

<b>IT</b>	<b>Manuale d'istruzioni</b> Piano di cottura da incasso	<b>3</b>
<b>GB</b>	<b>User and installation instructions</b> Built-in hob	<b>8</b>
<b>FR</b>	<b>Conseils d'utilisation et d'installation</b> Table de cuisson encastrable	<b>13</b>
<b>DE</b>	<b>Gebrauchs- und Installationsanleitungen</b> Einbau-Gasmulde	<b>18</b>
<b>ES</b>	<b>Instrucciones para el uso e instalación</b> Placa de cocción empotrable	<b>23</b>
<b>PT</b>	<b>Instruções de utilização e instalação</b> Placa de encastrar	<b>28</b>
<b>GR</b>	<b>Οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης</b> Εντοιχιζόμενη μονάδα εστιών	<b>33</b>
<b>TR</b>	<b>Kullanım ve kurulum için talimatlar</b> Ankastre Ocak	<b>38</b>
<b>RU</b>	<b>Инструкции по установке и эксплуатации</b> Встраиваемая варочная панель	<b>43</b>
<b>RO</b>	<b>Manual de instrucțiuni</b> Plită de gătit cu încorporare	<b>48</b>
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b> Płyta kuchenna do zabudowy	<b>53</b>

Fig. I

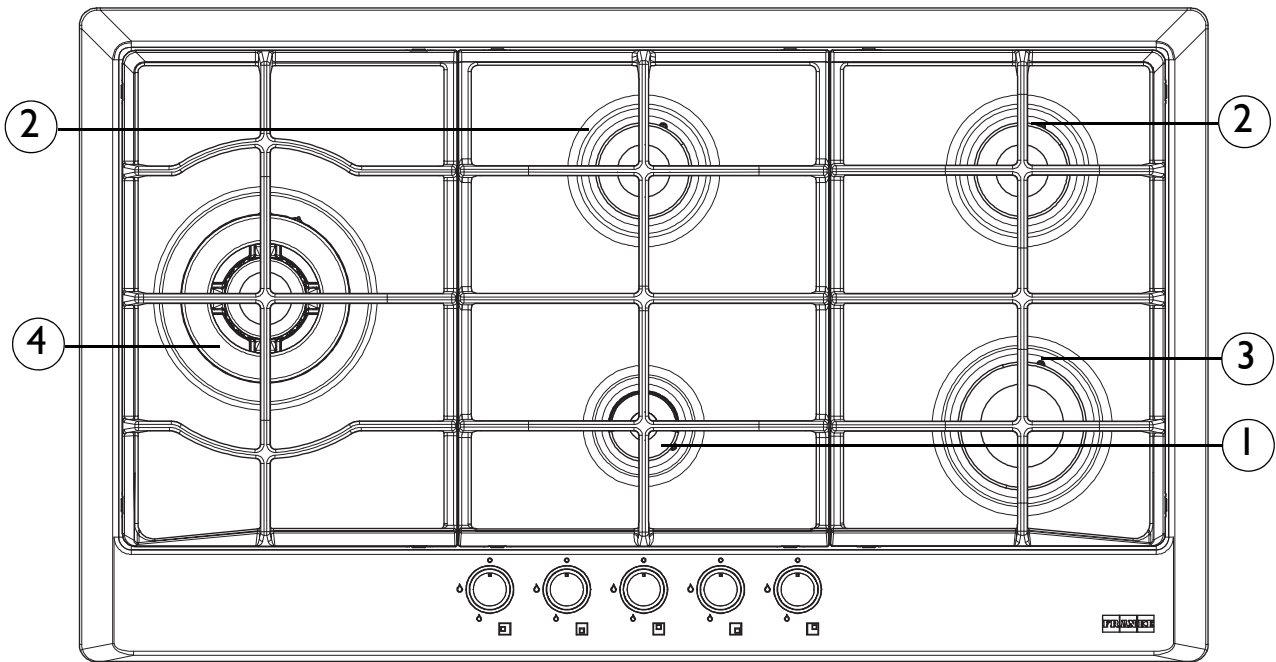
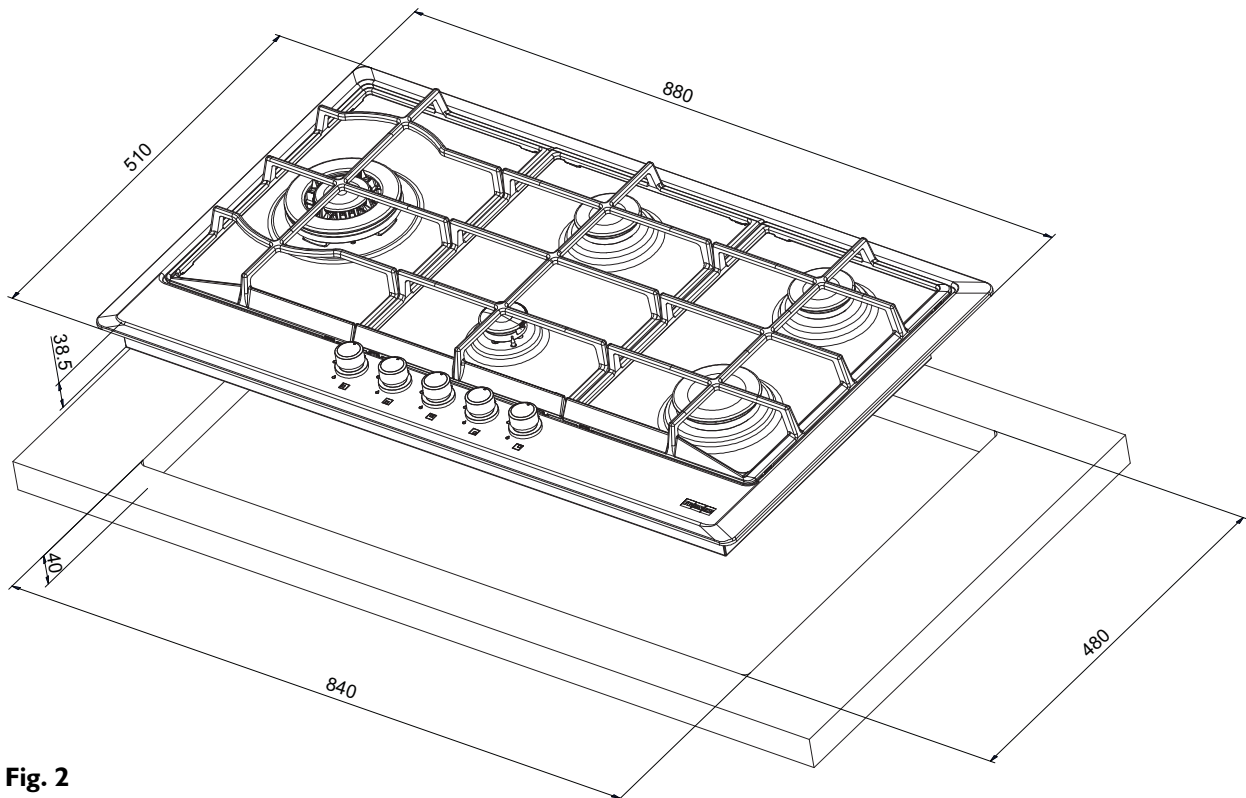


Fig. I

FHM 905 4G LTC

<b>IT</b>	1) ausiliario 2) semirapido 3) rapido 4) tripla	<b>GB</b>	1) auxiliary 2) semi-rapid 3) rapid 4) triple crown	<b>FR</b>	1) auxiliaire 2) semi-rapide 3) rapide 4) triple couronne	<b>DE</b>	1) Zusatzbrenner 2) Normalbrenner 3) Schnellbrenner 4) Dreifacher	<b>ES</b>	1) auxiliar 2) semirápido 3) rápido 4) triple corona	<b>PT</b>	1) auxiliar 2) semi-rápido 3) rápido 4) tripla coroa
<b>GR</b>	1) Βοηθητική 2) Ημιταχεία 3) Ταχεία 4) Τριπλή κορόνα	<b>TR</b>	1) Yardımcı 2) Yarı hızlı 3) Hızlı 4) Üç bilezikli	<b>RU</b>	1) Вспомогательная 2) Ускоренного действия 3) Быстродействующая 4) Тройная корона	<b>RO</b>	1) Auxiliar 2) Semirapid 3) Rapid 4) Triplă coroaă	<b>PL</b>	1) pomocniczy 2) średniej mocy 3) dużej mocy 4) potrójny		

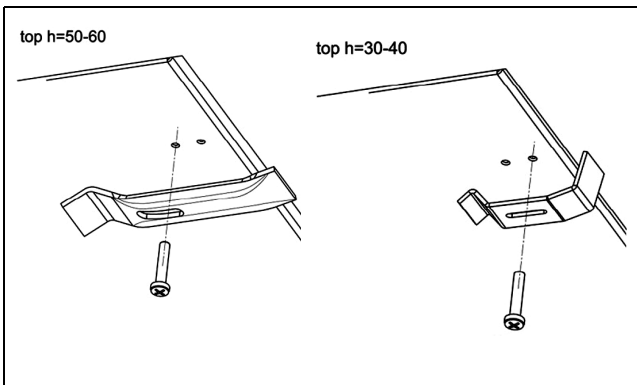
**Fig. 2**



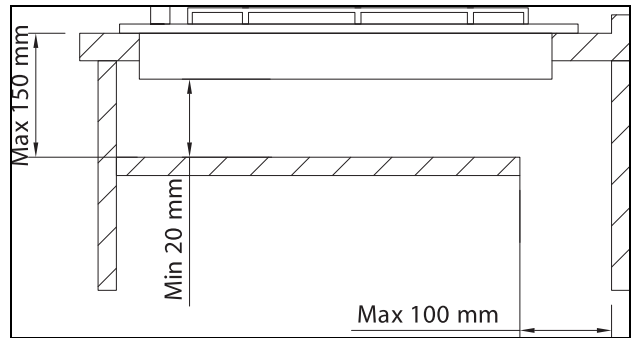
**Fig. 2**

**FHM 905 4G LTC**

**Fig. 3 / Fig. 4**



**Fig. 3**



**Fig. 4**

## Sommario

Introduzione .....	3
Come utilizzarlo .....	3
Pulizia e manutenzione del piano di cottura .....	3
Assistenza .....	4
Avvertenze per la sicurezza.....	4
Installazione .....	5
Dati tecnici.....	7

## Introduzione

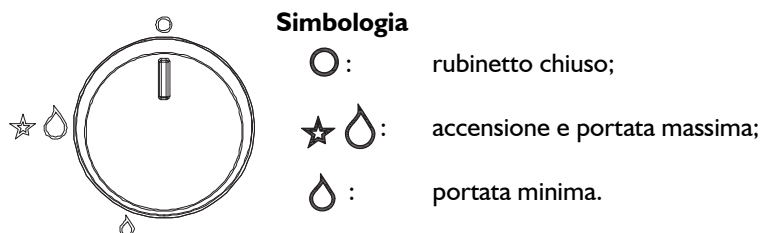
La ringraziamo per aver scelto un prodotto Franke. Prima di utilizzare l'apparecchio Le consigliamo di leggere attentamente le avvertenze ed i consigli contenuti nel presente manuale. Sarà così più facile utilizzarlo e mantenerlo efficiente più a lungo. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

## Come utilizzarlo

### Accensione dei bruciatori

In questi modelli l'accensione è comandata tramite le manopole. Per accendere i bruciatori agire come segue:

1. Premere e ruotare la manopola prescelta.
2. Tenere premuta la manopola con forza per circa 3/4 secondi, per permettere alle scintille di infiammare il gas che fuoriesce dallo spartifiamma e consentire alla termocoppia di riscaldarsi.
3. Quindi rilasciare la manopola e, ruotandola in senso antiorario, regolare la fiamma a piacere. Nel caso in cui la fiamma non rimanga accesa, ripetere le operazioni partendo dal punto 1.



### Uso dei fuochi

Per un minor consumo di gas ed un migliore rendimento, si consiglia di usare pentole di diametro adatto ai bruciatori, evitando che la fiamma fuoriesca dal bordo delle stesse (attenersi alla tabella di pagina 7).

### Valvolatura automatica di sicurezza

Questi piani cottura sono dotati di un dispositivo di sicurezza che effettua la chiusura automatica del rubinetto nel caso di spegnimento accidentale della fiamma in seguito a correnti d'aria, traboccamento di liquidi dal recipiente o per momentanea mancanza di gas nella rete di distribuzione. Tale dispositivo entra in funzione dopo circa 30 secondi dallo spegnimento della fiamma.

## Pulizia e manutenzione del piano di cottura

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

- Bisogna evitare nel modo più assoluto l'uso di apparecchi a vapore, della paglietta o lana d'acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide e alcaline.
- Non utilizzare mai oggetti appuntiti per non danneggiare le guarnizioni tra cornice e piano di lavoro.
- Non utilizzare prodotti contenenti sabbie, alcalini, acidi, cloruri, spray per il forno, detergenti solitamente impiegati per la pulizia della lavastoviglie.
- Asciugare sempre bene l'apparecchio dopo averlo passato con un panno umido per evitare che si formino residui calcarei.
- I cibi con un elevato contenuto zuccherino che dovessero traboccare sul piano di cottura devono essere rimossi immediatamente.
- Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido.

- Tutte le griglie, i cappellotti e gli spartifiamma si possono pulire, dopo averli tolti dal piano, con acqua calda saponata, quindi vanno asciugati con cura. **EVITARE ASSOLUTAMENTE IL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE.** Accertarsi che le zone di passaggio del gas siano perfettamente pulite.
- Il colore naturale delle griglie poggiapentole, nella sezione di appoggio delle pentole, con il tempo potrebbe risultare alterato a causa dell'azione del calore.

## Assistenza

---

Nel caso si verificano eventuali problemi di funzionamento, contattare il Centro di Assistenza Tecnica come da elenco allegato.

**Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.**

### Comunicare:

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

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche riportata sul certificato di garanzia.

## Avvertenze per la sicurezza

---

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità psichiche o motorie (inclusi i bambini) o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.

### Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

- installazione (vedere sezione installazione);
- nel caso di dubbi sul funzionamento.

### Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:

- subito dopo aver tolto l'imballaggio, in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio;
- sostituzione o danneggiamento del cavo di alimentazione;
- guasto o cattivo funzionamento dell'apparecchio, richiedendo i ricambi originali.

### Avvertenze generali

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati;
- richiedere sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali;
- l'apparecchio è concepito per uso non professionale in abitazioni; non modificarne le caratteristiche;
- sulla targa matricola figurano i simboli dei paesi di destinazione per cui le istruzioni sono valide;
- soltanto quando l'apparecchio è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra, come previsto dalle norme vigenti, viene garantita la sicurezza elettrica;
- questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità psichiche o motorie (inclusi i bambini) o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza;
- **fare attenzione a non toccare le griglie poggiapentole durante l'uso, in quanto diventano molto calde, ed in particolar modo tenere i bambini a distanza;**
- effettuare la sola cottura dei cibi evitando altre operazioni;
- prima di qualsiasi operazione di manutenzione o in caso di cattivo funzionamento, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica;
- controllare sempre che le manopole siano nella posizione di arresto quando l'apparecchio non è utilizzato.

### Evitate che i bambini abbiano contatti con:

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- i componenti dell'imballo (sacchetti, polistirolo, punti metallici, ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del piano cottura, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in tal caso vanno rese inoffensive le parti che potrebbero risultare pericolose).

### Evitate le seguenti operazioni:

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- usare l'apparecchio quando si è a piedi nudi;

- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- lasciare il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici;
- l'utilizzo dell'apparecchio come piano d'appoggio;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

### Importante

- Non devono essere poste sui bruciatori pentole instabili o deformate, che potrebbero causare incidenti di rovesciamenti o trabocco.
- Se l'apparecchio è dotato di coperchio accertarsi che i bruciatori siano freddi prima di chiuderlo.
- Chiudere il rubinetto di alimentazione quando il piano non è in funzione.
- Prima dell'installazione accertarsi delle condizioni di distribuzione del gas che devono essere come quelle previste sull'apparecchio. La predisposizione al gas utilizzabile è indicata nella targhetta posta sul fondo del cassetto. Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione e deve essere installato e raccordato secondo le regole in vigore. Una attenzione particolare deve essere posta alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione. L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è stato installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale: mantenere aperti gli orifici di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanica (cappa di aspirazione con condotto di scarico). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, un'aerazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica, se essa esiste.

## Installazione

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

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone o a cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni. LE NORME DA RISPETTARE PER LA PARTE GAS SONO LE UNI 7129 E UNI 7131.

### Preparazione del mobile

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

Preparare il foro nel top secondo le misure indicate nella fig. 2.

È indispensabile in ogni caso praticare l'apertura nella posizione più conveniente, tenendo presente che il tubo del gas non deve venire a contatto con le pareti di un eventuale forno sottostante al piano.

### Inserimento nel mobile

Dopo aver eseguito le operazioni di allacciamento, stendere il nastro di stucco a filo del foro ed appoggiare il piano. Stringere i ganci di fissaggio (fig. 3) avvitando con delicatezza. Togliere le parti eccedenti del nastro di stucco.

### Nota

Nel caso in cui l'apparecchio non venga installato sopra un forno, è necessario predisporre un setto separatore (fig. 4).

### Collegamento alla condotta del gas

Collegare l'apparecchio alla condotta del gas conformemente alle norme in vigore, solo dopo che si è verificata la corretta regolazione dell'apparecchio stesso per il tipo di gas di alimentazione che si utilizza.

In caso contrario, effettuare le operazioni descritte nel paragrafo "Sostituzione iniettori" (pagina 6). Per un'alimentazione con gas liquido utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme in vigore.

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

A Collegare il piano di cottura del gas utilizzando un tubo rigido di rame del diametro di 12 mm, come indicato nella fig. 5. Per assicurare una buona tenuta interporre la guarnizione in elastomero fornita come accessorio in dotazione (norma UNI EN 682).

B Collegare il piano cottura con tubo flessibile in acciaio a parete continua (UNI 9891). Anche in questo caso per assicurare una buona tenuta interporre la guarnizione fornita come accessorio in dotazione. Si raccomanda inoltre l'ottemperanza alla normativa in vigore riguardo gli impianti gas, con particolare riguardo alle norme UNI succitate.

Dopo aver eseguito il collegamento verificare che non ci siano perdite versando sul collegamento una soluzione di acqua e sapone.

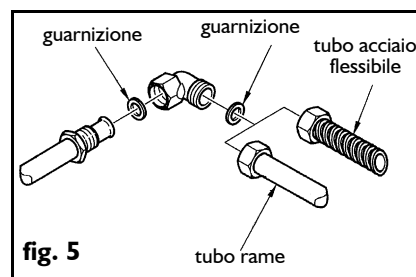


fig. 5

## Ventilazione dei locali

Accertarsi che nella stanza in cui è stato installato l'apparecchio vi siano aperture permanenti verso l'esterno o condotti di ventilazione per consentire un corretto afflusso d'aria, secondo quanto prescritto dalle norme vigenti. Tutte le aperture praticate devono:

1. avere una sezione minima di passaggio non inferiore a 100 cm<sup>2</sup>;
2. essere realizzate in modo da non poter essere ostruite dall'esterno o dall'interno;
3. avere mezzi di protezione, per non ridurre la sezione di passaggio per la ventilazione;
4. trovarsi ad un'altezza dal pavimento tale da non disturbare lo scarico della combustione.

Qualora le aperture vengono realizzate in una parete di un locale adiacente, questo deve avere una ventilazione diretta e inoltre non deve essere:

1. una stanza da letto;
2. un locale comune dell'immobile;
3. un locale con pericolo d'incendio.

Prima di collaudare l'apparecchio verificare che il locale verso il quale si è praticata l'apertura di ventilazione non sia in depressione a causa del funzionamento di un altro utilizzatore e che la ventilazione fra i due ambienti sia assicurata mediante aperture libere permanenti, per esempio maggiorando la fessura fra porta e pavimento. Lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire per mezzo di una cappa, la quale, a sua volta, deve scaricare in un camino, in una canna fumaria o direttamente all'esterno.

## Accesso al piano di cottura

Per accedere al cassetto che contiene le parti funzionali operare come segue:

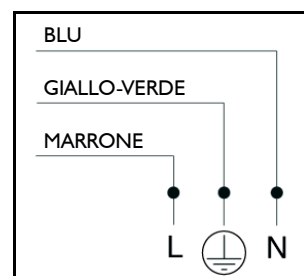
- togliere le griglie, i cappellotti e gli spartifiamma dei bruciatori;
- togliere le manopole, estraendole dai perni;
- svitare le viti, che fissano i bruciatori al piano;
- sollevare il piano.

## Collegamento alla rete elettrica

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

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

- a) la spina e la presa siano adatte per una corrente di 16 A;
- b) entrambe siano facilmente raggiungibili e poste in modo che nessuna parte in tensione possa essere accessibile durante l'introduzione o rimozione della spina stessa;
- c) la spina possa essere introdotta senza difficoltà e che sia accessibile ad apparecchio installato;
- d) una volta introdotta la spina, il piano non si appoggi su di essa quando viene installato nel mobile;
- e) non siano collegati i terminali di due apparecchi alla stessa spina;
- f) nel caso si sostituisca il cavo di alimentazione ne venga utilizzato uno con specifiche 3 x 0,5 mm<sup>2</sup> di tipo H05VV-F;
- g) è fondamentale che vengano rispettate le polarità di aggancio dei terminali liberi (Marrone=Fase – Blu=Neutro – GialloVerde=Terra).



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

## Sostituzione iniettori

N.B. Tutti i prodotti escono dalla fabbrica regolati per gas metano (G20).

Nel caso di gas diversi procedere al cambio degli iniettori nel seguente modo:

1. togliere le griglie, i cappellotti e gli spartifiamma;
2. togliere, svitandoli, gli iniettori e sostituirli con quelli in dotazione corrispondenti al gas di rete, assicurandosi che la marcatura sia quella indicata nella tabella (pagina 7);
3. rimettere gli spartifiamma i cappellotti e le griglie;
4. questi bruciatori non hanno bisogno della regolazione dell'aria.

## Avvertenza

In caso di trasformazione dell'apparecchio da un gas all'altro occorre posizionare l'etichetta auto adesiva interessata (fornita come accessorio) nell'apposito spazio della targhetta. Per funzionamento a G.P.L. (G30 o G31) la vite di regolazione del minimo deve essere avvitata a fondo. Questi apparecchi sono forniti in cat. II 2H3+.

## Regolazione del minimo

- Togliere le manopole (estraibili in quanto montate a pressione).
- Accendere i bruciatori e regolare il minimo ruotando la vite di regolazione in senso orario per diminuire la fiamma ed in senso antiorario per aumentarla (fig. 6-7). Il cacciavite di regolazione è fornito negli accessori.

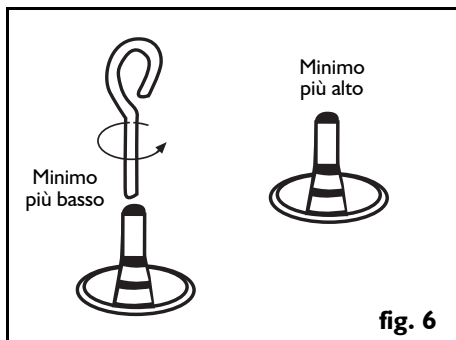


fig. 6

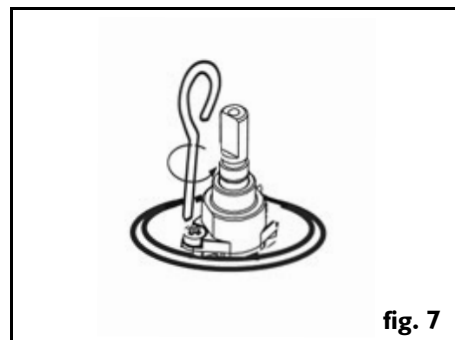
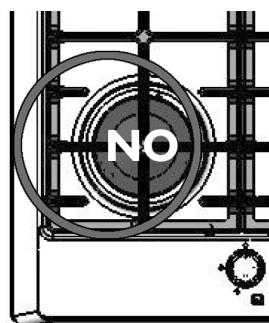
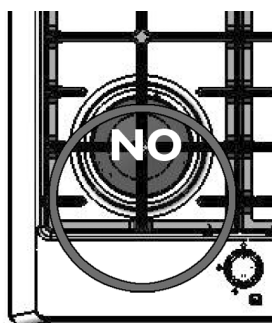
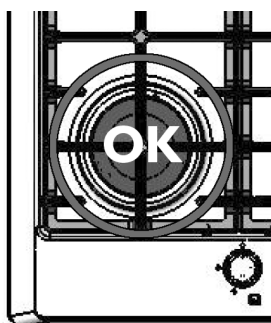


fig. 7

## Dati tecnici

Dati Tecnici		FHM 905 4G LTC					
<b>Categoria Apparecchio:</b>		II 2H3+ (G20=20 mbar >> G30/G3I=28-30/37 mbar)					
BRUCIATORI	POTENZA NOMINALE (kW)	POTENZA RIDOTTA (Kw)	PORTATA NOMINALE G20 (m <sup>3</sup> /h)	INIETTORI G20 20 mbar (100/mm)	PORTATA NOMINALE G30/G3I (g/h)	INIETTORI G30/G3I 28-30/37 mbar (100/mm)	Ø MAX PENTOLE CONSIGLIATO (mm)
Ausiliario	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Semirapido	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Rapido	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Tripla corona	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
POTENZA NOMINALE TOTALE GAS INSTALLATA (kW)					11,30		
PORTATA NOMINALE TOTALE - GAS G20 (m <sup>3</sup> /h)					1,077		
PORTATA NOMINALE TOTALE - GAS G30/G3I (g/h)					822		
POTENZA / TENSIONE / CORRENTE / FREQUENZA					0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
ARIA NECESSARIA ALLA COMBUSTIONE (2m <sup>3</sup> /h per kW di potenza nominale gas installata)							22,60



L'uso di pentole di diametro superiore a quello indicato può comportare eccessivi surriscaldamenti alle manopole e al top e, nel caso di uso prolungato, all'ingiallimento della copertura (se in acciaio inossidabile). Franke declina ogni responsabilità da eventuali danni derivanti da tali utilizzi.

**Portata termica complessiva: vedere la targhetta posta sul fondo del piano.**

**Aria necessaria alla combustione: 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata - vedere targhetta.**

**Tensione di alimentazione 220-240 V 50-60 Hz.**



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 90/396/CEE (Gas);
- 2006/95/EC (Bassa Tensione);
- 2004/108 CEE (Compatibilità Elettromagnetica).



# Contents

Introduction.....	8
Use .....	8
Hob cleaning and maintenance.....	8
Support.....	9
Safety instructions.....	9
Installation.....	10
Technical Data.....	12

## Introduction

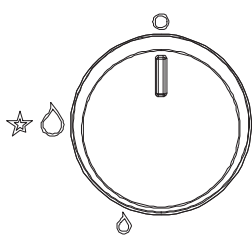
Thank you for choosing a Franke product. Before using the appliance, please read all the instructions and advice contained in this manual. In this way you will be able to make best use of the appliance and also ensure its lasting efficiency. Keep this booklet for further reference.

## Use

### Lighting the burners

In these models lighting is done with the knobs. To light the burners, proceed as follows:

1. Press and turn the required knob.
2. Keep the knob pressed down for 3-4 seconds to allow the sparks to ignite the gas coming out the flame spreader and to allow the thermocouple to heat up.
3. Then release the knob and, turning it anticlockwise (in models 604 and 1204, to the lighting symbol \*), adjust the flame as required. If the flame does not stay alight, repeat the operations from step 1.



#### Symbols

- : cock closed;
- ★ : lighting and max. delivery;
- ∩ : min. delivery.

### Burner use

For lower gas consumption and better efficiency, it is advisable to use pots of widths suitable for the burners, making sure the flame does not go beyond the edges (comply with the table on page 12).

### Automatic safety valve

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

## Hob cleaning and maintenance

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

- Never use steam appliances, scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- Do not leave acid or alkaline substances on the hob.
- Never use sharp objects, as they could damage the seals between the trim and worktop.
- Do not use products containing sands, alkalis, acids, chlorides, oven sprays or detergents normally used to clean dishwashers.
- To prevent scale deposits from forming, always thoroughly dry the appliance after going over it with a damp cloth.
- Immediately remove any foods with high sugar content that spill onto the hob.
- Remove grime with a damp cloth.

- All the grates, burner caps and flame-spreaders can be cleaned (after removing them from the hob) 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.

## Support

In case of any operation problems, contact the Franke Technical Service Centre (see attached list).

