

- ① **Manuale d'Istruzione**
- ⓖⓑ **Instruction manual**
- ⓕ **Manuel d'utilisation**
- ⓔ **Manual de instrucción**
- Ⓟ **Manual de instrução**
- ⓉⓇ **Kullanma kılavuzu**
- ⓖⓇ **Εγχειρίδιο οδηγιών**

**PRI 5  
4GAV-TC**



**PRI 4  
4GAV**





**Manuale d'Istruzione**  
**PRI 5 4GAV-TC • PRI 4 4GAV**

Indice .....pag. 04

**Instruction manual**  
**PRI 5 4GAV-TC • PRI 4 4GAV**

Index .....pag. 11

**Manuel d'utilisation**  
**PRI 5 4GAV-TC • PRI 4 4GAV**

Tables des matières .....pag. 18

**Manual de instrucción**  
**PRI 5 4GAV-TC • PRI 4 4GAV**

Indice .....pag. 25

**Manual de instrução**  
**PRI 5 4GAV-TC • PRI 4 4GAV**

Índice .....pag. 32

**Kullanma kılavuzu**  
**PRI 5 4GAV-TC • PRI 4 4GAV**

Önsöz .....pag. 39

**Εγχειρίδιο οδηγιών**  
**PRI 5 4GAV-TC • PRI 4 4GAV**

Index .....pag. 46

# Indice

Istruzioni per l'utente .....	4
Manutenzione e pulizia .....	5
Dati tecnici .....	6
Installazione .....	7

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

Apparecchio conforme alle direttive CEE



## Istruzioni per l'utente

### Accensione dei bruciatori

In questi modelli sono concentrati nella manopola, sia il comando dell'accensione, sia, nei modelli che ne sono provvisti, il dispositivo di sicurezza. Per accendere i bruciatori agire come segue:

- 1) Ruotare la manopola prescelta.
- 2) Tenere premuta la manopola con forza per circa 3/4 secondi, per permettere alle scintille di infiammare il gas che fuoriesce dallo spartifiamma e per permettere alla termocoppia di riscaldarsi.
- 3) Dopo circa 3/4 secondi rilasciare la manopola e regolare la fiamma a piacere, ruotando la manopola in senso antiorario. In caso che la fiamma non rimanga accesa, ripetere l'operazione dal punto 1.

### Simbologia

- Cerchio: rubinetto chiuso;
-  fiamma grande + stella: portata massima;
-  fiamma piccola: portata minima.

### Uso dei fuochi

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

### Tabella delle pentole consigliate

Bruciatore	Ø Pentole in cm
Ausiliario	da Ø 8 a Ø 14
Semirapido	da Ø 14 a Ø 20
Rapido	da Ø 20 a Ø 28
Tripla corona	oltre Ø 26

### Valvolatura automatica di sicurezza

Questo dispositivo di sicurezza effettua la chiusura automatica del rubinetto nel caso che la fiamma dei bruciatori si spenga accidentalmente in seguito a correnti d'aria, traboccamento di liquidi dal recipiente o per momentanea mancanza di gas nella rete di distribuzione. Tale dispositivo entra in funzione dopo circa 30 secondi dallo spegnimento della fiamma.

## Manutenzione e pulizia

### Pulizia e manutenzione del piano di cottura

- Tutte le parti in acciaio inox 18/10 rimarranno sempre come nuove se si avrà cura di pulirle con acqua, asciugandole poi accuratamente.
- Per ripristinare la brillantezza originale, utilizzate periodicamente l'apposita pasta "Inox Creme Franke" e "Panno Microfibra Franke" reperibili presso il Vostro rivenditore o presso i Centro Assistenza Tecnica Franke.
- Bisogna evitare nel modo più assoluto l'uso della paglietta o lana d'acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide e alcaline ed oggetti di ferro arrugginiti.
- I bruciatori o gli spartifiamma si possono pulire, dopo averli tolti dal piano, con acqua calda saponata, quindi vanno asciugati con cura. Accertarsi che le zone di passaggio del gas siano perfettamente pulite.
- Le griglie poggiapentole, nella sezione di appoggio delle pentole, altereranno il loro colore naturale, per l'azione del calore. Per la pulizia procedere come per i bruciatori.



PRI 4 4GAV



PRI 5 4GAV-TC

# Dati tecnici

## Apparecchio cat. II 2H3+

TIPO GAS	BRUCIATORE	MARCATURA INIETTORI	PORTATA TERMICA NOMIN. in WATT	PORTATA TERMICA RIDOT. in WATT	CONSUMO NOMINALE
Gas naturale (metano) G20 20 mbar	ausiliario	72	1000	400	95 l/h
	semirapido	97	1750	440	167 l/h
	rapido	115	3000	800	286 l/h
	tripla corona	140	3300	1600	314 l/h
Gas liquefatti G30-G31 30/37 mbar	ausiliario	50	1000	400	73 g/h
	semirapido	65	1750	440	127 g/h
	rapido	85	3000	800	218 g/h
	tripla corona	91	3300	1600	240 g/h

Portata termica complessiva: vedere la targhetta posta sul fondo del piano. Aria necessaria alla combustione: 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata - vedere targhetta. Tensione di alimentazione 220/230 V 50 Hz.

## Installazione

Di seguito vengono descritte le operazioni da eseguire per l'installazione, sia per quanto riguarda la parte gas sia per quella elettrica. Tali lavori devono essere effettuati, nel rispetto delle norme vigenti, da personale specializzato, poiché la loro esecuzione da parte di persona inesperta può costituire pericolo. La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni. LE NORME DA RISPETTARE PER LA PARTE GAS SONO LE UNI-CIG 7129-7131.

### Importante

- Il lavoro di installazione dell'apparecchio deve essere eseguito da personale competente e qualificato secondo le norme di vigore.
- Per ogni eventuale intervento rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica Franke.
- Non devono essere poste sui bruciatori pentole instabili o deformate, che potrebbero causare incidenti di rovesciamenti o trabocco.
- Se l'apparecchio è dotato di coperchio accertarsi che i bruciatori siano freddi prima di chiuderlo.
- Chiudere il rubinetto di alimentazione quando il piano non è in funzione.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza della norma. Questo apparecchio può essere utilizzato solo per uso cottura. Ogni manomissione o modifica dell'apparecchio può essere fonte di pericolo. Prima dell'installazione accertarsi delle condizioni di distribuzione del gas che devono essere come quelle previste sull'apparecchio. La predisposizione al gas utilizzabile e indicata nella targhetta posta sul fondo del cassetto. Questo apparecchio non

è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione e deve essere installato e raccordato secondo le regole in vigore. Una attenzione particolare deve essere posta alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione. L'apparecchio durante il funzionamento può avere parti calde: tenere lontano i bambini e gli inabili. L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è stato installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale: mantenere aperti gli orifizi di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanica (cappa di aspirazione con condotto di scarico). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace, per esempio aumentando la potenza di aspirazione meccanica, se essa esiste.

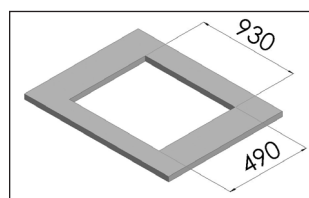
## Preparazione del mobile

**IMPORTANTE:** l'installazione del piano cottura ribassata Franke viene consigliata su top di spessore di 40 mm.

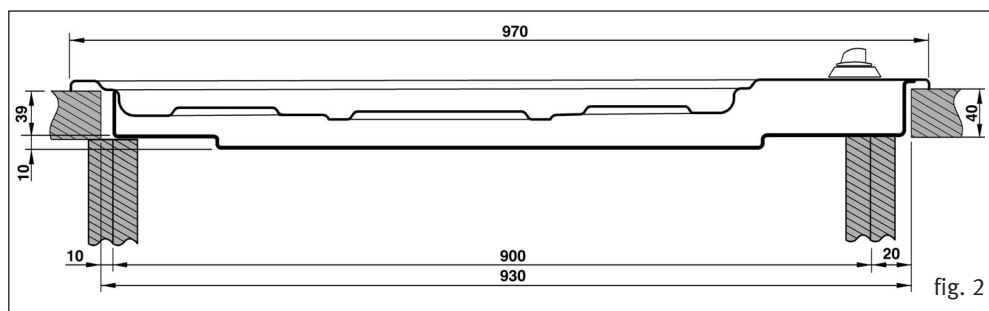
Nel caso di top inferiore a 40 mm, per una corretta installazione, applicare in corrispondenza dei ganci degli opportuni spessori.

### INSTALLAZIONE mod. PRI 5 4GAV-TC (970x530 mm)

Preparare il foro sul top secondo le misure riportate:

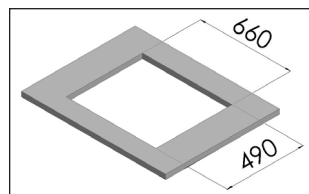


In caso di base da 900, il modello PRI 5 4GAV-TC può essere posizionato centrando il prodotto rispetto alla base stessa (vedi fig 2).

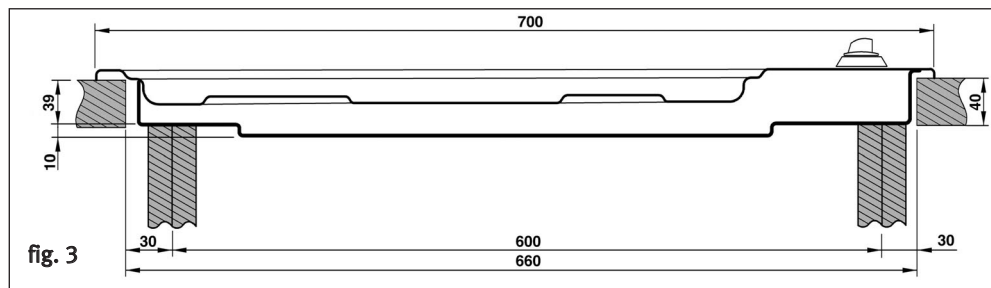


### INSTALLAZIONE mod. PRI 4 4GAV (970x530 mm)

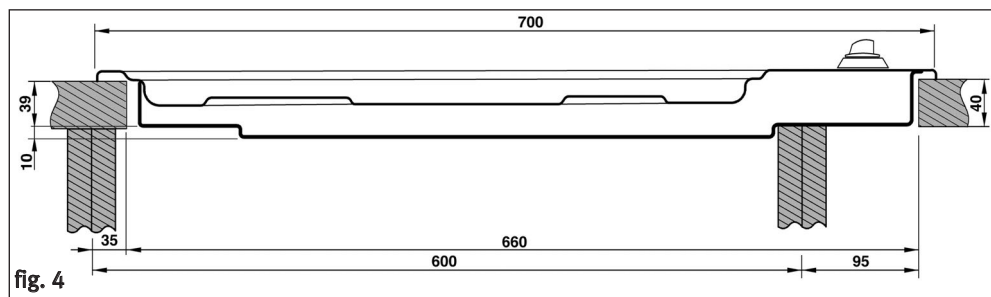
Preparare il foro sul top secondo le misure riportate:



In caso di base da 600, il modello PRI 4 4GAV può essere posizionato centralmente rispetto alla base (vedi fig. 3).



Il piano può essere altrimenti posizionato centrando, sempre rispetto alla base, la zona cottura (vedi fig. 4).



## Importante

Questi apparecchi sono di tipo "Y" per quanto riguarda il grado di protezione contro i pericoli d'incendio, per cui possono essere incassati anche vicino a pareti in legno più alte del piano in cui sono montati, purché venga mantenuta una distanza minima dal bordo dell'apparecchio di almeno: 50 mm. per la parete laterale, 30 mm per la parete posteriore e che gli eventuali pensili soprastanti siano almeno 700 mm dal piano cottura.

## Collegamento alla condotta del gas

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

- A) Collegare il piano di cottura del gas utilizzando un tubo rigido di rame del diametro di 12 mm, come indicato nella fig. 5. Per assicurare una buona tenuta interporre la guarnizione in elastomero fornita come accessorio in dotazione (norma UNI 9264).
- B) Collegare il piano cottura con tubo flessibile in acciaio a parete continua (UNI-CIG 9891). Anche in questo caso per assicurare una buona tenuta interporre la guarnizione fornita come accessorio in dotazione.

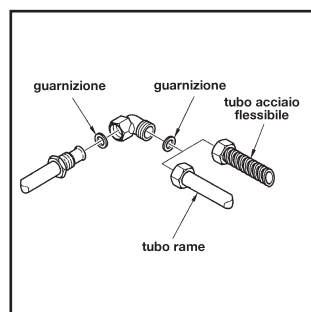


fig. 5



Si raccomanda inoltre l'ottemperanza alla normativa in vigore riguardo gli impianti gas, con particolare riguardo alle norme UNI-CIG succitate. Dopo aver eseguito il collegamento verificare che non ci siano perdite.

## Ventilazione dei locali

Accertarsi che nella stanza in cui è stato installato l'apparecchio vi siano aperture permanenti verso l'esterno o condotti di ventilazione per consentire un corretto afflusso d'aria, secondo quanto prescritto dalla norma UNI-CIG 7129 e 7131. Tutte le aperture praticate devono:

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

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

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

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

## Accesso al piano di cottura

L'accesso a queste parti funzionali avviene dal basso dopo aver rimosso eventuali elettrodomestici sottostanti (es. forno, lavastoviglie, ecc...). In questo modo si rende possibile lo smontaggio, dal basso, del carter. Questi apparecchi possono essere installati sopra un forno da 60 o da 90 cm.

**In questo caso deve essere interposto un piano di separazione tra apparecchiature e forno.**

## Sostituzione iniettori

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

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

- 1 – togliere le griglie e i bruciatori;
- 2 – togliere, svitandoli, gli iniettori e sostituirli con quelli in dotazione corrispondenti al gas di rete, assicurandosi che la marcatura sia quella indicata nella tabella (pag. 6);
- 3 – a sostituzione avvenuta verificare la perfetta tenuta con una soluzione di acqua e sapone (asciugare bene prima di riposizionare i bruciatori);
- 4 – rimettere i bruciatori e le griglie;
- 5 – questi bruciatori non hanno bisogno della regolazione dell'aria;
- 6 – sostituire l'etichetta di predisposizione fornita nella confezione accessori.

## Avvertenza

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

## Regolazione del minimo

Togliere le manopole accendere i bruciatori e regolare il minimo attraverso il foro nelle astine dei rubinetti con un cacciavite (in dotazione). Ruotarlo nel senso antiorario per aumentare il minimo. La fiamma del bruciatore deve essere stabile anche in caso di rapide manovre della manopola dal massimo al minimo.

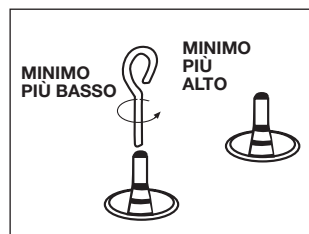


fig. 6

## Allacciamento elettrico

L'allacciamento deve essere eseguito a regola d'arte secondo le norme vigenti da personale qualificato (legge 46/90).

