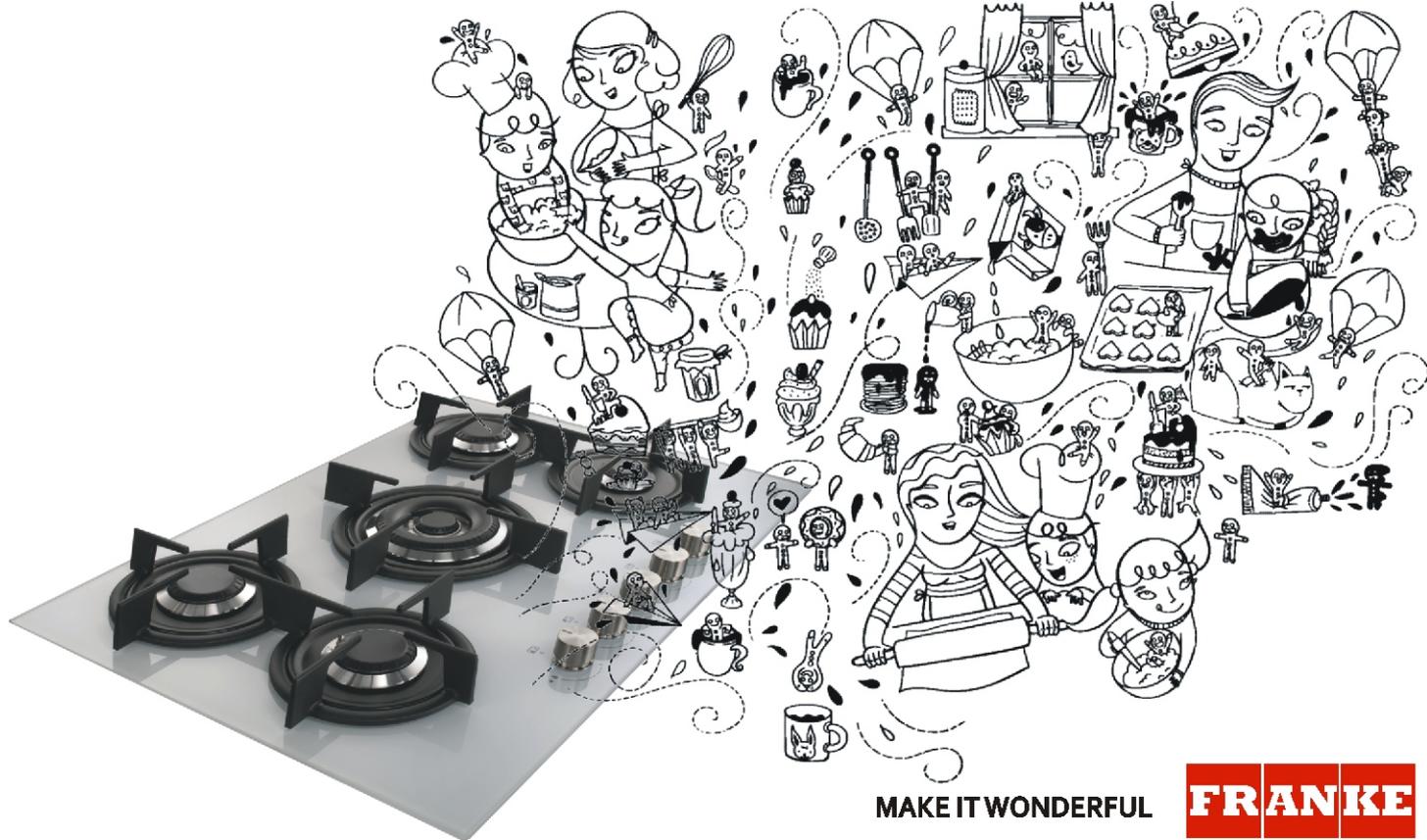


# Manual do Usuário - Cooktop a Gás

FHCR 1204 3G TC HE BK C  
FHCR 755 4G TC HE BK C  
FHCR 755 4G TC HE WH C



MAKE IT WONDERFUL



Obrigado por escolher a FRANKE. Estamos satisfeitos por você depositar a sua confiança em nosso produto. Este produto é o resultado de pesquisas e muitos anos de experiência na fabricação de produtos de alta qualidade e tecnologia. Em caso de dúvidas, ligue gratuitamente para a CAF Central de Atendimento Franke - 0800 47 7300.

