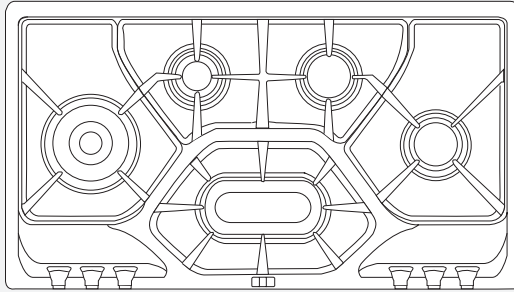


OPERA



POC 6 3GAV-D-O

POI 6 3GAV-D-O

POL 6 3GAV-D-O

POT 6 3GAV-D-O

EN Installation and user manual
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
RO Manual de montaj și utilizare
EL Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης
TR Kurulum ve kullanım kılavuzu
AR دليل الخدمة والتكيب

Gas Hob
Table de cuisson au gaz
Piano cottura a gas
Placa de gas
Placa a gás
Plynová varná deska
Εστία αερίου
Gazlı ocak
بوتاجاز يعمل بالغاز

Make
it
Wonderful

FRANKE

TABLE OF CONTENTS

| | | | |
|---------------------------------|----|------------------------|----|
| About this manual | 3 | Cleaning and care | 13 |
| Safety Information | 4 | Cleaning the appliance | 13 |
| Technical data | 7 | Maintenance and repair | 14 |
| Installation | 8 | Disposal | 15 |
| Installation procedure | 9 | Packaging | 15 |
| Replacing Dual burner injectors | 11 | Disconnection | 15 |
| Intended use | 12 | Customer service | 15 |




ABOUT THIS MANUAL

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

The explanatory images and figures, described in the various sections, are available at the end of the manual.

- ▶ Carefully read the user manual before using the device.
- ▶ Keep the user manual.
- ▶ Use the device described in this user manual only according to the intended use.

Franke reserves the right to make modifications to the product without prior notice.
All information correct at time of issuance.

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

SAFETY INFORMATION

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



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



Risk of injury!

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

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



Risk of burns!

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

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

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

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

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



Risk of electric shock due to entering liquid!

The device contains electrical components.

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

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

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



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

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



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

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



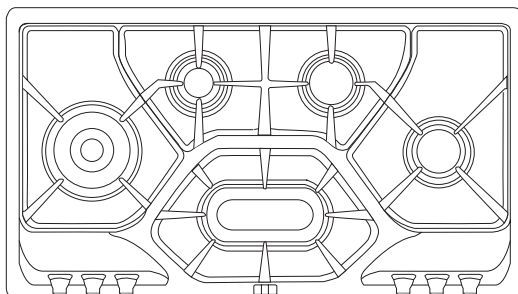
Risk of fire!

- ▷ Do not store items on the cooking surfaces.



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

TECHNICAL DATA



| 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 INT | 0,067 | 63 | 51 | 51 | 37 | 0,7 | 0,2 |
| | DC EXT | 0,248 | 118 | 189 | 189 | 86 | 2,6 | 1,3 |
| | DC TOT | 0,315 | - | 240 | 240 | - | 3,3 | 1,5 |
| 3 | OVAL | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,7 |
| 2 | SR | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,45 |
| 1 | AUX | 0,095 | 77 | 73 | 73 | 50 | 1 | 0,4 |
| 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+ | |

MODELS'S CONFIGURATION

| MOD. | nr AUX | nr SR | nr O | nr DC tot | N burners | Heat Source | Capacity G20 (m³/h) | Total Rated Capacity G30 (g/h) | Air Necessary for combustion (m³/h) | Tot. Installed Gas Rated Power (kW) | Weight (net - gross) (kg) | Power supply voltage/ freq | Power/ current |
|----------------|--------|-------|------|-----------|-----------|-------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------|
| POC 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POI 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POL 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POT 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |

DC = Double Crown SR = Semi-Rapid R = Rapid AUX = Auxiliary O = Oval

INSTALLATION



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

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

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

Cabinet requirements

This handbook refers to a class 3 built-in gas hob and type Y for electric part. The gas pipe must not come into contact with the sides of any oven under the hob.

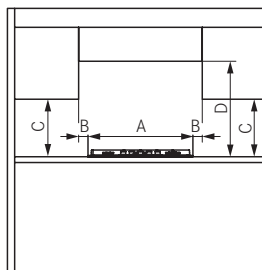
For fitted units, the components (plastic materials and veneered wood) must be assembled with heat-resistant adhesives (min. 100°C): Unsuitable materials and adhesives can result in warping and detachment.

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

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

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

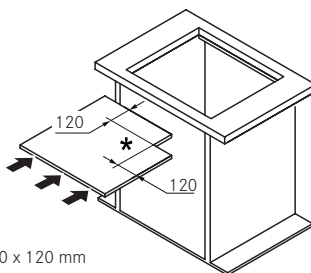
Note: if a hood is installed above the hob, for the distance to be respected refer to the assembly instructions of the hood.



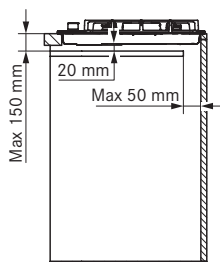
Minimum dimensions (mm)

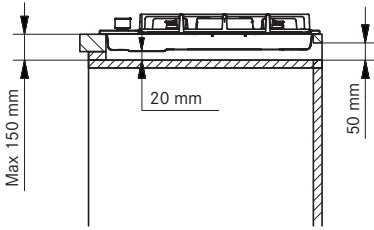
| | |
|-------------|---------|
| A = 590/750 | B = 50 |
| C = 400 | D = 700 |

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

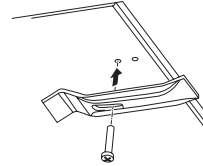


* 120 x 120 mm





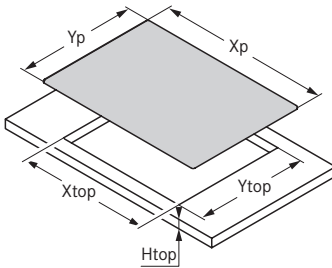
- ▶ Apply the sealing strip around the hole and position the hob.
- ▶ Fix the appliance with the screws and brackets.
- ▶ Remove any excess sealing strip.



Installation procedure

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

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



Models

POI/POL/POC 6 3GAV-D-O

Legend

| | |
|-----|--|
| POI | Satin-finish stainless steel Opera hob |
| POL | Dekor stainless steel Opera hob |
| POC | Coloured Opera hob |
| G | Gas |
| A | Electronic ignition |
| V | Safety valve |
| D | Dual Burner |

Connection to gas supply

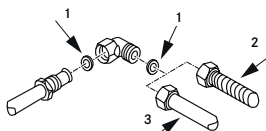
- ▶ Connect the appliance to the gas supply in compliance with the current regulations, only after making sure it is arranged for the type of gas to be used. Otherwise, carry out the operations described in the paragraph „Replacing injectors“.
- ▷ For liquid gas use pressure regulators complying with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

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

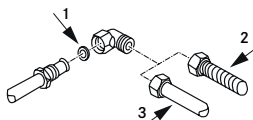
- ▶ A. Connect the gas hob using a 12 mm diameter rigid copper pipe (3). To ensure a good seal, use the elastomer gasket supplied as an accessory (1).
- ▶ B. Connect the hob using a continuous-surface flexible steel tube (2). Also in this case, to ensure a good seal use the gasket supplied as an accessory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

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

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



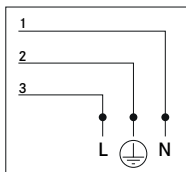
For United Kingdom, Northern Ireland and Republic of Ireland.



Electrical connection

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

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

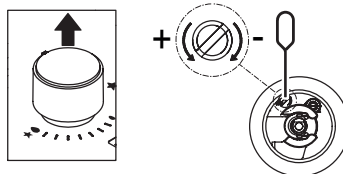


Adjustment to different types of gas

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

Minimum flame adjustment

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



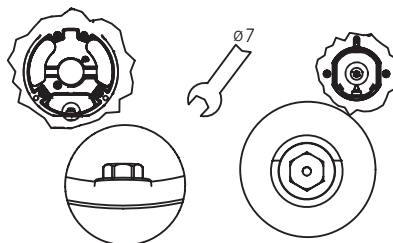
Replacing injectors

Not supplied injectors must be requested to the customer service.

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

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

These burners do not require air adjustment.



Replacing Dual burner injectors

The burner is equipped with two injectors to independently supply the burner's inner and outer ring.

Replace the central ring injector as described above.

Proceed as follows to replace the outer ring cock:

- Unscrew the two screws that clamp plate A in place, see photo 4.
- Remove injector B, see photo 5.
- Correctly screw in the injector and refasten the plate in place.

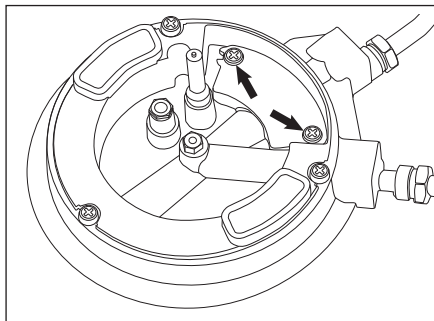


Fig. 4

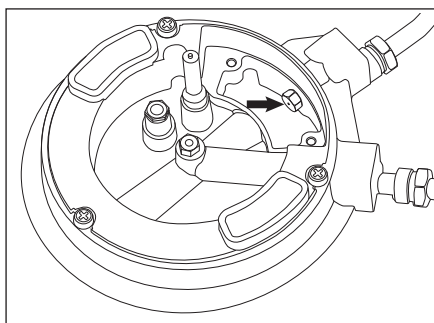


Fig. 5

Accessing the hob

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

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

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

INTENDED USE

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

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



Risk of burns!

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

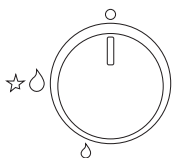
Lighting the burners

The hob is lit with the control knobs.

To light the burners, proceed as follows:

- Press and turn the required knob to the lighting and max delivery position.
- Keep the knob pressed down for 3-4 seconds to allow the sparks to ignite the gas coming out the burner and to allow the thermocouple to heat up.
- Then release the knob and, turning it anticlockwise, adjust the flame as required. If the flame does not stay lit, repeat the operation from step 1.

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



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

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

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

Use of Dual double-control burner

- ▶ The first knob on the left controls the outer ring on the burner.
- ▶ The second knob on the left controls the inner ring on the same burner.
- ▶ The two rings can be used individually or simultaneously to get maximum heating power.
- ▶ The appliance is also supplied standard with an adapter on the left grate over the Dual burner to be used when using the smaller ring.

Automatic Safety Valve

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

Burner use

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

| Burner | Pan bottom min-max Ø (recommended) |
|--------------|------------------------------------|
| Triple crown | 160-260 mm |
| Rapid | 140-220 mm |
| Semi-rapid | 140-200 mm |
| Auxiliary | 60-140 mm |

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

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

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

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

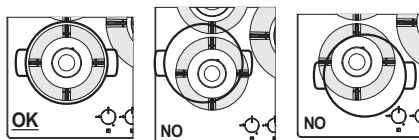
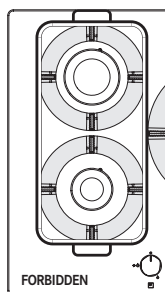


Fig. 1



CLEANING AND CARE



Risk of burns!

- ▷ Do not clean the appliance and its accessories until they are cold.
- ▷ Do not use flammable liquids near the appliance. Before performing any cleaning and care.
- ▷ Turn the appliance off.

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

Cleaning the appliance

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

MAINTENANCE AND REPAIR

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

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

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

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

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

DISPOSAL

Packaging

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

Disconnection

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

Disposal



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

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

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

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

CUSTOMER SERVICE

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

SOMMAIRE

| | | | |
|---|----|---------------------------|----|
| À propos de ce manuel | 16 | Nettoyage et entretien | 26 |
| Informations sur la sécurité | 17 | Maintenance et réparation | 27 |
| Caractéristiques techniques | 20 | Mise au rebut | 28 |
| Installation | 21 | Emballage | 28 |
| Procédure d'installation | 22 | Débranchement | 28 |
| Remplacement des injecteurs du brûleur double | 24 | Service clientèle | 28 |
| Usage prévu | 25 | | |

À PROPOS DE CE MANUEL

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

Les images et les figures explicatives, décrites dans les différents paragraphes, se trouvent à la fin du manuel.

- ▶ Lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- ▶ Conserver le manuel d'utilisation.
- ▶ Utiliser l'appareil décrit dans ce manuel d'utilisation uniquement pour l'usage prévu.

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

Symbole Signification



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



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



Étape d'action. Indique une action à effectuer.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

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.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou formées à l'utilisation de l'appareil, d'une manière sûre et si elles comprennent les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



Risque de blessure !

- ▷ Cet appareil n'est pas un jouet.

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



Risque de brûlures !

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

ATTENTION : les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

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

utilisation domestique, non professionnelle dans les foyers uniquement.

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

- ▷ Assurez-vous que les brûleurs sont froids avant de refermer le capot, si l'appareil en est équipé.



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

L'appareil contient des composants électriques.

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

assurant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III.

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



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

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



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

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

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



Risque d'incendie !

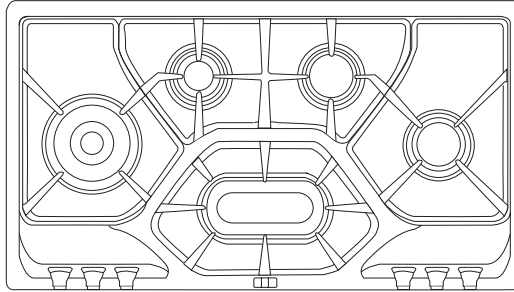
- ▷ Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.



AVERTISSEMENT :

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



| Position | Brûleur | Débit nominal G20 | Injecteurs G20 20 mbar | Débit nominal G30 | Débit nominal G31 | Injecteurs G30 / G31 28-30/37 mbar | Puissance nominale (kW) | Puissance réduite (kW) |
|------------------|-----------------|-------------------|------------------------|-------------------|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| 4 | DC INT | 0,067 | 63 | 51 | 51 | 37 | 0,7 | 0,2 |
| | DC EXT | 0,248 | 118 | 189 | 189 | 86 | 2,6 | 1,3 |
| | DC TOT | 0,315 | - | 240 | 240 | - | 3,3 | 1,5 |
| 3 | OVALE | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,7 |
| 2 | SR | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,45 |
| 1 | AUX | 0,095 | 77 | 73 | 73 | 50 | 1 | 0,4 |
| 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+ | |

CONFIGURATION DES MODÈLES

| Modèle | nbre AUX | nbre SR | nbre 0 | nbre DC tot | N brûleurs | Source de chaleur | Capacité G20 (m3/h) | Débit nominal total G30 (g/h) | Air nécessaire à la combustion (m3/h) | Puissance nominale totale installée (kW) | Poids net-brut (kg) | Tension d'alimentation et fréquence | Puissance / Intensité |
|----------------|----------|---------|--------|-------------|------------|-------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------------------------|--|---------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| POC 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | Gaz | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POI 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | Gaz | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POL 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | Gaz | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POT 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | Gaz | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |

DC = Double Couronne SR = Semi-Rapide R = Rapide AUX = Auxiliaire 0 = Ovale

INSTALLATION



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

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

Exigences pour le meuble

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

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

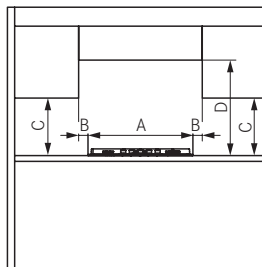
Pour les unités encastrées, les composants (plastiques et bois de placage) doivent être assemblés à l'aide d'adhésifs résistant à la chaleur (min. 100 °C) : les matériaux et adhésifs non appropriés peuvent se déformer et se détacher.

La ventilation des pièces doit être conforme aux réglementations locales.

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

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

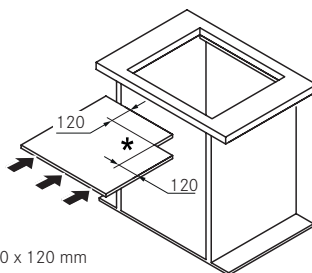
Remarque : Si une hotte est installée au-dessus de la plaque de cuisson, voir les instructions d'assemblage de la hotte pour connaître la distance à respecter.



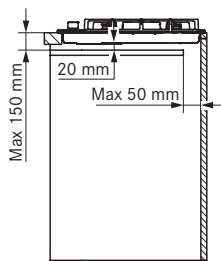
Dimensions minimales (mm)

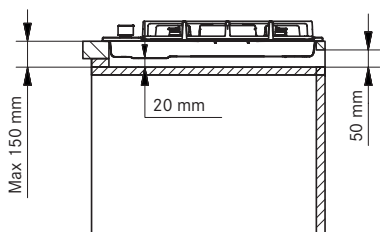
| | |
|-------------|---------|
| A = 590/750 | B = 50 |
| C = 400 | D = 700 |

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

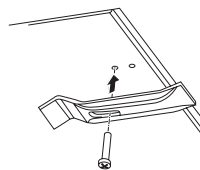


* 120 x 120 mm





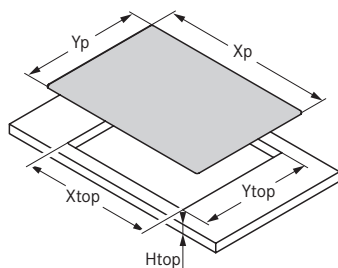
- ▶ Appliquez la bande d'étanchéité autour du trou et positionnez la table de cuisson.
- ▶ Fixez l'appareil avec les vis et les supports.
- ▶ Retirez la bande d'étanchéité en excès.



Procédure d'installation

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

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



Modèles

POI/POL/POC 6 3GAV-D-O

Legend

| | |
|-----|--|
| POI | Bouton Opera acier inox finition satinée |
| POL | Bouton Opera acier inox Dekor |
| POC | Bouton Opera coloré |
| G | Gaz |
| A | Allumage électronique |
| V | Valve de sécurité |
| D | Brûleur double |

Connexion à l'arrivée de gaz

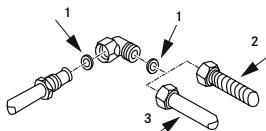
- ▶ Branchez l'appareil à l'arrivée de gaz, dans le respect des réglementations en vigueur, seulement après s'être assuré qu'elle correspond au type de gaz à utiliser. Autrement, effectuez les opérations décrites au paragraphe "Remplacement des injecteurs".
- ▷ Pour le gaz liquide, utilisez des régulateurs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

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

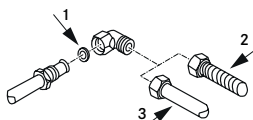
- ▶ A. Reliez la table de cuisson au gaz avec un tuyau en cuivre rigide de 12 mm de diamètre (3). Pour obtenir une bonne étanchéité, utilisez le joint élastomère fourni comme accessoire (1).
- ▶ B. Reliez la table de cuisson avec un tube en acier flexible à surface continue (2). Dans ce cas également,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

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

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



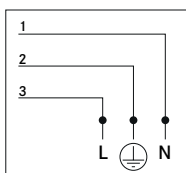
Pour le Royaume Uni, l'Irlande du Nord et la République d'Irlande.



Branchement électrique

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

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

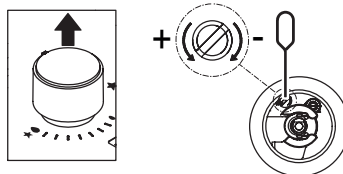


Ajustement aux différents types de gaz

AVERTISSEMENT : Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié

Réglage minimum de la flamme

- ▶ Enlevez le bouton.
- ▶ Réglez la flamme minimum en tournant la vis de réglage dans le sens horaire pour diminuer et dans le sens inverse pour l'augmenter. Le tournevis de réglage est fourni avec les accessoires.

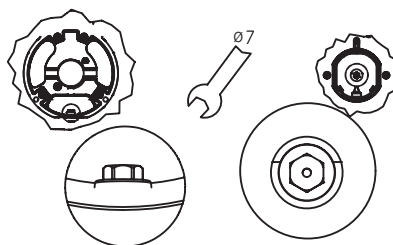


Remplacement des injecteurs

Les injecteurs non fournis doivent être demandés au service client.

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

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



Remplacement des injecteurs du brûleur double

Le brûleur est équipé de deux injecteurs qui alimentent séparément les couronnes intérieures et extérieures du brûleur.

Remplacer l'injecteur de la couronne centrale comme indiqué ci-dessus.

Procéder comme suit pour remplacer le robinet de la couronne extérieure :

- Dévisser les deux vis maintenant la plaque A en place, voir figure 4.
- Déposer l'injecteur B, voir figure 5.
- Visser l'injecteur et revisser la plaque.

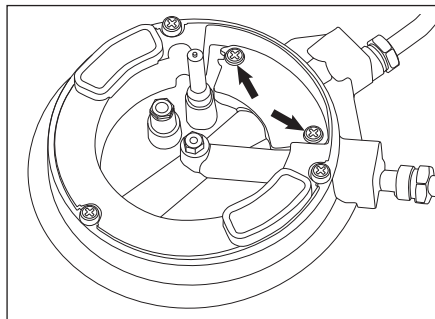


Fig. 4

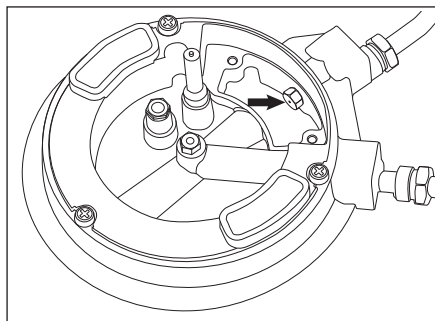


Fig. 5

Accès à la plaque de cuisson

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

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

IMPORTANT : Lors de la conversion de l'appareil vers un type de gaz différent, placez l'autocollant correspondant (fourni en accessoire) à l'endroit prévu à cet effet sur la plaque de données. Pour une utilisation avec du GPL (G30 ou G31), la vis de réglage minimum de la flamme doit être vissée à fond. Ces appareils sont fournis en cat. II 2H3+.

USAGE PRÉVU

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

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



Risque de brûlures !

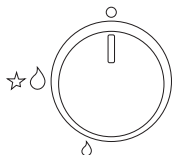
- ▷ Ne touchez pas les grilles pour casseroles pendant la cuisson.
- ▷ Ne touchez pas l'appareil avec des parties mouillées du corps.

Allumage des brûleurs

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

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

| Icône de bouton | Fonction |
|-----------------|-----------------------------|
| | Éteint |
| | Flamme minimum |
| | Éclairage et flamme maximum |
| | Zone de cuisson |



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

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

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

Utilisation du brûleur à commande double

- ▶ Le premier bouton sur la gauche commande la couronne extérieure du brûleur.
- ▶ Le deuxième bouton sur la gauche commande la couronne intérieure de ce brûleur.
- ▶ Les deux couronnes peuvent être utilisées séparément ou ensemble pour obtenir une puissance de chauffe maximale.
- ▶ L'appareil est également équipé de série d'un adaptateur à placer sur la grille de gauche, au-dessus du brûleur double, lors de l'utilisation de la petite couronne.

