



SAFETY INFORMATION

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

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

 Risk of injury!

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

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



Risk of burns!

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

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

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

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

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



Risk of electric shock due to entering liquid!

The device contains electrical components.

- z Make sure that no liquid enters the interior of the device.
- z Do not use pressurised steam to clean the device.
- z In the event of the burner flames accidentally extinguished, turn o the burner control and do not attempt to reignite the burner for at least 1 min.
- z The device shall not be operated for more than 15 seconds if after 15 seconds the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment doors

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

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



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

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

CAUTIONThe cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

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

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



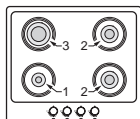
Risk of fire!

- z Do not store items on the cooking surfaces.

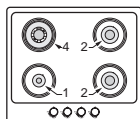


WARNING Unattended or automatic cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Hot oil ignites readily.

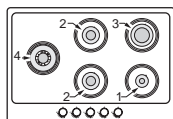
TECHNICAL DATA



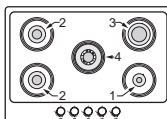
FHSM 604 4G



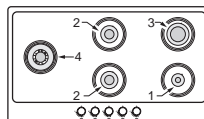
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

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

*ALL FHMA MODELS

MODELS'S CONFIGURATION

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

DC = Double Crown SR= Semi-Rapid R = Rapid AUX=Auxiliary C = Cast Iron Grid E = Enameled Grid
Power supply = 220-240 V; Frequency = 50-60 Hz; Power/current = 0,6 Watt

INSTALLATION



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

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

Z Ensure that the device is connected directly to the mains socket. Ensure that no adapters, no multi-sockets and no extension cables are used to connect the device.

Cabinet requirements

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

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

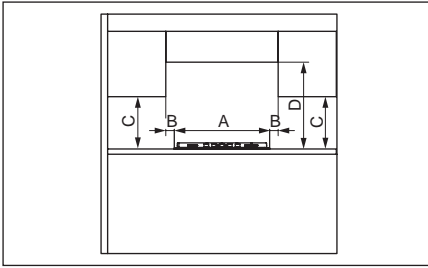
For fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be assembled with heat-resistant adhesives (min. 100°C): Unsuitable materials and adhesives can result in warping and detachment.

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

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

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

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

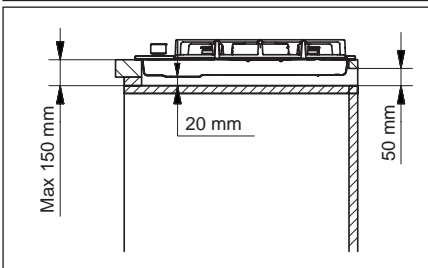
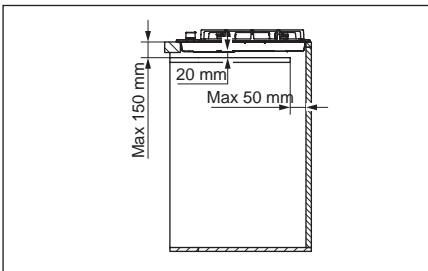
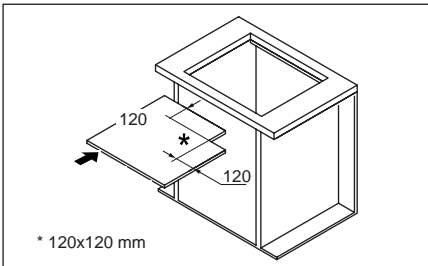


MINIMUM DIMENSIONS (MM)

A = 590/730/880 B = 50

C = 400 D = 700

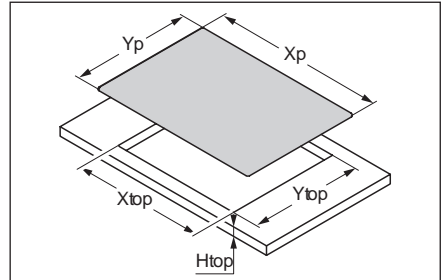
- Z If the appliance is not installed above an oven: arrange a separator ba e.



Installation procedure

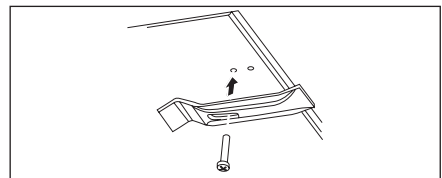
The appliance is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided.

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



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

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



Connection to gas supply

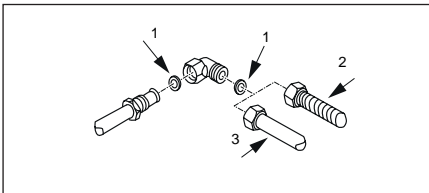
- X Connect the appliance to the gas supply in compliance with the current regulations, only after making sure it is arranged for the type of gas to be used. Otherwise, carry out the operations described in the paragraph „Replacing injectors“.
- Z For liquid gas use pressure regulators complying with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

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

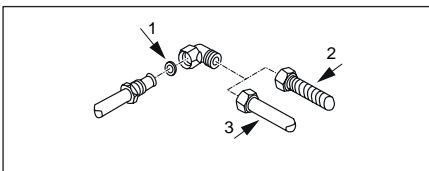
- A. Connect the gas hob using a 12 mm diameter rigid copper pipe (3). To ensure a good seal, use the elastomer gasket supplied as an accessory (1).
- B. Connect the hob using a continuous-surface exible steel tube (2). Also in this case, to ensure a good seal use the gasket supplied as an accessory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

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

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



For United Kingdom, Northern Ireland and Republic of Ireland.

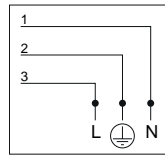


Electrical connection

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

Ensure the following:

- The characteristics of your household electrical power supply (voltage, maximum output and current) are compatible with those of your FRANKE hob.
- The plug and the socket can be easily reached and are positioned so that no live part is accessible when inserting or removing the plug.
- A 3 x 0.75 mmH05RR-F type cable for completely gas hobs is used when replacing the power cable.
- The terminals of two appliances are not connected to the same plug.
- The polarities of the free terminals (Blue = Neutral = (1) / Yellow and Green = Earth = (2) / Brown = Live = (3)) are respected.

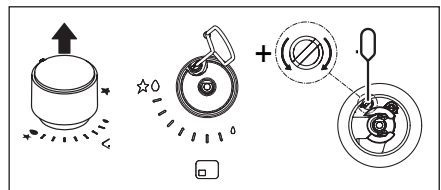


Adjustment to different types of gas

WARNING This operation must be performed by a qualified technician.

Minimum flame adjustment

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



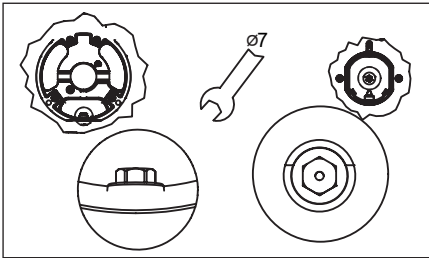
Replacing injectors

Not supplied injectors must be requested to the customer service.

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

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

These burners do not require air adjustment.



Accessing the hob

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

- Remove the grids, burner caps and ame-spreaders;
- Remove the knobs, sliding them o their pins;
- Remove the screws that x the burners to the hob;
- Lift the hob.

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

INTENDED USE

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

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



Risk of burns!

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





Lighting the burners

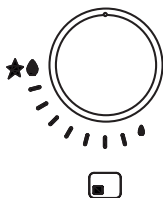
The hob is lit with the control knobs. To light the burners, proceed as follows:

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

Then release the knob and, turning it anticlockwise, adjust the ame as required.

If the ame does not stay lit, repeat the operation from step 1.

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



Burner use

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

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

The hob is an item for daily use: signs of usage such as scratches or visible material abrasion from pots or cookware are normal. Intensive use leads to more distinctive signs of usage. In such cases, the appliance continues to function perfectly and a complaint is not justified. Safety is always guaranteed.

Do not use the appliance as support top.

To avoid damaging the appliance:

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

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

Automatic Safety Valve

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

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). Declines any liability for damage due to such use (Fig. 1).

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

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

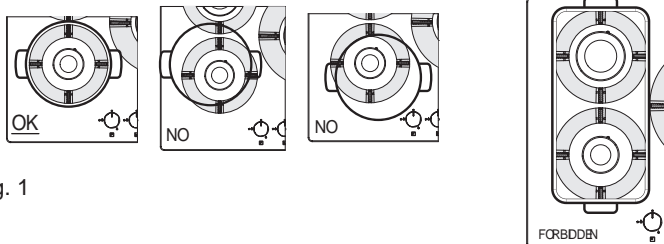
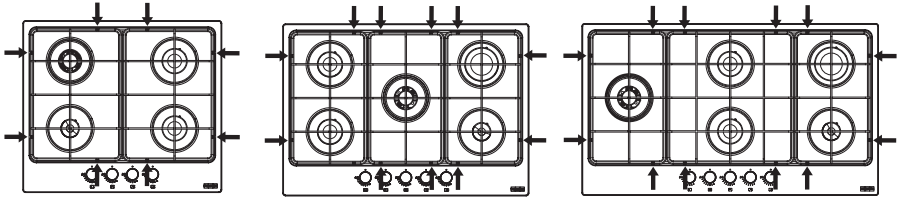


Fig. 1

Correct position of the grids

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



CLEANING AND CARE



Risk of burns!

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

Before performing any cleaning and care

- Z Turn the appliance o .

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

Cleaning the appliance

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

MAINTENANCE AND REPAIR

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

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

- Z Make sure that maintenance on electrical components is carried out only by the manufacturer or the customer service. Use original spare parts only.

- Z Make sure that damaged cables are changed only by the manufacturer or the customer service.

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

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

DISPOSAL

Packaging

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

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

Disconnection

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

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

Disposal



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


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

CUSTOMER SERVICE

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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



Verletzungsgefahr!

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



Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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



Stromschlaggefahr durch eindringende Flüssigkeit! Das Gerät enthält elektrische Teile.

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



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

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

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

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

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



Brandgefahr!

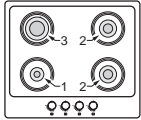
- z Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



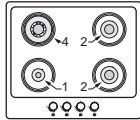
WARNUNG:

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

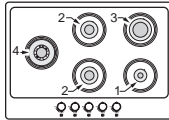
TECHNISCHE DATEN



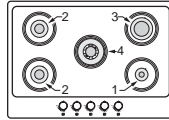
FHSM 604 4G



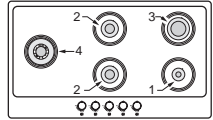
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

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

*ALLE FHMA-MODELLE

KONFIGURATION DER MODELLE

Modell	St. AUX	St. SR	St. R	St. DC	St. Brenner	Heiz- quelle	Nenndurch"uss gesamt G20 (m3h)	Nenndurch"uss gesamt G30/G31 (g3h)	Für die verbrennung notwendige Luft (m³h)	Ges. installierte Gas- Nennleistung (kW)	Ges. installierte LPG Gas- Nennleistung (kW)	Gewicht netto - brutto (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAS	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

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

INSTALLATION

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

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

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

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

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

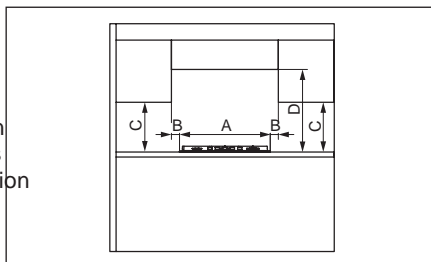
Die Belüftung der Räume muss den örtlichen Bestimmungen entsprechen.

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

WICHTIG! Diese Geräte entsprechen der Klasse „Y“ in Bezug auf den Schutz vor Brandgefahren.

Der Mindestabstand von der Gerätekante beträgt 150 mm an der Seitenwand, 50 mm an der Rückseite und 700 mm für sämtliche Schränke oberhalb. Es wird empfohlen, das Gerät in 40 mm dicke Arbeitsplatten einzubauen. Sollten die Abmessungen abweichen, müssen etwaige Anpassungen vom Installateur durchgeführt werden.

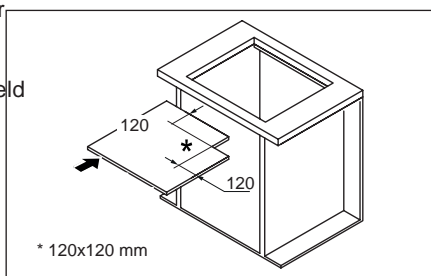
Hinweis: Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert wird, sind die Montageanweisungen der Dunstabzugshaube für den einzuhaltenden Abstand zu befolgen.



