



MANUAL DO USUÁRIO

Multicooking Tripla Chama Lateral - FHM 905 4G LTC XS C

Multicooking 70GTC - FHM 705 4G TC XS C M

Multicooking 60GTC - FHM 604 3G TC XS C

Multicooking 30G - Dominó - FHM 302 2G XSE

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.

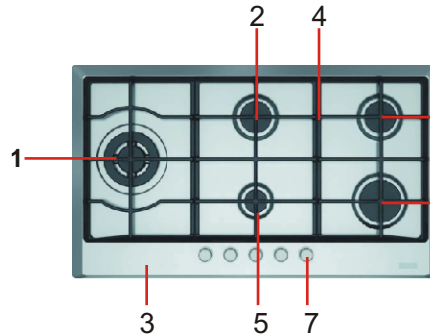
NOTA: Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

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.

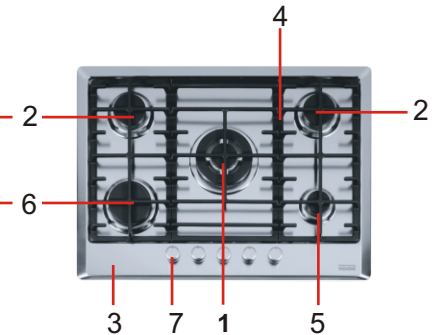
1. Apresentação geral dos produtos	04
2. Utilização do produto - acendimento	05
3. Dicas importantes	07
4. Limpeza e manutenção	09
5. Preparação do nicho de instalação	10
6. Encaixe do cooktop no nicho	11
7. Instalação do cooktop	12
8. Instalação do gás	13
9. Ligação à rede elétrica	15
10. Dados técnicos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

APRESENTAÇÃO GERAL DOS PRODUTOS

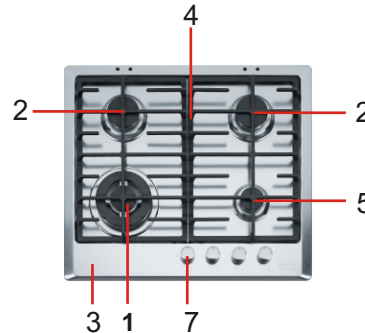
- 1 - Queimador Tripla Chama (TC);
- 2 - Queimador Semi-rápido;
- 3 - Mesa em Inox
- 4 - Grade (trempe) em aço esmaltado;
- 5 - Queimador auxiliar;
- 6 - Queimador Rápido
- 7 - Manípulo (botão) de Acionamento



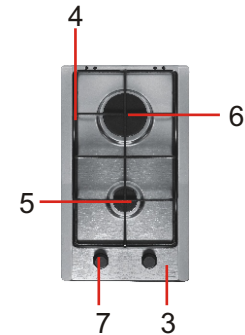
**Multicooking Tripla Chama
Lateral - FHM 905 4G LTC XS C**



**Multicooking 70GTC
FHM 705 4G TC XS C M**



**Multicooking 60GTC
FHM 604 3G TC XS C**



**Multicooking 30 G - Dominó
FHM 302 2G XSE**

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO - ACENDIMENTO

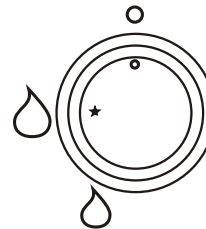
NOTA:

- 1 - Os cooktops Cartesio possuem uma película de segurança sob a mesa, que deverá ser retirada após a instalação, antes do 1º uso.
- 2- 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 13).
- 3- 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, proceder da seguinte forma:

1. Pressione e gire o manípulo/botão correspondente ao queimador desejado 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, repetir a operação;
4. Depois de aceso, solte o botão e regule a chama na posição desejada;
5. Para interromper a passagem de gás, girar o botão até a posição desligado.

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

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

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 uma 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 (Ø Panelas em cm)		
Queimador	FHM 905	FHM 705, 604, 302
Auxiliar	14	14
Semi-rápido	22	20
Rápido	24	24
Tripla Chama (TC)	28	28

- 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).