Valve de sécurité automatique

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

Utilisation des brûleurs

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

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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Risque de brûlures !

- ▷ Ne nettoyez pas l'appareil et ses accessoires tant qu'ils ne sont pas froids.
- ▷ N'utilisez pas de liquides inflammables à proximité de l'appareil. Avant toute opération de nettoyage et d'entretien.
- ▷ Éteindre l'appareil.

- ▷ Si vous utilisez des casseroles et des poêles en fonte, en pierres ollaires ou en terre-cuite, ne les utilisez pas plus de 20 minutes, en cas de cuisson longue, réglez le brûleur au minimum.
- ▷ Les diffuseurs de chaleur tels que les mailles en métal, ou de tout autre type, ne sont pas recommandés.

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

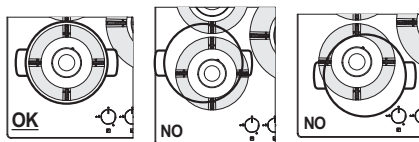
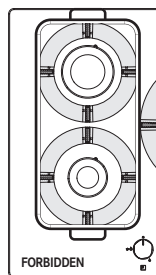


Fig. 1



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

Nettoyage de l'appareil

- ▶ Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, afin d'éviter la combustion des résidus alimentaires.

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

MAINTENANCE ET RÉPARATION

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

En cas de problème technique, contactez le SAV Franke.

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

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

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

| Type de défaut | Vérifiez que : |
|---|---|
| A Le brûleur ne s'allume pas, ne reste pas allumé ou les flammes ne sont pas régulières | 1 L'alimentation en gaz ou en électricité n'est pas coupée |
| | 2 Le robinet d'alimentation du gaz n'est pas ouvert |
| | 3 La bouteille de gaz rechargeable (gaz liquide) n'est pas vide |
| | 4 Les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées |
| | 5 La prise électrique n'est pas sale |
| | 6 Toutes les parties du brûleur n'ont pas été positionnées correctement |
| | 7 Il n'y a pas de courant d'air près de la table de cuisson |
| | 8 Lors de l'allumage du brûleur, le bouton n'a pas été enfoncé depuis suffisamment longtemps pour activer le dispositif de protection (voir page 25 "Usage prévue") |
| | 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 (casseroles, poêles, marmites) ne sont pas stables | 11 Le fond du récipient n'est pas parfaitement plat |
| | 12 Le récipient n'est pas centré sur le brûleur |
| | 13 Les grilles n'ont pas été échangées ou mal positionnées |

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

MISE AU REBUT

Emballage

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

Débranchement

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

Mise au rebut



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

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

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

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

SERVICE CLIENTÈLE

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

INDICE

| | | | |
|--|----|----------------------------|----|
| Informazioni sul manuale | 29 | Pulizia e cura | 39 |
| Informazioni per la sicurezza | 30 | Manutenzione e riparazione | 40 |
| Dati tecnici | 33 | Smaltimento | 41 |
| Installazione | 34 | Imballaggio | 41 |
| Procedura di installazione | 35 | Scollegamento | 41 |
| Sostituzione degli iniettori del bruciatore doppio | 37 | Servizio di assistenza | 41 |
| Utilizzo previsto | 38 | | |




INFORMAZIONI SUL MANUALE

Queste istruzioni per l'uso sono valide per diversi modelli del dispositivo. È quindi possibile che alcune delle caratteristiche e funzioni qui descritte non siano disponibili nel modello specifico acquistato.

Le immagini e le figure di spiegazione, descritte nei vari paragrafi, sono disponibili alla fine delle istruzioni per l'uso.

- ▶ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo.
- ▶ Conservare le istruzioni per l'uso.
- ▶ Utilizzare il dispositivo descritto in queste istruzioni per l'uso solo conformemente all'uso previsto.

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

| Simbolo | Significato |
|---|---|
|  | Avviso di pericolo. Avviso di pericolo di lesioni. |
|  | Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni. |
|  | Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta. |

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

In questo manuale e sull'apparecchio sono presenti molti messaggi importanti relativi alla sicurezza. Si raccomanda di leggere tutti i messaggi di sicurezza e di osservarli. Franke si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso. Tutte le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.



Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o prive della necessaria esperienza e conoscenza solo se siano sorvegliate o siano state adeguatamente istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.



Rischio di lesioni!

▷ Questo dispositivo non è un giocattolo.

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



Pericolo di ustioni!

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

AVVERTENZA: le parti accessibili del dispositivo possono raggiungere temperature molto elevate durante l'uso. Tenere i bambini piccoli a debita distanza. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- ▷ Accertarsi che il tipo di gas e il rispettivo impianto di alimentazione siano compatibili con le specifiche del dispositivo.

Il piano di cottura è stato sviluppato esclusivamente per l'uso domestico e non professionale.

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

- ▷ Se il piano cottura è dotato di coperchio, prima di chiuderlo accertarsi che i bruciatori siano freddi.



Rischio di scossa elettrica a causa della penetrazione di liquidi!

Il dispositivo contiene componenti elettrici.

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

assicuri la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.

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



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

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



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

- ▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.

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



Rischio di incendio!

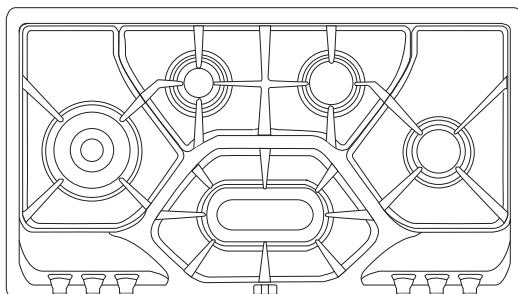
- ▷ Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.



ATTENZIONE:

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

DATI TECNICI



| Posizione | Bruciatore | Capacità nominale G20 | Iniettori G20 20 mbar | Capacità nominale G30 | Capacità nominale G31 | Iniettori G30 / G31 28-30/37 mbar | Potenza nominale (kW) | Potenza ridotta (kW) |
|------------------|-------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 4 | DC INT | 0,067 | 63 | 51 | 51 | 37 | 0,7 | 0,2 |
| | DC EXT | 0,248 | 118 | 189 | 189 | 86 | 2,6 | 1,3 |
| | DC TOT | 0,315 | - | 240 | 240 | - | 3,3 | 1,5 |
| 3 | OVALE | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,7 |
| 2 | SR | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,45 |
| 1 | AUX | 0,095 | 77 | 73 | 73 | 50 | 1 | 0,4 |
| | 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+ |

CONFIGURAZIONE DEI MODELLI

| Modello | N. AUX | N. SR | N. O | nr DC | N. bruciatori | Fonte di calore | Capacità G20 (m3/h) | Capacità nominale totale - G30 (g/h) | Aria necessaria per la combustione (m3/h) | Totale potenza nominale installata (kW) | Peso netto - lordo (kg) | Tensione/frequenza di alimentazione | Potenza/Corrente |
|----------------|--------|-------|------|-------|---------------|-----------------|---------------------|--------------------------------------|---|---|-------------------------|-------------------------------------|------------------|
| POC 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | Gas | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POI 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | Gas | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POL 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | Gas | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POT 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | Gas | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |

DC = Doppia corona SR = Semi-rapido R = Rapido AUX = Ausiliario O = Oval

INSTALLAZIONE

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

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

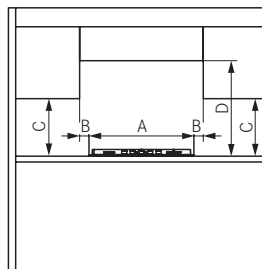
Requisiti dei mobili

Queste istruzioni si riferiscono a un piano cottura a incasso di classe 3 e di tipo Y per quanto riguarda i componenti elettrici. La tubazione del gas non deve entrare a contatto con i lati di un forno installato sotto il piano di cottura.

Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 100 °C): l'uso di materiale e adesivi non idonei può causare deformazione e distacco. La ventilazione dei locali deve essere realizzata in conformità alle normative locali. Il modulo della cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici del dispositivo.

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

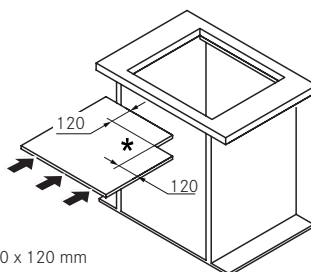
Nota: se sopra il piano di cottura è installata una cappa, rispettare le distanze riportate nelle istruzioni di montaggio della cappa.



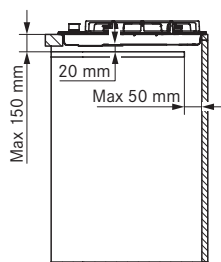
DIMENSIONI MINIME (MM)

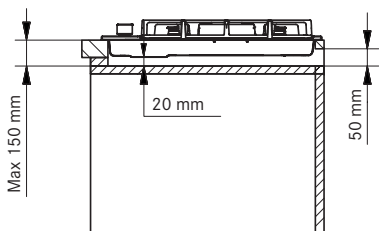
| | |
|-------------|---------|
| A = 590/750 | B = 50 |
| C = 400 | D = 700 |

- ▷ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno: applicare uno schermo di separazione.

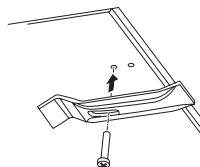


* 120 x 120 mm





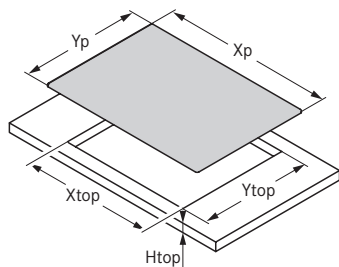
- ▶ Applicare la striscia di guarnizione attorno al foro e posizionare il piano cottura.
- ▶ Fissare il dispositivo con le viti e le staffe.
- ▶ Rimuovere l'eventuale guarnizione in eccesso.



Procedura di installazione

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

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



Collegamento alla condotta di alimentazione del gas

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

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

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

IMPORTANTE: nel caso si utilizzi un tubo flessibile in acciaio inox, questo dovrà essere installato in modo da non entrare a contatto con una parte mobile del mobilio. Il tubo deve passare in un punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

- ▶ 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.

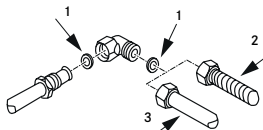
Modelli

POI/POL/POC 6 3GAV-D-O

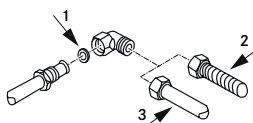
Legenda

| | |
|-----|---|
| POI | Fornello Opera in acciaio inox satinato |
| POL | Fornello Opera in acciaio inox Dekor |
| POC | Fornello Opera colorato |
| G | Gas |
| A | Accensione elettronica |
| V | Valvola di sicurezza |
| D | Bruciatore doppio |

- Dopo avere effettuato il collegamento, utilizzare acqua e sapone per verificare che non vi siano perdite.



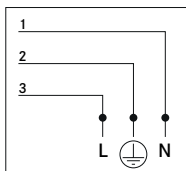
Per Regno Unito, Irlanda del Nord e Repubblica d'Irlanda.



Collegamento elettrico

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

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

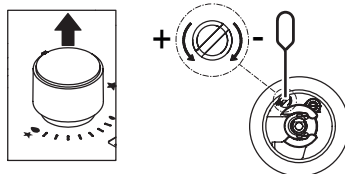


Adattamento ai diversi tipi di gas

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

Regolazione del minimo

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



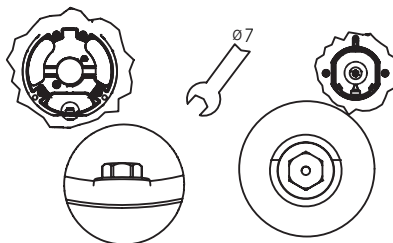
Sostituzione degli iniettori

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

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

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

Questi bruciatori non necessitano di regolazione dell'aria.



Sostituzione degli iniettori del bruciatore doppio

Il bruciatore è dotato di due iniettori per alimentare in modo indipendente l'anello interno e l'anello esterno del bruciatore. Sostituire l'iniettore dell'anello centrale secondo la procedura precedentemente descritta.

Per sostituire il rubinetto dell'anello esterno procedere come segue:

- Svitare le due viti che fissano in posizione la piastra A; vedere la foto 4.
- Rimuovere l'iniettore B; vedere la foto 5.
- Avvitare correttamente l'iniettore e fissare la piastra nuovamente in posizione.

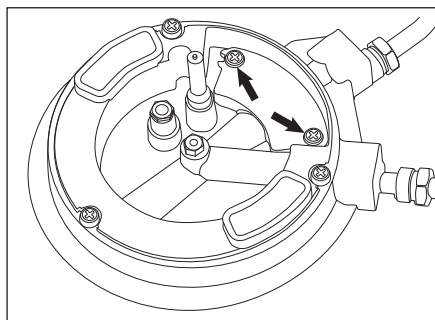


Fig. 4

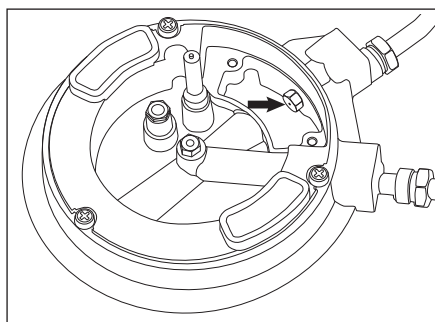


Fig. 5

Accesso al piano cottura

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

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

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

UTILIZZO PREVISTO

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

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



Pericolo di ustioni!

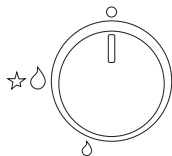
- ▷ Non toccare le griglie poggiapentole durante l'uso.
- ▷ Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.

Accensione dei bruciatori

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

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

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



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

La sicurezza è sempre garantita.

- ▷ Non utilizzare il dispositivo come piano di supporto.

Per evitare danni al dispositivo:

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

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

Utilizzo del bruciatore a doppio comando

- ▶ La prima manopola sul lato sinistro controlla l'anello esterno sul bruciatore.
- ▶ La seconda manopola sul lato sinistro controlla l'anello interno sullo stesso bruciatore.
- ▶ I due anelli possono essere utilizzati singolarmente o contemporaneamente per ottenere il massimo della capacità termica.
- ▶ L'apparecchio viene inoltre fornito di serie con un adattatore sulla griglia sinistra sopra il bruciatore doppio da usare quando si utilizza l'anello più piccolo.

Valvola automatica di sicurezza

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

Utilizzo del bruciatore

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

| Bruciatore | Ø min.-max. del fondo pentola (consigliato) |
|---------------|---|
| Tripla corona | 160-260 mm |
| Rapido | 140-220 mm |
| Semirapido | 140-200 mm |
| Ausiliario | 60-140 mm |

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

- ▷ Non mettere la stessa padella su due bruciatori (Fig. 1).
- ▷ Non utilizzare due bruciatori contemporaneamente con un unico contenitore, come una casseruola o una padella per pesci (Fig. 1).
- ▷ L'uso improprio delle griglie può danneggiare il piano cottura: non posizionare le griglie al contrario o farle scorrere sul piano cottura.

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

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.

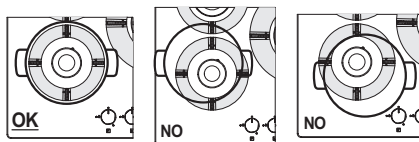
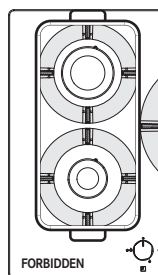


Fig. 1



PULIZIA E CURA



Pericolo di ustioni!

- ▷ Non pulire l'apparecchio e i suoi accessori fino a quando non si siano raffreddati.
- ▷ Non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del dispositivo. Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia e cura.
- ▷ Spegner il dispositivo.

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

Pulizia del dispositivo

- ▶ Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino.
- ▶ Per pulire i residui di cibo, utilizzare un panno o una spugna morbidi e l'acqua. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.
- ▶ Eliminare immediatamente i cibi con elevato contenuto di zucchero che siano eventualmente stati rovesciati sul piano cottura.

- ▶ Per evitare la formazione di depositi di calcare, asciugare sempre accuratamente il dispositivo dopo averlo pulito con un panno umido.
 - ▶ Pulire griglie, cappellotti dei bruciatori e spartifiamma con acqua calda e sapone, accertandosi di asciugarli accuratamente.
- Non lavarli in lavastoviglie. Accertarsi che le zone di uscita del gas siano perfettamente pulite.
- ▶ Il colore naturale delle griglie poggiapentole nella sezione di appoggio delle pentole può cambiare col tempo a causa del calore.

MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

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

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

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

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

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

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

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Tipo di guasto | Controllare se: |
|--|---|
| A Il bruciatore non si accende, non rimane acceso o la fiamma non è uniforme | 1 Il gas o l'alimentazione elettrica non sono spenti. |
| | 2 Il rubinetto del gas sia aperto. |
| | 3 La bombola ricaricabile del gas (gas liquido) non è vuota |
| | 4 Le aperture del bruciatore non sono intasate. |
| | 5 L'estremità della spina non è sporca. |
| | 6 Tutte le parti del bruciatore sono state posizionate correttamente. |
| | 7 Non ci sono spifferi vicino al piano cottura. |
| | 8 Durante l'accensione del bruciatore, la manopola sia stata premuta per il tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza (vedere a pagina 38 "Utilizzo previsto"). |
| | 9 Le aperture del bruciatore non sono intasate vicino alla termocoppia. |
| | 10 L'impostazione minima del gas non è corretta. |
| B I contenitori (pentole, padelle, bollitori) non sono stabili | 11 Il fondo del contenitore non è perfettamente piatto. |
| | 12 Il contenitore non è centrato sul bruciatore. |
| | 13 Le griglie non sono state scambiate o posizionate in modo scorretto. |

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

SMALTIMENTO

Imballaggio

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

Scollegamento

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

Smaltimento



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

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

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

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

SERVIZIO DI ASSISTENZA

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

INDICE




| | | | |
|---|----|--------------------------------|----|
| Acerca de este manual | 42 | Uso previsto | 51 |
| Información de seguridad | 43 | Limpieza y cuidado | 52 |
| Datos técnicos | 46 | Mantenimiento y reparación | 53 |
| Instalación | 47 | Eliminación | 54 |
| Procedimiento de instalación | 48 | Embalajes | 54 |
| Sustitución de inyectores del quemador dual | 50 | Desconexión | 54 |
| | | Servicio de asistencia técnica | 54 |

ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual es aplicable a varios modelos del dispositivo. Por lo tanto, es posible que algunas de las características y funciones descritas no estén disponibles en su modelo concreto. Las imágenes y figuras explicativas descritas en las diversas secciones están disponibles al final del manual.

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

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

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

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.



Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y personas con capacidad motriz, sensorial o mental reducida o que no poseen la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o reciban instrucciones sobre su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.



¡Riesgo de lesiones!

- ▷ Este dispositivo no es un juguete.
- ▷ Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del artefacto y del material de

embalaje, como por ejemplo la película de plástico y el poliestireno; puede ser peligroso, por lo tanto deséchelo de una manera apropiada.

- ▷ No deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo.
- ▷ No deje que los niños jueguen con el dispositivo.



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

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

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento del horno. Se debe mantener alejados a los niños. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

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

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



Riesgo de descarga eléctrica en caso de entrada de líquidos.

El dispositivo contiene componentes eléctricos.

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

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



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

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



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

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

arañar la superficie o dejar marcas en ella.

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



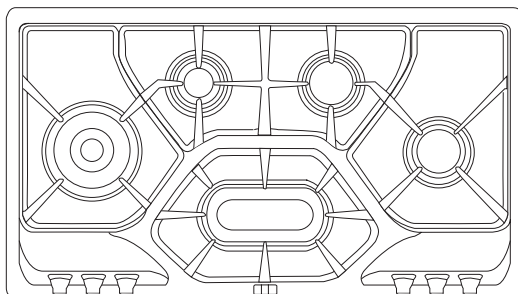
¡Riesgo de incendio!

- ▷ No guarde objetos en las superficies de cocción.



ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso y puede producir un incendio. El aceite combustiona rápidamente.

DATOS TÉCNICOS



| Posición | Quemador | Capacidad nominal G20 | Inyectores G20 20 mbar | Capacidad nominal G30 | Capacidad nominal G31 | Inyectores G30 / G31 28-30/37 mbar | Potencia nominal (kW) | Potencia reducida (kW) |
|----------------|----------|-----------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| 4 | DC INT | 0,067 | 63 | 51 | 51 | 37 | 0,7 | 0,2 |
| | DC EXT | 0,248 | 118 | 189 | 189 | 86 | 2,6 | 1,3 |
| | DC TOT | 0,315 | - | 240 | 240 | - | 3,3 | 1,5 |
| 3 | OVAL | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,7 |
| 2 | SR | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,45 |
| 1 | AUX | 0,095 | 77 | 73 | 73 | 50 | 1 | 0,4 |
| 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+ |

CONFIGURACIÓN DE LOS MODELOS

| Modelo | nr AUX | nr SR | nr O | nr DC | N quemadores | Fuente de calor | Capacidad G20 (m3/h) | Capacidad nominal total G30 (g/h) | Aire necesario para la combustión (m3/h) | Potencia total nominal de gas instalada (kW) | Peso neto-bruto (kg) | Frecuencia/voltaje de la fuente de alimentación | Potencia /corriente |
|----------------|--------|-------|------|-------|--------------|-----------------|----------------------|-----------------------------------|--|--|----------------------|---|---------------------|
| POC 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ; 50-60 Hz | 0,6 Vatios |
| POI 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ; 50-60 Hz | 0,6 Vatios |
| POL 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ; 50-60 Hz | 0,6 Vatios |
| POT 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ; 50-60 Hz | 0,6 Vatios |

DC = Corona Doble SR = Semi Rápido R = Rápido AUX = Auxiliar O= Oval

INSTALACIÓN



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

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

Requisitos para el gabinete

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

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

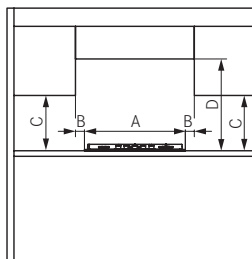
Para las unidades encastradas, los componentes (materiales plásticos y madera chapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C); usar materiales y adhesivos inapropiados puede tener como resultado la deformación o el desprendimiento.

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

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

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

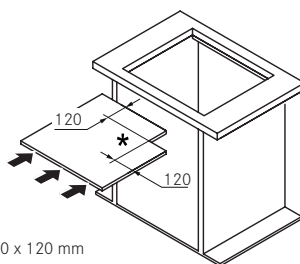
Nota: si se instala una campana por encima del anafe, la distancia que debe respetarse será la indicada en las instrucciones de instalación de la campana.