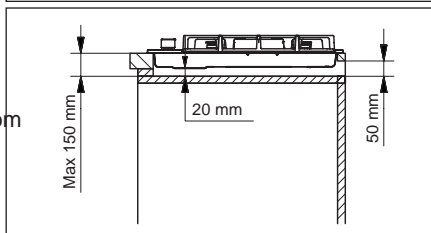
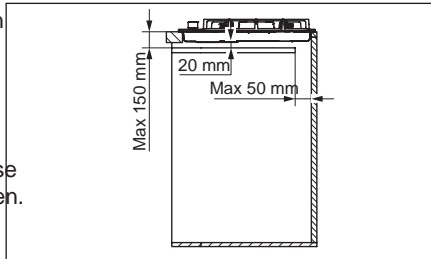
MINDESTABMESSUNGEN (MM)

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

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



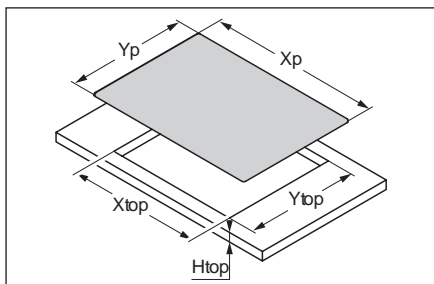
* 120x120 mm



Installationsablauf

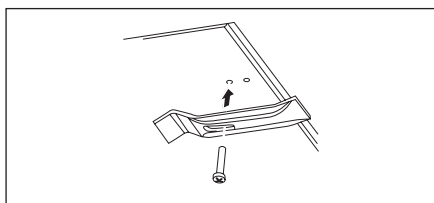
Das Gerät wird mithilfe der mitgelieferten Halterungen und Zubehörteile in der Arbeitsplatte befestigt.

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



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

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



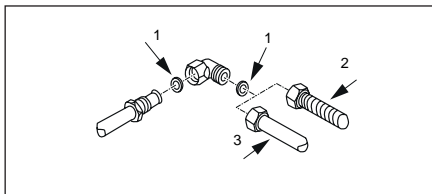
Gasanschluss

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

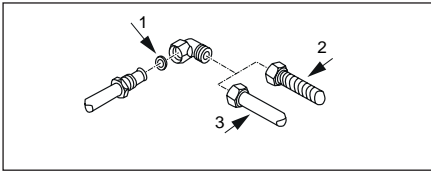
Für den Gasanschluss gibt es zwei Möglichkeiten:

- A. Schließen Sie das Gaskochfeld mit einem starren Kupferrohr mit 12 mm Durchmesser an (3). Um die Dichtigkeit zu gewährleisten, verwenden Sie die mitgelieferte Elastomerdichtung (1).
 - B. Schließen Sie das Kochfeld mit einem vollwandigen Stahlschlauch an (2). Um die Dichtigkeit zu gewährleisten, verwenden Sie auch in diesem Fall die mitgelieferte Dichtung (1). Die Maximallänge des Schlauchs beträgt 2 Laufmeter.
- WICHTIG!** Wenn ein Edelstahlschlauch verwendet wird, muss er so installiert werden, dass er keinen beweglichen Einrichtungsteil berührt. Er muss durch einen hindernisfreien Bereich geführt werden, wo er über seine gesamte Länge inspiziert werden kann.

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



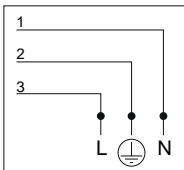
Für Vereinigtes Königreich, Nordirland und Republik Irland.



Elektrischer Anschluss

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

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

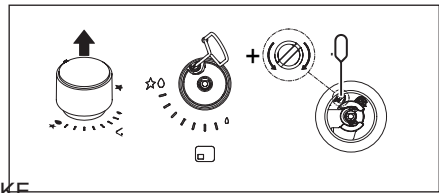


Anpassung an verschiedene Gassorten

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

Mindest"ammengröße einstellen

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

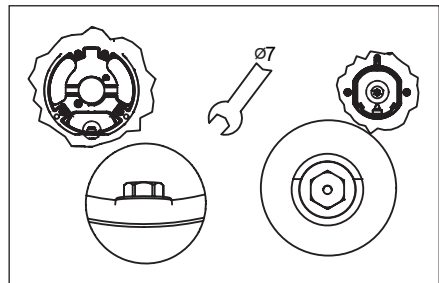


Auswechseln der Düsen

Nicht mitgelieferte Injektoren sind beim Kundendienst anzufordern.

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

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



Zugri“ auf das Kochfeld

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

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

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

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

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

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



Verbrennungsgefahr!

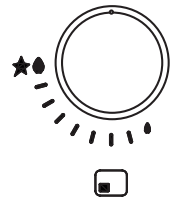
- Z Berühren Sie Topfträger nicht während des Gebrauchs.
- Z Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen.

Brenner zünden

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

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

Drehschaltersymbol	Funktion
	Aus
	Kleinste Flamme
	Zünden und größte Flamme
	Kochzone



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

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

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

Automatisches Sicherheitsventil

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

Gebrauch der Brenner

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

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

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

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

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

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

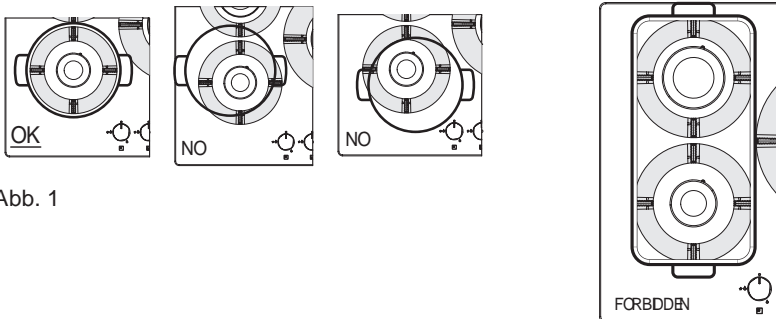
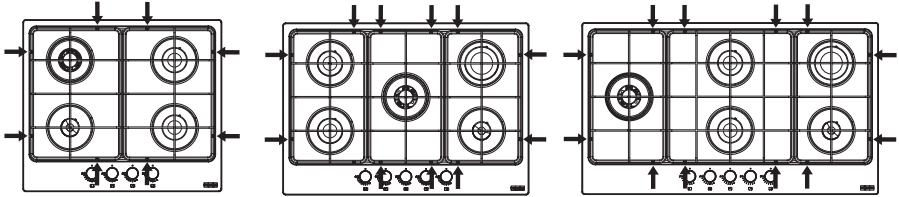


Abb. 1

Korrekte Position der Gitter

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



REINIGUNG/INSTANDHALTUNG



Verbrennungsgefahr!

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

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

Gerät reinigen

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

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

WARTUNG UND REPARATUR

Trennen Sie vor sämtlichen **Wartungsarbeiten** das Gerät vom Stromnetz.

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

Z Lassen Sie **Wartungsarbeiten** an elektrischen Teilen nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchführen. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

Z Lassen Sie **schadhafte Kabel** nur vom Hersteller oder vom Kundendienst austauschen.

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

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

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

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

LEITFADEN ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG

Art des Fehlers:	Prüfen Sie Folgendes:
A Der Brenner zündet nicht oder die Flamme ist nicht beständig.	1 Die Gas- oder Stromversorgung ist nicht ausgeschaltet.
	2 Der Gaszufuhrhahn ist nicht offen
	3 Die nachfüllbare Gasasche (Flüssiggas) ist nicht leer
	4 Die Brenneröffnungen sind nicht verstopft.
	5 Das Steckerende ist nicht schmutzig.
	6 Es wurden nicht alle Brenner Teile richtig positioniert
	7 Es gibt keine Zugluft in der Nähe des Kochfelds.
	8 Der Knopf wurde beim Zünden des Brenners nicht lang genug gedrückt, um die Schutzvorrichtung zu aktivieren (siehe Seite 21 „Bestimmungsgemäße Verwendung“)
	9 Die Brenneröffnungen sind in der Nähe des Thermoelements nicht verstopft.
	10 Die kleinste Gaseinstellung ist nicht korrekt
B Das Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen, Kessel) ist nicht stabil	11 Der Boden des Behälters ist nicht perfekt eben
	12 Der Behälter befindet sich nicht mittig auf dem Brenner
	13 Die Topfträger wurden nicht ausgetauscht oder falsch positioniert.

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

ENTSORGUNG

Verpackung

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

Entsorgung



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

Trennung vom Netz

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

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

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

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

KUNDENDIENST

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

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

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

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

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



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

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

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



Risque de blessure•!
Cet appareil n'est pas un jouet.

z Maintenir les enfants et les animaux éloignés du dispositif et des matériaux d'emballage, par exemple le plastique et le polystyrène ; ils peuvent s'avérer dangereux, il convient donc de les jeter de manière correcte.

z Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.

z Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.



Risque de brûlures•!

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

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

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

- non professionnelle dans les foyers uniquement.
-  Risque d'électrocution en cas d'infiltration de liquides•!
- z Le type de gaz pour lequel l'appareil est prévu est indiqué sur la plaque signalétique au bas du plateau. L'appareil contient des composants électriques.
 - z Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales d'alimentation en gaz (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. z S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
 - z Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Ne pas utiliser de vapeur sous pression pour nettoyer l'appareil.
 - z Les conditions de réglage sont inscrites sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique). z Si les ammes du brûleur s'éteignent accidentellement, coupez la commande du brûleur et ne tentez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.
 - z Portez une attention particulière aux réglementations sur la ventilation. z Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes, si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez d'utiliser le dispositif et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant d'essayer d'allumer encore une fois le brûleur.
 - z Après utilisation, éteignez les plaques à l'aide des commutateurs. z Assurez-vous que l'appareil est installé de manière à pouvoir le déconnecter de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture de contact (3 mm) assurant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III.
 - z Assurez-vous que les brûleurs sont froids avant de refermer le capot, si l'appareil en est équipé.

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



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

z Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, particulièrement quand l'appareil fonctionne : gardez les trous d'aération naturels ouverts ou installez une ventilation mécanique (hotte aspirante).

z Ne pas utiliser l'appareil avec un interrupteur horaire externe ou un système de télécommande séparé.

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

z Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ni de jets d'eau directs.

z Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.

z N'utilisez jamais d'objets pointus qui pourraient abîmer les joints entre le bandeau et le plan de travail.

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

z Ces consignes ne sont valables que si le symbole du pays est présent sur l'appareil. Si le symbole n'est pas présent sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux instructions techniques qui devraient fournir les consignes nécessaires concernant la modification de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.



Risque d'incendie!

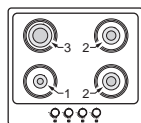
z Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.



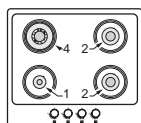
AVERTISSEMENT :

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

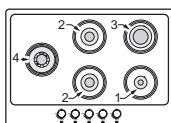
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



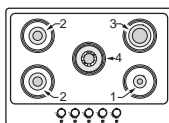
FHSM 604 4G



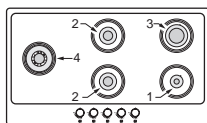
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

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

*TOUS LES MODÈLES FHMA

CONFIGURATION DES MODÈLES

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

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

INSTALLATION

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

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

Exigences pour le meuble

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

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

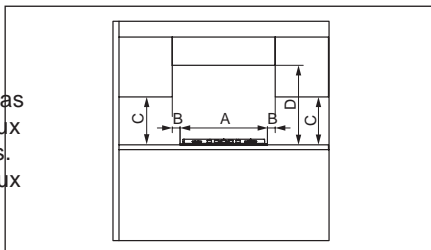
Pour les unités encastrées, les composants (plastiques et bois de placage) doivent être assemblés à l'aide d'adhésifs résistant à la chaleur (min. 100 °C) : les matériaux et adhésifs non appropriés peuvent se déformer et se détacher.

La ventilation des pièces doit être conforme aux réglementations locales.

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

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

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

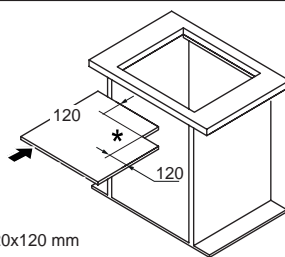


DIMENSIONS MINIMALES (MM)

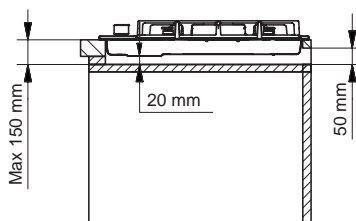
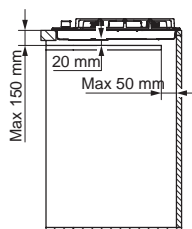
A = 590/730/880 B = 50

C = 400 D = 700

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



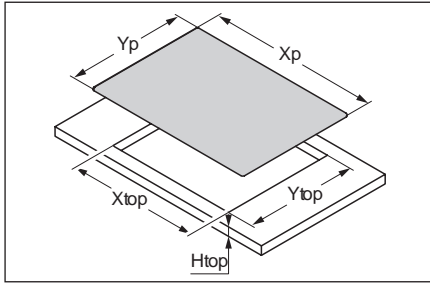
* 120x120 mm



Procédure d'installation

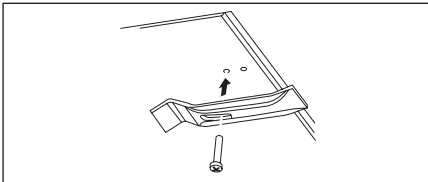
L'appareil est fixé à l'unité au moyen des supports et accessoires fournis.