- Accertarsi che la tensione della rete sia quella segnata sulla targhetta posta sul fondo del piano. Accertarsi che l'impianto elettrico, il contatore, i fusibili, l'interruttore, la presa e la spina siano correttamente dimensionati con l'assorbimento del piano di cottura.
- Montare sul cavo una spina normalizzata e collegarla ad una presa adeguata di corrente, il cavo giallo/verde deve essere utilizzato per il collegamento di terra. ⊕

A montaggio ultimato la presa deve essere accessibile, per poter scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica durante le operazioni di manutenzione e di pulizia. In caso di collegamento fisso interporre fra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare rispondente alle norme in vigore e che abbia una distanza minima tra i contatti di 3 mm.

- Ai termini di legge è obbligatorio collegare il piano di cottura ad una presa di terra efficiente. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo/verde e non deve essere mai interrotto. Prima di eseguire l'allacciamento accertarsi dell'efficienza dell'impianto di terra.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza della norma.

# Table of contents

User's instructions .....	11
Hob cleaning and maintenance .....	12
Technical data .....	13
Installation .....	13

Appliance compliant with EEC directives



## User's instructions

### Igniting the burners

In these models the knob controls both ignition and the safety device. Proceed as follows to ignite the burners:

- 1) Turn the chosen knob.
- 2) Keep the knob strongly pressed in for 3/4 seconds to permit the spark to light the gas that exits from the flametamer and to permit the thermocouple to heat up.
- 3) Release the knob after about 3/4 seconds and adjust the flame as desired, rotating the knob anti-clockwise. Repeat points 1 and 2 if the flame does not remain on.

### Symbols

- Circle: valve off;
-  large flame + star: maximum flow rate;
-  small flame: minimum flow rate.

### Using the burners

For greater efficiency and less gas consumption use pots and pans with the right diameters for the burners. Avoid having flames extending out from underneath the pans (refer to the table).

Table of recommended pans

Burner	Ø Pan diameter in cm
Small	from dia. 8 to dia. 14
Medium	from dia. 14 to dia. 20
Fast	from dia. 20 to dia. 28
Triple-ring	Above dia. 26

### Automatic safety valves

This safety device automatically closes the gas valve if the burner flame accidentally turns off due to drafts, liquids overflowing from pots or momentary interruptions in the gas supply. The device takes effect approximately 30 seconds after the flame turns off.

## Hob cleaning and maintenance

- All parts made of 18/10 stainless steel will remain just like new if they are cleaned with water and then carefully dried.
- To restore their original gloss they should be periodically cleaned using "Franke inox Creme" and "Franke microfibre cloth" available from your retailer or from a FRANKE Service Center.
- Absolutely never use steel wool or pads, muriatic acid or any other products that can scratch or grind.
- Avoid leaving acid and alkaline substances on the cooktop or objects made of rusted iron.
- Burners or flametamers can be cleaned after removing them from the hob using hot soapy water and detergent. Then dry them with care. Make sure gas passages are perfectly clean.
- Pan grillplates in the pan support section change in colour due to the action of heat. To clean them proceed as with the burners.



PRI 4 4GAV



PRI 5 4GAV-TC

# Technical Data

## Category II 2H3+ appliance

TYPE OF GAS	BURNER	INJECTOR MARKING	RATED THERMAL CAPACITY IN WATTS	REDUCED THERMAL CAPACITY IN WATTS	RATED CONSUMPTION
G20 natural gas (methane) 20 mbar	Small	72	1000	400	95 l/h
	Medium	97	1750	440	167 l/h
	Fast	115	3000	800	286 l/h
	Triple-ring	140	3300	1600	314 l/h
G30-G31 liquefied gas 30/37 mbar	Small	50	1000	400	73 g/h
	Medium	65	1750	440	127 g/h
	Fast	85	3000	800	218 g/h
	Triple-ring	91	3300	1600	240 g/h

Overall thermal capacity: see the identification plate on the bottom of the cooktop.  
Combustion supporting air: 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power - see identification plate.  
Supply voltage: 220/230 V 50 Hz

## Installation

**Installation and connection to the mains should be carried out in compliance with national laws in force.**

The following paragraphs describe installation procedures both for the gas and for the electrical sections. These tasks must be performed according to current standards and by qualified personnel: performance by inexperienced persons can create dangers. The manufacturer declines all responsibility for harm to persons or property caused by failure to comply with these requirements.

### Important

- The appliance must be installed by expert and qualified personnel according to current standards.
- Turn to a Franke Service Centre for all repairs and maintenance.
- Never use deformed or unstable pots and pans on the burners which could overflow or tip over.
- If the appliance has a cover make sure the burners are cool before closing the cover.
- Close the gas supply valve when the hob is not being used.

The manufacturer accepts no responsibility for injury to persons or damage to property caused by failure to comply with this procedure. This appliance can only be used for cooking. Any tampering with or modification to the appliance can be a source of danger. Make sure gas distribution systems are as required before installing the appliance. The gas for which the hob is designed is indicated on the label on the bottom of the control box. This appliance is not joined to a device for evacuating products of combustion and must be installed and hooked-up according to current regulations.

Special attention must be given to ventilation. The appliance may have hot parts during operation: keep children and the handicapped distant. Use of gas-fired cooking appliances generates heat and humidity in the room where they are installed. Make sure the room is properly ventilated. Keep natural ventilation openings free and open or install a mechanical ventilation device (extraction hoods with exhaust ducts). Intense and prolonged use of the appliance may require supplementary ventilation such as opening a window or taking measures for more efficient ventilation by, for example, increasing fan powers.

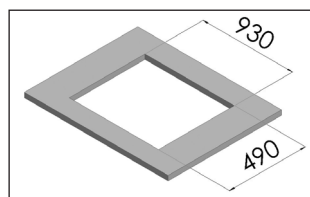
## Preparing the cabinet

**IMPORTANT:** The Franke low-profile hob requires a worktop with a thickness of at least 40 mm.

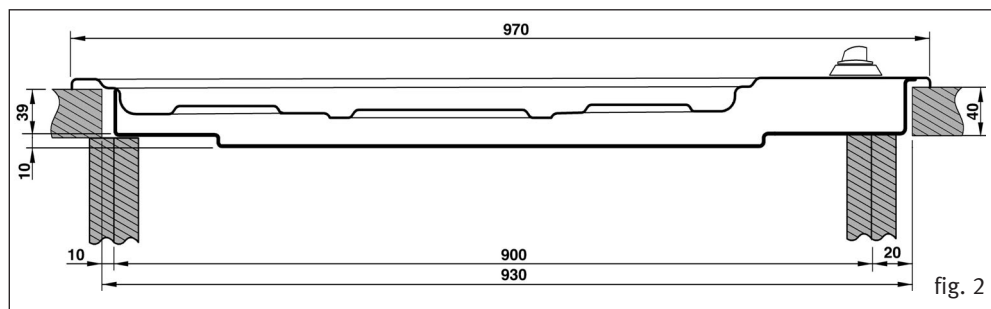
If the worktop is lower than 40 mm, for a correct installation put special shims near the hooks.

### INSTALLING model PRI 5 4GAV-TC (970x530 mm)

Prepare the cut-out in the worktop with the following dimensions:

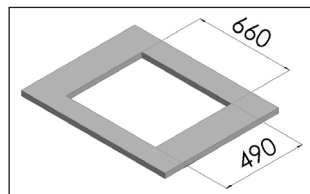


When installing the model PRI 5 4GAV-TC hob on a 900 mm base the hob can be centered on the base (see fig. 2).

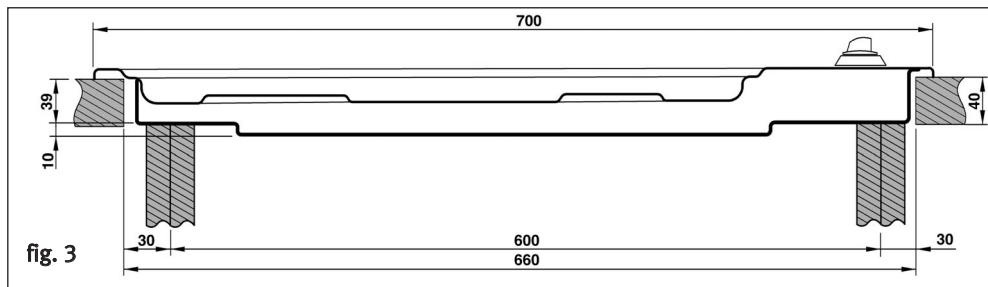


### INSTALLING model PRI 4 4GAV (970x530 mm)

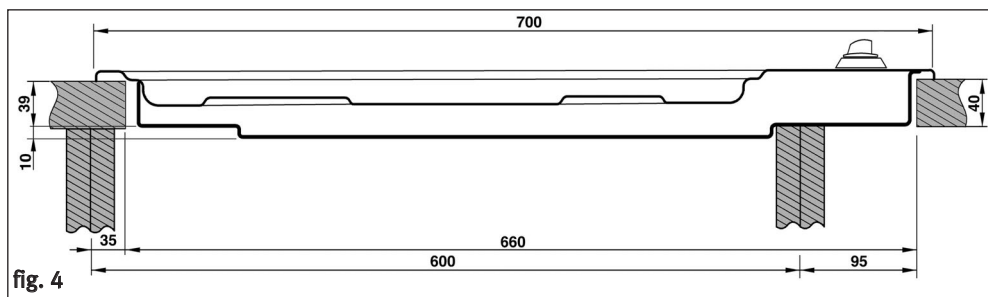
Prepare the cut-out in the worktop with the following dimensions:



The PRI 4 4GAV model can be positioned in the center of the base (see fig. 3) when the base is 600 wide.



Otherwise, the hob can be positioned by centering the cooking area (see fig. 4) with respect to the base.



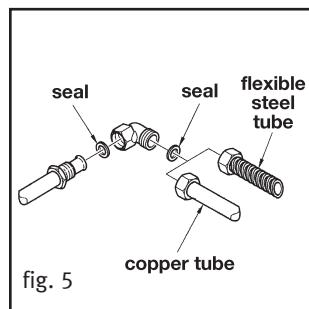
## Important

These are "Y" appliances in terms of fire protection. They can be installed built-in even near wooden walls higher than the worktop in which they are installed as long as there is a minimum distance from the edge of the appliance equal to: 50 mm. for the side wall, 30 mm. for the rear wall and at least 700 mm from wall cabinets hung over the hob.

## Connection to the gas pipeline

There are two ways of making the connection to the gas pipeline:

- Connect the gas hob using a dia. 12 mm rigid copper tube as illustrated in figure 5. To guarantee a proper seal insert the elastomer seal provided with the appliance.
- Connect the hob using a solid wall flexible steel tube. Here, too, you must insert the seal that is furnished in order to ensure a proper seal. We also recommend compliance with standards regarding gas-fired appliances. Check for leaks after making the gas connection.



## Room ventilation

Make sure there are permanent openings to the outdoors in the room where the appliance is installed or vent ducts that permit a proper flow of air.

All openings that are made must:

- 1) have a minimum 100 cm<sup>2</sup> cross-section area;
- 2) be designed so that they cannot be blocked from the outside or the inside;
- 3) be protected so that their ventilation passage is not reduced in size;
- 4) be high enough above floor level to prevent interference with combustion exhaust.

When openings are made in the wall of an adjacent room this room must be directly vented and, in addition, must not be:

- 1) a bedroom
- 2) a public room in the building
- 3) a room where there is a fire hazard

Before testing the appliance check that the room where the vent opening is made is not in depression due to operation of another appliance and that ventilation between the two rooms is guaranteed by permanent and unimpeded openings such as increased gaps between door and floor. Products of combustion must be exhausted by a hood which must, in its turn, discharge into a stack, chimney or directly to the exterior.

## Access to the cooktop

Access to these operating components is from below after removing any other appliance installed underneath the cooktop (for example, ovens, dishwashers, etc.).

This makes it possible to remove the casing from below.

These appliances can be installed above a 60 or 90 cm. oven.

**In this case there must be a separation partition between appliance and oven.**

## Replacing injectors

NOTE: All products supplied from the factory are set up for methane gas.

Proceed as follows to change injectors when other gases are used:

- 1 - remove the grillplates and burners;
- 2 - remove the injectors by unscrewing them and replace them with injectors suitable for the gas being used. Make sure they are marked as indicated in the table (page 13);
- 3 - after replacing the injectors check that they are perfectly sealed using a soap and water solution (dry them well before putting the burners back in place);
- 4 - reinstall burners and grillplates;
- 5 - these burners do not require adjustment of air supply;
- 6 - replace the set-up label supplied in the package of accessories.



## Warning

Always put the proper adhesive label (supplied as an accessory with the nozzles) in the space on the identification plate when transforming the appliance from one type of gas to another. When the appliance operates with LPG (G30 or G31) the adjustment screw must be tightened all the way in. These appliances are supplied as category II 2H3+ devices.

## Adjusting minimum

Remove the knobs and turn on the burners and adjust minimum through the hole in the valve shafts using a screwdriver (supplied with the appliance). Rotate it anti-clockwise so as to increase the minimum. The burner flame must be stable even if the knob is moved suddenly from maximum to minimum.

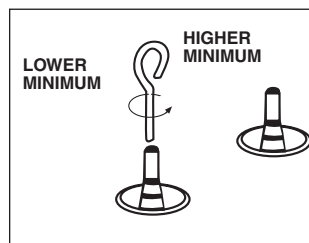


fig. 6

## Electrical connection

The connection must be made by qualified personnel according to current standards and according to the rules of the trade.

- Make sure grid voltage corresponds to the voltage indicated on the identification plate on the bottom of the hob. Make sure the electrical system, meter, fuses, switch, plug and outlet are correctly sized for the current absorption rate of the hob.
- Fit a standard plug to the cable and connect it to a suitable power outlet. The yellow/green cable must be used to make the ground connection. ⊕

When installation is terminated the outlet must be accessible in order to be able to disconnect the hob from the electric grid when performing cleaning and maintenance. When the connection is permanent then install a multi-pole switch between the appliance and the electric grid. This switch must meet current regulations and have a minimum 3 mm gap between contacts.

- The law requires the hob to be connected to an efficient ground system. The cable's ground conductor is coloured yellow/green and must never be interrupted. Make sure the ground system is efficient before making electrical connections.
- The manufacturer accepts no responsibility for injury to persons or damage to property caused by failure to comply with this procedure.

# Table des matières

Instructions pour l'utilisateur .....	18
Entretien et nettoyage .....	19
Données techniques .....	20
Mise en place .....	20

Appareil conforme aux directives CEE



## Instructions pour l'utilisateur

### Allumage des brûleurs

La manette de ces modèles intègre aussi bien la commande de l'allumage que le dispositif de sécurité. Pour allumer les brûleurs, agir de la façon suivante:

- 1) tourner la manette choisie.
- 2) Tenir la manette appuyée à fond pendant 3/4 secondes environ, pour permettre aux étincelles d'enflammer le gaz sortant du répartiteur de flamme et au thermocouple de se chauffer.
- 3) Après 3/4 secondes environ, relâcher la manette et régler la flamme à votre guise, en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Au cas où la flamme ne resterait pas allumée, répéter l'opération du point 1.