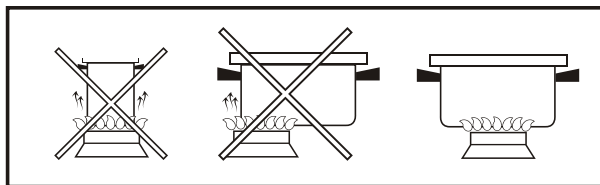


Fig. 1



Fig. 2

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

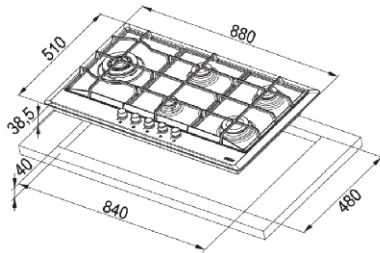
- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em seu cooktop Franke, desconectá-lo da rede de alimentação elétrica, fechar o registro de gás e esperar que esfrie.
- Para evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o cooktop.
- Deve ser absolutamente evitado o uso 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.

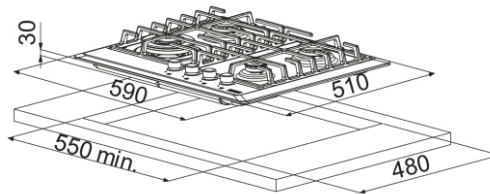
PREPARAÇÃO DO NICHU DE INSTALAÇÃO

Preparar o furo no tampo de acordo com as dimensões indicadas nas figuras abaixo.

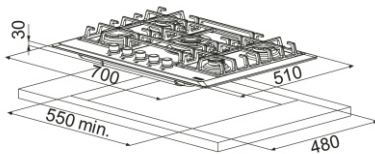
- A abertura deve ser executada na posição mais conveniente (verificar dimensões e informações na pág. 12).
- O tubo flexível de gás não deve entrar em contato com qualquer parte do móvel ou com as paredes de um forno que, eventualmente, tenha sido instalado a baixo do cooktop.
- Este produto pode ser instalado em uma bancada de 20 a 40mm de espessura.



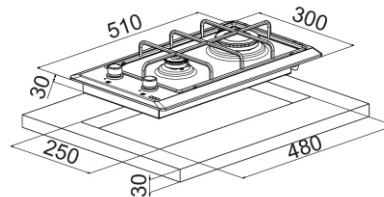
**Multicooking Tripla Chama
Lateral - FHM 905 4G LTC XS C**



**Multicooking 60GTC
FHM 604 3G TC XS C**



**Multicooking 70GTC
FHM 705 4G TC XS C M**



**Multicooking 30 G - Dominó
FHM 302 2G XSE**

ENCAIXE DO COOKTOP NO NICHU

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

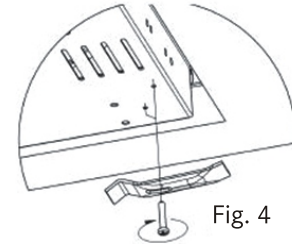


Fig. 4

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.

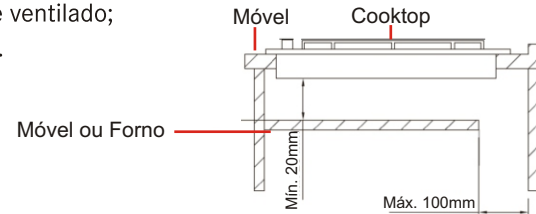


Fig. 5 Vista lateral em corte

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 Técnica Autorizada Franke (consulte as assistências disponíveis em nosso site: 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: instalações 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:

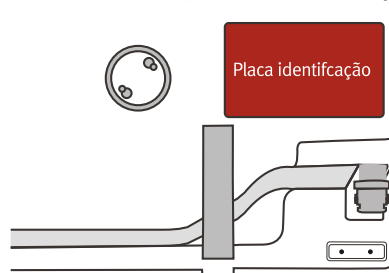


Fig. 3

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 serviço de conversão de gás e instalação não é gratuito. Para a realização de serviço de instalação/conversão chame a ATAF - Assistência Técnica Aut

Os cooktops acompanham o kit de conversão para GN (Gás Natural).

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. 6):**

- Regulador de pressão 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 14177 (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. 7) para posicionar a mangueira flexível de entrada, evitando que a mesma assuma posições desfavoráveis quanto ao estabelecimento 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. 8). Nunca utilize uma chama para localizar vazamentos.