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



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

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



Connexion à l'arrivée de gaz

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

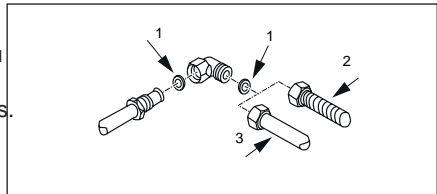
- Z Pour le gaz liquide, utilisez des régulateurs de pression conformes aux réglementations en vigueur.

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

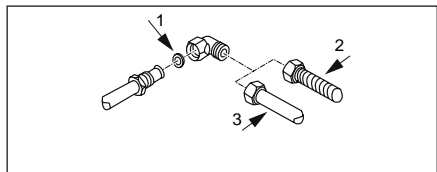
- A. Reliez la table de cuisson au gaz avec un tuyau en cuivre rigide de 12 mm de diamètre (3). Pour obtenir une bonne étanchéité, utilisez le joint élastomère fourni comme accessoire (1).
- B. Reliez la table de cuisson avec un tube en acier flexible à surface continue (2). Dans ce cas également, pour obtenir une bonne étanchéité, utilisez le joint fourni comme accessoire (1). La longueur maximale du tuyau est de 2 mètres linéaires.

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

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



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

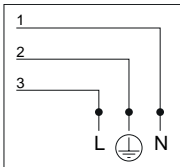


Branchement électrique

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

X Assurez-vous des points suivants :

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

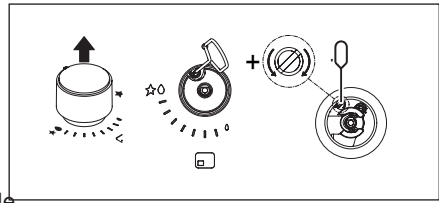


Ajustement aux différents types de gaz

Avertissement : Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié

Réglage minimum de la "amme

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

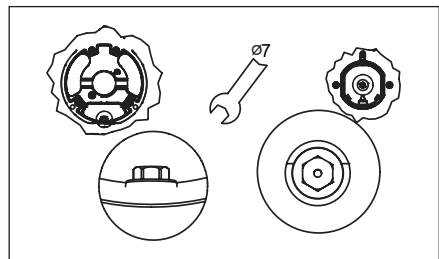


Remplacement des injecteurs

Les injecteurs non fournis doivent être demandés au service client.

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

- Retirez les grilles, les capuchons des brûleurs et les di useurs de ammes ;
- Dévissez les injecteurs et remplacez-les par ceux fournis et qui sont adaptés à l'arrivée de gaz, en vous assurant que le marquage coïncide avec celui du tableau ;
- Réinstallez les di useurs de amme, les capuchons des brûleurs et les grilles ;
- Ces brûleurs ne nécessitent aucun réglage de l'air.



Accès à la plaque de cuisson

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

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

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

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

USAGE PRÉVU

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

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



Risque de brûlures!


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

Allumage des brûleurs

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

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

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



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

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

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

Valve de sécurité automatique

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

Utilisation des brûleurs

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

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

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

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

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

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

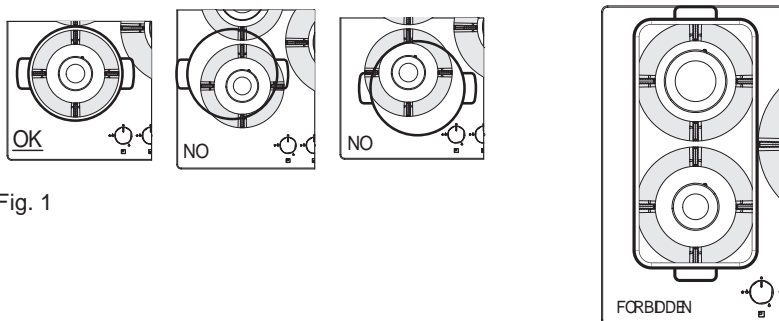
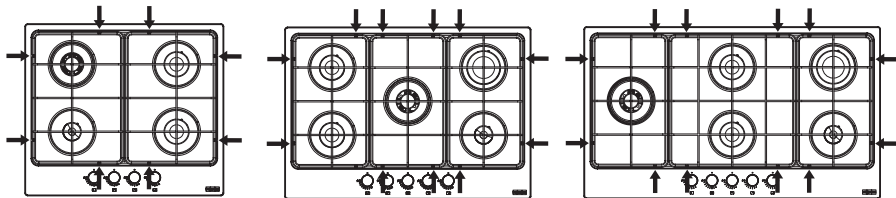


Fig. 1

Position correcte des grilles

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



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Risque de brûlures!

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

Avant toute opération de nettoyage et d'entretien :

- Z Éteindre l'appareil.

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

Nettoyage de l'appareil

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

MAINTENANCE ET RÉPARATION

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

En cas de problème technique, contactez le SAV Franke.

Z S'assurer que la maintenance des composants électriques est effectuée uniquement par le fabricant ou le service clientèle. Utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.

Z S'assurer que les câbles endommagés sont uniquement remplacés par le fabricant ou le service clientèle.

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

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

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

MISE AU REBUT

Emballage

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

Débranchement

- X Débranchez l'appareil du secteur. Lorsque l'appareil est xé, cette opération doit être e ectuée par un électricien quali é.

Mise au rebut



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

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

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

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

SERVICE CLIENTÈLE

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

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

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



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

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



Rischio di lesioni!

- z Questo dispositivo non è un giocattolo.

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




Pericolo di ustioni!

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

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

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

- z Il tipo di gas per il quale è predisposto il dispositivo è specificato sulla targhetta di identificazione sul fondo del cassetto del piano cottura. Il dispositivo contiene componenti elettrici.  Rischio di scossa elettrica a causa della penetrazione di liquidi!
- z Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas) e la regolazione del dispositivo siano compatibili. z Accertarsi che non penetrino liquidi all'interno del dispositivo.
- z Il piano cottura non è collegato a un dispositivo di evacuazione per prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità con le norme di installazione vigenti. È necessario prestare particolare attenzione alle disposizioni relative alla ventilazione. z Non utilizzare vapore pressurizzato per pulire il dispositivo.
- z Le condizioni per la regolazione di questo dispositivo sono riportate sull'etichetta (o targhetta di identificazione). z In caso di spegnimento accidentale della fiamma, spegnere il bruciatore con il comando corrispondente e non riaccenderlo per almeno 1 minuto.
- z Prestare particolare attenzione alle disposizioni pertinenti in materia di ventilazione. z Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non è ancora acceso, interrompere l'uso del dispositivo e aprire la porta dello scomparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di riprovare l'accensione.
- z Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con gli appositi comandi. z L'apparecchio deve essere installato in modo che sia possibile scollegarlo dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che assicuri la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.
- z Se il piano cottura è dotato di coperchio, prima di chiuderlo accertarsi che i bruciatori siano freddi.

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



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

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

ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere sorvegliato.

Un processo di cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliato.

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

prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.

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



Rischio di incendio!

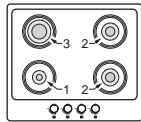
- z Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.



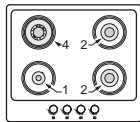
ATTENZIONE:

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

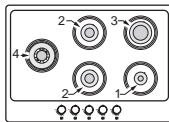
DATI TECNICI



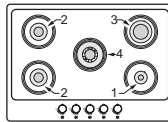
FHSM 604 4G



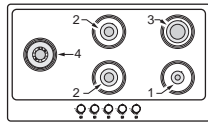
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

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

*TUTTI I MODELLI FHMA

CONFIGURAZIONE DEI MODELLI

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

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

INSTALLAZIONE

L'installazione e il collegamento elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e quali cato. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali lesioni a persone o danni alle cose che risultino dalla mancata osservanza delle presenti disposizioni. Il collegamento al gas deve essere conforme alle regole vigenti nel Paese di utilizzo al momento dell'installazione.

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

Requisiti dei mobili

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

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

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

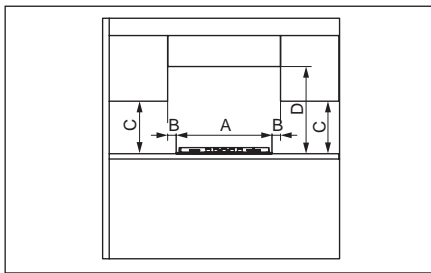
La ventilazione dei locali deve essere realizzata in conformità alle normative locali.

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

Importante: questi dispositivi sono di tipo "Y" per quanto riguarda il grado di protezione dai pericoli di incendio. La distanza minima dal bordo dell'apparecchio deve essere di 150 mm per la parete laterale, 50 mm per il lato posteriore e 700 mm per eventuali pensili.

Si consiglia di montare il dispositivo su piani di lavoro di spessore pari a 40 mm. Nel caso in cui le dimensioni siano diverse, eventuali modi che devono essere gestite dal tecnico.

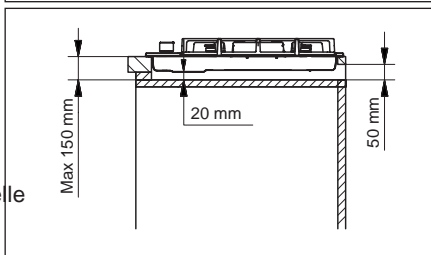
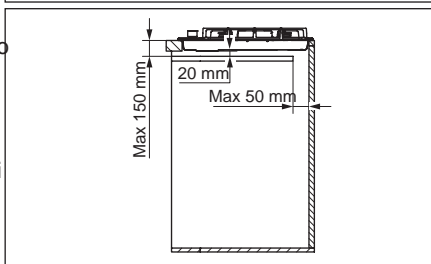
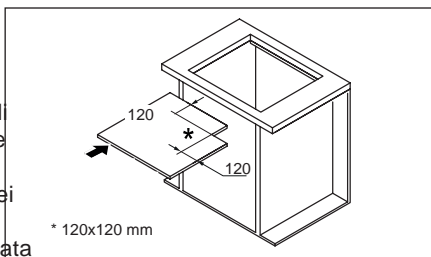
Nota: se sopra il piano di cottura è installata una cappa, rispettare le distanze riportate nelle istruzioni di montaggio della cappa.



DIMENSIONI MINIME (MM)

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

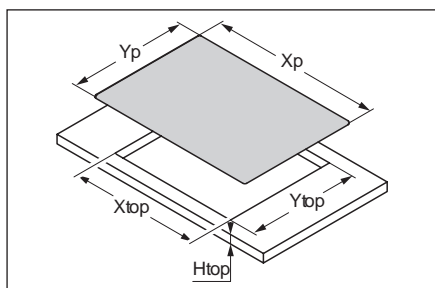
Z Se il dispositivo non è installato al di sopra di un forno: predisporre un diaframma di separazione.



Procedura di installazione

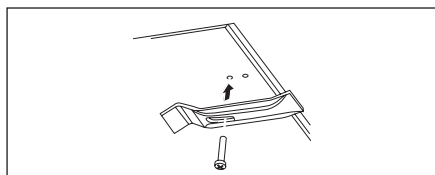
Il dispositivo deve essere installato all'unità per mezzo delle staffe e degli accessori forniti in dotazione.

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



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

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



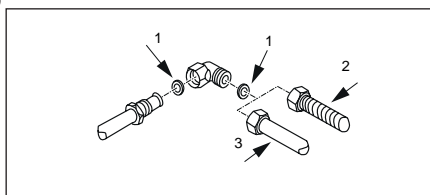
Collegamento alla condotta di alimentazione del gas

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

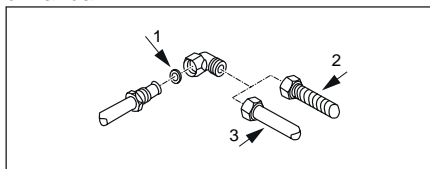
Il collegamento alla condotta del gas può essere effettuato in due modi:

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

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



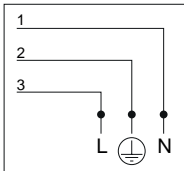
Per Regno Unito, Irlanda del Nord e Repubblica d'Irlanda.



Collegamento elettrico

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

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

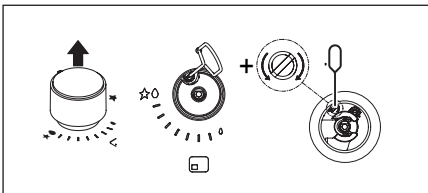


Adattamento ai diversi tipi di gas

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

Regolazione del minimo

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



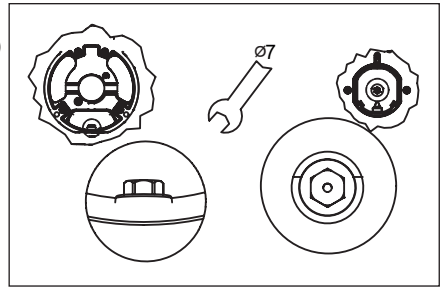
Sostituzione degli iniettori

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

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

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

Questi bruciatori non necessitano di regolazione dell'aria.