Este produto atende o Regulamento Específico para Uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) - Programa Brasileiro de Etiquetagem do INMETRO.

NOTA: Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

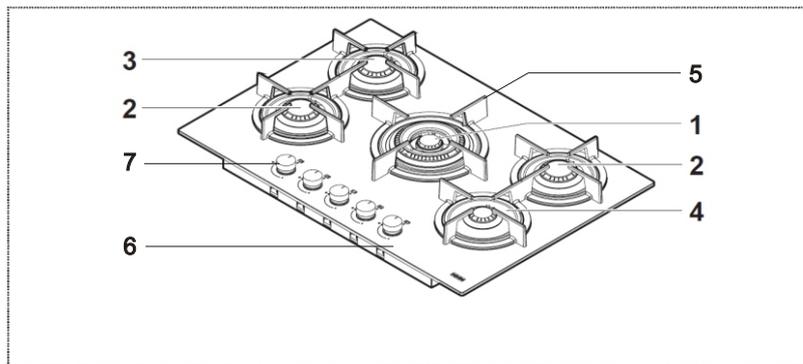
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual. Desta forma, será mais fácil utilizá-lo e mantê-lo eficiente por mais tempo. Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

1. Apresentação geral dos produtos . . . . .	04
2. Utilização do produto - acendimento . . . . .	05
3. Dicas importantes . . . . .	07
4. Limpeza e manutenção . . . . .	09
5. Preparação do nicho de instalação . . . . .	10
6. Encaixe do cooktop no nicho . . . . .	11
7. Instalação do cooktop . . . . .	12
8. Instalação do gás . . . . .	13
9. Ligação à rede elétrica . . . . .	15
10. Dados técnicos . . . . .	16
11. Advertências de segurança . . . . .	18
12. Garantia . . . . .	20

## APRESENTAÇÃO GERAL DOS PRODUTOS

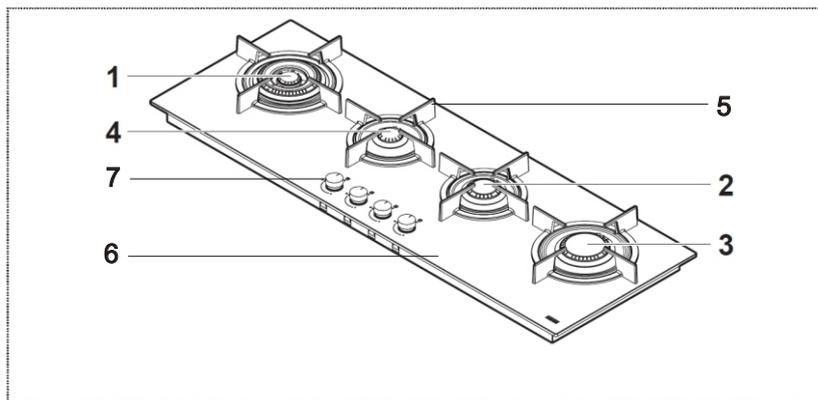
### FH CR 755 4G TC HE

- 1 - Queimador Tripla Chama (TC);
- 2 - Queimador Semi-rápido;
- 3 - Queimador Semi-rápido PLUS;
- 4 - Queimador Auxiliar;
- 5 - Grade (trempe);
- 6 - Mesa de vidro;
- 7 - Manípulo (botão) de Acionamento.



### FH CR 1204 3G TC HE

- 1 - Queimador Tripla Chama (TC);
- 2 - Queimador Semi-rápido;
- 3 - Queimador Rápido;
- 4 - Queimador Auxiliar;
- 5 - Grade (trempe);
- 6 - Mesa de vidro;
- 7 - Manípulo (botão) de Acionamento.



# UTILIZAÇÃO DO PRODUTO - ACENDIMENTO

## NOTA:

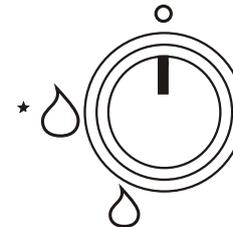
1 - Os cooktops Franke saem de fábrica regulados para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), com pressão de 2,75 kPa (28 -37 mbar). Certifique-se de que este é o tipo de gás a ser instalado ( ver 'Instalação do Gás' pág 14).

2 - Os cooktops Franke foram concebidos para uso doméstico. Não utilizar para outros fins.