### Symboles

- Cercle: robinet fermé;
-  grande flamme + étoile: débit maximum;
-  petite flamme: débit réduit

### Utilisation des feux

Pour une consommation moindre de gaz et un meilleur rendement, on préconise d'utiliser des casseroles au diamètre apte aux brûleurs, évitant que la flamme sorte de leur bord (se tenir au tableau ci-dessous).

### Tableau des casseroles préconisées

Brûleur	Ø casseroles en cm
Auxiliaire	du Ø 8 au Ø 14
Semi-rapide	du Ø 14 au Ø 20
Rapide	du Ø 20 au Ø 28
Trois couronnes	autre Ø 26

### Souape automatique de sécurité

Ce dispositif de sécurité ferme automatiquement le robinet au cas où la flamme des brûleurs s'éteindrait fortuitement par suite de courants d'air, de débordement du récipient ou de coupure temporaire du gaz sur le réseau de distribution. Ce dispositif se déclenche 30 secondes après l'extinction de la flamme.

## Entretien et nettoyage

### Nettoyage et entretien de la table de cuisson

- Toutes les pièces en acier inoxydable 18/10 garderont toujours l'éclat du neuf si on les nettoie à l'eau et les essuie ensuite soigneusement.
- Pour rétablir l'éclat initial, utiliser périodiquement la pâte spéciale "Inox Creme Franke" et le chiffon en microfibre Franke" que l'on peut trouver auprès du revendeur ou du service après-vente Franke.
- Eviter absolument d'utiliser la paille de fer, l'acide des chlorives ou un autre produit pouvant rayer ou dépolir.
- Eviter de laisser sur la table de cuisson des substances acides et alcalines et des objets en fer rouillés.
- Après les avoir retirés de la table de cuisson, les brûleurs ou les répartiteurs de flamme peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse, additionnée de détergent, et essuyés soigneusement. S'assurer que les zones de passage du gaz sont parfaitement propres.
- Les grilles d'appui des casseroles altèrent leur coloris naturel par effet de la chaleur. Pour les nettoyer, agir de même que pour les brûleurs.



PRI 4 4GAV



PRI 5 4GAV-TC

# Données techniques

## Appareil cat. II 2H3+

TYPE DE GAZ	BRULEUR	MARQUAGE DES INJECTEURS	PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE en WATTS	PUISSANCE THERMIQUE REDUITE en WATTS	CONSOMMATION NOMINALE
Gaz naturel (méthane) G20 20 mbars	auxiliaire	72	1000	400	95 l/h
	semi-rapide	97	1750	440	167 l/h
	rapide	115	3000	800	286 l/h
	trois couronnes	140	3300	1600	314 l/h
Gaz liquéfiés G30-G31 30/37 mbars	auxiliaire	50	1000	400	73 g/h
	semi-rapide	65	1750	440	127 g/h
	rapide	85	3000	800	218 g/h
	trois couronnes	91	3300	1600	240 g/h

Puissance thermique totale: Cf. plaquette placée au fond de la table de cuisson. Air nécessaire à la combustion: 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée – Cf. plaquette. Tension d'alimentation 220/230 V 50 Hz

## Mise en place

**L'installation et le raccordement à l'alimentation en gaz devront être effectués conformément aux réglementations nationales en vigueur.**

On décrit ci-après les opérations de mise en place, soit pour la partie gaz soit pour la partie électrique. Ces travaux doivent être effectués, conformément aux normes en vigueur, par un personnel spécialisé, car leur exécution par une personne inexpérimentée risque d'être dangereuse.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux choses par inobservation de ces dispositions.

### Important

- La mise en place de l'appareil doit être exécutée par un personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
  - Pour toute intervention, s'adresser à un service après-vente Franke.
  - On ne doit pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées qui pourraient causer des renversements ou des débordements.
  - Si l'appareil est muni d'un couvercle, s'assurer que les brûleurs se refroidissent avant de le refermer.
  - Fermer le robinet d'alimentation du gaz lorsque la table de cuisson ne fonctionne pas.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens dus au non respect de la norme. Cet appareil ne peut être utilisé que pour cuire. Toute manipulation indue ou modification de l'appareil peut constituer un danger. Avant la mise en place, s'assurer que les conditions de distribution du gaz répondent bien aux conditions prévues sur l'appareil. Le gaz prévu est indiqué sur la plaquette placée au fond du tiroir.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion et doit être installé et raccordé suivant les règles en vigueur. Faire très attention aux dispositions applicables en matière de ventilation. Pendant le fonctionnement, l'appareil peut avoir des pièces chaudes: tenir les enfants et les inhabiles éloignés. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Assurer une bonne aération du local: maintenir les orifices d'aération naturelle ouverts ou monter un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration avec conduit d'évacuation). Une utilisation intense et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou bien une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance d'aspiration mécanique, s'il y en a une.

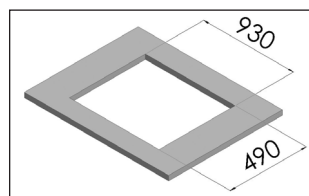
## Préparation du meuble

**IMPORTANT:** La table de cuisson surbaissée Franke doit être encastrée dans un plan de travail ayant une épaisseur minimale de 40 mm.

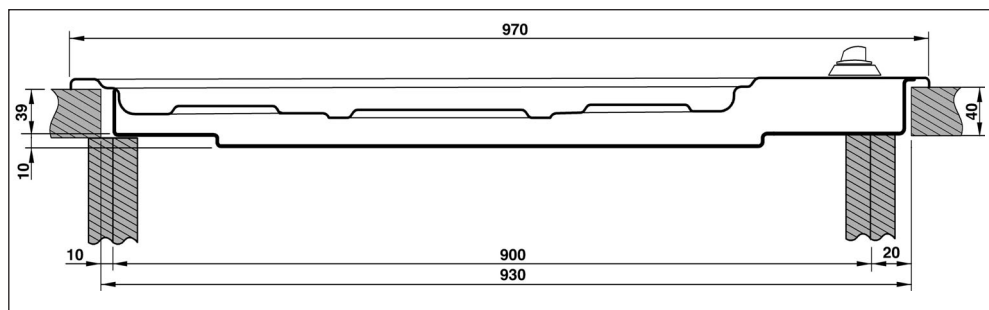
Si le plan de travail est inférieur à 40 mm, pour une mise en place correcte, adapter près des crochets des cales spéciales.

### MISE EN PLACE DU MODELE PRI 5 4GAV-TC (970x530 mm)

Percer la découpe sur le plan de travail suivant les dimensions indiquées ci-dessous:

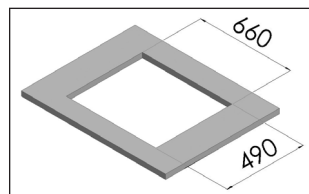


En cas de meuble bas de 900, positionner le modèle PRI 5 4GAV-TC en centrant la table par rapport au meuble bas (Cf. fig. 2).

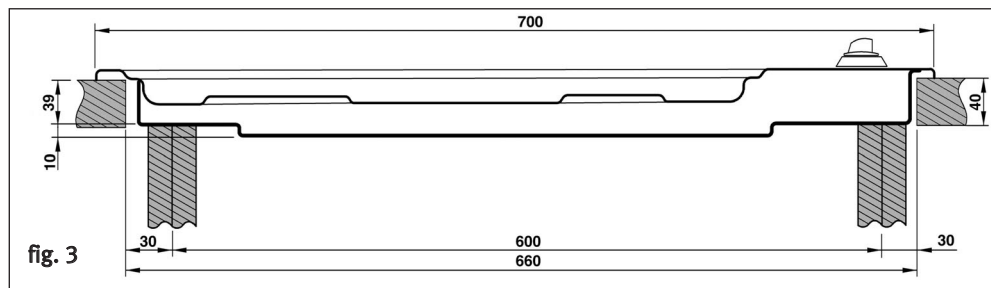


### MISE EN PLACE DU MODELE PRI 4 4GAV (970x530 mm)

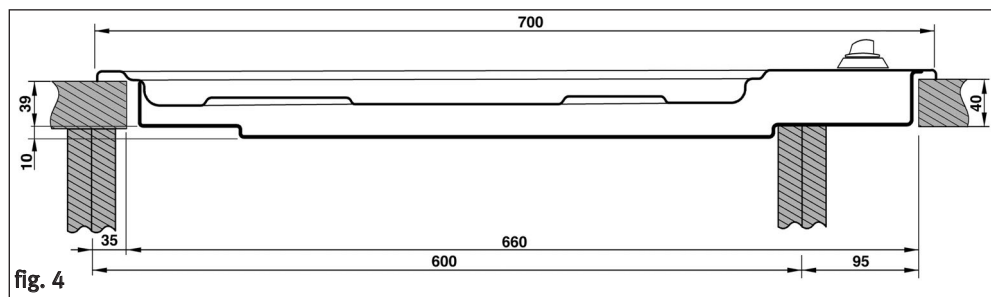
Percer la découpe sur le plan de travail suivant les dimensions indiquées ci-dessous:



En cas de meuble bas de 600, le modèle PRI 4 4GAV peut être positionné au centre par rapport au meuble bas (Cf. fig. 3).



Autrement, la table de cuisson peut être positionnée en centrant, toujours par rapport au meuble bas, la zone de cuisson (Cf. fig. 4).



### Important

Ces appareils sont du type "Y" quant au degré de protection contre les risques d'incendie. Ils peuvent être également encastrés près des parois en bois plus hautes que le plan de travail où ils sont montés, pourvu que l'on garde une distance minimale du bord de l'appareil d'au moins: 50 mm pour la paroi latérale, 30 mm pour la paroi arrière et que les meubles hauts éventuels se trouvent à 700 mm au moins de la table de cuisson.

### Raccordement à la conduite du gaz

Le raccordement à la conduite du gaz peut être effectué de deux façons:

- A) raccorder la table de cuisson au gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre au diamètre de 12 mm, d'après la fig. 5. Pour assurer une bonne étanchéité, intercaler le joint en élastomère livré en accessoire.
- B) Raccorder la table de cuisson par un flexible en acier à paroi continue. Dans ce cas aussi, pour assurer une bonne étanchéité, intercaler le joint livré en accessoire. On préconise également de se tenir aux normes en vigueur concernant les installations à gaz. Après avoir exécuté le raccordement, contrôler qu'il n'y a pas de fuites.

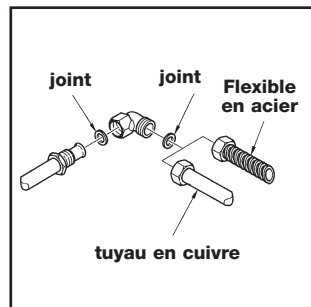


fig. 5

## Ventilation des locaux

S'assurer que dans la pièce où l'on a installé l'appareil il y a des ouvertures permanentes vers l'extérieur ou des conduits de ventilation pour permettre l'arrivée correcte d'air. Toutes les ouvertures pratiquées doivent:

- 1) avoir une section minimale de passage non inférieure à 100 cm<sup>2</sup>;
- 2) être exécutées de façon à ne pas pouvoir être bouchées de l'extérieur ou de l'intérieur;
- 3) être équipées de moyens de protection, pour ne pas réduire la section de passage pour la ventilation;
- 4) se trouver à une hauteur du sol qui n'entrave pas l'évacuation des produits de la combustion.

Si les ouvertures sont réalisées sur le mur d'une pièce attenante, cette pièce doit avoir une ventilation directe et ne pas être:

- 1) une chambre à coucher
- 2) un local commun du bâtiment
- 3) un local avec risque d'incendie.

Avant d'essayer l'appareil, contrôler que le local vers lequel on a pratiqué l'ouverture de ventilation n'est pas en dépression pour cause du fonctionnement d'un autre appareil d'utilisation et que la ventilation entre les deux locaux est bien assurée par des ouvertures libres permanentes, par exemple en agrandissant la fente entre la porte et le sol. L'évacuation des produits de la combustion doit avoir lieu moyennant une hotte qui, à son tour, doit évacuer dans une cheminée, un conduit de fumée ou bien directement à l'extérieur.

## Accès à la table de cuisson

On accède à ces pièces fonctionnelles par le bas, après avoir retiré les électroménagers situés au-dessous (par ex. four, lave-vaisselle, etc. ...).

De cette façon, il est possible de démonter le carter par le bas.

Ces appareils peuvent être montés sur un four de 60 ou 90 cm.

**Dans ce cas, intercaler une cloison entre la table de cuisson et le four.**

## Remplacement des injecteurs

N.B. Tous les produits sortent de l'usine réglés pour le gaz méthane.

En cas de gaz différents, remplacer les injecteurs de la façon suivante:

- 1 – retirer les grilles et les brûleurs;
- 2 – dévisser, retirer les injecteurs et les remplacer par les injecteurs livrés correspondant au gaz de réseau; s'assurer que leur marquage correspond à celui indiqué sur le tableau (page 20);
- 3 – après le remplacement, vérifier à l'aide d'une solution d'eau et de savon si l'étanchéité est parfaite (bien essuyer avant de remettre les brûleurs à leur place);
- 4 – replacer les brûleurs et les grilles;
- 5 – ces brûleurs n'exigent pas de réglage de l'air;
- 6 – remplacer l'étiquette du gaz livrée dans l'emballage des accessoires.

## Avertissement

En cas de transformation de l'appareil d'un gaz à l'autre, appliquer l'étiquette autocollante correspondante (livrée en accessoire des buses) à l'endroit spécial de la plaquette. Pour le fonctionnement au G.P.L. (G30 ou G31), la vis de réglage doit être vissée à fond. Ces appareils sont livrés dans la cat. II 2H3+.

## Réglage du minimum

Retirer les manettes, allumer les brûleurs et régler le minimum par le trou dans les tiges des robinets à l'aide d'un tournevis (livré).

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter le minimum.

La flamme du brûleur doit être stable même en cas de manoeuvres rapides de la manette du maximum au minimum.

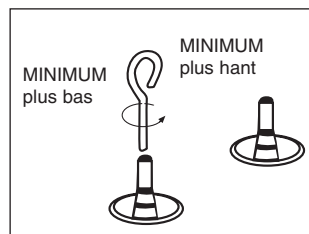


fig. 6

## Branchement électrique

Le branchement doit être exécuté suivant toutes les règles de l'art conformément aux normes en vigueur par un personnel qualifié.

- S'assurer que la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la plaquette placée au fond de la table de cuisson. S'assurer que l'installation électrique, le compteur, les fusibles, l'interrupteur, la prise et la fiche sont correctement dimensionnés par rapport à l'absorption de la table de cuisson.
- Monter sur le cordon d'alimentation électrique une fiche normalisée et la brancher sur une prise de courant adéquate. Le cordon jaune/vert doit être utilisé pour le branchement de mise à la terre. ⊕

A la fin du montage, la prise doit être accessible pour pouvoir débrancher la table de cuisson du secteur pendant les opérations d'entretien et de nettoyage. En cas de branchement fixe, intercaler entre l'appareil et le secteur un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur et dont la distance minimale entre les contacts est de 3 mm.

