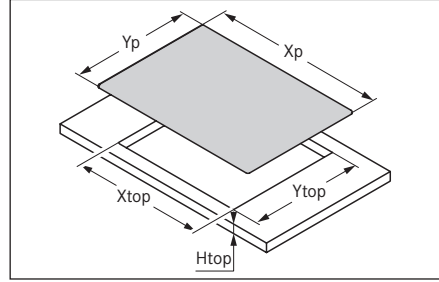
- Ürün bir fırın üzerine yerleştirilmediyse: plakalı bir separatör kullanın.



Kurulum işlemi

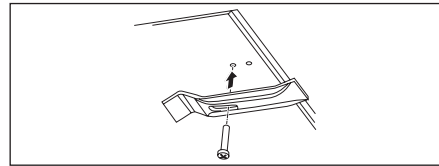
Ürün, temin edilen braketler ve aksesuarlar yoluyla üniteye sabitlenir.

- Cihazı monte ettikten sonra, önde ve arkadaki tespit elemanlarına serbestçe erişilebildiğinden emin olun.
- Tezgahtaki deliği verilen boyutlara göre hazırlayın. Verilen boyutlara uyulduğundan emin olun.



Model	Xp	Yp	X üst	Y üst	H üst
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G DC/DCL	mm	mm	mm	mm	mm
FHSM 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

- Sızdırmazlık şeridini deliğin etrafına uygulayın ve ocağı yerleştirin.
- Ürünü vida ve braketlerle sabitleyin.
- Sızdırmazlık şeridinin fazlasını temizleyin.



Gaz kaynağı ile bağlantı

- Kullanılacak gaz tipine göre düzenlenmiş olduğundan emin olduktan sonra, ürünü gaz kaynağına yürürlükteki mevzuata uygun olarak bağlayın. Aksi halde, "Enjektörlerin değiştirilmesi" paragrafında açıklanan işlemleri yerine getirin.
- Sıvı gaz için mevcut düzenlemelere uygun basınç regülatörleri kullanın.

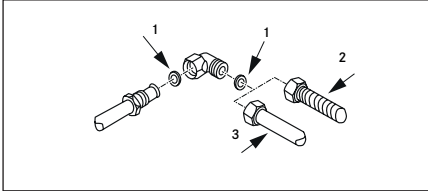
Gaz kaynağına bağlantı iki şekilde yapılabilir:

A. Gazlı ocağı 12 mm çaplı sert bakır boru (3) ile bağlayın. İyi bir sızdırmazlık sağlamak için, aksesuar (1) olarak verilen elastomer contayı kullanın.

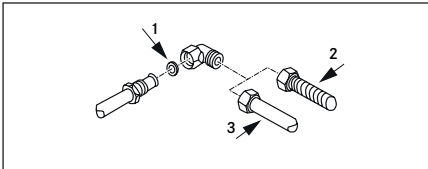
B. Ocağı kesintisiz yüzeyi olan, esnek çelik bir boru (2) ile bağlayın. Bu durumda da iyi bir sızdırmazlık sağlamak için, aksesuar (1) olarak verilen contayı kullanın. Hortumun maksimum uzunluğu 2 lineer metredir.

Önemli: Bir paslanmaz çelik hortum kullanılırsa, mobilyanın hareket eden kısımlarına temas etmeyecek şekilde takılmalıdır. Engellerin olmadığı ve boylu boyunca kontrol etme imkanının bulunduğu bir alandan geçirilmelidir.

- Gaz beslemesine bağladıktan sonra brülörleri yakın ve alev dengesini kontrol etmek için düğmeleri maksimum konumdan minimum konuma çevirin.
- Bağlantıyı kurduktan sonra herhangi bir sızıntı olup olmadığını kontrol etmek için sabunlu su kullanın.



Birleşik Krallık, Kuzey İrlanda ve İrlanda Cumhuriyeti için.



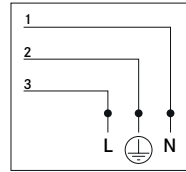
Elektrik bağlantısı

FRANKE marka ocak, boş terminaleri olan 3 çekirdekli güç kablosu ile birlikte gelir.

- Aşağıdaki koşulların yerine getirildiğinden emin olun:
- Evinizdeki elektrik sisteminin özelliklerinin (gerilim, maksimum çıkış ve akım)

FRANKE marka ocağın özelliklerine uygun olduğundan emin olun.

- Fişe ve prize kolaylıkla erişilebiliyor ve fiş takılıp çıkarılırken akım taşıyan herhangi bir parçaya erişilemeyecek bir konumdalar.
- Güç kablosu değiştirilirken tamamen gazlı ocaklar için olan 3 x 0,75 mm² H05RR-F tipi kablo kullanılmalıdır.
- İki ürünün terminaleri aynı fişe bağlı olmamalıdır.
- Boş terminalerin polariteleri (Mavi = Nötr = (1) / Sarı ve Yeşil = Topraklı = (2) / Kahverengi = Canlı = (3)) dikkate alınmalıdır.

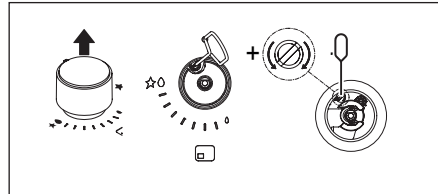


Farklı gaz tiplerine uyarılama

Uyarı: Bu işlem nitelikli bir teknisyen tarafından yapılmalıdır

En kısık ateş ayarı

- Düğmeyi sökün.
- Tornavidayı, ayar vidasına ulaşana kadar conta ve kapak arasına yerleştirin.
- En kısık ateşi ayarlamak için, ayar vidasını saat yönünde çevirerek ateşi kısabilir ve saat yönünün tersine çevirerek ateşi artırabilirsiniz. Ayar yapmak için kullanılacak tornavida aksesuarlar ile birlikte verilir.



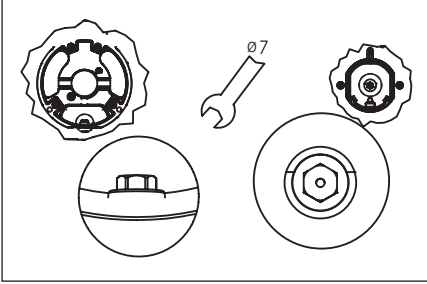
Enjektörlerin değiştirilmesi

Temin edilmemiş olan enjektörler, müşteri hizmetlerinden istenmelidir.