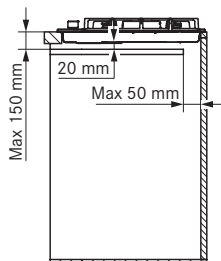
Dimensiones mínimas (mm)

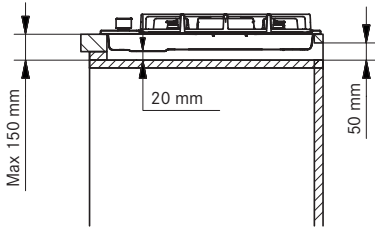
| | |
|-------------|---------|
| A = 590/750 | B = 50 |
| C = 400 | D = 700 |

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

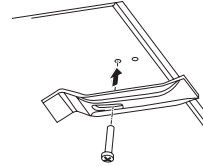


* 120 x 120 mm





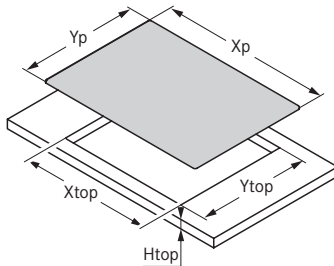
- ▶ Coloque la tira de sellado alrededor del hueco y coloque la placa en una posición correcta.
- ▶ Fije el aparato con los tornillos y soportes.
- ▶ Retire cualquier exceso de la tira de sellado.



Procedimiento de instalación

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

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



Conexión al suministro de gas

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

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

- ▶ A. Conecte la placa de gas usando un tubo de cobre rígido de 12 mm de diámetro (3). Para garantizar un sellado correcto, utilice la junta de elastómero que se incluye con los accesorios suministrados (1).
- ▶ B. Conecte la placa de gas utilizando un tubo de acero flexible de superficie uniforme (2). También en este caso, para garantizar un sellado correcto, utilice la junta que se incluye con los accesorios suministrados (1). La longitud máxima del tubo flexible es de 2 metros lineales.

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

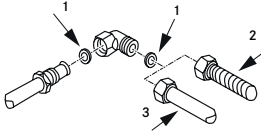
- ▶ Después de haber realizado la conexión al suministro de gas, encienda los quemadores y gire las perillas de la posición máxima a la posición mínima para comprobar la estabilidad de la llama.

Modelos

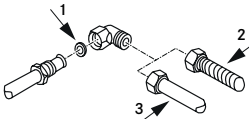
POI/POL/POC 6 3GAV-D-O

| Legenda | |
|---------|---|
| POI | Placa de cocina Opera de acero inoxidable satinado |
| POL | Placa de cocina Opera de acero inoxidable con acabado Dekor |
| POC | Placa de cocina Opera con acabado de color |
| G | Gas |
| A | Ignición electrónica |
| V | Válvula de alivio de presión |
| D | Queimador dual |

- ▶ Después de haber realizado las conexiones, utilice agua jabonosa para comprobar si existen fugas.



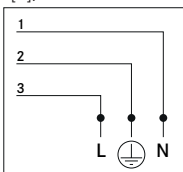
Para el Reino Unido, Irlanda del Norte y la República de Irlanda.



Conexión eléctrica

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

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

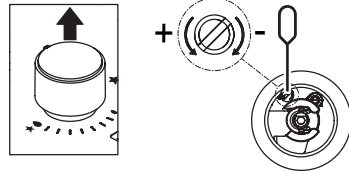


Ajuste a diferentes tipos de gas

ADVERTENCIA: Esta operación debe ser realizada por un técnico calificado

Ajuste de la llama mínima

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



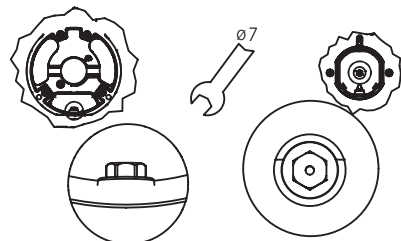
Sustitución de los inyectores

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

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

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

Estos quemadores no requieren una regulación de aire.



Sustitución de inyectores del quemador dual

El quemador está equipado con dos inyectores, que suministran de forma independiente el anillo interno y externo del quemador.

Sustituir el inyector del anillo central como se describió anteriormente.

Proceder de la siguiente manera para sustituir la llave del anillo exterior:

- Proceder de la siguiente manera para sustituir la llave del anillo exterior:
- Extraer el inyector B, ver imagen 5.
- Atornillar correctamente el inyector y volver a sujetar la placa en su lugar.

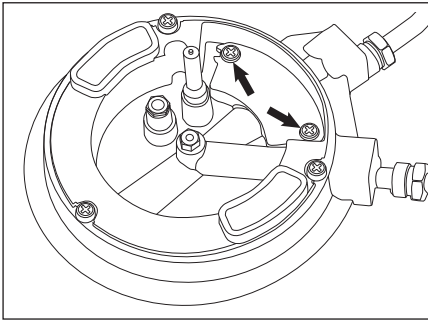


Fig. 4

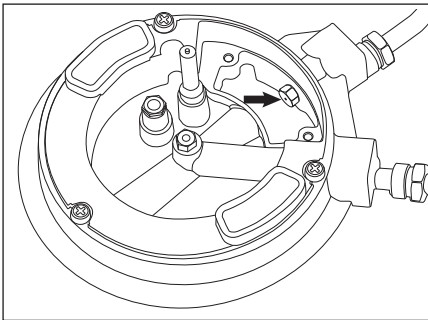


Fig. 5

Bloqueo/desbloqueo de la placa de cocción

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

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

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

USO PREVISTO

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

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



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

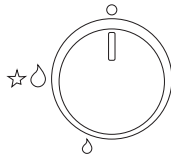
- ▷ No toque las parrillas durante el uso.
- ▷ No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas.

Encendido de los quemadores

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

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

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



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

- ▷ No use el aparato como superficie de apoyo.

Para evitar dañar el aparato

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

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

Uso del quemador dual de control doble

- ▶ La primera perilla de la izquierda controla el anillo exterior del quemador.
- ▶ La segunda perilla de la izquierda controla el anillo interior del mismo quemador.
- ▶ Los dos anillos se pueden utilizar por separado o de forma conjunta para obtener la máxima potencia de calentamiento.
- ▶ El aparato también se suministra de serie con un adaptador en la rejilla izquierda sobre el quemador dual para usarlo cuando se utilice el anillo pequeño.

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 salgan de la base e incidan sobre las paredes (cumplir con la siguiente tabla):

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

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

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

- ▷ No coloque el mismo recipiente sobre dos quemadores (Fig. 1).
- ▷ No utilice dos quemadores encendidos simultáneamente para calentar un mismo recipiente, como una gran cacerola o sartén para pescado (Fig. 1).
- ▷ El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas al revés ni las deslice sobre la placa.

- ▷ Las planchas de hierro o piedra, ollas y sartenes de terracota, úselas por no más de 20 minutos, y para períodos prolongados de cocción, ajuste el quemador al mínimo.
- ▷ No se recomienda el uso de difusores de calor tales como mallas metálicas ni de ningún otro tipo.

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

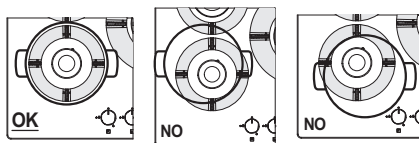
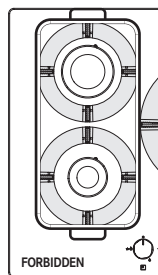


Fig. 1



LIMPIEZA Y CUIDADO



¡Riesgo de sufrir quemaduras!

- ▷ No se deben limpiar el electrodoméstico y sus accesorios hasta que estén fríos.
- ▷ No use líquidos inflamables cerca del aparato. Antes de proceder con cualquier tarea de limpieza y cuidado.
- ▷ Apague el aparato.

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

Limpieza del aparato

- ▶ Limpie la placa de cocción tras cada uso para evitar que los residuos de comida se quemen.
- ▶ Para limpiar residuos de comida, use un paño suave o una esponja con agua. Recomendamos usar agentes limpiadores protectores.
- ▶ Retire inmediatamente cualquier comida con alto contenido en azúcar que pueda derramarse sobre la placa.

- ▶ Para prevenir la formación manchas de herrumbre, siempre seque totalmente el aparato después de haber pasado sobre él un paño húmedo.
- ▶ Limpie las rejillas, las tapetas de los quemadores y los difusores de llama con agua caliente jabonosa, y asegúrese de secarlos bien después.

No lavar en el lavavajillas. Asegúrese de que las zonas de salida de gas se encuentren perfectamente limpias.

- ▶ Con el paso del tiempo, el color natural de las parrillas en la parte de apoyo de los recipientes puede alterarse debido al calor de las llamas.

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Tipo de fallo | Compruebe que: |
|---|---|
| A El quemador no enciende, no permanece encendido o la llama no es uniforme | 1 Las fuentes de gas o electricidad no estén desconectadas |
| | 2 La llave de suministro de gas no está abierta |
| | 3 Compruebe que el cilindro de gas rellenable (gas líquido) no esté vacío |
| | 4 Las aberturas del quemador no estén taponadas |
| | 5 El extremo del enchufe no esté sucio |
| | 6 Todas las piezas del quemador no se han colocado correctamente |
| | 7 No existan corrientes de aire cerca de la placa |
| | 8 Al encender el quemador, la perilla no se ha presionado durante el tiempo suficiente para activar el dispositivo de protección (consulte la página 51 "Uso previsto") |
| | 9 Las aberturas del quemador no estén taponadas cerca del termpoar |
| | 10 El ajuste mínimo de gas no es correcto |
| B Los recipientes (cazuelas, bandejas, teteras) no tienen estabilidad | 11 El fondo del contenedor no es completamente plano |
| | 12 El recipiente no se encuentra centrado en el quemador |
| | 13 No se hayan cambiado las rejillas o que estén colocadas incorrectamente |

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

ELIMINACIÓN

Embalajes

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

Desconexión

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

Eliminación



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

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

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

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

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

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

INDICE

| | | | |
|--|----|------------------------|----|
| Acerca deste manual | 55 | Limpeza e cuidado | 65 |
| Informação sobre segurança | 56 | Manutenção e reparação | 66 |
| Dados técnicos | 59 | Eliminação | 67 |
| Instalação | 60 | Embalagem | 67 |
| Procedimento de instalação | 61 | Desligar | 67 |
| Substituir os injetores do queimador duplo | 63 | Assistência ao cliente | 67 |
| Utilização prevista | 64 | | |




ACERCA DESTE MANUAL

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

As imagens e figuras explicativas, descritas nas várias secções, estão disponíveis no final do manual.

- ▶ Leia cuidadosamente o manual do utilizador antes de utilizar o aparelho.
- ▶ Guarde o manual do utilizador.
- ▶ Utilize o aparelho descrito neste manual do utilizador apenas de acordo com a utilização pretendida.

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

| Símbolo | Significado |
|---|--|
|  | Símbolo de aviso. Aviso contra riscos de ferimentos. |
|  | Ações nas notas de segurança e de aviso para evitar ferimentos ou danos. |
|  | Passo de ação. Especifica uma ação a realizar. |

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

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.



Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.



Risco de ferimentos!

▷ Este aparelho não é um brinquedo.

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



Risco de queimaduras!

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

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

As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas permanentemente.

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

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



Risco de choque elétrico devido a entrada de líquido!

O aparelho contém componentes elétricos.



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

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



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

- ▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor nem jatos de água diretos.
- ▷ Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.

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



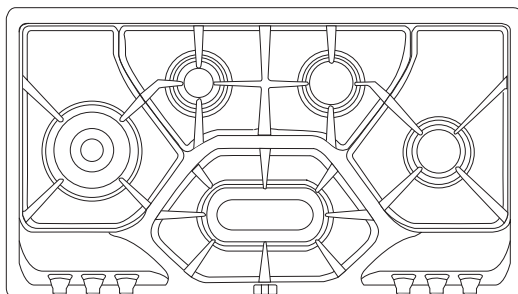
Risco de incêndio!

- ▷ Não guarde objetos nas superfícies de cozedura.



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

DADOS TÉCNICOS



| Posição | Quei- mador | Capacida- de nominal G20 | Injetores G20 20 mbar | Capacidade nominal G30 | Capacidade nominal G31 | Injetores G30/ G31 28-30/37 mbar | Potência nominal (kW) | Potência reduzida (kW) |
|-------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------------------|--|-----------------------------|------------------------------|
| 4 | DC INT | 0,067 | 63 | 51 | 51 | 37 | 0,7 | 0,2 |
| | DC EXT | 0,248 | 118 | 189 | 189 | 86 | 2,6 | 1,3 |
| | DC TOT | 0,315 | - | 240 | 240 | - | 3,3 | 1,5 |
| 3 | OVAL | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,7 |
| 2 | SR | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,45 |
| 1 | AUX | 0,095 | 77 | 73 | 73 | 50 | 1 | 0,4 |
| 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+ | |

CONFIGURAÇÃO DOS MODELOS

| Modelo | nº SR | nº O | nº DC | quei- madores tot | N | Fonte de calor | Capaci- dade G20 (m3/h) | Capaci- dade nominal total-G30 (g/h) | Ar neces- sário para a com- bustão (m3/h) | Potênci a nominal de gás total instalada (kW) | Peso líquido - bruto (kg) | Tensão / Frequência da fonte de alimentação | Energia/ Corrente |
|-----------------------|----------|---------|----------|-------------------------|---|----------------------|----------------------------------|--|---|---|------------------------------------|--|----------------------|
| POC 6 3GAV- D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GÁS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17- 19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POI 6 3GAV- D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GÁS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17- 19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POL 6 3GAV- D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GÁS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17- 19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POT 6 3GAV- D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GÁS | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17- 19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |

DC = Coroa dupla SR = Semirrápido R = Rápido AUX = Auxiliar O = Oval

INSTALAÇÃO

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

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

Requisitos do armário

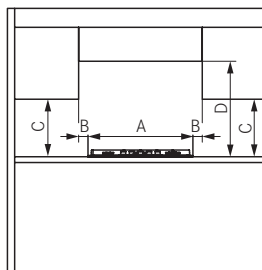
Este manual refere-se a uma placa a gás encastrada de classe 3 e tipo Y relativamente à parte elétrica.

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

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

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

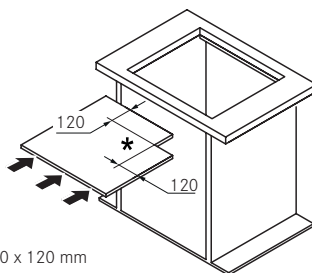
Nota: Se houver um exaustor instalado acima do fogão, consulte as instruções de montagem do exaustor para obter a distância a ser respeitada.



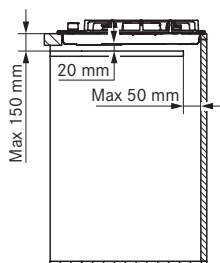
DIMENSÕES MÍNIMAS (MM)

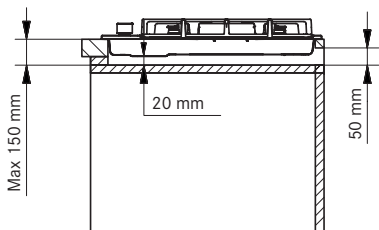
| | |
|-------------|---------|
| A = 590/750 | B = 50 |
| C = 400 | D = 700 |

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

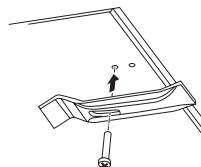


* 120 x 120 mm





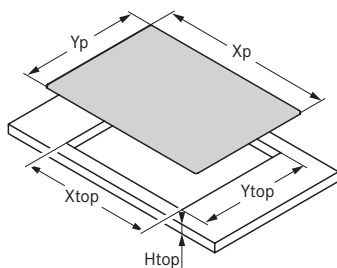
- ▶ Aplique uma tira vedante à volta do orifício e posicione a placa.
- ▶ Fixe o aparelho com os parafusos e suportes.
- ▶ Remova qualquer excesso de tira vedante.



Procedimento de instalação

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

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



Modelos

POI/POL/POC 6 3GAV-D-O

Legenda

| | |
|-----|---|
| POI | Disco Opera em aço inoxidável em acabamento acetinado |
| POL | Disco Opera em aço inoxidável Dekor |
| POC | Disco Opera colorido |
| G | Gás |
| A | Ignição eletrônica |
| V | Válvula de segurança |
| D | Queimador duplo |

Ligação ao fornecimento de gás

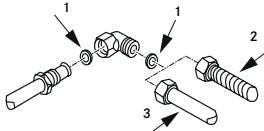
- ▶ Ligue o aparelho ao fornecimento de gás de acordo com os regulamentos atuais, apenas depois de se certificar de que foi preparado para o tipo de gás a utilizar. Caso contrário, realize as operações descritas no parágrafo "Substituição de injetores".
- ▷ Relativamente ao gás líquido, use reguladores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

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

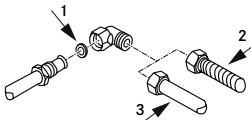
- ▶ A. Ligue a placa a gás utilizando um tubo de cobre rígido com 12 mm de diâmetro (3). Para garantir uma boa vedação, use a junta de elastómero fornecida como acessório (1).
- ▶ B. Ligue a placa utilizando um tudo de aço flexível de superfície contínua (2). Também neste caso, para garantir uma boa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

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

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



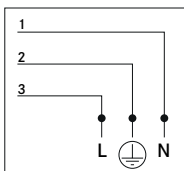
Para Reino Unido, Irlanda do Norte e República da Irlanda.



Ligação elétrica

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

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

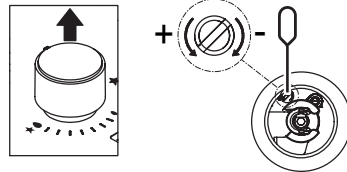


Ajuste para tipos diferentes de gás

AVISO: Esta operação deve ser realizada por um técnico qualificado

Ajuste mínimo da chama

- ▶ Remova o botão.
- ▶ Ajuste a chama mínima rodando o parafuso de ajuste no sentido dos ponteiros do relógio para diminuir a chama e no sentido contrário para a aumentar. A chave de parafusos para o ajuste é fornecida com os acessórios.

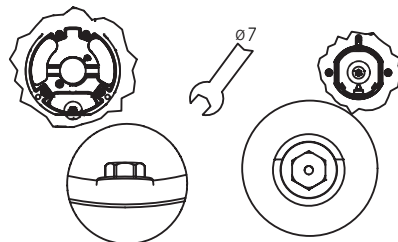


Substituir os injetores

Injetores não fornecidos devem ser solicitados ao serviço ao cliente.

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

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



Substituir os injetores do queimador duplo

O queimador é equipado com dois injetores para alimentar os anéis interno e externo do queimador de forma independente.

Substitua o injetor do anel central como descrito acima.

Faça o procedimento a seguir para substituir a torneira do anel externo:

- Solte os dois parafusos que prendem a placa A no lugar, veja a imagem 4.
- Remova o injetor B, veja a imagem 5.
- Aperte o parafuso corretamente no injetor e reaperte a placa no local.

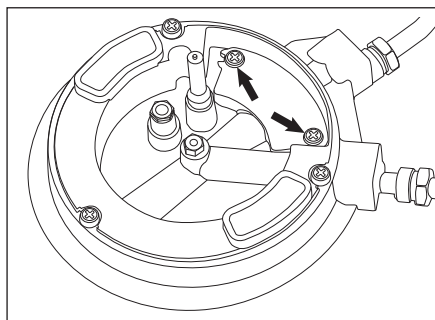


Fig. 4

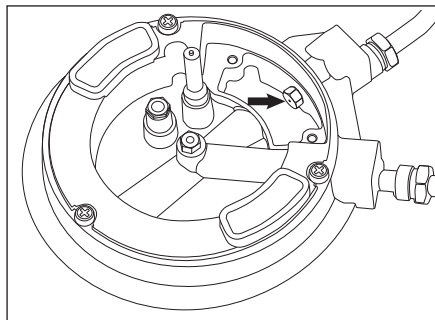


Fig. 5

Aceder à placa

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

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

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

UTILIZAÇÃO PREVISTA

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

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



Risco de queimaduras!

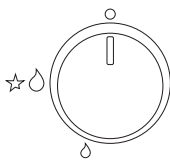
- ▷ Não toque nas grelhas onde se pousam os tachos durante a utilização.
- ▷ Não toque o aparelho com partes molhadas no corpo.

Acender os queimadores

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

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

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



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

- ▷ Não use o aparelho como bancada de apoio.

Para evitar danos ao aparelho

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

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

Use o queimador duplo com controlo duplo

- ▶ A primeira manopla à esquerda controla o anel externo do queimador.
- ▶ A segunda manopla do queimador à esquerda controla o anel interno do mesmo queimador.
- ▶ Os dois anéis podem ser usados individual ou simultaneamente para obter a potência máxima de aquecimento.
- ▶ Por padrão, o aparelho também é fornecido com um adaptador na grade esquerda sobre o queimador duplo, que deve ser usado quando o anel menor estiver sendo utilizado.

Válvula de segurança automática

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

Utilização do queimador

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

| Queimador | Fundo do recipiente mín.-máx. Ø (recomendado) |
|--------------|---|
| Tripla coroa | 160-260 mm |
| Rápido | 140-220 mm |
| Semi-rápido | 140-200 mm |
| Auxiliar | 60-140 mm |

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

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

- ▷ Não coloque a mesma panela em dois queimadores.
- ▷ Não utilize dois queimadores a funcionarem ao mesmo tempo com um único recipiente, como uma caçarola ou uma frigideira de peixe.
- ▷ A utilização inadequada das grelhas pode danificar a placa: não coloque as grelhas em posição invertida nem as deslize sobre a placa.

- ▷ Em caso de utilização de chapas de ferro fundido, pedras de grelhar ou panelas e tachos em terracota, não os utilize durante mais de 20 minutos e, em caso de necessidade de um período de cozedura mais prolongado, ajuste o queimador para a temperatura mínima.
- ▷ Não é recomendado utilizar difusores de calor tais como malhas de metal ou qualquer outro tipo.

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

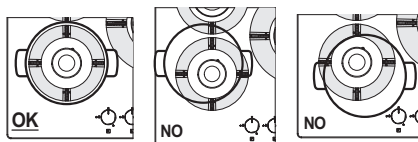
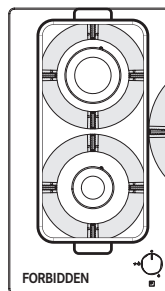


Fig. 1



LIMPEZA E CUIDADO



Risco de queimaduras!

- ▷ Não limpe o aparelho e seus acessórios até que estejam frios.
- ▷ Não use líquidos inflamáveis perto do aparelho. Antes de efetuar qualquer medida de limpeza e cuidado.
- ▷ Desligue o aparelho.