## SIMBOLOGIA

Os manípulos (botões) de seu Cooktop possuem acendimento superautomático.

SÍMBOLOS	
Círculo ○	: registro fechado
Chama grande ☹	: capacidade máxima
Chama pequena ☺	: capacidade mínima



**Para acender os queimadores, proceda da seguinte forma:**

1. Pressione o botão do queimador desejado até o fim e gire até a posição de chama máxima;
2. Mantenha o botão pressionado para que as faíscas acendam o gás que passa pelo queimador;
3. Se o queimador não acender, repita a operação;
4. Depois de aceso, solte o botão e regule a chama na posição desejada;
5. Para interromper a passagem de gás, gire o botão até a posição desligado.

**Na falta de energia elétrica, é possível acender os queimadores normalmente, utilizando uma chama auxiliar:**

1. Aproxime a chama ao queimador;
2. Pressione e gire o manípulo/botão correspondente ao queimador desejado até a posição de chama máxima;
3. Se o queimador não acender, repita a operação;
4. Para interromper a passagem de gás, gire o botão até a posição desligado.

**NOTA:** Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores, todos emitirão faíscas. Isto é normal.

## DICAS IMPORTANTES

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças;
  - Não toque nas grades destinadas a apoiar as panelas, pois durante o funcionamento ficam muito quentes. Mantenha as crianças afastadas;
  - Limite-se a cozinhar alimentos, evitando outras operações;
  - Antes de efetuar qualquer operação de manutenção ou em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho da rede de alimentação elétrica e feche o registro de alimentação de gás;
  - Verifique se os botões estão desligados quando o aparelho não estiver sendo utilizado;
  - O cooktop deve ser instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas;
  - Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande;
  - **ATENÇÃO:** Se a superfície do cooktop de vidro estiver danificada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- 
- **Evite:**
  - Tocar no aparelho com partes do corpo úmidas;
  - Usar o aparelho com os pés descalços;
  - Puxar o aparelho ou o cabo de alimentação para tirar o plugue da tomada de corrente elétrica;
  - Operações impróprias e perigosas;
  - Apoiar o cabo de alimentação de outros eletrodomésticos nas partes quentes do aparelho;
  - Expor o aparelho aos agentes atmosféricos;
  - Utilizar o aparelho como superfície de apoio;
  - Utilizar líquidos inflamáveis perto do aparelho;
  - Utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e/ ou extensões;

- 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 tabela).

Tabela das panelas aconselhadas	
Queimador	Ø Panelas em cm
Semirrápido	De 14 a 20 cm
Rápido	De 20 a 24 cm
Tripla Chama	De 20 a 24 cm

- As panelas devem seguir a forma de utilização adequada (fig. 1).
- Não se deve colocar sobre os queimadores panelas instáveis ou deformadas, as quais poderão virar ou transbordar (fig. 2).