**Never make use of unauthorised technicians.**

### Specify:

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

This information is given on the appliance dataplate on the warranty certificate.

## Safety instructions

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The manufacturer declines any liability for damage due to: incorrect installation, improper, wrong or unreasonable use.

### Always contact qualified personnel in the following cases:

- installation (refer to the installation section);
- doubts regarding operation.

### Contact an authorised service centre in the following cases:

- immediately after unpacking, in case of doubts about the integrity of the appliance;
- replacing or damaged power cable;
- appliance malfunction or poor operation, requesting original spare parts.

### General instructions

To ensure safe and efficient operation of this appliance:

- only contact authorised service centres;
- always demand the use of original spare parts;
- the appliance is designed for non-professional, domestic use; do not modify its characteristics;
- the dataplate gives the symbols indicating the countries for which the instructions apply;
- appliance electrical safety is guaranteed only when it is connected to an earthing system in compliance with the current regulations;
- this appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety;
- **do not touch the pot grids during use, since they become very hot. Keep children away from the appliance;**
- only use the appliance for cooking food;
- before any cleaning or maintenance operations, or in case of malfunction, disconnect the appliance from the mains power supply;
- always check that the control knobs are in the off position when the appliance is not in use.

### Do not allow children to touch:

- the controls or the appliance in general;
- the packing elements (bags, polystyrene, staples, etc.);
- the appliance, during and immediately after use, since the hob becomes very hot;
- an unused appliance (make any potentially hazardous parts safe).

### Do not:

- touch the appliance with wet parts of the body;
- use the appliance when barefoot;
- pull the appliance or power cable to unplug it;
- carry out improper or hazardous operations;
- leave the power cables of other electric appliances on hot parts of the appliance;
- expose the appliance to atmospheric agents;
- use the appliance as a support top;

- use flammable liquids near the appliance;
- use adapters, multi-sockets or extension leads;
- allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.

### Important

- Do not place unstable or deformed pots on the burners, since they may tip over or cause spills.
- If the appliance has a lid, make sure the burners are cold before closing it.
- Close the gas supply cock when the hob is not in use.
- Before installation, make sure the gas supply is compatible with appliance specifications. The type of gas for which the appliance is arranged is specified on the dataplate on the bottom of the tray. This appliance is not connected to a fume extraction device and must be installed and connected in compliance with the current regulations. Pay particular attention to the applicable regulations on ventilation. The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure the room is adequately ventilated: keep natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood with exhaust duct). In case of intensive or prolonged use of the appliance, it may be necessary to provide additional ventilation, for example by opening a window, or more efficient ventilation, by increasing the fan speed (if present).

## Installation

The necessary operations for installation, including gas and electrical connections, are described below. They must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations, since their performance by unskilled persons may constitute a hazard.

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

### Preparing the cabinet

This handbook refers to a class 3 built-in hob.

Prepare the hole in the top according to the measurements given in fig. 2.

In any case, it is essential to make the opening in the most convenient position, bearing in mind that the gas pipe must not come into contact with the sides of any oven under the hob.

### Fitting in the cabinet

After carrying out the connection operations, apply the sealing strip around the hole and position the hob.

Carefully tighten the fixing hooks (fig. 3). Remove any excess sealing strip.

### Note

If the appliance is not installed above an oven, a separator baffle must be arranged (fig. 4).

### Connection to the 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.

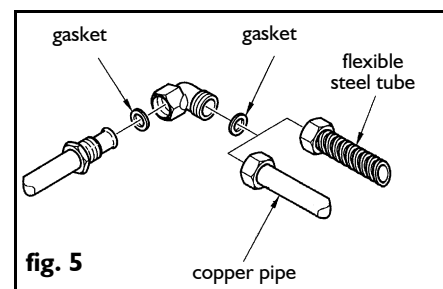
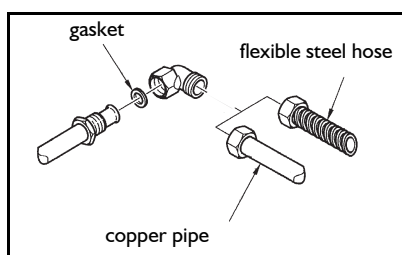
Otherwise, carry out the operations described in the section on “replacing injectors” (page 11). For liquid gas use pressure regulators complying with the current regulations.

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

- Connect the gas hob using a 12 mm diameter rigid copper pipe, as shown in fig. 5. To ensure a good seal, use the elastomer gasket supplied as an accessory.
- Connect the hob using a continuous-surface flexible steel tube. Also in this case, to ensure a good seal use the gasket supplied as an accessory. Make sure to comply with the current regulations on gas systems.

After carrying out the connection use soapy water to check for any leaks.

### For United Kingdom, Northern Ireland and Republic of Ireland



## Ventilation of rooms

Make sure the room where the appliance is installed has permanent ventilation openings towards the outside or ventilation ducts to ensure an adequate air flow, as prescribed by the current regulations. All openings made must:

1. have a section of at least 100 cm<sup>2</sup>;
2. be made in such a way that they cannot be obstructed from inside or outside;
3. be provided with suitable protection to ensure that the ventilation opening is not reduced;
4. be at a suitable height from floor so that they do not hinder the exhausting of fumes.

If openings are made in the wall of an adjacent room, the latter must have direct ventilation and must not be:

1. a bedroom
2. a common area of the building
3. a fire hazard area

Before testing and inspecting the appliance, make sure the room in which the ventilation opening is made does not have low pressure due to the operation of another user and that the ventilation between the two rooms is guaranteed by permanent free openings, for example by increasing the gap between the bottom of the door and the floor. The exhausting of fumes must occur by means of a hood which, in turn, must be connected to a chimney, flue, or directly to the outside.

## Accessing the hob

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

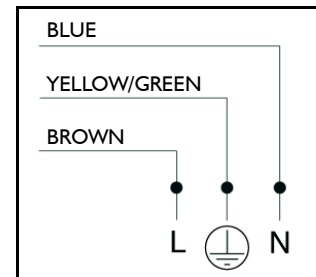
- remove the grids, burner caps and flame-spreaders;
- remove the knobs, sliding them off their pins;
- remove the screws that fix the burners to the hob;
- lift the hob.

## Connection to the power supply

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

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

- a) the plug and socket are suitable for a 16 A current;
- b) both are easily accessible and positioned so that no live part can be accessed when inserting or removing the plug;
- c) the plug can be inserted without difficulty and is accessible with the appliance installed;
- d) that when the plug is inserted, the hob is not resting on it when installed in the cabinet;
- e) the terminals of two appliances are not connected to the same plug;
- f) a 3 x 0.5 mm<sup>2</sup> H05VV-F type cable is used when replacing the power cable;
- g) to respect the polarities of the free terminals (Brown=Live – Blue=Neutral – Yellow/Green=Earth).



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

## Replacing injectors

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:

1. remove the grids, burner caps and flame-spreaders;
2. 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 (page 12);
3. refit the flame-spreaders, burner caps and grids;
4. these burners do not require air adjustment.

## 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 dataplate. 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+.

## Minimum flame adjustment

- Remove the knobs (push-on type).
- Light the burners and adjust the minimum flame by turning the adjustment screw clockwise to decrease the flame and anticlockwise to increase it (fig. 6-7). The screwdriver for adjustment is supplied with the accessories.

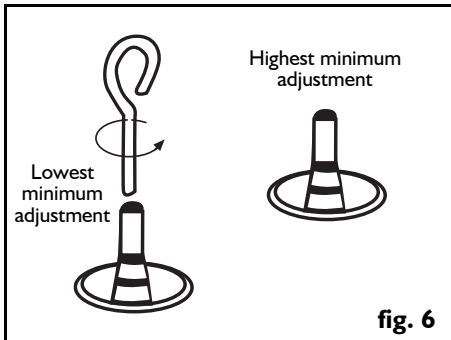


fig. 6

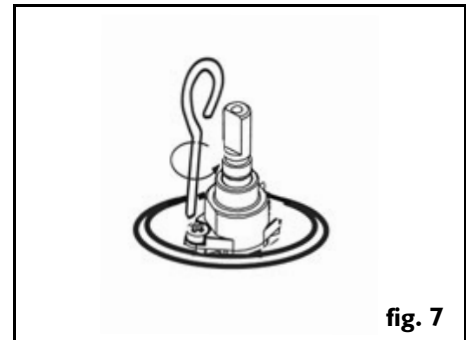
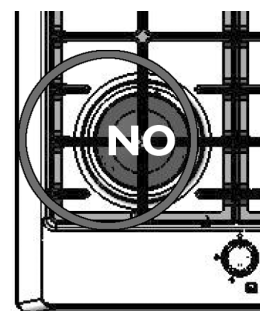
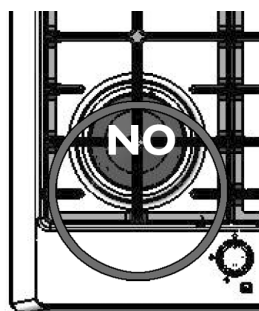
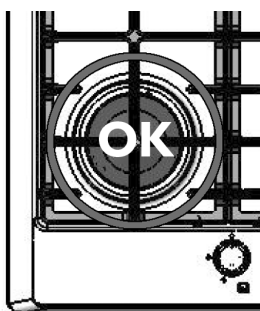


fig. 7

## Technical Data

Technical data		FHM 905 4G LTC					
<b>Appliance category:</b>		II 2H3+ (G20=20 mbar >> G30/G31=28-30/37 mbar)					
BURNERS	RATED POWER (kW)	REDUCED POWER (kW)	RATED CAPACITY G20 (m³/h)	G20 INJECTORS 20 mbar (100/mm)	RATED CAPACITY G30/G31 (g/h)	INJECTORS G30/G31 28-30/37 mbar (100/mm)	MAX RECOMMENDED POT Ø (mm)
Auxiliary	1.00	0.65	0.095	72	73	50	140
Semi-rapid	1.75	0.70	0.167	97	127	65	220
Rapid	3.00	1.30	0.286	115	218	85	240
Triple crown	3.80	2.10	0.362	133	277	97	260
TOTAL INSTALLED GAS RATED POWER (kW)					11.30		
TOTAL RATED CAPACITY - GAS G20 (m³/h)					1.077		
TOTAL RATED CAPACITY - GAS G30/G31 (g/h)					822		
POWER / VOLTAGE / CURRENT / FREQUENCY					0.6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
AIR NECESSARY FOR COMBUSTION (2 m³/h per kW of installed gas rated power)							22.60



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.

Total heat capacity: see dataplate on the bottom of the hob.

Air necessary for combustion: 2 m³/h per kW of installed power - see dataplate.

Power supply voltage 220/240 V 50-60 Hz.



The appliance complies with the following EC Directives:

- 90/396/EEC (Gas);
- 2006/95/EEC (Low Voltage);
- 2004/108 ECC (Electromagnetic Compatibility).

# Sommaire

Introduction.....	13
Utilisation.....	13
Nettoyage et entretien de la table de cuisson.....	13
Service Après-vente.....	14
Consignes de sécurité.....	14
Installation.....	15
Données techniques.....	17



## Introduction

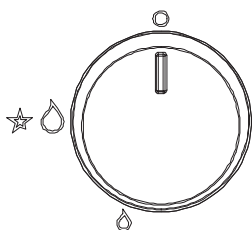
Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Franke. Avant d'utiliser votre table de cuisson, nous vous conseillons de lire attentivement les avertissements et les conseils donnés dans ce manuel. Vous pourrez ainsi l'utiliser et la conserver en parfait état plus longtemps. Conservez soigneusement ce manuel pour toute consultation future.

## Utilisation

### Allumage des brûleurs

L'allumage pour ces modèles se commande à l'aide des boutons. Pour allumer les brûleurs, procédez de la façon suivante :

1. Appuyez sur le bouton voulu en le tournant.
2. Appuyez fermement sur ce bouton pendant 3-4 secondes pour permettre aux étincelles d'enflammer le gaz qui s'échappe du chapeau du brûleur et au thermocouple de chauffer.
3. Relâchez le bouton et, en le tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre, réglez la flamme à volonté. Si la flamme ne reste pas allumée, répétez l'opération à partir du point 1.



#### Symboles

- : robinet fermé ;
- ☆ : allumage et puissance maximale ;
- ◡ : puissance minimale.

### Utilisation des feux

Pour consommer moins de gaz et obtenir un meilleur rendement, le diamètre des casseroles doit être adapté aux brûleurs : la flamme ne doit pas dépasser du bord de la casserole (suivez les indications données par le tableau page 17).

### Clapets de sécurité automatiques

Ces tables de cuisson sont équipées d'un dispositif de sécurité qui ferme automatiquement le robinet si la flamme des brûleurs s'éteint accidentellement à cause d'un courant d'air, du débordement d'un liquide ou d'une panne de gaz momentanée sur le réseau. Ce dispositif entre en fonction 30 secondes environ après que la flamme s'est éteinte.

## Nettoyage et entretien de la table de cuisson

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

- Évitez absolument d'utiliser un appareil à vapeur, une paille de fer ou un tampon métallique, de l'acide chlorhydrique ou tout autre substance susceptible de rayer ou de ternir votre table.
- Essayez immédiatement les substances acides ou alcalines.
- N'utilisez pas d'objets pointus pour éviter d'endommager les joints entre le cadre et le plan de travail.
- N'utilisez en aucun cas des produits contenant du sable, des produits alcalins ou acides, des chlorures, des aérosols pour four ou des détergents pour lave vaisselle.
- Séchez bien votre table de cuisson après y avoir passé un chiffon humide pour éviter la formation de résidus calcaires.
- Les aliments à haute teneur en sucre qui ont débordé pendant la cuisson doivent être ôtés immédiatement.
- Éliminez l'essentiel des résidus d'aliments avec un chiffon humide.
- Vous pouvez enlever les grilles, les caches et les chapeaux des brûleurs pour les nettoyer. Lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse puis séchez-les soigneusement. **NE LES METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE.** Assurez-vous que les orifices de passage du gaz sont parfaitement propres.
- La couleur naturelle des grilles dans la zone d'appui des casseroles peut s'altérer sous l'effet de la chaleur.

## Service Après-vente

---

En cas de problèmes de fonctionnement, contactez le Service Après-vente indiqué dans la liste jointe.

**Ne faites jamais intervenir un technicien non agréé.**

**Indiquez :**

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique reproduite sur le certificat de garantie.

## Consignes de sécurité

---

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des porteurs de handicap psychique ou moteur ni par des enfants ou des personnes inexpérimentées, sans la surveillance ou les instructions d'un responsable chargé de leur sécurité.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance jouer avec l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels dans les cas suivants mauvaise installation, usages impropres, erronés ou déraisonnables.

**Adressez-vous impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :**

- installation (voir section Installation) ;
- doute sur le fonctionnement.

**Adressez-vous à un Service Après-vente agréé par le fabricant dans les cas suivants :**

- immédiatement après avoir déballé l'appareil, si vous avez un doute sur son état ;
- remplacement ou détérioration du cordon d'alimentation ;
- panne ou dysfonctionnement de l'appareil nécessitant l'achat de pièces d'origine.

**Avertissements de base**

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de cet appareil électroménager :

- adressez-vous exclusivement à un centre de Service Après-vente agréé par le fabricant ;
- exigez toujours des pièces détachées d'origine ;
- l'appareil est conçu pour un usage domestique non professionnel ; n'en modifiez pas les caractéristiques ;
- la plaquette signalétique indique le symbole du pays de destination auquel se réfèrent les instructions ;
- la sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que si l'appareil est relié à une installation de mise à la terre efficace, conformément aux normes en vigueur ;
- cet appareil ne doit pas être utilisé par des porteurs de handicap psychique ou moteur ni par des enfants ou des personnes inexpérimentées, sans la surveillance ou les instructions d'un responsable chargé de leur sécurité ;
- **ne touchez pas les grilles sur lesquelles sont posées les casseroles pendant l'utilisation car elles deviennent très chaudes ; éloignez les enfants ;**
- utilisez votre table uniquement pour cuire des aliments ; n'y effectuez aucune autre opération ;
- avant toute opération d'entretien ou en cas de dysfonctionnement, déconnectez l'appareil du réseau électrique ;
- contrôlez toujours que les boutons sont en position d'arrêt quand l'appareil n'est pas utilisé.

**Évitez que les enfants puissent accéder :**

- aux commandes et à l'appareil en général ;
- aux composants de l'emballage (sachets, polystyrène, clous, etc.) ;
- à l'appareil pendant et tout de suite après le fonctionnement de la table de cuisson à cause du risque de brûlure ;
- à l'appareil inutilisé (dans ce cas, rendez inoffensives les parties susceptibles de présenter un danger).

**Évitez les opérations suivantes :**

- toucher l'appareil avec une partie humide du corps ;
- utiliser l'appareil pieds nus ;
- tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ;
- les opérations impropres ou dangereuses ;
- laisser le cordon d'alimentation d'autres appareils électroménagers sur les parties chaudes de l'appareil ;
- exposer l'appareil aux agents atmosphériques ;
- utiliser l'appareil comme plan d'appui ;
- utiliser des liquides inflammables près de l'appareil ;
- l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges ;
- l'installation ou la réparation effectuée par des personnes non qualifiées.

## Important

- Ne posez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs : elles pourraient causer des accidents en se renversant ou en débordant.
- Si la table possède un couvercle, assurez-vous que les brûleurs ont refroidi avant de le refermer.
- Fermez le robinet d'alimentation quand la table ne fonctionne pas.
- Avant l'installation, assurez-vous que les modalités de distribution du gaz correspondent à celles qui sont prévues sur l'appareil. Le type de gaz correspondant à l'équipement de la table est indiqué sur la plaquette signalétique apposée au fond du boîtier. Cet appareil doit être raccordé à un dispositif d'évacuation du produit de la combustion. L'installation de la table et son raccordement doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur. Veillez tout particulièrement à respecter les dispositions applicables en matière de ventilation. Les appareils de cuisson à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. Pour assurer une bonne aération de la pièce : laissez ouvertes les voies d'aération naturelles ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration avec conduit d'évacuation). Si l'appareil doit être utilisé de façon intensive et prolongée, il peut être nécessaire d'installer une aération supplémentaire, d'ouvrir une fenêtre, de créer une aération plus efficace ou d'augmenter la puissance de l'aspiration mécanique.

## Installation

Les opérations à exécuter pour le raccordement au gaz et à l'électricité sont décrites ci-dessous. Ces opérations doivent être réalisées conformément aux normes en vigueur par des professionnels agréés ; leur exécution par des personnes non qualifiées peut constituer une source de danger.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect de ces dispositions. Les normes à respecter pour le raccordement au gaz sont celles du lieu d'installation.

### Préparation du meuble

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

Pratiquez en haut du meuble une ouverture correspondant aux mesures indiquées sur la fig. 2.

Il est indispensable que cette ouverture soit réalisée dans la position la plus adaptée : si un four est installé sous la table, le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec ses parois.

### Installation dans le meuble

Après avoir exécuté les branchements, installez la bande collante le long de l'ouverture et posez-y la table. Serrez les attaches de fixation (fig. 3) en vissant délicatement. Coupez les parties du ruban de mastic qui dépassent.

### Remarque

Si l'appareil doit être installé sur un four, prévoyez une cloison de séparation (fig. 4).

### Raccordement au circuit de gaz

Raccordez l'appareil au circuit de gaz en respectant les normes en vigueur et uniquement après avoir vérifié que l'appareil a été réglé correctement pour le type de gaz utilisé.

Dans le cas contraire, effectuez les opérations décrites au paragraphe « Remplacement des injecteurs » (page 16). Pour une alimentation au gaz liquide, utilisez des régulateurs de pression conformes aux normes en vigueur.

Le raccordement au circuit de gaz peut être réalisé de deux façons :

- Raccordez la table de cuisson au gaz à l'aide d'un tube de cuivre rigide de 12 mm de diamètre, conformément à la fig. 5. Pour assurer une bonne étanchéité, ajoutez le joint en élastomère fourni avec les accessoires de série.
- Raccordez la table de cuisson à l'aide du tube flexible en acier à paroi continue. Dans ce cas également, interposez le joint fourni avec les accessoires de série. Il est conseillé de respecter les normes en vigueur pour les installations au gaz.

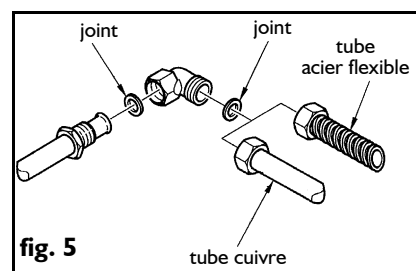


fig. 5

Après avoir exécuté le branchement, contrôlez qu'il n'y a pas de fuite en versant sur le branchement une solution d'eau et de savon.

### Ventilation des locaux

Assurez-vous que la pièce où l'appareil est installé dispose d'ouvertures permanentes sur l'extérieur ou de conduits d'aération assurant une circulation d'air suffisante, conformément aux dispositions prévues par les normes en vigueur.

Toutes les ouvertures aménagées doivent :

1. avoir une section de passage minimale supérieure à 100 cm<sup>2</sup> ;
2. être réalisées de façon à ne pas risquer d'être bouchées ni de l'extérieur ni de l'intérieur ;
3. être protégées de façon à ce que le passage de l'aération ne soit pas entravé ;
4. se trouver à une hauteur du sol suffisante pour ne pas perturber l'évacuation de la combustion.

Si les ouvertures sont réalisées dans une pièce contiguë, elle doit disposer d'une ventilation directe et n'être :

1. ni une chambre ;
2. ni une partie commune de l'immeuble ;
3. ni une pièce présentant un risque d'incendie.



Avant d'essayer l'appareil, vérifiez que le fonctionnement d'un autre appareil ne provoque pas de dépression dans la pièce où débouche la ventilation et que la circulation d'air entre les deux pièces est assurée par des ouvertures libres en permanence - élargissez, par exemple, l'espace entre la porte et le sol. Le produit de la combustion doit s'évacuer par une hotte débouchant sur une cheminée, un conduit d'évacuation des fumées ou directement à l'extérieur.

### Accès à la table de cuisson

Pour accéder au compartiment qui contient les pièces techniques, opérez de la façon suivante :

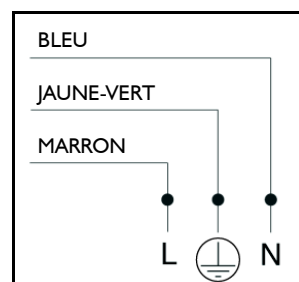
- enlevez les grilles, les caches et les chapeaux des brûleurs ;
- sortez les boutons de leur axe ;
- desserrez les vis qui fixent les brûleurs à la table ;
- soulevez la table.

### Raccordement au réseau électrique

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

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

- a) la fiche et la prise sont adaptées pour un courant de 16 A ;
- b) l'une et l'autre sont facilement accessibles et placées de façon à ce qu'aucune partie sous tension ne puisse être atteinte lors de l'insertion ou du retrait de la fiche ;
- c) la fiche peut être introduite sans difficulté et qu'elle reste accessible une fois l'appareil installé ;
- d) la table de cuisson, une fois installée dans le meuble, ne repose pas sur la fiche ;
- e) les terminaux de deux appareils différents ne sont pas connectés à la même fiche ;
- f) le cordon d'alimentation est remplacé, en cas de besoin, par un modèle de 3 x 0,5 mm<sup>2</sup> de type H05VV-F ;
- g) les polarités de branchement des terminaux libres sont scrupuleusement respectées (Marron=Phase – Bleu=Neutre – Jaune-Vert=Terre).



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

### Remplacement des injecteurs

Avertissement. Tous les produits sont réglés en usine pour fonctionner avec du gaz méthane (G20).

Pour les utiliser avec un autre gaz, changez les injecteurs en procédant de la façon suivante :

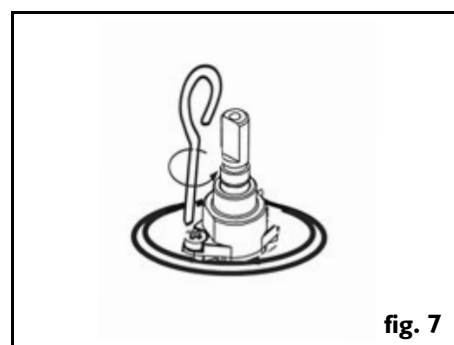
1. enlevez les grilles, les caches et les chapeaux des brûleurs ;
2. dévissez les injecteurs et remplacez-les par les injecteurs fournis en série pour le gaz du réseau, en vous assurant que la marque correspond bien à celle qui est indiquée dans le tableau (page 17) ;
3. remettez les chapeaux des brûleurs, les caches et les grilles ;
4. ces brûleurs ne nécessitent aucun réglage de l'air.

### Avertissement

Si vous transformez l'appareil pour qu'il fonctionne avec un autre gaz, placez l'étiquette autoadhésive correspondante (fournie en série) dans l'espace prévu sur la plaque. Pour faire fonctionner l'appareil au G.P.L. (G30 ou G31), la vis de réglage du minimum doit être vissée à fond. Ces appareils sont fournis en cat. II 2H3+.

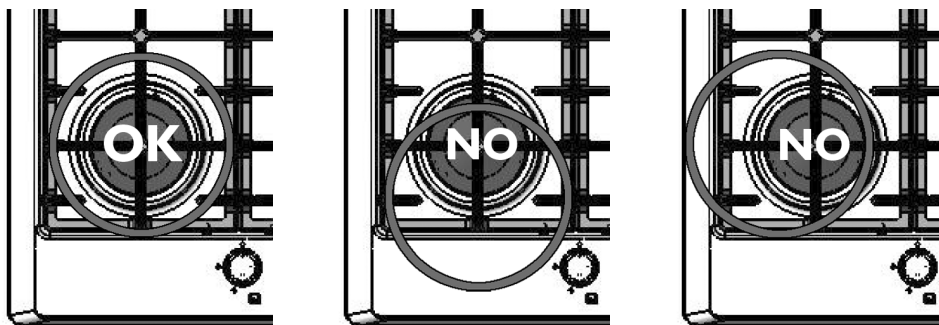
### Réglage de la puissance minimale

- Enlevez les boutons (ils ont été montés par pression et sont donc extractibles).
- Allumez les brûleurs et réglez le minimum en tournant la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour baisser la flamme et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'augmenter (fig. 6-7). Le tournevis de réglage est fourni avec les accessoires.



# Données techniques

Données techniques		FHM 905 4G LTC					
Catégorie de l'appareil :		II 2H3+ (G20=20 mbars >> G30/G31 =28-30/37 mbars)					
BRÛLEURS	PUISSANCE NOMINALE (kW)	PUISSANCE RÉDUITE (kW)	DÉBIT NOMINAL G20 (m³/h)	INJECTEURS G20 20 mbars (100/mm)	DÉBIT NOMINAL G30/ G31 (g/h)	INJECTEURS G30/G31 28-30/37 mbars (100/mm)	Ø MAX USTENSILES CONSEILLÉ (mm)
Auxiliaire	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Semi-rapide	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Rapide	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Triple couronne	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
PUISSANCE NOMINALE TOTALE GAZ INSTALLÉE (kW)					11,30		
DÉBIT NOMINAL TOTAL - GAZ G20 (m³/h)					1,077		
DÉBIT NOMINAL TOTAL - GAZ G30/G31 (g/h)					822		
PUISSANCE / TENSION / COURANT / FRÉQUENCE					0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION (2m³/h par kW puissance nominale gaz installée)							22,60



En utilisant des casseroles dont le diamètre dépasse celui qui est indiqué ici, vous risquez de surchauffer les boutons et le plan et, en cas d'usage prolongé, de faire jaunir le revêtement (s'il est en acier inoxydable).

Franke décline toute responsabilité pour les dommages dus à une utilisation incorrecte.



Cet appareil est conforme aux directives communautaires suivantes :

- 90/396/CEE (Gaz) ;
- 2006/95/EC (Basse Tension) ;
- 2004/108 CEE (Compatibilité électromagnétique).

# Inhaltsverzeichnis

Einleitung .....	18
Wie benutze ich mein Kochfeld.....	18
Reinigung und Pflege des Kochfelds.....	18
Kundendienst .....	19
Sicherheitshinweise .....	19
Installation.....	20
Technische Daten .....	22

## Einleitung

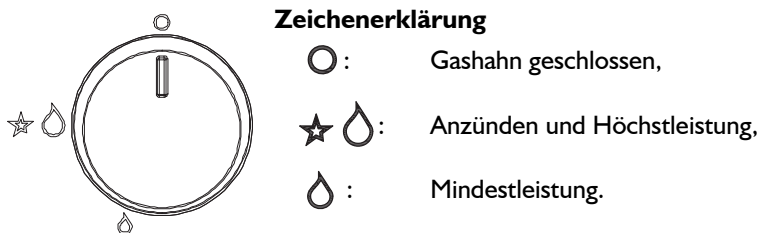
Vielen Dank, dass Sie ein Produkt von Franke gewählt haben. Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, bitten wir Sie, die Hinweise und Ratschläge in diesen Gebrauchsanleitungen sorgfältig zu lesen. Das wird Ihnen den Gebrauch erleichtern und den effizienten Betriebszustand des Gerätes verlängern. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitungen sorgfältig auf, damit Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen können.

