



РУС

Инструкции по установке и эксплуатации Встраиваемая варочная панель

MODEL

FHNS 604 4G BK C	FHNG 302 2G BK C
FHNS 604 4G WH C	FHNG 604 4G BK C
FHNS 604 4G GR C	FHNG 604 4G BK C
FHNS 604 4G BR C	FHNG 604 4G TC BK C
FHNS 604 4G CR C	FHNG 604 3G 1E BK C
FHNS 705 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC WH C	FHNG 905 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC G C	
FHNS 705 4G TC BR C	
FHNS 705 4G TC CR C	
FHNS 905 4G TC BK C	
FHNS 905 4G TC WH C	
FHNS 604 4G S BK E	
FHNS 604 4G S WH E	
FHNL 302 2G XS C	
FHNL 604 4G XS E	
FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 603 2G TC BK C
FHNL 604 3G 1E XS E	FHNS 603 2G TC WH C
FHNL 705 4G TC XS E	
FHNL 905 4G TC XS C	

Оглавление

Оглавление	3
Предупреждения общего характера	4
Модели и панель управления.....	9
Введение.....	11
Эксплуатация.....	11
Правильное расположение крышек рассекателей конфорок.....	12
Устройство газ-контроля (FFD)	12
Использование электроконфорки.....	13
Возможны причины повреждения стекла.....	15
Использование решеток, рекомендации.....	17
Очистка и уход за варочной панелью	19
Гарантийное обслуживание	20
Установка.....	20
Информация об установке изделия	21
Подсоединение газопровода	23
Электрическое подключение.....	24
Подключение газа	25
Технические данные	28
Показатели эффективности изделия.....	30
Показатели эффективности изделия.....	31
Показатели эффективности изделия.....	333
Показатели эффективности изделия.....	33
Показатели эффективности изделия.....	335

Предупреждения о соблюдении техники безопасности

Обратитесь в официальную обслуживающую организацию, если вы столкнулись с любой из следующих ситуаций сразу после распаковки продукта.



- если вы сомневаетесь в полной комплектности всех частей;
- если поврежден кабель питания;
- если у вас нужна дополнительная информация о работе изделия.

Данное изделие рассчитано на источник питания 220-240 В, 50-60 Гц.

Предупреждения общего характера

Для обеспечения эффективности и безопасности работы данного бытового прибора обращайтесь в официальную организацию по техническому обслуживанию и текущему ремонту.

- Следует использовать только оригинальные запасные части.
- Данное изделие предназначено для бытового применения и не предназначено для использования в профессиональных целях. Не пытайтесь вносить какие-либо изменения в его функции.
- Обозначения стран, для которых предназначено изделие и в которые оно будет поставляться, указаны на паспортных табличках.
- Гарантия на электрическую систему изделия действительна только в том случае, если изделие имеет заземленное соединение, как это предусмотрено законодательством.
- Если кабель или вилка повреждены, их необходимо заменить новым кабелем и вилкой, которые можно получить у поставщика. Данную замену должны производить квалифицированные специалисты.
- Не прикасайтесь к решеткам варочной панели во время приготовления пищи. Они могут быть очень горячими. Не позволяйте детям находиться рядом с решетками. Используйте решетки исключительно для приготовления пищи. Запрещается использовать их в других целях.
- Данное изделие предназначено только для приготовления пищи. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещения.

- В случае возникновения неисправности в работе изделия до или после проведения технического обслуживания, отключите его от источника питания.
- Если изделие не используется, убедитесь, что кнопки находятся в выключенном положении.
- Запрещается прокладывать газовый шланг и силовой кабель через нагреваемые части изделия.
- Храните горючие и легковоспламеняющиеся материалы на безопасном расстоянии от изделия.
- Если вы не собираетесь использовать изделие в течение длительного периода времени, установите все кнопки в положение «ВЫКЛ» и отключите изделие от источника питания.
- Не оставляйте варочную панель без присмотра, когда она используется, периодически проверяйте ее.
- Если стекло стеклянной варочной панели потрескалось и (или) разбилось, отключите изделие от сети во избежание поражения электрическим током и обратитесь в официальную обслуживающую организацию.
- Не кладите острые предметы на панель.
- Запрещается нагревать на плите закрытые жестяные или стеклянные банки.
- Не ставьте пустые кастрюли или емкости на включенные конфорки. Стеклянная поверхность может быть повреждена.
- Поскольку верхняя поверхность изделия может быть горячей, не ставьте на нее пластиковые или алюминиевые емкости.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- Допускается использование данного изделия детьми в возрасте 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, которые не обладают соответствующим опытом и знаниями, при условии использования ими данного изделия безопасным образом, под надзором и после информирования их о возможных источниках опасности.