Önemli: Tüm ürünlerin fabrika ayarları doğalgaz (G20) için yapılmıştır. Başka bir gaz tipi kullanılacak ise enjektörleri aşağıdaki şekilde değiştirin:

- Izgaraları, ocak gözü kapaklarını ve bek kapaklarını çıkarın;
- Enjektörleri sökün ve bunların yerine size verilen ve gaz kaynağı için uygun olanlar ile değiştirin ve işletme yerlerinin tabloda verilenlerle eşleştirdiğinden emin olun;
- Izgaraları, ocak gözü kapaklarını ve bek kapaklarını yeniden takın;

Bu ocak gözleri için hava ayarı yapılması gerekmez.



Ocağa erişim

Fonksiyonel parçaları içeren tepsiye erişmek için aşağıdaki adımları izleyin:

- Izgaraları, ocak gözü kapaklarını ve bek kapaklarını çıkarın;
- Düğmeleri pimlerinden kaydırarak çıkarın;
- Ocak gözlerini sabitleyen vidaları çıkarın;
- Ocağı kaldırın.

Önemli: Cihazı farklı bir gaz tipine dönüştürürken, veri levhasındaki özel alana ilgili yapışkanlı etiketi (aksesuar olarak temin edilir) yerleştirin. LPG (G30 veya G31) ile çalıştırmak için, en kısık ateş ayar vidası tamamen sıkıştırılmalıdır. Bu ürünler şu kategoride temin edilir: II 2H3+.

KULLANIM AMACI

DİKKAT: Bu cihaz sadece yemek pişirmek için kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi diğer amaçlar için kullanılmamalıdır.

- ▷ Fişi prizden çıkarırken ürünü veya güç kablosunu çekmeyin.
- ▷ Ocak kullanımda değilken temel gaz besleme musluğunu kapatın.



Yanık riski!

- ▷ Kullanım esnasında fırın ızgarasına dokunmayın.
- ▷ Vücudun ıslak kısımları ile cihaza temas etmeyin.

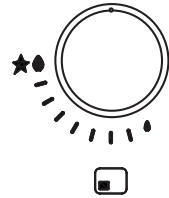
Ocak gözlerini yakma

Ocak kontrol düğmeleriyle yakılır. Ocak gözlerini yakmak için şu adımları takip edin:

- Gerekli düğmeye basın ve çevirerek yakma ve en yüksek ateş konumuna getirin.

- Düğmeye, kıvılcımların ocak gözünden gelen gazı tutuşturması ve termokuplun ısınması için 3-4 saniye süreyle basılı tutun.
- Ardından, düğmeye basmayı bırakın ve ateşi ayarlamak için saat yönünün tersine doğru çevirin. Ateş sönürse, işlemleri 1. adımdan itibaren tekrarlayın.

Düğme simgesi	Fonksiyon
●	Kapalı
●	Minimum alev
★	Yakma ve maksimum alev
■	Pişirme bölgesi



Ocak her gün kullanılan bir alettir: tencere veya pişirme kaplarından kaynaklanan çizikler, görünür malzeme aşınmaları gibi kullanım emareleri normaldir. Yoğun kullanım daha belirgin kullanım emarelerine yol açar. Bu tip durumlarda, ürün kusursuz şekilde çalışmaya devam ettiğinden şikayet gerekçesi bulunmamaktadır. Güvenlik daima garanti edilmektedir.

- ▷ Ürünü destek üstü olarak kullanmayın. Cihaza hasar vermekten kaçınmak için:
- ▷ Termal bir arıza halinde, ısıtma plakasını kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin.
- ▷ Plakanın üstüne herhangi bir kap koymayın. Hiçbir koşulda soğuk suyla soğutmaya çalışmayın.
- ▷ Cihaza tırmanmayın.

Cihaz, yürürlükteki ilgili güvenlik standardına ve Gaz Direktifinin güvenlik gerekliliklerine uygun olarak üretilmiştir.

Otomatik Emniyet Ventili

Bu ocaklarda; cereyan oluşması, tencerenin taşması veya gaz kaynağında geçici bir kesinti olması nedeniyle alevin kazara sönmesi durumunda gaz akışını otomatik olarak kapatan bir emniyet cihazı bulunur. Bu cihaz, alev söndükten yaklaşık 30 saniye sonra aktive edilir.

Ocak gözlerinin kullanımı

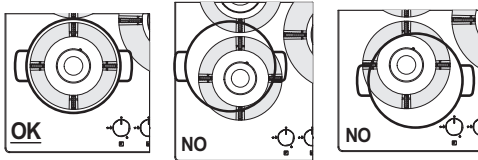
Daha az gaz tüketimi ve daha fazla verimlilik için alevin kenarlardan dışarıya taşmayacak şekilde ocak gözlerine uygun genişliklerde (aşağıdaki tabloya uyun):

Ocak gözü	Tencere tabanı min-maks. Ø (tavsiye edilen)
İkili Bölme	160 - 240 mm
Hızlı	140 - 220 mm
Yarı Hızlı	140 - 200 mm
Yardımcı	60 - 140 mm

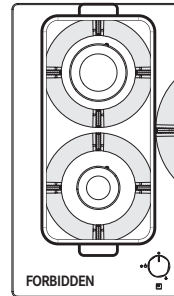
Belirtilenlerden daha büyük tencerelerin kullanımı, düğmelerin ve üst tarafın aşırı ısınmasına ve uzun süreli kullanım sonucu kapağın (paslanmaz çelik ise) sararmasına neden olabilir. Franke, böyle bir kullanım nedeniyle oluşacak herhangi bir hasar için sorumluluk kabul etmez. (Şek. 1).

- ▷ Bir tencereyi iki ocak gözüne aynı anda yerleştirmeyin. (Şek. 1).
- ▷ Sos tenceresi ve fiş tavası gibi kapları aynı anda iki ocak gözü üzerinde kullanmayın. (Şek. 1).
- ▷ Izgaranın yanlış kullanılması ocağa zarar verebilir: Izgarayı ters bir şekilde yerleştirmeyin veya ocak boyunca kaydırmayın.
- ▷ Emaye tabanlı dökme tava, ollar taşlar veya pişmiş toprak tencere ve tavaları 20 dakikadan fazla kullanmayın ve uzun pişirme süreleri için ocak gözünü minimuma ayarlayın.
- ▷ Metal örgü veya diğer tipte ısı dağıtıcıların kullanımı tavsiye edilmez.

DİKKAT: Bazı tencere veya tavaların kullanılması, çelik pişirme yüzeyinin hafif bir geçici deformasyona uğramasına yol açabilir. Bu normaldir ve cihazın işletimini etkilemez.