Accesso al piano cottura

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

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

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

UTILIZZO PREVISTO

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

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



Pericolo di ustioni!

- Z Non toccare le griglie poggia pentole durante l'uso.
- Z Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.

Accensione dei bruciatori

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

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

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

- Z Non utilizzare il dispositivo come piano di supporto.

Per evitare danni al dispositivo

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

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

Valvola automatica di sicurezza

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

Utilizzo del bruciatore

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

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



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

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

Franke declina qualsiasi responsabilità in caso di danni dovuti a un tale utilizzo. (Fig. 1)

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

Z In caso di utilizzo di piastre in ghisa, pietre ollari, pentole e padelle in terracotta, usarle per non più di 20 minuti e, in caso di cottura prolungata, regolare il bruciatore al minimo.

Z Si consiglia di non utilizzare di usori di calore, come reti metalliche o di qualsiasi altro tipo.

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

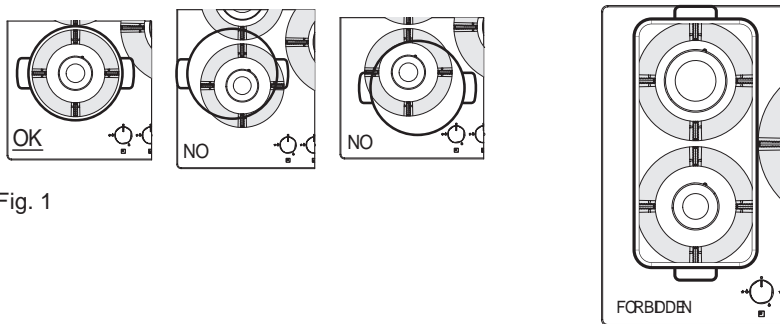
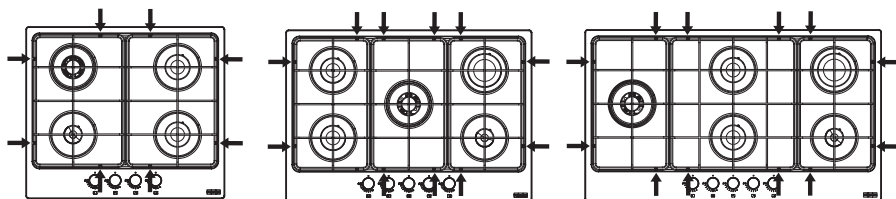


Fig. 1

Posizione corretta delle griglie

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



PULIZIA E CURA



Pericolo di ustioni!

- Z Non pulire l'apparecchio e i suoi accessori no a quando non si siano raffreddati.
- Z Non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del dispositivo.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia e cura:

- Z spegnere il dispositivo.

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

Pulizia del dispositivo

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

MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

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

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

- Z Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio assistenza. Utilizzare solo parti di ricambio originali.
 - Z Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
 - X Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:
 - tipo di guasto
 - Modello del dispositivo (Art./Cod.)
 - numero di serie (S.N.)
- Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione, sull'opuscolo o sotto il piano cottura.
- X Se il piano cottura non funziona correttamente, prima di chiamare il centro di assistenza tecnica Franke, consultare la Guida alla risoluzione dei problemi per determinare la natura del problema:

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

SMALTIMENTO

Imballaggio

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

Scollegamento

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

Smaltimento



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

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

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

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

SERVIZIO DI ASSISTENZA

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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



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

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

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



¡Riesgo de lesiones!
z Este dispositivo no es un juguete.

z Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del artefacto y del material de embalaje, como por ejemplo la película de plástico y el poliestireno; puede ser peligroso, por lo tanto deséchelo de una manera apropiada.

z No deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo.

z No deje que los niños jueguen con el dispositivo.



Riesgo de sufrir quemaduras.

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

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

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

- z El tipo de gas para el que el aparato está diseñado está indicado en la placa de datos de la parte inferior de la bandeja.
 - z Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión del gas) correspondan con los ajustes del aparato.
 - z Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de escape de productos de combustión. Deberá instalarse o conectarse de acuerdo a las regulaciones de instalación vigentes. Deberá prestarse atención especial a los requisitos relevantes que conciernen a la ventilación.
 - z Las condiciones de ajuste para este dispositivo se indican en la etiqueta (o en la placa de datos).
 - z Preste especial atención para el cumplimiento de las normas de ventilación aplicables.
 - z Tras la utilización, apague la placa de cocción usando sus controles.
 - z Si el aparato dispone de tapa, asegúrese de que se hayan enfriado los quemadores antes de taparlos.
- 
- ⚠ Riesgo de descarga eléctrica en caso de entrada de líquidos!
 - El dispositivo contiene componentes eléctricos.
 - z Asegúrese de que no entren líquidos en el interior del dispositivo.
 - z No use vapor a presión para limpiar el dispositivo.
 - z En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo durante al menos 1 minuto.
 - z El dispositivo no deberá utilizarse durante más de 15 segundos si después de ello el quemador no se ha encendido; deje de utilizarlo y abra la puerta del compartimento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.
 - z Asegúrese de que el dispositivo esté instalado de manera que permita desconectarlo de la fuente de alimentación, con una distancia de apertura de contacto (3 mm) que asegure la desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.

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



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

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

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

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

arañar la superficie o dejar marcas en ella.

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



Riesgo de incendio

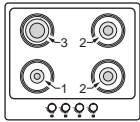
- z No guarde objetos en las superficies de cocción.



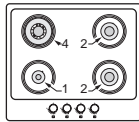
ADVERTENCIA Cocinar sin supervisión o de forma automática en una placa de cocción con grasa o

aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. El aceite combustiona rápidamente.

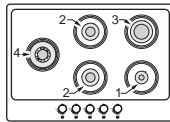
DATOS TÉCNICOS



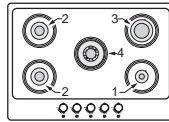
FHSM 604 4G



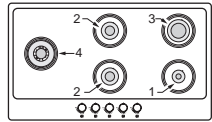
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

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

*TODOS LOS MODELOS FHMA

CONFIGURACIÓN DE LOS MODELOS

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

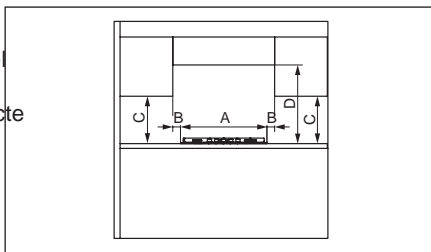
DC = Corona Doble SR = Semi Rápido R = Rápido AUX = Auxiliar C = Hierro fundido E = Esmaltado

Fuente de alimentación = 220-240V; Frecuencia = 50-60Hz; Potencia/corriente = 0,6 Vatios

INSTALACIÓN

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

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



DIMENSIONES MÍNIMAS (MM)

Requisitos para el gabinete

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

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

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

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

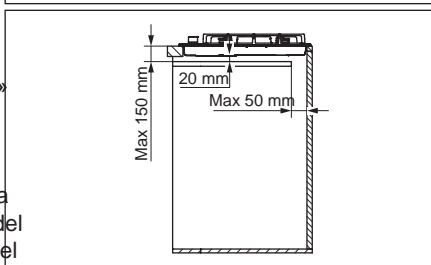
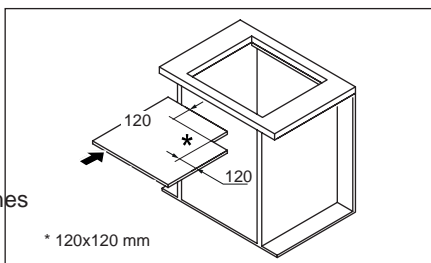
El elemento de cocina debe dejar un hueco su ciente para las conexiones eléctricas del aparato.

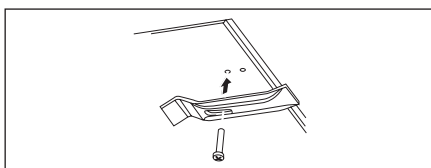
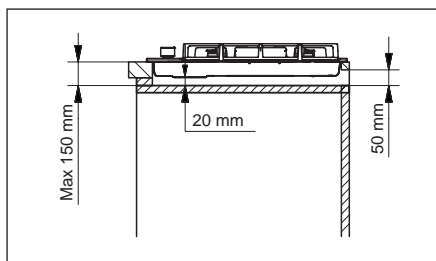
Importante: Estos dispositivos son del tipo «Y» en cuanto al grado de protección frente a los peligros de incendio. La distancia mínima del borde del electrodoméstico a la pared lateral es de 150 mm, a la parte trasera de 50 mm y a los gabinetes que se encuentren por encima del mismo de 700 mm. Se recomienda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

En caso de que estas dimensiones sean diferentes, será necesario proyectar la realización de modificaciones por parte del técnico.

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

⚠ Si el electrodoméstico no está instalado encima de un horno: colocar un electro separador.



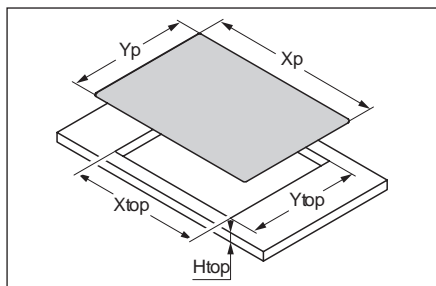


Procedimiento de instalación

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

Z Asegúrese de que haya libre acceso a los elementos de fijación en la parte delantera y trasera después de la instalación del electrodoméstico.

Z Prepare el orificio en la encimera siguiendo las dimensiones indicadas. Asegúrese de que se cumplen las dimensiones indicadas.



Modelo	Xp	Yp	X superior	Y superior	H superior
FHSM 604 3G DC590	510	560	480	40	
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC730	510	560	480	40	
FHMA 755 4G DC/DCL	mm	mm	mm	mm	
FHSM 905 4G DCL880	510	840	480	40	
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	

X Coloque la tira de sellado alrededor del hueco y coloque la placa en una posición correcta.

X Fije el aparato con los tornillos y soportes.

X Retire cualquier exceso de la tira de sellado.

Conexión al suministro de gas

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

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

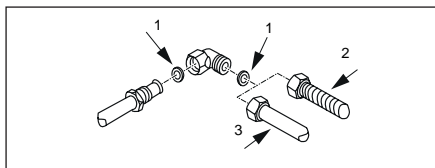
A. Conecte la placa de gas usando un tubo de cobre rígido de 12 mm de diámetro (3). Para garantizar un sellado correcto, utilice la junta de elastómero que se incluye con los accesorios suministrados (1).

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

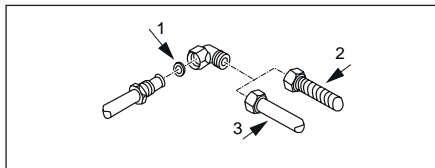
La longitud máxima del tubo flexible es de 2 metros lineales.

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

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



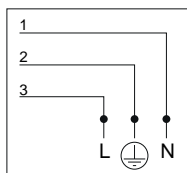
Para el Reino Unido, Irlanda del Norte y la República de Irlanda.



Conexión eléctrica

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

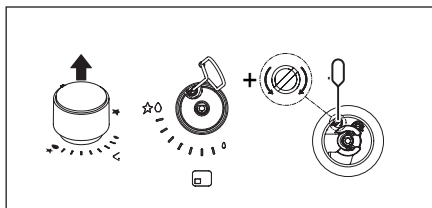
- X Compruebe que:
 - Las características de la instalación eléctrica del domicilio (voltaje, potencia máxima de salida y corriente) son compatibles con las de la placa FRANKE.
 - Se puede acceder fácilmente a la clavija y el enchufe y estos quedan posicionados de forma que no haya ninguna parte bajo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



Ajuste a diferentes tipos de gas
ADVERTENCIA: Esta operación debe ser realizada por un técnico calificado.

Ajuste de la llama mínima

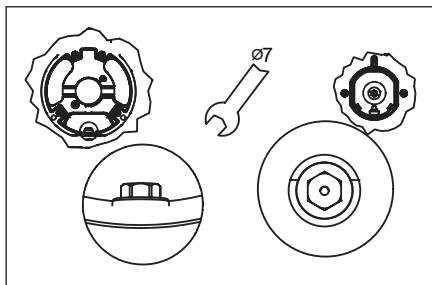
- X Quite la perilla.
- X Inserte el destornillador entre la junta y la cubierta hasta alcanzar el tornillo de ajuste.
- X Regule la llama mínima girando el tornillo de ajuste en el sentido de las agujas del reloj para bajar la llama y en el sentido contrario al de las agujas del reloj para subirla.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



Sustitución de los inyectores

Los inyectores no suministrados deben solicitarse al servicio de atención al cliente. Importante: todos los aparatos se han con gurado de fábrica para funcionar con gas natural (G20). Si va a utilizarse un tipo de gas diferente, cambie los inyectores del siguiente modo:

- Quite las parrillas, tapas de los quemadores y los difusores de llama;
 - Desatornille los inyectores y sustitúyalos por aquellos previstos y adecuados al tipo de suministro de gas, asegurándose de que las marcas correspondan a las indicadas en la tabla;
 - Vuelva a montar los difusores de llama, tapas de los quemadores y las parrillas;
- Estos quemadores no requieren una regulación de aire.