Изображения, содержащиеся в настоящем руководстве, предназначены только для представления информации в схематическом виде и могут не соответствовать вашему конкретному изделию.

- Значения, указанные на этикетках изделия или в прилагаемой к нему документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с применимыми стандартами. Эти значения могут различаться в зависимости от использования изделия и внешних условий.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Изделие и его эксплуатируемые части могут нагреваться во время использования. Не прикасайтесь к нагреваемым частям. Детям в возрасте до восьми лет запрещено использовать изделие в отсутствие родителей.



Части, к которым не должны прикасаться дети:

- само изделие и его элементы управления;
- упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пенополистирол, гвозди и т.д.);
- изделие может слишком сильно нагреваться во время и после использования;
- неиспользуемое изделие (в этом случае необходимо принять меры предосторожности в отношении тех частей, которые могут представлять риск).

Запрещается:

- прикасаться к изделию влажными частями тела;
- пользоваться изделием на босу ногу;
- тянуть за само изделие или кабель питания для отсоединения устройства;
- совершать недопустимые и опасные действия с изделием;
- оставлять кабели других электроприборов на горячих частях изделия;
- подвергать изделие воздействию атмосферных условий;
- использовать изделие в качестве поддержки или опоры;
- оставлять легковоспламеняющиеся жидкости рядом с изделием;
- использовать адаптеры, тройники и (или) удлинительные кабели;
- доверять или поручать выполнение работ по монтажу или ремонту неквалифицированным лицам.

Порядок действий в случае обнаружения запаха газа:

- не зажигайте огонь; не курите; не пользуйтесь кнопками / клавишами каких-либо электроприборов; не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами;
- закройте все заслонки устройств, работающих на газе, и на газовых счетчиках;
- откройте двери и окна;
- если все еще чувствуется запах газа, немедленно покиньте помещение;
- оповестите соседей;
- позвоните в пожарную часть; используйте телефон вне помещения;
- не входите в дом, пока не будет объявлено, что это безопасно.

Важно:

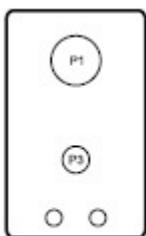
- не ставьте неустойчивые и деформированные кастрюли на конфорки, так как они могут упасть или из них может вылиться содержимое;
- если изделие имеет крышку, убедитесь, что все конфорки остывали перед тем, как закрыть крышку;
- не перекрывайте вентиль подачи газа во время работы варочной панели;
- перед установкой убедитесь, что газовая распределительная сеть соответствует характеристикам, указанным на изделии; тип используемого газа указан на паспортной табличке, расположенной на нижней деке изделия;
- запрещается подключать данное изделие к устройствам с выбросом продуктов сгорания; следует устанавливать и подключать его в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- газовые плиты генерируют тепло и влажность в помещение, в котором они установлены. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения; пути естественной вентиляции должны быть открытыми, по возможности установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку с отводной трубой). В случае интенсивного использования изделия в течение длительного периода времени обеспечьте дополнительную вентиляцию.

Например, откройте окно, используйте более эффективную вентиляцию или повысьте производительность механической системы вентиляции, если таковая имеется.

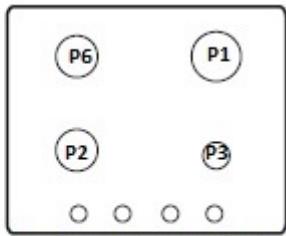
Изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения, вызванные следующими условиями:

Неправильная установка или использование не по назначению, неправильное и недопустимое использование.