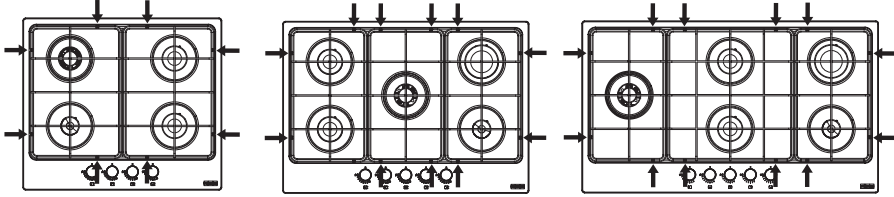


Şek. 1



Izgaraların doğru konumu

Izgaraları, kauçuk ayaklar aşağıdaki resimlerde oklarla gösterilen doğru konumlarda olacak şekilde yerleştirdiğinizden emin olun:



TEMİZLİK VE BAKIM



Yanık riski!

- ▷ Cihazı ve aksesuarlarını soğumadan temizlemeyin.
- ▷ Ürünün yakınında yanıcı sıvılar kullanmayın.

Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi gerçekleştirmeden önce:

- ▷ Ürünü kapatın.

Kazara ocağın yüzeyine, fonksiyonel veya estetik unsurlarına düşen yiyecekler yenmemelidir.

- ▶ Kireç lekelerinin oluşmasını önlemek için, ürünü her zaman nemli bir bezle iyice kurulayın.
- ▶ Izgaraları, ocak gözü kapaklarını ve alev püskürtücü bek kafalarını sıcak sabunlu su ile temizleyin ve iyice kurulayın. Bunları bulaşık makinesine atmayın. Gaz çıkış yerlerinin tamamen temiz olduklarından emin olun.
- ▶ Tencere yerleştirdiğiniz kısımdaki ızgaraların doğal rengi, ısı nedeniyle zamanla değişebilir.

Ürünü temizleme

- ▶ Yemek kalıntılarının yanmasını önlemek için her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- ▶ Yemek artıklarını temizlemek için yumuşak bir bez veya süngerle su kullanın. Koruyucu temizlik maddeleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
- ▶ Ocağa dökülen şeker içerikli şeyleri hemen temizleyin.

BAKIM VE TAMİR

Herhangi bir bakım işlemi yapmadan önce, cihazın şebeke bağlantısını kesin. Çalıştırma ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşmanız durumunda, Franke Teknik Servis Merkezi'ne başvurun.

- ▷ Elektrikli bileşenlerin bakımının sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun. Sadece orijinal yedek parçaları kullanın.
- ▷ Hasarlı kabloların sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.

► Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:

- arıza türü
- ürün modeli (Art. / Cod.)
- seri numarası (S.N.)

Bu bilgi broşürde veya ocağın alt kısmında yer almaktadır.

► Ocak düzgün bir şekilde çalışmazsa, Franke Teknik Servis Merkezini aramadan önce problemi belirlemek için Sorun Giderme Kılavuzuna bakın:

SORUN GİDERME KILAVUZU

Arıza tipi	Aşağıdaki kontrol edin
A Ocak gözü yanmıyor, yanık kalmıyor veya alev sabit değil	1 Gaz veya elektrik kaynağının kapalı olmadığını
	2 Gaz besleme musluğu açık değil
	3 Yeniden doldurulabilir gaz silindirin (sıvı gaz) boş olmadığını
	4 Ocak gözü açıklıklarının tıkalı olmadığını
	5 Tapa ucunun kirli olmadığını
	6 Brülörün tüm parçaları doğru konumlandırılmamış
	7 Ocağın yakınlarında hava akımı olmadığını
	8 Brülörü yakarken, düğmeye, koruma cihazını etkinleştirmek için yeterli süre boyunca basılmamış (sayfa 163 "Kullanım amacı"a bakın)
	9 Termokuplun yanındaki ocak gözü açıklıklarının tıkalı olmadığını
	10 Minimum gaz ayarı doğru değil
B Kaplar (tencereler, tavalar, çaydanlıklar) sabit değil	11 Kabin tabanı tamamen düz değil
	12 Kap, brülörün üstünde ortalanmamış
	13 Izgaraların değiştirilmediğini veya yanlış yerleştirilmediğini

Yukarıdakileri kontrol ettikten sonra arıza devam ederse en yakın Franke Teknik Servisi ile irtibata geçin.

ELDEN ÇIKARMA

Ambalaj

Tüm ambalaj malzemeleri (karton, plastik film (PE) ve polistiren (EPS)) işaretlenmeli ve mümkünse geri dönüşüm için toplanmalı ve çevre dostu bir yöntemle bertaraf edilmelidir.

Bağlantıyı kesme

- Ürünün şebekeyle bağlantısını kesin. Sabit ürünlerde bu işlem kalifiye bir elektrikçi tarafından gerçekleştirilmelidir.

Elden çıkarma



Ürün veya ambalaj üzerindeki sembol, ürünün evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

- Atılacak ürünü, elektrikli ve elektronik ürünlere özel atık toplama noktası yoluyla elden çıkarın.

Elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılmasına ve atıkların atılmasına ilişkin 2012/19/EU sayılı Direktifle uyumlu olarak.

Hurdaya çıkarılan ürünün daha sonra geri dönüşüm, arıtım ve çevre dostu bir şekilde bertarafı için bağımsız olarak uygun bir şekilde toplanması, çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel olumsuz etkinin önlenmesini sağlar ve ev aleti üretiminde kullanılan malzemelerin geri dönüştürülmesini kolaylaştırır.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Arka sayfada veya www.franke.com adresindeki web sayfamızda ülkeniz için verilen irtibat adresine başvurun

كيفية التخلص من المنتج

التغليف

يجب جمع جميع مواد التغليف (صندوق الكرتون، والغلاف البلاستيكي (PE)، والبوليستيرين (EPS) وتمييزها بعلامات، إن أمكن، لإعادة تدويرها والتخلص منها بطريقة صديقة للبيئة.

فصل التوصيل الكهربائي

◀ قم بفصل الجهاز من المأخذ الرئيسي. في حالة الجهاز المركب، يجب أن يتم هذا الأمر بواسطة فني كهرباء مؤهل.

كيفية التخلص من المنتج

يشير الرمز الموجود على المنتج أو مواد التغليف إلى ضرورة عدم التخلص من الجهاز في صندوق النفايات المنزلية.



◀ التخلص من الجهاز المعني من خلال نقطة نفايات مخصصة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، التخلص من الجهاز المراد التخلص منه، يتم ذلك عبر نقطة مخصصة لجمع النفايات الخاصة بالأجهزة الإلكترونية والكهربائية.

وفقاً للمواصفة رقم EU/19/2012، فيما يتعلق بتقليل المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

يعمل الفصل الصحيح لمجموعة النفايات التي تتضمن الأجهزة التالفة لأغراض إعادة التدوير التالية، والمعالجة، والتخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة على المساعدة في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة العامة، كما تعمل هذه الأمور على تسهيل عملية إعادة تدوير المواد المستخدمة في البناء الهيكلي للجهاز.