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

Limpar o aparelho

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

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

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

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

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

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

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

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

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Tipo de problema | Verifique se: |
|--|--|
| A O queimador não acende, não fica aceso ou a chama não é uniforme | 1 O abastecimento de gás ou de electricidade 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 64, "Utilização prevista") |
| | 9 As aberturas do queimador não estão entupidas perto do termopar |
| | 10 O ajuste mínimo de gás não está correto |

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Tipo de problema | Verifique se: |
|--|--|
| B Os recipientes (tachos, panelas, chaleiras) não estão estáveis | 11 A parte inferior do recipiente não está perfeitamente plano |
| | 12 O recipiente não está centralizado no queimador |
| | 13 As grelhas não foram substituídas ou estão posicionadas de forma incorreta |

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

ELIMINAÇÃO

Embalagem

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

Desligar

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

Eliminação



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

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

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

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

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

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

CUPRINS




| | | | |
|-----------------------------|----|-------------------------|----|
| Informații privind manualul | 68 | Întreținere și reparare | 79 |
| Informații de siguranță | 69 | Evacuare ca deșeu | 80 |
| Date tehnice | 72 | Ambalaj | 80 |
| Instalare | 73 | Deconectare | 80 |
| Procedura de instalare | 74 | Serviciul clienți | 80 |
| Utilizarea prevăzută | 77 | | |
| Curățare și întreținere | 78 | | |

INFORMAȚII PRIVIND MANUALUL

Acest manual de utilizare se aplică mai multor modele. Prin urmare, este posibil ca unele dintre dotările și funcțiile descrise să nu fie disponibile pentru modelul dumneavoastră. Imaginile și figurile explicative, descrise în diferitele secțiuni sunt disponibile la sfârșitul manualului.

- ▶ Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție manualul de utilizare.
- ▶ Păstrați manualul de utilizare.
- ▶ Folosiți aparatul descris în manual numai în concordanță cu scopul pentru care a fost creat.

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

| Simbol | Semnificație |
|---|---|
|  | Simbol de avertizare. Avertizare împotriva riscurilor de accidentare. |
|  | Acțiuni de siguranță și note de avertizare pentru evitarea producerii accidentelor sau pagubelor. |
|  | Acțiune specifică. Descrie acțiunea ce trebuie efectuată. |

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

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

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



Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiența și cunoștințele necesare numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor efectua de către copii, fără supraveghere.



Pericol de accidentare!

- ▷ Acest aparat nu este o jucărie.
- ▷ Nu lăsați copiii și animale de companie să se apropie de aparat și de ambalaj, de

exemplu, folia de plastic și polistirenul; acesta poate fi periculos, eliminați-l într-un mod adecvat.

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



Pericol de arsuri!

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

AVERTIZARE: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Copiii mici trebuie să fie ținuti la distanță. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

- ▷ Asigurați-vă că tipul de gaz și sistemul de alimentare sunt compatibile cu specificațiile aparatului. Plita a fost concepută exclusiv pentru uz neprofesional, fiind numai de uz casnic.
- ▷ Tipul de gaz pentru care a fost proiectat plita se regăsește pe plăcuța cu date tehnice de pe partea inferioară a tăvii.

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



Pericol de electrocutare din cauza pătrunderii de lichide!

Aparatul conține componente electrice.

- ▷ Asigurați-vă că niciun lichid nu se scurge în interiorul aparatului.



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

- ▷ Asigurați o bună ventilație a bucătăriei, în special când aparatul este în funcțiune: mențineți gurile de ventilație naturală deschise sau montați un aparat de ventilație mecanică (hotă de aspirație mecanică).
- ▷ Nu utilizați aparatul cu un comutator temporizat extern sau cu un sistem separat de comandă la distanță.



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

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

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



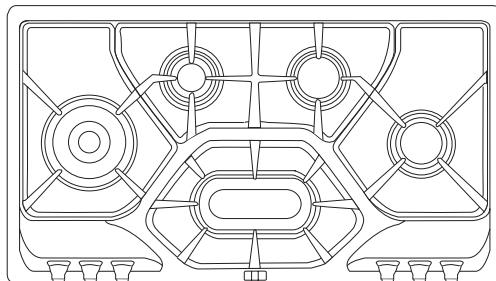
Pericol de incendiu!

- ▷ Nu depozitați obiecte pe suprafața de gătit.



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

DATE TEHNICE



| Poziție | Arzător | Capacitate nominală G20 | Injectoare G20 20 mbari | Capacitate nominală G30 | Capacitate nominală G31 | Injectoare G30 / G31 28-30/37 mbari | Putere nominală (kW) | Putere redusă (kW) |
|------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------|
| 4 | DC INT | 0,067 | 63 | 51 | 51 | 37 | 0,7 | 0,2 |
| | DC EXT | 0,248 | 118 | 189 | 189 | 86 | 2,6 | 1,3 |
| | DC TOT | 0,315 | - | 240 | 240 | - | 3,3 | 1,5 |
| 3 | OVAL | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,7 |
| 2 | SR | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,45 |
| 1 | AUX | 0,095 | 77 | 73 | 73 | 50 | 1 | 0,4 |
| Presiune (mbari) | min | | 17 | 20 | 25 | | | |
| | nom | | 20 | 28-30 | 37 | | | |
| | max | | 25 | 35 | 45 | | | |
| Tip de gaz | Gaz natural G20 | | | | GPL Butan G30 Propan G31 | | Cat. II 2H3+. | |

CONFIGURAREA MODELELOR

| MOD. | nr. AUX | nr. SR | nr. O | nr. DC tot | Arzătoare reN | Sursă termică | Capacitate G20 (m3/h) | Capacitate nominală totală G30 (g/h) | Aer necesar pentru combustie (m3/h) | Putere totală nominală instalată (kW) | Greutate netă - brut (kg) | Tensiune/frecvență | Putere/ Curent |
|----------------|---------|--------|-------|------------|---------------|---------------|-----------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|
| POC 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAZ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 wați |
| POI 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAZ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 wați |
| POL 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAZ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 wați |
| POT 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAZ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 wați |

DC = coroană dublă SR = semi-rapidă R = rapidă AUX = auxiliară O = Oval

INSTALARE



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

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

Condiții pe care trebuie să le îndeplinească baza de montare

Acest manual se referă la plita cu gaz incorporabilă clasa 3 și la piesele electrice tip Y.

Conducta de gaz nu trebuie să intre în contact cu părțile laterale ale oricărui cuptor de sub plită.

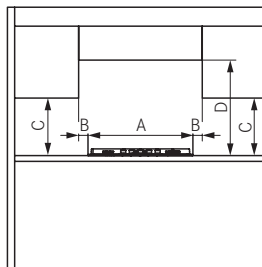
Pentru unitățile încorporate, componentele (materiale plastic și lemn furnir) trebuie să fie asamblate cu adezivi rezistenți la temperatură (min. 100 °C). Materialele și produsele adezive necorespunzătoare pot cauza deformări și dezlipiri.

Ventilarea încăperilor trebuie să fie în conformitate cu reglementările locale.

Elementul de bucătărie trebuie să asigure suficient spațiu pentru racordurile electrice ale aparatului.

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

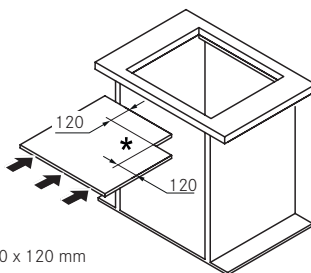
Notă: dacă este instalată o hotă deasupra plitei, consultați instrucțiunile de montaj ale hotei pentru a vedea distanța care trebuie respectată față de aceasta.



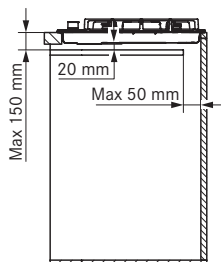
DIMENSIUNI MINIME (MM)

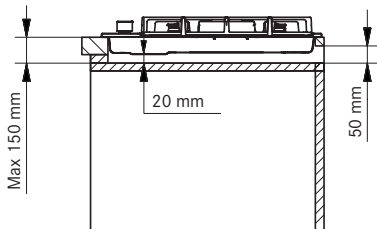
| | |
|-------------|---------|
| A = 590/750 | B = 50 |
| C = 400 | D = 700 |

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



* 120 x 120 mm

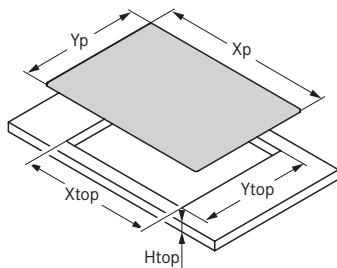




Procedura de instalare

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

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



Modele

POI/POL/POC 6 3GAV-D-O

POI/POL/POC 6 3GAV-D-VT

Legendă

POI Plită Opera din oțel inoxidabil cu finisaj satinat

POL Plită Opera din oțel inoxidabil Dekor

POC Plită Opera colorată

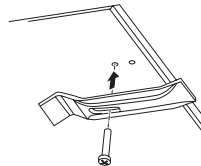
G Gaz

A Aprindere electronică

V Supapă de siguranță

D Arzător Dual

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



Racordarea la sursa de alimentare cu gaz

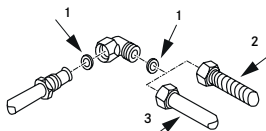
- ▶ Conectați aparatul la sursa de alimentare cu gaz în conformitate cu reglementările în vigoare, dar numai după ce v-ați asigurat că este proiectat pentru tipul de gaz ce urmează a fi utilizat. În caz contrar, efectuați operațiile descrise la paragraful „Înlocuirea injectoarelor”.
- ▷ Pentru gazul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

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

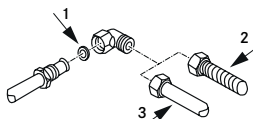
- ▶ A. Conectați plita cu gaz utilizând o țevă rigidă din cupru cu diametrul de 12 mm (3). Pentru a asigura o etanșare bună, utilizați o garnitură din elastomer furnizată ca accesoriu (1).
- ▶ B. Conectați plita utilizând un tub flexibil din oțel cu suprafața continuă (2). Și în acest caz, pentru a asigura o etanșare bună, utilizați o garnitură din elastomer furnizată ca accesoriu (1). Lungimea maximă a furtunului este de 2 metri liniari.

IMPORTANT: dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio parte mobilă a mobilierului. Trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită inspectarea furtunului pe toată lungimea sa.

- ▶ După conectarea la alimentarea cu gaz aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția maximă la poziția minimă pentru a verifica stabilitatea flăcării.
- ▶ După efectuarea racordării utilizați apă cu săpun pentru a verifica orice scurgere.



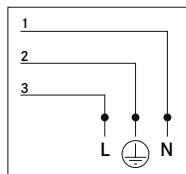
Pentru Regatul Unit, Irlanda de Nord și Republica Irlanda.



Racordarea electrică

Plita FRANKE este livrată împreună cu cablul de alimentare cu energie cu 3 fire și terminale libere.

- ▶ Verificați următoarele:
 - Caracteristicile sursei dumneavoastră casnice de alimentare cu energie (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale plitei dumneavoastră FRANKE.
 - Ștecherul și priza sunt astfel poziționate, încât se poate ajunge cu ușurință la ele, iar ștecherul poate fi inserat sau îndepărtat fără contact direct.
 - Un cablu 3 x 0,75 mm² de tip H05RR-F se utilizează atunci când se înlocuiește cablul de putere.
 - Bornele celor două aparate nu sunt conectate la aceeași priză.
 - Este respectată polaritatea bornelor libere (Albastru = neutru = (1) / Galben și verde = Pământ = (2) / Maro = Activ = (3)).

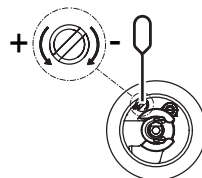
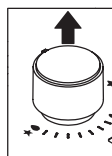


Reglarea pentru diferite tipuri de gaz

AVERTISMENT: Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat

Reglarea flăcării minime

- ▶ Scoateți butonul.
- ▶ Reglați flacăra minimă prin rotire în sens orar a șurubului de reglare pentru a micșora flacăra și în sens antiorar pentru a o mări. Șurubelnița pentru reglare este furnizată împreună cu accesoriile.



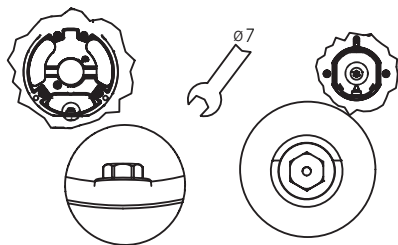
Înlocuirea injectoarelor

Injectoarele care nu sunt furnizate trebuie solicitate de la serviciul de asistență pentru clienți.

Important: toate aparatele sunt setate din fabrică pentru gaz natural (G20). Dacă este utilizat un alt tip de gaz, înlocuiți injectoarele după cum urmează:

- Scoateți grătarele, capacele arzătoarelor și distribuitorii de flăcări;
- Deșurubați injectoarele și înlocuiți-le cu cele furnizate și care sunt adecvate pentru alimentare cu gaz, asigurându-vă că marcele se potrivesc celor menționate în tabel;
- Remontați distribuitorii de flăcări, capacele arzătoarelor și grătarele;

Aceste arzătoare nu necesită reglarea aerului.



Înlocuirea injectoarelor arzătorului Dual

Arzătorul este dotat cu două injectoare pentru a alimenta independent inelul interior și inelul exterior de la arzător.

Înlocuiți injectorul inelului central conform descrierii de mai sus.

Procedați conform instrucțiunilor următoare pentru a înlocui ventilul inelului exterior:

- Desfiletați cele două șuruburi care fixează placa A în poziție, consultați imaginea 4.
- Demontați injectorul B, consultați imaginea 5.
- Reînfiletați corect șurubul și fixați la loc placa în poziție.

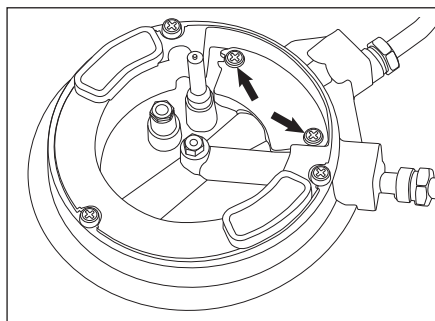


Fig. 4

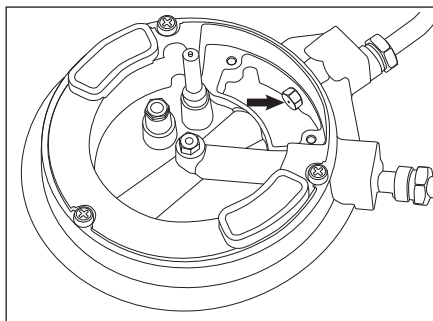


Fig. 5

Accesarea plitei

Pentru a accesa tava conținând piesele funcționale, procedați după cum urmează:

- Scoateți grătarele, capacele arzătoarelor și distribuitorul de flăcări;
- Scoateți butoanele, glisându-le pe pivotul lor;
- Scoateți șuruburile care fixează arzătoarele de plită;
- Ridicați partea superioară a plitei.

Important: când converțiți aparatul pentru un alt tip de gaz, aplicați autocolantul corespunzător (furnizat ca accesoriu) în spațiul special de pe plăcuța cu date de identificare. Pentru operarea cu LPG (G30 sau G31), șurubul de reglare a flăcării minime trebuie să fie înșurubat complet. Aceste aparate sunt furnizate în categoria II 2H3+.

UTILIZAREA PREVĂZUTĂ

ATENȚIE: Acest aparat este destinat exclusiv preparării alimentelor. Nu este permisă utilizarea în alte scopuri, de ex. încălzirea încăperii.

- ▷ Nu trageți aparatul sau cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la priză.
- ▷ Închideți robinetul de alimentare generală cu gaz atunci când plita nu este utilizată.



Pericol de arsuri!

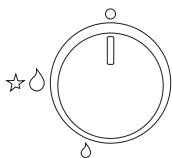
- ▷ Nu atingeți grătarele pentru vase în timpul utilizării.
- ▷ Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede.

Aprinderea arzătoarelor

Plita se aprinde cu ajutorul butoanelor de control. Pentru a aprinde arzătoarele, procedați după cum urmează:

- Apăsați și rotiți butonul necesar până când butonul atinge poziția de iluminare și debit maxim.
- Mențineți apăsat butonul pentru 3-4 secunde pentru a permite scântei să aprindă gazul provenit din arzător și termocuplei să se încălzească.
- Eliberați apoi butonul și, rotindu-l în sens antiorar, reglați flacăra după necesitate. Dacă flacăra nu se menține aprinsă, repetați operațiunea începând cu pasul 1.

| Simbol buton | Funcție |
|--------------|-----------------------------|
| | Oprit |
| | Flacără minimă |
| | Iluminare și flacără maximă |
| | Ochi |



Plita este un obiect de uz casnic zilnic: semne de uzură precum zgârieturile sau abraziuni

materiale vizibile cauzate de oale sau vase sunt normale. Utilizarea frecventă poate determina apariția unor semne de uzură mai pregnante. În acest caz, aparatul continuă să funcționeze perfect și nicio reclamație nu este justificată. Siguranța este garantată.

- ▷ Nu utilizați aparatul pe post de suport. Pentru a evita deteriorarea aparatului
- ▷ În caz de supraîncălzire, opriți plita și lăsați-o să se răcească în întregime.
- ▷ Nu puneți farfurii pe ea. În niciun caz nu răciți cu apă rece.
- ▷ Nu urcați pe aparat.

Aparatul este fabricat în conformitate cu standardul de siguranță relevant și cu cerințele de siguranță ale Directivei privind aparatele consumatoare de combustibili gazoși.

Utilizarea arzătorului Dual cu comandă dublă

- ▶ Primul buton din stânga controlează inelul exterior al arzătorului
- ▶ Al doilea buton din stânga controlează inelul interior al aceluiași arzător
- ▶ Cele două inele pot fi utilizate individual sau simultan pentru a obține puterea de încălzire maximă
- ▶ De asemenea, aparatul este dotat în mod standard cu un adaptor în partea stângă a suportului arzătorului Dual, care trebuie utilizat în cazul inelului mai mic.

Supapă automată de siguranță

Aceste plite sunt dotate cu un aparat de siguranță care închide automat debitul de gaz dacă flacăra se stinge accidental datorită curenților de aer, răsturnării unui vas sau întreruperii temporare a alimentării cu gaz. Aparatul se activează după aproximativ 30 de secunde de la stingerea flăcării.

Utilizarea arzătorului

Pentru un consum redus de gaz și o eficiență mai mare utilizați vase cu diametrul adecvat pentru arzătoare, asigurându-vă că flăcările nu depășesc marginile acestora (în conformitate cu tabelul de mai jos).

| Arzător | Fundul tigăii. Ø min-max (recomandat) |
|----------------|---------------------------------------|
| Triplă coroană | 160 - 260 mm |
| Rapid | 140 - 220 mm |
| Semirapid | 140 - 200 mm |
| Auxiliar | 60 - 140 mm |

Utilizarea unor vase mai mari decât cele specificate pot cauza încălzirea excesivă a butoanelor și părții superioare, iar în caz de utilizare prelungită, îngălbenirea capacului (dacă este din oțel inoxidabil).
 Franke își declină orice responsabilitate pentru defecțiunile rezultate din utilizarea aparatului în acest mod. (Fig. 1)

- ▷ Nu puneți aceeași tigaie pe două arzătoare. (Fig. 1)
- ▷ Nu folosiți două arzătoare aprinse în același timp cu un singur recipient, cum ar fi o cratiță sau o tigaie de pește. (Fig. 1)
- ▷ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate deteriora plita: nu poziționați grătarele cu susul în jos și nici nu le glesați transversal pe plită.
- ▷ În cazul utilizării grilelor din fontă, șamotă, oale și tigăi din teracotă, nu le folosiți mai mult de 20 minute și, în caz de gătire prelungită, reglați arzătorul la minim.
- ▷ Difuzoarele de căldură cum sunt sitele metalice sau de alte tipuri nu sunt recomandate.

ATENȚIE: utilizarea anumitor cratițe sau oale poate provoca o deformare temporară ușoară a suprafeței de gătit din oțel. Acest lucru este normal și nu afectează funcționarea aparatului.

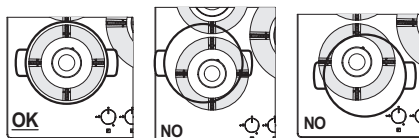
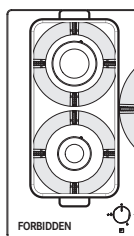


Fig. 1



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Pericol de arsuri!

- ▷ Nu curățați aparatul și accesoriile acestuia până când nu s-au răcit.
- ▷ Nu utilizați lichide inflamabile în apropierea aparatului. Înainte de a efectua orice operațiune de curățare și întreținere:
- ▷ Închideți aparatul.

Nu este permisă consumarea alimentelor care au căzut sau au fost așezate accidental pe suprafața, elementele funcționale sau estetice ale plitei.

Curățarea aparatului

- ▶ Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a preveni arderea reziduurilor alimentare.
- ▶ Pentru a curăța reziduurile de alimente, utilizați o cârpă moale sau un burete înmuiat în apă. Recomandăm folosirea agenților protectivi de curățare.
- ▶ Ștergeți imediat orice produs alimentar cu conținut ridicat de zahăr ce s-a vărsat pe plită.

- ▶ Uscați întotdeauna complet aparatul după ce l-ați șters cu o lavetă umedă, pentru a preveni formarea petelor de calcar.
 - ▶ Curățați cu apă fierbinte cu săpun grătarele, arzătoarele și distribuitorii de flăcări, asigurându-vă că le-ați uscat cu atenție.
- Nu le spălați în mașina de spălat vase. Asigurați-vă că zonele de evacuare a gazului sunt perfect curate.
- ▶ Culoarea naturală a grătarelor din secțiunea de amplasare a acestora poate varia în timp datorită căldurii.

ÎNȚREȚINERE ȘI REPARARE

Înainte de orice operațiune de întreținere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Contactați Centrul de Service Franke pentru orice problemă de operare apărută.

- ▷ Asigurați-vă că întreținerea componentelor electrice este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienți. Utilizați numai piesele de schimb originale.
- ▷ Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor de alimentare este efectuată numai de către producător sau de serviciul clienți.

- ▶ Atunci când contactați serviciul clienți, vă rugăm să furnizați următoarele informații:
 - tipul de defecțiune
 - modelul aparatului (Art. / Cod.)
 - numărul de serie (N.S.)

Această informație se găsește pe plăcuța de identificare de pe broșură sau sub plită.