- Aux termes de la loi, il est obligatoire de brancher la table de cuisson sur une prise de terre efficace. Le conducteur de terre du cordon d'alimentation est jaune/vert et ne doit jamais être coupé. Avant d'exécuter le branchement, s'assurer que l'installation de terre est efficace.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens dus au non respect de la norme.



# Índice

Instrucciones para el usuario .....	25
Mantenimiento y limpieza .....	26
Datos técnicos .....	27
Instalación .....	27

Aparato conforme a las directivas CEE



## Instrucciones para el usuario

### Encendido de los quemadores

En estos modelos el pomo reúne ya sea el mando del encendido como el dispositivo de seguridad. Para encender los quemadores proceder de la siguiente forma:

- 1) Girar el pomo elegido.
- 2) Mantener fuertemente apretado el pomo durante 3/4 segundos aproximadamente, para permitir a las chispas encender el gas que sale del difusor de llama y permitir al par térmico que se caliente.
- 3) Después que hayan transcurrido unos 3/4 segundos aproximadamente, soltar el pomo y regular la llama como se quiera, girando el pomo en sentido antihorario. En caso de que la llama no se mantenga encendida, repetir la operación empezando desde el renglón 1.

### Simbolas

- Círculo: grifo cerrado;
-  Llama grande + estrella: caudal máximo;
-  Llama pequeña: caudal reducido.

### Empleo de los mecheros

Para alcanzar menor gasto de gas y mejor rendimiento, se aconseja emplear unas ollas con diámetro adecuado para los quemadores, evitando que la llama sobresalga del borde de las mismas (atenerse a la tabla).

**Tabla de las ollas aconsejadas**

<b>Quemador</b>	<b>Ø Ollas en cm</b>
Auxiliar	desde Ø 8 hasta Ø 14
Semirrápido	desde Ø 14 hasta Ø 20
Rápido	desde Ø 20 hasta Ø 28
Triple corona	mayor de Ø 26

### Válvula automática de seguridad

Este dispositivo de seguridad se encarga de cerrar automáticamente el grifo del gas en caso de que la llama de los quemadores se apague accidentalmente como consecuencia de corrientes de aire, derrame de líquidos desde su recipiente o de corte momentáneo del gas en la red de suministro. Este dispositivo empieza a funcionar después que hayan transcurrido unos 30 segundos aproximadamente desde el apagamiento de la llama.

## Mantenimiento y limpieza

### Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción

- Todas las piezas en acero inox 18/10 se quedarán siempre como nuevas, con tal que se cuide de limpiarlas con agua y secarlas a continuación esmeradamente.
- Para restablecer el brillo inicial, utilizar periódicamente la pasta al efecto “inox Creme Franke y el paño en microfibra Franke”, que están disponibles en el distribuidor de Vds. o en los Centros de Asistencia Técnica Franke.
- Hay que evitar en absoluto emplear estropajo o lana de acero, ácido muriático u otros productos que puedan arañar o esmerilar.
- Evitar asimismo dejar en la placa de cocción sustancias ácidas y alcalinas y objetos de hierro aherrumbrados.
- Se pueden limpiar los quemadores y los difusores de llama, después de haberlos quitado de la placa de cocción, con agua caliente jabonada con detergente disuelto en la misma, secándolos después esmeradamente. Asegurarse de que las zonas a través de las cuales pasa el gas estén perfectamente limpias.
- Las rejillas, en la sección donde se apoyan las ollas, van a cambiar de color en relación con su color natural, como consecuencia de la acción del calor. Para limpiarlas actuar como para los quemadores.



PRI 4 4GAV



PRI 5 4GAV-TC

# Datos técnicos

## Aparato de clase II 2H3+

TIPO DE GAS	QUEMADOR	MARCADO DE LOS INYECTORES	POTENCIA TERMICA NOMINAL en VATIOS	POTENCIA TERMICA REDUCIDA en VATIOS	CONSUMO NOMINAL
Gas natural (metano) G20 20 mbar	auxiliar	72	1000	400	95 l/h
	semirrápido	97	1750	440	167 l/h
	rápido	115	3000	800	286 l/h
	triple corona	140	3300	1600	314 l/h
Gases licuados G30-G31 30/37 mbar	auxiliar	50	1000	400	73 g/h
	semirrápido	65	1750	440	127 g/h
	rápido	85	3000	800	218 g/h
	triple corona	91	3300	1600	240 g/h

Potencia térmica total: véase la placa colocada en el fondo de la placa de cocción. Aire que hace falta para la combustión: 2 m<sup>3</sup>/h por cada KW de potencia instalada – véase la placa. Tensión de alimentación: 220/230 Voltios, 50 Hz.

## Instalación

**La instalación y la red deberán efectuarse conforme a las disposiciones nacionales vigentes.**

Se describen a continuación las operaciones a realizar para la instalación, ya sea respecto a la parte del gas como a aquélla eléctrica. Estos trabajos tienen que realizarse, cumpliendo estrictamente con la reglamentación vigente, por personal especializado, puesto que la realización de los mismos por personas inexpertas puede suponer peligros. La empresa constructora rehúsa toda y cualquier responsabilidad por daños a personas o cosas que se deriven de la inobservancia de estas disposiciones.

### Importante

- El trabajo de instalación del aparato tiene que realizarse por personal experto y calificado con arreglo a la reglamentación vigente.
- Para cualquier eventual intervención sírvanse dirigirse a un Centro de Asistencia Técnica Franke.
- No hay que colocar encima de los quemadores olla alguna que esté inestable o deformada, puesto que las mismas podrían causar unos accidentes de vuelco o derrame.
- Si el aparato está provisto de tapa, antes de cerrarla hay que comprobar que los quemadores estén fríos.
- Cuando la placa de cocción no está funcionando, el grifo de alimentación tiene que estar cerrado.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños materiales o personales derivados de la inobservancia de dicha norma. Puede emplearse este aparato sólo para la cocción. Cualquier alteración o modificación del aparato puede causar unos peligros. Antes de la instalación, comprobar las condiciones de suministro de gas, que tienen que ser iguales a aquéllas que se consignan en el aparato mismo. La predisposición aplicable para el gas está indicada en la placa colocada en el fondo del cajón.

Este aparato no está conectado con un dispositivo de escape de los productos de la combustión y tiene que instalarse y conectarse con arreglo a la reglamentación vigente. Hay que poner especial cuidado en las disposiciones aplicables respecto a la ventilación. Durante su funcionamiento, algunas piezas del aparato pueden estar calientes: mantener alejados a los niños y a los minusválidos. El empleo de un aparato de cocción de gas desarrolla calor y humedad en el sitio donde está instalado. Sírvanse hacer lo que hace falta para asegurar la ventilación correcta del local: mantener abiertos los orificios de ventilación natural o bien instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana aspiradora equipada de conducto de escape). Como consecuencia de su empleo intenso y prolongado, puede que el aparato necesite una ventilación adicional, como por ejemplo abrir una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de aspiración mecánica, en caso de que la haya.

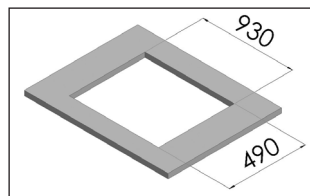
### Preparación del mueble

**IMPORTANTE:** Hay que introducir la placa de cocción rebajada Franke en un plano de trabajo con espesor no menor de 40 mm.

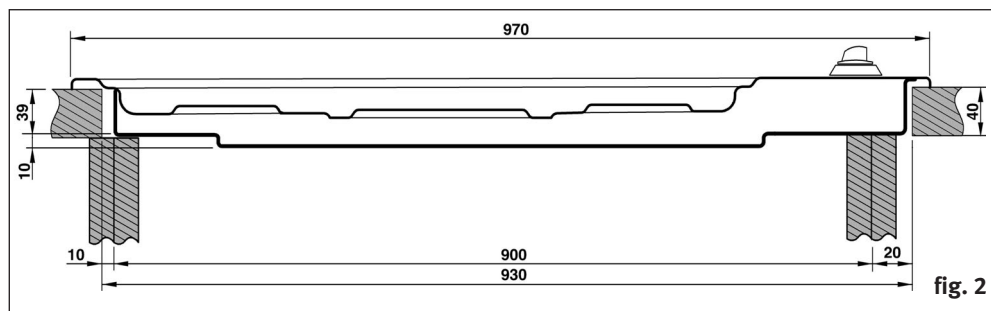
Tratándose de plano de trabajo con menos de 40 mm de grueso, para una instalación correcta, colocar unos calzos oportunos cerca de los ganchos.

#### INSTALACION DEL MODELO PRI 5 4GAV-TC (970x530 mm)

Hacer el agujero en dicho plano de trabajo con las medidas señaladas a continuación:

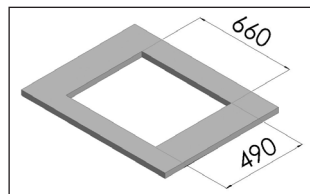


When installing the model PRI 5 4GAV-TC hob on a 900 mm base the hob can be centered on the base (see fig. 2).

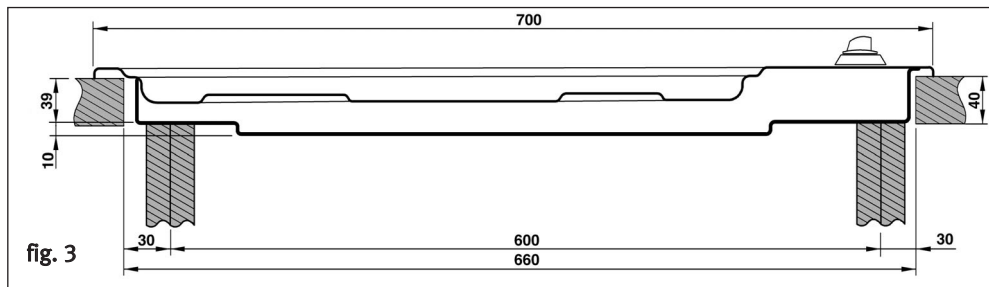


#### INSTALACION DEL MODELO PRI 4 4GAV (970x530 mm)

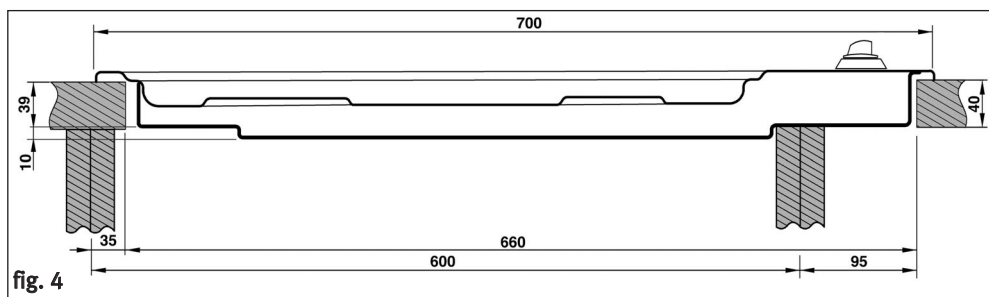
Hacer el agujero en dicho plano de trabajo con las medidas señaladas a continuación:



En caso de base de 600, puede colocarse el modelo PRI 4 4GAV en posición central en relación con la base (véase fig. 3).



De otro modo, puede colocarse la placa de cocción centrando, siempre en relación con la base, la zona de cocción (véase fig. 4).



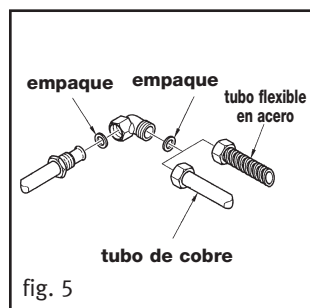
## Importante

Estos aparatos son del tipo “Y” respecto al grado de protección contra los peligros de incendio, por consiguiente pueden empotrarse hasta cerca de paredes de madera más altas que el plano en el cual se empotran, con tal que haya siempre una distancia mínima desde el borde del aparato por lo menos de: 50 mm. para la pared lateral, 30 mm. para la pared trasera, y que los eventuales muebles colgantes instalados encima del aparato mismo se encuentren a una distancia de 700 mm. por lo menos desde la placa de cocción.

## Conexión con el conducto del gas

La conexión con el conducto del gas puede realizarse de dos formas

- Conectar la placa de cocción con el conducto del gas empleando un tubo rígido de cobre con un diámetro de 12 mm., según se indica en la fig. 5. Para lograr un sellado eficaz, interponer el empaque en elastómero que se suministra como accesorio en dotación.
- Conectar la placa de cocción por medio de un tubo flexible en acero de pared continua.



También en este caso para garantizar un sellado eficaz, interponer el empaque que se suministra como accesorio en dotación. Se recomienda además cumplir estrictamente con la reglamentación vigente respecto a las instalaciones de gas. Después de haber realizado la conexión, comprobar que no haya escape alguno.

## Ventilación de los locales

Asegurarse de que en el cuarto donde el aparato está instalado haya unas aberturas permanentes hacia el exterior o bien unos conductos de ventilación que permitan la entrada correcta de aire. Todas dichas aberturas tienen que:

- 1) tener una sección mínima de pasaje no menor de 100 cm<sup>2</sup>;
- 2) estar realizadas de manera tal que no puedan cegarse desde el exterior ni desde el interior;
- 3) estar equipadas de medios protectores, para no reducir la sección de pasaje para la ventilación;
- 4) encontrarse a una altura desde el suelo que no estorbe el escape de la combustión.

En caso de que las aberturas se hagan en la pared de un local adyacente, éste último tiene que estar provisto de ventilación directa y además no tiene que ser:

- 1) ni un dormitorio
- 2) ni un local común del inmueble
- 3) ni un local donde haya peligro de incendio.

Antes de ensayar el aparato, averiguar que en el local en el cual desemboca la abertura de ventilación no se encuentre bajo depresión como consecuencia del funcionamiento de otro aparato usuario y que la ventilación entre ambos sitios esté garantizada por medio de aberturas libres permanentes, por ejemplo aumentando la hendidura entre la puerta y el suelo. El escape de los productos de la combustión tiene que realizarse por medio de una campana, que a su vez tiene que desembocar en una chimenea, en un canal de humos o directamente al exterior.

## Acceso a la placa de cocción

El acceso a estas piezas funcionales se logra desde bajo, después de haber quitado los eventuales electrodomésticos subyacentes (por ejemplo el horno, el lavavajillas, etc.). De esta forma se logra desmontar el cárter desde abajo. Estos aparatos pueden instalarse encima de un horno de 60 o 90 cm.

**En este caso hay que interponer un plano de separación entre los aparatos y el horno.**

## Sustitución de los inyectores

NOTA: Todos los productos salen de la fábrica estando ya regulados para gas metano.