## Wie benutze ich mein Kochfeld

### Anzünden der Brenner

Bei diesen Modellen ist die Zündung im Bedienknebel untergebracht. Gehen Sie zum Anzünden der Brenner wie folgt vor:

1. Drücken und drehen Sie den entsprechenden Bedienknebel.
2. Halten Sie den Bedienknebel ca. 3-4 Sekunden lang fest eingedrückt, bis die Funken das aus dem Brennerkranz strömende Gas anzünden und sich das Thermoelement erhitzen kann.
3. Lassen Sie den Bedienknebel dann los und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Flammengröße zu regeln. Sollte die Flamme erlöschen, müssen die Vorgänge ab Punkt 1 wiederholt werden.



### Verwendung der Flammen

Für einen geringeren Gasverbrauch und eine bessere Brennerleistung werden Kochgefäße mit einem den Brennern entsprechenden Durchmesser empfohlen, um zu vermeiden, dass die Flamme an den Topfseiten hochzüngelt (siehe Tabelle Seite 22).

### Automatische Sicherheitsventile

Diese Kochfelder verfügen über eine Sicherheitsvorrichtung, die den Gashahn automatisch schließt, falls die Flamme der Brenner infolge von Luftzügen, überkochender Flüssigkeit oder vorübergehendem Ausfall der Gasversorgung versehentlich erlischt. Die Vorrichtung tritt ca. 30 Sekunden nach Erlöschen der Flamme in Funktion.

## Reinigung und Pflege des Kochfelds

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

- Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von Dampfgeräten, Metallschwämmen oder Stahlwolle, Salzsäure oder anderen Produkte und Utensilien, die Kratzer oder matte Stellen hinterlassen können.
- Lassen Sie keine säurehaltigen und alkalischen Substanzen auf dem Kochfeld.
- Benutzen Sie keine spitzen Gegenstände, um die Dichtungen zwischen dem Rahmen und der Arbeitsfläche nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie keine sandhaltigen, alkalischen, säurehaltigen Produkte, Chloride, Backofensprays oder Maschinenpfleger für Geschirrspüler.
- Reiben Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung trocken, damit sich keine Kalkrückstände bilden.
- Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen sofort von der Kochfläche.
- Entfernen Sie den größten Schmutz mit einem feuchten Tuch.

- Alle Roste, die Brennerdeckel und die Brennerkränze lassen sich vom Kochfeld abnehmen und mit warmem Seifenwasser reinigen. Danach sorgfältig abtrocknen. **AUF KEINEN FALL IM GESCHIRRSPÜLER SPÜLEN.** Stellen Sie sicher, dass die Gasdurchlässe einwandfrei sauber sind.
- Bedingt durch die Hitzeeinwirkung könnte sich die ursprüngliche Farbe der Topfauflagefläche auf den Abstellrosten mit der Zeit verändern.

## Kundendienst

Sollte es einmal zu Betriebsstörungen an ihrem Gerät kommen, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst. Adressen finden Sie in der mitgelieferten Liste.

**Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisiertes Fachpersonal.**

**Ihre Kundendienststelle benötigt folgende Angaben:**

- Art der Störung;
- Gerätemodell (Art.);
- Seriennummer (S.N.).

Diese Angaben können Sie dem Typenschild auf dem Garantieschein entnehmen.



## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit eingeschränkten psychischen oder motorischen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sei denn, eine für die Sicherheit der Benutzer verantwortliche Person erläutert und beaufsichtigt den korrekten Gebrauch des Gerätes.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden durch: falsche Installation, unsachgemäße, fehlerhafte und unvernünftige Anwendung.

**Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an qualifiziertes Fachpersonal:**

- Installation (siehe Abschnitt Installation);
- falls Zweifel bezüglich des Gerätebetriebs bestehen.

**Wenden Sie sich in folgenden Fällen an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum:**

- falls unmittelbar nach dem Auspacken Zweifel an der Unversehrtheit des Gerätes bestehen;
- zum Auswechseln oder bei Beschädigung des Netzkabels;
- Ausfall oder Betriebsstörung des Geräts. Verlangen Sie Originalersatzteile.

### Allgemeine Hinweise

Um einen sicheren und störungsfreien Betrieb dieses Gerätes zu garantieren:

- wenden Sie sich ausschließlich an autorisierte Kundendienstzentren;
- verlangen Sie stets den Einbau von Original-Ersatzteilen;
- das Gerät ist für den privaten Hausgebrauch bestimmt; nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor;
- auf dem Typenschild stehen die Kennzeichen der Bestimmungsländer, für die diese Anleitungen gültig sind;
- die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät korrekt an eine funktionstüchtige und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Erdung angeschlossen ist;
- dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit eingeschränkten psychischen oder motorischen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sei denn, eine für die Sicherheit der Benutzer verantwortliche Person erläutert und beaufsichtigt den korrekten Gebrauch des Gerätes;
- **geben Sie Acht, die sich stark erhitzenden Abstellroste während des Kochens nicht zu berühren, und halten Sie vor allem Kinder fern;**
- beschränken Sie sich auf das Garen von Speisen und vermeiden Sie andere Verwendungen;
- schalten Sie Gerät vor jedem Wartungseingriff oder im Störfall vom Stromnetz ab;
- stellen Sie immer sicher, dass die Bedienknöpfe auf Aus stehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

**Verhindern Sie, dass Kinder mit folgenden Teilen in Berührung kommen:**

- den Bedienschaltern sowie dem Gerät im Allgemeinen;
- Teilen der Verpackung (Beutel, Styropor, Metallklammern usw.);
- dem Gerät während und unmittelbar nach dem Betrieb des Kochfelds aufgrund der Überhitzung;
- dem ausgesonderten Gerät (in diesem Fall sind eventuell gefährliche Teile unschädlich zu machen).

**Vermeiden Sie:**

- das Gerät mit feuchten Körperteilen zu berühren;
- das Gerät barfuß zu bedienen;
- am Gerät oder am Netzkabel zu zerrn, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen;
- unsachgemäße und gefährliche Aktionen;
- Netzkabel anderer Elektrogeräte mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen zu lassen;

- das Gerät Witterungseinflüssen auszusetzen;
- das Gerät als Abstellfläche zu verwenden;
- brennbare Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts zu verwenden;
- Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungen zu verwenden;
- das Gerät ohne qualifiziertes Fachpersonal einzubauen oder zu reparieren.

### Wichtig

- Stellen Sie keine wenig standfesten oder verformten Kochgefäße auf die Brenner, um durch Umkippen oder Überlaufen verursachte Unfälle zu vermeiden.
- Verfügt Ihr Kochfeld über eine Abdeckplatte, müssen sich die Brenner abkühlen, bevor Sie sie zuklappen können.
- Schließen Sie den Hahn der Gasleitung, wenn das Kochfeld nicht benutzt wird.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Gasversorgung den am Gerät ausgewiesenen Bedingungen entspricht. Auf welche Gasart das Kochfeld vorgerüstet ist, können Sie dem Typenschild auf dem Boden des Anschlussfachs entnehmen. Dieses Gerät ist nicht an eine Abzugshaube der Verbrennungsprodukte angeschlossen und entsprechend den geltenden Bestimmungen zu installieren und anzuschließen. Besondere Sorgfalt muss auf die einschlägigen Belüftungsvorschriften verwandt werden. Durch den Gebrauch eines Gaskochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Installationsraum. Sorgen Sie bitte für eine ausreichende Raumlüftung: halten Sie die natürlichen Luftaustrittsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube mit Entlüftungskanal). Infolge eines intensiven und fortgesetzten Gebrauchs des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung durch Erhöhen des Saugzugs der ggf. vorhandenen Dunstabzugshaube notwendig werden.

## Installation

Es folgt die Beschreibung der zur Installation sowohl der Gas- als auch der Elektroanlage auszuführenden Arbeitsschritte. Diese Maßnahmen sind durch zugelassene Fachtechniker entsprechend den einschlägigen Vorschriften vornehmen zu lassen, da ihre Ausführung durch unerfahrene Personen eine Gefahrenquelle darstellt.

Der Hersteller haftet weder für Personen- noch Sachschäden, die durch die Missachtung der vorstehenden Vorschriften verursacht werden. Für die Gasanlage sind die zum Zeitpunkt der Installation geltenden nationalen Vorschriften zu befolgen.

### Vorbereitung des Möbels

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

Erstellen Sie den Einbauausschnitt im Möbeltop entsprechend den Abmessungen auf Abb. 2.

Führen Sie den Einbauausschnitt auf jeden Fall in der zweckmäßigsten Position aus, da der Gasschlauch nicht mit den Wänden eines sich ggf. unter dem Kochfeld befindlichen Backofens in Berührung kommen darf.

### Einbau in das Möbel

Nach Ausführung der Anschlüsse können Sie das Kittband randbündig am Einbauausschnitt anbringen und das Kochfeld absenken. Schrauben Sie dann die Befestigungshaken (Abb. 3) vorsichtig fest. Entfernen Sie überschüssige Teile des Kittbandes.

### Hinweis

Falls das Gerät nicht über einem Backofen installiert wird, muss eine Trennwand vorgesehen werden (Abb. 4).

### Gasanschluss

Schließen Sie das Gerät entsprechend den einschlägigen Vorschriften an die Gasleitung an, aber nur nachdem Sie sichergestellt haben, dass das Gerät auf den korrekten Gasbetrieb eingestellt ist.

Andernfalls sind die im Abschnitt „Auswechseln der Düsen“ (Seite 21) beschriebenen Arbeitsschritte auszuführen. Im Falle einer Versorgung mit Flüssiggas müssen Sie den einschlägigen Vorschriften entsprechende Druckregler verwenden.

Der Anschluss an die Gasleitung kann auf zwei verschiedene Weisen erfolgen:

- Anschluss des Gaskochfelds mit einem Kupferrohr mit 12 mm Durchmesser, wie auf Abb. 5 gezeigt. Dichtigkeit gewährt der Einsatz der als Zubehör mitgelieferten Elastomerdichtung.
- Anschluss des Kochfelds mit einem Stahlwellschlauch mit durchgehender Wand. Auch in diesem Fall wird die Dichtigkeit durch die als Zubehör mitgelieferte Dichtung gewährleistet. Befolgen Sie außerdem die einschlägigen Normauflagen für Gasanlagen.

Mit einer Seifenlauge können Sie sicherstellen, dass der fertige Anschluss keine Undichtigkeiten aufweist.

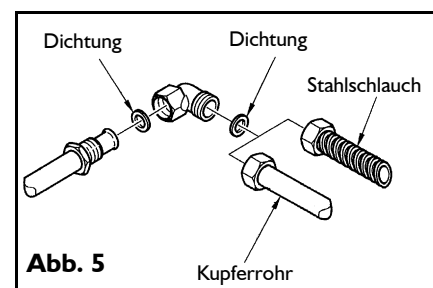


Abb. 5

## Raubelüftung

Stellen Sie sicher, dass der Installationsraum des Geräts über Luftaustrittsöffnungen dauerbelüftet ist oder über Entlüftungskanäle verfügt, damit Frischluft einströmen kann, wie von den geltenden Normauflagen vorgesehen. Sämtliche Öffnungen müssen:

1. einen Durchlass mit mindestens 100 cm<sup>2</sup> Querschnitt haben;
  2. so angelegt sein, dass sie weder von außen noch von innen verdeckt werden können;
  3. mit Schutzvorrichtungen versehen sein, um den zur Belüftung erforderlichen Durchlassquerschnitt nicht zu reduzieren;
  4. sich auf einer Höhe vom Fußboden befinden, die den Abzug der Verbrennungsprodukte nicht beeinträchtigt.
- Werden die Luftaustrittsöffnungen in der Wand zu einem angrenzenden Raum angelegt, muss dieser eine direkte Belüftung haben und darf kein:

1. Schlafzimmer sein
2. Gemeinschaftsbereich des Gebäudes sein
3. brandgefährdeter Raum sein

Stellen Sie vor dem Gerätetest sicher, dass im Raum, in den die Luftaustrittsöffnung mündet, kein durch den Betrieb eines anderen Verbrauchers verursachter Unterdruck herrscht und dass die Dauerbelüftung zwischen den beiden Räumlichkeiten durch freie Öffnungen gewährleistet ist. Zu diesem Zweck können Sie z.B. den Spalt zwischen Tür und Fußboden vergrößern. Der Abzug der Verbrennungsprodukte hat über eine Dunstabzugshaube zu erfolgen, die ihrerseits in einen Schornstein, einen Rauchkanal oder direkt nach außen mündet.

## Zugriff auf das Kochfeld

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Zugang zu dem Anschlussfach mit den Funktionsteilen zu haben:

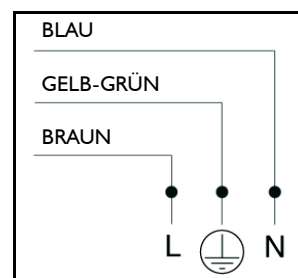
- nehmen Sie die Roste, die Brennerdeckel und die Brennerkränze ab;
- ziehen Sie die Bedienknöpfe von den Zapfen;
- entfernen Sie die Schrauben, mit denen die Brenner am Kochfeld befestigt sind;
- heben Sie das Kochfeld an.

## Elektrischer Anschluss

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

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

- a) Stecker und Steckdose für 16 A Strom ausgelegt sind;
- b) beide leicht erreichbar und so angeordnet sind, dass kein Teil unter Spannung während dem Ein- und Ausstecken des Steckers zugänglich ist;
- c) sich der Stecker ohne Widerstand einstecken lässt und nach Installation des Geräts zugänglich ist
- d) das Kochfeld bei seinem Einbau in das Möbel nicht auf den Stecker zum Aufliegen kommt;
- e) die Kabelenden zweier Geräte nicht an denselben Stecker angeschlossen sind;
- f) bei Ersatz des Netzkabels das neue Kabel den Spezifikationen 3 x 0,5 mm<sup>2</sup> Typ H05VV-F entspricht;
- g) die Verbindung der freien Kabelenden unbedingt entsprechend den Polungen vorgenommen wird (Braun=Phase – Blau=Neutral – Gelb-Grün=Erdung).



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

## Auswechseln der Düsen

Hinweis Alle Geräte sind werkseitig für Erdgas (G20) vorgerüstet.

Beim Betrieb mit anderen Gasarten sind die Düsen folgendermaßen auszuwechseln:

1. nehmen Sie die Roste, die Brennerdeckel und die Brennerkränze ab;
2. schrauben Sie die Düsen aus und ersetzen Sie sie mit denen im Lieferumfang, die dem jeweiligen Leitungsgas entsprechen. Stellen Sie sicher, dass die Kennzeichnung mit der in der Tabelle ausgewiesenen übereinstimmt (Seite 22);
3. setzen Sie die Brennerkränze, die Brennerdeckel und die Roste wieder auf;
4. bei diesen Brennern erübrigt sich die Luftregelung.

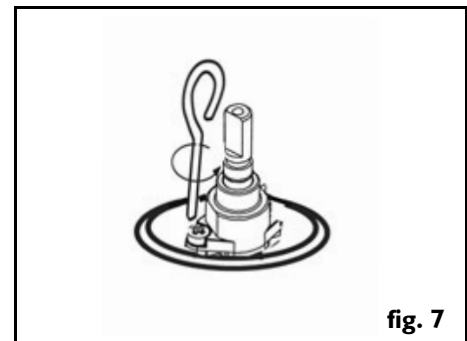
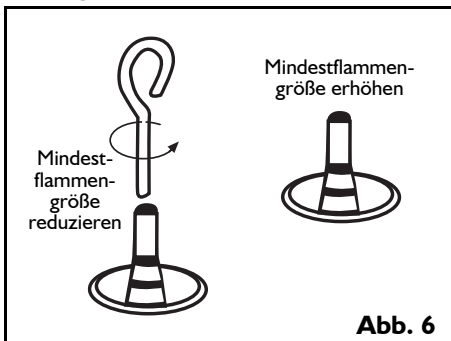
## Hinweis

Beim Umstellen des Geräts auf einen anderen Gasbetrieb ist das zutreffende Selbstklebeetikett (als Zubehör mitgeliefert) an der entsprechenden Stelle auf dem Typenschild anzubringen. Für den Betrieb mit LPG (G30 oder G31) muss die Stellschraube der Mindestflamengröße ganz angezogen werden. Werkseitig werden Geräte der Kategorie II 2H3+ geliefert.



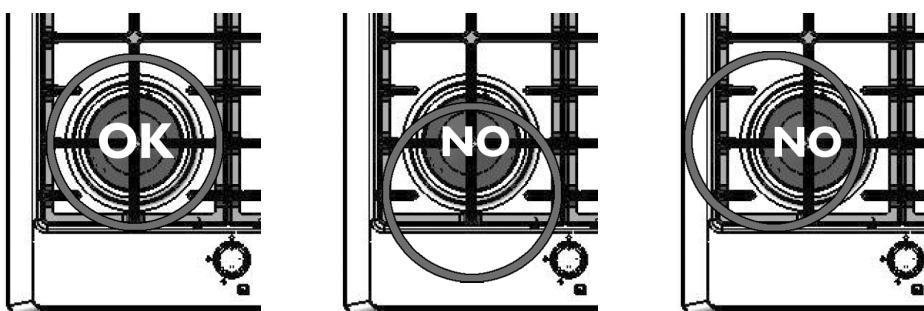
## Einstellen der Mindestflamengröße

- Bedienknebel entfernen (ausziehbar, da Eindrückmontage).
- Zünden Sie die Brenner an und drehen Sie die Stellschraube im Uhrzeigersinn, um die Mindestflamengröße zu reduzieren und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen (Abb. 6-7). Der Stellschraubenzieher wird als Zubehör mitgeliefert.



## Technische Daten

Technische Daten		FHM 905 4G LTC					
<b>Gerätekategorie:</b>		II 2H3+ (G20=20 mbar >> G30/G31 =28-30/37 mbar)					
BRENNER	NENNLEISTUNG (kW)	REDUZIERTER LEISTUNG (kW)	NENNLEISTUNG G20 (m³/h)	DÜSEN G20 20 mbar (100/mm)	NENNLEISTUNG G30/G31 (g/h)	DÜSEN G30/G31 28-30/37 mbar (100/mm)	Ø MAX EMPFOHLENER TOPFDURCHMESSER (mm)
Zusatzbrenner	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Normalbrenner	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Schnellbrenner	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Dreifacher Brennerkranz	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
INSTALLIERTE GASNENNLEISTUNG INSGESAMT (kW)					11,30		
NENNLEISTUNG INSGESAMT - GAS G20 (m³/h)					1,077		
NENNLEISTUNG INSGESAMT - GAS G30/G31 (g/h)					822		
LEISTUNG / SPANNUNG / STROM / FREQUENZ					0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
FÜR DIE VERBRENNUNG NOTWENDIGE LUFT (2m³/h pro kW installierter Gasnennleistung)							22,60



Der Gebrauch von Kochtöpfen mit größerem Durchmesser als dem angegeben kann zur Überhitzung der Griffe und der Deckplatte führen und bei längerem Gebrauch die Vergilbung der Oberfläche (sofern aus rostfreiem Stahl) zur Folge haben.

Franke haftet nicht für eventuelle Schäden, die aus der Missachtung der genannten Anweisungen entstehen sollten.



Dieses Gerät erfüllt folgende EU-Richtlinien:

- 90/396/EWG (Gasgeräte),
- 2006/95/EC (Niederspannung),
- 2004/108 CEE (Elektromagnetische Verträglichkeit).

# Índice

Introducción .....	23
Cómo utilizar el aparato .....	23
Cómo utilizar el aparato .....	23
Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción.....	23
Asistencia.....	24
Advertencias de seguridad.....	24
Instalación .....	25
Datos técnicos .....	27

## Introducción

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

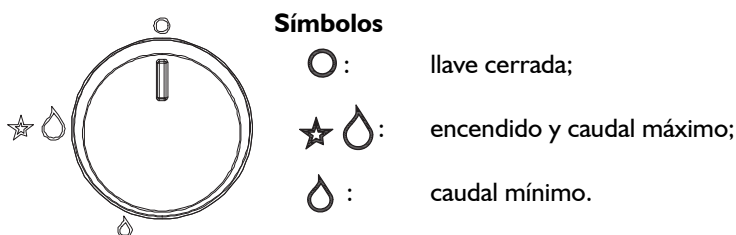


## Cómo utilizar el aparato

### Encendido de los quemadores

En estos modelos, el encendido se realiza con los selectores. Para encender los quemadores:

1. Pulse y gire el selector correspondiente.
2. Apriételo con fuerza durante 3 ó 4 segundos para que la chispa encienda el gas que sale por la corona difusora y el termopar se caliente.
3. Suelte el selector y gírelo en sentido antihorario para regular la llama a gusto. Si la llama no queda encendida, repita las operaciones desde el punto 1.



### Uso de los fuegos

Para un menor consumo de gas y un mejor rendimiento, utilice ollas de un diámetro adecuado a los quemadores y evite que la llama sobresalga del borde (aténgase a la tabla página 27).

### Válvula automática de seguridad

Estas placas de cocción están dotadas de un dispositivo de seguridad que cierra automáticamente la llave si la llama se apaga de forma accidental debido a corrientes de aire, rebosamiento de líquidos del recipiente o corte momentáneo del gas en la red de distribución. Este dispositivo se activa al cabo de 30 segundos de apagarse la llama.

## Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción

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

- No utilice nunca aparatos a vapor, estropajos de acero, ácido muriático ni ningún otro producto que pueda rayar o dañar las superficies.
- Evite dejar sustancias ácidas o alcalinas sobre la placa de cocción.
- Nunca utilice objetos puntiagudos: pueden dañar las juntas entre el marco y la encimera.
- No utilice productos que contienen arena, ni alcalinos, ácidos, cloruros, aerosoles limpiahornos o detergentes habitualmente utilizados para la limpieza del lavavajillas.
- Seque siempre bien el aparato después de pasar un paño húmedo para evitar que se formen restos de cal.
- En caso de derramamiento de alimentos con un alto contenido de azúcar, limpie la placa de cocción inmediatamente.
- Elimine la suciedad más gorda con un paño húmedo.



- Todas las parrillas, las tapas y las coronas difusoras se pueden limpiar con agua caliente y jabón tras quitarlos de la placa de cocción; luego, séquelos con cuidado. **NO LOS LAVE EN EL LAVAVAJILLAS.** Asegúrese de que las zonas de paso del gas estén perfectamente limpias.
- Con el uso, el calor puede alterar el color natural de las partes de las parrillas en las que se apoyan los recipientes.

## Asistencia

En caso de problemas de funcionamiento, llame a uno de los Centros de Asistencia Técnica enumerados en la lista adjunta.

**No recurra nunca a técnicos no autorizados.**

### Comuníquese:

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

Esta información se encuentra en la placa de características reproducida en el certificado de garantía.

## Advertencias de seguridad

- Este aparato no está destinado al uso por parte de niños o de personas con capacidades psíquicas o motoras reducidas o carentes de experiencia y conocimiento, salvo bajo la supervisión o las instrucciones de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El fabricante no es responsable de los daños causados por: errores de instalación, usos indebidos, incorrectos o irracionales.

### Póngase en contacto con personal cualificado en caso de:

- instalación (véase sección instalación);
- dudas sobre el funcionamiento.

### Póngase en contacto con un centro autorizado por el fabricante en caso de:

- duda sobre la integridad del aparato, nada más quitar el embalaje;
- sustitución o daño del cable de alimentación;
- avería o mal funcionamiento del aparato (pida recambios originales).

### Indicaciones generales

Para garantizar la eficacia y la seguridad de este electrodoméstico:

- diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados;
- solicite siempre el uso de recambios originales;
- el aparato está destinado al uso doméstico; no modifique sus características;
- en la placa de características figuran los símbolos de los países de destino para los que son válidas las instrucciones;
- solamente cuando el aparato está correctamente conectado a tierra, de acuerdo con lo previsto por las normas vigentes, se garantiza la seguridad eléctrica;
- este aparato no está destinado al uso por parte de niños o de personas con capacidades psíquicas o motoras reducidas o carentes de experiencia y conocimiento, salvo bajo la supervisión o las instrucciones de una persona responsable de su seguridad;
- **no toque las parrillas durante su uso, ya que se calientan, y mantenga alejados a los niños de ellas;**
- efectúe sólo la cocción de alimentos y evite otras operaciones;
- antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o en caso de mal funcionamiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- controle siempre que los selectores estén en la posición de apagado cuando no se utiliza el aparato.

### Evite que los niños toquen:

- los mandos y el aparato en general;
- los componentes del embalaje (bolsas, poliestireno, puntos metálicos, etc.);
- el aparato mientras está funcionando y inmediatamente después, ya que sigue caliente;
- el aparato inutilizado (en este caso, inutilice las partes que puedan ser peligrosas).

### Evite:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- usar el aparato con los pies descalzos;
- arrastrar el aparato o tirar del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo;
- operaciones impropias y peligrosas;
- dejar el cable de alimentación de otros electrodomésticos en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos;
- el uso del aparato para apoyar objetos;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;

- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores;
- instalaciones o reparaciones efectuadas por personal no cualificado.

### Importante

- No apoye recipientes inestables o deformados sobre los quemadores ya que pueden volcarse o su contenido puede derramarse.
- Si el aparato posee una tapa, compruebe que los quemadores estén fríos antes de cerrarla.
- Cierre la llave de alimentación cuando la placa de cocción no esté funcionando.
- Antes de efectuar la instalación, compruebe que las condiciones de distribución del gas sean las indicadas en el aparato. En la placa de características situada en el fondo de la caja se indica para qué gas está preparado el aparato. Este aparato no está conectado a un sistema de eliminación de los productos de combustión y, por lo tanto, se debe instalar y conectar según las normativas vigentes. Respete escrupulosamente las normativas vigentes en materia de ventilación. El uso de un aparato de cocción de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Asegúrese de que el local esté bien ventilado: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de aspiración con conducto de extracción). Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria como, por ejemplo, la apertura de una ventana o la mejora de la ventilación aumentando la potencia de la aspiración mecánica, si existe.



## Instalación

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

El fabricante declina toda responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales provocados por el incumplimiento de estas instrucciones. Las normas que se deben cumplir para el gas son las que estén en vigor en el país cuando se realice la instalación.

### Preparación de la encimera

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

Prepare el hueco en la encimera de la cocina según las medidas indicadas en la fig. 2.

El hueco se ha de efectuar en la posición más conveniente teniendo en cuenta que el tubo del gas no debe tocar las paredes de un posible horno situado debajo de la placa de cocción.

### Montaje en el mueble

Tras efectuar las conexiones, extienda la cinta de estucado a ras del orificio y apoye la encimera. Apriete los ganchos de fijación (fig. 3) enroscándolos con cuidado. Quite la cinta de estucado sobrante.

### Nota

Si el aparato no se instala sobre un horno, es necesario colocar un tabique de separación (fig. 4).

### Conexión al tubo del gas

Conecte el aparato al tubo del gas de conformidad con las normas vigentes, sólo después de comprobar la correcta regulación del aparato para el tipo de gas de alimentación que se vaya a utilizar.

De lo contrario, realice las operaciones que se indican en el apartado "Sustitución de los inyectores" (página 26).

Para una alimentación con gas líquido, utilice reguladores de presión conformes a las normas vigentes.

La conexión de la placa de cocción al gas se puede efectuar de dos maneras:

- Con un tubo rígido de cobre de 12 mm de diámetro, tal y como se ilustra en la fig. 5, empleando la junta de elastómero en dotación para asegurar la estanqueidad.
- Con un tubo flexible de acero de pared continua. También en este caso, para asegurar una buena estanqueidad hay que poner la junta suministrada. Se recomienda cumplir escrupulosamente con la normativa sobre instalaciones de gas.

Tras efectuar la conexión, compruebe que no existan pérdidas mojando la conexión con una solución de agua y jabón.