خدمة العملاء

راجع عنوان جهة الاتصال بدولتك على الصفحة الخلفية أو من خلال موقعنا الإلكتروني www.franke.com

تتوافر هذه المعلومات على لوحة توضيح البيانات بالكتيب أو أسفل البوتاجاز.

إذا لم يعمل البوتاجاز كما ينبغي، فيُرجى الرجوع إلى دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها لتحديد المشكلة، وذلك قبل الاتصال بمركز الصيانة التابع لـ Franke:

تأكد أن عملية تغيير الكابلات التالفة لا تتم إلا بواسطة الشركة المُصنعة أو من خلال خدمة العملاء.

عند الاتصال بخدمة العملاء، يُرجى تقديم المعلومات التالية:

- نوع العطل
- طراز الجهاز (Cod / .Art)
- الرقم التسلسلي (N.S)

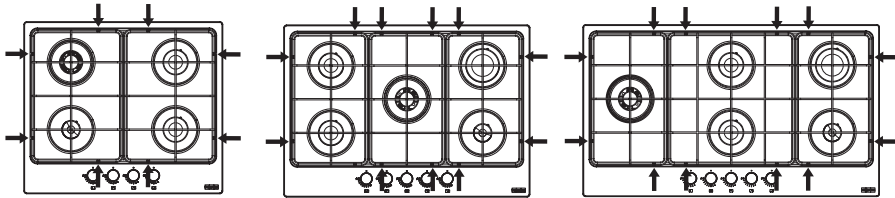
دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها

نوع العطل	يُرجى التحقق مما يلي:
أ الشعلة لا تعمل أو لا تظل موقدة أو اللهب غير ثابت	1 مصادر التزويد بالغاز أو الكهرباء غير مُطفاة
	2 صنبور إمداد الغاز غير مفتوح
	3 أسطوانة الغاز القابلة للملء (بالغاز السائل) ممثلة
	4 فتحات الشعلات غير مسدودة
ب الأوعية (الأواني والمقالي والغلايات) غير مستقرة في أماكنها	5 طرف القابس غير متسخ
	6 تم وضع جميع أجزاء الشعلات بطريقة صحيحة
	7 لا توجد تيارات هواء بالقرب من البوتاجاز
	8 عند إشعال الشعلة، لم يتم الضغط على المفتاح لوقت كافٍ لتشغيل جهاز الحماية (انظر الصفحة 7 "الاستخدام المعني")
	9 فتحات شعلات البوتاجاز غير مسدودة بالقرب من المزدوجة الحرارية
	10 ضبط الحد الأدنى للغاز غير صحيح
	11 قاعدة الوعاء ليست مسطحة بشكل تام
	12 الوعاء ليس مضبوطاً على منتصف الشعلة
	13 عدم تغيير الشبكات أو وضعها بطريقة خاطئة

في حالة استمرار وجود العطل بعد القيام بالفحوص السابقة، فيُرجى التواصل مع أقرب مركز صيانة تابع لـ شركة Franke.

الموضع الصحيح للشبكات

تأكد من وضع الشبكات المزودة بأقدام مطاطية في الموضع الصحيح كما توضح الأسهم في الصور أدناه:



التنظيف والعناية



خطر الإصابة بحروق!

- ◀ لتنظيف بقايا الطعام، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجية مع الماء. نوصي باستخدام مواد تنظيف واقية.
- ◀ قم بإزالة أي أطعمة تحتوي على نسبة عالية من السكر الذي يمكن أن يتناثر على البوتاجاز على الفور.
- ◀ لمنع تكوين الرواسب الكلسية، حافظ دائمًا على تجفيف الجهاز بالكامل بعد تنظيفه باستخدام قطعة قماش مبللة.
- ◀ قم بتنظيف الشبكات، وأغطية الشعلات، وموزعات اللهب بالماء الساخن والصابون وتأكد من تجفيفها بعناية. لا تقم بتنظيفها في غسالة الأطباق. تأكد من تنظيف شعلات إخراج الغاز بشكل كامل.
- ◀ قد يتغير اللون الطبيعي لشبكات الأواني الموجودة بالجزء الذي توضع عليه الأواني بمرور الوقت بسبب الحرارة.

◀ لا تقم بتنظيف الجهاز وكمالياته إلى أن يكون باردًا.

◀ لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز.

قبل إجراء أي عملية تتعلق بالتنظيف أو العناية يُرجى اتباع ما يلي:

◀ قم بإيقاف تشغيل الجهاز.

يجب عدم أكل الأطعمة التي تسقط أو تترسب بشكل عرضي على السطح أو على العناصر الوظيفية أو الجمالية للبوتاجاز.

تنظيف الجهاز

- ◀ قم بتنظيف البوتاجاز بعد كل مرة تستخدمه فيها كي تمنع احتراق بقايا الطعام المتبقية عليه.

الصيانة والإصلاح

- ◀ تأكد أن عملية صيانة المكونات الكهربائية لا تتم إلا بواسطة الشركة المصنعة أو من خلال خدمة العملاء. استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.

يتعين فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل أي عملية من عمليات صيانة.

في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، تفضل بالاتصال بمركز الخدمات الفنية في شركة Franke.

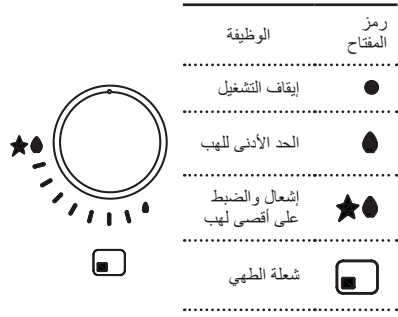
استخدام الشعلات

من أجل استهلاك غاز أقل وكفاءة أفضل، استخدم أواني ذات عرض مناسب للشعلات، مع التأكد أن اللهب لا يتجاوز جوانبها (يرجى مراعاة الجدول التالي):

الشعلة	الحد الأدنى/الأقصى لنقط (Ø) قاعدة الإناء (الموصى به)
تاج مزدوج	من 160 إلى 240 مم
شعلة سريعة	من 140 إلى 220 مم
سرعة متوسطة	من 140 إلى 200 مم
شعلة مساعدة	من 60 إلى 140 مم

يمكن أن يؤدي استخدام أوان أكبر من تلك المحددة إلى ارتفاع زائد في درجة حرارة المفاتيح والجزء العلوي، وفي حالة الاستخدام لفترات طويلة يؤدي هذا الأمر إلى تحول لون الغطاء إلى اللون الأصفر (إذا كان مصنوعاً من الفولاذ المقاوم للصدأ). FRANKE غير مسؤولة عن الأضرار التي قد تحدث بسبب ذلك الاستخدام (الشكل 1).