En caso de gases de distinta naturaleza, sustituir los inyectores de la siguiente forma:

- 1 – quitar las rejillas y los quemadores;
- 2 – desatornillar los inyectores, quitarlos y sustituirlos por aquéllos en dotación adecuados para el gas de red, comprobando que lleven la marca señalada en la tabla (pág. 27);
- 3 – después de la sustitución, comprobar el perfecto sellado por medio de una solución de agua y jabón (secar esmeradamente antes de volver a colocar los quemadores);
- 4 – volver a colocar los quemadores y las rejillas;
- 5 – estos quemadores no necesitan la regulación del aire;
- 6 – sustituir la etiqueta de predisposición por aquélla que se suministra en la dotación de accesorios.

## Advertencia

En caso de transformación del aparato para su empleo con otro tipo de gas, hay que colocar la etiqueta autoadhesiva adecuada (que se suministra como accesorio de las boquillas) en el espacio al efecto de la placa. En caso de funcionamiento con gases de petróleo licuados (G.P.L.) (G30 o G31), el tornillo regulador tiene que estar atornillado hasta el final. Estos aparatos se suministran con la clase II 2H3+.

## Regulación del mínimo

Quitar los pomos, encender los quemadores y regular el mínimo a través del agujero en las varillas de los grifos por medio de un destornillador (en dotación).

Para aumentar el mínimo hay que girarlo en sentido antihorario.

La llama del quemador tiene que quedarse estable hasta en caso de maniobras rápidas del pomo desde el máximo hasta el mínimo.

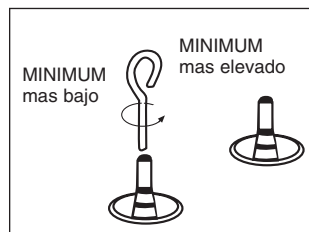


fig. 6

## Conexión eléctrica

Hay que realizarse la conexión eléctrica con todo esmero y con arreglo a la reglamentación vigente, por personal calificado (Ley 46/90).

- Asegurarse de que la tensión de red sea igual a aquélla que aparece en la placa que está colocada en el fondo de la placa de cocción. Asegurarse de que la instalación eléctrica, el contador, los fusibles, el interruptor, la toma y el enchufe tengan las dimensiones correctas en relación con la absorción de la placa de cocción.
- Instalar en el cable un enchufe normalizado y conectarlo con una toma de corriente adecuada. Hay que emplear el cable amarillo/verde para la conexión a tierra. ⊕

Una vez acabado el montaje, la toma tiene que quedar accesible, para poder desconectar la placa de cocción de la red de suministro eléctrico durante las operaciones de mantenimiento y limpieza. En caso de conexión fija, interponer entre el aparato y la red un interruptor omnipolar que cumpla con la reglamentación vigente y tenga una distancia mínima entre los contactos de 3 mm.

- Con arreglo a la ley, es obligatorio conectar la placa de cocción con una toma de tierra eficaz; el conductor de tierra del cable tiene color amarillo/verde y no tiene que estar nunca cortado. Antes de realizar la conexión, asegurarse de la eficiencia de la instalación de puesta a tierra.
- El fabricante declina toda responsabilidad por daños materiales o personales derivados de la inobservancia de dicha norma.

# Índice

Instruções para o usuário .....	32
Manutenção e limpeza .....	33
Dados técnicos .....	34
Instalação .....	34

Aparelho conforme às diretivas CEE



## Instruções para o usuário

### Acendimento dos queimadores

Nos botões destes modelos estão concentrados tanto o comando do acendimento como o dispositivo de segurança. Para acender os queimadores atuar como abaixo descrito:

- 1) Rodar o botão escolhido.
- 2) Manter o botão pressionado com força por cerca de 3/4 segundos para fazer com que as centelhas inflamem o gás que sai do repartidor de chama e para permitir que o termostato aqueça.
- 3) Depois de cerca de 3/4 segundos soltar o botão e regular a chama à vontade, rodando o botão em sentido anti-horário. Se a chama não ficar acesa, repetir a operação a partir do ponto 1.

### Simbologia

- círculo: torneira fechada;
-  chama grande + estrela: débito máximo;
-  chama pequena: débito reduzido.

### Uso das bocas

Para se obter um consumo de gás reduzido e um rendimento melhor, aconselha-se o uso de panelas com diâmetro adequado aos queimadores, evitando dessa forma que a chama ultrapasse a borda das mesmas (ver a tabela).



**Tabela das painéis aconselhadas**

Queimador	Ø Painéis em cm
Auxiliar	de Ø 8 a Ø 14
Semi-rápido	de Ø 14 a Ø 20
Rápido	de Ø 20 a Ø 28
Tripla coroa	além de Ø 26

## Válvula automática de segurança

Este dispositivo de segurança fecha automaticamente a torneira do gás no caso em que a chama dos queimadores venha a apagar-se acidentalmente devido a correntes de ar, transbordamento de líquidos do recipiente ou ainda pela momentânea falta de gás na rede de distribuição. Esse dispositivo entra em função depois de cerca de 30 segundos do apagamento da chama.

## Manutenção e limpeza

### Limpeza e manutenção da placa de cozedura

- Todas as peças em aço inox 18/10 ficarão sempre como novas se forem limpadas com água e secadas em seguida com muito cuidado.
- Para recobrar o brilho original, utilizar periodicamente a massa própria “Inox Creme Franke e o pano em microfibra Franke”, que podem ser encontrados junto ao seu revendedor ou no Centro de Assistência Técnica Franke.
- Deve ser absolutamente evitado o uso de palhas de aço, ácido muriático ou outro que possa arranhar ou esmerilhar.
- Evite-se deixar sobre a placa de cozedura substâncias ácidas e alcalinas bem como objetos de ferro enferrujados.
- Os queimadores ou os repartidores de chama se podem limpar, tendo-os antes tirado da placa de cozedura, com água quente e sabão, adicionada com detergente, devendo em seguida ser secados com muito cuidado. Certificar-se de que as zonas por onde passa o gás estejam perfeitamente limpas.
- A cor natural das grades, na seção de apoio das painéis, ficará alterada pela ação do calor. Para sua limpeza, o processo é o mesmo usado para os queimadores.



PRI 4 4GAV



PRI 5 4GAV-TC

# Dados técnicos

## Aparelho cat. II 2H3+

TIPO GÁS	QUEIMADOR	MARCAÇÃO INJETORES	POTÊNCIA TÉRMICA NOMINAL em WATT	POTÊNCIA TÉRMICA REDUZIDA em WATT	CONSUMO NOMINAL
Gás natural (metano) G20 20 mbar	auxiliar	72	1000	400	95 l/h
	semi-rápido	97	1750	440	167 l/h
	rápido	115	3000	800	286 l/h
	tripla coroa	140	3300	1600	314 l/h
Gases liquefeitos G30-G31 30/37 mbar	auxiliar	50	1000	400	73 g/h
	semi-rápido	65	1750	440	127 g/h
	rápido	85	3000	800	218 g/h
	tripla coroa	91	3300	1600	240 g/h

Potência térmica global: ver a plaqueta aplicada sobre o fundo da placa de cozedura.

Ar necessário para a combustão: 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência instalada - ver plaqueta.

Tensão de alimentação 220/230 V 50 Hz.

## Instalação

**A instalação e a ligação á rede deverão ser efectuadas conforme as regulamentações nacionais em vigor.**

Damos a seguir a descrição das operações que devem ser executadas para a instalação, quer no tocante à parte gás quer à parte elétrica. Esses trabalhos devem ser efetuados, no respeito das normas em vigor, por pessoal especializado, sendo que sua realização por pessoa inexperiente pode constituir um perigo. A firma construtora declina toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou a coisas derivantes da inobservância dessas disposições.

### Importante

- O trabalho de instalação do aparelho deve ser efetuado por pessoal competente e qualificado segundo as normas em vigor.
- Para qualquer tipo de intervenção, procurar o Centro de Assistência Técnica Franke.
- Não devem ser colocadas sobre os queimadores painéis instáveis ou deformados que poderiam causar acidentes tais como derrubamentos ou transbordamentos.
- Se o aparelho for munido de tampa, certificar-se de que os queimadores tenham esfriado antes de fechá-la.
- Fechar a torneira de alimentação do gás quando o aparelho não está em funcionamento.

A inobservância desta norma exime o fabricante de quaisquer responsabilidades por danos pessoais e materiais. Este aparelho só pode ser utilizado para cozinhar. Toda violação ou modificação do aparelho pode constituir fonte de perigo. Antes da instalação, verificar as condições de distribuição do gás que devem ser como as que estão previstas no aparelho. A predisposição para o gás utilizável está indicada na plaqueta aplicada sobre o fundo da gaveta.

Este aparelho não está acoplado com um dispositivo de escape dos produtos da combustão e deve ser instalado e acoplado de acordo com as normas em vigor.

Especial atenção deve ser dedicada às disposições aplicáveis em matéria de ventilação. Durante o funcionamento, o aparelho pode ter algumas partes quentes: manter afastadas as crianças e os incapacitados. A utilização de um aparelho de cozinhar a gás produz calor e umidade na peça em que o mesmo se encontra instalado. Queiram portanto garantir um bom arejamento ao local: manter abertos os orifícios de arejamento natural ou então instalar um dispositivo de arejamento mecânico (campânula de aspiração com conduto de descarga). O uso intensivo e prolongado do aparelho pode exigir um arejamento adicional, por exemplo a abertura de uma janela ou, ainda, para um arejamento mais eficaz, por exemplo aumentando a potência de aspiração mecânica, sempre que houver uma instalação desse tipo.

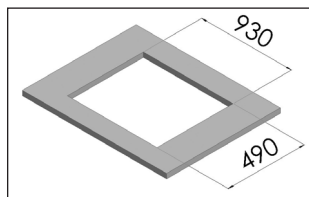
## Preparação do móvel

**IMPORTANTE:** A placa de cozedura rebaixada Franke deve ser inserida num plano de trabalho com espessura não inferior a 40 mm.

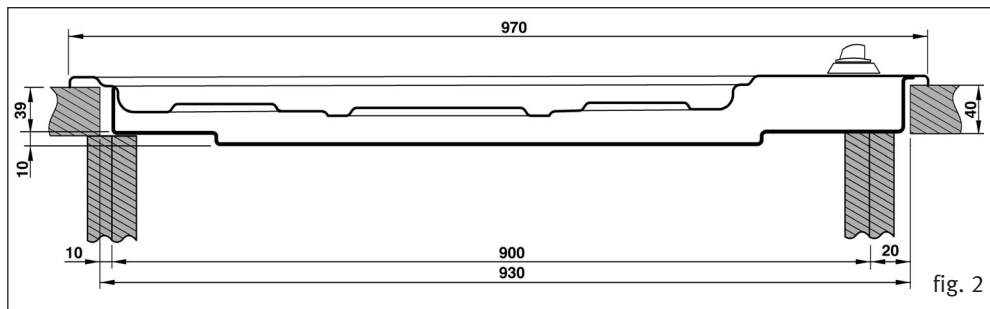
Se o plano de trabalho for inferior a 40 mm, para uma instalação correta, junto aos ganchos devem ser aplicados calços apropriados.

### INSTALAÇÃO DO MODELO PRI 5 4GAV-TC (970x530 mm)

Preparar o furo no plano de trabalho de acordo com as medidas abaixo indicadas:

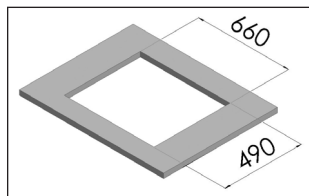


Se a base for de 900, posicionar o modelo PRI 5 4GAV-TC centrado a placa em relação à própria base (ver fig. 2).

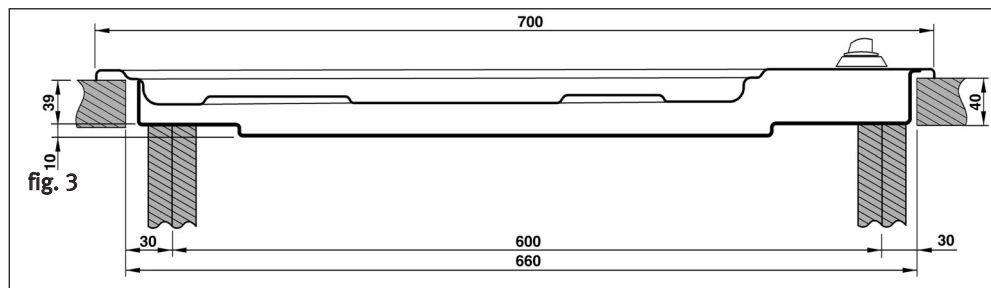


### INSTALAÇÃO DO MODELO PRI 4 4GAV (970x530 mm)

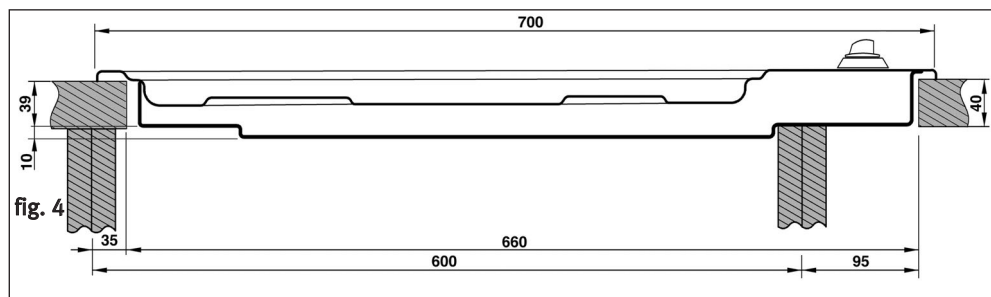
Preparar o furo no plano de trabalho de acordo com as medidas abaixo indicadas:



Se a base for de 600, o modelo PRI 4 4GAV pode ser posicionado centralmente em relação à base (ver fig. 3).



De outra maneira, a placa de cozedura pode ser posicionada centrando, sempre em relação à base, a zona de cozedura (ver fig. 4).



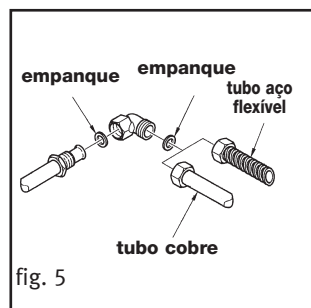
## Importante

Estes aparelhos são de tipo “Y” pelo que diz respeito ao grau de proteção contra os riscos de incêndio, podendo dessa forma ser encaixados inclusive perto de paredes de madeira mais altas do que o plano em que os mesmos são montados, desde que seja observada uma distância mínima da borda do aparelho de ao menos: 50 mm para a parede lateral, 30 mm para a parede traseira, ao passo que os eventuais móveis suspensos situados por cima da placa de cozedura devem ser montados a uma distância mínima de 700 mm da mesma.