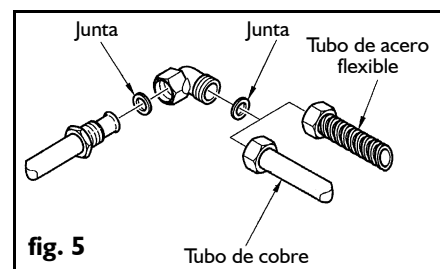


fig. 5

### Ventilación de los locales

Asegúrese de que en la habitación donde se ha instalado el aparato haya aberturas permanentes hacia el exterior o conductos de ventilación para permitir una correcta entrada de aire, de conformidad con las normativas vigentes. Todas las aberturas practicadas deben:

1. tener una sección mínima de paso superior a 100 cm<sup>2</sup>;
2. realizarse de manera que no se puedan obstruir desde el exterior o desde el interior;
3. tener dispositivos de protección para no reducir la sección de paso del aire;
4. estar a una altura del suelo suficiente para no perjudicar la descarga de la combustión.

Si las aberturas se efectúan en la pared de un local adyacente, éste debe tener una ventilación directa y, además, no debe ser:

1. un dormitorio
2. un local común del inmueble
3. un local con peligro de incendio

Antes de probar el aparato, asegúrese de que el local hacia el cual se ha efectuado la abertura no esté en depresión debido al funcionamiento de otro aparato y que la ventilación entre los dos locales quede asegurada mediante aberturas libres permanentes, por ejemplo, aumentando el espacio entre el suelo y la puerta. Los productos de la combustión se deben descargar mediante una campana que, a su vez, tiene que descargar a una chimenea o directamente al exterior.

### Acceso a la placa de cocción

Para acceder a la caja con las piezas funcionales:

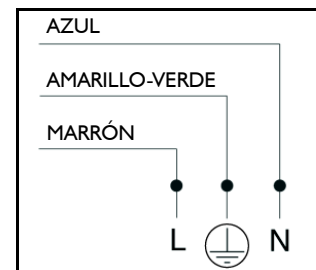
- quite las parrillas y las tapas y las coronas difusoras de los quemadores;
- quite los mandos extrayéndolos de sus pernos;
- desenrosque los tornillos que sujetan los quemadores a la placa;
- levante la placa.

### Conexión a la red eléctrica

La placa de cocción FRANKE se suministra con un cable de alimentación tripolar con terminales libres.

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

- a) la clavija y el enchufe deben ser adecuados para una corriente de 16 A;
- b) ambos deben ser accesibles y colocados de forma que no debe ser posible acceder a ninguna parte en tensión durante la conexión o desconexión de la clavija;
- c) la clavija se debe enchufar sin dificultad y debe ser accesible una vez instalado el aparato;
- d) una vez conectada la clavija, la placa no debe quedar apoyada en la misma tras su instalación en el mueble;
- e) los terminales de dos aparatos no deben estar conectados al mismo enchufe;
- f) si se sustituye el cable de alimentación, utilice uno de  $3 \times 0,5 \text{ mm}^2$  de tipo H05VV-F;
- g) es fundamental respetar la polaridad de conexión de los terminales libres  
–(Marrón=Fase – Azul=Neutro – Amarillo/Verde=Tierra).



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

### Sustitución de los inyectores

Nota. Todos los productos salen de fábrica preparados para el funcionamiento con metano (G20).

Si el tipo de gas es diferente, cambie los inyectores de la siguiente manera:

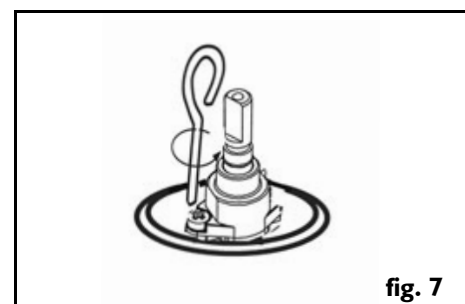
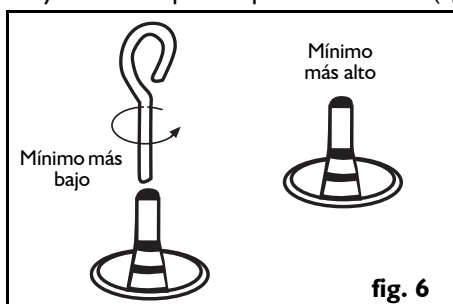
1. quite las parrillas y las tapas y las coronas difusoras de los quemadores;
2. desenrosque los inyectores, quítelos y sustitúyalos con los suministrados correspondientes al gas existente tras comprobar que la marca sea la indicada en la tabla de la página 27;
3. coloque las coronas y las tapas difusoras y las parrillas;
4. estos quemadores no requieren regular el aire.

### Nota

En caso de que se cambie el tipo de gas, enganche la etiqueta autoadhesiva correspondiente (suministrada como accesorio) en el espacio existente en la placa. Para funcionamiento con GLP (G30 o G31), el tornillo de regulación del mínimo se debe enroscar hasta el tope. Estos aparatos son de categoría. II 2H3+.

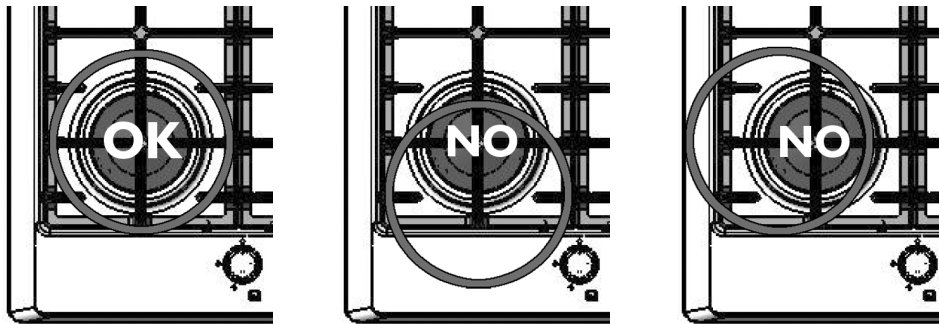
### Regulación del mínimo

- Quite los mandos (están montados a presión).
- Encienda los quemadores y regule el mínimo girando el tornillo de regulación hacia la derecha para disminuir la llama y hacia la izquierda para aumentarla (fig. 6-7). El destornillador de regulación se suministra como accesorio.



## Datos técnicos

Datos técnicos		FHM 905 4G LTC					
Categoría del aparato:		II 2H3+ (G20=20 mbares >> G30/G31=28-30/37 mbares)					
QUEMADORES	POTENCIA NOMINAL (kW)	POTENCIA REDUCIDA (Kw)	CAUDAL NOMINAL G20 (m³/h)	INYECTORES G20 20 mbares (100/mm)	CAUDAL NOMINAL G30/G31 (g/h)	INYECTORES G30/G31 28-30/37 mbares (100/mm)	Ø MÁX. OLLAS RECOMENDADO (mm)
Auxiliar	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Semirrápido	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Rápido	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Triple corona	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
POTENCIA NOMINAL TOTAL GAS INSTALADA (kW)					11,30		
CAUDAL NOMINAL TOTAL - GAS G20 (m³/h)					1,077		
CAUDAL NOMINAL TOTAL - GAS G30/G31 (g/h)					822		
POTENCIA/TENSIÓN/CORRIENTE/FRECUENCIA					0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN (2 m³/h por kW de potencia nominal de gas instalada)							22,60



El uso de ollas de diámetro superior al indicado puede hacer que se calienten excesivamente los mandos y la encimera y, en caso de uso prolongado, puede amarillar el revestimiento (se es de acero inoxidable). Franke declina toda responsabilidad por daños derivados de dichos usos.

Potencia térmica total: consulte la placa de características instalada en el fondo de la placa de cocción.

Aire necesario para la combustión: 2 m³/h por kW de potencia instalada - consulte la placa.

Tensión de alimentación 220/240 V 50-60 Hz.



Este aparato es conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:

- 90/396/CEE (Gas);
- 2006/95/CEE (Baja tensión);
- 2004/108/CEE (Compatibilidad Electromagnética).

# Índice

Introdução .....	28
Como utilizar o aparelho .....	28
Limpeza e manutenção da placa .....	28
Assistência técnica .....	29
Advertências de segurança .....	29
Instalação .....	30
Dados técnicos .....	32

## Introdução

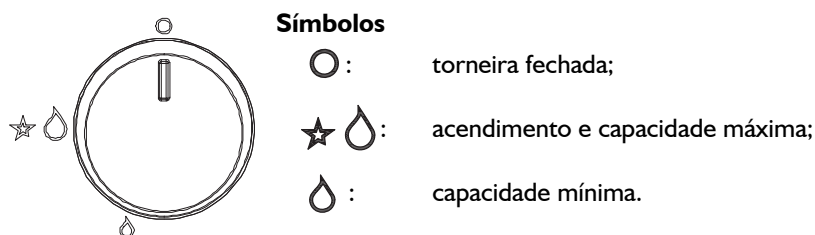
Obrigado por ter escolhido um produto Franke. Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual. Desta forma, será mais fácil utilizá-lo e mantê-lo eficiente por mais tempo. Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

## Como utilizar o aparelho

### Activação dos queimadores

Nestes modelos o acendimento é comandado com os botões. Para ligar os queimadores, proceda da seguinte forma:

1. Prima e rode o botão pretendido.
2. Mantenha o botão premido com força durante cerca de 3/4 segundos, para permitir que as faíscas inflamem o gás que sai através do espalhador do queimador e para permitir que o termopar aqueça.
3. Em seguida, liberte o botão e rode-o para a esquerda, regule a chama conforme pretendido. Caso a chama não se mantenha acesa, repita a operação desde o ponto 1.



### Uso dos discos

Para um menor consumo de gás e um melhor rendimento, é aconselhável usar panelas de diâmetro adequado aos queimadores, evitando que a chama saia pelo rebordo das mesmas (siga a tabela de página 32).

### Válvulas automáticas de segurança

Estas placas de cozinha possuem um dispositivo de segurança que fecha automaticamente a torneira em caso de desactivação acidental da chama dos queimadores após correntes de ar, transbordamento de líquidos ou devido a uma falta momentânea de gás na rede de distribuição. Este dispositivo entra em funcionamento cerca de 30 segundos depois de a chama apagar.

## Limpeza e manutenção da placa

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

- Evite absolutamente o uso de aparelhos a vapor, palha de aço ou lã de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou manchar.
- Evite deixar substâncias ácidas ou alcalinas na placa.
- Nunca utilize objectos pontiagudos para não danificar as juntas entre o rebordo e a bancada de trabalho.
- Não utilize produtos que contenham areias, produtos alcalinos, ácidos, cloretos, sprays para o forno, detergentes usados normalmente para a limpeza da máquina de lavar loiça.
- Seque sempre bem o aparelho após ter passado um pano humedecido para evitar que se formem restos de calcário.
- Os alimentos com um elevado teor de açúcar e que saiam por fora das louças para a placa de cozedura, devem ser imediatamente retirados.
- Elimine a sujidade maior com um pano humedecido.
- Todas as grelhas, as tampas e os espalhadores dos queimadores podem ser limpos, depois de removidos da placa, com água quente e sabão; de seguida, devem ser bem secos. **EVITE ABSOLUTAMENTE A LAVAGEM NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA.** Certifique-se de que as zonas de passagem do gás estão perfeitamente limpas.
- A cor natural das grelhas de pousar as panelas, na secção de apoio das panelas, poderá, com o tempo, sofrer alterações devido à acção do calor.

## Assistência técnica

Em caso de eventuais problemas de funcionamento, contacte um dos Centros de Assistência Técnica indicados.

**Nunca recorra a pessoal técnico não autorizado.**

**Indique:**

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

Estas últimas informações estão indicadas na placa de características presente no certificado de garantia.

## Advertências de segurança

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas de capacidade psíquicas ou motoras reduzidas, incluindo crianças, ou sem experiência ou com falta de conhecimentos, salvo se supervisionados ou instruídos por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não mexem no aparelho..
- O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por: instalação errada, utilização imprópria, incorrecta ou irracional.

**Contacte unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:**

- instalação (consulte a secção de instalação);
- no caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho.

**Contacte centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:**

- dúvidas acerca do bom estado do aparelho, depois de retirar da embalagem;
- substituição ou danos no cabo de alimentação;
- avaria ou mau funcionamento do aparelho; solicite a utilização de peças de substituição originais.

**Advertências gerais**

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- recorra exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados;
- solicite sempre a utilização de peças de substituição originais;
- o aparelho foi concebido para utilização doméstica e não profissional; não modifique as suas características;
- na chapa das características estão indicados os símbolos dos países nos quais estas instruções são válidas;
- a segurança eléctrica do aparelho só é garantida com um sistema eficiente de ligação à terra, de acordo com as normas vigentes;
- este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas de capacidade psíquicas ou motoras reduzidas, incluindo crianças, ou sem experiência ou com falta de conhecimentos, salvo se supervisionados ou instruídos por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos;
- **não toque nas grelhas destinadas a pousar as panelas pois, durante o funcionamento, ficam muito quentes; mantenha as crianças afastadas;**
- limite-se a cozinhar os alimentos, evitando outras operações;
- antes de efectuar qualquer operação de manutenção ou em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica;
- verifique sempre se os botões estão desligados quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

**Evite que as crianças toquem:**

- nos comandos e no aparelho em geral;
- nos componentes da embalagem (sacos, poliestireno, pontos metálicos, etc.);
- no aparelho, durante e imediatamente após a sua utilização, já que está quente;
- no aparelho inutilizado (neste caso, proteja as partes que constituem uma potencial fonte de perigo).

**Evite as seguintes operações:**

- tocar no aparelho com partes do corpo húmidas;
- usar o aparelho descalço;
- puxar o aparelho ou o cabo de alimentação para tirar a ficha da tomada de corrente;
- operações impróprias e perigosas;
- apoiar o cabo de alimentação de outros electrodomésticos nas partes quentes do aparelho;
- expor o aparelho aos agentes atmosféricos;
- utilizar o aparelho como superfície de apoio;
- utilizar líquidos inflamáveis perto do aparelho;
- utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões;
- instalar ou reparar o aparelho sem a intervenção de pessoal qualificado.



## Importante

- Não se devem colocar sobre os queimadores painéis instáveis ou deformadas, as quais poderão virar ou transbordar.
- Se o aparelho for dotado de tampa, certifique-se de que os queimadores estão frios antes de a fechar.
- Feche a torneira de alimentação quando a placa não estiver em funcionamento.
- Antes da instalação, certifique-se das condições de distribuição do gás, as quais devem corresponder às previstas no aparelho. A predisposição para o gás utilizável está indicada na placa situada no fundo da estrutura. Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão e deve ser instalado e ligado segundo as regras em vigor. Preste particular atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação. A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local em que o mesmo for instalado. Assegure uma boa ventilação do local: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de aspiração com conduta de descarga). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela, uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, caso esta exista.

## Instalação

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

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes do incumprimento dessas disposições. As normas a respeitar para a parte do gás são aquelas em vigor no País, no momento da instalação.

### Preparação do móvel

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

Prepare a abertura na bancada segundo as medidas indicadas na fig. 2.

É indispensável, em qualquer caso, fazer a abertura na posição mais conveniente, tendo em conta que o tubo do gás não deve ficar em contacto com as paredes de um eventual forno instalado sob a placa.

### Introdução no móvel

Uma vez realizadas as operações de ligação, estique a fita de induto ao longo da abertura e pouse a placa por cima. Aperte os ganchos de fixação (fig. 3) aparafusando delicadamente. Retire as partes excedentes da fita de induto.

### Nota

Caso o aparelho não seja instalado por cima de um forno, é necessário montar um septo separador (fig. 4).

### Ligação à rede de abastecimento de gás

Ligue o aparelho aos tubos do gás conforme as normas em vigor, e apenas após ter verificado a correcta regulação do aparelho, para o tipo de gás adequado para a alimentação utilizada.

Caso contrário, efectue as operações descritas no parágrafo “Substituição dos injectores” (página 31). Para uma alimentação com gás líquido, utilize os reguladores de pressão em conformidade com as normas em vigor.

A ligação à rede de abastecimento de gás pode ser efectuada de duas formas:

- A Ligue a placa de gás utilizando um tubo rígido de cobre com 12 mm de diâmetro, conforme indicado na fig. 5. Para assegurar uma boa vedação, aplique a junta de elastómero fornecida como acessório.
- B Ligue a placa com um tubo de aço flexível de parede contínua. Também neste caso, para assegurar uma boa vedação, aplique a junta fornecida como acessório. Recomendamos ainda que se cumpra a normativa em vigor em matéria de sistemas a gás.

Uma vez realizada a ligação, certifique-se de que não há fugas, deitando sobre a ligação uma solução de água e sabão.

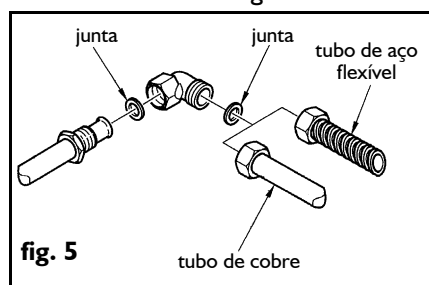


fig. 5

### Ventilação do local

Certifique-se de que na divisão em que o aparelho tiver sido instalado existem aberturas permanentes para o exterior, ou condutas de ventilação, para permitir um fluxo de ar correcto, de acordo com as disposições das normas vigentes. Todas as aberturas devem:

1. possuir uma secção mínima de passagem não inferior a 100 cm<sup>2</sup>;
2. ser feitas de modo a não poderem ser obstruídas a partir do exterior ou do interior;
3. possuir meios de protecção, para não reduzir a secção de passagem para a ventilação;
4. estar situadas a uma altura, em relação ao pavimento, que não interfira com a descarga dos produtos de combustão.

Se as aberturas forem feitas na parede de uma divisão adjacente, esta deve possuir uma ventilação directa e, além disso, não deve ser:

1. um quarto;
2. uma divisão comum do imóvel;
3. uma divisão com risco de incêndio.

Antes de testar o aparelho, certifique-se de que a divisão para a qual foi feita a abertura de ventilação não está em baixa pressão devido ao funcionamento de um outro aparelho, e de que a ventilação entre os dois ambientes é assegurada por aberturas livres permanentes, por exemplo, aumentando a fissura entre a porta e o pavimento. A descarga dos produtos da combustão deve ser feita através de um exaustor, o qual, por seu turno, deve descarregar para uma chaminé, um tubo de evacuação de fumo ou directamente para o exterior.

### Acesso à placa

Para aceder à estrutura que contém as partes funcionais, proceda da seguinte forma:

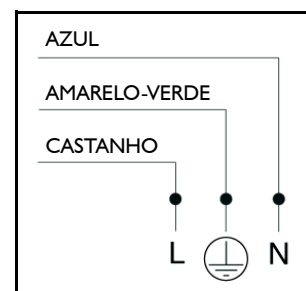
- retire as grelhas, as tampas e os espalhadores dos queimadores;
- retire os botões, extraíndo-os pelos pernos;
- desaperte os parafusos que fixam os queimadores à placa;
- eleve a placa.

### Ligação à rede eléctrica

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

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

- a) a ficha e a tomada são adequadas para uma corrente de 16 A;
- b) ambas estão facilmente acessíveis e colocadas de forma a não se poder aceder a nenhuma parte sob tensão durante a introdução ou remoção da própria ficha;
- c) a ficha pode ser introduzida sem dificuldade e fica acessível após a instalação do aparelho;
- d) uma vez introduzida a ficha, a placa não fica encostada à mesma, quando é instalada no móvel;
- e) os terminais de dois aparelhos não estão ligados à mesma ficha;
- f) em caso de substituição do cabo de alimentação, é utilizado um com 3 x 0,5 mm<sup>2</sup> e do tipo H05VV-F;
- g) são seguidas as polaridades de encaixe dos terminais livres (Castanho=Fase – Azul=Neutro – Amarelo Verde=Terra).



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

### Substituição dos injectores

Advertência. Todos os produtos saem da fábrica regulados para gás metano (G20).

Em caso de gases diferentes, proceda à mudança dos injectores da seguinte forma:

1. retire as grelhas, as tampas e os espalhadores dos queimadores;
2. desaperte os injectores e substitua-os pelos fornecidos, correspondentes ao gás de rede, certificando-se de que a marcação é a indicada na tabela (página 32);
3. coloque novamente os espalhadores dos queimadores, as tampas e as grelhas;
4. estes queimadores não precisam de nenhuma regulação de ar.

### Advertência

Em caso de transformação do aparelho de um gás para outro, é necessário posicionar a etiqueta adesiva em questão (fornecida como acessório) no espaço próprio na chapa. Para funcionamento com G.P.L. (G30 ou G31) o parafuso de regulação do mínimo deve ser bem apertado. Estes aparelhos são fornecidos na cat. II 2H3+.

### Regulação do mínimo

- Retire os botões (extraíveis, pois foram montados com um encaixe por pressão).
- Ligue os queimadores e regule o mínimo rodando o parafuso de regulação no sentido dos ponteiros do relógio para diminuir a chama e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a aumentar (fig. 6-7). A chave de fendas de regulação é fornecida juntamente com os acessórios.

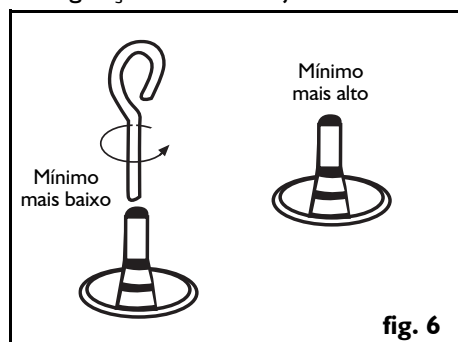


fig. 6

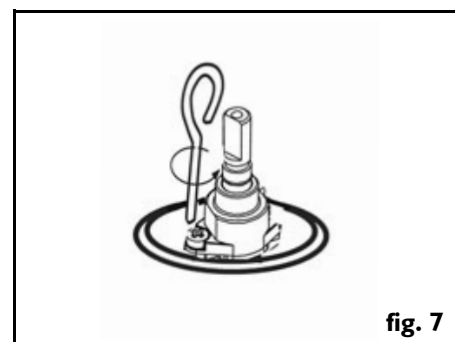
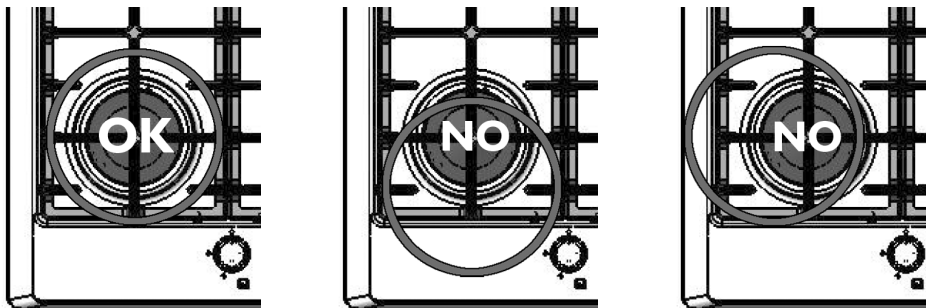


fig. 7



## Dados técnicos

Dados técnicos		FHM 905 4G LTC					
Categoria do aparelho:		II 2H3+ (G20=20 mbar >> G30/G31=28-30/37 mbar)					
QUEIMADORES	POTÊNCIA NOMINAL (kW)	POTÊNCIA REDUZIDA (Kw)	CAUDAL NOMINAL G20 (m³/h)	INJECTORES G20 20 mbar (100/mm)	CAUDAL NOMINAL G30/G31 (g/h)	INJECTORES G30/G31 28-30/37 mbar (100/mm)	Ø MÁX. PANELAS RECOMENDADO (mm)
Auxiliar	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Semi-rápido	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Rápido	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Tripla coroa	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
POTÊNCIA NOMINAL TOTAL DE GÁS INSTALADA (kW)					11,30		
CAUDAL NOMINAL TOTAL - GÁS G20 (m³/h)					1,077		
CAUDAL NOMINAL TOTAL - GÁS G30/G31 (g/h)					822		
POTÊNCIA/TENSÃO/CORRENTE/FREQUÊNCIA					0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
AR NECESSÁRIO PARA A COMBUSTÃO (2m³/h por kW de potência nominal de gás instalada)							22,60



A utilização de painéis com um diâmetro superior ao indicado pode levar ao aquecimento excessivo dos botões e da bancada e, em caso de uso prolongado, ao amarelecimento da cobertura (se for em aço inoxidável).

A Franke declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por este tipo de utilização.

Capacidade térmica total: consulte a chapa de características situada no fundo da placa.

Ar necessário à combustão: 2 m³/h por kW de potência instalada - consulte a chapa de características.

Tensão de alimentação 220/240 V 50-60 Hz.



Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas Comunitárias:

- 90/396/CEE (Gás);
- 2006/95/CEE (Baixa tensão);
- 2004/108/CEE (Compatibilidade electromagnética).

## Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	33
Οδηγίες χρήσης .....	33
Οδηγίες χρήσης .....	33
Καθαρισμός και συντήρηση της μονάδας εστιών .....	33
Τεχνική υποστήριξη.....	34
Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια .....	34
Εγκατάσταση .....	35
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	37

## Εισαγωγή

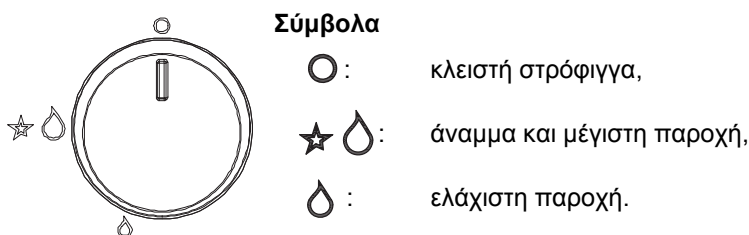
Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Franke. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις και τις συμβουλές του παρόντος εγχειριδίου. Θα μπορέσετε έτσι να την χρησιμοποιήσετε πιο εύκολα και να την διατηρήσετε σε καλή κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Φυλάξτε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντικές χρήσεις.

## Οδηγίες χρήσης

### Άναμμα των καυστήρων

Στα μοντέλα αυτά, για το άναμμα το καυστήρων χρησιμοποιούνται οι διακόπτες. Για να ανάψετε τους καυστήρες ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Πατήστε και γυρίστε τον επιθυμητό διακόπτη.
2. Κρατήστε πατημένο με δύναμη το διακόπτη για περίπου 3/4 δευτερόλεπτα, ώστε οι σπινθήρες να προκαλέσουν την ανάφλεξη του αερίου που απελευθερώνεται από τον εκτροπέα φλόγας και να θερμανθεί το θερμοστοιχείο.
3. Στη συνέχεια, αφήστε το διακόπτη και γυρίστε το διακόπτη αριστερόστροφα, για να ρυθμίσετε τη φλόγα όπως απαιτείται. Σε περίπτωση που δεν δημιουργηθεί φλόγα, επαναλάβετε τη διαδικασία ξεκινώντας από το σημείο 1.



### Χρήση των εστιών

Για χαμηλότερη κατανάλωση αερίου και καλύτερη απόδοση συνιστάται η χρήση σκευών με διάμετρο κατάλληλη για τους καυστήρες, ούτως ώστε η φλόγα να μην προεξέχει από την περίμετρο του σκεύους (συμβουλευθείτε τον πίνακα στην οελίδα 37).

### Αυτόματη βαλβίδα ασφαλείας

Αυτές οι εστίες διαθέτουν ένα σύστημα ασφαλείας που κλείνει αυτόματα τη στρόφιγγα σε περίπτωση ακούσιου σβήσιματος της φλόγας λόγω ρευμάτων αέρα, υπερχειλίσης υγρών από τα σκεύη ή στιγμιαίας διακοπής της παροχής αερίου από το δίκτυο διανομής. Το σύστημα αυτό ενεργοποιείται περίπου 30 δευτερόλεπτα μετά το σβήσιμο της φλόγας.

## Καθαρισμός και συντήρηση της μονάδας εστιών

Πριν ξεκινήσετε τη συντήρηση της μονάδας εστιών πρέπει να αποσυνδέετε το φως από την πρίζα του ρεύματος ή να διακόπτετε το ρεύμα από τη γραμμή τροφοδοσίας με το γενικό διακόπτη της ηλεκτρικής εγκατάστασης.

- Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση ατμοκαθαριστές, σκληρά σφουγγαράκια ή ατσαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να φθείρουν τις επιφάνειες.
- Μην αφήνετε στην επιφάνεια όξινες ή αλκαλικές ουσίες.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα για να μην καταστρέψετε τις τσιμούχες ανάμεσα στην κορνίζα και την επιφάνεια εργασίας.
- Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που περιέχουν άμμο, αλκαλικές ουσίες, οξέα, χλώριο, σπρέι για φούρνους και απορρυπαντικά που προορίζονται για τον καθαρισμό πλυντηρίων πιάτων.
- Σκουπίζετε πάντα καλά τη συσκευή αφού την περάσετε με ένα υγρό πανί για να αποφύγετε το σχηματισμό αλάτων.
- Τα φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε σάκχαρα δεν πρέπει να ξεχειλίζουν στην επιφάνεια των εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.