- ◀ لا تضع مقلاة واحدة على شعلتين (الشكل 1).
 - ◀ لا تستخدم وعاء واحد على شعلتين مُشغلتين في نفس الوقت، مثل قدر صغير أو مقلاة سمك (الشكل 1).
 - ◀ قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح للشبكات إلى إتلاف البوتاجاز: لا تضع الشبكات في وضعية مقلوبة أو تحركها على سطح البوتاجاز.
 - ◀ في حالة استخدام الصواني المصنوعة من الحديد المصبوب، والأواني والأوعية الحجرية وتلك المصنوعة من الطين النضيج، يرجى استخدامهما لما لا يزيد عن 20 دقيقة، وفي حالات الطهي لمدة طويلة، يرجى ضبط الشعلة على أقل درجة حرارة ممكنة.
 - ◀ لا يوصى باستخدام ملحقات توزيع الحرارة، مثل الشبكات المعدنية أو أي أنواع أخرى.
- تنبيه:** قد يتسبب استخدام الأواني أو المقالي في حدوث تشويه بسيط مؤقت لسطح الطهي الصلب. يعد ذلك طبيعياً ولا يؤثر على تشغيل الجهاز.



تم تصميم البوتاجاز للاستخدام اليومي: تعد آثار الاستخدام مثل الخدوش أو تآكل المواد المرئية بسبب الأوعية والأواني الخاصة بالطهي أمراً طبيعياً. يؤدي الاستخدام المكثف للجهاز إلى إحداث علامات أكثر وضوحاً. في مثل هذه الحالات، يستمر الجهاز في العمل بكفاءة ولا تتحمل الشركة مسؤولية أي شكوى. نضمن لك دوماً سلامة الجهاز.

◀ لا تقم باستخدام الجزء العلوي من الجهاز كموضع دعم.

لتجنب تلف الجهاز

◀ في حالة وجود عطل في انبعاث الحرارة، قم بإيقاف تشغيل لوح الطهي الصلب واترك الجهاز يبرد تماماً.

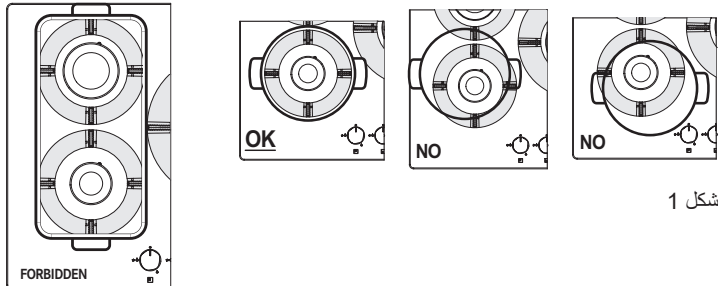
◀ لا تضع أي طبق عليه. لا تبرّد الجهاز باستخدام ماء بارد تحت أي ظرف من الظروف.

◀ لا تتسلق على الجهاز.

تم تصنيع الجهاز وفقاً لمعايير السلامة الفعالة المعنية ومتطلبات السلامة الخاصة بمواصفة الغاز.

صمام الأمان التلقائي

يحتوي هذا البوتاجاز على جهاز أمان يُغلق تدفق الغاز تلقائياً إذا انطفأت الشعلة فجأة بسبب تيار هواء، أو انسكاب محتوى الطعام من الأواني عليها، أو انقطاع مؤقت لإمداد الغاز. يتم تشغيل هذا الجهاز بعد مرور 30 ثانية تقريباً على انطفاء الشعلة.



الشكل 1

الوصول إلى أجزاء داخل البوتاجاز

للوصول إلى الصينية التي تحتوي على الأجزاء الفعالة، اتبع الخطوات التالية:

- أزل الشبكات، وأغطية الشعلات، وموزعات اللهب؛
- وأزل المفاتيح، وأخرجها من مشابيكها؛
- أزل البراغي التي تثبت الشعلات في البوتاجاز؛
- وارفع البوتاجاز.

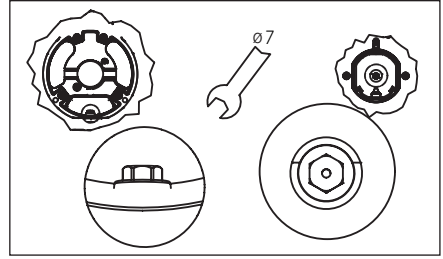
هام: عند تحويل الجهاز لنوع غاز مختلف، يتعين عليك وضع المصنق المعني (مورد كملحق) في الجزء الخاص ببلوحة البيانات. للتشغيل بالغاز النفطي المسال (G30) و G31، يجب إحكام ربط برغي الضبط على أقل مستوى للهب إلى أسفل. يورد هذا الجهاز بفتنة 2H3+ II.

استبدال المحاقن

يجب طلب المحاقن التي لم يتم توريدها من قسم خدمة العملاء.

ملاحظة مهمة: يتم ضبط جميع الأجهزة على إعدادات المصنع لاستخدام الغاز الطبيعي (G20). إذا تم استخدام نوع آخر من الغاز، فقم بتغيير المحاقن كما يلي:

- أزل الشبكات، وأغطية الشعلات، وموزعات اللهب؛
- فك المحاقن واستبدلها بتلك المحاقن المرفقة والمناسبة لمصدر الغاز، وتأكد من تطابق العلامات مع تلك الموضحة في الجدول؛
- أعد تجهيز موزعات اللهب وأغطية الشعلات والشبكات؛
- لا تتطلب هذه الشعلات ضبط الهواء.



الغرض المخصص لاستخدام الجهاز

تشغيل الشعلات

يتم إشعال البوتاجاز باستخدام مفاتيح التحكم. لتشغيل الشعلات، اتبع الخطوات التالية:

- اضغط على المفتاح المطلوب ثم أدركه إلى وضع الإضاءة وأعلى مستوى للإشعال.
- استمر في الضغط على المفتاح لمدة من 3 إلى 4 ثوانٍ للسماح للشرارات بإشعال الغاز الذي يخرج من الشعلة وللسماح أيضاً للمزدوجة الحرارية بالتسخين.

وبعد ذلك، حرر المفتاح، وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة لضبط الشعلة كما ترغب. إذا لم تظل الشعلة موقدة، فكرر الخطوات من الخطوة 1.

تنبيه: هذا الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط. ويحظر استخدامه لأي أغراض أخرى، مثل تدفئة الغرفة.