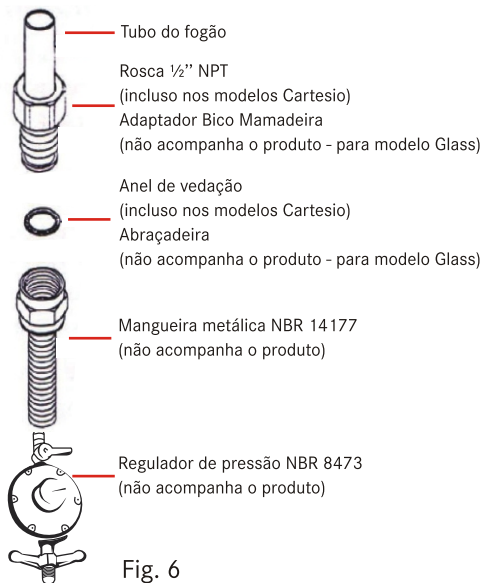


Fig. 6

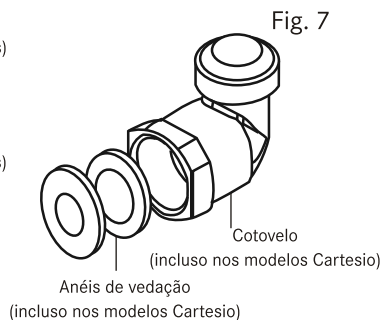
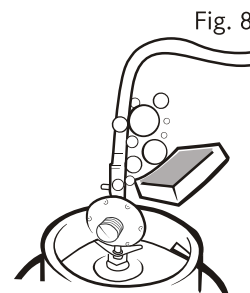


Fig. 7



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.

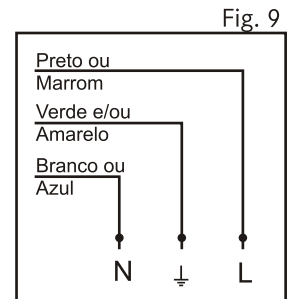
Certifique-se de que:

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 0,5mm². 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.

Modelo Comercial	Mult. TC Lateral FHM905 4G LTC XSC	Mult. 70GTC FHM705 4G TC XSCM	Mult. 60GTC FHM604 3G TC XSC	Mult. 30 G - Dominó FHM302 2G XSE
Acabamento	Inox	Inox	Inox	Inox
Número de queimadores	5	5	4	2
Classe elétrica	I	I	I	I
Tensão nominal	220V	220V	220V	220V
Frequência nominal	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potência elétrica total	0,6 W	0,6 W	0,6 W	0,6 W
Consumo	0,0006 kWh	0,0006 kWh	0,0006 kWh	0,0006 kWh
Categoria do aparelho	II _{2,3}	II _{2,3}	II _{2,3}	II _{2,3}
Potência térmica nominal	11,3 kW	10,8 kW	7,80 kW	4,00 kW
Dimensões do produto - larg. x prof. x alt (mm)	880 x 510 x 38,5	700 x 510 x 30	590 x 510 x 30	300 x 510 x 30

TIPO DE GÁS	QUEIMADOR	MARCAÇÃO INJETORES 1/100	POTÊNCIA TÉRMICA NOMINAL (kW)	POTÊNCIA TÉRMICA REDUZIDA (W)	Consumo Nominal
			Multicooking FHM905 - FHM705 - FHM604 FHM 302	Multicooking - FHM905 FHM705 - FHM604 FHM 302	Multicooking FHM905 - FHM705 - FHM604 FHM 302
GN Gás natural G20 – 20 mbar	auxiliar	72	1,00	0,38	73 g/h
	semi-rápido	97	1,75	0,44	127 g/h
	rápido	115	3,00	0,80	218 g/h
	tripla chama	140	3,30	1,60	240 g/h
		FHM 905 - 133	FHM 905 - 3,8	2,10	FHM 905 - 277 g/h
GLP - Gás liquefeito de petróleo G30 - 30 mbar	auxiliar	50	1,00	1,00	0,095 m3/h
	semi-rápido	65	1,75	1,75	0,167 m3/h
	rápido	85	3,00	3,00	0,286 m3/h
	tripla chama	91	3,30	2,10	0,314 m3/h
		FHM 905 - 97	FHM 905 - 3,8	FHM 905 - 3,8	FHM 905 - 0,362 m3/h

Potência térmica total: ver a placa de identificação aplicada sobre o fundo do fogão de mesa.



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 asfixiantes.

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 Ltda.

Matriz e Showroom
Rua Arnaldo Moreira Douat, 445 - 89211-000
Joinville - SC - Brasil

0800 47 7300 - www.franke.com.br