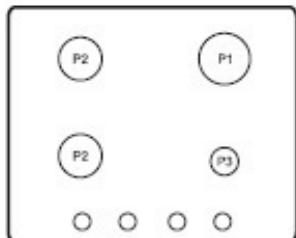
Модели и панель управления



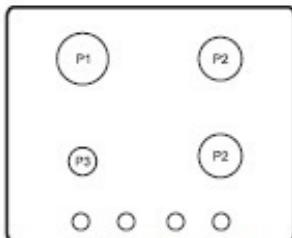
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



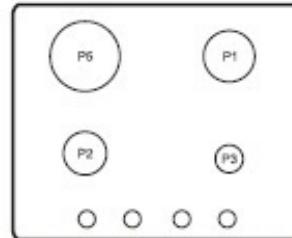
FHNL 604 3G TC XS E



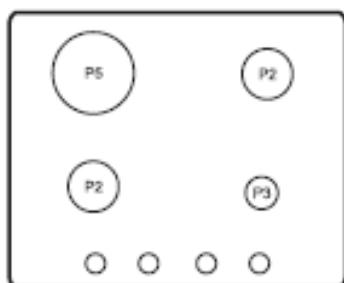
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



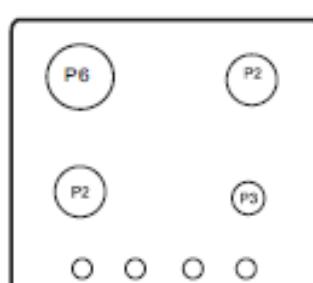
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



FHNL 604 3G 1E XS E



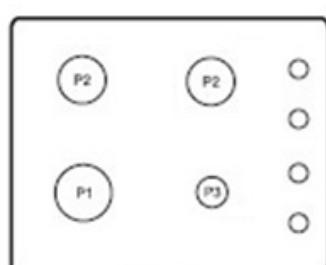
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C



FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

P1) Конфорка быстрого нагрева

P3) Дополнительная конфорка

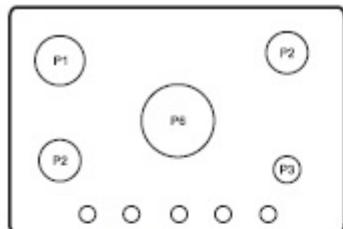
P5) Электроконфорка
Ø 145

P2) Конфорка полубыстрого нагрева

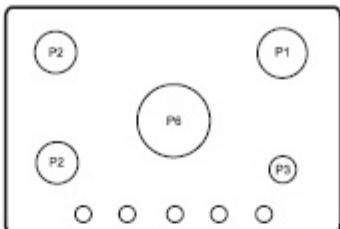
P4) Электроконфорка Ø 180

P6) Wok-конфорка
быстрого нагрева

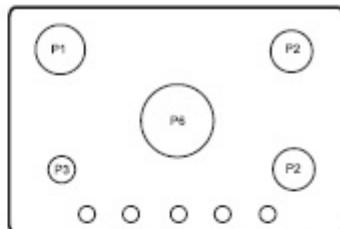
Модели и панель управления



FHNL 705 4G TC XS E



FHNG 705 4G TC BK C



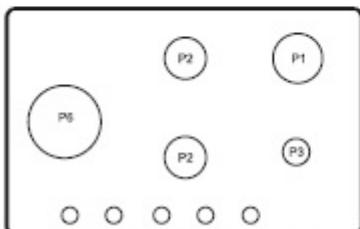
FHNS 705 4G TC WH C

FHNS 705 4G TC BK C

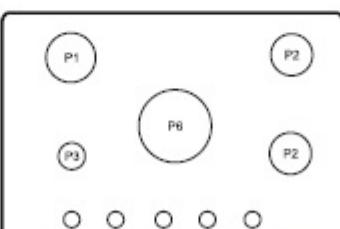
FHNS 705 4G TC GR C

FHNS 705 4G TC BR C

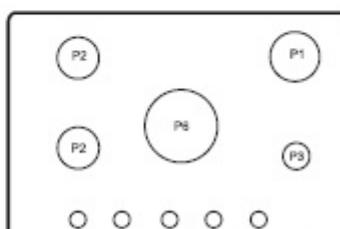
FHNS 705 4G TC CR C



FHNL 905 4G TC XS C



FHNS 905 4G TC BK C



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Конфорка быстрого нагрева

P3) Дополнительная конфорка

P5) Электроконфорка
ø 145

P2) Конфорка полубыстрого нагрева

P4) Электроконфорка ø 180

P6) Wok-конфорка
быстрого нагрева

	Модели								
	FHNG 302 2G BK C FHNL 302 2G XS C	FHNL 604 4G XS E FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E	FHNG 604 4G TC BK C	FHNL 604 3G 1E XS E	FHNL 705 4G TC XS E FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNG 705 4G TC BK C FHNL 905 4G TC XS C FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C	FHNG 604 3G 1E BK C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C
Количество конфорок панели	2 газовые конфорки	4 газовые конфорки	3 газовые конфорки 1 Wok-конфорка	3 газовые конфорки 1 электроконфорка	4 газовые конфорки 1 Wok-конфорка		3 газовые конфорки 1 электроконфорка	3 газовые конфорки 1 Wok-конфорка	2 газовые конфорки 1 Wok-конфорка
Дополнительная конфорка (A) (1 кВт)	x1	x1	x1	x1	x1		x1	x1	x1
Обычная конфорка (SR) (1,75 кВт)	-	x2	x2	x1	x2		x2	x1	-
Электроконфорка (R) (3 кВт)	x1	x1	-	x1	x1		-	x1	x1
Электроконфорка (R) (2,5 кВт)	-	-	x1	-	-		-	-	-
Электроконфорка (R) (3,3 кВт)	-	-	-	-	-		-	x1	
Wok-конфорка (3,8 кВт)	-	-	-	-	x1		-	-	x1
Конфорка Ceran	-	-	-	-	-		-	-	-
Электроконфорка	-	-	-	1500 Вт	-		1500 Вт	-	-
Суммарная мощность	4 кВт	7,5 кВт	7 кВт	7,25 кВт	11,3 кВт		6 кВт	9,05 кВт	7,8 кВт
Расход газа G20-20 мбар	381 л/ч	715 л/ч	667 л/ч	548 л/ч	1077 л/ч		429 л/ч	863 л/ч	743 л/ч
Расход газа G30-30 мбар	291 г/ч	545 г/ч	509 г/ч	418 г/ч	822 г/ч		327 г/ч	658 г/ч	568 г/ч
Расход газа G30-37 мбар	291 г/ч	545 г/ч	509 г/ч	418 г/ч	822 г/ч		327 г/ч	658 г/ч	568 г/ч
Категория газа	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+		II2H3+	II2H3+	II2H3+
Класс установки	3	3	3	3	3		3	3	3
Источник питания	220-240 В переменного тока, 50-60 Гц	220-240 В пер. тока 50-60 Гц	220-240 В пер. тока 50-60 Гц	220-240 В пер. тока 50-60 Гц	220-240 В пер. тока 50-60 Гц		220-240 В пер. тока 50-60 Гц	220-240 В пер. тока 50-60 Гц	220-240 В пер. тока 50-60 Гц
Предохранительная газовая задвижка	Опция	Опция	Опция	Опция	Опция		Опция	Опция	Опция
Кабель питания	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА		ДА	ДА	ДА
Электроподжиг	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА		ДА	ДА	ДА
Размеры изделия	FHNG 302 2G BK C 320 x 520 MM FHNL 302 2G XS C 305x510mm	FHNL 604 4G XS E 580x510mm FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E 590x520mm	FHNG 604 4G TC BK C 590 x 520 MM	FHNL 604 3G 1E XS E 580 x 510 MM	FHNL 705 4G TC XS E 680x510mm FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C 680x520mm	FHNG 705 4G TC BK C 680x520mm FHNL 905 4G TC XS C 860x510 FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C 860x520mm	FHNG 604 3G 1E BK C 590 x 520 MM	FHNL 604 3G TC XS E 590x520m m	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C 590 x 520 MM

Введение

Спасибо, что Вы выбрали данное изделие Franke! Мы рекомендуем внимательно прочитать предупреждения и рекомендации, содержащиеся в руководстве по эксплуатации, перед тем, как приступить к использованию изделия. Таким образом, вы сможете эффективно использовать изделие в течение более длительного периода времени.

Данное изделие следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях в соответствии с требованиями действующего законодательства. Перед установкой или использованием изделия ознакомьтесь с соответствующими инструкциями. Храните настоящее руководство по эксплуатации в надежном месте для последующего использования.

Эксплуатация

Поджиг конфорок

На данных моделях механизм поджига и предохранительное устройство размещены вместе в кнопке.

Выполните следующие действия для поджига конфорки.