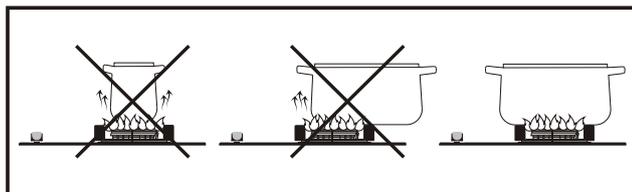


Fig. 1



Fig. 2

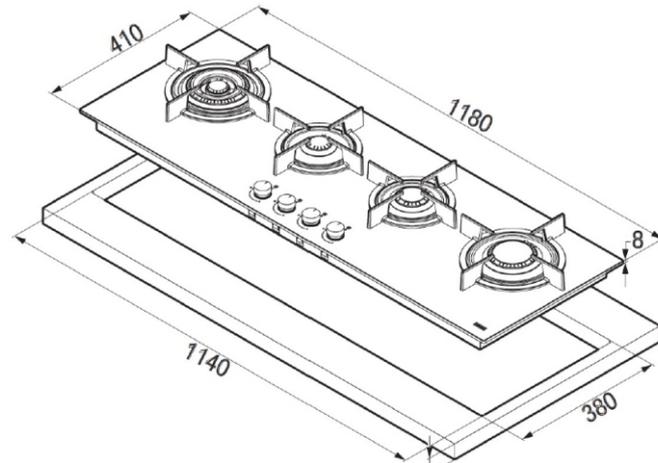
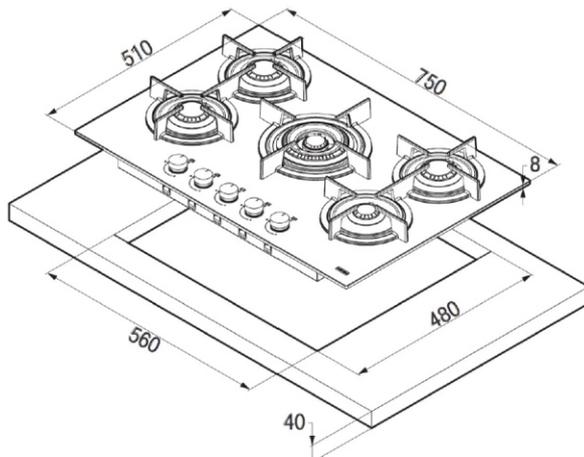
## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em seu cooktop Franke, desconectá-lo da rede de alimentação elétrica, fechar o registro de gás e esperar que esfrie.
- Para evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o cooktop.
- Deve ser absolutamente evitado o uso de palhas de aço, ácidos ou outros produtos que possam riscar ou esmerilhar o produto.
- Evitar deixar sobre a mesa de aço inox ou em contato com superfícies esmaltadas, substâncias ácidas e alcalinas como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão, bem como objetos de ferro enferrujados.
- Para limpar a mesa, usar um pano ou esponja macia, com água e sabão neutro ou detergente. Para secar, usar um pano macio ou flanela.
- Para limpar os queimadores ou os espalhadores de chama, retire-os da mesa de cozimento e lave-os com água quente e sabão neutro. Em seguida seque-os com cuidado. Certifique-se de que os orifícios por onde passam o gás estejam perfeitamente limpos e secos.
- **ATENÇÃO:** A cor natural das trempes (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.
- Ao posicionar as trempes (grades), verifique se elas estão centralizadas e posicionadas corretamente com relação ao queimador.
- Não colocar água fria nas peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Para limpeza dos manípulos ou da máscara, não usar álcool, detergentes ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas. Limpar com esponja ou pano macio e sabão neutro e secar com cuidado. Evitar excessivas infiltrações de líquido, através dos orifícios por onde passam as hastes de comando dos registros do gás.

**NOTA:** Ao limpar o cooktop, caso exista acúmulo de sujeira nos acendedores eletrônicos e nos sensores de chama, limpe-os cuidadosamente com um pano úmido.

## PREPARAÇÃO DO NICHU DE INSTALAÇÃO

- **Preparar o nicho na bancada de acordo com as dimensões indicadas nas figuras abaixo.**
- A abertura deve ser executada na posição mais conveniente observando as restrições da pag. 11.
- O tubo flexível de gás não deve entrar em contato com qualquer parte do móvel ou com as paredes de um forno que, eventualmente, tenha sido instalado abaixo do cooktop.
- Este produto pode ser instalado em uma bancada a partir de 20 mm de espessura.



## ENCAIXE DO COOKTOP NO NICHU

- 1 - Aplicar fita de vedação (fornecida) na borda do nicho e apoiar o cooktop;
- 2 - Apertar os suportes de fixação (fornecidos) parafusando com delicadeza (Fig. 4);
- 3 - Remover as sobras da fita de vedação.

Obs: Estes suportes podem ser utilizados em bancadas de espessura até 40 mm. Em caso de não utilização dos suportes, a fixação do produto na bancada pode ser feita por meio de cola silicone (não fornecida) ou outros métodos a critério do instalador devidamente qualificado.

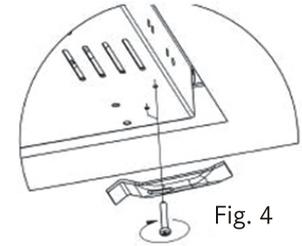


Fig. 4

### IMPORTANTE

No projeto da cozinha deve-se observar as seguintes distâncias mínimas:

- Um móvel de coluna ou parede deverá estar a uma distância mínima de 150mm da borda lateral do cooktop e a 30mm da parede traseira;
- É necessário um vão livre mínimo de 20mm abaixo do cooktop para a circulação de ar, quando houver uma prateleira ou forno instalado, conforme figura (fig. 5);
- O móvel deve ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a instalação correta;
- Considerar 750mm como distância mínima, em relação aos queimadores, para um móvel suspenso;
- O material de fabricação do móvel, próximo à área de aquecimento, deve resistir ao calor;
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento;
- É indispensável que o local onde for instalado o produto seja perfeitamente ventilado;
- Instale o cooktop de forma que o plugue esteja acessível após a instalação.