- ◁ لا تقم بسحب الجهاز أو كابل الطاقة الخاص به عند فصله.
- ◁ أغلق محبس الإمداد العام بالغاز في حالة عدم استخدام البوتاجاز.



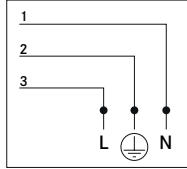
خطر الإصابة بحروق!

- ◁ لا تلمس شبكات وضع الأواني أثناء الاستخدام.
- ◁ لا تلمس الجهاز إذا كان جسدك مبللاً بالماء.

التوصيل الكهربائي

يأتي بوتاجاز الطهي من FRANKE مع كابل طاقة أساسي ثلاثي الأقطاب مزود بأطراف حرة الحركة.

- ◀ تأكد من الأمور التالية:
- تتوافق خصائص مصدر الطاقة الكهربائية المنزلية مثل (الجهد الكهربائي والطاقة القصوى والتيار الكهربائي) مع خصائص بوتاجاز FRANKE.
- سهولة الوصول إلى قابس التوصيل ومأخذه وتثبيتهما، بحيث لا يوجد جزء مكهرب غير مغطى يمكن الوصول إليه عند تركيب القابس أو إزالته.
- يتم استخدام كابل توصيل $0.75 \times A3$ ملم 2 من نوع H05RR - F لأجهزة البوتاجاز التي تعمل بالغاز بشكل كامل عند استبدال كابل الطاقة.
- لم يتم توصيل أطراف جهازين بالقابس نفسه.
- يجب مراعاة قطبية الأطراف غير المقيدة (وهي على التوالي الأزرق = محايد (1) / الأصفر والأخضر = أرضي (2) / البني = مباشر (3)).

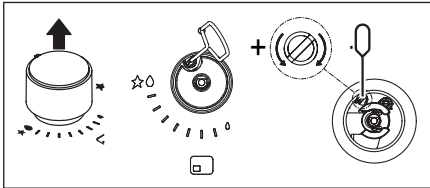


ضبط أنواع الغاز المختلفة

تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد

ضبط أقل مستوى للهب

- ◀ قم بفك المفتاح.
- ◀ أدخل المفك بين الجوان والغطاء حتى يصل إلى برغي الضبط.
- ◀ اضبط الشعلة الأدنى للهب من خلال إدارة البرغي في اتجاه حركة عقارب الساعة لخفض اللهب وعكس اتجاه عقارب الساعة لزيادة اللهب. يوجد مع الملحقات الخاصة بالجهاز مفك براغ للضبط.



التوصيل بمصدر إمداد الغاز

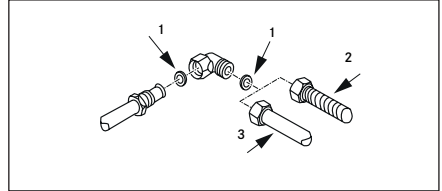
- ◀ وصل الجهاز بمصدر الإمداد بالغاز وفقاً للوائح الحالية، ولا يتم ذلك إلا بعد التأكد من تصميمه لاستخدام نوع الغاز هذا. وإلا، فقم بإجراء العمليات الموضحة في الفقرة "استبدال الحافلات".
- ◀ عند استخدام غاز مسال يجب استخدام أجهزة تنظيم الضغط وفقاً للوائح الحالية.

يمكن أن يتم التوصيل بمصدر إمداد الغاز بطريقتين:

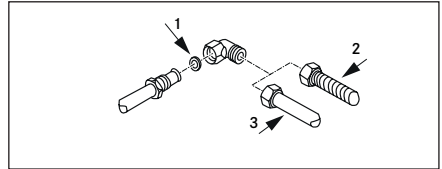
- A.** قم بتوصيل البوتاجاز الذي يعمل بالغاز باستخدام أنبوب نحاسي صلب قطره 12 مم (3). لضمان منع التسريب بشكل جيد، استخدم حشية مطاطية يتم إرفاقها كأحد الملحقات (1).
- B.** قم بتوصيل البوتاجاز باستخدام أنبوب فولاذي مرن له سطح دوار (2). وفي هذه الحالة أيضاً يمكنك استخدام الحشية المرفقة كأحد الملحقات، لضمان منع التسريب بشكل جيد (1).
- الحد الأقصى لطول الخرطوم هو 2 متر طولي

هام: إذا تم استخدام خرطوم ستانلس ستيل، فيجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من قطع الأثاث. ويجب أن يمر عبر منطقة خالية من العوائق لتتبع مراقبته بكامل طوله

- ◀ بعد توصيل مصدر الإمداد بالغاز، قم بإشعال الشعلات وأدر المفاتيح من الوضع الأقصى إلى الوضع الأدنى للتحقق من ثبات اللهب
- ◀ بعد إجراء التوصيل، استخدم الماء والصابون للتحقق من عدم وجود أي تسريبات.



للمملكة المتحدة وأيرلندا الشمالية وجمهورية أيرلندا.

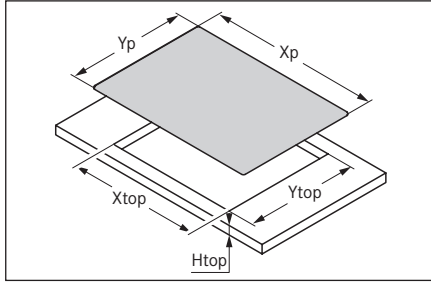


إجراء التركيب

يتم تثبيت الجهاز في الوحدة باستخدام الدعامات والكماليات المقدمة مع الجهاز.

◀ تأكد من وجود مساحة للوصول إلى عناصر التثبيت بالأمام والخلف بعد تركيب الجهاز.

◀ أعد الفتحة في المنضدة وفقاً للأبعاد المشار إليها. واحرص على الالتزام بالأبعاد المشار إليها.

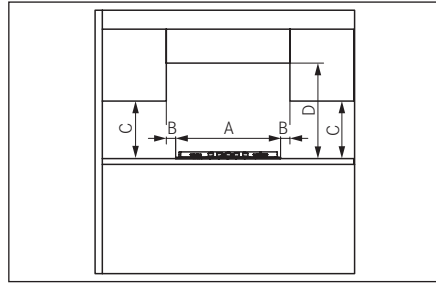
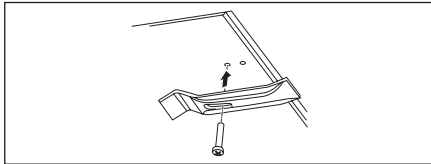


H top	Y top	X top	Yp	Xp	الطرز
40	480	560	510	590	FHSM 604 3G DC
					FHSM 604 4G
					FHMA 604 3G DC
40	480	560	510	730	FHSM 755 4G DC
					FHMA 755 4G DC/
					DCL
40	480	840	510	880	FHSM 905 4G DCL
					FHMA 905 4G DCL

◀ ضع شريط منع التسريب حول الفتحة ثم ضع البوتاجاز.