1. Поверните кнопку (ручку) выбранной конфорки.
2. Удерживайте ее в нажатом положении в течение $\frac{3}{4}$ секунды для воспламенения газа, выходящего из горелки, посредством искр и нагрева термопары (термоэлемента).
3. Отпустите кнопку через $\frac{3}{4}$ секунды и поверните ее против часовой стрелки, чтобы отрегулировать пламя по желанию. Если пламя гаснет, поверните кнопку в выключенное положение и повторите все действия с начала.



Использование пламени

В целях экономии газа и достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать кастрюли, соответствующие диаметру конфорок во избежание попадания пламени на стенки кастрюли.

Не ставьте посуду с диаметром, превышающим указанные значения, на конфорки рядом с кнопками во избежание чрезмерного нагрева кнопок.

Допустимые диаметры кастрюль

Конфорка	Диаметр кастрюли, Ø
Малая конфорка	От Ø 12 до Ø 16
Средняя конфорка	От Ø 14 до Ø 20
Большая конфорка	От Ø 18 до Ø 24
Wok-конфорка	От Ø 22 до Ø 26
Электроконфорка	От Ø 14 до Ø 18

Правильное расположение крышек рассекателей конфорок

Решетки и крышки рассекателей конфорок необходимо устанавливать правильным образом для надлежащей работы варочной панели. (Рис. 1)

Электрод электроподжига и части конфорки, связанные с функцией поджига, должны быть установлены правильным образом на своих местах.

Убедитесь, что пламя имеет голубой цвет и отсутствует посторонний шум. Если пламя желтого цвета или во время первого воспламенения возникает шум, выключите варочную панель и убедитесь, что конфорки правильно установлены в своих местах. Обратитесь в официальную обслуживающую организацию, если не удается устранить проблему.

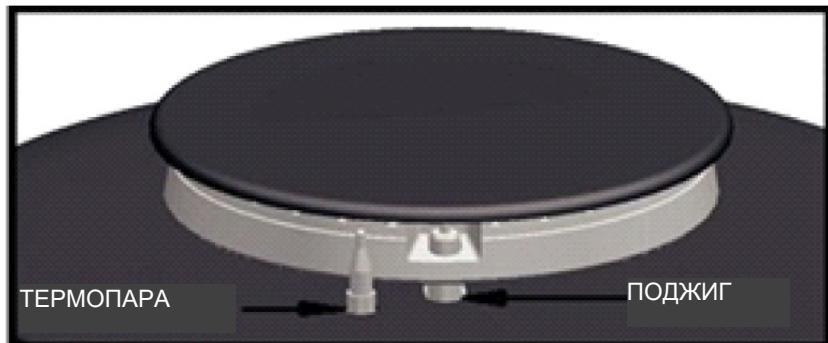


Рис. 1

Устройство газ-контроля (FFD)

Все конфорки вашей панели оснащены устройством защиты от утечек газа при гашении пламени по какой-либо причине (перелив воды, порыв ветра и т.п.). Если пламя гаснет при включении ручки конфорки, данная система отключает подачу газа на горелку,

предотвращая заполнение помещения газом. Если горелка была выключена системой пожарной безопасности, поверните ручку конфорки варочной панели в выключенное положение и подождите не менее 60 секунд, чтобы можно было возобновить процедуру поджига. Повторите процедуру поджига через 60 секунд.

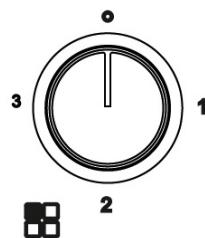


Использование электроконфорки

Предупреждения

Перед использованием электроконфорки сразу после установки варочной панели установите самый высокий уровень нагрева электроконфорки и подождите 5 минут, не ставя на нее кастрюли. В течение этого периода времени может появиться запах гари из электроконфорки; это нормально. Они исчезнут по истечении определенного времени использования. За исключением первого нагрева, не используйте конфорку без кастрюлей или других емкостей. Используйте кастрюли, имеющие полностью плоское и толстое основание, размер которого примерно соответствует размеру нагревательного элемента. Запрещается использовать кастрюли с основаниями меньшего размера. Примите меры для предотвращения попадания жидкостей на электроконфорку. Не ставьте на нее мокрые кастрюли. Примите меры для предотвращения попадания на электроконфорку продуктов, содержащих кислоту, в том числе уксуса, соли, лимонного сока. Не используйте такие острые предметы, как лопатки, для очистки алюминиевых деталей или мест соединения стеклянных и металлических поверхностей на варочной панели.