Bloqueo/desbloqueo de la placa de cocción

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

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

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

USO PREVISTO

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

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



Riesgo de sufrir quemaduras.

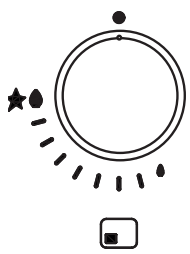
- Z No toque las parrillas durante el uso.
- Z No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas.

Encendido de los quemadores

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

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

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



La placa de cocción es un elemento para el uso diario, por lo que los signos de uso como los arañazos o la abrasión material visible por el uso de ollas, recipientes, etc. son normales. El uso intensivo causa señales de uso más evidentes. En estos casos, el aparato continuará funcionando perfectamente, y una reclamación no estaría justificada. La seguridad siempre está garantizada.

- Z No use el aparato como superficie de apoyo. Para evitar dañar el aparato:
- Z En caso de fallo térmico, apague la placa y espere a que se haya enfriado por completo.
- Z No coloque platos sobre ella. En ningún caso intente enfriarla con agua fría.
- Z No se suba al aparato.

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

Válvula de seguridad automática

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

Uso del quemador

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

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

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

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

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

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

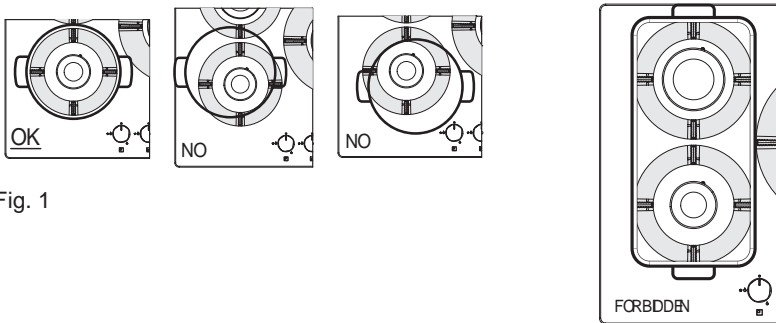
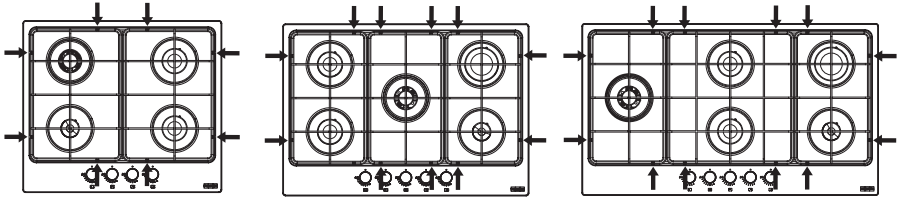


Fig. 1

Posición correcta de las rejillas

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



LIMPIEZA Y CUIDADO



Riesgo de sufrir quemaduras.

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

Antes de proceder con cualquier tarea de limpieza y cuidado:

- Z Apague el aparato.

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

Limpieza del aparato

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

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

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

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

Z Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos lo realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica. Use exclusivamente recambios originales.

Z Asegúrese de que la sustitución de los cables dañados la realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.

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

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

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

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

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

ELIMINACIÓN

Embalajes

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

Desconexión

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

Eliminación



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

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

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

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

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

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

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

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



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

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

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



Risco de ferimentos!

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




Risco de queimaduras!

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

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

As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

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

- z O tipo de gás para o qual o aparelho está preparado encontra-se especificado na placa de características na parte de baixo da base.
 - z Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
 - z Este aparelho não está ligado a um equipamento de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação em vigor. Deve ser prestada especial atenção aos requisitos relevantes em termos de ventilação.
 - z As condições de ajuste para este equipamento estão indicadas na etiqueta (ou placa de características).
 - z Preste particular atenção aos regulamentos aplicáveis relativamente à ventilação.
 - z Depois de utilizar, desligue a placa nos seus comandos.
 - z Certifique-se de que os queimadores estão frios antes de fechar a tampa, caso o aparelho tenha uma.
- 
- Risco de choque elétrico devido a entrada de líquido!
 - O aparelho contém componentes elétricos.
 - z Certifique-se de que não entra qualquer líquido no aparelho.
 - z Não use vapor pressurizado para limpar o aparelho.
 - z No caso das chamas do queimador se apagarem acidentalmente, desligue o controle do queimador e não tente reacender o queimador por pelo menos 1 min.
 - z O dispositivo não deve ser operado por mais de 15 segundos. Se após isso o queimador ainda não acender, pare de operar o dispositivo e abra a porta do compartimento e/ou aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar uma próxima ignição do queimador.
 - z Certifique-se de que o dispositivo está instalado de forma a permitir desconectá-lo da fonte de alimentação com uma distância de abertura de contato (3 mm) que garanta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III.

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



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

z Certifique-se de que a cozinha tem uma ventilação adequada, principalmente enquanto o equipamento estiver em utilização: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor com conduta de escape).

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

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

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

z Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.

z Nunca use objetos a ados, pois poderiam danificar os vedantes entre o rebordo e a bancada.

z Certifique-se de que as zonas de saída de gás estão perfeitamente limpas.

z Estas instruções apenas são válidas se as iniciais do país constarem no equipamento. Se o símbolo não constar no equipamento, é necessário consultar as instruções técnicas que devem fornecer as instruções necessárias relativas à modificação do equipamento de acordo com as condições de utilização do país.



Risco de incêndio!

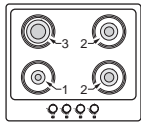
z Não guarde objetos nas superfícies de cozedura.



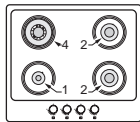
AVISO: Cozinhar

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

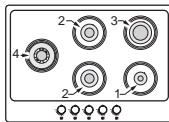
DADOS TÉCNICOS



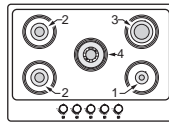
FHSM 604 4G



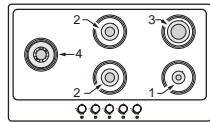
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

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

*TODOS OS MODELOS FHMA

CONFIGURAÇÃO DOS MODELOS

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

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

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

INSTALAÇÃO

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

Z Certifique-se de que o aparelho está ligado diretamente à tomada de alimentação.

Certifique-se de que não são utilizados adaptadores, chas múltiplas ou cabos de extensão para ligar o aparelho.

Requisitos do armário

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

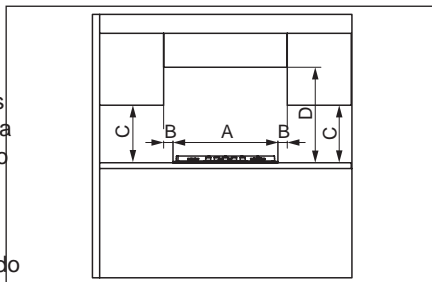
O tubo de gás não deve entrar em contato com as laterais de qualquer forno sob o fogão. Relativamente às unidades montadas, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com colas resistentes ao calor (mín. 100 °C): colas e materiais inadequados fazem com que as peças se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

A ventilação dos recintos deve estar em conformidade com a regulamentação local.

O móvel da cozinha deve deixar espaço suficiente para as ligações elétricas.

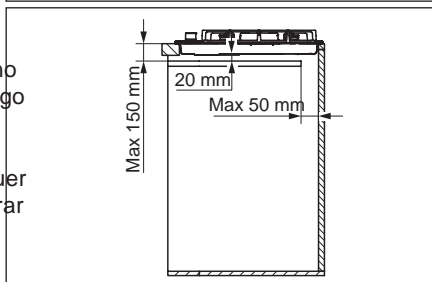
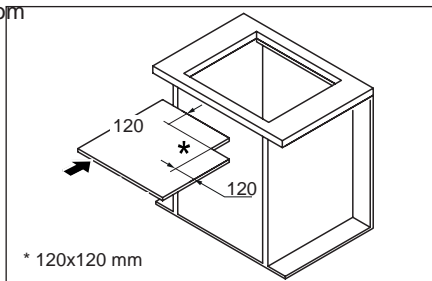
Importante: estes aparelhos são do tipo "Y" no que respeita ao grau de proteção contra perigo de incêndio. A distância mínima da borda do aparelho é de 150 mm para a parede lateral, 50 mm para a traseira e 700 mm para qualquer gabinete acima dele. Recomenda-se encastrar este aparelho em bancadas de 40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

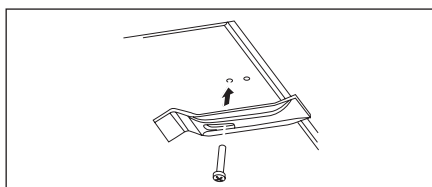
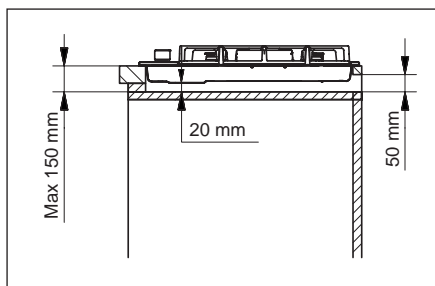
Nota: Se houver um exaustor instalado acima do fogão, consulte as instruções de montagem do exaustor para obter a distância a ser respeitada.



DIMENSÕES MÍNIMAS (MM)	
A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

Z Se o aparelho não for instalado acima de um forno: arranje um de etor separador.





Ligação ao fornecimento de gás

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

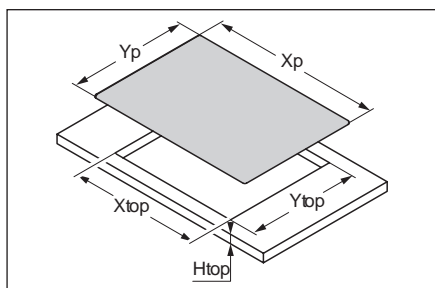
Procedimento de instalação

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

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

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

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

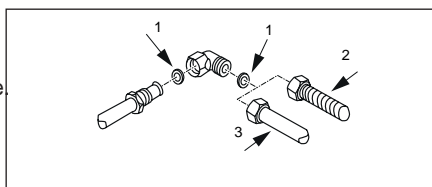


Modelo	Xp	Yp	X _{top}	Y _{top}	H _{top}
FHSM 604 3G DC	590	510	560	480	40
FHSM 604 4G	mm	mm	mm	mm	mm
FHMA 604 3G DC					
FHSM 755 4G DC	730	510	560	480	40
FHMA 755 4G DC/DCI	mm	mm	mm	mm	mm
FHSM 905 4G DCL	880	510	840	480	40
FHMA 905 4G DCL	mm	mm	mm	mm	mm

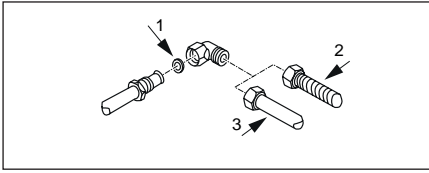
Importante: se for utilizada uma mangueira de aço inoxidável, ela deve ser instalada de modo a não tocar nenhuma peça móvel da mobília. Ela deve passar através de uma área onde não há obstruções e onde é possível inspecioná-la em todo seu comprimento.

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

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



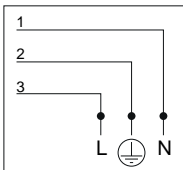
Para Reino Unido, Irlanda do Norte e República da Irlanda.



Ligação elétrica

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

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

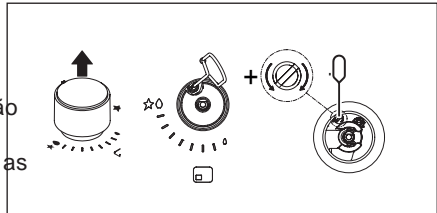


Ajuste para tipos diferentes de gás

Aviso: Esta operação deve ser realizada por um técnico qualificado.

Ajuste mínimo da chama

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

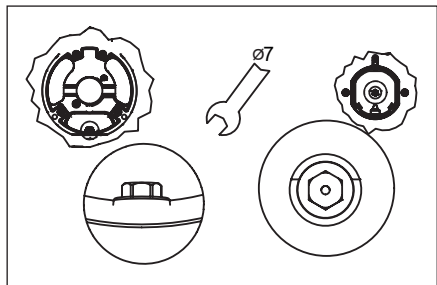


Substituir os injetores

Injetores não fornecidos devem ser solicitados ao serviço ao cliente.