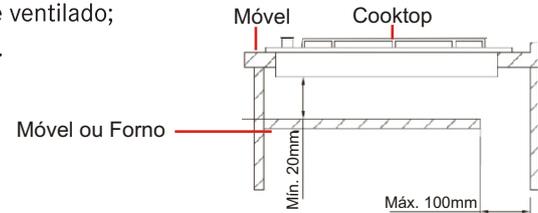


Fig. 5 Vista lateral em corte

# INSTALAÇÃO DO COOKTOP

- **NOTA:** As operações de instalação devem ser efetuadas respeitando as normas nacionais em vigor, por pessoal especializado, sendo que sua realização por pessoa inexperiente pode constituir perigo. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou a coisas derivantes do não cumprimento dessas disposições.
- Recomendamos que a instalação seja feita pela ATAF - Assistência Autorizada Franke (consulte as assistências disponíveis em nosso site: [www.franke.com.br](http://www.franke.com.br), ou através da CAF - Central de Atendimento Franke: 0800 47 7300).
- Essa instalação não é gratuita, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.
- É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do cooktop, que inclui: instalação de gás, elétricas, aterramento, móveis e acessórios (conexões, mangueiras, registros, etc.)
- As regulagens, conversões e manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela ATAF - Assistência Técnica Autorizada Franke.
- A inobservância destes procedimentos exime o fabricante de quaisquer responsabilidades por danos pessoais e materiais;
- Este aparelho só pode ser utilizado para cozinhar;
- Toda violação ou modificação de 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 placa de identificação aplicada sobre o fundo do aparelho, conforme a figura 3:

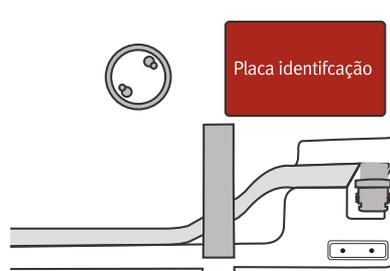


Fig. 3

# INSTALAÇÃO DO GÁS

## **A ligação deve ser feita em conformidade com as normas da ABNT:**

- Os cooktops Franke saem de fábrica ajustados para funcionar com gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) com pressão de 2,75 kPa (28 - 37 mbar). Norma ABNT NBR 13932.
- As instalações para GN (Gás Natural) devem seguir as orientações da ABNT NBR 13933. Pressão estática para GN(G20) - 1,96 kPa.
- O primeiro serviço de conversão de gás é gratuito. A instalação não é gratuita. Para a realização de serviço de instalação/conversão chame a ATAF - Assistência Técnica Autorizada Franke.

## **Para o máximo rendimento e o menor consumo, certifique-se que a pressão de alimentação do gás esteja conforme indicado nas especificações técnicas (ver fig. 5)**

- Regulador de esfera adequado para gás GLP com registro de saída com rosca externa de ½" BSP. Conforme norma NBR 8473.
- Registro de esfera adequado para GN (quando instalado neste gás).
- Mangueira metálica flexível com rosca ½" gás, conforme norma NBR 1 177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m).

**OBS:** Estes componentes deverão ser adquiridos pelo consumidor.

## **Observar os seguintes detalhes:**

- É de uso obrigatório a mangueira metálica;
- Verificar prazo de validade do regulador de pressão, para substituição (a cada 5 anos);
- Na instalação do GN é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação;
- Este cooktop não pode ser instalado para a utilização de Gás Manufaturado (NAFTA).

**Nota:** Se houver necessidade, faça uso do conector tipo 'cotovelo' (90°) (fig. 6) para posicionar a mangueira flexível de entrada, evitando que a mesma assuma posições desfavoráveis quanto ao posicionamento e a segurança. Ao utilizar o conector, certifique-se de que os anéis de vedação estão corretamente posicionados.

### Controle de Vedação

Concluída a instalação, verifique se todas as uniões estão vedadas, utilizando uma solução de água e sabão (fig. 7). Nunca utilize uma chama para localizar vazamentos.