- ▶ Dacă plita nu funcționează corect, înainte de a apela la Centrul de service tehnic Franke consultați Îndrumarul de depanare pentru a determina problema:

ÎNDRUMAR DEPANARE

| Tipul defecțiunii | Verificați dacă |
|---|--|
| A Arzătorul nu se aprinde, flacăra nu se menține aprinsă sau este instabilă | 1 Alimentările electrice sau cu gaz nu sunt deconectate |
| | 2 Robinetul de alimentare cu gaz nu este deschis |
| | 3 Butelia de gaz care se reumple (gaz lichefiat) nu este goală |
| | 4 Orificiile arzătorului nu sunt înfundate |
| | 5 Capătul fișei nu este murdar |
| | 6 Nu au fost poziționate corect toate părțile arzătorului |
| | 7 Nu există curenți de aer lângă plită |
| | 8 La aprinderea arzătorului, butonul nu a fost apăsat suficient timp pentru a activa dispozitivul de protecție (consultați pagina 77 „Utilizarea prevăzută”) |
| | 9 Orificiile arzătorului nu sunt înfundate în apropierea termocuplei |
| | 10 Setarea cantității minime de gaz nu este corectă |
| B Containerele (oale, tigăi, ceainice) nu sunt stabile | 11 Fundul recipientului nu este perfect plat |
| | 12 Recipientul nu este centrat pe arzător |
| | 13 Grătarele nu au fost permutate sau poziționate incorect |

Dacă după verificările de mai sus defecțiunea se repetă, luați legătura cu cel mai apropiat Centru de service tehnic Franke.

EVACUARE CA DEȘEU

Ambalaj

Toate materialele de ambalaj (carton, folie de plastic (PE) și polistiren (EPS)) sunt marcate și ar trebui colectate, dacă este posibil, în vederea reciclării într-un mod prietenos mediului înconjurător.

Deconectare

- ▶ Deconectați aparatul de la sursa de alimentare. În cazul unui aparat fix, această operațiune trebuie efectuată de către un electrician calificat.

Evacuare ca deșeu



Simbolul existent pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că aparatul nu poate fi reciclat ca deșeu menajer.

- ▷ Reciclarea aparatului, care urmează să fie aruncat, se va face printr-un punct de colectare a deșeurilor specializat în aparate electronice și electrice.

În conformitate cu Directiva 2012/19/UE cu privire la reducerea substanțelor periculoase utilizate în aparatura electrică și electronică și la eliminarea deșeurilor.

Colectarea corespunzătoare și separată a resturilor aparatelor casate pentru reciclare, tratament și reciclare ecologică ajută la prevenirea efectelor negative asupra mediului înconjurător și asupra sănătății și facilitează reciclarea materialelor utilizate la fabricarea aparatelor.

SERVICIUL CLIENȚI

Utilizați adresa de contact pentru țara dumneavoastră de pe ultima pagina sau de pe pagina noastră de site: www.franke.com

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ




| | | | |
|--|----|-------------------------|----|
| Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο | 81 | Καθαρισμός και φροντίδα | 91 |
| Πληροφορίες ασφάλειας | 82 | Συντήρηση και επισκευή | 92 |
| Τεχνικά δεδομένα | 85 | Απόρριψη | 93 |
| Εγκατάσταση | 86 | Συσκευασία | 93 |
| Διαδικασία εγκατάστασης | 87 | Αποσύνδεση | 93 |
| Αντικατάσταση ακροφυσίων έγχυσης διπλής εστίας | 89 | Εξυπηρέτηση πελατών | 93 |
| Προοριζόμενη χρήση | 90 | | |

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Το παρόν εγχειρίδιο χρήστη ισχύει για διαφορετικά μοντέλα της συσκευής. Επομένως, κάποια από τα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που περιγράφονται πιθανώς να μην είναι διαθέσιμα στο δικό σας μοντέλο. Οι επεξηγηματικές εικόνες και οι αριθμοί που αναφέρονται στις διάφορες ενότητες βρίσκονται στο τέλος του εγχειριδίου χρήστη.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήστη.
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης μόνο σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση.

Η Franke διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιεί τροποποιήσεις στο προϊόν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Όλες οι πληροφορίες είναι σωστές τη στιγμή της έκδοσης.

| Σύμβολο | Σημασία |
|---|---|
|  | Σύμβολο προειδοποίησης. Προειδοποίηση για κινδύνους τραυματισμού. |
|  | Μέτρα ασφαλείας και σημειώσεις προειδοποίησης προς αποφυγή τραυματισμού ή ζημιάς. |
|  | Βήμα ενέργειας. Καθορίζει ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν. |

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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



Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από ανεπίβλεπτα παιδιά.



Κίνδυνος τραυματισμού!

- ▷ Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- ▷ Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά

από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας, παραδείγματος χάρη πλαστική μεμβράνη και πολυστυρένιο, Μπορεί να είναι επικίνδυνα, απόρριψε τα με τον κατάλληλο τρόπο.

- ▷ Μην αφήνετε παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.



Κίνδυνος εγκαύματος!

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Τα προσβάσιμα σημεία μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Κρατήστε σε απόσταση τα μικρά παιδιά. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει συμβατότητα μεταξύ του τύπου και της παροχής του αερίου με τις προδιαγραφές της συσκευής. Η εστία αναπτύχθηκε αποκλειστικά και μόνο για μη επαγγελματική και μόνο για οικιακή χρήση.

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



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας της εισαγωγής υγρού!

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

αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III.

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



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

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



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

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.
- ▷ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο,

ατσάλοσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γρατζουνίσουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.

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



Κίνδυνος πυρκαγιάς!

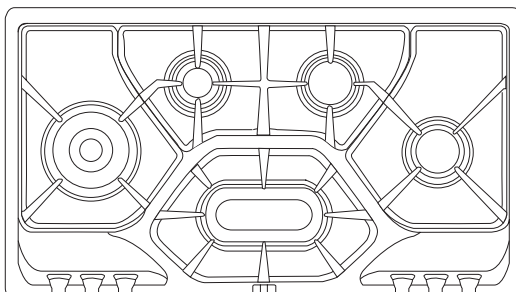
- ▷ Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ



| Θέση | Εστία | Ονομαστική ισχύς G20 | Ακροφύσια έγχυσης G20 20 mbar | Ονομαστική ισχύς G30 | Ονομαστική ισχύς G31 | Ακροφύσια έγχυσης G30 / G31 28-30/37 mbar | Ονομαστική ισχύς (kW) | Μειωμένη ισχύς (kW) |
|--------------|--------|----------------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------------------|---|-----------------------|---------------------|
| 4 | DC INT | 0,067 | 63 | 51 | 51 | 37 | 0,7 | 0,2 |
| | DC EXT | 0,248 | 118 | 189 | 189 | 86 | 2,6 | 1,3 |
| | DC TOT | 0,315 | - | 240 | 240 | - | 3,3 | 1,5 |
| 3 | OBAA | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,7 |
| 2 | SR | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,45 |
| 1 | AUX | 0,095 | 77 | 73 | 73 | 50 | 1 | 0,4 |
| Πίεση (mbar) | ελάχ. | | 17 | 20 | 25 | | | |
| | ονομ. | | 20 | 28-30 | 37 | | | |
| | μέγ. | | 25 | 35 | 45 | | | |
| Τύπος αερίου | | G20 φυσικό αέριο | | | LPG G30 Βουτάνιο G31 Προπάνιο | | Cat. II 2H3+ | |

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΩΝ ΜΟΝΤΕΛΩΝ

| Μοντέλο | αρ. AUX | αρ. SR | αρ. O | αρ. DC | Αρ. καυστήρων συνολικό | Πηγή θερμότητας | Φορτίο G20 (m3/h) | Συνολική ονομαστική ισχύς -G30 (g/h) | Απαιτούμενος αερας για πην καυση (m3/h) | Συνολική εγκατεστημένη ονομαστική ισχύς αερίου (kW) | Βάρος (μικτό/καθαρό) (kg) | Τάση/συχρότητα παροχής ισχύος | Ισχύς/Ρεύμα Watt |
|----------------|---------|--------|-------|--------|------------------------|-----------------|-------------------|--------------------------------------|---|---|---------------------------|-------------------------------|------------------|
| POC 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | ΑΕΡΙΟ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POI 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | ΑΕΡΙΟ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POL 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | ΑΕΡΙΟ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POT 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | ΑΕΡΙΟ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V ~; 50-60 Hz | 0,6 Watt |

DC = Διπλή στεφάνη SR = Ημι-γρήγορο R = Γρήγορο AUX = Βοηθητικό O= Οβάλ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



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

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

Προϋποθέσεις επίπλου εντοιχισμού

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

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

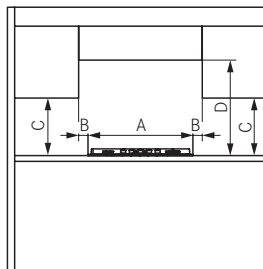
Για εντοιχισμένες μονάδες, τα εξαρτήματα (πλαστικά υλικά και ξύλα πρόσδεσης) πρέπει να συναρμολογούνται με θερμοανθεκτικές κόλλες (ελάχ. 100 °C): ακατάλληλα υλικά και ακατάλληλες κόλλες μπορούν να οδηγήσουν σε σκέβρωμα και αποκόλληση.

Ο εξαερισμός των δωματίων πρέπει να γίνεται σε συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς. Το ντουλάπι κουζίνας πρέπει να εξασφαλίζει επαρκή χώρο για την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι συγκεκριμένες συσκευές είναι τύπου «Υ» αναφορικά με το βαθμό προστασίας έναντι σε κινδύνους πυρκαγιάς. Η ελάχιστη απόσταση του άκρου της συσκευής είναι 150 mm από τον πλευρικό τοίχο, 50 mm από τον πίσω τοίχο και 700 mm από τα ντουλάπια πάνω από αυτό. Η συσκευή συστήνεται να εντοιχίζεται σε πάγκους κουζίνας πάχους 40 mm.

Σε περίπτωση που οι διαστάσεις διαφέρουν, οι απαραίτητες τροποποιήσεις θα πρέπει να πραγματοποιηθούν από τον τεχνικό.

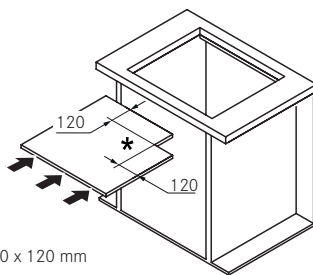
Σημείωση: Εάν τοποθετηθεί απορροφητήρας πάνω από την εστία, για την απόσταση που πρέπει να τηρηθεί, ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης του απορροφητήρα.



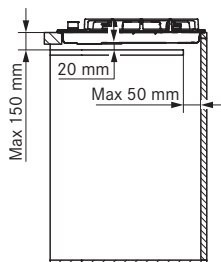
Ελάχιστες διαστάσεις (mm)

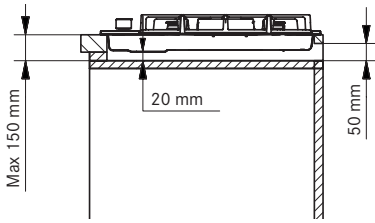
| | |
|-------------|---------|
| A = 590/750 | B = 50 |
| C = 400 | D = 700 |

- ▷ Αν η συσκευή δεν εγκατασταθεί πάνω από ένα φούρνο: τοποθετήστε ένα διαχωριστή.



* 120 x 120 mm

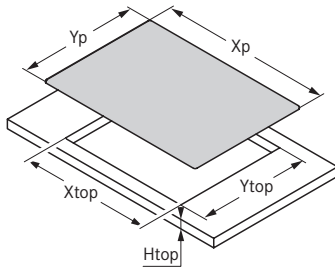




Διαδικασία εγκατάστασης

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

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

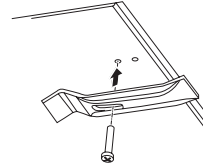


Μοντέλα

POI/POL/POC 6 3GAV-D-O

| Υπόμνημα | |
|----------|---|
| POI | Κουζίνα Opera από ανοξείδωτο ατσάλι με σατινέ φινίρισμα |
| POL | Κουζίνα Opera από ανοξείδωτο ατσάλι με φινίρισμα |
| POC | Έγχρωμη κουζίνα Opera |
| G | Αέριο |
| A | Ηλεκτρονική ανάφλεξη |
| V | Βαλβίδα ασφαλείας |
| D | Διπλή εστία |

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



Σύνδεση με την παροχή αερίου

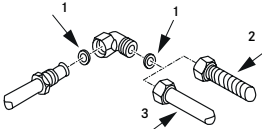
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή με την παροχή αερίου σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, μόνο αφότου έχετε βεβαιωθεί ότι είναι σχεδιασμένη να χρησιμοποιείται για το συγκεκριμένο τύπο αερίου. Διαφορετικά, κάνετε τις ενέργειες που περιγράφονται στην παράγραφο „Αντικατάσταση μπεκ“.
- ▷ Για υγρό αέριο, χρησιμοποιήστε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

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

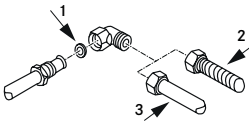
- ▶ Α. Συνδέστε την εστία αερίου χρησιμοποιώντας άκαμπτο χάλκινο σωλήνα διαμέτρου 12 mm (3). Για να διασφαλίσετε καλή σφράγιση, χρησιμοποιήστε το ελαστομερές μονωτικό που παρέχεται ως αξεσουάρ (1).
- ▶ Β. Συνδέστε την εστία χρησιμοποιώντας εύκαμπτο χαλυβιδινό σωλήνα συνεχούς επιφάνειας (2). Επίσης σε αυτή την περίπτωση, για να διασφαλίσετε καλή σφράγιση, χρησιμοποιήστε το μονωτικό που παρέχεται ως αξεσουάρ (1). Το μέγιστο μήκος του εύκαμπτου σωλήνα είναι 2 μέτρα.

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

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



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

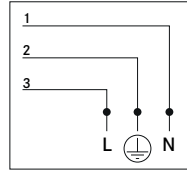


Ηλεκτρική σύνδεση

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

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

- Τηρούνται οι πολικότητες των ελεύθερων ακροδεκτών (Μπλε = Ουδέτερος = (1) / Κίτρινο και Πράσινο = Γείωση = (2) / Καφέ = Φάση = (3)).

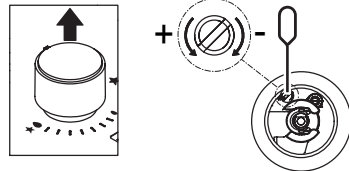


Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου

Προειδοποίηση: Αυτή η εργασία πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό

Προσαρμογή ελάχιστης φλόγας

- ▶ Αφαιρέστε τον χειροτροχό.
- ▶ Προσαρμόστε την ελάχιστη φλόγα στρίβοντας τη βίδα προσαρμογής δεξιόστροφα για μείωση της φλόγας και αριστερόστροφα για αύξηση. Το κατασβίδι προσαρμογής παρέχεται με τα αξεσουάρ.



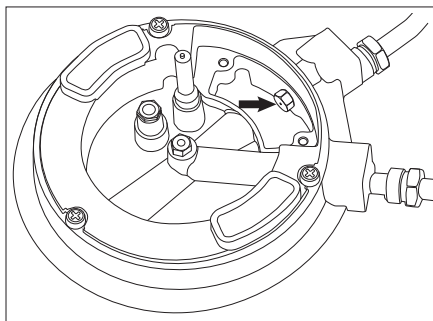
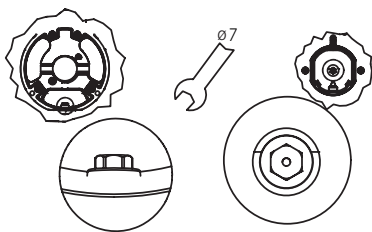
Αντικατάσταση ακροφυσίων έγχυσης

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

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

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

- Επανατοποθετήστε τους διασκορπιστές φλόγας, τα καπάκια και τις σχάρες. Οι εστίες αυτές δεν απαιτούν προσαρμογή αέρα.



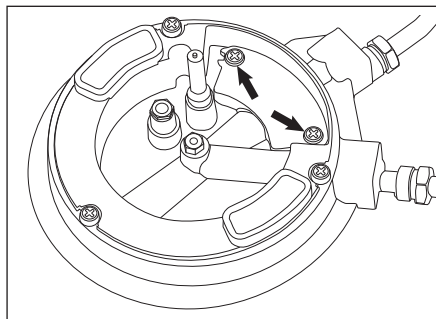
Εικ. 5

Αντικατάσταση ακροφυσίων έγχυσης διπλής εστίας

Η εστία διαθέτει δύο ακροφύσια έγχυσης ώστε να τροφοδοτούνται ανεξάρτητα ο εσωτερικός και ο εξωτερικός δακτύλιος της εστίας. Αντικαταστήστε το κεντρικό ακροφύσιο έγχυσης δακτυλίου, όπως περιγράφεται παραπάνω.

Για να αντικαταστήσετε τη βαλβίδα του εξωτερικού δακτυλίου, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Ξεβιδώστε τις δύο βίδες που στερεώνουν την πλάκα Α στη θέση της, βλέπε φωτογραφία 4.
- Αφαιρέστε το ακροφύσιο έγχυσης Β, βλέπε φωτογραφία 5.
- Βιδώστε σωστά το ακροφύσιο έγχυσης και στερεώστε ξανά την πλάκα στη θέση της.



Εικ. 4

Πρόσβαση στην εστία

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

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

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

ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

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

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



Κίνδυνος εγκαύματος!

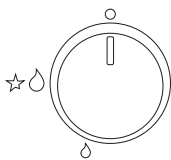
- ▷ Μην αγγίζετε τις σχάρες των εστιών κατά τη χρήση.
- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος.

Άναμμα των εστιών

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

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

| Εικονίδιο επιλογέα | Λειτουργία |
|--------------------|--------------------------|
| | Απενεργοποίηση |
| | Ελάχιστη φλόγα |
| | Άναμμα και μέγιστη φλόγα |
| | Ζώνη μαγειρέματος |



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

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

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια στήριξης.

Για να αποφύγετε την καταστροφή της συσκευής

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

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

Χρήση διπλής εστίας διπλού ελέγχου

- ▶ Το πρώτο κουμπί στα αριστερά ελέγχει τον εξωτερικό δακτύλιο της εστίας.
- ▶ Το δεύτερο κουμπί στα αριστερά ελέγχει τον εσωτερικό δακτύλιο της ίδιας εστίας.
- ▶ Οι δύο δακτύλιοι μπορούν να χρησιμοποιούνται μεμονωμένα ή ταυτόχρονα για να επιτευχθεί η μέγιστη ισχύς θέρμανσης.
- ▶ Η συσκευή διαθέτει, επίσης, έναν προσαρμογέα στην αριστερή σχάρα πάνω από τη διπλή εστία που χρησιμοποιείται όταν χρησιμοποιείται ο μικρότερος δακτύλιος.

Αυτόματη βαλβίδα ασφαλείας

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

Χρήση εστίας

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

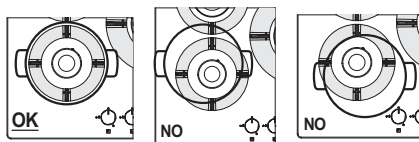
| Εστία | Διάμετρος βάσης ελάχ.-μεγ. Ø (προτεινόμενη) |
|---------------|---|
| Τριπλή κορόνα | 160-260 mm |
| Ταχεία | 140-220 mm |
| Ημιταχεία | 140-200 mm |
| Βοηθητική | 60-140 mm |

Η χρήση σκευών μεγαλύτερης διαμέτρου από την ενδειγμένη μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση στους επιλογείς και την επιφάνεια εργασίας, ενώ σε περίπτωση παρατεταμένης χρήσης κιτρίνισμα του καλύμματος (αν είναι από ανοξείδωτο ατσάλι). Η Franke δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για ζημιά που οφείλεται σε τέτοια χρήση (Εικ. 1).

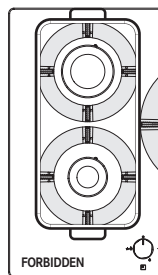
- ▷ Μην τοποθετείτε το ίδιο σκεύος επάνω σε δύο εστίες (Εικ. 1).
- ▷ Μην τοποθετείτε ένα μόνο σκεύος, όπως κατασρόλα ή τηγάνι για ψάρια, επάνω σε δύο εστίες που λειτουργούν ταυτόχρονα (Εικ. 1).
- ▷ Η εσφαλμένη χρήση των σχαρών μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην εστία: Μην τοποθετείτε τις σχάρες ανάποδα και μην τις σέρνετε πάνω στην εστία.

- ▷ Αν χρησιμοποιείτε μαγειρικές πλάκες από χυτοσίδηρο, πέτρες ψησίματος και πήλινες κατασρόλες και τηγάνια, μην τα χρησιμοποιείτε για περισσότερα από 20 λεπτά και, σε περίπτωση που το μαγείρεμα διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα, ρυθμίστε την εστία στη χαμηλότερη θερμοκρασία.
- ▷ Δε συνιστάται η χρήση μέσων διάχυσης της θερμότητας, όπως μεταλλικών πλεγμάτων ή άλλων τύπων.

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



Εικ. 1



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ



Κίνδυνος εγκαύματος!

- ▷ Μην καθαρίζετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ μέχρι να κρυώσουν.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή. Πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό και φροντίδα.
- ▷ Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

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

Καθαρισμός της συσκευής

- ▶ Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση προς αποφυγή σχηματισμού καμένων υπολειμμάτων φαγητού.

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

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

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

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

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

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

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

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Τύπος προβλήματος | Ελέγξτε ότι: |
|---|--|
| A Η εστία δεν ανάβει, δεν παραμένει αναμμένη ή η φλόγα δεν ανάβει σταθερά | 1 Η παροχή αερίου ή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ανοικτή |
| | 2 Η στρόφιγγα παροχής αερίου δεν είναι ανοικτή |
| | 3 Η επαναπληρώσιμη φιάλη του αερίου (υγραέριο) περιέχει αέριο |
| | 4 Τα ανοίγματα της εστίας δεν έχουν φράξει |
| | 5 Το άκρο του βύσματος δεν είναι βρόμικο |
| | 6 Όλα τα μέρη του καυστήρα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά |
| | 7 Δεν υπάρχουν ρεύματα αέρα κοντά στην εστία |
| | 8 Κατά το άναμμα του καυστήρα, το κουμπί δεν πατήθηκε αρκετά ώστε να ενεργοποιήσει τη διάταξη προστασίας (βλ. σελ. 90 „Προορισμός χρήσης“) |
| | 9 Τα ανοίγματα της εστίας δεν έχουν φράξει κοντά στο θερμοστοιχείο |
| | 10 Η ρύθμιση ελαχίστου αερίου δεν είναι σωστή |

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Τύπος προβλήματος | Ελέγξτε ότι: |
|---|---|
| B | |
| Τα σκεύη (κατσαρόλες, τηγάνια, βραστήρες) δεν είναι σταθερά | 11 Η κάτω επιφάνεια του δοχείου δεν είναι εντελώς επίπεδη 12 Το δοχείο δεν είναι κεντραρισμένο στον καυστήρα 13 Οι σχάρες δεν έχουν αντιμετωπιστεί ή έχουν τοποθετηθεί εσφαλμένα |

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Συσκευασία

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

Αποσύνδεση

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

Απόρριψη



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

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

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

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

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

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

İÇİNDEKİLER




| | | | |
|--|-----|--------------------|-----|
| Bu kılavuz hakkında | 94 | Kullanım amacı | 103 |
| Güvenlik Bilgileri | 95 | Temizlik ve bakım | 104 |
| Teknik veriler | 98 | Bakım ve tamir | 105 |
| Kurulum | 99 | Elden çıkarma | 106 |
| Kurulum işlemi | 100 | Ambalaj | 106 |
| İkili ocak gözü enjektörlerinin değiştirilmesi | 102 | Bağlantıyı kesme | 106 |
| | | Müşteri hizmetleri | 106 |

BU KILAVUZ HAKKINDA

Bu kullanım kılavuzu ürünün çeşitli modelleri için geçerlidir. Dolayısıyla açıklanan özellik ve işlevlerin bazıları sahip olduğunuz üründe bulunmayabilir. Çeşitli bölümlerde tanımlanan açıklayıcı resimler ve şekiller kılavuzun sonunda bulunabilir.