## Ligação à canalização do gás

A ligação à canalização do gás pode ser efetuada de duas maneiras:

- Ligar a placa de cozedura ao gás utilizando um tubo rígido de cobre com diâmetro de 12 mm, como indicado na fig. 5. Para garantir uma boa vedação, interpor o empanque em elastômero fornecido como acessório em dotação.
- Ligar a placa de cozedura com tubo flexível em aço à parede contínua. Também neste caso, para garantir uma boa vedação, interpor o empanque fornecido como



acessório em dotação. Recomenda-se outrossim que sejam cumpridas escrupulosamente as normas em vigor que dizem respeito às instalações de gás. Depois de ter efetuado a ligação, certificar-se de que não haja fugas.

## Ventilação dos locais

Certificar-se de que na peça em que foi instalado o aparelho haja aberturas permanentes para o exterior ou condutos de ventilação a fim de permitir uma afluência correta de ar. Todas as aberturas praticadas devem: 1) ter uma seção mínima de passagem não inferior a 100 cm<sup>2</sup>; 2) ser realizadas de forma que não possam ser obstruídas tanto do lado de fora como do lado de dentro; 3) possuir meios de proteção, de forma a não reduzir a seção de passagem para a ventilação; 4) estar a uma altura adequada do chão para não estorvar a descarga da combustão.

No caso das aberturas serem realizadas na parede de uma peça contígua, esta deve ter ventilação direta e, além disso, não deve ser: 1) um quarto de dormir; 2) uma peça do imóvel de uso em comum; 3) uma peça que apresente perigo de incêndio.

Antes de testar o aparelho, verificar que a peça em direção à qual foi praticada a abertura de ventilação não esteja em depressão por causa do funcionamento de outro utilizador e que a ventilação entre os dois ambientes seja garantida mediante aberturas livres permanentes, por exemplo aumentando a fenda entre a porta e o chão. O escape dos produtos da combustão deve ocorrer por meio de uma campânula, a qual, por sua vez, deve descarregar dentro de uma chaminé, de um conduto de fumaça ou diretamente para o exterior.

## Acesso à placa de cozedura

Estas partes funcionais são acessíveis por baixo depois de ter removido os eletrodomésticos eventualmente instalados sob a placa de cozedura (ex. forno, máquina de lavar louças, etc.) Dessa forma torna-se possível a desmontagem do cárter pelo lado de baixo. Estes aparelhos podem ser instalados em cima de um forno de 60 ou de 90 cms. **Nesse caso deve ser interposto um plano de separação entre a placa de cozedura e o forno.**

## Substituição dos injetores

N.B. Todos os produtos saem da fábrica regulados para gás metano. No caso de gases diferentes, providenciar a troca dos injetores da seguinte maneira:

- 1 – tirar as grades e os queimadores;
- 2 – tirar, desparafusando-os, os injetores e substituí-los com os que acompanham o aparelho correspondentes ao gás da rede, certificando-se de que a marcação seja a indicada na tabela (pág. 34);
- 3 – uma vez efetuada a substituição, verificar a perfeita vedação usando uma solução de água e sabão (secar perfeitamente antes de tornar a colocar os queimadores no seu lugar);
- 4 – tornar a colocar os queimadores e as grades;
- 5 – esses queimadores não precisam de regulação do ar;
- 6 – substituir a etiqueta com a indicação do gás utilizado, fornecida com o set de acessórios.

## Advertência

Em caso de transformação do aparelho de um gás para outro, a etiqueta autoadesiva interessada (fornecida como acessório dos bicos) deverá ser aplicada, no espaço a ela destinada, na plaqueta. Para funcionamento a G.P.L. (G30 ou G31), o parafuso de regulação deve ser parafusado a fundo. Estes aparelhos são fornecidos em cat. II 2H3+.

## Regulagem do mínimo

Tirar os botões, acender os queimadores e regular o mínimo através do orifício nas hastes das torneiras usando uma chave de fenda (em dotação).

A chama do queimador deve permanecer estável mesmo em caso de manobras rápidas do botão ao passar do máximo para o mínimo.

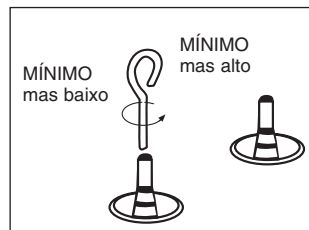


fig. 6

## Ligação elétrica

A ligação deve ser feita como manda a lei segundo as normas em vigor por pessoal qualificado.

- Certificar-se de que a tensão da rede seja a indicada na plaqueta aplicada sobre o fundo da placa de cozedura. Certificar-se de que a instalação elétrica, o contador, os fusíveis, o interruptor, a tomada de corrente e a ficha estejam corretamente dimensionados para a absorção da placa de cozedura.
- Montar no cabo uma ficha normalizada e ligá-la a uma tomada de corrente adequada. O cabo amarelo/verde deve ser utilizado para a ligação à terra. ⊕

Uma vez terminada a montagem, a tomada de corrente deve ser acessível para que a placa de cozedura possa ser desligada da rede elétrica durante as operações de manutenção e limpeza. Se a ligação for fixa, interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omipolar conforme às normas em vigor e que tenha uma distância mínima entre os contatos de 3 mm.

- Nos termos da lei é obrigatório ligar a placa de cozedura a uma tomada de terra eficiente. O condutor de terra do cabo é distinguido pelas cores amarelo/verde e nunca deve ser interrompido. Antes de efetuar a ligação, certificar-se de que a instalação a terra esteja em boa eficiência.
- A inobservância desta norma exige o fabricante de quaisquer responsabilidades por danos pessoais e materiais.

# İçindekiler

Kullanıcı için talimatlar .....	39
Bakım ve temizlik .....	40
Teknik veriler .....	41
Kurma .....	41

Bu cihaz AET yönergelerine uygundur



## Kullanıcı için talimatlar

### Brülörleri ateşleme

Bu modellerde düğme üzerinde, hem ateşleme komutası hem de emniyet aygıtı birlikte konulmuştur. Brülörleri ateşlemek için aşağıda açıklandığı gibi işlem yapın:

- 1) Önceden seçilen düğmeyi çevirin.
- 2) Brülörden çıkan gazı kıvılcımla alevlendirmek ve ısı çiftin ısınmasını sağlamak için düğmeyi 3/4 saniye basılı olarak tutun.
- 3) Yaklaşık 3/4 saniye sonra düğmeyi bırakın ve düğmeyi saat yönü aksine çevirerek alev isteğinize göre ayarlayın. Eğer alev sönerse 1 noktadan başlayarak işlemi tekrar edin.

### Simgeler

- Çember: musluk kapalı;
-  Büyük alev + yıldız = azami kapasite;
-  Küçük alev = asgari kapasite.

### Alevlerin kullanımı

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

### Tavsiye edilen tencere çizelgesi

Brülör	Ø cm olarak Tencere
Yardımcı Yarı hızlı Hızlı Üçlü halkalı	Ø 8 den Ø 14'ye kadar Ø14 den Ø 20'ye kadar Ø 20 den Ø 28'ye kadar Ø 26 dan fazla

### Otomatik emniyet valfi

Bu emniyet aygıtı, hava akımından, kaplardan sıvı taşmasından veya dağıtım şebekesinden gaz gelmediğinden dolayı brülörlerdeki alev söndüğünde musluğu otomatik olarak kapatır. Bu aygıt alev söndükten yaklaşık 30 saniye sonra işleve girer.

## Bakım ve temizlik

### Ocağın bakım ve temizliği

- Bütün 18/10 paslanmaz çelik kısımları suyla yıkanıp özenle kurulandığı takdirde her zaman yep yeni olarak kalacaktır.
- Orijinal parlaklığını yeniden elde etmek için, Satıcınızdan veya FRANKE Teknik Bakım Servisinden “Inox Creme Franke” macununu ve “Mikvo elyaf Franke bezini” alarak periyodik olarak kullanın.
- Çizilmeleri ve zımparalamayı önlemek için kesinlikle tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayın
- Ocak üzerinde asitli ve alkalimli maddeler ve paslanmış demir nesnelere bırakmayın.
- Brülörler veya alev bilezikleri, ocaktan çıkartıldıktan sonra deterjan katkılı sıcak sabunlu su ile temizlenebilir, daha sonra özenle kurulayın. Gazın geçtiği bölümlerin mükemmel olarak temiz olmasına dikkat edin.
- Tencerelerin üzerine konulduğu ızgaraların tencerelerin dayanma kısımlarında, ısıdan dolayı, tabii rengi değişebilir.



PRI 4 4GAV



PRI 5 4GAV-TC



# Teknik veriler

## II 2H3 + kat. Cihaz

GAZ TİPİ	BRULÖR	ENJEKTÖR MARKASI	WATT OLARAK NOM. ISIL KAPASİTE	NOMİNAL TÜKETİM
Doğal gaz (metan) G20 20 mbar	yardımcı	72	400	95 l/h
	yarı hızlı	97	440	167 l/h
	hızlı	115	3000	286 l/h
	üçlü halkalı	140	3300	314 l/h
Sıvılaştırılmış gaz G30-G31 30/37 mbar	yardımcı	50	400	73 g/h
	yarı hızlı	65	1750	127 g/h
	hızlı	85	3000	218 g/h
	üçlü halkalı	91	3300	240 g/h

Toplam ısıl kapasitesi: ocağın dibine yerleştirilmiş plakete bakın. Yanma için gerekli olan hava: kurulu güç kW için 2 m<sup>3</sup>/h – plakete bakın – Besleme gerilimi 220/230 V 50 Hz.

## Kurma

**Gazın kurulması ve şebekeye bağlanması yürürlükte olan milli kanunlara uygun olarak yapılmalıdır.**

İşlemler hem gaz hemde elektrikli kısmı ile ilgili kurma işlemleri belirlenmiştir. Bu işlemler, yürürlükteki kurallara uygun olarak, uzman kişiler tarafından yapılmalıdır, tecrübeli olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler tehlike oluşturabilir. Bu talimatlara uyulmadığı takdirde imalatçı firma kişi ve eşyalara gelecek zararlardan dolayı hiç bir sorumluluğu kabul etmez.

## Önemli

- Cihazı kurma işlemi yürürlükteki kurallara göre yetkili kalifiye elemanlar tarafından yapılmalıdır.
- Her hangi bir müdahale için Franke Teknik Bakım Servisine başvurun.
- Brülör üzerine dengesiz ve deforme tencereler koymayın, devrilebilir veya taşabilir.
- Eğer cihazın kapağı var ise kapatmadan önce brülörlerin soğumuş olduğunu kontrol edin.
- Ocak çalışmadığı zaman besleme musluğunu kapatın.

Üretici firma ilgili talimatlara uyulmamasından dolayı kişilere veya eşyalara gelecek olası zararla ilgili hiçbir sorumluluk kabul etmez. Bu cihaz sadece pişirme amaçlı kullanılır. Her gereksiz müdahale veya cihaz üzerinde yapılacak değişiklikler tehlike teşkil eder. Kurma işleminden önce, gaz dağıtım şartlarını kontrol edin ve cihaz üzerinde öngörülen olduğunu kontrol edin. Kullanılacak gaz kasanın dibinde bulunan plaket üzerinde işaret edilmiştir. Bu cihaz yanma ürünlerinin dış atım aygıtına bağlanmamıştır ve yürürlükteki kurallara uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma konusunu ilgilendiren talimatlara özel olarak dikkat edin.

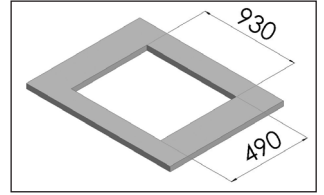
Cihazın bazı kısımları çalışma esnasında ısınabilir, çocukları ve kullanmasını bilmeyenleri yaklaştırmayın. Gaz ile çalışan pişirme cihazı kurulmuş olduğu mekanda ısı ve nem üretir. Mekanın iyi bir şekilde havalandırılmasını sağlayın, doğal havalandırma deliklerini açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun (dış atım borulu emme davlumbazı). Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı yardımcı bir havalandırma gerektirir, örnek bir pencere açılması veya daha etkin bir havalandırma, örnek eğer mevcut ise mekanik havalandırma sistemini güçlendirme.

## Mobilyanın hazırlanması

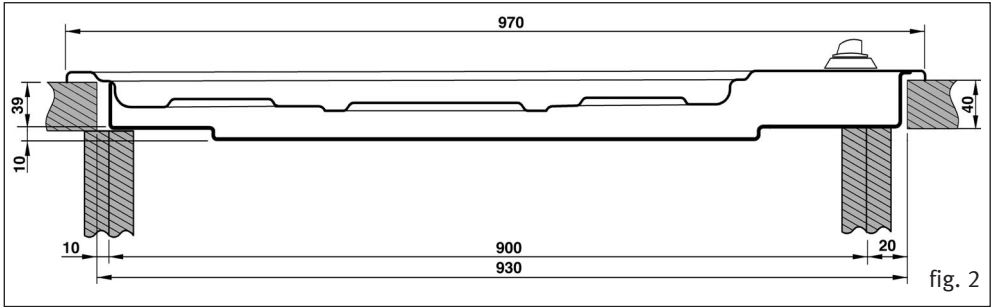
**ÖNEMLİ:** Franke alçaltılmış set üstü ocağı 40 mm'den az olmayan kalınlıkta bir Mutfak tezgahına yerleştirilmelidir. 40 mm.'den az olan mutfak tezgahı durumunda, doğru bir kurma için, kancaların karşılığında uygun kalınlıklar kullanın.

### PRI 5 4GAV-TC (970x530 mm)

Aşağıda verilmiş olan ölçülerle mutfak tezgahı üzerinde deliği hazırlayın:

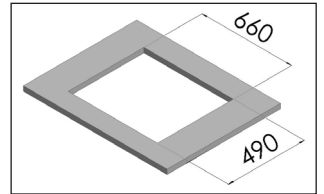


900'lık taban durumunda, PRI 5 4GAV-TC modelini, aynı tabana nispeten ürünü merkezi konuma getirerek pozisyonlayın. (şekle bakın 2).