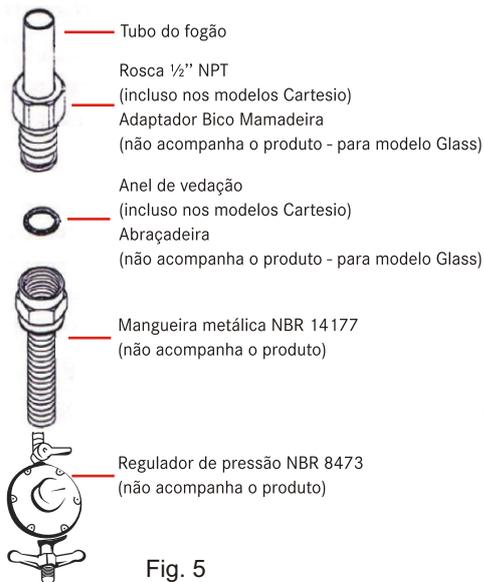


Fig. 5

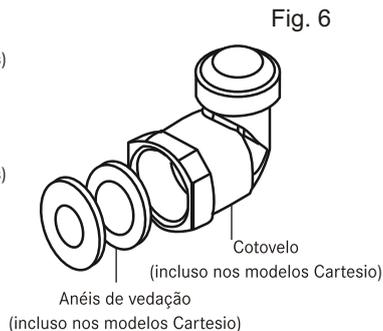


Fig. 6

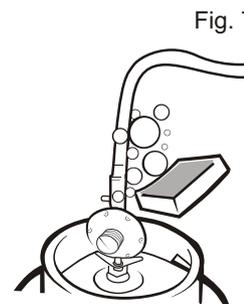


Fig. 7

# LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

Antes da instalação certifique-se de que o disjuntor e a rede elétrica são correspondente às indicadas na placa de identificação aplicada sobre o fundo do aparelho.

## NOTA:

- O Cooktop Franke funciona em 220V.
- É fornecido com um cabo de alimentação tripolar, de 3 pinos conforme norma NBR 14136 com fio terra.
- O fio terra não pode ser interrompido e deve estar conectado a um aterramento eficiente conforme NBR 5410.
- Todas as operações devem ser realizadas por profissionais qualificados e seguindo as normas vigentes.
- A inobservância desses procedimentos exime o fabricantes de quaisquer responsabilidade por danos pessoais e materiais.

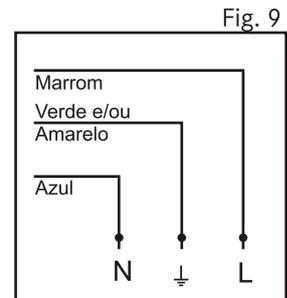
## Certifique-se de que:

1. A tomada seja adequada para uma corrente de no mínimo 6A;
2. Seja sempre acessível e colocada de forma a que nenhuma parte sob tensão possa ficar acessível durante a introdução ou retirada do plugue;
3. O plugue possa ser introduzido sem dificuldade;
4. Uma vez introduzido o plugue na tomada, não se apoie sobre o fogão de mesa quando estiver instalado no móvel;
5. Dois aparelhos não estejam ligados a uma mesma tomada;

**Atenção:** Se o cordão de alimentação for danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Neste caso é utilizado um cabo com 3x 0,5mm<sup>2</sup>. Observe a polaridade dos fios de ligação (Fig. 9).

Para realizar limpeza e manutenção, sempre desligue o cooktop tirando o plugue da tomada.



## DADOS TÉCNICOS

O cooktop Franke foi projetado para atender as normas NBR 13723 e está classificado como aparelho da categoria II2,3 classe 3.

<b>Modelo Comercial</b>	<b>FH CR 755 4G TC HE</b>	<b>FH CR 1204 3G TC HE</b>
Acabamento	Inox	Inox
Número de queimadores	5	4
Classe elétrica	I	I
Tensão nominal	220-240 V	220-240 V
Frequência nominal	50/60 Hz	50/60 Hz
Potência elétrica total	0,6 W	0,6 W
Categoria do aparelho	II 2H3+	II 2H3+
Potência térmica nominal	10,75 kW	9,75 kW
Dimensões do produto - larg. x prof. (mm)	750 x 510	1180 x 410