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

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



Aceder à placa

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

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

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

UTILIZAÇÃO PREVISTA

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

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

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



Risco de queimaduras!

Z Não toque nas grelhas onde se pousam os tachos durante a utilização.

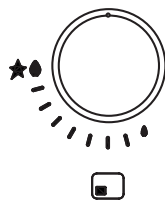
Z Não toque o aparelho com partes molhadas no corpo.

Acender os queimadores

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

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

Ícone do botão	Função
●	O
●	Chama mínima
★ ●	Acendimento e chama máxima
■	Zona de cozedura



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

Z Não use o aparelho como bancada de apoio.

Para evitar danos ao aparelho:

Z No caso de falha térmica, desligue a placa sólida e permita que arrefeça completamente.

Z Não ponha pratos em cima. Não arrefeça com água fria em circunstância alguma.

Z Não suba para o aparelho.

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

Válvula de segurança automática

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

Utilização do queimador

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

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

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

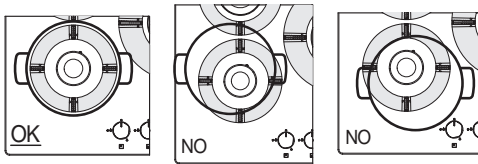
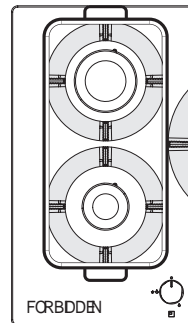


Fig. 1

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

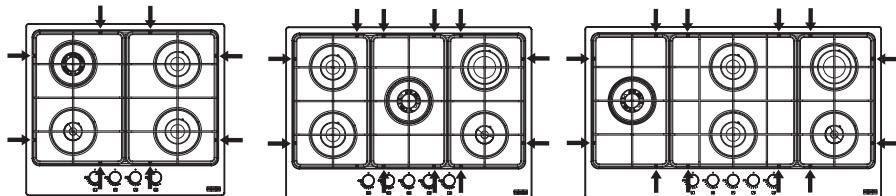
- Z Não coloque a mesma panela em dois queimadores. (Fig. 1).
- Z Não utilize dois queimadores a funcionarem ao mesmo tempo com um único recipiente, como uma caçarola ou uma frigideira de peixe. (Fig. 1).
- Z A utilização inadequada das grelhas pode danificar a placa: não coloque as grelhas em posição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

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



Posição correta das grelhas

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



LIMPEZA E CUIDADO



Risco de queimaduras!

Z Não limpe o aparelho e seus acessórios até que estejam frios.

Z Não use líquidos inflamáveis perto do aparelho.

Antes de efetuar qualquer limpeza e cuidado

Z Desligue o aparelho.

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

Limpar o aparelho

X Limpe a placa após cada utilização para evitar que os resíduos de alimentos queimem.

X Para limpar os resíduos de alimentos, use um pano macio ou uma esponja com água. Recomendamos a utilização de produtos de limpeza protetores.

X Remova imediatamente quaisquer alimentos açucarados que tenham derramado para cima da placa.

X Para evitar a formação de depósitos de calcário, seque sempre o aparelho depois de passar um pano húmido.

X Limpe as grelhas, as tampas dos queimadores e os difusores de chamas com água quente com sabão, certi cando-se de que os seca cuidadosamente. Não lave na máquina de lavar loiça. Certi que-se de que as zonas de saída de gás estão perfeitamente limpas.

X A cor natural das grelhas onde se pousam os tachos no local onde estes são pousados pode alterar com o tempo devido ao calor.

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

Antes de qualquer operação de manutenção, X Quando contactar a assistência ao cliente, desconecte o aparelho da fonte de alimentação principal. indique as seguintes informações:

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

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

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

Z Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos é efetuada apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente. Utilize apenas peças sobresselentes originais.

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

Z Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

ELIMINAÇÃO

Embalagem

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

Desligar

- X Desligue o aparelho da alimentação. Com um aparelho xo, isto tem de ser efetuado por um electricista qualificado.

Eliminação



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

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

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

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

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

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

• Franke

€

8 f

8 f

†

! — ~ ~ TM!

Z ‡

Z ^ •f

, %o Š

Z %o •

Z %o •

! — TM~ !

cež ŸçžžŸ£α£: †

Z OE ... ž



z " • .
 ... •
 z , •• ...
 ... ()
 z ‡ • .
 • . < ...
 ... ••
 • < ...
 z " • • ž .
 ...
 (• f) .
 • •
 z ž • .
 z ‰ ,
 f
 z ‡ • • •
 , •• ...
 f
 • .

¥ .. i¥ § §
 • ž •
 z Œ • ...
 z ‰
 z ‡ • .
 • • • ,
 • • •
 z • 1 .
 ‡ 15 15 • š ,
 š ž / 1
 ž š • •
 z Œ • •
 f • • ,
 • • (3 mm)
 ž • •
 • •
 _____.

z OE • ...

•
• f •



›œžǻž©£: •

• ' f

z OE •

• ž •

• :

• ž •

ž • ()

z ‰

ž ž

•

›œžǻž©£: •

• ‰

z ‰

š

z ,

š ,

ž •

-

• ...

š

z ,

• f •

z OE •

ž

z ”

• ,

f • ‡

ž

• ...

f •



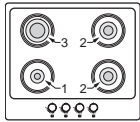
z ‰



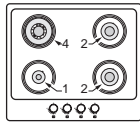
›œž Ÿçž›žŸ£©£:

‡ •

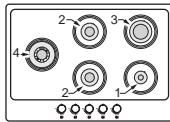
• • ‡



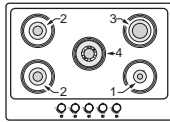
FHSM 604 4G



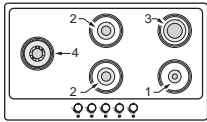
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

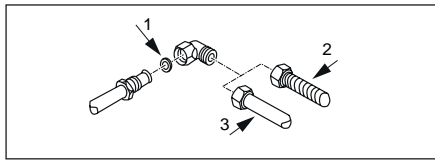
		TM	TM	TM	TM	TM	TM	TM
		G20	G20 20mbar	G30	G31	G30/G31 28-30/37mbar	(kW)	(kW)
4	DC	0,315	1,35	240	240	0,91	3,3	2,10
3	R	0,286	1,15	218	218	0,85	3	1,30
2	SR	0,166	0,97	127	127	0,65	1,75	0,70
1	AUX	0,095	0,72	73	73	0,50	1	0,65
			17	20	25			
(mbar)			20	28-30	37			
			25	35	45			
†		G20			LPG G30 CE G31			2H3+

*TM † ‡ % " + TM † FHMA

	AUX	SR	R	DC	μ	TM G20 (m/h)	TM G30/G31 (gh)	TM (m/h)	TM (kW)	TM LPG (kW)	(kg)
FHSM 604 4G	1	2	1	4	‡š'—"	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2	1	4	‡š'—"	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	‡š'—"	1,028	785	21,6	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	‡š'—"	1,028	785	21,6	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2	1	4	‡š'—"	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	‡š'—"	1,028	764	21,6	10,8	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	‡š'—"	1,028	764	21,6	10,8	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	‡š'—"	1,028	764	21,6	10,8	14,5-16,2 (C)

DC = • • SR = • - R = œ AUX = œ ... C = ž E = TM
 • = 220-240V; • = 50-60Hz; — / • • = 0,6 Watt

œ • œ — , œ —
• —



£¥ TM

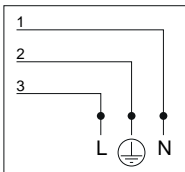
• f • • 3
• ...
X TM • • f ... :
- €
• • (,)
• •
FRANKE

- † • • • f

• •
- ž f •
3 x 0,75 mm² H05RR-F

- • • ... f.

- † • f (‰ = " = (1)
/ ^ , = œ = (2) /
^ • = j = (3).

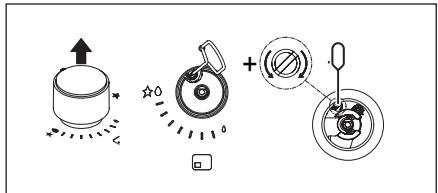


), ~ ® TM TM!

, : † ž

> ~ ¥ ®¥¶

X † • •
X † ... •
• • • • •
X , • • • • •
ž • • • • •
• ž • † ž •



† ® " «

† ž , f.

α ~ ¶:
(G20). † ...

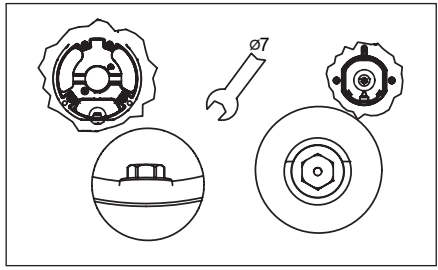
• • • ž :

- † • ,
- ø • f • •

• • •

- TM ...

" , •



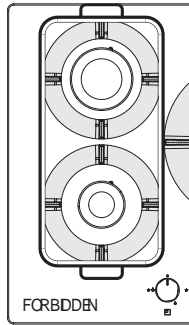
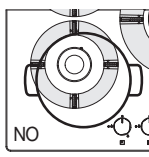
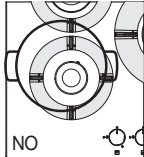
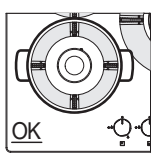
0 ¥ 0 ® ¥
 " Ž
 Ž ,
 . 30
 ©
 œ
 .
 .
 •• f . Ž ...
 . (f
):

• Franke ...
 . (...™ .)
 Z ‰ ...
 Z ‰ ... (™ . 1)
 Z ‰ ... Š ,
 .
 (™ .)
 Z •• f : ‰
 ...
 Z ‡ Š
 , 20

Ø	0	¥	0	Ø
(f)				
•	•			160 - 240 mm
†				140 - 220 mm
•				140 - 200 mm
œ	...			60 - 140 mm

,
 ...
 Z •
 ... , f
 œžžœf: • f
 f
 • Š . ‡ •

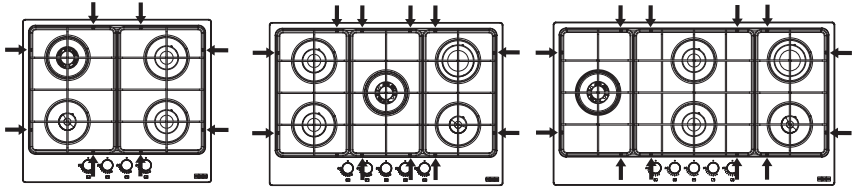
• f •
 ...
 • , f
 • (Ž) .



™ . 1

α" μ« ¼

i ...
• ...
:



TM~ !
Z %₀₀ ... •
Z ž f .
Z %₀₀ ..

, ...
• :
Z ‡
i ... •
• ...
f .

— μ ~¶
X ^ ... • ...


X œ ...
• •
•
•
•

X ‡ •
• f š
•
X , • • ...
• f ž
• •
X ž • •
•
•
f , • • f f
• %₀₀
• œ • ... • f ž
f ... •
X † • f ... f
ž ... ž
•

, . . . X €
 . . . ž f , .
 . . . :
 ž ž - .
 Franke. - (Art. / Cod.)
 Z Œ • ... (S.N.)
 f ž † . . .
 ž ž f . X †
 ž ... K † žTM
 Z Œ • ... •... f Franke, ž
 ... :
 ž f .

žčŁ½ž¤ ›Ÿ¼¼¤Ł¤ ›œž, Ł-²±³

žčŁ½ž¤ ›Ÿ¼¼¤Ł¤ ›œž, Ł-²±³	Ÿ« § ¶ :
2 TM † 0Ÿ ~	1
† . ,	2 . .
. . .	3 . f . ()
	4 † . ž
	5 † . . .
	6 €
	7 . .
	8 ^ ž , (. . ž TM . . f)
	9 † . ž ...
	10 . . .
B † . (, .) ,	11 . . f
...	12 †
	13 "
† K † ž TM , . Franke. ,	

α
€ [(PE)
(EPS)]
TM
X ‡
Ž
-|| ě
 † ••
■

Z ‡ Š ,
•... ,
" 2012/19/EE
f
Ž , Š • .
f
Ž Š • •
f f • •
f .

‡ Ž •...
f
www.franke.com

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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



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

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



Nebezpečím zranění!

- z Toto zařízení není hraška.
- z Děti a zvířata udržujte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a obalového materiálu, například plastových fólií

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

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



Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během používání zahřívá. Nedotýkejte se varné desky.

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

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

Zvláštní pozornost je potřeba věnovat požadavkům na vstřání.

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



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při vniknutí tekutiny!

Zařízení obsahuje elektrické součásti.

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

pokusem o zapálení hořáku vyškejte alespoň 1 minutu.