◀ ثبت الجهاز بالمسامير والدعامات.

◀ قم بإزالة أي شريط منع تسريب زائد.

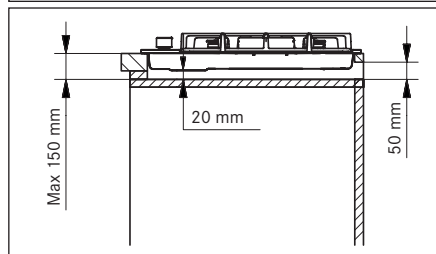
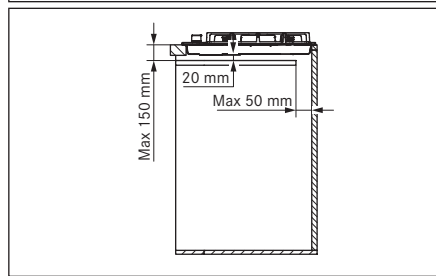
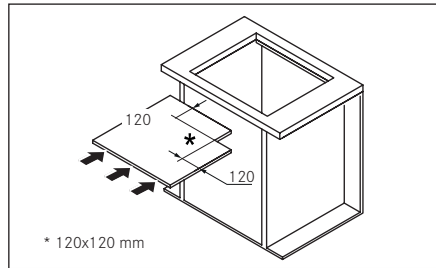


الحد الأدنى للأبعاد (مم)

$$50 = B \quad 880/730/590 = A$$

$$700 = D \quad 400 = C$$

◀ إذا لم يتم تركيب الجهاز فوق فرن: قم بتركيب لوح فاصل.



تهيئة الموديلات										
الموديل	رقم لملحق الإضافي	رقم الشعلة شبه السريعة	رقم الشعلة السريعة	رقم شعلة التاج N	مصدر لحرارة	لطقة الاسمية الكلية	لطقة الاسمية الكلية	لطقة الاسمية الكلية	لطقة الاسمية الكلية	الوزن الصافي - الكلي
						الغاز	الغاز	الغاز	الغاز	
FHSM 604 4G	1	2	1	4	0,713	545	15	7,5	7,5	8 (C) - 9,4 8,5 (E) - 7,1
FHSM 604 3G DC	1	2		4	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8 (C) - 9,4 8,5 (E) - 7,1
FHSM 755 4G DC	1	2	1	5	1,028	785	21,6	10,8	10,8	12 (C) - 10,5 10,4 (E) - 8,9
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	5	1,028	785	21,6	10,8	10,8	15,7 (C) - 14 14,2 (E) - 12,5
FHMA 604 3G DC	1	2		4	0,742	545	15,6	7,8	7,5	10,2 (C) - 8,8
FHMA 755 4G DC	1	2	1	5	1,028	764	21,6	10,8	10,5	13 (C) - 11,5
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	5	1,028	764	21,6	10,8	10,5	13 (C) - 11,5
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	5	1,028	764	21,6	10,8	10,5	16,2 - 14,5 (C)

شعلة تاجية مزدوجة = DC سريع = SR سريع = R إضافي = AUX مصنوع من الحديد = C مطلي بالمينا = E
بمصدر إمداد الكهرباء = 220-240 فلو، التردد = 50-60 هرتز، الكهرباء/التيار = 0,6 واط

التركيب

يجب أن تكون تهوية الغرف متوائمة مع التشريعات المحلية.
يجب أن يتضمن الجزء السفلي من دولايب المطبخ مساحة كافية للتوصيلات الكهربائية الخاصة بالجهاز.

ملاحظة مهمة: تُعد هذه الأجهزة من النوع "Y" الذي يتميز بدرجة كبيرة من الحماية ضد أخطار الحرائق. الحد الأدنى للمسافة بين حافة الجهاز هي 150 مم من جانب الجدار و 50 مم من الخلف و 700 مم من أي كابينة فوقه. ومن الأفضل دمج الجهاز في طاولة سُمكها 40 مم. في حالة اختلاف الأبعاد، يجب أن يقوم فني بإدارة التعديلات النهائية.

ملاحظة: في حالة تركيب شفاط فوق سطح الموقد، ارجع إلى تعليمات تركيب الموقد لمراعاة المسافة المقررة.

لا يجب تركيب وتوصيل الكهرباء/الغاز إلا عن طريق أفراد متخصصين ومعتمدين. الجهة الصانعة غير مسؤولة عن إصابات الأفراد أو الأضرار التي قد تحدث للأغراض المحيطة نتيجة عدم الالتزام بتلك الشروط. ويجب أن تتوافق توصيلات الغاز مع اللوائح المعمول بها في الدولة في وقت التركيب.

تأكد أن الجهاز تم توصيله بمقيس مصدر التيار الرئيسي بشكل مباشر. تأكد من عدم استخدام محولات، أو مقاييس متعددة، أو كابلات إطالة إضافية لتوصيل الجهاز.

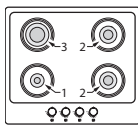
الشروط الخاصة بوحدة التركيب

يوضح هذا الكتيب بوتاجازًا مدمجًا من الفئة 3 يعمل بالغاز والنوع Y للجزء الكهربائي.
لا يجب أن يلامس أنبوب الغاز جوانب أي فرن تحت الموقد. بالنسبة للوحدات المركبة، يجب أن يتم تجميع المكونات (المواد البلاستيكية والمغطاة بالخشب) باستخدام مواد لاصقة مقاومة للحرارة (الحد الأدنى 100 درجة سيزيوس). يمكن أن تتسبب المواد اللاصقة والمواد غير الملائمة في حدوث التواء وانفصال.

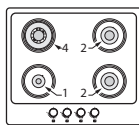
⚠ تحذير: ترك أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت أثناء طهيها على الموقد دون مراقبة أو باستخدام طريقة الطهي الأوتوماتيكي يمكن أن تمثل خطورة وتتسبب في نشوب حريق. فالزيوت الساخنة تشتعل بسهولة.

⚠ خطر نشوب الحريق!
لا تقم بتخزين المواد فوق أسطح الطهي.