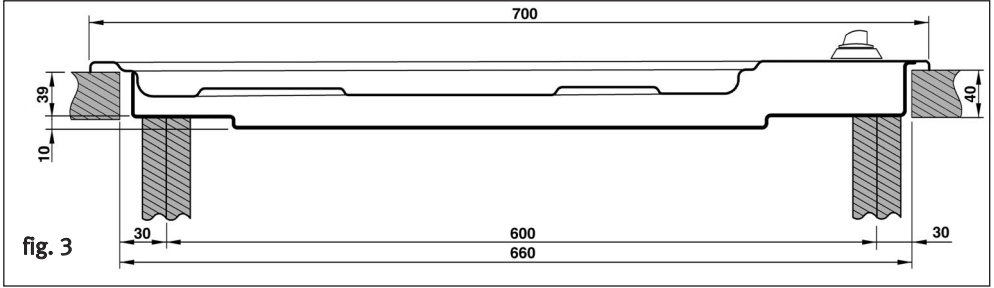


### PRI 4 4GAV (970x530 mm)

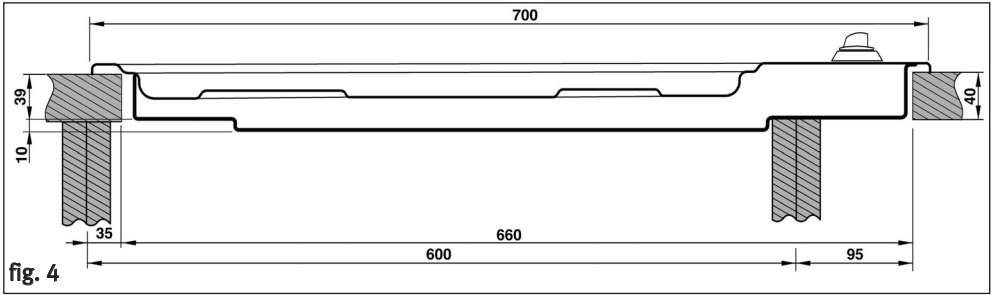
Aşağıda verilmiş olan ölçülerle mutfak tezgahı üzerinde deliği hazırlayın:



600'lük taban durumunda, PRI 4 4GAV modeli tabana nispeten merkezi konumda pozisyonlanabilir (şekle bakın 3).



Veya set üstü ocak, her zaman tabana nispeten, pişirme alanına merkezlenerek pozisyonlanabilir (şekle bakın 4).



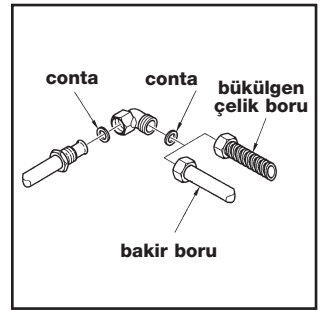
## Önemli

Yangın tehlikelerine karşı koruma derecesi olarak bu cihazlar "Y" tipidir, bundan dolayı monte edildikleri yerde ocaktan daha yüksek ahşap kaplama duvarlara yakın biçimde ankastre olarak sokulabilir, yeter ki cihazın kenarından, yan taraf için en az 50 mm'lik, arka taraf için 30 mm'lik bir mesafe bırakın ve üst tarafına yerleştirilecek dolaplar ocaktan en az 700 mm'lik mesafede bulunmalıdır.

## Gaz borusuna bağlama

Gaz borusuna bağlantı iki şekilde yapılabilir:

- şekil 3 de işaret edildiği gibi 12 mm çapında bakırdan sert bir boru kullanarak ocak gazını bağlayın. Sıkı bir şekilde tutmasını garantilemek için verilmiş olan contayı arasına yerleştirin.
- Ocağı bükülgen çelik boru ile bağlayın. Bu konumda da sıkı bir şekilde tutmasını garantilemek için verilmiş olan contayı arasına yerleştirin. Özellikle yukarıda bahsedilen kuralı ve gaz tesisatlarını kapsayan yürürlükteki diğer kurallara uymanız gerekir. Bağlantıyı yaptıktan sonra kaçak olmadığını kontrol edin.



şek. 5

## Mekanların havalandırılması

Yürürlükteki kurallara göre bu cihazın kurulduğu odadan dışarıya doğru sürekli açıklıklar veya düzgün hava akımını sağlayan bir havalandırma kanalları olduğunu kontrol edin. Uygulanan tüm açıklıkların:

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

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

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

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

## Ocağa giriş

Bu işlevsel kısımlara, aşağısındaki beyaz eşyalar çekildikten sonra alt tarafından girilir. (mes. Fırın, bulaşık makinası gibi.)

Bu şekilde, Carter'in aşağısından, demonte etmek mümkün olur.

Bu cihazlar, 60 – 90 cm fırınlar üzerine kurulabilirler.

**Bu durumda cihaz ile fırın arasında ayırıcı bir kat koymak gereklidir.**

## Enjektörlerin değiştirilmesi

NOT. Bütün ürünler fabrikadan metan gazına ayarlanmış bir şekilde çıkarlar. Değişik bir gaz kullanıldığı durumlarda aşağıda işaret edildiği gibi enjektörleri değiştirin:

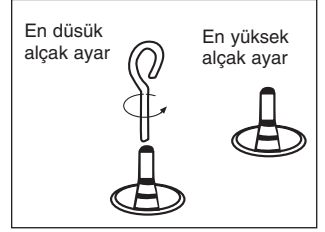
- 1 – Izgara ve brülörleri çıkartın;
- 2 – enjektörleri vidalarını çevirerek çıkartın ve kullanılan gaz şebekesine göre tedarik edilmiş olan karşılıklarıyla değiştirin, markasının çizelgede işaret edilen olmasına dikkat edin (say. 41);
- 3 – değiştirme yapıldıktan sonra su ve sabun çözeltisi ile (brülörleri yerleştirmeden önce iyice kurulaın) kaçak olmadığını kontrol edin;
- 4 – brülör ve ızgaraları yerleştirin;
- 5 – bu brülörlerin hava ayarının yapılması gerekli değildir;
- 6 – aksesuar paketinde bulunan etiketi değiştirin.

## Uyarı

Cihazın gazını başka bir gaza çevirme durumunda plaketin üzerinde bulunan yapışkan etiketi (memelere aksesuar olarak tedarik edilen) koymak gereklidir. G.P.L. ile çalışıldığında (G30 veya G31) ayar vidası sonuna kadar çevrilmelidir. Bu cihazlar II kat. 2H3+ olarak tedarik edilmiştir.

## Alçak ayar

Düğmeleri çıkartın, brülörleri yakın ve bir tornavida yardımıyla (birlikte verilmiştir) muslukların çubuklarındaki delik ile alçak ayarı yapın. Saat dönüşü tersine çevirerek alçak ayar yükseltilir. Brülörün alevi, düğme yüksek ayardan alçak ayara ani bir hareketle çevrilse bile sabit kalmalıdır.



şek. 6

## Elektrik bağlantısı

Elektrik bağlantısı kalifiye eleman tarafından yürürlükteki kurallara göre yapılmalıdır.

- Şebeke geriliminin ocağın dibinde bulunan plaket üzerinde işaret edilen ile aynı olduğunu kontrol edin. Elektrik şebekesi, sayaç, sigortalar, enterüptör, fiş ve priz, ocak emme gücü ile doğru boyutlandırıldığını kontrol edin.
- Kabloya normal bir fiş takın ve uygun bir elektrik prize bağlayın, sarı/yeşil kablo toprak bağlantısı için kullanılmalıdır. ⊕

Montaj işlemi bittiğinde ocağı, bakım ve temizlik işlemleri sırasında elektrik şebekesinden devre dışı bırakmak için priz kolayca ulaşılabilen yerde olmalıdır. Sabit bağlantı durumunda cihaz ile şebeke arasında yürürlükteki kurallara uygun, kontakları arasında asgari 3 mm mesafe olan çok kutuplu bir enterüptör yerleştirin.

- Kanunlar gereğince ocağı uygun bir toprak hattı prize bağlamak zorunludur. Kablo toprak iletkeni sarı/yeşil renklerle belirtilmiştir ve hiç bir zaman kesilmemelidir. Bağlantıyı yapmadan önce toprak hattının uygunluğunu kontrol edin.
- Üretici firma ilgili talimatlara uyulmamasından dolayı kişilere veya eşyalara gelecek olası zararlarla ilgili hiçbir sorumluluk kabul etmez.

# Πριχόμνα

Οδηγίες για το χρήστη . . . . .	46
Συντήρηση και καθαρισμός . . . . .	47
Τεχνικά χαρακτηριστικά . . . . .	48
Εγκατάσταση . . . . .	48

Συσκευή που συμμορφούται στις οδηγίες ΕΟΚ



## Οδηγίες για το χρήστη

### Αναμμα των καυστήρων

Οι διακόπτες των μοντέλων αυτών, συγκεντρώνουν τόσο το χειριστήριο ανάφλεξης, όσο και το σύστημα ασφαλείας. Για να ανάψετε τους καυστήρες, ενεργήστε ως εξής:

- 1) Γυρίστε τον επιλεγμένο διακόπτη.
- 2) Κρατήστε καλά πατημένο το διακόπτη για 3/4 δευτερόλεπτα, για να επιτρέψετε στις φλόγες να ανάψουν το αέριο που ελευθερώνεται από τον εκτροπέα φλόγας και για να επιτρέψετε στο θερμοστοιχείο να ζεσταθεί.
- 3) Μετά από 3/4 δευτερόλεπτα, αφήστε το διακόπτη και ρυθμίστε τη φλόγα κατά βούληση, γυρνώντας το διακόπτη αριστερόστροφα. Σε περίπτωση που η φλόγα δεν παραμένει αναμμένη, επαναλάβετε την ενέργεια από το σημείο 1.

### Σύμβολα

- Κύκλος: στρόφιγγα κλειστή
-  μεγάλη φλόγα + αστεράκι: μέγιστη παροχή
-  μικρή φλόγα: μειωμένη παροχή

### Χρήση των εστιών

Για μικρότερη κατανάλωση αερίου και καλύτερη απόδοση, συνιστάται η χρήση σκευών κατάλληλης διαμέτρου για τους καυστήρες, αποφεύγοντας την έξοδο της φλόγας από τα άκρα του σκεύους (συμβουλευθείτε τον πίνακα).

### Πίνακας συνιστώμενων σκευών

Καυστήρας	Διάμετρος σκευών σε cm
Βοηθητικός	από 8 έως 14
Ημιταχεία	από 14 έως 20
Ταχεία	από 20 έως 28
Τριπλή κορόνα	πάνω από 26

## Αυτόματη βαλβίδα ασφαλείας

Το σύστημα ασφαλείας κλείνει αυτόματα τη στρόφιγγα σε περίπτωση που η φλόγα του καυστήρα σβήσει συμπτωματικά από ρεύματα αέρα, υπερχειλίση υγρών από το σκεύος ή στιγμιαία διακοπή αερίου στο δίκτυο διανομής. Το σύστημα αυτό τίθεται σε λειτουργία 30 δευτερόλεπτα περίπου μετά το σβήσιμο της φλόγας.

## Συντήρηση και καθαρισμός

### Καθαρισμός και συντήρηση της μονάδας εστιών

- Όλες οι επιφάνειες inox 18/10 παραμένουν πάντα σαν καινούργιες, αν τις καθαρίζετε προσεκτικά με νερό και τις σκουπίζετε καλά.
- Για να αποκαταστήσετε την αρχική λάμψη, χρησιμοποιείτε περιοδικά την ειδική κρέμα “inox Creme Franke” και “Panno Microfibra Franke” που θα βρείτε στα καταστήματα ή στο Σέρβις της Franke.
- Πρέπει να αποφεύγετε με κάθε τρόπο τη χρήση σφουγγαριού ή σύρματος, υδροχλωρικού οξέως ή άλλων προϊόντων που μπορούν να χαράξουν ή να φθείρουν την επιφάνεια.
- Μην αφήνετε στη μονάδα εστιών όξινα ή αλκαλικά προϊόντα και σκουριασμένα σιδερένια αντικείμενα.
- Οι καυστήρες ή οι εκτροπείς φλόγας μπορούν να καθαριστούν, αφού αφαιρεθούν από τη μονάδα, με ζεστό σαπουνόνερο και απορρυπαντικό και στη συνέχεια πρέπει να στεγνώσουν καλά. Βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες διέλευσης του αερίου είναι εντελώς καθαρές.
- Οι σχάρες στήριξης των σκευών, στο σημείο στήριξης, χάνουν το φυσικό τους χρώμα από τη δράση της θερμότητας. Για τον καθαρισμό ενεργήστε όπως με τους καυστήρες.



PRI 4 4GAV



PRI 5 4GAV-TC

# Τεχνικά χαρακτηριστικά

## Συσκευή κατ. II 2H3+

ΤΥΠΟΣ ΑΕΡΙΟΥ	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ	ΣΗΜΑΝΣΗ ΜΠΕΚ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΣΕ WATT	ΜΕΙΩΜΕΝΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΣΕ WATT	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
G20 Φυσικό αέριο (μεθάνιο) 20 mbar	βοηθητικός	72	1000	400	95 λίτρα/ώρα
	ημιταχεία	97	1750	440	167 λίτρα/ώρα
	ταχεία	115	3000	800	286 λίτρα/ώρα
	τριπλή κορόνα	140	3300	1600	314 λίτρα/ώρα
G30-G31 Υγραέρια 30/37 mbar	βοηθητικός	50	1000	400	73 g/ώρα
	ημιταχεία	65	1750	440	127 g/ώρα
	ταχεία	85	3000	800	218 g/ώρα
	τριπλή κορόνα	91	3300	1600	240 g/ώρα

Συνολική θερμική ικανότητα: βλέπε ετικέτα χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος της μονάδας.  
Αναγκαίος αέρας για την καύση: 2 m<sup>3</sup>/ώρα ανά kW εγκατεστημένης ισχύος - βλέπε ετικέτα.  
Τάση τροφοδοσίας 220 / 230 V 50 Hz.

## Εγκατάσταση

### Η εγκατάσταση και η τοποθέτηση πρέπει να γίνουν όπως ο νόμος καθορίζει.

Στη συνέχεια περιγράφονται οι αναγκαίες ενέργειες για την εγκατάσταση, τόσο για το τμήμα αερίου, όσο και για το ηλεκτρικό. Οι εργασίες αυτές πρέπει να γίνονται, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, από εξειδικευμένο προσωπικό, εφόσον η εκτέλεσή τους από άπειρα άτομα μπορεί να προκαλέσει κινδύνους.

Η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες και ατυχήματα που οφείλονται στη μη τήρηση αυτών των οδηγιών.

## Προειδοποιήσεις

- Οι εργασίες εγκατάστασης της συσκευής πρέπει να εκτελούνται από έμπειρο εξειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.
  - Για κάθε ενδεχόμενη επέμβαση, απευθυνθείτε στο Σέρβις της FRANKE.
  - Στους καυστήρες δεν πρέπει να τοποθετούνται ασταθή ή παραμορφωμένα σκεύη, που μπορούν να προκαλέσουν ατυχήματα με ανατροπές ή υπερχειλίσσεις.
  - Εάν η συσκευή διαθέτει καπάκι, βεβαιωθείτε ότι οι καυστήρες έχουν κρυώσει πριν το κλείσετε.
  - Κλείστε τη στρόφιγγα τροφοδοσίας όταν η μονάδα δεν λειτουργεί.
- Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ενδεχόμενα ατυχήματα ή βλάβες που οφείλονται στη μη τήρηση του κανόνα. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για μαγείρεμα. Κάθε επέμβαση ή τροποποίηση της συσκευής μπορεί να αποτελέσει αιτία κινδύνου. Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε τις συνθήκες διανομής του αερίου που πρέπει να είναι οι προβλεπόμενες για τη συσκευή. Η ρύθμιση για το χρησιμοποιούμενο αέριο, αναγράφεται στην ετικέτα στο κάτω μέρος του κιβωτίου.



Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη σε σύστημα απαγωγής των προϊόντων της καύσης και πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτούν οι διατάξεις που εφαρμόζονται στον εξαερισμό. Η συσκευή μπορεί να έχει θερμά σημεία κατά τη διάρκεια της λειτουργίας: κρατήστε μακριά τα παιδιά και ανήμπορα άτομα. Η χρήση συσκευής μαγειρέματος αερίου, παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο όπου εγκαθίσταται. Βεβαιωθείτε για τον καλό εξαερισμό του δωματίου: διατηρείτε ανοιχτά τα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού ή εγκαταστήστε σύστημα μηχανικού εξαερισμού (απορροφητήρα με αγωγό απαγωγής). Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί συμπληρωματικό εξαερισμό, για παράδειγμα το άνοιγμα ενός παραθύρου ή αποτελεσματικότερο αερισμό, αυξάνοντας για παράδειγμα την ισχύ της μηχανικής αναρρόφησης, εάν υπάρχει.

## Προετοιμασία του επίπλου

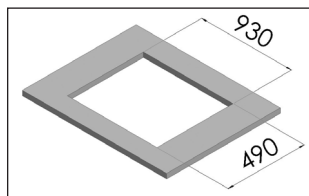
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η μικρού πάχους μονάδα εστιών Franke μπορεί να τοποθετηθεί σε μια επιφάνεια εργασίας με πάχος όχι μικρότερο από 40 mm.

Σε περίπτωση επιφάνειας εργασίας με πάχος μικρότερο από 40 mm, για τη σωστή εγκατάσταση, βάλτε κατάλληλα τακάκια στους γάντζους.

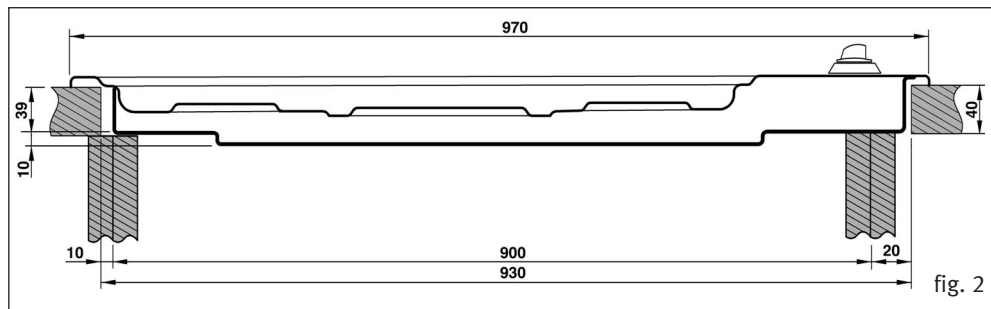
### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΜΟΝΤΕΛΟΥ

#### PRI 5 4GAV-TC (970x530 mm)

Ετοιμάστε την οπή πάνω στην επιφάνεια εργασίας με τις παρακάτω διαστάσεις.



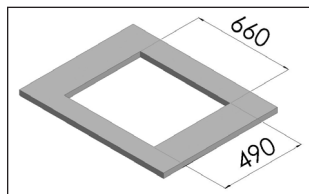
Σε περίπτωση βάσης των 900, τοποθετήστε το μοντέλο PRI 5 4GAV-TC κεντράροντας τη συσκευή ως προς την ίδια τη βάση (βλέπε εικ. 2).



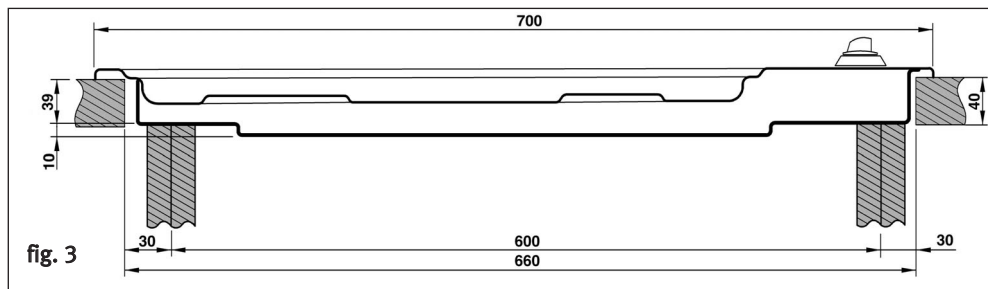
### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΜΟΝΤΕΛΟΥ

#### PRI 4 4GAV (970x530 mm)

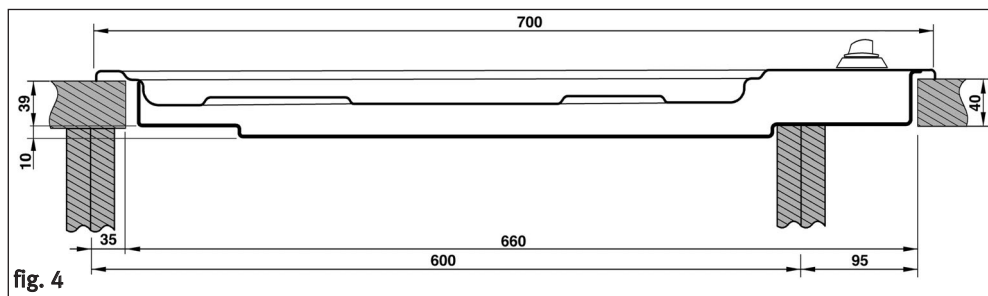
Ετοιμάστε την οπή πάνω στην επιφάνεια εργασίας με τις παρακάτω διαστάσεις.



Σε περίπτωση βάσης των 600, το μοντέλο PRI 4 4GAV μπορεί να τοποθετηθεί κεντρικά ως προς τη βάση (βλέπε εικ. 3).



Η μονάδα εστιών μπορεί διαφορετικά να τοποθετηθεί κεντράροντας, πάντα ως προς τη βάση, τη ζώνη μαγειρέματος (βλέπε εικ. 4).



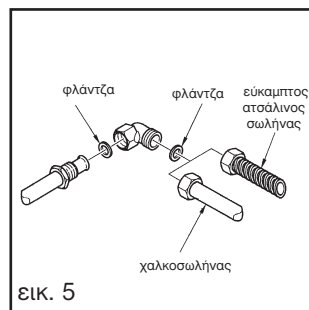
## Προειδοποίηση

Οι συσκευές αυτές είναι τύπου “Υ” όσον αφορά το βαθμό προστασίας από κινδύνους πυρκαγιάς και κατά συνέπεια επιτρέπεται να εγκατασταθούν κοντά σε ξύλινους τοίχους ψηλότερους από την επιφάνεια στην οποία είναι εγκατεστημένες, αρκεί να διατηρείται ελάχιστη απόσταση από το άκρο της συσκευής: 50 mm για τον πλευρικό τοίχο, 30 mm για τον πίσω τοίχο και τα ενδεχόμενα τβουλάπια πάνω από τις εστίες να απέχουν τουλάχιστον 700 mm από τη μονάδα εστιών.

## Σύνδεση στον αγωγό αερίου

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

- A) Χρησιμοποιήστε τη μονάδα εστιών αερίου χρησιμοποιώντας άκαμπτο χαλκοσωλήνα διαμέτρου 12 mm, όπως φαίνεται στην εικ. 5. Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα, πρέπει να τοποθετήσετε την ελαστομερή φλάντζα που διατίθεται ως αξεσουάρ με τον εξοπλισμό.
- B) Συνδέστε τη μονάδα εστιών με εύκαμπτο ατσάλινο σωλήνα συνεχούς τοιχώματος. Για να εξασφαλίσετε την στεγανότητα και σ’ αυτήν την περίπτωση, πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη φλάντζα που διατίθεται ως αξεσουάρ με τον εξοπλισμό. Συνιστάται επίσης η τήρηση του ισχύοντος κανονισμού σχετικά με τις εγκαταστάσεις αερίου και ιδίως των προαναφερθέντων προτύπων. Μετά τη σύνδεση, ελέγξτε εάν υπάρχουν διαρροές.



ΕΙΚ. 5

## Εξαερισμός των χώρων

Βεβαιωθείτε ότι στο δωμάτιο όπου εγκαθίσταται η συσκευή υπάρχουν μόνιμα ανοίγματα προς το εξωτερικό ή αγωγοί εξαερισμού που επιτρέπουν την επαρκή εισροή αέρα. Όλα τα ανοίγματα πρέπει:

- 1) να έχουν ελάχιστη διατομή αερισμού τουλάχιστον 100 cm<sup>2</sup>
- 2) να δημιουργούνται με τρόπο ώστε να μην μπορούν να φράξουν από το εξωτερικό ή το εσωτερικό
- 3) να διαθέτουν μέσα προστασίας, για να μην μειώνεται η διατομή διέλευσης του αέρα
- 4) να βρίσκονται σε ύψος από το δάπεδο που να μην επιτρέπει την παρεμπόδιση της απαγωγής των αερίων της καύσης.

Εάν τα ανοίγματα δημιουργηθούν σε τοίχο παράπλευρου χώρου, αυτός πρέπει να διαθέτει άμεσο εξαερισμό και δεν πρέπει να είναι:

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

Πριν τη δοκιμή της συσκευής, ελέγξτε αν στο χώρο προς τον οποίο υπάρχει το άνοιγμα εξαερισμού βρίσκεται υπό υποπίεση εξαιτίας της λειτουργίας άλλης συσκευής κατανάλωσης και αν ο εξαερισμός μεταξύ των δύο χώρων εξασφαλίζεται με ελεύθερα μόνιμα ανοίγματα, αυξάνοντας για παράδειγμα τη χαραμάδα μεταξύ πόρτας και δαπέδου. Η απαγωγή των προϊόντων της καύσης πρέπει να γίνεται με απορροφητήρα ο οποίος, με τη σειρά του, πρέπει να καταλήγει σε καμινάδα, καπνοδόχο ή απευθείας στο εξωτερικό.

## Πρόσβαση στη μονάδα εστιών

Η πρόσβαση σε αυτά τα λειτουργικά εξαρτήματα, γίνεται από την κάτω πλευρά, μετά την αφαίρεση τυχόν ηλεκτρικών συσκευών που βρίσκονται από κάτω (π.χ. φούρνος, πλυντήριο πιάτων κλπ.)

Με τον τρόπο αυτό επιτρέπεται η αφαίρεση από κάτω της προστασίας.

Οι συσκευές αυτές μπορούν να εγκατασταθούν πάνω από φούρνο 60 ή 90 εκατοστών.

**Στην περίπτωση αυτή πρέπει να παρεμβληθεί επιφάνεια διαχωρισμού μεταξύ των συσκευών και του φούρνου.**

## Αντικατάσταση μπεκ

ΣΗΜ. Όλα τα προϊόντα φεύγουν από το εργοστάσιο ρυθμισμένα για με θιάλη.

Σε περίπτωση διαφορετικού αερίου, αντικαταστήστε τα μπεκ με τον ακόλουθο τρόπο:

- 1 - βγάλτε τις σχάρες και τους καυστήρες;
- 2 - ξεβιδώστε και βγάλτε τα μπεκ και αντικαταστήστε τα με τα μπεκ του εξοπλισμού που αντιστοιχούν στο αέριο του δικτύου, αφού βεβαιωθείτε ότι η σήμανση είναι αυτή που αναγράφεται στον πίνακα (σελ. 48);
- 3 - μετά την αντικατάσταση, ελέγξτε τη στεγανότητα με διάλυμα νερού και σαπουνιού (σκουπίστε καλά πριν τοποθετήσετε τους καυστήρες);
- 4 - τοποθετήστε τους καυστήρες και τις σχάρες;
- 5 - οι καυστήρες αυτοί δεν απαιτούν ρύθμιση του αέρα;
- 6 - αντικαταστήστε την ετικέτα ρύθμισης που διατίθεται με τη συσκευασία των αξεσουάρ.

## Σημαντικό

Σε περίπτωση μετατροπής της συσκευής από ένα αέριο σε άλλο, πρέπει να τοποθετήσετε τη σχετική αυτοκόλλητη ετικέτα (διατίθεται ως αξεσουάρ των μπεκ) στον ειδικό χώρο της ετικέτας. Για λειτουργία με υγραέριο LPG (G30 ή G31) η βίδα ρύθμισης πρέπει να βιδώνεται μέχρι τέρμα. Οι συσκευές αυτές ανήκουν στην κατηγορία II 2H3+.

## Ρύθμιση ελάχιστου

Βγάλτε τους διακόπτες, ανάψτε τους καυστήρες και ρυθμίστε το ελάχιστο από την οπή των αξόνων των στροφίγγων με ένα κατσαβίδι (διατίθεται με τον εξοπλισμό).

Γυρίστε αριστερόστροφα για να αυξήσετε το ελάχιστο.

Η φλόγα του καυστήρα πρέπει να είναι σταθερή ακόμη και σε περίπτωση γρήγορης μετακίνησης του διακόπτη από το μέγιστο στο ελάχιστο.



ΕΙΚ. 6

## Ηλεκτρική σύνδεση

Η σύνδεση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους κανόνες της τεχνικής από εξειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους κανονισμούς.

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην ετικέτα στο κάτω μέρος της μονάδας. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση, ο μετρητής, οι ασφάλειες, ο διακόπτης, η πρίζα και το φως είναι σωστά διαστασιολογημένα για την απορρόφηση της μονάδας εστιών.
- Τοποθετήστε στο καλώδιο τυποποιημένο φως και συνδέστε το σε κατάλληλη πρίζα ρεύματος. Το κίτρινο/πράσινο καλώδιο πρέπει να χρησιμοποιηθεί για τη σύνδεση της γείωσης. ⊕

Μετά την τοποθέτηση, η πρίζα πρέπει να είναι προσπελάσιμη για να αποσυνδέεται η μονάδα εστιών από το ηλεκτρικό δίκτυο κατά τη διάρκεια των επεμβάσεων συντήρησης και καθαρισμού. Σε περίπτωση μόνιμης σύνδεσης, πρέπει να παρεμβληθεί μεταξύ συσκευής και δικτύου πολυπολικός διακόπτης βάσει του ισχύοντος κανονισμού, με ελάχιστη απόσταση μεταξύ των επαφών 3 mm.

- Βάσει του νόμου είναι υποχρεωτική η σύνδεση της μονάδας εστιών σε αποτελεσματική γείωση. Ο αγωγός γείωσης του καλωδίου διακρίνεται από το κίτρινο/πράσινο χρώμα και δεν μπορεί να διακόπτεται ποτέ. Πριν τη σύνδεση, βεβαιωθείτε για την αποτελεσματικότητα της εγκατάστασης γείωσης.
- Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ενδεχόμενα ατυχήματα ή βλάβες που οφείλονται στη μη τήρηση του κανόνα.









Franke spa  
Via Pignolini, 2  
37019 Peschiera  
del Garda (VR)  
Italy  
[www.franke.it](http://www.franke.it)

Cod. 0384611 - 5000 - 05/2003 - S7