- ▶ Ürünü kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- ▶ Kullanım kılavuzunu saklayın.
- ▶ Bu kullanım kılavuzunda açıklanan ürünü sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanın.

Franke, önceden bildirimde bulunmadan değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Tüm bilgiler yayınlanma tarihinde doğrudur.

| Sembol | Anlamı |
|---|---|
|  | Uyarı sembolü. Yaralanma risklerine karşı uyarı. |
|  | Yaralanma veya hasardan kaçınmak için güvenlik ve uyarı notlarında belirtilen eylemler. |
|  | Eylem basamağı. Yapılması gereken bir eylemi belirtir. |

GÜVENLİK BİLGİLERİ

Bu kılavuzda ve cihazınızın üzerinde, birçok önemli güvenlik mesajları yer almaktadır. Tüm güvenlik mesajlarını daima okuyun ve bunlara uyun. Franke, önceden bildirimde bulunmadan değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Tüm bilgiler yayınlanma tarihinde doğrudur.



Bu cihaz, 8 yaş üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından, yalnızca cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda söz konusu kişilere yönlendirme ve gözetim sağlandıktan ve olası tehlikeler söz konusu kişiler tarafından anlaşıldıktan sonra kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri bir yetişkinin gözetimi altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.



Yaralanma riski!

- ▷ Ürün oyuncak değildir.
- ▷ Çocukları ve evcil hayvanlarınızı cihazdan ve ambalaj malzemesinden uzak tutun; örn. plastik film ve polistiren;

bunlar tehlikeli olabilir - uygun bir şekilde bertaraf edin.

- ▷ Çocukların yanlarında bir yetişkin olmadan ürünün yanına yaklaşmalarına izin vermeyin.
- ▷ Çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.



Yanık riski!

Kullanım sırasında cihaz ısınır. Ocağa dokunmaktan kaçınınız.

UYARI: Ürünün erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Çocuklar üründen uzak tutulmalıdır. Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece, 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- ▷ Gaz tipinin ve kaynağının cihazın teknik özellikleri ile uyumlu olduğundan emin olun. Ocak, profesyonel olmayan ve yalnızca evde ev tipi kullanıma yönelik olarak geliştirilmiştir.
- ▷ Cihazın düzenlenmiş olduğu gaz tipi, tepsinin altındaki veri plakası üzerinde belirtilmiştir.
- ▷ Kurulum öncesinde yerel tedarik koşulları (gazın ve gaz basıncının niteliği) ile cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.

- ▷ Bu cihaz, yanma ürünü tahliye cihazına bağlı değildir. Tahliye cihazı mevcut kurulum mevzuatlarına uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özen gösterilmelidir.
- ▷ Bu cihazın ayarlama koşulları etikette (veya veri plakasında) bulunmaktadır.
- ▷ Havalandırma ile ilgili uygulanabilir düzenlemelere özellikle dikkat edin.
- ▷ Kullandıktan sonra ocağı kontrollerden kapatın.
- ▷ Varsa kapağı kapatmadan önce ocak gözlerinin soğumuş olduğundan emin olun.



Sıvı girişi nedeniyle elektrik çarpması riski!

- Ürün elektrikli bileşenler içermektedir.
- ▷ Ürünün içine sıvı girmediğinden emin olun.
 - ▷ Ürünü temizlemek için basınçlı buhar kullanmayın.
 - ▷ Brülör alevlerinin yanlışlıkla sönmesi durumunda, brülör kontrolünü kapatın ve en az 1 dakika boyunca brülörü tekrar yakmaya çalışmayın.
 - ▷ Cihaz, 15 saniyeden uzun bir süre çalıştırılmayacaktır; 15 saniyeden sonra brülör yanmazsa, cihazı çalıştırmayı durdurun ve

bölmenin kapağını açın ve/veya brülörü tekrar yakmayı denemeden önce en az 1 dakika bekleyin.

- ▷ Ürünün Kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi temin eden bir kontak açıklığı mesafesiyle (3 mm), güç kaynağı bağlantısının kesilmesini sağlayacak şekilde kurulduğundan emin olun.
- ▷ Ürünün geçerli düzenlemelere uygun bir topraklama sistemine bağlandığından emin olun.



DİKKAT: Gazlı mutfak aletleri kurulduğu odada ısı, buhar ve yanıcı maddelerin oluşmasına neden olur.

- ▷ Özellikle cihaz kullanılırken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma deliklerini açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı (mekanik aspiratör) yerleştirin.
- ▷ Cihazı harici bir zaman anahtarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırmayın.

**DİKKAT:** Pişirme

işlemi gözetim altında gerçekleştirilmelidir. Kısa süreli pişirme işlemleri aralıksız gözetim altında gerçekleştirilmelidir.

- ▷ Buharlı temizleyiciler veya doğrudan tazyikli su kullanmayın.
- ▷ Ovma süngeri, bulaşık teli, tuzruhu veya yüzeyi çizebilecek ya da iz bırakacak başka ürünler kullanmayın.
- ▷ Trim ve tezgah arasındaki contalara zarar verebilecek olmaları nedeniyle asla keskin nesnelere kullanmayın.
- ▷ Gaz çıkışı yerlerinin tamamen temiz olduklarından emin olun.
- ▷ Bu talimatlar sadece cihazın üzerinde ülke sembolü olduğunda geçerlidir.
- ▷ Eğer sembol cihazda görünmüyorsa, cihazın ülkenin kullanım koşullarına göre değiştirilmesi ile ilgili gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurulması gerekir.

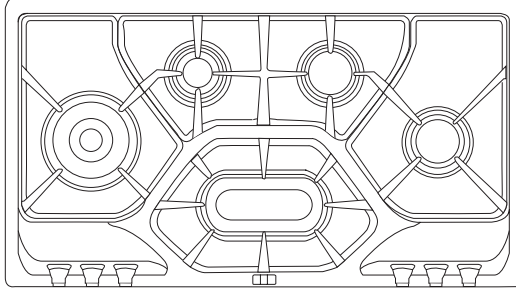
**Yangın riski!**

- ▷ Pişirme yüzeylerinin üstünde herhangi bir obje saklamayın.



UYARI: Sıvı veya katı yağla yemek pişirirken ocağı gözetimsiz veya otomatikte bırakmak tehlikelidir ve yangına yol açabilir. Sıcak yağ çabuk tutuşur.

TEKNIK VERİLER



| Konum | Ocak gözü | Nominal kapasite G20 | Enjektörler G20 20 mbar | Nominal kapasite G30 | Nominal kapasite G31 | Enjektörler G30 / G31 28-30/37 mbar | Nominal güç (kW) | Düşük güç (kW) |
|---------------|-----------|----------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------------|-------------------------------------|------------------|----------------|
| 4 | DC INT | 0,067 | 63 | 51 | 51 | 37 | 0,7 | 0,2 |
| | DC EXT | 0,248 | 118 | 189 | 189 | 86 | 2,6 | 1,3 |
| | DC TOT | 0,315 | - | 240 | 240 | - | 3,3 | 1,5 |
| 3 | OVAL | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,7 |
| 2 | SR | 0,167 | 101 | 127 | 127 | 66 | 1,75 | 0,45 |
| 1 | AUX | 0,095 | 77 | 73 | 73 | 50 | 1 | 0,4 |
| Basınç (mbar) | min. | | 17 | 20 | 25 | | | |
| | nom | | 20 | 28-30 | 37 | | | |
| | maks. | | 25 | 35 | 45 | | | |
| Gaz Tipi | | G20 doğal gaz | | | LPG G30 Bütan G31 Propan | | Cat. II 2H3+ | |

MODEL YAPILANDIRMASI

| MOD. | nr AUX | nr SR | nr O | nr DC | N brülörler tot | Isı kaynağı | Kapasite G20 (m3/sa) | Toplam nominal kapasite -G30 (g/sa) | Yanma için gerekli olan hava (m3/sa) | Toplam yüklü gaz nominal gücü (kW) | Ağırlık net-brüt (kg) | Güç kaynağı gerilimi / frekansı | Güç / Akım |
|----------------|--------|-------|------|-------|-----------------|-------------|----------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|------------|
| POC 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAZ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POI 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAZ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POL 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAZ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V; 50-60 Hz | 0,6 Watt |
| POT 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | GAZ | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | 220-240V; 50-60 Hz | 0,6 Watt |

DC = İkili Bölme SR = Yarı Hızlı R = Hızlı AUX = Yardımcı O = Oval

KURULUM



Montaj ve elektrik/gaz bağlantısı, yalnızca uzman ve lisanslı personel tarafından yapılmalıdır. Üretici, bu hükümlere uyulmamasından kaynaklanacak yaralanmalar veya hasarlarla ilgili her türlü sorumluluğu reddeder. Gaz bağlantısı, kurulum sırasında ilgili ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uygun olmak zorundadır.

- ▷ Ürünün doğrudan şebekeye bağlı bir prize bağlandığından emin olun. Ürün bağlanırken adaptör, çoklu priz veya uzatma kablosu kullanılmadığından emin olun.

Bölme gereksinimleri

Bu el kitapçığı, 3.sınıf bir ankastre gazlı ocak ve Y tipi elektrikli parçaları içindir.

Gaz borusu, ocağın altındaki herhangi bir fırının kenarlarına temas etmemelidir.

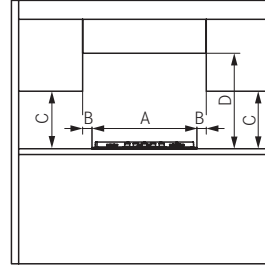
Sabit ünitelerde, bileşenler (plastik malzemeler ve kaplamalı ahşap) ısıya dayanıklı yapıştırıcılarla (min. 100°C) monte edilmelidir: Uygun olmayan malzeme ve yapıştırıcılar, çarpıklık ve ayrılmalara yol açabilir.

Odaların havalandırması, yerel düzenlemeye uygun olmalıdır.

Mutfak elemanında ürünün elektrik bağlantıları için yeterli yer olmalıdır.

ÖNEMLİ: Bu ürünler, yangın riskine karşı koruma derecesine açısından "Y" tipidir. Cihaz kenarından minimum mesafe; yan duvar için 150 mm, arka kısım için 50 mm ve üstündeki dolaplar için 700 mm'dir. Ürünün 40 mm kalınlıktaki tezgahlara monte edilmesi tavsiye edilir. Boyutların farklı olması durumunda, nihai değişiklikler bir teknisyen tarafından ele alınmalıdır.

Not: ocağın üstüne bir davlumbaz takılırsa, uyulacak mesafe için davlumbazın montaj talimatlarına bakınız.



MİNİMUM BOYUTLAR (MM)

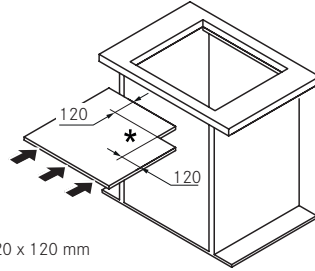
A = 590/750

B = 50

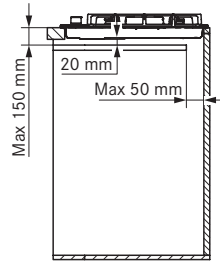
C = 400

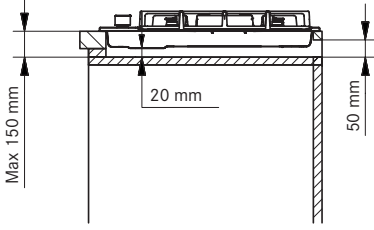
D = 700

- ▷ Ürün bir fırın üzerine yerleştirilmediyse: plakalı bir separatör kullanın.

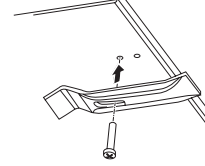


* 120 x 120 mm





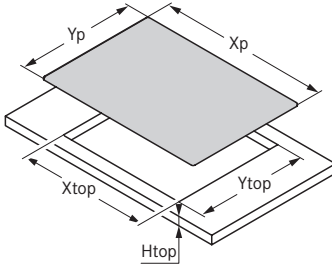
- ▶ Sızdırmazlık şeridini deliğin etrafına uygulayın ve ocağı yerleştirin.
- ▶ Ürünü vida ve braketlerle sabitleyin.
- ▶ Sızdırmazlık şeridinin fazlasını temizleyin.



Kurulum işlemi

Ürün, temin edilen braketler ve aksesuarlar yoluyla üniteye sabitlenir.

- ▷ Cihazı monte ettikten sonra, önde ve arkadaki tespit elemanlarına serbestçe erişilebildiğinden emin olun.
- ▷ Tezgahtaki deliği verilen boyutlara göre hazırlayın. Verilen boyutlara uyulduğundan emin olun.



Gaz kaynağı ile bağlantı

- ▶ Kullanılacak gaz tipine göre düzenlenmiş olduğundan emin olduktan sonra, ürünü gaz kaynağına yürürlükteki mevzuata uygun olarak bağlayın. Aksi halde, "Enjektörlerin değiştirilmesi" paragrafında açıklanan işlemleri yerine getirin.
- ▷ Sıvı gaz için mevcut düzenlemelere uygun basınç regülatörleri kullanın.

Gaz kaynağına bağlantı iki şekilde yapılabilir:

- ▶ A. Gazlı ocağı 12 mm çaplı sert bakır boru (3) ile bağlayın. İyi bir sızdırmazlık sağlamak için, aksesuar (1) olarak verilen elastomer contayı kullanın.
- ▶ B. Ocağı kesintisiz yüzeyi olan, esnek çelik bir boru (2) ile bağlayın. Bu durumda da iyi bir sızdırmazlık sağlamak için, aksesuar (1) olarak verilen contayı kullanın. Hortumun maksimum uzunluğu 2 lineer metredir.

ÖNEMLİ: Bir paslanmaz çelik hortum kullanılırsa, mobilyanın hareket eden kısımlarına temas etmeyecek şekilde takılmalıdır. Engellerin olmadığı ve boylu boyunca kontrol etme imkanının bulunduğu bir alandan geçirilmelidir.

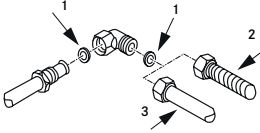
- ▶ Gaz beslemesine bağladıktan sonra brülörleri yakın ve alev dengesini kontrol etmek için düğmeleri maksimum konumdan minimum konuma çevirin.
- ▶ Bağlantıyı kurduktan sonra herhangi bir sızıntı olup olmadığını kontrol etmek için sabunlu su kullanın.

Modeller

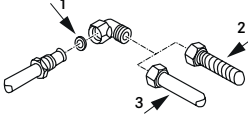
POI/POL/POC 6 3GAV-D-O

Liste

| | |
|-----|--|
| POI | Saten yüzeyli paslanmaz çelik Opera ocak |
| POL | Dekor paslanmaz çelik Opera ocak |
| POC | Renkli Opera ocak |
| G | Gaz |
| A | Elektronik ateşleme |
| V | Emniyet valfi |
| D | İkili ocak gözü |



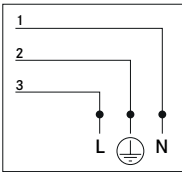
Birleşik Krallık, Kuzey İrlanda ve İrlanda Cumhuriyeti için.



Elektrik bağlantısı

FRANKE marka ocak, boş terminaleri olan 3 çekirdekli güç kablosu ile birlikte gelir.

- ▶ Aşağıdaki koşulların yerine getirildiğinden emin olun:
 - Evinizdeki elektrik sisteminin özelliklerinin (gerilim, maksimum çıkış ve akım) FRANKE marka ocağın özelliklerine uygun olduğundan emin olun.
 - Fişe ve prize kolaylıkla erişilebiliyor ve fiş takılıp çıkarılırken akım taşıyan herhangi bir parçaya erişilemeyecek bir konumdalar.
 - Güç kablosu değiştirilirken tamamen gazlı ocaklar için olan 3 x 0,75 mm² H05RR-F tipi kablo kullanılmalıdır.
 - İki ürünün terminaleri aynı fişe bağlı olmamalıdır.
 - Boş terminalerin polariteleri (Mavi = Nötr = (1) / Sarı ve Yeşil = Topraklı = (2) / Kahverengi = Canlı = (3)) dikkate alınmalıdır.

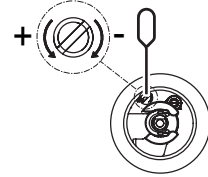
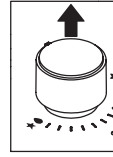


Farklı gaz tiplerine uyarılama

Uyarı: Bu işlem nitelikli bir teknisyen tarafından yapılmalıdır

En kısık ateş ayarı

- ▶ Düğmeyi sökün.
- ▶ En kısık ateşi ayarlamak için, ayar vidasını saat yönünde çevirerek ateşi kısabilir ve saat yönünün tersine çevirerek ateşi artırabilirsiniz. Ayar yapmak için kullanılacak tornavida aksesuarlar ile birlikte verilir.

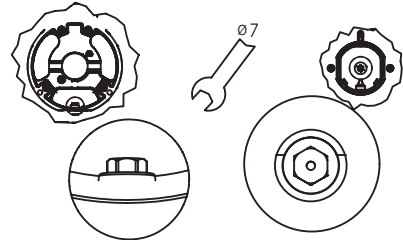


Enjektörlerin değiştirilmesi

Temin edilmemiş olan enjektörler, müşteri hizmetlerinden istenmelidir. Önemli: Tüm ürünlerin fabrika ayarları doğalgaz (G20) için yapılmıştır. Başka bir gaz tipi kullanılacak ise enjektörleri aşağıdaki şekilde değiştirin:

- Izgaraları, ocak gözü kapaklarını ve bek kapaklarını çıkarın;
- Enjektörleri sökün ve bunların yerine size verilen ve gaz kaynağı için uygun olanlar ile değiştirin ve işaretleme yerlerinin tabloda verilenlerle eşleştiğinden emin olun;
- Izgaraları, ocak gözü kapaklarını ve bek kapaklarını yeniden takın;

Bu ocak gözleri için hava ayarı yapılması gerekmez.



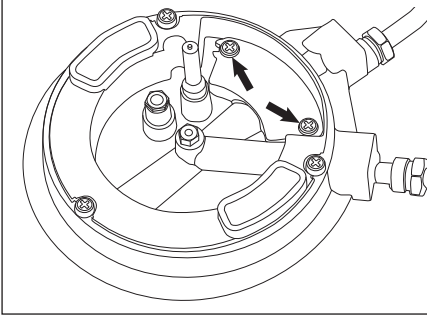
İkili ocak gözü enjektörlerinin değiştirilmesi

Ocak gözü, iç ve dış halkaların birbirinden bağımsız olarak ateşlenmesi için iki enjektöre sahiptir.

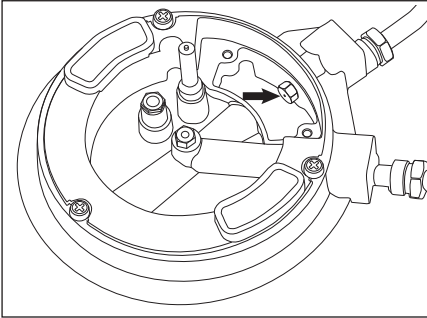
Merkezi halka enjektörü yukarıda açıklandığı şekilde değiştirilmiştir.

Dış halka vanasını değiştirmek için aşağıdaki işlemler uygulanmalıdır:

- A plakasını sıkıştıran iki vida sökülmelidir, bkz. Resim 4.
- B enjektörü çıkarılmalıdır, bkz. Resim 5.
- Enjektör doğru şekilde sıkılmalı ve plaka yeniden yerine sıkıştırılmalıdır.



Şek. 4



Şek. 5

Ocağa erişim

Fonksiyonel parçaları içeren tepsiye erişmek için aşağıdaki adımları izleyin:

- Izgaraları, ocak gözü kapaklarını ve bek kapaklarını çıkarın;
- Düğmeleri pimlerinden kaydırarak çıkarın;
- Ocak gözlerini sabitleyen vidaları çıkarın;
- Ocağı kaldırın.

Önemli: Cihazı farklı bir gaz tipine dönüştürürken, veri levhasındaki özel alana ilgili yapışkanlı etiketi (aksesuar olarak temin edilir) yerleştirin. LPG (G30 veya G31) ile çalıştırmak için, en kısık ateş ayar vidası tamamen sıkıştırılmalıdır. Bu ürünler şu kategoride temin edilir: II 2H3+.

KULLANIM AMACI

DİKKAT: Bu cihaz sadece yemek pişirmek için kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi diğer amaçlar için kullanılmamalıdır.

- ▷ Fişi prizden çıkarırken ürünü veya güç kablosunu çekiştirmeyin.
- ▷ Ocak kullanımında değilken temel gaz besleme musluğu kapatın.



Yanık riski!

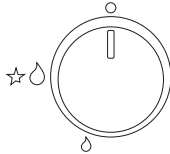
- ▷ Kullanım esnasında fırın ızgarasına dokunmayın.
- ▷ Vücudun ıslak kısımları ile cihaza temas etmeyin.

Ocak gözlerini yakma

Ocak kontrol düğmeleriyle yakılır. Ocak gözlerini yakmak için şu adımları takip edin:

- Gerekli düğmeye basın ve çevirerek yakma ve en yüksek ateş konumuna getirin.
- Düğmeye, kıvılcıkların ocak gözünden gelen gazı tutuşturması ve termokuplun ısınması için 3-4 saniye süreyle basılı tutun.
- Ardından, düğmeye basmayı bırakın ve ateşi ayarlamak için saat yönünün tersine doğru çevirin. Ateş sönerse, işlemleri 1. adımdan itibaren tekrarlayın.

| Düğme simgesi | Fonksiyon |
|---------------|------------------------|
| ○ | Kapalı |
| ● | Minimum alev |
| ☆● | Yakma ve maksimum alev |
| □ | Pişirme bölgesi |



Ocak her gün kullanılan bir alettir: tencere veya pişirme kaplarından kaynaklanan çizikler, görünür malzeme aşınmaları gibi kullanım emareleri normaldir. Yoğun kullanım daha belirgin kullanım emarelerine yol açar.