- Αφαιρείτε τη βρωμιά με ένα υγρό πανί.
- Όλες οι σχάρες, τα καπάκια και οι εκτροπείς φλόγας μπορούν να καθαριστούν με ζεστό σαπουνόνερο αφού τους αφαιρέσετε από τη μονάδα. Στη συνέχεια αφήστε τους να στεγνώσουν καλά. ΠΟΤΕ ΣΕ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ. Βεβαιωθείτε ότι τα σημεία διέλευσης του αερίου είναι απόλυτα καθαρά.
- Το φυσικό χρώμα που έχουν οι σχάρες στήριξης των σκευών στα σημεία όπου στηρίζονται τα σκεύη μπορεί να αλλοιωθεί με την πάροδο του χρόνου εξαιτίας της θερμότητας.

## Τεχνική υποστήριξη

Σε περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα λειτουργίας, απευθυνθείτε σε ένα από τα Κέντρα Σέρβις του συνημμένου καταλόγου.

**Μην απευθύνεστε ποτέ σε μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.**

### Δηλώστε:

- Τον τύπο του προβλήματος
- Το μοντέλο της συσκευής (Art.)
- Τον αριθμό σειράς (S.N.).

Μπορείτε να βρείτε αυτές τις πληροφορίες στην πινακίδα χαρακτηριστικών που εμφανίζεται στο πιστοποιητικό εγγύησης.

## Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή δεν είναι κατάλληλη για χρήση από άτομα με μειωμένες ψυχικές ή κινητικές ικανότητες (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής από υπεύθυνο άτομο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές που προέρχονται από: Λανθασμένη εγκατάσταση, ακατάλληλη, εσφαλμένη και αλόγιστη χρήση.

**Απευθυνθείτε οπωσδήποτε σε εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:**

- εγκατάσταση (βλ. κεφάλαιο εγκατάσταση)
- σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με τη λειτουργία.

**Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή στις ακόλουθες περιπτώσεις:**

- σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής μόλις αφαιρέσετε τη συσκευασία
- αντικατάσταση ή φθορά του ηλεκτρικού καλωδίου
- βλάβη ή κακή λειτουργία της συσκευής, ζητώντας γνήσια ανταλλακτικά.

### Γενικές προειδοποιήσεις

Για να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία και η ασφάλεια της συσκευής:

- απευθύνεστε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις
- ζητάτε πάντοτε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών
- η συσκευή έχει μελετηθεί για μη επαγγελματική οικιακή χρήση. Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά της
- στην πινακίδα με τον αριθμό σειράς εμφανίζονται τα σύμβολα των χωρών προορισμού για τις οποίες ισχύουν οι οδηγίες
- η ηλεκτρική ασφάλεια εξασφαλίζεται μόνον όταν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς
- η συσκευή αυτή δεν είναι κατάλληλη για χρήση από άτομα με μειωμένες ψυχικές ή κινητικές ικανότητες (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής από υπεύθυνο άτομο για την ασφάλειά τους.
- **αποφύγετε την επαφή με τις σχάρες στήριξης των σκευών όταν οι εστίες είναι αναμμένες, καθώς τα σημεία αυτά αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία**
- χρησιμοποιείτε τις εστίες μόνο για μαγείρεμα φαγητών αποφεύγοντας άλλες χρήσεις
- πριν από οποιαδήποτε ενέργεια συντήρησης ή σε περίπτωση κακής λειτουργίας, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο
- ελέγχετε πάντα αν οι διακόπτες βρίσκονται σε θέση OFF όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή

**Μην επιτρέπετε την επαφή των παιδιών με:**

- τα χειριστήρια και τη συσκευή γενικότερα
- τα στοιχεία της συσκευασίας (σακούλες, πολυστερίνη, μεταλλικά σημεία κλπ.)
- τη συσκευή όταν είναι αναμμένη και αμέσως μετά τη χρήση των εστιών, καθώς υπερθερμαίνεται
- τη συσκευή εκτός χρήσης (στην περίπτωση αυτή πρέπει να καταστήσετε ακίνδυνα τα τμήματα που μπορούν να αποδειχθούν επικίνδυνα).

**Αποφύγετε τις ακόλουθες ενέργειες:**

- μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια
- μην τραβάτε τη συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα

- αποφύγετε ανάρμοστες και επικίνδυνες ενέργειες
- μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο άλλων συσκευών σε επαφή με θερμές επιφάνειες της συσκευής
- μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια στήριξης
- μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή
- μη χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή/και προεκτάσεις
- μην επιχειρείτε να εγκαταστήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή χωρίς τη βοήθεια εξειδικευμένου προσωπικού.

### Σημαντικό

- Μην τοποθετείτε στους καυστήρες ασταθή ή παραμορφωμένα σκεύη που μπορούν να προκαλέσουν ατυχήματα λόγω ανατροπής ή υπερχειλίσης.
- Εάν η συσκευή διαθέτει καπάκι, βεβαιωθείτε ότι οι καυστήρες έχουν κρυώσει πριν το κλείσετε.
- Κλείνετε τη στρόφιγγα τροφοδοσίας όταν η συσκευή δεν λειτουργεί.
- Πριν την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά του δικτύου είναι συμβατά με τη ρύθμιση της συσκευής. Η ρύθμιση για το χρησιμοποιούμενο αέριο επισημαίνεται στην πινακίδα που βρίσκεται στο κάτω μέρος. Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη σε σύστημα απαγωγής των προϊόντων της καύσης και πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτούν οι εφαρμοζόμενες διατάξεις σχετικά με τον αερισμό. Η χρήση της συσκευής μαγειρέματος με αέριο παράγει θερμότητα και υγρασία στο δωμάτιο όπου είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε για τον επαρκή αερισμό του δωματίου: διατηρείτε ελεύθερα τα ανοίγματα φυσικού αερισμού ή εγκαταστήστε σύστημα μηχανικού αερισμού (απορροφητήρα με αγωγό απαγωγής). Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο αερισμό, π.χ. το άνοιγμα ενός παραθύρου, ή αποτελεσματικότερο αερισμό αυξάνοντας την ισχύ ενδεχόμενης μηχανικής αναρρόφησης.

## Εγκατάσταση



Ακολουθεί η περιγραφή των αναγκαίων ενεργειών για την εγκατάσταση τόσο του τμήματος αερίου όσο και των ηλεκτρικών εξαρτημάτων. Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, οι εργασίες αυτές πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό, καθώς η ανάθεσή τους σε προσωπικό χωρίς ειδική κατάρτιση μπορεί να προκαλέσει κινδύνους.

Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ατυχήματα ή βλάβες που οφείλονται στη μη τήρηση των ως άνω οδηγιών. Τα πρότυπα που πρέπει να τηρούνται για το τμήμα αερίου είναι αυτά που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης.

### Προετοιμασία του επίπλου

Το παρόν εγχειρίδιο αφορά εντοιχιζόμενη μονάδα εστιών κλάσης 3.

Προετοιμάστε το άνοιγμα στην επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις στην εικ. 2.

Σε κάθε περίπτωση το άνοιγμα πρέπει να γίνει στην πλέον ενδεδειγμένη θέση, λαμβάνοντας υπόψη ότι ο σωλήνας του αερίου δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα ενδεχόμενου φούρνου τοποθετημένου κάτω από τη μονάδα εστιών.

### Τοποθέτηση στο έπιπλο

Μετά την εκτέλεση των συνδέσεων, απλώστε την ταινία στόκου κατά μήκος του ανοίγματος και τοποθετήστε τη μονάδα. Σφίξτε τους γάντζους στερέωσης (εικ. 3) βιδώνοντας προσεκτικά. Αφαιρέστε το επιπλέον κομμάτι της ταινίας στόκου.

### Σημείωση

Σε περίπτωση που η συσκευή δεν μπορεί να εγκατασταθεί επάνω στον φούρνο, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε ένα διαχωριστικό διάφραγμα (εικ. 4).

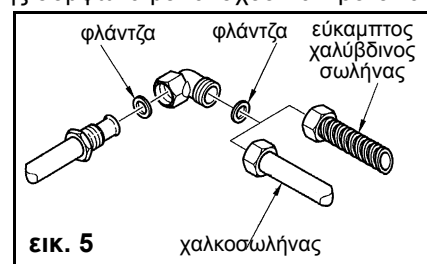
### Σύνδεση με τον αγωγό αερίου

Συνδέστε τη συσκευή στον αγωγό αερίου σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, αφού ελέγξετε πρώτα τη σωστή ρύθμιση της συσκευής για το χρησιμοποιούμενο τύπο αερίου.

Σε αντίθετη περίπτωση εκτελέστε τις ενέργειες που περιγράφονται στην παράγραφο «Αντικατάσταση μπεκ» (σελίδα 36). Για την τροφοδοσία με υγραέριο χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα.

Η σύνδεση με τον αγωγό αερίου μπορεί να γίνει με δύο τρόπους:

- Συνδέστε τη μονάδα εστιών αερίου χρησιμοποιώντας άκαμπτο χαλκοσωλήνα διαμέτρου 12 mm όπως στην εικ. 5. Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα, τοποθετήστε τη φλάντζα από ελαστομερές που διατίθεται ως αξεσουάρ με τη συσκευή.
- Συνδέστε τη μονάδα εστιών με εύκαμπτο χαλύβδινο σωλήνα με συνεχή τοιχώματα. Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα θα πρέπει να τοποθετήσετε και σε αυτήν την περίπτωση τη φλάντζα που διατίθεται ως αξεσουάρ με τη συσκευή. Συνιστάται επίσης η τήρηση των κανονισμών που αφορούν τις εγκαταστάσεις αερίου.



ΕΙΚ. 5

Μετά την εκτέλεση της σύνδεσης βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές καλύπτοντας το σημείο σύνδεσης με σαπουνάδα.

## Αερισμός δωματίου

Βεβαιωθείτε ότι στο δωμάτιο όπου είναι εγκατεστημένη η συσκευή υπάρχουν μόνιμα ανοίγματα προς το εξωτερικό ή αγωγοί αερισμού που επιτρέπουν τη σωστή προσαγωγή αέρα, σύμφωνα με όσα ορίζουν τα ισχύοντα πρότυπα. Όλα τα ανοίγματα αερισμού πρέπει:

1. να έχουν ελάχιστη ελεύθερη διατομή τουλάχιστον 100 cm<sup>2</sup>
2. να μην μπορούν να καλυφθούν από το εξωτερικό ή από το εσωτερικό
3. να διαθέτουν μέσα προστασίας προκειμένου να μη μειώνεται η ελεύθερη διατομή αερισμού
4. να βρίσκονται σε ύψος από το δάπεδο που να μην εμποδίζει την απαγωγή των καυσαερίων.

Εάν τα ανοίγματα αερισμού βρίσκονται σε τοίχο διπλανού δωματίου, ο αερισμός πρέπει να είναι άμεσος ενώ το δωμάτιο δεν πρέπει να είναι:

1. υπνοδωμάτιο
2. κοινόχρηστος χώρος του κτηρίου
3. δωμάτιο με κίνδυνο πυρκαγιάς

Πριν τη δοκιμή της συσκευής βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο προς το οποίο οδηγεί το άνοιγμα αερισμού δεν βρίσκεται υποπίεση εξαιτίας της λειτουργίας άλλης συσκευής καύσης και ότι ο αερισμός μεταξύ των δύο δωματίων εξασφαλίζεται με μόνιμα ελεύθερα ανοίγματα, αυξάνοντας για παράδειγμα το διάκενο μεταξύ πόρτας και δαπέδου. Η απαγωγή των προϊόντων της καύσης πρέπει να γίνεται μέσω απορροφητήρα, ο οποίος πρέπει με τη σειρά του να καταλήγει σε καμινάδα, καπνοδόχο ή απευθείας στο εξωτερικό.

## Πρόσβαση στη μονάδα εστιών

Για την πρόσβαση στο κιβώτιο που περιέχει τα λειτουργικά μέρη, ενεργήστε ως εξής:

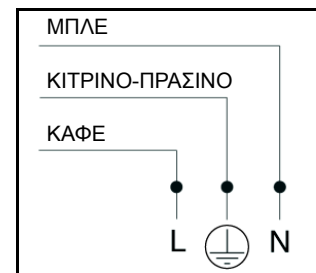
- αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τους εκτροπείς φλόγας των καυστήρων
- βγάλτε τους διακόπτες αφαιρώντας τους από τους πείρους
- ξεβιδώστε τις βίδες στερέωσης των καυστήρων στη μονάδα
- ανασηκώστε τη μονάδα.

## Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Η μονάδα εστιών FRANKE διαθέτει τριπολικό ηλεκτρικό καλώδιο με ελεύθερους αγωγούς.

Εάν η μονάδα συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, εγκαταστήστε διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο με απόσταση ανοίγματος των επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις συνθήκες της κατηγορίας υπερεντάσεων III. Βεβαιωθείτε ότι:

- a) το φως και η πρίζα είναι κατάλληλα για ρεύμα 16 A
- b) να βρίσκονται σε θέση με εύκολη πρόσβαση και να είναι τοποθετημένα έτσι ώστε κανένα σημείο υπό τάση να μην είναι ακάλυπτο κατά τη σύνδεση ή την αποσύνδεση του φως
- c) το φως μπορεί να συνδεθεί χωρίς δυσκολία και είναι προσβάσιμο στην εγκαταστημένη συσκευή
- d) μετά τη σύνδεση του φως, η εστία δεν πρέπει να στηρίζεται σε αυτό όταν εγκαθίσταται στο έπιπλο
- e) δεν συνδέονται οι αγωγοί δύο συσκευών στην ίδια πρίζα
- f) σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου, χρησιμοποιείται καλώδιο με 3 x 0,5 mm<sup>2</sup> τύπου H05VV-F
- g) είναι αναγκαίο να τηρείται η πολικότητα σύνδεσης των ελεύθερων αγωγών (Καφέ=Φάση – Μπλε=Ουδέτερο – Κίτρινο/Πράσινο=Γείωση)



**ΣΗΜ.:** βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής γραμμής (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της μονάδας εστιών FRANKE.

## Αντικατάσταση μπεκ

ΣΗΜ. Όλα τα προϊόντα παραδίδονται από το εργοστάσιο ρυθμισμένα για μεθάνιο (G20).

Σε περίπτωση διαφορετικού αερίου φροντίστε για την αλλαγή των μπεκ εφαρμόζοντας την ακόλουθη διαδικασία:

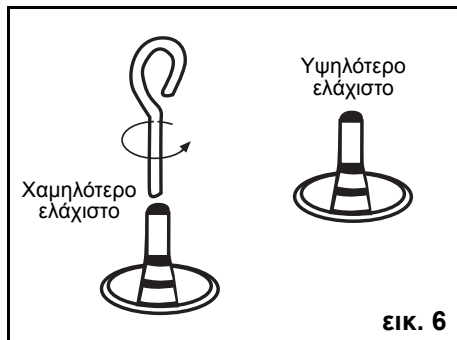
1. αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τους εκτροπείς φλόγας
2. ξεβιδώστε και βγάλτε τα μπεκ και αντικαταστήστε τα με τα μπεκ του εξοπλισμού που προορίζονται για το αέριο του δικτύου, αφού βεβαιωθείτε ότι η σήμανση συμπίπτει με αυτήν του πίνακα (σελίδα 37)
3. τοποθετήστε τους εκτροπείς φλόγας, τα καπάκια και τις σχάρες
4. οι καυστήρες αυτοί δεν απαιτούν ρύθμιση του αέρα.

## Προειδοποίηση

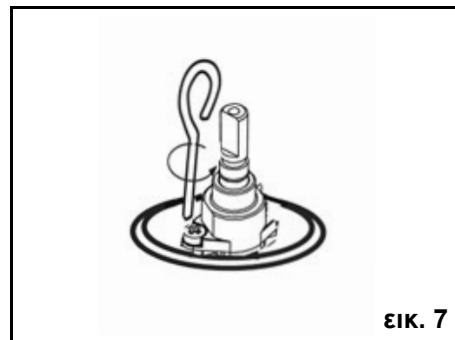
Σε περίπτωση μετατροπής της συσκευής από ένα αέριο σε άλλο πρέπει να τοποθετήσετε την αντίστοιχη αυτοκόλλητη ετικέτα (διατίθεται ως αξεσουάρ) στον ειδικό χώρο της πινακίδας. Για τη λειτουργία με υγραέριο (G30 ή G31) η βίδα ρύθμισης του ελάχιστου πρέπει να είναι βιδωμένη μέχρι τέρμα. Οι συσκευές αυτές διατίθενται για κατηγ. II 2H3+.

## Ρύθμιση ελάχιστου

- Βγάλτε τους διακόπτες (αποσπώμενοι γιατί τοποθετούνται με πίεση).
- Ανάψτε τους καυστήρες και ρυθμίστε το ελάχιστο γυρνώντας τη βίδα ρύθμισης δεξιόστροφα για να ελαττώσετε τη φλόγα και αριστερόστροφα για να την αυξήσετε (εικ. 6-7). Το κατσαβίδι ρύθμισης διατίθεται με τα αξεσουάρ.



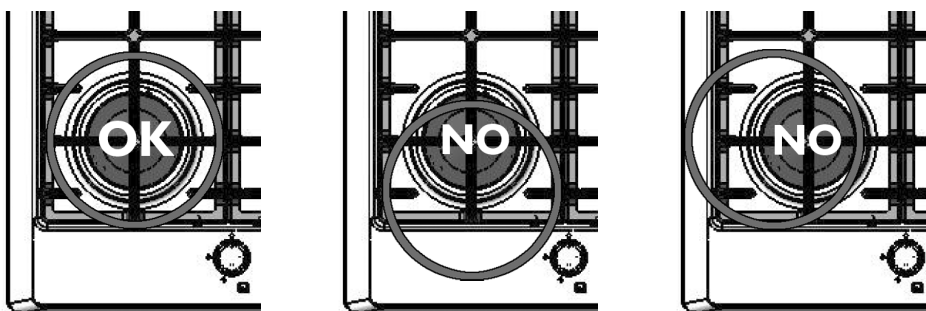
ΕΙΚ. 6



ΕΙΚ. 7

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τεχνικά στοιχεία		FHM 905 4G LTC					
Κατηγορία συσκευής:		II 2H3+ (G20=20 mbar >> G30/G31=28-30/37 mbar)					
ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ (kW)	ΜΕΙΩΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ (Kw)	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΟΧΗ G20 (m³/h)	ΜΠΕΚ G20 20 mbar (100/mm)	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΟΧΗ G30/G31 (g/h)	ΜΠΕΚ G30/G31 28-30/37 mbar (100/mm)	ΜΕΓ. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ (Ø) ΣΚΕΥΟΥΣ (mm)
Βοηθητικός	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Ημιταχύς	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Ταχύς	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Τριπλή κορόνα	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΓΚΑΤΕΣΤΗΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΑΕΡΙΟΥ (kW)						11,30	
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΟΧΗ - ΑΕΡΙΟ G20 (m³/h)						1,077	
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΟΧΗ - ΑΕΡΙΟ G30/G31 (g/h)						822	
ΙΣΧΥΣ / ΤΑΣΗ / ΕΝΤΑΣΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ / ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ						0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz	
ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΥΣΗ (2m³/h ανά kW ονομαστικής εγκατεστημένης ισχύος αερίου)							22,60



Η χρήση σκευών με διάμετρο μεγαλύτερη από τη συνιστώμενη μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση στους διακόπτες και στην επιφάνεια και, στην περίπτωση παρατεταμένης χρήσης, κιτρίνισμα του καλύμματος (αν είναι από ανοξείδωτο χάλυβα).

Η Franke δεν φέρει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες βλάβες από παρόμοια χρήση.

Συνολική θερμική ικανότητα: βλ. πινακίδα στο κάτω μέρος της μονάδας.

Αναγκαίος αέρας για την καύση: 2 m³/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος - βλ. πινακίδα.

Τάση τροφοδοσίας 220-240 V 50-60 Hz.



Η συσκευή συμμορφούται με τις ακόλουθες κοινοτικές οδηγίες:

- 90/396/ΕΟΚ (Αέρια)
- 2006/95/ΕΟΚ (Χαμηλή Τάση)
- 2004/108/ΕΟΚ (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα).

# İçindekiler

Giriş .....	38
Kullanım şekli.....	38
Ocağın temizliği ve bakımı.....	38
Yardım .....	39
Güvenlik uyarıları.....	39
Kurulum .....	40
Teknik veriler.....	42

## Giriş

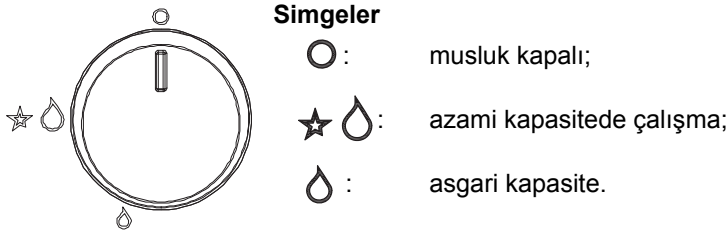
Bir Franke ürününü seçtiğiniz için teşekkürler. Cihazı kullanmadan önce, kullanma kılavuzunda yer alan uyarı ve tavsiyeleri dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Böylelikle cihazı daha uzun süre verimli bir şekilde kullanabilir ve muhafaza edebilirsiniz. Bu kullanma kılavuzunu gerektiğinde kullanmak üzere özenle saklayınız.

## Kullanım şekli

### Brülörleri ateşleme

Bu modellerde, ateşleme düğmeler tarafından kumanda edilir. Brülörleri ateşlemek için aşağıdakileri uygulayınız:

1. Önceden seçilmiş düğmeye basın ve çevirin.
2. Brülörden çıkan gazı kıvılcımla alevlendirmek ve ısı çiftin (termik-kuplör) ısınmasını sağlamak için düğmeyi 3/4 saniye basılı olarak tutun.
3. Düğmeyi serbest bırakın ve saatin tersi yönde çevirerek, alev istediğiniz şekilde ayarlayın. Eğer alev sönerse 1 noktasından başlayarak işlemleri tekrar edin.



### Alevlerin kullanımı

Gaz tasarrufu yapmak ve en iyi randımanı almak için, alevlerin tencere kenarından taşmasının önlenmesi açısından, brülörlerin çapına uygun tencerelerin kullanılması tavsiye edilir (sayfa 42 tablosuna bakınız).

### Otomatik emniyet valfi

Bu ocaklar, hava akımından, kaplardan sıvı taşmasından veya dağıtım şebekesinden gaz gelmediğinden dolayı alev söndüğünde musluğu otomatik olarak kapatan bir emniyet aygıtı ile donatılmıştır. Bu aygıt alev söndükten yaklaşık 30 saniye sonra devreye girer.

## Ocağın temizliği ve bakımı

Ocağın bakımını yapmadan önce, daima fişini prizden çekiniz ya da elektrik tesisatındaki ana elektrik şalterden ana hat elektriğini kesiniz.

- Çizilmeleri ve aşınmaları önlemek için, kesinlikle buharlı temizleyiciler, tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayın.
- Ocak üzerinde asitli ve alkalimli maddeler bırakmayınız.
- Ocağın çevresi ile üst kısmı arasındaki contalara zarar vermemek için, asla sivri uçlu nesnelere kullanmayınız.
- Kum, alkali, asit, klor içeren temizlik ürünlerini, fırın spreylerini ve sadece bulaşık makinelerinin temizliği için kullanılan deterjanlar kullanmayınız.
- Cihazı nemli bir bez ile temizledikten sonra, kireç kalıntılarının kalmaması için cihazı her zaman dikkatlice kurulum yapınız.
- Ocağın üzerine taşabilecek çoklukta şekerli yiyeceklerin ocağa taşması halinde, bunları hemen temizleyiniz.
- Daha büyük lekeleri nemli bir bezle temizleyiniz.
- Tüm ızgaralar, kapakçıklar ve alev bilezikleri, ocaktan çıkartıldıktan sonra sıcak sabunlu su ile temizlenebilir, sonrasında dikkatli bir şekilde kurulanmalıdır. ASLA BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKAMAYIN. Gazın geçtiği bölümlerin mükemmel olarak temiz olmasına dikkat edin.
- Tencerelerin üzerine konulduğu ızgaraların tencere dayanma kısımlarının doğal rengi, ısıdan dolayı zaman içinde değişebilir.



## Yardım

Olası çalışma sorunları ortaya çıkması halinde, ekteki listede yer alan bir Franke Teknik Yardım Merkezi ile temasa geçiniz.

**Yetkili olmayan servislere asla başvurmayınız.**

**Aşağıdaki hususları belirtiniz:**

- sorunun tipi;
- cihazın modeli (Art.);
- seri numarası (S.N.).

Bu bilgileri ocakla birlikte verilen garanti belgesinde bulunan etiketin üzerinde bulabilirsiniz.

## Güvenlik uyarıları

- Bu cihaz, cihazın güvenli kullanımını sağlayacak sorumlu bir kişinin denetimi veya bilgilendirmesi olmaksızın fiziksel, hissi veya akli kapasiteleri ya da tecrübeleri veya bilgileri cihazı güvenli şekilde kullanmaya elverişli olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar, cihazla oynamaları için denetim altında tutulmalıdır.
- Aşağıdaki durumlardan dolayı doğabilecek olası hasarlardan imalatçı firma sorumlu değildir: hatalı montaj, amaç dışı, hatalı ve uygun olmayan kullanım şekli.

**Aşağıdaki durumlarda kesinlikle kalifiye kişilere başvurunuz:**

- kurulum (kurulum bölümüne bakınız);
- çalışma şeklinden şüphe duyulması halinde.

**Aşağıdaki durumlarda, imalatçı firma tarafından onaylanmış teknik yardım merkezine başvurunuz:**

- ambalajı açtıktan hemen sonra, cihazın eksiksiz olduğundan şüphe edilmesi halinde;
- elektrik kablosunun değiştirilmesi ya da hasar görmesi halinde;
- cihazın arızası ya da iyi çalışmaması halinde orijinal yedek parça talep ediniz.

### Genel uyarılar

Bu elektrikli ev-içi kullanım cihazının verimli ve güvenli olmasını temin için:

- sadece yetkili teknik yardım merkezlerine başvurunuz;
- daima orijinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz;
- cihaz, evlerde kullanım için tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir; özelliklerini değiştirmeye çalışmayınız;
- cihazın veri etiketinde, ürünlerin gideceği ve kullanım talimatlarının geçerli olduğu ülkelerin sembolleri bulunmaktadır;
- cihazın elektrik sistemi, sadece ürünün yasalarca öngörülen bir toprak bağlantısının yapılması halinde garanti kapsamına girmektedir;
- bu cihaz, cihazın güvenli kullanımını sağlayacak sorumlu bir kişinin denetimi veya bilgilendirmesi olmaksızın fiziksel, hissi veya akli kapasiteleri ya da tecrübeleri veya bilgileri cihazı güvenli şekilde kullanmaya elverişli olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmak üzere tasarlanmamıştır;
- **ocağın pişirme yapılan ızgaralarına dokunmamaya dikkat ediniz, çok sıcak olabilirler, özellikle de çocukları uzak tutmaya özen gösteriniz;**
- sadece yemek pişirmek amaçlı kullanınız, farklı bir amaç için kullanmayınız;
- herhangi bir bakım işleminden önce yada sorunlu çalışması halinde cihazın elektrik bağlantısının kesiniz;
- cihazın kullanılmadığı zamanlar, düğmelerin stop pozisyonunda olduklarını kontrol ediniz.

**Çocukların dokunmaması gereken aksamlar:**

- genel anlamda cihazın tamamı ve kumandaları;
- ambalaj malzemeleri (plastik torbalar, polistirol köpük, metal kısımlar, vs.);
- cihaz, pişirme sırasında ve kullanımdan hemen sonra çok sıcak olabilir;
- kullanım dışı bırakılmış cihaz (böyle bir durumda, tehlike yaratabilecek aksamlara karşı önlem alınmalıdır).