TIPO DE GÁS	QUEIMADOR	MARCAÇÃO INJETORES 1/100	POTÊNCIA TÉRMICA NOMINAL (kW)	Consumo Nominal
GN Gás natural G20 – 20 mbar	Auxiliar	0,78	1	0,095 m3/h
	Semi-Rápido	1,03	1,75	0,167 m3/h
	Semi-Rápido Plus	1,06	1,9	0,181 m3/h
	Rápido	1,28	3	0,286 m3/h
	Tripla Chama	E(2x1,01) + I(1x0,68)	4	0,381 m3/h
GLP - Gás liquefeito de petróleo G30 - 30 mbar	Auxiliar	0,5	1	73 g/h
	Semi-Rápido	0,67	1,75	127 g/h
	Semi-Rápido Plus	0,69	1,9	138 g/h
	Rápido	0,87	3	218 g/h
	Tripla Chama	E(2x0,68) + I(1x0,46)	4	291 g/h



## **Contate unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:**

- Instalação (consulte a seção de instalação);
- No caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho.

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

- Dúvidas acerca do bom estado do aparelho, depois de retirar da embalagem;
- Substituição ou danos no cabo de alimentação;
- Avaria ou mau funcionamento de aparelho, solicite a utilização de peças de reposição originais;

## **COMO RESOLVER PROBLEMAS**

### **1- Vazamento de gás**

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o registro de gás do botijão ou da rede de gás.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Não acenda qualquer tipo de chama.
- Não acenda as luzes ou qualquer aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor, etc).

**Lembre-se:** O Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) é mais pesado que o ar, portanto em caso de vazamento, o mesmo ficará concentrado próximo ao piso. O Gás Natural (GN) é mais leve que o ar, portanto em caso de vazamento, o mesmo irá subir em direção ao teto. Ambos são asfíxiantes.

**OBS:** Se você não encontrar o vazamento de gás, chame um técnico.

**2- O queimador não acende ou a chama está instável. Verificar se:**

- Existe energia elétrica e/ou faísca.
- O plugue do cabo elétrico está conectado na tomada.
- O registro de gás está aberto.
- Todas as peças do queimador estão posicionadas corretamente.
- Os queimadores ou os eletrodos estão sujos ou molhados.

**3- A chama se apaga de vez em quando. Verificar se:**

- O fornecimento de gás está normal.
- Todos os queimadores estão encaixados corretamente.
- Existe corrente de ar na direção dos queimadores.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) diminuídas psíquica, sensorial ou mentalmente nem por indivíduos sem experiência e conhecimento, salvo se vigiados ou instruídos para utilização do aparelho por pessoas responsáveis pela respectiva segurança.

As crianças devem ser vigiadas no sentido de assegurar que não brinquem com o aparelho.

# GARANTIA

A Franke assegura ao proprietário deste produto a garantia de 12 meses a partir da data de aquisição que consta na nota fiscal de compra. Compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo ATAF, como sendo de fabricação.

A Franke garante a substituição de peças defeituosas, desde que se constate a falha em condições normais de uso. A mão-de-obra e substituição de peças com defeito de fabricação, em uso normal do aparelho, serão gratuitas dentro do prazo de garantia.

## **A Garantia não cobre:**

- 1- Produto instalado ou utilizado em desacordo com o manual de instruções;
- 2- Produtos ou peças danificadas pelo transporte e manuseio, riscos, amassamentos e outros;
- 3- Não funcionamento decorrente de falta de energia elétrica ou falta de gás no local onde for instalado;
- 4- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- 5- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos;
- 6- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas e botões de comando;
- 7- Instalação do produto;

**A garantia fica automaticamente invalidada:**

- Se o uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Se este produto sofrer qualquer dano provocado por acidentes, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, etc.);
- Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas;
- No caso de apresentar sinais de violação, ajustado ou consertado por pessoas não autorizadas;
- Se o certificado de garantia, etiqueta do produto ou nota fiscal de compra apresentar rasuras ou modificações, ou ainda pela falta da Nota Fiscal de compra.

A Franke reserva-se no direito de modificar as características gerais, técnicas e estéticas do produto, sem aviso prévio.

A Franke oferece aos seus consumidores a CAF - Central de Atendimento Franke, se dispondo a receber sugestões, reclamações e fornecer orientações e esclarecimentos sobre o produto adquirido.

Ligue gratuitamente para CAF - 0800 47 7300.





**Franke Sistemas de Cozinha do Brasil**

Matriz e Showroom

Rua / Calle Hellmuth Miers, 800 - BR 101 - km 31

Distrito Industrial - 89219-512

Joinville – SC – Brasil

**0800 47 7300 – [www.franke.com.br](http://www.franke.com.br)**