Bu tip durumlarda, ürün kusursuz şekilde çalışmaya devam ettiğinden şikayet gerekçesi bulunmamaktadır. Güvenlik daima garanti edilmektedir.

- ▷ Ürünü destek üstü olarak kullanmayın.
- Cihaza hasar vermektan kaçınmak için
- ▷ Termal bir arıza halinde, ısıtma plakasını kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin.
- ▷ Plakanın üstüne herhangi bir kap koymayın. Hiçbir koşulda soğuk suyla soğutmaya çalışmayın.
- ▷ Cihaza tırmanmayın.

Cihaz, yürürlükteki ilgili güvenlik standardına ve Gaz Direktifinin güvenlik gerekliliklerine uygun olarak üretilmiştir.

Çift kontrollü ikili ocak gözünün kullanımı

- ▶ Soldaki birinci düğme ocak gözündeki dış halkayı kontrol eder.
- ▶ Soldaki ikinci düğme aynı ocak gözündeki iç halkayı kontrol eder.
- ▶ İki halka münferit olarak veya maksimum ısıtma gücü elde etmek için aynı anda kullanılabilir.
- ▶ Cihaz ayrıca standart olarak, küçük halkanın kullanımına yönelik ikili ocak gözünün üzerinde sol ızgarada bir adaptör ile teslim edilir.

Otomatik Emniyet Ventili

Bu ocaklarda; cereyan oluşması, tencerenin taşması veya gaz kaynağında geçici bir kesinti olması nedeniyle alevin kazara sönmesi durumunda gaz akışını otomatik olarak kapatan bir emniyet cihazı bulunur. Bu cihaz, alev söndükten yaklaşık 30 saniye sonra aktive edilir.

Ocak gözlerinin kullanımı

Daha az gaz tüketimi ve daha fazla verimlilik için alevin kenarlardan dışarıya taşmayacak şekilde ocak gözlerine uygun genişliklerde (aşağıdaki tabloya uygun) tencereler kullanın.

| Ocak gözü | Tencere tabanı min-maks. Ø (tavsiye edilen) |
|----------------|--|
| Üçlü bilezikli | 160-260 mm |
| Hızlı | 140-220 mm |
| Yarı Hızlı | 140-200 mm |
| Yardımcı | 60-140 mm |

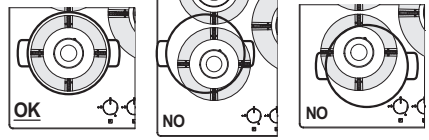
Belirtilenlerden daha büyük tencerelerin kullanımı, düğmelerin ve üst tarafın aşırı ısınmasına ve uzun süreli kullanım sonucu kapağın (paslanmaz çelik ise) sararmasına neden olabilir.

Franke, böyle bir kullanım nedeniyle oluşacak herhangi bir hasar için sorumluluk kabul etmez (Şek. 1)

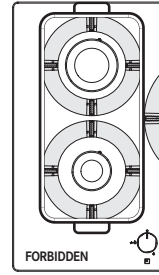
- ▷ Bir tencereyi iki ocak gözüne aynı anda yerleştirmeyin (Şek. 1b).
- ▷ Sos tenceresi ve fiş tavası gibi kapları aynı anda iki ocak gözü üzerinde kullanmayın (Şek. 1).
- ▷ Izgaranın yanlış kullanılması ocağa zarar verebilir: Izgarayı ters bir şekilde yerleştirmeyin veya ocak boyunca kaydırmayın.
- ▷ Emaye tabanlı dökme tava, ollar taşlar veya pişmiş toprak tencere ve tavaları 20 dakikadan fazla kullanmayın ve uzun pişirme süreleri için ocak gözünü minimuma ayarlayın.

- ▷ Metal örgü veya diğer tipte ısı dağıtıcıların kullanımı tavsiye edilmez.

DİKKAT: Bazı tencere veya tavaların kullanılması, çelik pişirme yüzeyinin hafif bir geçici deformasyona uğramasına yol açabilir. Bu normaldir ve cihazın işletimini etkilemez.



Şek. 1



TEMİZLİK VE BAKIM



Yanık riski!

- ▷ Cihazı ve aksesuarlarını soğumadan temizlemeyin.
- ▷ Ürünün yakınında yanıcı sıvılar kullanmayın. Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi gerçekleştirmeden önce.
- ▷ Ürünü kapatın.

Kazara ocağın yüzeyine, fonksiyonel veya estetik unsurlarına düşen yiyecekler yenmemelidir.

Ürünü temizleme

- ▶ Yemek kalıntılarının yanmasını önlemek için her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- ▶ Yemek artıklarını temizlemek için yumuşak bir bez veya süngerle su kullanın. Koriyucu temizlik maddeleri kullanmanızı tavsiye ederiz.
- ▶ Ocağa dökülen şeker içerikli şeyleri hemen temizleyin.
- ▶ Kireç lekelerinin oluşmasını önlemek için, ürünü her zaman nemli bir bezle iyice kurulayın.

- ▶ Izgaraları, ocak gözü kapaklarını ve alev püskürtücü bek kafalarını sıcak sabunlu su ile temizleyin ve iyice kurulayın. Bunları bulaşık makinesine atmayın. Gaz çıkış yerlerinin tamamen temiz olduklarından emin olun.
- ▶ Tencere yerleştirdiğiniz kısımdaki izgaraların doğal rengi, ısı nedeniyle zamanla değişebilir.

BAKIM VE TAMIR

Herhangi bir bakım işlemi yapmadan önce, cihazın şebeke bağlantısını kesin. Çalıştırma ile ilgili herhangi bir sorunu karşılaştığınız durumda, Franke Teknik Servis Merkezi'ne başvurun.

- ▷ Elektrikli bileşenlerin bakımının sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından gerçekleştirildiğinden emin olun. Sadece orijinal yedek parçaları kullanın.
- ▷ Hasarlı kabloların sadece üretici veya müşteri hizmetleri tarafından değiştirildiğinden emin olun.

▶ Müşteri hizmetleriyle irtibata geçerken lütfen aşağıdaki bilgileri temin edin:

- arıza türü
- ürün modeli (Art. / Cod.)
- seri numarası (S.N.)

Bu bilgi broşürde veya ocağın alt kısmında yer almaktadır.

▶ Ocak düzgün bir şekilde çalışmazsa, Franke Teknik Servis Merkezini aramadan önce problemi belirlemek için Sorun Giderme Kılavuzuna bakın:

SORUN GİDERME KILAVUZU

| Arıza tipi | Aşağıdaki kontrol edin |
|--|--|
| A Ocak gözü yanmıyor, yanık kalmıyor veya alev sabit değil | 1 Gaz veya elektrik kaynağının kapalı olmadığını |
| | 2 Gaz besleme musluğu açık değil |
| | 3 Yeniden doldurulabilir gaz silindirin (sıvı gaz) boş olmadığını |
| | 4 Ocak gözü açıklıklarının tıkalı olmadığını |
| | 5 Tapa ucunun kirli olmadığını |
| | 6 Brülörün tüm parçaları doğru konumlandırılmamış |
| | 7 Ocağın yakınlarında hava akımı olmadığını |
| | 8 Brülörü yakarken, düğmeye, koruma cihazını etkinleştirmek için yeterli süre boyunca basılmamış (sayfa 103 "Kullanı amacım"a bakın) |
| | 9 Termokuplun yanındaki ocak gözü açıklıklarının tıkalı olmadığını |
| | 10 Minimum gaz ayarı doğru değil |
| B Kaplara (tencereler, tavalar, çaydanlıklar) sabit değil | 11 Kapın tabanı tamamen düz değil |
| | 12 Kap, brülörün üstünde ortalanmamış |
| | 13 Izgaraların değiştirilmediğini veya yanlış yerleştirilmediğini |

Yukarıdakileri kontrol ettikten sonra arıza devam ederse en yakın Franke Teknik Servisi ile irtibata geçin.

ELDEN ÇIKARMA

Ambalaj

Tüm ambalaj malzemeleri (karton, plastik film (PE) ve polistiren (EPS)) işaretlenmeli ve mümkünse geri dönüşüm için toplanmalı ve çevre dostu bir yöntemle bertaraf edilmelidir.

Bağlantıyı kesme

- Ürünün şebekeyle bağlantısını kesin. Sabit ürünlerde bu işlem kalifiye bir elektrikçi tarafından gerçekleştirilmelidir.

Elden çıkarma



Ürün veya ambalaj üzerindeki sembol, ürünün evsel atıklarla beraber atılmaması gerektiğini gösterir.

- Atılacak ürünü, elektrikli ve elektronik ürünlere özel atık toplama noktası yoluyla elden çıkarın.

Elektrikli ve elektronik cihazlarda kullanılan tehlikeli maddelerin azaltılmasına ve atıkların atılmasına ilişkin 2012/19/EU sayılı Direktifle uyumlu olarak.

Hurdaya çıkarılan ürünün daha sonra geri dönüşüm, arıtım ve çevre dostu bir şekilde bertarafı için bağımsız olarak uygun bir şekilde toplanması, çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel olumsuz etkinin önlenmesini sağlar ve ev aleti üretiminde kullanılan malzemelerin geri dönüştürülmesini kolaylaştırır.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Arka sayfada veya www.franke.com adresindeki web sayfamızda ülkeniz için verilen irtibat adresine başvurun

التخلص من الجهاز

التغليف

◀ تخلص من الجهاز المعني من خلال نقطة نفايات مخصصة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، التخلص من الجهاز المراد التخلص منه، يتم ذلك عبر نقطة مخصصة لجمع النفايات الخاصة بالأجهزة الإلكترونية والكهربائية.

يجب جمع جميع مواد التغليف (صندوق الكرتون، والغلاف البلاستيكي (PE)، والبوليستيرين (EPS)) وتمييزها بعلامات، إن أمكن، لإعادة تدويرها والتخلص منها بطريقة صديقة للبيئة.

وفقاً للمواصفة رقم 2012/19/EU، فيما يتعلق بتقليل المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

فصل التوصيل الكهربائي

يعمل الفصل الصحيح لمجموعة النفايات التي تتضمن الأجهزة التالفة لأغراض إعادة التدوير اللاحقة، والمعالجة، والتخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة على المساعدة في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة العامة، كما تعمل هذه الأمور على تسهيل عملية إعادة تدوير المواد المستخدمة في البناء الهيكلي للجهاز.

◀ افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. في حالة الجهاز المركب، يجب أن يتم هذا الأمر بواسطة فني كهرباء مؤهل.

التخلص من الجهاز

يشير الرمز الموجود على المنتج أو مواد التغليف إلى ضرورة عدم التخلص من الجهاز في صندوق النفايات المنزلية.



خدمة العملاء

راجع عنوان جهة الاتصال بدولتك على الصفحة الخلفية أو من خلال موقعنا الإلكتروني www.franke.com

الصيانة والإصلاح

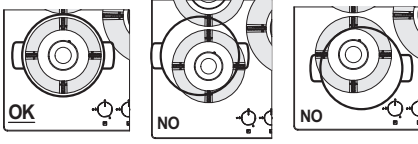
- يتعين فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل أي عملية من عمليات صيانة.
- في حالة وجود أي مشكلات في التشغيل، تفضل بالاتصال بمركز الخدمات الفنية في شركة Franke.
- تأكد أن عملية صيانة المكونات الكهربائية لا تتم إلا بواسطة الشركة المُصنعة أو من خلال خدمة العملاء. استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- تأكد أن عملية تغيير الكابلات التالفة لا تتم إلا بواسطة الشركة المُصنعة أو من خلال خدمة العملاء.
- عند الاتصال بخدمة العملاء، يُرجى تقديم المعلومات التالية:
- نوع العطل
 - طراز الجهاز (.Cod / .Art)
 - الرقم التسلسلي (.N.S)
- تتوافر هذه المعلومات على لوحة توضيح البيانات بالكتابة أو أسفل البوتاجاز.
- إذا لم يعمل البوتاجاز كما ينبغي، فيُرجى الرجوع إلى دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها لتحديد المشكلة، وذلك قبل الاتصال بمركز الصيانة التابع لـ Franke:

دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها

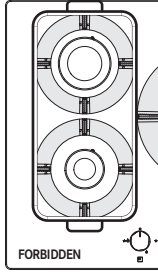
| توقع الغطل | يرجى التحقق مما يلي: |
|--|---|
| أ | 1 مصادر التزويد بالغاز أو الكهرباء غير مطفأة |
| الشعلة لا تعمل أو لا تظل موقدة أو اللهب غير ثابت | 2 صنبور إمداد الغاز غير مفتوح |
| | 3 أسطوانة الغاز القابلة للملء (بالغاز السائل) ممثلة |
| | 4 فتحات الشعلات غير مسدودة |
| | 5 طرف القابس غير متسخ |
| | 6 تم وضع جميع أجزاء الشعلات بطريقة صحيحة |
| | 7 لا توجد تيارات هواء بالقرب من البوتاجاز |
| | 8 عند إشعال الشعلة، لم يتم الضغط على المفتاح لوقت كافٍ لتشغيل جهاز الحماية (انظر الصفحة 7 "الاستخدام المعنى") |
| | 9 فتحات شعلات البوتاجاز غير مسدودة بالقرب من المزدوجة الحرارية |
| | 10 ضبط الحد الأدنى للغاز غير صحيح |
| ب | 11 قاعدة الوعاء ليست مسطحة بشكل تام |
| الأوعية (الأواني والمقالي والغلايات) غير مستقرة في أماكنها | 12 الوعاء ليس مضبوطاً على منتصف الشعلة |
| | 13 عدم تغيير الشبكات أو وضعها بطريقة خاطئة |

في حالة استمرار وجود الغطل بعد القيام بالفحوص السابقة، فيُرجى التواصل مع أقرب مركز صيانة تابع لـ شركة Franke.

على تشغيل الجهاز.



الشكل 1



يمكن أن يؤدي استخدام أوان أكبر من تلك المحددة إلى ارتفاع زائد في درجة حرارة المفاتيح والجزء العلوي، وفي حالة الاستخدام لفترات طويلة يؤدي هذا الأمر إلى تحول لون الغطاء إلى اللون الأصفر (إذا كان مصنوعاً من الفولاذ المقاوم للصدأ).

تخلي شركة Franke مسؤولياتها عن الأضرار الناجمة عن مثل هذا الاستخدام (الشكل 1).

- ◀ لا تضع نفس الوعاء على شعلتين (الشكل 1).
- ◀ لا تستخدم شعلتين في وقت واحد مع نفس الوعاء، كمقلاة صغيرة أو مقلاة تحمير الأسماك (الشكل 1).
- ◀ قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح للشبكات إلى إتلاف البوتاجاز: لا تضع الشبكات في وضعية مقلوبة أو تحركها على سطح البوتاجاز.
- ◀ في حالة استخدام الصواني المصنوعة من الحديد المصبوب، والأواني والأوعية الحجرية وتلك المصنوعة من الطين النضيج، يرجى استخدامها لما لا يزيد عن 20 دقيقة، وفي حالات الطهي لمدة طويلة، يرجى ضبط الشعلة على أقل درجة حرارة ممكنة.
- ◀ لا يوصى باستخدام ملحقات توزيع الحرارة، مثل الشبكات المعدنية أو أي أنواع أخرى.

تنبيه: قد يتسبب استخدام الأواني أو المقالي في حدوث تشويه بسيط مؤقت لسطح الطهي الصلب. يعد ذلك طبيعياً ولا يؤثر

التنظيف والعناية

تنظيف الجهاز

- ◀ قم بتنظيف البوتاجاز بعد كل مرة تستخدمه فيها كي تمنع احتراق بقايا الطعام المتبقية عليه.
- ◀ لتنظيف بقايا الطعام، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة مع الماء. نوصي باستخدام مواد تنظيف واقية.
- ◀ قم بإزالة أي أطعمة تحتوي على نسبة عالية من السكر الذي يمكن أن يتأثر على البوتاجاز على الفور.
- ◀ لمنع تكوين الرواسب الكلسية، حافظ دائماً على تجفيف الجهاز بالكامل بعد تنظيفه باستخدام قطعة قماش مبللة.
- ◀ قم بتنظيف الشبكات، وأغطية الشعلات، وموزعات اللهب بالماء الساخن والصابون وتأكد من تجفيفها بعناية. لا تتم بتنظيفها في غسالة الأطباق. تأكد من تنظيف شعلات إخراج الغاز بشكل كامل.
- ◀ قد يتغير اللون الطبيعي للشبكات الأواني الموجودة بالجزء الذي توضع عليه الأواني بمرور الوقت بسبب الحرارة.

خطر التعرض للحرق!



- ◀ لا تقم بتنظيف الجهاز وكمالياته إلى أن يكون بارداً.
- ◀ لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز.
- ◀ قبل إجراء أي عملية تتعلق بالتنظيف أو العناية يرجى اتباع ما يلي:
- ◀ قم بإيقاف تشغيل الجهاز.
- ◀ يجب عدم أكل الأطعمة التي تسقط أو تترسب بشكل عرضي على السطح أو على العناصر الوظيفية أو الجمالية للبوتاجاز.

الاستخدام المعني

- ◀ لا يتم باستخدام الجزء العلوي من الجهاز كموضع دعم. لتجنب تلف الجهاز
- ◀ في حالة وجود عطل في انبعاث الحرارة، قم بإيقاف تشغيل لوح الطهي الصلب واترك الجهاز يبرد تمامًا.
- ◀ لا تضع أي طبق عليه. لا تبرد الجهاز باستخدام ماء بارد تحت أي ظرف من الظروف.
- ◀ لا تنسلق على الجهاز.
- تم تصنيع الجهاز وفقاً لمعايير السلامة الفعالة المعنية ومتطلبات السلامة الخاصة بمواصفة الغاز.

استخدام الشعلة المزدوجة ثنائية التحكم

- ◀ يتحكم المفتاح الأول بالجانب الأيسر بالحلقة الخارجية في الشعلة
- ◀ يتحكم المفتاح الثاني بالجانب الأيسر بالحلقة الداخلية بالشعلة نفسها
- ◀ يمكن استخدام الحلقتين بشكل مستقل أو بالتزامن للحصول على أقصى قدرة تسخين
- ◀ الجهاز مزود بشكل قياسي بموائم على الشبكة الحديدية اليسرى أعلى الشعلة الثانية للاستخدام عند استخدام الحلقة الأصغر.

صمام الأمان التلقائي

يحتوي هذا البوتاجاز على جهاز أمان يُغلق تدفق الغاز تلقائياً إذا انطأ الشعلة فجأة بسبب تيار هواء، أو انسكاب محتوى الطعام من الأواني عليها، أو انقطاع مؤقت لإمداد الغاز. يتم تشغيل هذا الجهاز بعد مرور 30 ثانية تقريباً على انطفاء الشعلة.

استخدام الشعلات

للحفاظ على استهلاك كمية صغيرة من الغاز والحصول على كفاءة أفضل، استخدم أوان يتناسب عرضها مع الشعلات، حتى يتسنى لك التأكد من أن اللهب لا يتجاوز الحواف (وفقاً للجدول أدناه).

| الشعلة | الحد الأدنى/الأقصى لقطر (Ø) قاعدة الإناء (الموصى به) |
|-------------------|--|
| شعلة ثلاثية فائقة | من 160 إلى 260 مم |
| شعلة سريعة | من 140 إلى 220 مم |
| سرعة متوسطة | من 140 إلى 200 مم |
| شعلة مساعدة | من 60 إلى 140 مم |

- تنبيه: هذا الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط. ويحظر استخدامه لأي أغراض أخرى، مثل تدفئة الغرفة.
- ◀ لا تقم بسحب الجهاز أو كابل الطاقة الخاص به عند فصله.
- ◀ أغلق مجبس الإمداد العام بالغاز في حالة عدم استخدام البوتاجاز.



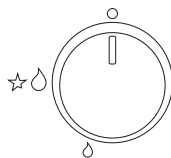
خطر الإصابة بحروق!

- ◀ لا تلمس شبكات وضع الأواني أثناء الاستخدام.
- ◀ لا تلمس الجهاز إذا كان جسدك مبللاً بالماء.

تشغيل الشعلات

- يتم إشعال البوتاجاز باستخدام مفاتيح التحكم. لتشغيل الشعلات، اتبع الخطوات التالية:
- اضغط على المفتاح المطلوب ثم أدره إلى وضع الإضاءة وأعلى مستوى للإشعال.
- استمر في الضغط على المفتاح لمدة من 3 إلى 4 ثوانٍ للسماح للشرارات بإشعال الغاز الذي يخرج من الشعلة وللسماح أيضاً للمزدوجة الحرارية بالتسخين.
- وبعد ذلك، حرر المفتاح، وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة لضبط الشعلة كما ترغب. إذا لم تظلم الشعلة موقدة، ففكر الخطوات من الخطوة 1.

| رمز المفتاح | الوظيفة |
|-------------|---------------------------|
| ○ | إيقاف التشغيل |
| ◡ | الحد الأدنى للهب |
| ☆ ◡ | إشعال والضغط على أقصى لهب |
| ◡ | شعلة الطهي |



تم تصميم البوتاجاز للاستخدام اليومي. تعد آثار الاستخدام مثل الخدوش أو تآكل المواد المرئية بسبب الأوعية والأواني الخاصة بالطهي أمراً طبيعياً. يؤدي الاستخدام المكثف للجهاز إلى إحداث علامات أكثر وضوحاً. في مثل هذه الحالات، يستمر الجهاز في العمل بكفاءة ولا تتحمل الشركة مسؤولية أي شكوى. نضمن لك دوماً سلامة الجهاز.

الوصول إلى أجزاء داخل البوتاجاز

للوصول إلى الصينية التي تحتوي على الأجزاء الفعالة، اتبع الخطوات التالية:

- أزل الشبكات، وأغطية الشعلات، وموزعات اللهب؛
 - وأزل المفاتيح، وأخرجها من مشابكها؛
 - أزل البراغي التي تثبت الشعلات في البوتاجاز؛
 - وارفع البوتاجاز.
- مهم: عند تحويل الجهاز ليستخدم نوعًا آخر من الغاز، ضع المصق المماثل (الذي تم توفيره باعتباره أحد الكماليات) في المكان الخاص في لوحة توضيح البيانات. للتشغيل بالغاز النفطي المسال (G30 و G31)، يجب إحكام ربط برغي الضبط على أقل مستوى للهب إلى أسفل. يورد هذا الجهاز بفتنة 2H3+.