**Aşağıdaki hareketlerden kaçınınız:**

- cihaza vücudunuzun nemli noktalarıyla dokunmak;
- cihazı yalın ayak haldeyken kullanmak;
- cihazın prizle bağlantısını kesmek için fırının kendisini yada kabloyu tutarak çekmek;
- uygun olmayan ve tehlikeli işlemler yapmak;
- diğer elektrikli cihazlara ait kabloları cihazın sıcak kısımlarıyla temas halinde bırakmak;
- cihazı atmosferik etkenlere maruz bırakmak;
- cihazı dayanılacak bir yer olarak kullanmak;
- cihaz yakınında alev alıcı sıvılar kullanmak;
- adaptörler, priz çoğaltıcılar ve/veya uzatma kabloları kullanmak;
- kalifiye olmayan kişilere montaj ve onarımını yaptırmak.





## Önemli

- Brülör üzerine dengesiz ve deforme tencereler koymayınız, çünkü bunlar devrilebilir veya taşabilirler.
- Eğer cihazın kapağı var ise kapatmadan önce brülörlerin soğumuş olduğunu kontrol ediniz.
- Ocak çalışmadığı zaman besleme musluğunu kapatınız.
- Montaj işleminden önce, gaz dağıtım şartlarını ve bunun cihaz üzerinde öngörülen şartlar olup olmadığını kontrol ediniz. Kullanılacak gaz, kasanın dibinde bulunan plaket üzerinde işaret edilmiştir. Bu cihaz, yanma ürünlerinin dış atım aygıtına bağlanmamıştır ve yürürlükteki kurallara uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma konusunu ilgilendiren talimatlara özel olarak dikkat ediniz. Gaz ile çalışan ocak, kurulmuş olduğu mekanda ısı ve nem üretir. Mekanın iyi bir şekilde havalandırılmasını sağlayın: doğal havalandırma deliklerini açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun (dış atım borulu emme davlumbazı). Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanılması yardımcı bir havalandırma gerektirir; örneğin bir pencere açılması veya daha etkin bir havalandırma, eğer mevcut ise mekanik havalandırma sistemini güçlendirme.

## Kurulum

İlerleyen bölümlerde hem gaz hem de elektrikli kısmı ile ilgili kurma işlemleri anlatılmaktadır. Bu işlemler, yürürlükteki kanunlar uyarınca uzman kişiler tarafından yapılmalıdır, tecrübeli olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler tehlike oluşturabilir.

Bu talimatlara uyulmadığı takdirde imalatçı firma kişi ve eşyalara gelecek zararlardan dolayı hiç bir sorumluluğu kabul etmez. Gaz kısmı ile ilgili olarak, cihazın monte edildiği ülkenin uyulması gereken kuralları/kanunları.

### Mobilyanın hazırlanması

Bu kılavuz sınıf 3 ankastre ocağı ile ilgilidir.

Şekil 2'de gösterilen boyutlarda en üstte bir delik hazırlayın.

Her hangi bir durumda kolay şekilde açılmasını sağlamak açısından en düzgün konumu ayarlayın, fırının gaz borusunun kenarlarla temas etmemesine dikkat edin.

### Mobilyaya yerleştirilmesi

Bağlantı işlemlerini yaptıktan sonra deliğe çok yakın olarak macunu yayın ve ocağı yaslayın. Sabitleme kancalarını (şek. 3) hassas bir şekilde sıkın. Macunun fazlalıklarını alın.

### Not

Eğer cihaz bir fırının üzerine monte edilmiyorsa, monte edildiği yerle arasına bir ayırıcı boşluk bırakılmalıdır (şek. 4).

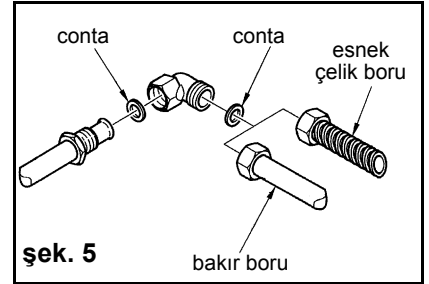
### Gaz borusuna bağlama

Cihazın gaz borusuna bağlantısını yürürlükte bulunan kanunlara göre ve sadece bu tip bir gaz beslemeli cihaz için gerekli ayarlamaları doğru bir şekilde yaptıktan sonra gerçekleştiriniz.

Aksi halde, "Enjektörlerin değiştirilmesi" paragrafında açıklanan işlemleri yapınız (sayfa 41). Sıvı gaz ile besleme için, yürürlükteki kanunlara uygun olarak basınç ayarlayıcılar kullanınız.

Gaz borusuna bağlantı iki şekilde yapılabilir:

- A Şekil 5'te gösterildiği edildiği gibi, 12 mm çapında bakırdan sert bir boru kullanarak ocak gazı bağlantısını yapınız. Sıkı bir şekilde tutmasını garantilemek için verilmiş olan contaıy arasına yerleştiriniz.
- B Ocak bağlantısını esnek çelik boru ile yapınız. Bu konumda da sıkı bir şekilde tutmasını garantilemek için verilmiş olan contaıy arasına yerleştirin. Gaz tesisatlarını ilgilendiren yürürlükteki diğer kurallara uymanız gerekir.



şek. 5

Bağlantıyı yaptıktan sonra bir kaçak olup olmadığını anlamak için sabunlu su ile kontrol ediniz.

### Mekanların havalandırılması

Yürürlükte bulunan kurallara/kanunlara göre bu cihazın kurulduğu odadan dışarıya doğru sürekli açıklıklar veya düzgün hava akımını sağlayan bir havalandırma kanalı olduğunu kontrol ediniz. Uygulanan tüm açıklıkların:

1. 100 cm<sup>2</sup>'den az olmayan minimum geçiş bölümü olması;
2. içeriden veya dışarıdan engellenmeyecek bir şekilde gerçekleştirilmesi;
3. havalandırma geçişini engelleyecek korumalarının bulunması;
4. yanma drenajını zorlamamak için yerden yeteri kadar yükseklikte olması gerekir.

Açlıkların yandaki bir odanın duvarında gerçekleştirildiğinde bunun doğrudan havalandırma konumunda olması ve:

1. bir yatak odası
2. mekanla ortak bir oda
3. yangın tehlikesi riskli bir oda olmaması gerekir

Cihazı test etmeden önce, havalandırma açıklıklarının gerçekleştirildiği odada, kullanılan bir başka cihazın hatalı çalışmasından dolayı basınç düşüklüğü olmadığını kontrol ediniz, iki mekan arasındaki havalandırma sürekli serbest açılmalarla, mesela kapı ile taban arasındaki mesafeyi çoğaltarak yapın. Yanma ürünlerinin tahliyesi davlumbaz ile yapılmalıdır, bu da dış atımı doğrudan baca, duman borusu veya doğrudan dışarı atarak gerçekleştirilmelidir.

## Ocağı yakma

Fonksiyonel parçaların bulunduğu kasanın içine ulaşmak için aşağıda belirtilenleri uygulayınız:

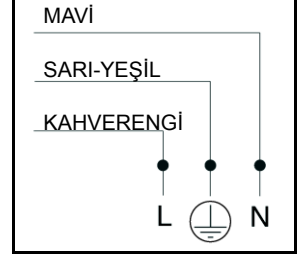
- ızgaraları, kapakçıkları, brülörün bileziklerini çıkartın;
- millerini sökerek düğmeleri çıkartın;
- brülörleri sabitleyen vidaları çıkartın;
- yukarı kaldırın.

## Elektrik şebekesine bağlantı

FRANKE ocağı, üç kutuplu serbest terminalli bir besleme kablosuna sahiptir.

Eğer ocak besleme şebekesine devamlı bağlantılı şekilde kalacaksa, aşırı-gerilim III kategorisi durumunda kontakları arasındaki açıklık mesafesi, akımı komple kesebilecek şekilde tasarlanmış bir akım kesme cihazı monte ediniz. Aşağıdakileri kontrol ediniz:

- a) fiş ve prizin 16 A akım için uygun olması gereklidir
- b) hem kolay erişilebilir olmalı hem de aynı fişin çıkarılması veya takılması esnasında elektrikli hiçbir aksama erişmek mümkün olmayacak şekilde yerleştirilmiş olmalıdır
- c) fiş, bir zorlama gerekmeden çıkarılabilmeli ve monte edilen cihaza erişimi kolay olmalıdır
- d) eğer ocak bir mobilya içine ankastre monteli ise, fişi takıldığında üzerine baskı yapmamalıdır
- e) aynı prize 2 elektrikli cihaz birden bağlanmamalıdır
- f) eğer elektrik besleme kablosu değiştirilecekse, H05VV-F tipi 3 x 0,5 mm<sup>2</sup> ölçülerinde yenisi ile değiştirilmelidir
- g) boş terminalerin destek kutuplarına dikkat edilmesi esastır (Kahverengi=Faz – Mavi=Nötr – Sarı/Yeşil=Toprak).



**NOT:** şebeke bağlantınızın (gerilim, maksimum güç ve akım) değerlerinin, FRANKE ocağınızın özelliklerine uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

## Enjektörlerin değiştirilmesi

NOT: bütün ürünler fabrikadan metan gazına (G20) göre ayarlanmış bir şekilde çıkarlar.

Değişik bir gaz kullanıldığı durumlarda aşağıda işaret edildiği gibi enjektörleri değiştirin:

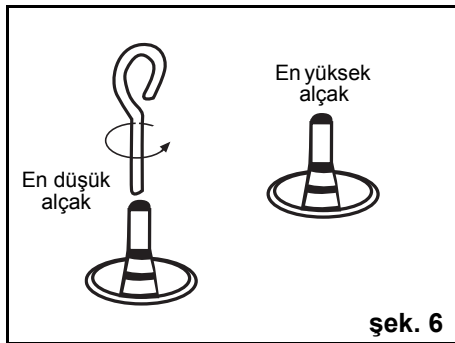
1. ızgara ve brülörleri çıkartın;
2. enjektörleri vidalarını çevirerek çıkartın ve kullanılan gaz şebekesine göre tedarik edilmiş olan karşılıklarıyla değiştirin, markasının çizelgede işaret edilen olmasına dikkat ediniz (sayfa 59);
3. ızgara ve brülörleri yerleştirin;
4. bu brülörlerin hava ayarının yapılması gerekli değildir.

## Uyarı

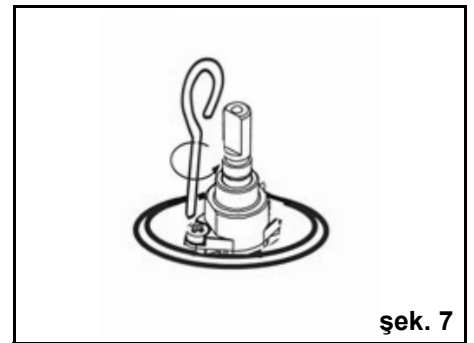
Cihazın gazını başka bir gaza çevirme durumunda plaketin üzerinde bulunan yapışkan etiketi (aksesuar olarak tedarik edilen) koymak gereklidir. LPG gazı ile çalıştığında (G30 veya G31) ayar vidası sonuna kadar çevrilmelidir. Bu cihazlar II 2H3+ kategorisi olarak tedarik edilmiştir.

## Minimum ayar

- Düğmeleri çıkartın (bastırarak monte edildiğinden çıkartılabilirler).
- Brülörleri yakın ve alevi azaltmak için ayar vidasını saat yönünde döndürmek suretiyle alçak ayarını yapınız, çoğaltmak için ters yönde döndürünüz (şekil 6-7). Ayar tornavidası aksesuarların içerisinde bulunmaktadır.



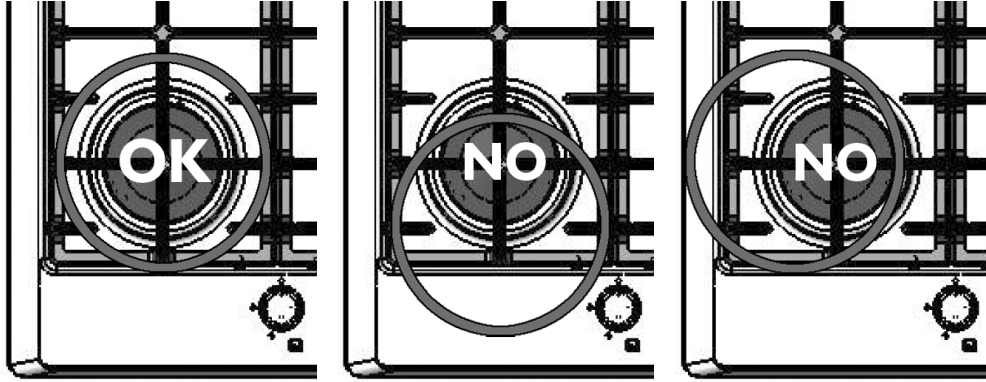
şek. 6



şek. 7

## Teknik veriler

Teknik Veriler		FHM 905 4G LTC					
Cihaz Kategorisi:		II 2H3+ (G20=20 mbar >> G30/G31=28-30/37 mbar)					
BRÜLÖRLER	NOMİNAL GÜÇ (kW)	İNDİRGENMİŞ GÜÇ (Kw)	NOMİNAL KAPASİTE G20 (m³/s)	ENJEKTÖRLER G20 20 mbar (100/mm)	NOMİNAL KAPASİTE G30/G31 (g/s)	ENJEKTÖRLER G30/G31 28-30/37 mbar (100/mm)	ÖNERİLEN MAKS. TENCERE Ø (mm)
Yardımcı	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Yarı Hızlı	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Hızlı	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Üç bilezikli	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
KURULU GAZIN TOPLAM NOMİNAL GÜCÜ (kW)					11,30		
TOPLAM NOMİNAL KAPASİTE - GAZ G20 (m³/s)					1,077		
TOPLAM NOMİNAL KAPASİTE - GAZ G30/G31 (g/s)					822		
GÜÇ / GERİLİM / AKIM / FREKANS					0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
YANMA İÇİN GEREKLİ OLAN HAVA (kurulu gaz kW nominal güç için 2m³/s)							22,60



Çapı belirtilenden daha büyük olan bir tencere, üst kısımda ve ayar düğmesinde aşırı ısınmaya neden olabilir ve uzun süre bu durumda kullanıldığında renk solmasına yani sararmaya neden olur (eğer paslanmaz çelikse).

Franke, bu tür kullanımların neden olacağı hasarlar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

Toplam termik kapasite: arka kısmında yüzeyinde bulunan etikete bakınız.

Yanma için gerekli olan hava: kurulu güç kW için 2 m³/s – veri etiketine bakınız.

Besleme gerilimi 220-240 V 50-60 Hz.



Bu cihaz, aşağıdaki Avrupa Birliği direktifleri ile uyumludur:

- 90/396/EEC (Gaz);
- 2006/95/EEC (Alçak Gerilim);
- 2004/108/EEC (Elektromanyetik Uygunluk).

# Оглавление

Введение.....	43
Как пользоваться варочной панелью.....	43
Чистка и техническое обслуживание варочной панели .....	43
Сервисное обслуживание.....	44
Предупреждения по безопасности .....	44
Установка.....	45
Технические данные .....	47

## Введение

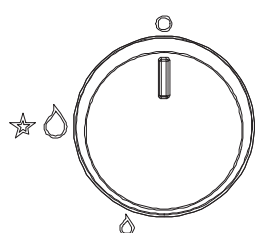
Благодарим Вас за выбор продукции компании Franke. Перед тем как приступить к использованию прибора, советуем Вам внимательно ознакомиться с правилами безопасности и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве. Это облегчит эксплуатацию прибора и позволит увеличить срок его эффективной службы. Сохраняйте настоящее руководство для возможного использования в будущем.

## Как пользоваться варочной панелью

### Розжиг горелок

На этих моделях розжиг горелок выполняется с помощью ручек. Для розжига горелок действуйте следующим образом:

1. Нажмите и поверните выбранную ручку.
2. Удерживайте ручку в нажатом положении примерно 3-4 секунды, необходимые для зажигания газа, выходящего из пламерассекателя, а также для нагревания термопары.
3. Затем отпустите ручку и отрегулируйте пламя по своему желанию, поворачивая ручку против часовой стрелки. Если пламя гаснет, то повторите операции, начиная с пункта 1.



#### Значение символов

- : кран закрыт;
- ☆ : розжиг и максимальная мощность;
- 💧 : минимальная мощность.



### О пользовании горелками

Для снижения расхода газа и повышения КПД варочной панели рекомендуется использовать посуду с диаметром дна, соответствующим диаметру горелки, чтобы исключить выход пламени за края дна посуды (см. таблицу стр. 47).

### Автоматический предохранительный клапан

Данные варочные панели оснащены предохранительным устройством, которое автоматически закрывает кран подачи газа, если пламя случайно гаснет из-за сквозняка, проливания жидкости из посуды или временного отсутствия газа в распределительной сети. Предохранительный клапан срабатывает примерно через 30 секунд после того, как гаснет пламя.

## Чистка и техническое обслуживание варочной панели

Прежде, чем приступить к уходу за варочной панелью необходимо извлечь вилку из розетки сети электропитания или обесточить ее, разомкнув главный рубильник.

- Категорически запрещается использовать паровые чистящие машины, металлические губки или мочалки, соляную кислоту или другие средства, которые могут поцарапать или повредить поверхность варочной панели.
- Не оставляйте на варочной панели кислые или щелочные вещества.
- Не используйте острых предметов, могущих повредить прокладки между рамкой и рабочей поверхностью.
- Не применяйте продуктов, содержащих песок и щелочные или кислые вещества, аэрозольных продуктов для чистки духовок, моющих средств для посудомоечных машин.
- После чистки влажной тканью вытирайте прибор насухо для предотвращения появления известкового налета.
- Пролившиеся на варочную панель блюда с высоким содержанием сахара должны быть незамедлительно удалены.
- Удаляйте крупную грязь с помощью влажной ткани.

- Все решетки, накладки и пламерассекатели можно снимать с варочной панели и промывать горячей водой с мылом. Перед установкой на место их следует тщательно высушить. **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОМЫВАТЬ ЭТИ ДЕТАЛИ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.** Проверьте, чтобы отверстия для прохождения газа были абсолютно чистыми.
- Цвет решеток-подставок в месте их контакта с дном посуды может со временем меняться в результате воздействия тепла.

## Сервисное обслуживание

В случае появления каких-либо неисправностей в функционировании варочной панели обращайтесь в центр сервисного обслуживания. Перечень центров сервисного обслуживания приложен к настоящему руководству.

**Никогда не обращайтесь к неуполномоченным специалистам.**

**Укажите:**

- вид неисправности;
- модель варочной панели (Art.);
- серийный номер (S.N.).

Эта информация приведена на паспортной табличке и в гарантийном талоне.

## Предупреждения по безопасности

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными психическими или двигательными возможностями (включая детей), или с отсутствием надлежащих навыков и знаний, за исключением случая, когда они находятся под наблюдением или прошли инструктаж по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может быть причинен вследствие: неверной установки и ненадлежащей, ошибочной и неразумной эксплуатации..

**В следующих случаях необходимо обращаться к квалифицированным специалистам:**

- для выполнения установки (см. раздел «Установка»);
- при появлении сомнений относительно правильности работы варочной панели.

**Обращайтесь в уполномоченные изготовителем центры сервисного обслуживания в следующих случаях:**

- сразу же после распаковки изделия в случае сомнений относительно его целостности;
- для замены или при повреждении шнура питания;
- при возникновении неисправностей или в случае плохой работы прибора; заказывайте при этом только фирменные запасные части.

### Указания общего характера

Для обеспечения эффективной и безопасной работы данного бытового электроприбора:

- обращайтесь только в авторизованные центры технического обслуживания;
- всегда требуйте использования фирменных запчастей;
- данный прибор предназначен для непрофессионального использования в быту; запрещается изменять его характеристики;
- на заводской табличке приведены символы стран, для которых действительны настоящие инструкции;
- электрическая безопасность прибора обеспечивается только подключением его к эффективной системе заземления, выполненной в соответствии с действующими нормами;
- данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными психическими или двигательными возможностями (включая детей), или с отсутствием надлежащих навыков и знаний, за исключением случая, когда они находятся под наблюдением или прошли инструктаж по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность;
- **будьте осторожны, чтобы не прикоснуться к решеткам-подставкам варочной панели во время ее эксплуатации, т.к. они нагреваются до высокой температуры; держите детей на безопасном расстоянии;**
- при приготовлении блюд не выполняйте другие операции;
- перед проведением любой операции по обслуживанию, а также в случае неисправной работы, отключите прибор от сети электропитания;
- всегда проверяйте, что ручки управления находятся в выключенном положении, когда варочная панель не используется.

**Не позволяйте детям прикасаться к:**

- органам управления и прибору в целом;
- упаковочным материалам (мешки, полистирол, гвозди и т.д.);
- варочной панели во время работы и сразу после ее выключения, из-за высокой температуры;
- выведенному из эксплуатации прибору (в этом случае детали, которые могут представлять опасность, должны быть приведены в неопасное состояние).

### Категорически запрещается:

- прикасаться к прибору влажными частями тела;
- использовать прибор, стоя на полу босыми ногами;
- тянуть за шнур для отключения прибора от сетевой розетки;
- выполнять непредусмотренные и опасные операции;
- оставлять шнур питания других электробытовых приборов на горячих частях прибора;
- подвергать прибор воздействию атмосферных агентов;
- использовать прибор в качестве опорной плоскости;
- использовать огнеопасные жидкости вблизи прибора;
- использовать переходники, тройники и (или) удлинители;
- доверять установку и ремонт прибора неквалифицированному персоналу.

### Внимание

- Не ставьте на горелки неустойчивую или деформированную посуду во избежание ее опрокидывания или проливания ее содержимого на поверхность панели.
- Если панель оборудована крышкой, перед тем, как закрывать ее, убедитесь в том, что горелки остыли.
- Закрывайте кран подачи газа, когда панель не используется.
- Перед тем как приступать к монтажу, удостоверьтесь, что характеристики сети газоснабжения соответствуют требованиям для настоящего изделия. Указания по переводу варочной панели на другой вид газа приведены на табличке, расположенной на дне панели. Прибор не снабжен устройством для удаления продуктов сгорания; его установка и подключение должны производиться в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделять требованиям по проветриванию помещения. Использование газовой варочной панели приводит к образованию тепла и влажности в помещении, в котором она установлена. В этом помещении необходимо обеспечить хорошую вентиляцию, причем: держите открытыми отверстия, обеспечивающие естественную вентиляцию, либо установите устройство для механической вентиляции (вытяжку с выпускным воздуховодом). Интенсивное и продолжительное использование прибора может потребовать дополнительного проветривания помещения (например, открытием окна), либо увеличения мощности устройства механической вытяжной вентиляции, если таковое имеется.

## Установка

В этом параграфе приведено описание операций, которые необходимо выполнять при установке прибора и подключении его к газовой магистрали и сети электропитания. Такие работы должны осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами; выполнение данных работ лицами, не имеющими необходимого опыта, может создать опасную ситуацию. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу вследствие несоблюдения приведенных выше указаний. При подключении к сети газоснабжения необходимо руководствоваться действующими в момент установки прибора нормами.

### Подготовка мебели

Настоящее руководство относится к встраиваемой варочной панели класса 3. Выполните в столешнице вырез с соблюдением размеров, приведенных на рис. 2. Необходимо, в любом случае, выполнить отверстие в наиболее удобном месте, с учетом того, что труба подачи газа не должна касаться стенок духовки, которая может быть установлена под варочной панелью.

### Встраивание варочной панели в кухонную мебель

Выполнив подключения, проложите уплотнительную ленту по краям отверстия и вставьте варочную панель. Осторожно закручивая соответствующие винты, затяните крепления (рис. 3). Удалите выступающие части уплотнительной ленты.

### Примечание

В случае если варочная панель не будет установлена над духовкой, необходимо предусмотреть разделительную перегородку (рис. 4).

### Подключение к газовой магистрали

Подключение прибора к газовой магистрали следует осуществлять в соответствии с действующими нормами и только после проверки правильности настройки прибора на тип используемого газа.

В противном случае необходимо выполнить действия, описанные в разделе «Замена инжекторов» (стр. 46).

При использовании сжиженного газа необходимо применять регуляторы давления, соответствующие действующим нормам.

Подключение к газовой магистрали может осуществляться двумя способами:

- Подсоедините варочную панель к газовой магистрали с помощью жесткой медной трубы диаметром 12 мм, как это показано на рис. 5. Для обеспечения необходимой герметичности соединения используйте поставляемое в комплекте с панелью уплотнение из эластомерного материала.
- Подключите варочную панель с помощью гибкой бесшовной стальной трубы. Для обеспечения необходимой герметичности установите прокладку, входящую в комплект поставки. Рекомендуется также соблюдать действующие нормы по газовым установкам.

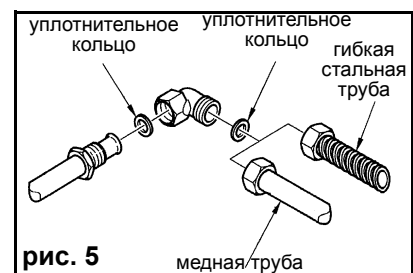


рис. 5

Выполнив подключение, проверьте место соединения трубы на отсутствие утечек с помощью мыльного раствора.

## Вентиляция помещений

Убедитесь, что в помещении, в котором установлен прибор, имеются постоянно открытые, сообщающиеся с атмосферой снаружи отверстия или вентиляционные каналы, обеспечивающие необходимый приток воздуха, согласно предписаниям действующих норм. Все указанные отверстия должны:

1. иметь проходное сечение не менее  $100 \text{ см}^2$ ;
2. быть выполнены таким образом, чтобы исключать их засорение как снаружи, так и изнутри помещения;
3. иметь защитные устройства, препятствующие уменьшению проходного сечения;
4. находиться на высоте от пола, не мешающей удалению продуктов сгорания.

Если вентиляционные отверстия выполнены в стене и ведут в прилегающее помещение, последнее должно иметь систему прямой вентиляции. Таким помещением не могут быть:

1. спальня;
2. общее помещение здания;
3. пожароопасное помещение.

Перед испытанием прибора убедитесь, что в помещении, в которое ведет вентиляционное отверстие, не имеется отрицательного давления из-за работы другого аппарата. Между двумя помещениями должна быть обеспечена свободная циркуляция воздуха, например, увеличением расстояния между полом и нижним краем двери.

Удаление продуктов сгорания должно осуществляться с помощью вытяжки, подключенной к дымоходу или непосредственно сообщающейся с наружным воздухом.

## Доступ к варочной панели

Для доступа к внутренней части панели действуйте следующим образом:

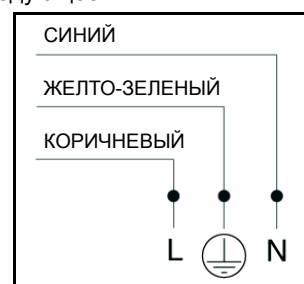
- снимите решетки, накладки и сами пламерассекатели горелок;
- снимите ручки с соответствующих стержней;
- снимите винты крепления горелок к панели;
- поднимите панель.

## Подключение к электрической сети

Варочная панель FRANKE поставляется в комплекте с трехполюсным кабелем питания, жилы которого имеют свободные концы.

В случае стационарного соединения варочной панели с электрической сетью необходимо предусмотреть устройство отключения от сети с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное отключение прибора от сети в условиях перенапряжения категории III. Проверяйте следующее:

- a) вилка и розетка должны быть рассчитаны на ток 16 А;
- b) как вилка, так и розетка должны быть легко доступны и установлены так, чтобы исключить возможность прикосновения к находящимся под напряжением частям при введении или отсоединении штепсельной вилки;
- c) вилка должна вставляться без приложения усилия, после установки прибора к ней должен иметься беспрепятственный доступ;
- d) после установки вилки в розетку варочная панель не должна опираться на нее при встраивании в мебель;
- e) к одной розетке не должны быть подключены кабели питания двух приборов;
- f) в случае замены кабеля питания необходимо использовать кабель  $3 \times 0,5 \text{ мм}^2$  типа H05VV-F;
- g) при подключении свободных концов жил должна быть обязательно соблюдена правильная полярность (коричневый=фаза – синий=нейтраль – желто-зеленый = земля).



**ПРИМЕЧАНИЕ:** убедитесь, что характеристики домашней электрической сети (напряжение, максимальная мощность и сила тока) соответствуют номинальным характеристикам приобретенной вами варочной панели FRANKE.

## Замена инжекторов

Примечание. Все выпускаемые заводом-изготовителем изделия настроены на работу с газом метаном (G20). В случае использования другого газа выполните замену инжекторов следующим образом:

1. снимите решетки, накладки и сами пламерассекатели;
2. развинтите и снимите инжекторы; замените их инжекторами, соответствующими виду используемого газа, проверив соответствие их маркировки с маркировкой, указанной в таблице (стр. 47);
3. установите на место пламерассекатели, накладки и решетки;
4. эти горелки не требуют регулировки подачи воздуха.