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



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

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

UPOZORNĚNÍ Na přebíhání vaření je potřeba dohlížet. Krátkodobé vaření vyžaduje nepřetržitý dozor.

- z Nepoučítejte parní šistiše ani pímý proud vody.
- z Nikdy nepoučítejte houby na drhnutí, drátanky, kyselinu solnou ani jiné produkty, které by mohly pořkrábat povrch nebo na n^{am} zanechat stopy.
- z Nikdy nepoučítejte ostré pïedm^{aty}, protože by mohly pořkodit t^{as}n^{ani} mezi liřtou a pracovní deskou.
- z Zajist^{ete}, aby zóny s výstupem plynu byly naprosto řisté.
- z Tyto pokyny platí pouze tehdy, pokud je na pïístroji symbol dané zem^a. Pokud symbol na spotlebiři není,

je potřeba konzultovat technické pokyny, které by m^{aly} poskytnout potřebné instrukce týkající se úpravy zařízení pro podmínky poučiti v dané zemi.



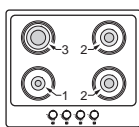
NebezpečÍ po áru!

- z Neskladujte pïedm^{aty} na varném povrchu.

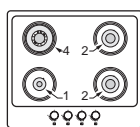


UPOZORNĀNÍ: íprava pokrm^í s tukem nebo olejem na varné desce bez dozoru nebo v automatickém rečimu m^íč^e být nebezpeřná a vést ke vzniku počáru. Horký olej snadno vzplane.

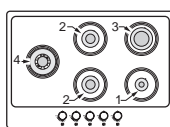
TECHNICKÉ ÚDAJE



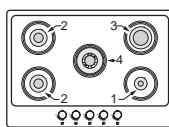
FHSM 604 4G



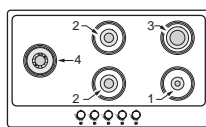
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

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

*V@ECHNY MODELŮ FHMA

KONFIGURACE MODELŮ

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

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

MONTÁŽ



Instalaci a elektrické/plynové připojení v trání místností musí probíhat v souladu s místními předpisy. Kuchyňský díl musí poskytovat dostatek místa pro elektrické zapojení spotřebiče.

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

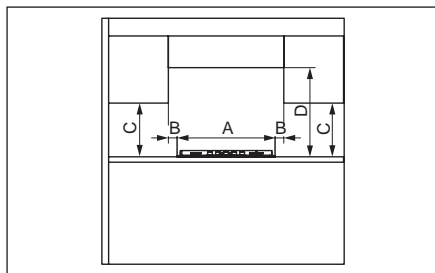
Ujistěte se, zda je zařízení zapojeno přímo do síťové zásuvky. K připojení zařízení nepoužívejte žádné adaptéry, rozbojky ani prodloužovací kabely.

Po adavky na skříňku

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

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

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



MINIMÁLNÍ ROZMĚRY (MM)

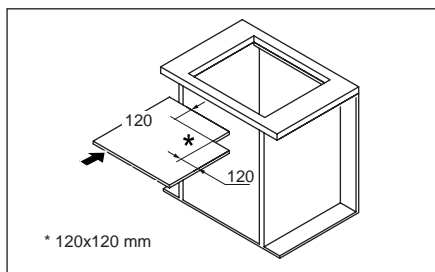
A = 590/730/880

B = 50

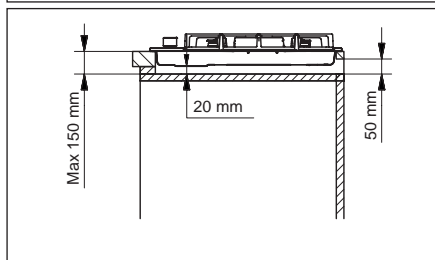
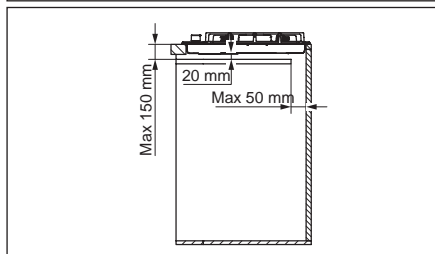
C = 400

D = 700

Z Pokud není spotřebič namontován nad troubou: sestavte oddělovací plepáčku.



* 120x120 mm

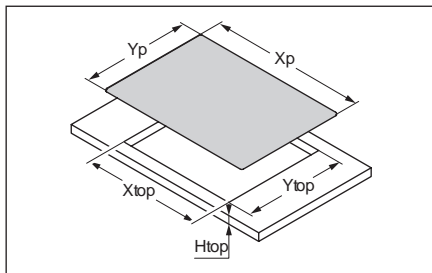


Postup montá e

Spotřebič se připevňuje k jednotce pomocí dodaných držáků a příslušenství.

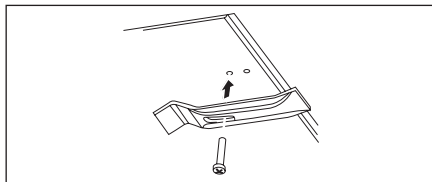
Z Po instalaci spotřebiče se ujistěte, že zůstal volný přístup k předním i zadním upevňovacím prvkům.

Z Připravte otvor v pracovní desce podle uvedených rozměrů. Musíte dodržet uvedené rozměry.



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

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



Připojení k přívodu plynu

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

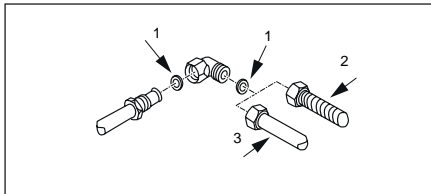
Z V případě kapalného plynu použijte redukční ventily vyhovující platným předpisům.

Připojení k přívodu plynu lze provést dvěma způsoby:

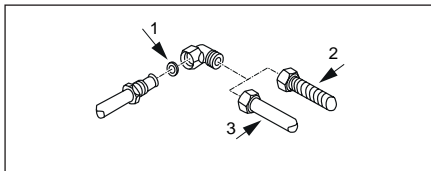
- A. Připojte plynovou varnou desku pomocí pevné mřížové trubky o průměru 12 mm (3). K láněmu utěsnění použijte elastomerní ploché těsnění, které se dodává jako příslušenství (1).
- B. Připojte plynovou varnou desku pomocí ohebné ocelové hadice (2). Také v tomto případě použijte k láněmu utěsnění elastomerní ploché těsnění, které se dodává jako příslušenství (1). Maximální délka hadice je 2 délkové metry.

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

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



Pro Spojené království, Severní Irsko a Irskou republiku.

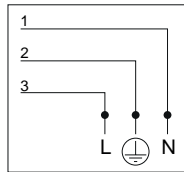


Elektrické zapojení

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

Zajistěte následující podmínky:

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

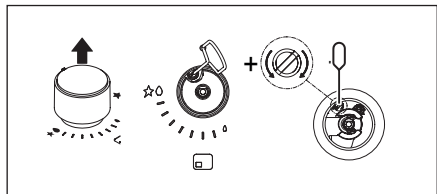


Přizpůsobení na různé druhy plynu

Varování: Tento technický záznam musí provést kvalifikovaný technik.

Seřízení minimálního plamene

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



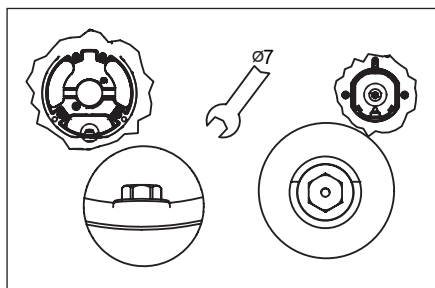
VýmĀna trysek

Nedodané vstříkovaše je třeba si vyžádat na oddělení slučeb pro zákazníky.

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

- Odstraňte rožty, víška hořáků a rozdělovaše plamene;
- Odšroubujte trysky a vyměňte je za dodaný typ, který je vhodný pro váš přívod plynu; ujistěte se, zda znašení odpovídá údajům v tabulce;
- Namontujte rozdělovaše plamene, víška hořáků a rožty zpět na místo;

Tyto hořáky nevyžadují seřizování.



Zpřístupnění varné desky

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

- Odstraňte rožty, víška hořáků a rozdělovaše plamene;
- Odstraňte otošné ovladače tak, aby se stáhly z kolíků;
- Odstraňte šrouby, které drží hořáky na varné desce;
- Zvedněte varnou desku.

Důležité: Při přizpůsobování spotřebiče na jiný typ plynu umístěte odpovídající nálepku (dodává se jako příslušenství) do zvláštního prostoru vymezeného na typovém štítku. V případě provozu se zkapalným plynem (G30 nebo G31) je nutné úplně zašroubovat stavěcí šroub na seřizování minimálního plamene. Tyto spotřebiče se dodávají v provedení kat. II 2H3+.

UR ENÝ Ú EL

UPOZORNĚNÍ: tento spotřebič je určen pouze k zapalování hořáků

k vaření. Nesmí být používán k jiným účelům, jako je například vytápění místnosti.

Z Při odpojování od zásuvky netahajte za spotřebič ani za napájecí kabel.

Z Když se varná deska nepoužívá, zavřete hlavní přívod plynu.







Nebezpečí popálení!

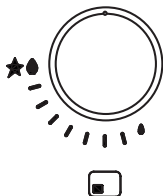
- Z Během používání se nedotýkejte rožtů.
- Z Spotřebiče se nedotýkejte mokřými částmi těla.

Varná deska se zapaluje otošnými ovladači.

Chcete-li zapálit hořáky, postupujte takto:

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

Ikona	Funkce
	Vypnutá
	Minimální plamen
	Začehnutí a maximální plamen
	Varná zóna



Varná deska je předmátem každodenního používání; známky používání jako krábane nebo viditelný oděr materiálu od hrnců nebo kuchyňského nářadí jsou běžným jevem. Intenzivní používání má za následek patrné známky používání. V takových případech spotřebič nadále bezvadně funguje a stísně jsou neopodstatněné. Vodotěsnost je zaručena bezpečnost.

Ne používajte spotřebič jako podstavec.

Aby nedošlo k poškození spotřebiče

• V případě poruchy ohřevu varnou desku vypněte a nechte ji úplně vychladnout.

• Nepokládejte na něj žádné nádoby. Za určitých okolností ji neochlazujte vodou.

• Neopírejte se o spotřebič.

Spotřebič je vyráběn v souladu

s příslušnou platnou bezpečnostní normou a bezpečnostními požadavky směrnice o plynu.

Automatický pojistný ventil

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

Používání hořáku

V zájmu bezpečnosti spotřebiče plynu a lepší účinnosti používejte hrnce, jejichž výška odpovídá velikosti hořáku, a ujistěte se, zda plamen nesahá za okraje (dodržte hodnoty uvedené v následující tabulce):

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

Používání hrnců s většími než uvedenými rozměry může vést k nadměrnému přehřívání otočných ovladačů i vrchní desky. V případě delšího používání k zchlazení krytu (pokud je z nerezové oceli).

Společnost Franke odmítá odpovědnost za škody způsobené takovým používáním (Obr. 1).

• Neumisťujte jednu nádobu na dva hořáky. (Obr. 1)

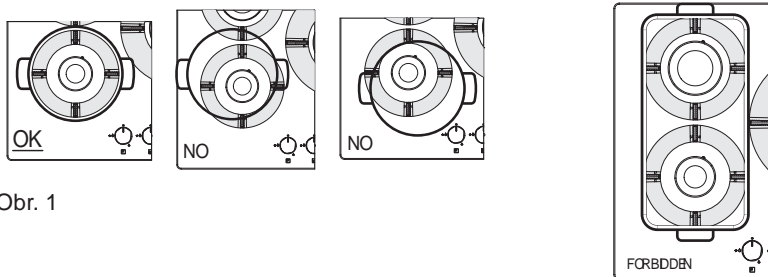
• Ne používajte zároveň dva hořáky pro ohřev jedné nádoby, například rendlíku nebo pánve na ryby. (Obr. 1)

• Nesprávné používání mlíček může varnou desku poškodit: neumisťujte mlíčky vzhledem k nohama ani s nimi nepohybujte přes varnou desku.

• Litinové pánve, nádoby Ollar Stone, terakotové hrnce a pánve ne používajte déle než 20 minut. V případě delšího vaření nastavte hořák na minimum.

• Tepelné difuzory, jako je kovová síť nebo jiné typy, se nedoporučují.

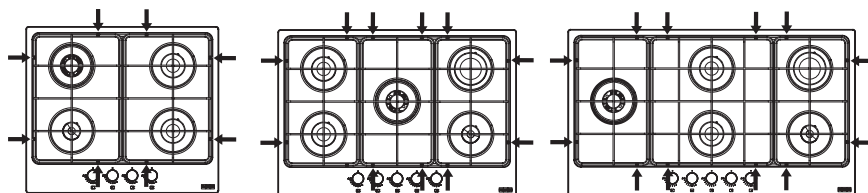
UPOZORNĚNÍ: Použití určitého typu pánví nebo hrnců může dočasně způsobit lehkou deformaci ocelového varného povrchu. Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na fungování spotřebiče.