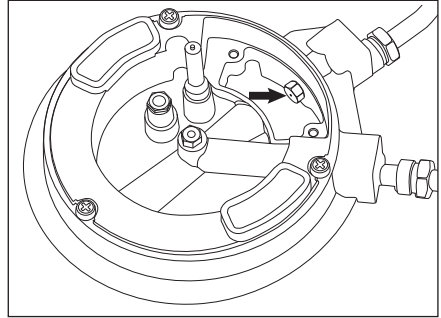
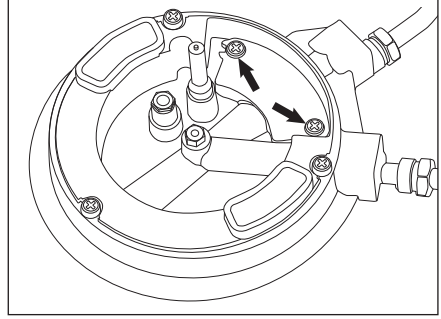
استبدال حواقي الشعلة المزوجة

الشعلة مزودة بحاقتين لإمداد حلقة الشعلة الداخلية والخارجية بشكل مستقل.

استبدل حاقن الحلقة الوسطى كما موضح أدناه.

اتبع ما يلي لاستبدال محبس الحلقة الخارجي:

- قم بفك البرغيين اللذان يثبتان اللوح A في موضعه، انظر الصورة رقم 4.
- أزل الحاقن B، انظر الصورة رقم 5.
- قم بربط الحاقن بشكل صحيح وأعد تثبيت اللوح في موضعه.

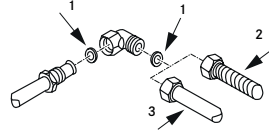


ضبط أنواع الغاز المختلفة

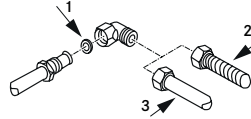
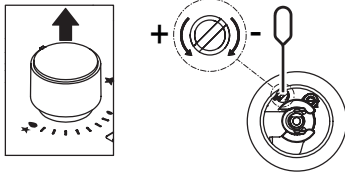
تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد

ضبط أقل مستوى للهب

- ◀ قم بفك المفتاح.
- ◀ اضبط أقل مستوى للهب عن طريق إدارة برغي الضبط في اتجاه عقارب الساعة لتقليل مستوى اللهب وعكس عقارب الساعة لزيادته. يوجد مع الملحقات الخاصة بالجهاز مفك براغ للضبط.



للمملكة المتحدة وإيرلندا الشمالية وجمهورية إيرلندا



التوصيل الكهربائي

يأتي بوتاجاز الطهي من FRANKE مع كابل طاقة أساسي ثلاثي الأقطاب مزود بطرف حرة الحركة.

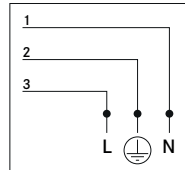
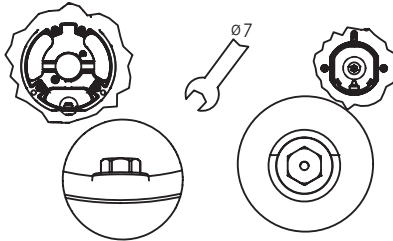
◀ تأكد من الأمور التالية:

- تتوافق خصائص مصدر الطاقة الكهربائية المنزلية مثل (الجهد الكهربائي والطاقة القصوى والتيار الكهربائي) مع خصائص بوتاجاز FRANKE.
- سهولة الوصول إلى قابس التوصيل وأخذته وتثبيتهما، بحيث لا يوجد جزء مكهرب غير مغطى يمكن الوصول إليه عند تركيب القابس أو إزالته.
- يتم استخدام كابل توصيل 3 × 0.75 ملم² من نوع H05RR-F لأجهزة البوتاجاز التي تعمل بالغاز بشكل كامل عند استبدال كابل الطاقة.
- لم يتم توصيل أطراف جهازين بالقابس نفسه.
- يجب مراعاة قطبية الأطراف غير المقيدة (وهي على التوالي الأزرق = محايد / (1) / الأصفر والأخضر = أرضي = الأزرق / (2) / البني = مباشر = (3)).

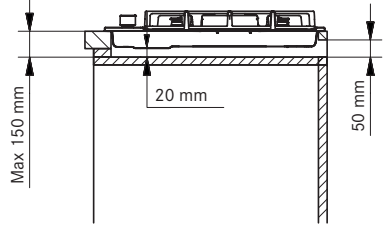
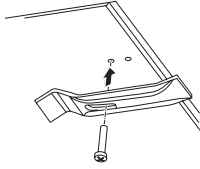
استبدال المحاقن

يجب طلب المحاقن التي لم يتم توريدها من قسم خدمة العملاء.

- ملاحظة مهمة: يتم ضبط جميع الأجهزة على إعدادات المصنع لاستخدام الغاز الطبيعي (G20). إذا تم استخدام نوع آخر من الغاز، فقم بتغيير المحاقن كما يلي:
- أزل الشبكات، وأغطية الشعلات، وموزعات اللهب؛
- فك المحاقن واستبدالها بتلك المحاقن المرفقة والمناسبة لمصدر الغاز، وتأكد من تطابق العلامات مع تلك الموضحة في الجدول؛
- أعد تجهيز موزعات اللهب وأغطية الشعلات والشبكات؛
- لا تتطلب هذه الشعلات ضبط الهواء.



- ◀ ضع شريط منع التسريب حول الفتحة ثم ضع البوتاجاز.
- ◀ ثبت الجهاز بالمسامير والدعامات.
- ◀ قم بإزالة أي شريط منع تسريب زائد.



التوصيل بمصدر إمداد الغاز

- ◀ وصل الجهاز بمصدر الإمداد بالغاز وفقاً للوائح الحالية، ولا يتم ذلك إلا بعد التأكد من تصميمه لاستخدام نوع الغاز هذا. وإلا، فقم بإجراء العمليات الموضحة في الفقرة "استبدال الحافنات".
- ◀ عند استخدام غاز مسال يجب استخدام أجهزة تنظيم الضغط وفقاً للوائح الحالية.

يمكن أن يتم التوصيل بمصدر إمداد الغاز بطريقتين:

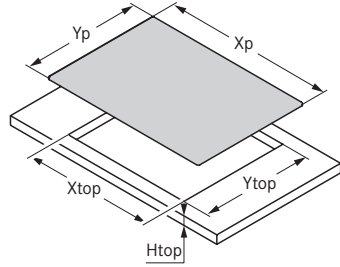
- ◀ A. قم بتوصيل البوتاجاز الذي يعمل بالغاز باستخدام أنبوب نحاسي صلب قطره 12 مم (3). لضمان منع التسريب بشكل جيد، استخدم حشية مطاطية يتم إرفاقها كأحد الملحقات (1).
- ◀ B. قم بتوصيل البوتاجاز باستخدام أنبوب فولاذي مرن له سطح دوار (2). وفي هذه الحالة أيضاً يمكنك استخدام الحشية المرفقة كأحد الملحقات، لضمان منع التسريب بشكل جيد (1). الحد الأقصى لطول الخرطوم هو 2 متر طولي.

هام: إذا تم استخدام خرطوم ستانلس ستيل، فيجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من قطع الأثاث. ويجب أن يمر عبر منطقة خالية من العوائق لتتجنب مراقبته بكامل طوله.

- ◀ بعد توصيل مصدر الإمداد بالغاز، قم بإشعال الشعلات وأدر المفاتيح من الوضع الأقصى إلى الوضع الأدنى للتحقق من ثبات اللهب.
- ◀ بعد إجراء التوصيل، استخدم الماء والصابون للتحقق من عدم وجود أي تسريبات.

إجراء التركيب

- ◀ يتم تثبيت الجهاز في الوحدة باستخدام الدعامات والكماليات المقدمة مع الجهاز.
- ◀ تأكد من وجود مساحة للوصول إلى عناصر التثبيت بالأمام والخلف بعد تركيب الجهاز.
- ◀ أعد الفتحة في المنضدة وفقاً للأبعاد المشار إليها. واحرص على الالتزام بالأبعاد المشار إليها.



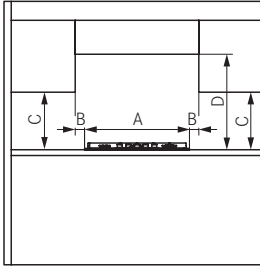
الطرز

POI/POL/POC 6 3GAV-D-O

دليل الإيضاح

| | |
|-----|--|
| POI | موقد أوبرا بتشطيب ستانلس ستيل ناعم |
| POL | موقد أوبرا من الاستانلس ستيل ماركة ديكور |
| POC | موقد أوبرا ملون |
| G | الغاز |
| أ | إشعال إلكتروني |
| V | صمام الأمان |
| D | شعلة مزدوجة |

التركيب

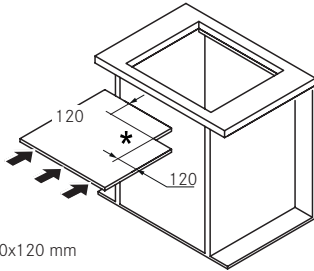


الحد الأدنى للأبعاد (مم)

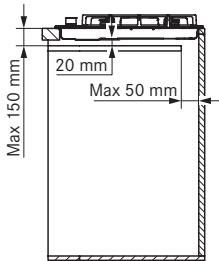
$$50 = B \quad 750/590 = A$$

$$700 = D \quad 400 = C$$

◀ إذا لم يتم تركيب الجهاز فوق فرن: قم بتركيب لوح فاصل.



* 120x120 mm



لا يجب تركيب وتوصيل الكهرباء/الغاز إلا عن طريق أفراد متخصصين ومعتمدين. تخلي الشركة المصنعة مسؤوليتها عن أي إصابات أو أضرار قد تلحق بالأشخاص أو الأجهزة بسبب عدم الامتثال لهذه الشروط. ويجب أن تتوافق توصيلات الغاز مع اللوائح المعمول بها في الدولة في وقت التركيب. ◀ تأكد أن الجهاز تم توصيله بمقياس مصدر التيار الرئيسي بشكل مباشر. تأكد من عدم استخدام محولات، أو مقابس متعددة، أو كابلات إطالة إضافية لتوصيل الجهاز.

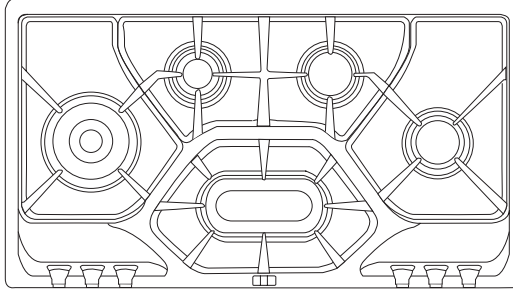
الشروط الخاصة بوحدة التركيب

يوضح هذا الكتيب بوتاجازًا مدمجًا من الفئة 3 يعمل بالغاز والنوع Y للجزء الكهربائي. لا يجب أن يلامس أنبوب الغاز جوانب أي فرن تحت الموقد. بالنسبة للوحدات المركبة، يجب أن يتم تجميع المكونات (المواد البلاستيكية والمغطاة بالخشب) باستخدام مواد لاصقة مقاومة للحرارة (الحد الأدنى 100 درجة سلايزوس): يمكن أن تتسبب المواد اللاصقة والمواد غير الملائمة في حدوث التواء وانفصال.

يجب أن تكون تهوية الغرف متوائمة مع التشريعات المحلية. يجب أن يتضمن الجزء السفلي من دولايب المطبخ مساحة كافية للتوصيلات الكهربائية الخاصة بالجهاز.

ملاحظة مهمة: تُعد هذه الأجهزة من النوع "Y" الذي يتميز بدرجة كبيرة من الحماية ضد أخطار الحرائق. الحد الأدنى للمسافة بين حافة الجهاز هي 150 مم من جانب الجدار و 50 مم من الخلف و 700 مم من أي كابينة فوقه. ومن الأفضل دمج الجهاز في طاولة سُمكها 40 مم. في حالة اختلاف الأبعاد، يجب أن يقوم فني بإدارة التعديلات النهائية.

ملاحظة: في حالة تركيب شفاط فوق سطح الموقد، ارجع إلى تعليمات تركيب الموقد لمراعاة المسافة المقررة.



| لطفة | لطفة | محققن G31 / G30 | لسعة | لسعة | محققن | السعة المقطرة | لشفة | لرف |
|--------------|-----------|--------------------|---------------|---------------|-------------------|---------------|-------------|-----------|
| المخفضة كيلو | لمقطرة | من 28 إلى 37/30 | المقطرة - G31 | المقطرة - G30 | G20 20 | G20 - | | |
| (واط) | (كيلوواط) | لي بار | | | مليبار | | | |
| 0,2 | 0,7 | 37 | 51 | 51 | 63 | 0,067 | DC INT | |
| 1,3 | 2,6 | 86 | 189 | 189 | 118 | 0,248 | DC EXT | 4 |
| 1,5 | 3,3 | - | 240 | 240 | - | 0,315 | DC TOT | |
| 0,7 | 1,75 | 66 | 127 | 127 | 101 | 0,167 | بيضوي | 3 |
| 0,45 | 1,75 | 66 | 127 | 127 | 101 | 0,167 | SR | 2 |
| 0,4 | 1 | 50 | 73 | 73 | 77 | 0,095 | AUX | 1 |
| | | | 25 | 20 | | 17 | الحد الأدنى | |
| | | | 37 | 30-28 | | 20 | اسمي | الضغط |
| | | | 45 | 35 | | 25 | الحد الأقصى | (ملي بار) |
| II 2H3+. | | غاز البترول المسال | | | الغاز الطبيعي G20 | | نوع الغاز | |
| | | G30 بيوتان | | | | | | |
| | | G31 بروبان | | | | | | |

تهيئة الطراز

| الموديل | رقم لملحق الإضافي | رقم الشعلة شبه السريعة | nr DC tot | nr O | الشعلاتN مصو لتسخين | القدرة G20 (3م) / ساعة | لطفة الاسميالكلية لغاز G30 (متر3/ساعة) | هاملاحتراق استرمكعب/ ساعة | اجماليالطاقة المقدرتلغز لمنبت (كيلوواط) | الوزن الصافي الكلي (كجم) | الخصائص من تردد كهربي | الطاقة/ لتيرل كهربي |
|--|-------------------|------------------------|-----------|------|---------------------|------------------------|--|---------------------------|---|--------------------------|-----------------------|---------------------|
| POI 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | فولت، 60/50 هرتز | 0.6 W |
| POI 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | فولت، 60/50 هرتز | 0.6 W |
| POL 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | فولت، 60/50 هرتز | 0.6 W |
| POT 6 3GAV-D-O | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | 0,911 | 694 | 19,1 | 9,55 | ~17-19 | فولت، 60/50 هرتز | 0.6 W |
| DC = مزدوجة SR = متوسطة السرعة R = سريعة AUX = إضافية O = بيضوية | | | | | | | | | | | | |

⚠️ خطر نشوب الحريق!
 ◀ لا تقم بتخزين المواد فوق أسطح الطهي.

⚠️ تحذير يمكن أن يسبب استخدام البوتاجاز في عملية طهي غير مراقبة أو تلقائية باستخدام الزيت أو الدهون مشكلة خطيرة، وقد يتسبب في اندلاع حريق. فالزيوت الساخنة تشتعل بسهولة.

⚠️ تنبيه! يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف على عملية الطهي التي تستغرق مدة قصيرة باستمرار.

- ◀ لا تستخدم أدوات التنظيف بالبخار أو خراطيم نفث الماء على الجهاز بشكل مباشر.
- ◀ لا تستخدم أبداً إسفنجات التنظيف الخشنة أو سلك التنظيف الخشن، أو حامض المورياتيك، أو غيرها من المنتجات التي يمكنها خدش السطح أو ترك علامة فيه.
- ◀ لا تستخدم أي أدوات حادة مطلقاً، لأنها قد تسبب أضراراً في السدادات الموجودة بين الكسوة والمنضدة.
- ◀ تأكد من تنظيف شعلات إخراج الغاز بشكل كامل.
- ◀ لا تسري التعليمات المضمنة في هذا الدليل إلا في حالة ظهور الأحرف الأولى للدولة على الجهاز.
- ◀ إذا كانت الأحرف الأولى غير ظاهرة على الجهاز، فمن الضروري الرجوع إلى التعليمات الفنية التي تتضمن الإرشادات اللازمة المتعلقة بتعديل الجهاز بما يتناسب مع شروط الاستخدام المتبعة في دولتك.

- ◀ تأكد أن الجهاز تم تركيبه بطريقة تدعم خاصية الفصل من مصدر إمداد الطاقة، مع وجود فتحة تلامس على مسافة (3 مم) تضمن انفصال الكهرباء بشكل كامل في حالات زيادة الجهد الكهربائي من الفئة الثالثة.
- ◀ تأكد من توصيل الجهاز بنظام تأريض يتوافق مع اللوائح الحالية.



- ⚠ تنبيه! يؤدي استخدام أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز إلى انبعاث الحرارة والرطوبة ونواتج الاحتراق في الغرفة التي تم تركيب الجهاز بها.
- ◀ تأكد من تهوية المطبخ بشكل جيد وخاصة أثناء استخدام الجهاز: اترك فتحات التهوية الطبيعية مكشوفة أو قم بتركيب جهاز تهوية آلي (مدخنة آلية لإخراج الأدخنة).
- ◀ لا تقم بتشغيل الجهاز بمفتاح مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

- ◀ تتوافر شروط الضبط لهذا الجهاز على الملصق (أو على لوحة توضيح البيانات).
- ◀ انتبه جيداً للوائح التهوية المعمول بها.
- ◀ بعد استخدام البوتاجاز، قم بإغلاقه من مفاتيح التحكم الخاصة به.
- ◀ تأكد من أن الشعلات باردة قبل إغلاق الغطاء، وذلك إذا كان الجهاز مزوداً بغطاء.



- ⚠ **خطر التعرض للصدمات الكهربائية بسبب دخول مادة سائلة!**
- ◀ يحتوي الجهاز على مكونات كهربائية.
- ◀ احرص على عدم دخول أي مواد سائلة إلى الأجزاء الداخلية بالجهاز.
- ◀ لا تقم باستخدام البخار المضغوط لتنظيف الجهاز.
- ◀ في حالة انطفاء لهب الشعلة دون قصد، اضبط مفاتيح التحكم في الشعلة على وضع الإيقاف ولا تحاول إعادة إشعالها لمدة دقيقة واحدة على الأقل.
- ◀ لا ينبغي تشغيل الجهاز لمدة 15 ثانية، وإذا لم يتم تشغيل الشعلة لمدة أكثر من 15 ثانية، أوقف تشغيل الجهاز وافتح باب الحيز الداخلي و/أو انتظر على الأقل دقيقة واحدة قبل محاولة إشعال الشعلة مرة أخرى.

معلومات السلامة

- ◀ لا تترك الأطفال بالقرب من الجهاز دون مراقبة.
- ◀ لا تترك الأطفال يعبتون بالجهاز.

**خطر التعرض للحروق!**

أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. لذا، يرجى توخي الحرص لتجنب لمس البوتاجاز.

تحذير: يمكن أن تصبح أجزاء الجهاز التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

- ◀ تأكد من توافق نوع الغاز ومصدره مع مواصفات الجهاز. تم تصميم هذا الموقد خصيصاً لغير المحترفين وللاستخدام المنزلي في المنزل فقط.
- ◀ تم تحديد نوع الغاز الذي صمم هذا الجهاز لاستخدامه في لوحة توضيح البيانات الموجودة أسفل الصينية.
- ◀ قبل التركيب، تأكد من توافق شروط التوزيع المحلي (طبيعة الغاز وضغط الغاز) مع إعدادات ضبط الجهاز.
- ◀ لا يتصل هذا البوتاجاز بجهاز إخراج نواتج الاحتراق. ويجب تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب السارية. يتم إيلاء اهتمام خاص للمتطلبات ذات الصلة والخاصة بالتهوية.

في هذا الدليل وعلى الجهاز الخاص بك، فقد قمنا بتقديم رسائل هامة تخص السلامة. اقرأ دائماً جميع الرسائل والتزم بها.

تحتفظ شركة فرانك بحق إجراء تعديلات على المنتج دون إشعار مسبق. وتُعد جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل صحيحة وقت إصداره.



يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم وتوجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإدراكهم للأخطار المتعلقة بذلك. يجب منع الأطفال من اللعب بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم دون إشراف.

**خطر التعرض للإصابة!**




- ◀ هذا الجهاز ليس لعبة.
- ◀ يجب إبعاد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الجهاز ومواد التغليف مثل الأكياس البلاستيكية والبوليوسترين؛ تخلص منها بطريقة صحيحة حيث قد تكون خطيرة.

جدول المحتويات

| | | | |
|----|-----------------------|----|------------------|
| 14 | الصيانة والإصلاح | 3 | حول هذا الدليل |
| 15 | التخلص من الجهاز | 4 | معلومات السلامة |
| 15 | التغليف | 7 | البيانات التقنية |
| 15 | فصل التوصيل الكهربائي | 8 | التركيب |
| 15 | خدمة العملاء | 9 | إجراء التركيب |
| | | 12 | الاستخدام المعني |
| | | 13 | التنظيف والعناية |

حول هذا الدليل

- يسري دليل المستخدم هذا على العديد من طُرز هذا الجهاز. لذا فمن الممكن ألا تتوافر بعض الميزات والوظائف الموضحة في طراز المنتج المحدد الخاص بك. الرسوم والأشكال التوضيحية الواردة في أقسام الدليل المتعددة متاحة في نهاية الدليل.
- ◀ يُرجى قراءة دليل المستخدم بعناية قبل استخدام الجهاز.
 - ◀ يُرجى الاحتفاظ بدليل المستخدم.
 - ◀ لا يُستخدم الجهاز الموضح في دليل المستخدم هذا إلا وفقًا للغرض المخصص له فقط.
- تحتفظ شركة فرانك بحق إجراء تعديلات على المنتج دون إشعار مسبق. جميع المعلومات صحيحة وقت إصدارها.

| الرمز | المعنى |
|---|---|
|  | رمز تحذير. تحذير من خطر التعرض لإصابة. |
|  | إجراءات السلامة وإشارات تحذيرية لتجنب الإصابة أو الضرر. |
|  | خطوة عمل. تحدد إجراء مطلوب تنفيذه. |

Argentina

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

Australia

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

Belgium

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

Brazil

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

Canada

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

China

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

Czech Republic

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

Denmark

Franke KS Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

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

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

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

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

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

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

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

Italy

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

Kazakhstan

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

Morocco

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

Norway

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

Poland

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

Portugal

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

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

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

Slovak Republic

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

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

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

Sweden

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

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

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

The Netherlands

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

Turkey

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

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

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

USA

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