## Предупреждение

В случае перевода панели на другой вид газа, на прибор, в предусмотренном для этой цели месте, необходимо наклеить соответствующую клейкую этикетку, поставляемую в качестве аксессуара. При работе на сжиженном нефтяном газе. (G30 или G31) винт регулировки минимального пламени должен быть закручен до упора. Данные приборы соответствуют категории II 2H3+.



## Регулировка минимального пламени

- Снимите ручки (нажимного типа).
- Зажгите горелки, затем отрегулируйте минимальное пламя поворотом регулировочного винта по часовой стрелке для уменьшения пламени, либо против часовой стрелки для его увеличения (рис. 6-7). Отвертка для выполнения этой регулировки входит в комплект поставляемых с варочной панелью принадлежностей.

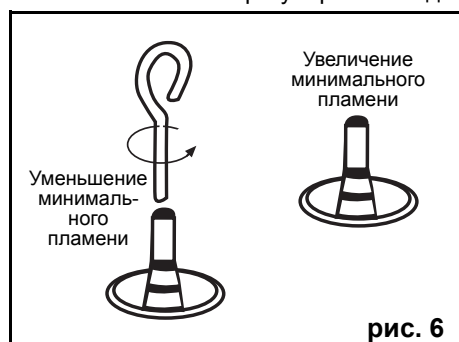


рис. 6

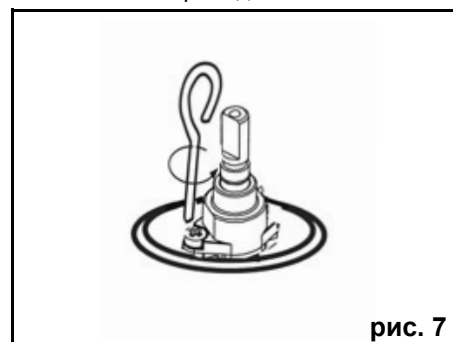
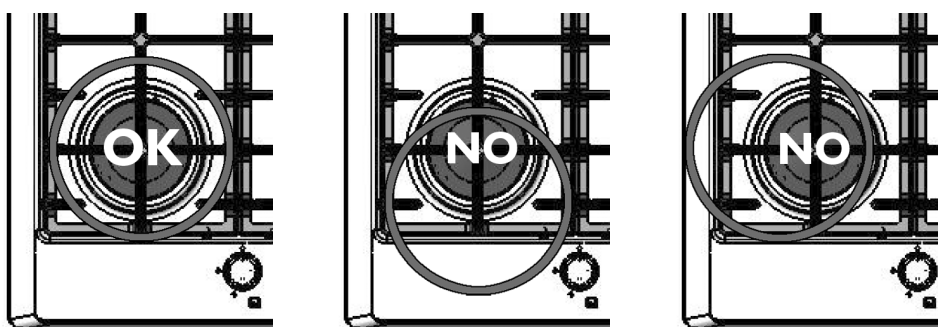


рис. 7

## Технические данные

Технические данные		FHM 905 4G LTC					
Категория прибора:		II 2H3+ (G20=20 мбар >> G30/G31=28-30/37 мбар)					
ГОРЕЛКИ	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД G20 (куб.м/ч)	ФОРСУНКИ G20 20 мбар (100/мм)	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД G30/G31 (г/ч)	ФОРСУНКИ G30/G31 28-30/37мбар (100/мм)	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ МАКС. ДИАМ. ПОСУДЫ (мм)
Вспомогательная	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Средняя	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Сильная	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Тройная корона	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
ОБЩАЯ УСТАНОВЛЕННАЯ НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ - ГАЗ (кВт)						11,30	
ОБЩИЙ НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД - ГАЗ G20 (куб.м/ч)						1,077	
ОБЩИЙ НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД - ГАЗ G30/G31 (г/ч)						822	
МОЩНОСТЬ/НАПРЯЖЕНИЕ/ТОК/ЧАСТОТА						0,6 Вт / 220-240 В / 16 А / 50-60 Гц	
ОБЪЕМ ВОЗДУХА, НЕОБХОДИМЫЙ ДЛЯ ГОРЕНИЯ (2 куб.м/ч на 1 кВт установленной номинальной мощности для газа)							22,60



Использование посуды с диаметром дна, превышающим указанные значения, может приводить к избыточному нагреву ручек и столешницы и, в случае продолжительного использования подобной посуды, - к пожелтению покрытия (если оно изготовлено из нержавеющей стали).

Компания Franke снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный в результате такого способа пользования прибором.

Полная тепловая мощность: см. паспортную табличку, установленную на дне панели.

Расход воздуха для поддержания горения: 2 м<sup>3</sup>/час на 1 кВт установленной мощности - см. паспортную табличку.

Напряжение питания 220/240 В 50-60 Гц.



Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Союза:

- 90/396/ЕЕС (Газовые приборы);
- 2006/95/ЕЕС по низкому напряжению;
- 2004/108/ЕЕС по электромагнитной совместимости.



## Sumar

Introducere.....	48
Utilizarea.....	48
Curățarea și întreținerea plitei.....	48
Asistența.....	49
Avertismente privind siguranța.....	49
Instalarea.....	50
Date tehnice.....	52

## Introducere

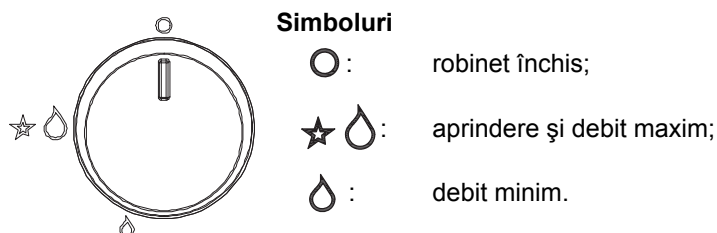
Vă mulțumim că ați ales un produs Franke. Înainte de a utiliza aparatul vă recomandăm să citiți cu atenție avertismentele și indicațiile din acest manual. În acest mod va fi mai ușor să-l utilizați și să-l mențineți în stare de eficiență pe o perioadă cât mai lungă. Păstrați cu grijă acest manual pentru a-l consulta și pe viitor.

## Utilizarea

### Aprinderea arzătoarelor

La aceste modele, aprinderea este comandată prin butoane. Pentru a aprinde arzătoarele procedați astfel:

1. Apăsati și rotiți butonul dorit.
2. Țineți butonul apăsat cu putere timp de aprox. 3-4 secunde, pentru a permite scânteilor să aprindă gazul care iese din orificii și pentru a permite termocuplului să se încălzească
3. După aceea eliberați butonul și, rotindu-l în sens antiorar, reglați flacăra după necesitate. Dacă flacăra nu rămâne aprinsă, repetați operațiile începând de la punctul 1.



### Folosirea arzătoarelor

Pentru un consum mic de gaz și un randament mai bun, vă sfătuim să folosiți vase cu diametru adecvat arzătoarelor, evitând ca flacăra să depășească marginea bazei (vezi tabelul de la pagina 52).

### Valvă automată de siguranță

Aceste plite sunt dotate cu un dispozitiv de siguranță care închide în mod automat robinetul în cazul stingerii accidentale a flăcării din cauza curenților de aer, a revărsării lichidului din recipient sau a întreruperii temporare a alimentării cu gaz din rețeaua de distribuție. Acest dispozitiv intră în funcțiune după aprox. 30 secunde de la stingerea flăcării.

## Curățarea și întreținerea plitei

Înainte de a efectua orice operație de întreținere a plitei trebuie să deconectați ștecherul din priză sau să întrerupeți curentul de la rețeaua de alimentare, prin intermediul întrerupătorului general al instalației electrice.

- Este absolut interzisă utilizarea aparatelor de curățat cu vapori, a bureților de sârmă, a acidului muriatic sau a obiectelor care ar putea zgâria suprafața.
- Evitați să lăsați pe plită substanțe acide sau alcaline.
- Nu utilizați niciodată obiecte ascuțite, pentru a nu deteriora garniturile dintre ramă și suprafața de lucru.
- Nu folosiți produse care conțin nisip, produse alcaline, acide, cloruri, sprayuri pentru cuptor, detergenți utilizați de obicei pentru curățarea mașinilor de spălat vase.
- Uscați întotdeauna cu grijă aparatul după ce l-ați șters cu o cârpă umedă, pentru a evita formarea depunerilor de calcar.
- Alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri care se revarsă pe plită trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Eliminați murdăria depusă în strat mai gros cu o cârpă umedă.

- Toate grătarele, capacele și orificiile se pot curăța, după ce au fost scoase de pe plită, cu apă caldă cu săpun, apoi trebuie uscate cu grijă. ESTE STRICT INTERZISĂ SPĂLAREA ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE. Asigurați-vă că zonele de trecere a gazului sunt perfect curate.
- Culoarea naturală a grătarelor pe care se sprijină vasele, în zona pe care se pun vasele, se poate modifica cu timpul, din cauza acțiunii căldurii.

## Asistența

Dacă apar eventuale probleme în funcționare, contactați un Centru de Asistență Tehnică din lista anexată.

**Nu vă adresați niciodată unui tehnician neautorizat.**

### Comunicați:

- tipul de anomalie;
- modelul aparatului (Art.);
- numărul de serie (S.N.).

Aceste informații se găsesc pe plăcuța cu caracteristicile indicată în certificatul de garanție.

## Avertismente privind siguranța

- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități psihice sau motorii reduse, sau lipsite de experiență și de cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau sunt instruiți în legătură cu folosirea aparatului, de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați, ca să nu se joace cu aparatul.
- Producătorul nu poate fi considerat responsabil pentru eventualele daune produse de: instalarea greșită, utilizarea neadecvată, greșită sau nerezonabilă.

### Adresați-vă exclusiv personalului calificat în următoarele cazuri:

- instalarea (vezi secțiunea referitoare la instalare);
- în caz de dubii privind funcționarea.

### Adresați-vă centrelor de asistență autorizate de producător în următoarele cazuri:

- imediat după ce ați scos ambalajul, dacă aveți dubii în legătură cu integritatea aparatului;
- înlocuirea sau deteriorarea cablului de alimentare;
- defecțiuni sau funcționare defectuoasă a aparatului, cerând piese de schimb originale.

### Măsuri de precauție generale

Pentru a garanta eficiența și siguranța acestui aparat electrocasnic:

- adresați-vă exclusiv centrelor de asistență tehnică autorizate;
- cereți întotdeauna să se utilizeze piese de schimb originale;
- aparatul este proiectat pentru utilizarea neprofesională, în locuințe; nu îi modificați caracteristicile;
- pe plăcuța cu datele tehnice se află simbolurile țărilor de destinație pentru care sunt valabile instrucțiunile;
- numai când aparatul este racordat corect la o instalație de împământare eficientă, conform prevederilor normelor în vigoare, este garantată siguranța electrică;
- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități psihice sau motorii reduse, sau lipsite de experiență și de cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau sunt instruiți în legătură cu folosirea aparatului, de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- **aveți grijă să nu atingeți grătarele-suport pentru oale în timpul utilizării, deoarece se înfierbântă; în special, nu lăsați copiii să se apropie;**
- folosiți numai pentru gătitul alimentelor, evitând alte utilizări;
- înainte de a efectua orice operație de întreținere sau în caz de funcționare defectuoasă, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate;
- controlați întotdeauna ca butoanele să fie în poziția de oprire când aparatul nu este folosit.

### Țineți copiii departe de:

- panoul de comandă și de aparat în general;
- componentele ambalajului (pungi, polistiren, agrafe metalice etc.);
- aparat, în timpul funcționării plitei și imediat după aceasta, deoarece este fierbinte;
- aparatul nefolosit (în acest caz trebuie să fie făcute inofensive părțile care ar putea fi periculoase).

### Evitați următoarele:

- atingerea aparatului cu părți ale corpului umede;
- folosirea aparatului când sunteți desculți;
- tragerea de aparat sau de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză;
- operații improprie și periculoase;
- lăsarea cablului de alimentare al altor aparate electrocasnice pe părțile calde ale aparatului;
- expunerea la agenți atmosferici;



- folosirea aparatului ca suprafață de sprijin;
- folosirea lichidelor inflamabile în apropierea aparatului;
- folosirea de adaptoare, prize multiple și/sau prelungitoare;
- instalarea sau repararea fără intervenția personalului calificat.

### Important

- Nu trebuie să se pună pe arzătoare vase instabile sau deformate, care se pot răsturna sau din care se poate revărsa mâncarea.
- Dacă aparatul este dotat cu capac, asigurați-vă că arzătoarele s-au răcit înainte de a-l închide.
- Închideți robinetul de alimentare când plita nu funcționează.
- Înainte de instalare verificați condițiile de furnizare a gazului, care trebuie să fie la fel cu cele prevăzute pe aparat. Predispunerea pentru tipul de gaz utilizabil este indicată pe eticheta situată pe partea inferioară a sertarului. Acest aparat nu este racordat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere și trebuie să fie instalat și racordat conform regulilor în vigoare. Trebuie să se acorde o atenție deosebită dispozițiilor aplicabile referitoare la aerisire. Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură și umiditate în încăperea în care e instalat. Trebuie să asigurați o aerisire corespunzătoare a încăperii: mențineți deschise orificiile naturale de aerisire sau instalați un dispozitiv mecanic de aerisire (hotă de aspirație cu conductă de evacuare). O utilizare intensivă și prelungită a aparatului poate necesita o aerisire suplimentară, de exemplu prin deschiderea unei ferestre, sau o aerisire mai eficace, prin mărirea puterii ventilației mecanice, dacă aceasta există.

## Instalarea

În continuare sunt descrise operațiunile care trebuie efectuate pentru instalare, atât în ceea ce privește racordarea la gaz, cât și cea electrică. Aceste operațiuni trebuie efectuate respectându-se normele în vigoare, de către personal autorizat, deoarece efectuarea lor de către o persoană necalificată poate constitui un pericol. Firma producătoare își declină orice responsabilitate pentru pagubele produse persoanelor sau bunurilor ca urmare a nerespectării acestor dispoziții. **NORMELE CARE TREBUIE RESPECTATE PENTRU RACORDAREA LA GAZ SUNT UNI 7129 ȘI UNI 7131.**

### Pregătirea mobilei

Acest manual se referă la o plită de gătit pentru încastrare, de clasa 3.

Pregătiți deschiderea în blat cu dimensiunile indicate în fig. 2.

E indispensabil în orice caz să practicați deschiderea în poziția cea mai convenabilă, ținând cont de faptul că țeava de gaz nu trebuie să vină în contact cu pereții unui eventual cuptor montat sub plită.

### Introducerea în mobilă

După ce ați executat operațiunile de racordare, întindeți fâșia de mastic pe marginile deschiderii și poziționați plita. Strângeți cârligele de fixare (fig. 3) înșurubând delicat. Înlăturați surplusul de la fâșia de mastic.

### Notă

În cazul în care aparatul nu este instalat deasupra unui cuptor, trebuie să se prevadă un sept separator (fig. 4).

### Racordarea la conducta de gaz

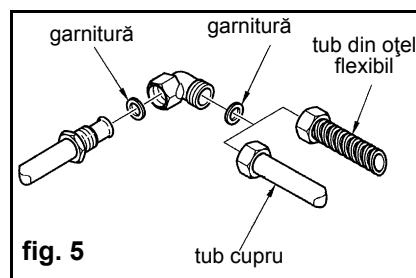
Racordați aparatul la conducta de gaz, conform normelor în vigoare, numai după ce s-a verificat reglarea corectă a aparatului pentru tipul de gaz de alimentare care se utilizează.

În caz contrar, efectuați operațiunile descrise în paragraful "Înlocuirea injectoarelor" (pagina 51). Pentru alimentarea cu gaz lichid, utilizați regulatoare de presiune conforme cu normele în vigoare.

Racordarea la conducta de gaz poate fi făcut în două moduri:

- Conectați plita de gătit la gaze utilizând un tub rigid din cupru cu diametrul de 12 mm, așa cum se arată în fig. 5. Pentru a asigura o bună etanșare, montați garnitura din elastomer furnizată ca accesoriu în dotare (normă UNI EN 682).
- Conectați plita de gătit cu tub flexibil din oțel, cu perete continuu (UNI 9891). Și în acest caz, pentru a asigura o bună etanșare, montați garnitura furnizată ca accesoriu în dotare. În plus, se recomandă să se respecte normele în vigoare referitoare la instalațiile cu gaz, și în special normele UNI mai sus menționate.

După ce ați executat racordarea, verificați să nu existe pierderi de gaz, turnând peste racordare o soluție de apă cu săpun.



## Aerisirea încăperilor

Asigurați-vă că în încăperea în care a fost instalat aparatul există deschideri permanente către exterior sau conducte de aerisire, pentru a permite un aflux corect de aer, conform prevederilor normelor în vigoare. Toate deschiderile practicate trebuie:

1. să aibă o secțiune minimă de trecere de minimum 100 cm<sup>2</sup>;
2. să fie realizate astfel încât să nu poată fi astupate din exterior sau din interior;
3. să fie protejate, pentru a nu se reduce secțiunea de trecere pentru aerisire;
4. să se afle la distanță față de podea, astfel încât să nu deranjeze evacuarea căldurii degajate în urma combustiei.

Dacă deschiderile sunt realizate în peretele unei încăperi alăturate, aceasta trebuie să dispună de aerisire directă și, în plus, nu trebuie să fie:

1. un dormitor;
2. o încăpere comună a clădirii;
3. o încăpere cu pericol de incendiu.

Înainte de a testa aparatul, verificați ca încăperea spre care s-a practicat deschiderea pentru aerisire să nu fie în depresiune din cauza funcționării unui alt utilizator, iar ventilația dintre cele două încăperi să fie asigurată prin deschideri libere permanente, de ex. măbind fanta dintre ușă și podea. Evacuarea produselor de combustie trebuie să se facă prin intermediul unei hote, care, la rândul său, trebuie să evacueze într-un coș, într-un horn sau direct la exterior.

## Accesul la plită

Pentru a avea acces la sertarul care conține părțile funcționale, procedați astfel:

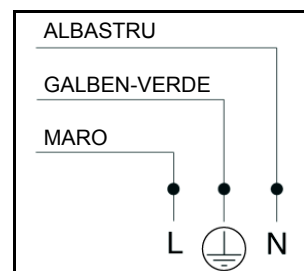
- scoateți grătarele, capacele arzătoarelor și piesele cu orificiile pentru ieșirea gazului;
- scoateți butoanele, extrăgându-le de pe axele de suport;
- deșurubați șuruburile care fixează arzătoarele de plită;
- ridicați plita.

## Racordarea la rețeaua electrică

Plita de gătit FRANKE este furnizată cu un cablu de alimentare tripolar cu terminale libere.

Dacă plita este conectată permanent la rețeaua de alimentare, trebuie prevăzut un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă pentru categoria de supratensiune III. Asigurați-vă că:

- a) ștecherul și priza sunt adecvate pentru un curent de 16 A;
- b) la amândouă se poate ajunge ușor și sunt amplasate astfel încât nicio parte sub tensiune nu poate fi accesibilă în timpul introducerii sau scoaterii ștecherului din priză;
- c) ștecherul poate fi introdus fără dificultate și este accesibil când aparatul este instalat;
- d) după introducerea ștecherului în priză, plita nu trebuie să se sprijine pe acesta când este instalată în mobilă;
- e) la aceeași priză nu trebuie să fie conectate terminalele de la două aparate;
- f) dacă se înlocuiește cablul de alimentare, trebuie utilizat unul cu specificații 3 x 0,5 mm<sup>2</sup> de tip H05VV-F;
- g) este fundamental să se respecte polaritățile de cuplare ale terminalelor libere (Maro=fază – Albastru=nul – Galben/verde=împământare).



**Atenție:** Verificați ca specificațiile instalației electrice din locuința dv. (tensiune, putere maximă și curent) să fie compatibile cu cele ale plitei dv. FRANKE.

## Înlocuirea injectoarelor

Atenție: Toate produsele sunt livrate din fabrică reglate pentru gaz metan (G20).

În cazul folosirii unor gaze diferite, schimbați injectoarele în următorul mod:

1. scoateți grătarele, capacele arzătoarelor și piesele cu orificiile pentru ieșirea gazului;
2. desfaceți prin deșurubare injectoarele și înlocuiți-le cu cele din dotare, adecvate pentru gazul din rețea, asigurându-vă că marcajul este cel indicat în tabel (pagina 52);
3. puneți la loc piesele cu orificiile pentru ieșirea gazului, capacele și grătarele;
4. aceste arzătoare nu au nevoie de reglarea aerului.

## Atenție

Dacă se transformă aparatul de la un tip de gaz la altul, trebuie să atașați întotdeauna eticheta autoadezivă respectivă (livrată ca accesoriu) în spațiul corespunzător de pe plăcuța cu datele tehnice. Pentru funcționarea cu G.P.L. (G30 sau G31) șurubul de reglare a minimului trebuie să fie înșurubat complet. Aceste aparate sunt de cat. II 2H3+.

## Reglarea minimumului

- Scoateți butoanele (sunt detașabile, deoarece sunt montate prin presiune).
- Aprindeți arzătoarele și reglați minimumul, rotind șurubul de reglare în sens orar pentru a micșora flacăra și în sens antiorar pentru a o mări (fig. 6-7). Șurubelnița de reglare este furnizată ca accesoriu.

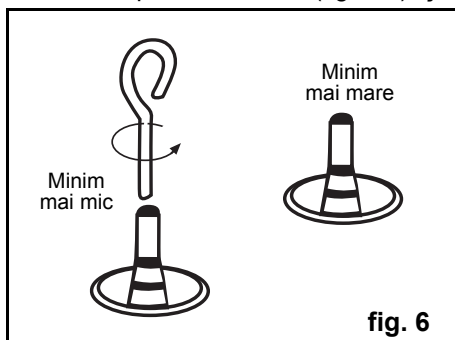


fig. 6

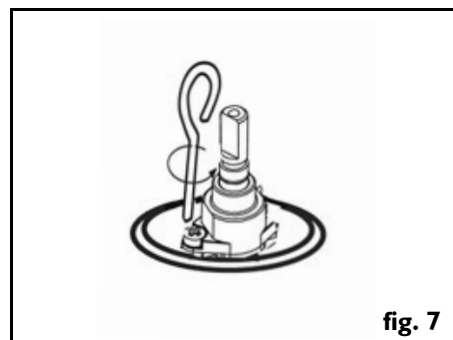
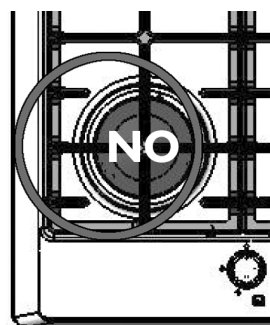
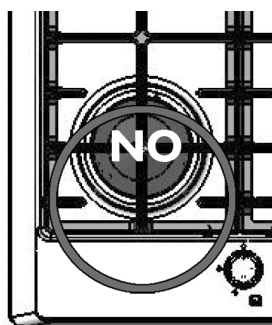
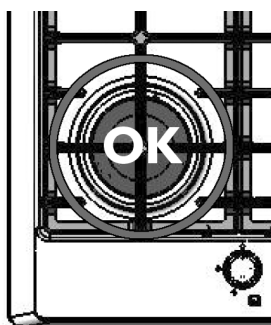


fig. 7

## Date tehnice

Date tehnice		FHM 905 4G LTC					
Categoria aparatului:		II 2H3+ (G20=20 mbar >> G30/G31=28-30/37 mbar)					
ARZĂTOARE	PUTERE NOMINALĂ (kW)	PUTERE REDUSĂ (kW)	DEBIT NOMINAL G20 (m³/h)	INJECTOARE G20 20 mbar (100/mm)	DEBIT NOMINAL G30/G31 (g/h)	INJECTOARE G30/G31 28-30/37 mbar (100/mm)	Ø MAX. OALE RECOMANDAT (mm)
Auxiliar	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Semirapid	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Rapid	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Triplă coroană	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
PUTERE NOMINALĂ TOTALĂ GAZ INSTALATĂ (kW)					11,30		
DEBIT NOMINAL TOTAL - GAZ G20 (m³/h)					1,077		
DEBIT NOMINAL TOTAL - GAZ G30/G31 (g/h)					822		
PUTERE / TENSIUNE / CURENT / FRECVENȚĂ					0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
AERUL NECESAR PENTRU ARDERE (2 m³/h pe kW de putere nominală gaz instalată)							22,60



Folosirea unor vase cu diametre mai mari decât cele indicate poate duce la o supraîncălzire excesivă a butoanelor și a suprafeței și, în caz de utilizare îndelungată, la îngălbenirea plitei (dacă este din oțel inoxidabil).

Franke își declină orice responsabilitate pentru eventualele pagube produse din cauza acestor utilizări. Putere termică totală: vezi plăcuța situată pe partea inferioară a plitei.

Aer necesar pentru ardere: 2 m³/h pe kW de putere instalată - vezi plăcuța.

Tensiune de alimentare 220-240 V 50-60 Hz.



Acest aparat este conform cu următoarele Directive Comunitare:

- 90/396/CEE (Gaz);
- 2006/95/CE (Joasă Tensiune);
- 2004/108 CEE (Compatibilitate electromagnetică).

# Spis treści

Wstęp.....	53
Sposób eksploatacji .....	53
Czyszczenie i konserwacja płyty kuchennej .....	53
Serwis .....	54
Ostrzeżenia bezpieczeństwa .....	54
Instalacja.....	55
Dane techniczne .....	57

## Wstęp

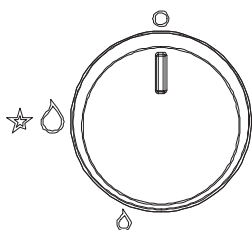
Dziękujemy za wybranie produktu Franke. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z ostrzeżeniami i radami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. W ten sposób obsługa urządzenia będzie łatwiejsza, a prawidłowa konserwacja przedłuży jego żywotność. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.

## Sposób eksploatacji

### Zapalanie palników

W tych modelach palniki zapala się przy pomocy pokręteł. Aby zapalić palnik, należy:

1. Nacisnąć i obrócić wybrane pokrętło.
2. Wcisnąć mocniej pokrętło i przytrzymać przez ok. 3-4 sekundy tak, aby iskry mogły zapalić wychodzący gaz oraz aby termoelement mógł się nagrzać.
3. Następnie puścić pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyregulować płomień. Jeśli płomień zgaśnie, powtórzyć czynności od punktu 1.



#### Znaczenie symboli

- : zamknięty zawór;
- ☆ : maksymalna moc;
- ◡ : minimalna moc.

### Użycie palników

Aby zapewnić mniejsze zużycie gazu oraz lepsze parametry pracy, zaleca się stosowanie naczyń, których średnica dna jest dopasowana do palników. Płomień nie powinien wychodzić poza krawędź naczynia (patrz tabela pagina 57).

### Automatyczny zawór bezpieczeństwa

Niniejsze płyty kuchenne są wyposażone w urządzenie zabezpieczające, które automatycznie zamyka zawór w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia palników w związku z przeciągiem, rozlaniem płynów z naczyń lub chwilowej przerwy w dostawach gazu sieciowego. Urządzenie uruchamia się ponownie po ok. 30 sekundach od wyłączenia płomienia.

## Czyszczenie i konserwacja płyty kuchennej

Przed rozpoczęciem konserwacji płyty należy zawsze odłączyć zasilanie poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie głównego wyłącznika elektrycznego danej linii zasilającej.

- Należy absolutnie unikać stosowania urządzeń parowych, metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz środków, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnię płyty.
- Nie dopuszczać do dłuższej styczności płyty z substancjami kwaśnymi i zasadowymi.
- Nigdy nie używać ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić uszczelek między narożnikami a blatem.
- Nie używać produktów zawierających piasek, alkalicznych, kwaśnych, chlorków, sprayu do piekarników, detergentów zwykle stosowanych do czyszczenia zmywarek.
- Po czyszczeniu wilgotną szmatką dobrze wysuszyć urządzenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych.
- Jeśli na płytę wyleją lub wysypią się potrawy z wysoką zawartością cukru, należy je bezzwłocznie usunąć.
- Większe zabrudzenia usuwać wilgotną szmatką.

- Wszystkie ruszty, rozdzielacze płomienia i termoelementy można zdjąć z płyty i czyścić w ciepłej z mydłem. Należy je później dokładnie osuszyć. **NIE WOLNO ICH MYĆ W ZMYWARCE.** Sprawdzić, czy obszary, przez które przechodzi gaz są dokładnie wyczyszczone.
- Naturalny kolor rusztu w miejscach styku z naczyniami może z czasem zmieniać się w związku z działaniem ciepła.