Obr. 1

Správná poloha máĪ ek

UjistĚte se, Ěe míĪĚky s gumovĪmi patkami jsou umĪstĚné ve správnĚ poloze, jak je vyznaĚeno ĚĪpkami na obrázcĪch níĚe:



ĪĚT NĪ A PĚĚ



NebezpeĪĪ popálenĪ!

- Z SpotlebiĚ ani jeho pĪsluĚenstvĪ neĚistĚte, dokud nezchladne.
 - Z V blĪzkosti spotlebiĚe nepouĪvejte hoĪlavĚ tekutiny.
- PĚed zahájenĪm jakĚhokoliv ĚĪĚtĚnĪ a pĚĚe:
- Z VypnĚte spotlebiĚ.

Potraviny, které nedopatĚenĪm spadnou na povrch funkĚnĪch nebo ozdobnĪch ĚástĪ varnĚ desky nebo na nich ulpĪ, nesmĪ bĪt konzumovány.

ĚiĚtĚnĪ spotĚebiĚĚ

- X ĪĚtĚte varnou desku po kaĚdĚm pouĪtĪ, aby se pĚdeĚlo pĪĪpálenĪ zbytkĪ jĪdla.

- X K ĚĪĚtĚnĪ zbytkĪ pokrmĪ pouĪjte mĚkkĪ hadĪĪk nebo navlhĚenou houbiĚku. DoporuĚujeme pouĪvat ochrannĚ ĚistĪcĪ prostĚedky.
- X Pokud se na varnou desku dostanou potraviny s vysokĪm obsahem cukru, ihned je odstraĚte.
- X Po otĪenĪ vlhkou lĪtkou spotlebiĚ vĚdy dĪkladnĚ vysuĚte, aby se zabránilo vzniku skvrn vodnĪho kamene.
- X RoĚty, vĪĚka hoĪĪk a rozdĚlovaĚe plamene ĚistĚte horkou mĪdlovou vodou a nezapomeĚte je peĚlivĚ vysuĚit. NeĚistĚte je v myĚce nĚdobĪ. UjistĚte se, zda jsou zóny s vĪstupem plynu naprosto ĚistĚ.
- X PĪirozenĚ barva roĚtĪ v ĚástĪ, kde se stĪkajĪ s hrncĪ, se mĚĚe v dĪsledku pĚsobenĪ tepla Ěasem zmĚnit.

ÚDRBA A OPRAVY

- Před prováděním jakékoli operace údržby spotřebiče odpojte od hlavního zdroje napájení. V případě jakýchkoli provozních problémů se obraťte na servisní středisko společnosti Franke.
- Z Zajistěte, aby údržbu elektrických součástí prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Z Zajistěte, aby výměnu poškozených kabelů prováděl pouze výrobce nebo zákaznický servis.
- X Při kontaktování zákaznického servisu uveďte následující informace:
- typ závady
 - model spotřebiče (Art. / Cod.)
 - sériové číslo (S.N.)
- Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku, v příručce nebo pod varnou deskou. Pokud varná deska nepracuje správně, podívejte se před kontaktováním Centra technických služeb Franke nejprve do Průvodce řešení problémů, abyste zjistili, v šem může být problém:

PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ

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

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

LIKVIDACE

Obalový materiál

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

Odpojení

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

Likvidace



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

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

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

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

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

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

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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



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



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



Niebezpieczeństwo oparzenia!

W czasie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy zachować doświadczenia lub wiedzy nieostrożnie, aby nie dotknąć mogą obsługiwać i czyścić urządzenia bez nadzoru

OSTRZEŻENIE Wewnętrzne elementy piekarnika mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie pozwalać małym dzieciom zbliżyć się do urządzenia.

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

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



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

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

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



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

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

Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkotrwałe powierzchnie procesu gotowania powinny być przeznaczonych do nadzorowany przez cały czas.

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

- z Nie używać ostrych przedmiotów, gdy mogą one uszkodzić uszczelnienia pomiędzy listwą a blatem.

- z Upewnić się, że obszary wylotu gazu nie są zanieczyszczone.
- z Niniejsze instrukcje mają zastosowanie tylko wtedy, jeżeli na urządzeniu zamieszczony jest symbol kraju. Jeżeli na urządzeniu nie ma symbolu, należy sięgnąć do instrukcji technicznych, które powinny zawierać niezbędne wskazówki, dotyczące dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.



Ryzyko porażki!

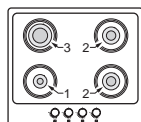
- z Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.



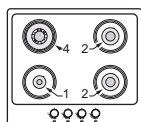
OSTRZEŻENIE:

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

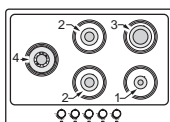
DANE TECHNICZNE



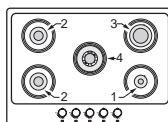
FHSM 604 4G



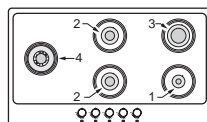
FHMA/FHSM 604 3G DC



FHMA 755 4G DCL



FHSM/FHMA 4G 755 DC



FHMA/FHSM 905 4G DCL

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

*WSZYSTKIE MODELE FHMA

KONFIGURACJA MODELU

MOD.	nr AUX	nr SR	nr R	nr DC	Liczba palników	Űród o ciep a	Ca kowita wydajnoŰ znamionowa G20 (m ³ /h)	Ca kowita wydajnoŰ znamionowa G30G31 (g/h)	Powietrze potrzebne do spalania (m ³ /h)	Ca kowita moc znamionowa (kW)	Ca kowita moc znamionowa LPG (kW)	Waga netto - brutto (kg)
FHSM 604 4G	1	2	1		4	GAS	0,713	545	15	7,5	7,5	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	567	15,6	7,8	7,8	8-9,4 (C) 7,1-8,5 (E)
FHSM 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	10,5-12(C) 8,9- 10,4 (E)
FHSM 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	785	21,6	10,8	10,8	14- 15,7 (C) 12,5-14,2(E)
FHMA 604 3G DC	1	2		1	4	GAS	0,742	545	15,6	7,8	7,5	8,8-10,2 (C)
FHMA 755 4G DC	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 755 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	11,5-13 (C)
FHMA 905 4G DCL	1	2	1	1	5	GAS	1,028	764	21,6	10,8	10,5	14,5-16,2 (C)

DC = Double Crown (podwójna korona) SR = Semi-Rapid (½średnio szybki) R = Rapid (szybki) AUX=Auxiliary (dodatkowy) C = Cast Iron (żeliwo) E = Enameled (emaliowany)

Zasilanie = 220-240V; Cz-stotliwi½¼ zasilania= 50-60Hz; Moc/nat¹enie= 0,6 Watt

MONTA

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

Z Urządzenie podłączone bezpośrednio do gniazda zasilania. Do podłączenia urządzenia nie używaj adapterów, rozgaźników ani przedłużaczy.

Wymagania dotyczące szafki

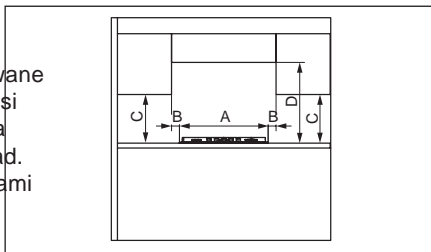
Niniejsza instrukcja opisuje płytę gazową do zabudowy klasy 3 i elementy elektryczne typu Y. Przewód doprowadzający gaz nie może stykać się z żadnym bokiem kuchenki pod płytą.

Meble, w których zamontowane ma być urządzenie do zabudowy, muszą być wykonane z materiałów (tworzywa sztuczne i drewno forniowane) moczonych klejami odpornymi na wysokie temperatury (min. 100°C). Nieodpowiednie materiały i kleje mogą doprowadzić do zawijania i oddzielania. Pomieszczenia powinny spełniać lokalne przepisy dotyczące wentylacji.

Ilość wolnego miejsca w elemencie zabudowy kuchennej przeznaczonym do montażu urządzenia musi umożliwiać wykonanie połączeń elektrycznych.

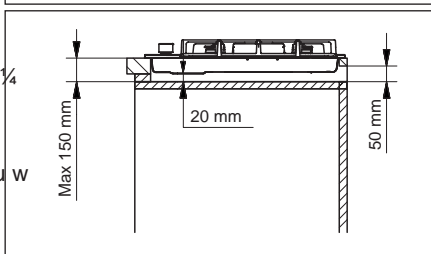
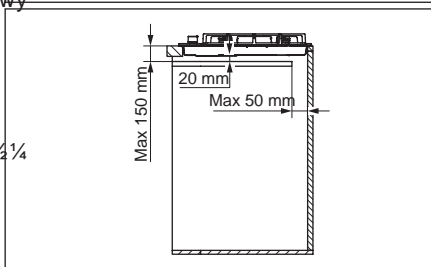
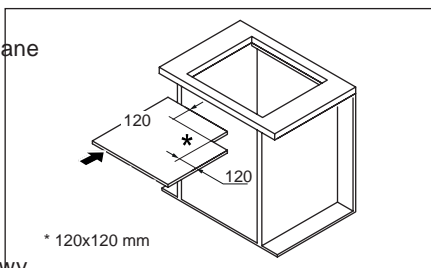
Ważne: urządzenie oznaczone symbolami klasy „Y” ochrony przed pożarem. Minimalna odległość od krawędzi urządzenia wynosi 150 mm dla bocznej, 50 mm dla części tylnej i 700 mm dla dowolnej szafki znajdującej się nad urządzeniem. Zalecana grubość blatu, w którym należy zamontować urządzenie, wynosi 40 mm.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

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

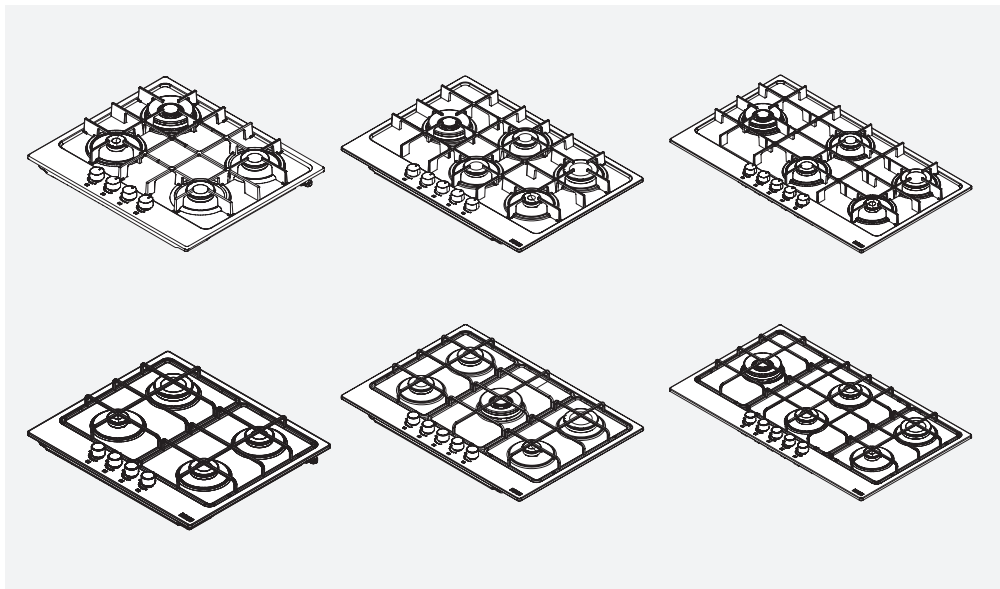


MINIMALNE WYMIARY (MM)	
A = 590/730/880	B = 50
C = 400	D = 700

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



MARIS | SMART



FHMA 604 3G DC

FHMA 755 4G DC/DCL

FHMA 905 4G DCL

FHSM 604 3G DC

FHSM 604 4G

FHSM 755 4G DC

FHSM 905 4G DCL

EN Installation and user manual
 DE Installations- und Gebrauchsanweisung
 FR Manuel d'installation et mode d'emploi
 IT Manuale per l'installazione e l'uso
 ES Manual de instalación y servicio
 PT Manual de instalação e de assistência
 EL
 CS Montážní a servisní návod
 PL Instrukcja montażu i obsługi
 RO Manual de instalare și service
 SK Návod na inštaláciu a používanie
 RU • • • • • - € • • • •,
 UK Ш • • • • • - € • • • • •
 TR Kurulum ve kullanış kılavuzu
 AR

Gas Hob
 Gaskochfeld
 Table de cuisson au gaz
 Piano cottura a gas
 Placa de gas
 Placa a gás
 Plynová varná deska
 Płyta gazowa
 Plită cu gaz
 Plynová varná plocha
 f • • • • • † † • • • • • † • • • %
 f • • • • • † • • • • • † • • •
 Gazlı ocak

*Make
it
Wonderful*

FRANKE