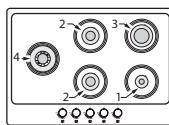
البيانات التقنية



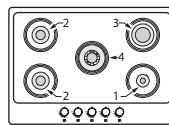
FHSM 604 4G



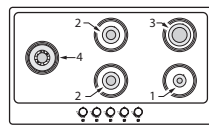
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

Position	لشعلة	السعة المقطرة G20	محرق G20 20 مللي بار	السعة المقطرة G30	السعة المقطرة G31	محرق G31 / G30 من 28 إلى 37/30 لي بار	لطقلة لمقطرة 37/30 لي (كيلوواط)	الطاقة المخفضة (كيلوواط)
4	DC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
	الحد الأدنى	17		20	25			
الضغط (مللي بار)	اسمي	20		30 - 28	37			
	الحد الأقصى	25		35	45			
نوع الغاز	الغاز الطبيعي G20				غاز البترول المسال G30 بروبان G31			الفئة II 2H3+

FHMA ثلاثي دوام عيجم *



- تنبيه:** ينتج عن استخدام جهاز الطهي الغازي توليد حرارة ورطوبة ونواتج احتراق في الغرفة المثبت بها.
- ◀ تأكد من تهوية المطبخ بشكل جيد وخاصة أثناء استخدام الجهاز: اترك فتحات التهوية الطبيعية مكشوفة أو قم بتركيب جهاز تهوية آلي (مدخنة آلية لإخراج الأدخنة).
 - ◀ لا تقم بتشغيل الجهاز بمفتاح مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

- تنبيه:** يجب مراقبة عملية الطهي.
- يجب الإشراف على عملية الطهي التي تستغرق مدة قصيرة باستمرار.
 - ◀ لا تستخدم أدوات التنظيف البخار أو خراطيم نفث الماء على الجهاز بشكل مباشر.
 - ◀ لا تستخدم أبدًا إسفنجات التنظيف الخشنة أو سلك التنظيف الخشن، أو حامض المورياتيك، أو غيرها من المنتجات التي يمكنها خدش السطح أو ترك علامة فيه.
 - ◀ لا تستخدم أي أدوات حادة مطلقًا، لأنها قد تسبب أضرارًا في السدادات الموجودة بين الكسوة والمنضدة.
 - ◀ تأكد من تنظيف شعلات إخراج الغاز بشكل كامل.
 - ◀ لا تسري التعليمات المضمنة في هذا الدليل إلا في حالة ظهور الأحرف الأولى للدولة على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، يتعين عليك الرجوع إلى التعليمات الفنية التي تتيح الإرشادات الضرورية المتعلقة بإجراء التعديلات على الجهاز ليتواءم مع ظروف الاستخدام في البلد.

- ◀ بعد استخدام البوتاجاز، قم بإغلاقه من مفاتيح التحكم الخاصة به.
- ◀ تأكد من أن الشعلات باردة قبل إغلاق الغطاء، وذلك إذا كان الجهاز مزودًا بغطاء.



- خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب دخول مادة سائلة!**
- يحتوي الجهاز على مكونات كهربائية.
 - ◀ احرص على عدم دخول أي مواد سائلة إلى الأجزاء الداخلية بالجهاز.
 - ◀ لا تقم باستخدام البخار المضغوط لتنظيف الجهاز.
 - ◀ في حالة انطفاء لهب الشعلة دون قصد، اضبط مفتاح التحكم في الشعلة على وضع الإيقاف ولا تحاول إعادة إشعالها لمدة دقيقة واحدة على الأقل.
 - ◀ لا ينبغي تشغيل الجهاز لمدة 15 ثانية، وإذا لم يتم تشغيل الشعلة لمدة أكثر من 15 ثانية، أوقف تشغيل الجهاز وافتح باب الحيز الداخلي و/أو انتظر على الأقل دقيقة واحدة قبل محاولة إشعال الشعلة مرة أخرى.
 - ◀ تأكد أن الجهاز تم تركيبه بطريقة تدعم خاصية الفصل من مصدر إمداد الطاقة، مع وجود فتحة تلامس على مسافة (3 مم) تضمن انفصال الكهرباء بشكل كامل في حالات زيادة الجهد الكهربائي من الفئة الثالثة.
 - ◀ تأكد من توصيل الجهاز بنظام تأريض يتوافق مع اللوائح الحالية.

معلومات السلامة



⚠️ خطر الإصابة بحروق!

أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. لذا، يرجى توخي الحرص لتجنب لمس البوتاجاز.

تحذير: يمكن أن تصبح أجزاء الجهاز التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

◀ تأكد من توافق نوع الغاز ومصدره مع مواصفات الجهاز. تم تطوير الموقد خصيصاً للاستخدام المنزلي فقط.

◀ تم تحديد نوع الغاز الذي صمم هذا الجهاز لاستخدامه في لوحة توضيح البيانات الموجودة أسفل الصينية.

◀ قبل التركيب، تأكد من توافق شروط التوزيع المحلي (طبيعة الغاز وضغط الغاز) مع إعدادات ضبط الجهاز.

◀ لا يتصل هذا البوتاجاز بجهاز إخراج نواتج الاحتراق. ويجب تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب السارية. يتم إيلاء اهتمام خاص للمتطلبات ذات الصلة والخاصة بالتهوية.

◀ تتوفر شروط الضبط لهذا الجهاز على الملصق (أو على لوحة توضيح البيانات).

◀ انتبه جيداً للوائح التهوية المعمول بها.

في هذا الدليل وعلى الجهاز الخاص بك، فقد قمنا بتقديم رسائل هامة تخص السلامة. اقرأ دائماً جميع الرسائل والتزم بها.

تحتفظ شركة Franke بالحق في إجراء تعديلات على المنتج دون إشعار مسبق. وتُعد جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل صحيحة وقت إصداره.



يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وما بعدها، والأشخاص الذين لديهم نقص في القدرات البدنية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم مراقبتهم وتوجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراكهم الأخطار المتعلقة بذلك. يجب ألا يعيثر الأطفال بهذا الجهاز. لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف وصيانة المستخدم بدون وجود من يشرف عليهم.



⚠️ خطر التعرض للإصابة!

◀ فالجهاز ليس لعبة يستطيع الأطفال التعامل معها.

◀ يجب إبعاد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الجهاز ومواد التغليف مثل الأكياس البلاستيكية والبوليسترين؛ تخلص منها بطريقة صحيحة حيث قد تكون خطيرة.

◀ احرص على عدم ترك الأطفال بالقرب من الجهاز بدون مراقبة.

◀ لا تترك الأطفال يعبثون بالجهاز.

Argentina

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

Australia

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

Belgium

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

Brazil

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

Canada

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

China

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

Czech Republic

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

Denmark

Franke KS Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

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

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

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

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

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

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

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

Italy

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

Kazakhstan

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

Morocco

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

Norway

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

Poland

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

Portugal

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

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

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

Slovak Republic

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

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

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

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Bycke
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