## Serwis

W razie ujawnienia się usterek w działaniu urządzenia należy skontaktować się z Serwisem Technicznym, którego adres znajdziecie Państwo na załączonej liście.

**Nie korzystać z usług nieautoryzowanych serwisów.**

**Należy podać:**

- rodzaj usterki;
- model urządzenia (Art.);
- numer seryjny (S.N.).

Powyższe informacje znajdują się w tabeli parametrów na certyfikacie gwarancyjnym.

## Ostrzeżenia bezpieczeństwa

- Urządzenia nie powinny obsługiwać osoby o ograniczonej sprawności psychicznej lub ruchowej (w tym dzieci), a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające w związku z: błędnej instalacji lub nieprawidłowego, niewłaściwego oraz irracjonalnego użycia.

**W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:**

- instalacja (patrz część dot. instalacji);
- w razie wątpliwości co do prawidłowości pracy urządzenia.

**W następujących sytuacjach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta:**

- bezzwłocznie po rozpakowaniu, w razie wątpliwości co do tego, czy urządzenie nie jest uszkodzone;
- wymiana lub uszkodzenie przewodu zasilającego;
- uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie urządzenia wymagające oryginalnych części zamiennych.

### Uwagi ogólne

Aby zapewnić sprawność oraz bezpieczeństwo tego urządzenia AGD:

- należy korzystać z usług wyłącznie autoryzowanych serwisów technicznych;
- zawsze żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych;
- urządzenie zostało zaprojektowane do zastosowań nieprofesjonalnych w mieszkaniach; nie wolno zmieniać jego parametrów;
- na tabliczce znamionowej podane są symbole krajów, w których obowiązują dane instrukcje;
- bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo uziemione zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami;
- urządzenia nie powinny obsługiwać osoby o ograniczonej sprawności psychicznej lub ruchowej (w tym dzieci), a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo;
- **nie wolno dotykać kratki na naczynia podczas pracy płyty, ponieważ nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. W szczególności zwracać uwagę, aby w pobliżu nie znajdowały się dzieci;**
- urządzenie należy wykorzystywać wyłącznie do przygotowywania potraw i unikać jakichkolwiek innych zastosowań;
- przed każdą czynnością konserwacyjną oraz w razie nieprawidłowej pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego;
- zawsze sprawdzać, czy pokrętła znajdują się w położeniach zero, gdy urządzenie nie pracuje.

**Dzieci nie mogą mieć styczności z:**

- pokrętłami i przyciskami, a także z całym urządzeniem w ogóle;
- częściami opakowania (torebki, styropian, gwoździe itp.);
- urządzeniem podczas pracy oraz tuż po jej zakończeniu - w związku z jego nagrzewaniem;
- urządzeniem, które nie jest już eksploatowane (w tym przypadku należy zabezpieczyć części potencjalnie niebezpieczne).



### Unikać następujących czynności:

- dotykania urządzenia mokrymi częściami ciała;
- obsługiwanie urządzenia na boso;
- ciągnięcia urządzenia lub przewodu zasilającego w celu odłączenia go od gniazda sieciowego;
- przeprowadzania niewłaściwych lub niebezpiecznych działań;
- kładzenia przewodu zasilającego innych urządzeń AGD na gorących częściach urządzenia;
- narażania na działanie czynników atmosferycznych;
- wykorzystywania urządzenia jako podpórki;
- stosowania płynów łatwopalnych w pobliżu urządzenia;
- stosowania adapterów, rozgałęziaczy oraz/lub przedłużaczy;
- zlecania instalacji lub napraw osobom niewykwalifikowanym.

### Ważne

- Na palnikach nie wolno stawiać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń, ponieważ mogą się przewrócić lub rozlać zawartość.
- Jeśli urządzenie posiada pokrywę, przed jej zamknięciem sprawdzić, czy palniki są zimne.
- Zamknąć zawór zasilający, gdy płyta nie pracuje.
- Przed instalacją sprawdzić, czy parametry dystrybucji gazu są zgodne z parametrami przewidzianymi dla urządzenia. Fabryczne ustawienie stosowanego gazu jest podane na tabliczce znajdującej się na spodzie skrzynki z przyłączami. Urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania i powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi zasadami. Należy zwrócić szczególną uwagę na warunki wentylacji. Podczas działania kuchenek gazowych wytwarza się ciepło i zwiększa wilgotność w pomieszczeniu, w którym są one zainstalowane. W pomieszczeniu należy zapewnić odpowiednią wentylację: otwory naturalnej wentylacji powinny być odkryte lub należy zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z przewodem odprowadzającym). Intensywne i długie eksploatowanie urządzenia może wymagać zapewnienia dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, wydajniejszego poziomu wentylacji, zwiększenia mocy wentylatorów mechanicznych (jeśli je zainstalowano).

## Instalacja

Poniżej opisano czynności, jakie należy wykonać podczas instalacji elektrycznej oraz gazowej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami wykonanie takich prac należy zlecić technikowi z odpowiednimi uprawnieniami. Wykonanie prac przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji jest niebezpieczne. Producent nie będzie odpowiedzialny za uszkodzenia cielesne oraz szkody materialne powstałe wskutek nieprzestrzegania powyższych wymogów. W ODNIESIENIU DO CZĘŚCI GAZOWEJ NALEŻY PRZESTRZEGAĆ NORMY UNI 7129 ORAZ UNI 7131.

### Przygotowanie mebla

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy płyty kuchennej do zabudowy klasy 3.

Należy przygotować otwór w blacie zgodnie z wymiarami podanymi na rys. 2.

W każdym przypadku należy wykonać otwór w pozycji możliwie najdogodniejszej tak, aby rura gazowa nie stykała się ze ściankami ewentualnego piekarnika pod płytą.

### Zabudowanie w meblu

Po wykonaniu połączeń rozprowadzić materiał uszczelniający na otworze i oprzeć płytę. Ścisnąć haki mocujące (rys. 3), delikatnie dokręcając. Wyjąć wystające części taśmy.

### Uwaga

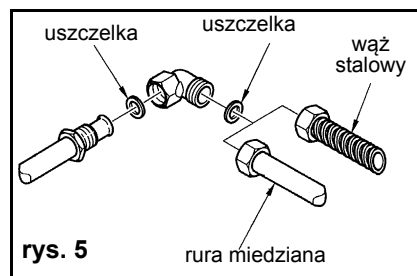
Jeśli urządzenie nie jest instalowane nad piekarnikiem, trzeba zamontować przegrodę (rys. 4).

### Podłączenie przewodu gazowego

Podłączyć urządzenie do przewodu gazowego zgodnie z obowiązującymi normami dopiero po sprawdzeniu prawidłowości ustawienia urządzenia stosownie do typu gazu używanego do zasilania.

W przeciwnym przypadku wykonać czynności opisane w rozdziale "Wymiana dysz" (pagina 56). Przy zasilaniu gazem płynnym należy zamontować regulatory ciśnienia zgodnie z obowiązującymi przepisami. Podłączenie gazowe można wykonać na dwa sposoby:

- Podłączyć płytę kuchenną przy pomocy sztywnej rury miedzianej o średnicy 12 mm, postępując zgodnie z rys. 5. Aby zapewnić szczelność, należy zastosować uszczelkę elastomerową dołączoną w komplecie wraz z akcesoriami (norma UNI EN 682).
  - Podłączyć płytę kuchenną węzłem z opłotem stalowym (norma UNI 9891). Również w tym wypadku należy zapewnić szczelność wykorzystując uszczelkę dostarczoną w komplecie. Zaleca się również przestrzeganie obowiązujących przepisów i norm dotyczących instalacji gazowych, a w szczególności powyższych norm UNI.
- Po wykonaniu podłączenia sprawdzić, czy nie ma nieszczelności polewając połączenie roztworem wody z mydłem.



rys. 5



## Wentylacja pomieszczeń

Sprawdzić, czy w pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie, znajdują się stałe otwory wychodzące na zewnątrz lub przewody wentylacyjne zapewniające prawidłowe doprowadzenie powietrza zgodnie z wymogami obowiązujących norm. Wszystkie wykorzystywane otwory powinny:

1. posiadać minimalny dostępny przekrój nie mniejszy niż 100 cm<sup>2</sup>;
2. być wykonane w taki sposób, aby uniemożliwić ich zablokowanie od zewnątrz oraz od wewnątrz;
3. posiadać zabezpieczenia przed zmniejszeniem dostępnego przekroju przewodów/otworów wentylacyjnych;
4. znajdować się na takiej wysokości nad poziomem podłoża, aby nie zakłócać prawidłowego odprowadzania produktów spalania.

Jeśli otwory są wykonane w ścianie prowadzącej do sąsiedniego pomieszczenia, pomieszczenie takie powinno posiadać bezpośrednią wentylację, lecz:

1. nie powinna to być sypialnia;
2. nie powinno być pomieszczeniem wspólnym budynku;
3. nie powinno być pomieszczeniem zagrożonym pożarem.

Przed próbnym uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w pomieszczeniu, do którego prowadzą otwory wentylacyjne nie ma podciśnienia spowodowanego przez innego użytkownika oraz czy zapewniona jest wentylacja pomiędzy dwoma pomieszczeniami przez stałe niezablokowane otwory; można np. powiększyć otwór pomiędzy drzwiami a podłogą. Produkty spalania powinny być odprowadzane przez okap. Okap powinien posiadać odprowadzenie do przewodu kominowego lub bezpośrednio na zewnątrz.

## Dostęp do płyty kuchennej

Aby uzyskać dostęp do skrzynki, w której znajdują się części funkcjonalne, należy:

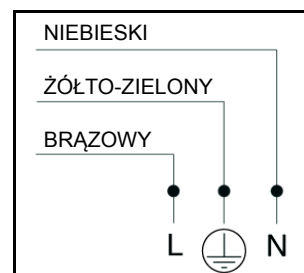
- zdjąć kratkę oraz rozebrać palniki zdejmując również rozdzielacz płomienia;
- wyjąć pokrętła zdejmując je ze sworzni;
- odkręcić śruby mocujące palniki do płyty;
- podnieść płytę.

## Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyta kuchenna FRANKE posiada przewód zasilający trójbiegunowy z wolnymi zaciskami.

Jeśli płyta kuchenna będzie podłączona na stałe do sieci zasilania elektrycznego, należy przewidzieć urządzenie odłączające o rozwarciu styków wystarczającym do zapewnienia całkowitego rozłączenia w warunkach przepięcia kategorii III. Upewnić się, czy:

- a) gniazdko i wtyk są przystosowane do prądu 16 A;
- b) jest łatwy dostęp do gniazdko i wtyczki. Dodatkowo są one umieszczone w taki sposób, aby nie było możliwości kontaktu z żadną częścią pod napięciem podczas wkładania i wyjmowania wtyczki z kontaktu;
- c) wtyczka daje wkładać się do gniazdko bez problemów i jest dostępna po zainstalowaniu urządzenia;
- d) po włożeniu wtyczki do gniazdko płyta zabudowana w meblu nie opiera się na niej;
- e) to tej samej wtyczki nie są podłączone zaciski dwóch różnych urządzeń;
- f) podczas wymiany kabla zasilającego zastosowano kabel o parametrach 3 x 0,5 mm<sup>2</sup> typu H05VV-F;
- g) należy bezwzględnie przestrzegać biegunowości podczas podłączania zacisków (Brązowy = Faza – Niebieski = Zero – Żółty/Zielony = Uziemienie).



**Uwaga:** Sprawdzić, czy parametry sieci elektrycznej w Państwa domu (napięcie, maksymalna moc, prąd) są zgodne z parametrami płyty FRANKE.

## Wymiana dysz

Uwaga: Wszystkie urządzenia są fabrycznie ustawione na spalanie gazu ziemnego (metanu - G20).

Jeśli spalany będzie inny gaz, należy wymienić dysze w sposób następujący:

1. wyjąć kratki oraz rozłożyć palniki, w tym rozdzielacze płomieni;
2. odkręcić i wyjąć dysze, a następnie wymienić je na inne, odpowiednie do rodzaju spalanego gazu. Sprawdzić oznakowanie w tabeli (pagina 57);
3. zamontować z powrotem palnik oraz kratki;
4. palniki nie wymagają regulacji powietrza.

## Ostrzeżenie

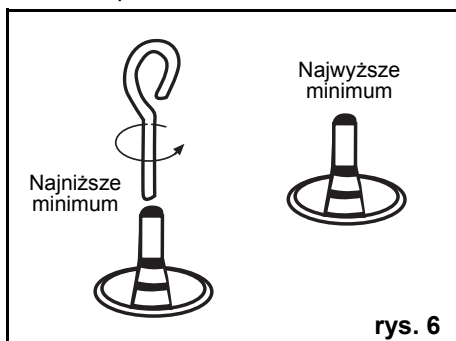
Podczas przestawienia urządzenia z jednego rodzaju gazu na inny należy umieścić samoprzylepną nalepkę informującą o rodzaju gazu (dostarczoną w komplecie) w odpowiednim miejscu na tabliczce znamionowej.

W przypadku stosowania gazu LPG (G30 lub G31) śruba regulacji minimum powinna być dokręcona do końca.

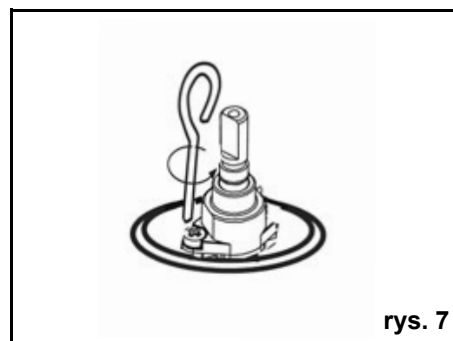
Niniejsze urządzenia są dostarczane w kategorii II 2H3+.

## Regulacja minimum

- Zdjąć pokrętła (wyjmowane, montowane na wcisk).
- Zapalić palniki i dokonać regulacji minimum, obracając śrubę regulacji zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby zmniejszyć płomień i w przeciwną - aby go zwiększyć (rys. 6-7). Śrubokręt do regulacji jest dostarczony w komplecie.



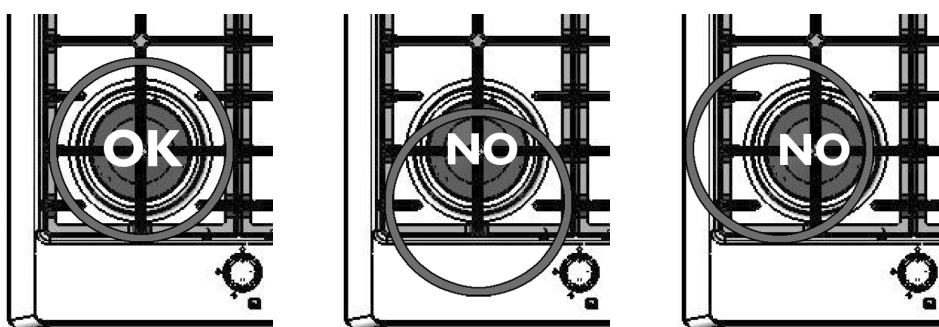
rys. 6



rys. 7

## Dane techniczne

Dane techniczne		FHM 905 4G LTC					
Kategoria urządzenia:		II 2H3+ (G20=20 mbar >> G30/G31=28-30/37 mbar)					
PALNIKI	MOC NOMINALNA (kW)	MOC ZREDUKOWANA (kW)	NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPIYWU GAZU G20 (m³/h)	DYSZE G20 20 mbar (100/mm)	NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPIYWU GAZU G30/G31 (g/h)	DYSZE G30/G31 28-30/37 mbar (100/mm)	MAKS. ZALECANA Ø GARNKÓW (mm)
Pomocniczy	1,00	0,65	0,095	72	73	50	140
Średniej mocy	1,75	0,70	0,167	97	127	65	220
Dużej mocy	3,00	1,30	0,286	115	218	85	240
Potrójna korona	3,80	2,10	0,362	133	277	97	260
CAŁKOWITA ZAINSTALOWANA MOC GAZU (kW)						11,30	
CAŁKOWITE NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPIYWU GAZU G20 (m³/h)						1,077	
CAŁKOWITE NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPIYWU GAZU G30/G31 (g/h)						822	
MOC / NAPIĘCIE / PRĄD / CZĘSTOTLIWOŚĆ						0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz	
POWIETRZE POTRZEBNE DO SPALANIA (2m³/h na kW zainstalowanej mocy nominalnej gazu)							22,60



Używanie garnków o średnicy większej od podanej może powodować nadmierne nagrzewanie się pokręteł i blatu i, w przypadku dłuższego użycia, żółknięcie pokrywy (jeśli jest wykonana ze stali nierdzewnej).

Firma Franke nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe wskutek takiego użycia.

Łączna moc termiczna: patrz tabliczka na spodzie płyty.

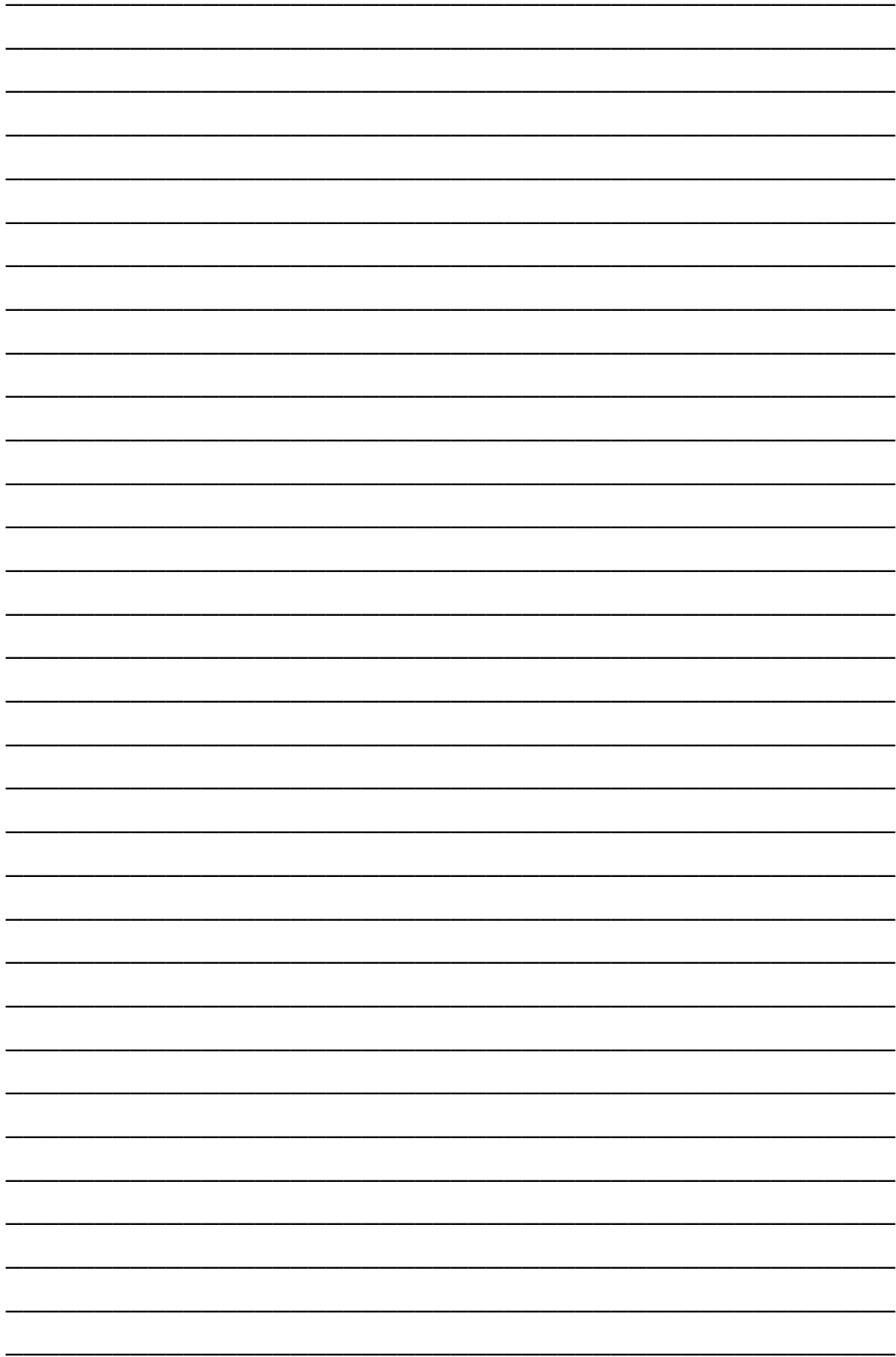
Powietrze do spalania: 2 m³/h na kW zainstalowanej mocy - patrz tabliczka.

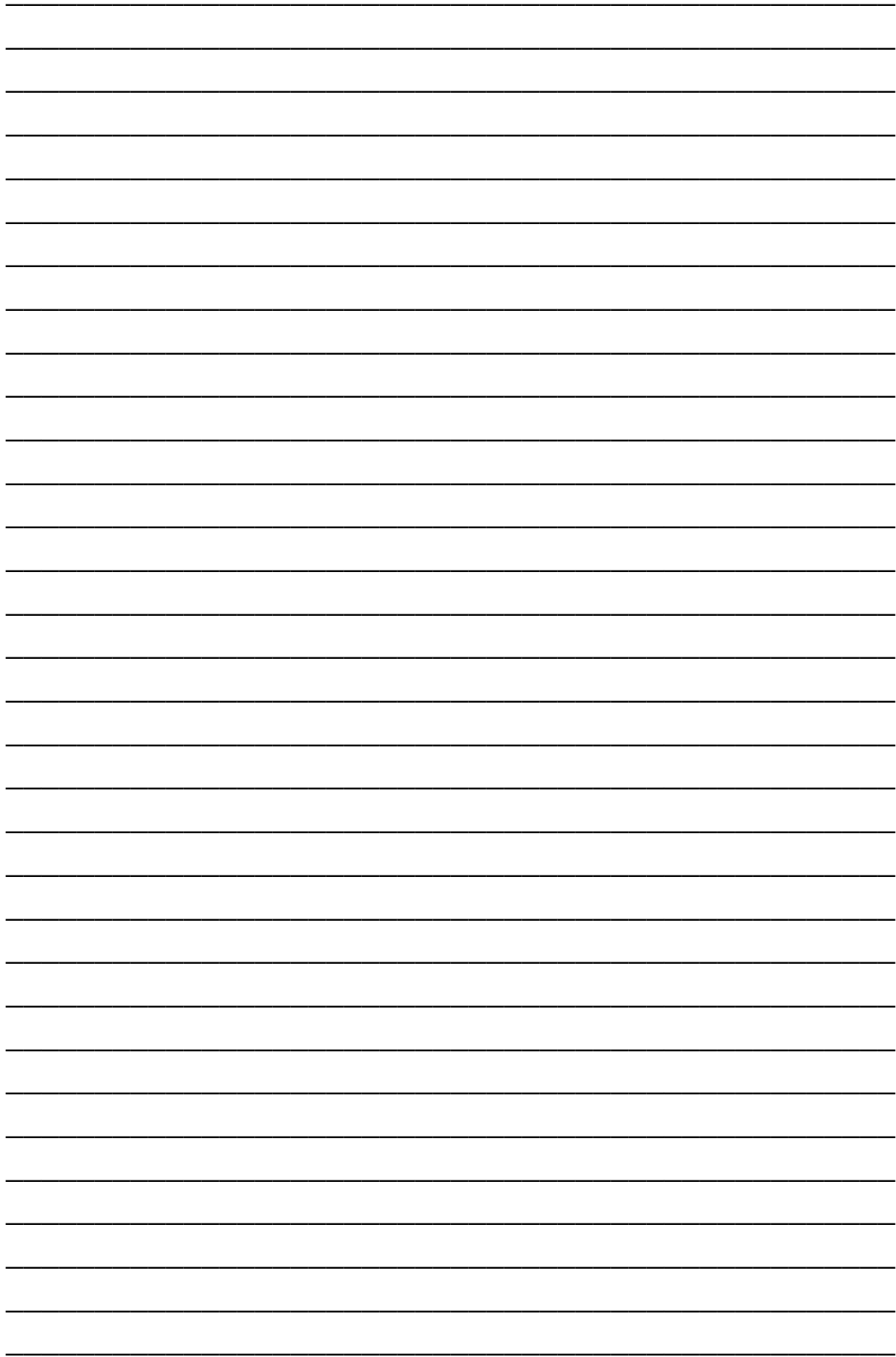
Napięcie zasilania 220-240 V 50-60 Hz.

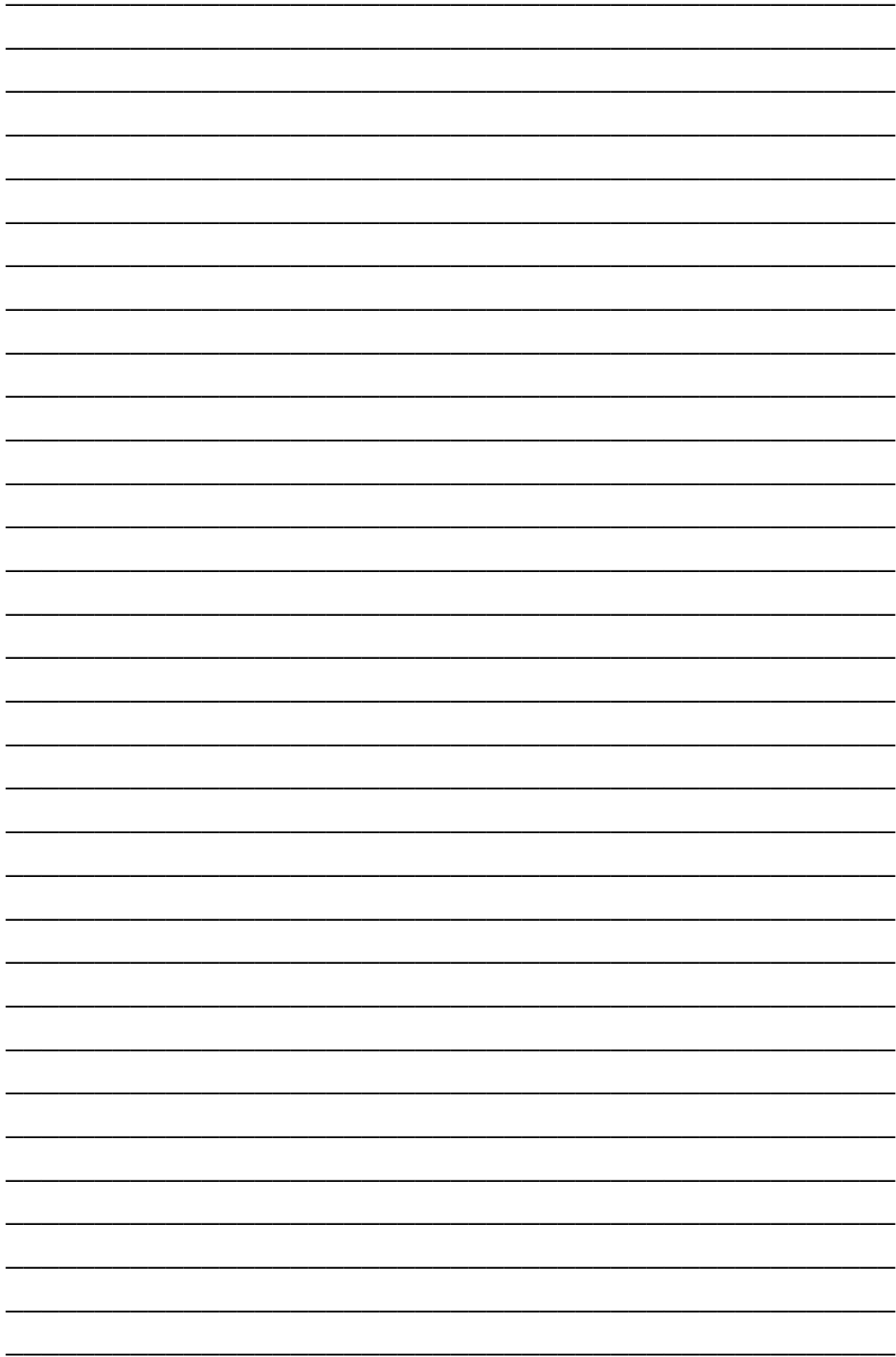


Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw europejskich:

- 90/396/EWG (Gaz);
- 2006/95/WE (Niskie Napięcie);
- 2004/108 WE (Kompatybilność Elektromagnetyczna - EMC).









**Franke S.p.A.**  
**via Pignolini, 2**  
**37019 Peschiera**  
**del Garda (VR)**  
**[www.franke.it](http://www.franke.it)**

**991.0101.588**