Эксплуатация



Ручка регулировки мощности 3+1

Управление электроконфоркой осуществляется ручкой, с помощью которой вы можете выбирать подходящую мощность для приготовления пищи.

Для включения электроконфорки:

Принимая во внимание способ приготовления и количество пищи и используя приведенную ниже таблицу, поверните ручку регулировки влево, чтобы установить ее в подходящее положение для приготовления пищи. Красный световой индикатор загорается, если ручка установлена в любое положение, кроме выключенного положения.

Для выключения электроконфорки: Поверните ручку регулировки в положение «0». Световой индикатор погаснет.

Ручка регулировки мощности 3+1

1	● Слабый нагрев	Подогрев
2	● Средний нагрев	Быстрый разогрев и приготовление
3	● Сильный нагрев	Жарка

Рекомендуемые настройки указаны для ознакомления. Увеличивать мощность необходимо в следующих случаях:

- если вы готовите большое количество жидкой пищи;
- если вы готовите на большое количество порций;
- если вы готовите пищу в кастрюлях без крышки.

Рекомендации

Если поверхность варочной панели изнашивается в результате длительного срока ее использования, добавляйте несколько капель масла или другого коммерчески доступного средства для ухода за варочной поверхностью во время чистки.

Рекомендуется устанавливать ручку регулировки на самый высокий уровень нагрева в начале процесса приготовления и готовить пищу на среднем уровне нагрева в зависимости от свойств и количества пищи.

***Категорически запрещается использовать электроконфорку без кастрюль или других подходящих емкостей на ней. Это может привести к возникновению пожара, особенно если процесс приготовления пищи занимает много времени.**

***Примите все необходимые меры для предотвращения протекания жидкостей на горячую конфорку.**

***Используйте кастрюли с плоским дном подходящего диаметра, которое закрывает всю поверхность электроконфорки.**

Положение ручки	Приготовление
0	Выкл
1	Для растапливания (масла, шоколада и т.п.) Для подогрева пищи и нагрева жидкостей.
2	Для разогрева остатков пищи, приготовления соуса и крема, а также блюд медленного приготовления, например, пасты, супа, плова, говядины и жаркого.
3	Для жарки мяса и рыбы, приготовления картофеля и хорошо проваренных блюд, быстрого обжаривания ингредиентов и приготовления мяса полной прожарки.

Возможны причины повреждения стекла

- 1.** Удары и (или) нагар, глубокие царапины в результате любого воздействия.
- 2.** Возможные удары по краям стекла варочной панели кастрюлями.
- 3.** Пролитие холодных жидкостей на стекло, перелив продуктов, содержащих сахар и щелочь во время процесса приготовления.
- 4.** Пламя направлено назад по какой-либо причине и соприкасается со стеклом (это может быть связано с тем, что конфорки и крышки рассекателей конфорок были сняты во время очистки, но не установлены обратно правильным образом).
- 5.** Использование кастрюль большего диаметра, чем рекомендованное в руководстве пользователя.

В кастрюлях большого размера пища нагревается дольше обычного, при этом кастрюля отражает больше тепла на стекло.

- 6.** Использование перфорированных тарелок, кастрюль, сковородок и т.д. на стеклянной варочной панели. При использовании этих изделий соки ингредиентов капают на стекло через отверстия, создавая эффект удара о горячее стекло.

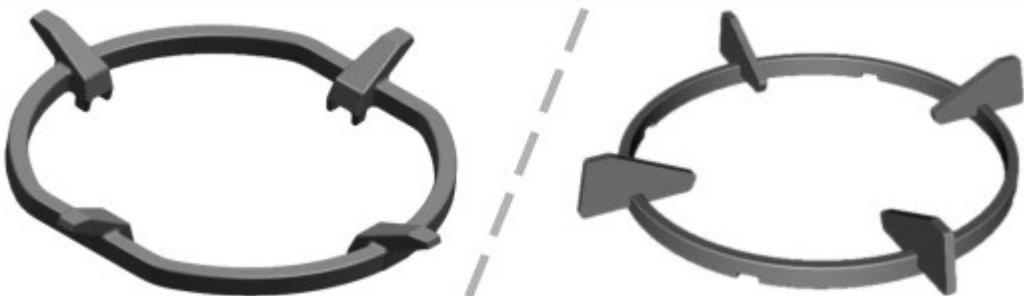
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

В случае повреждения стекла выключите все конфорки и электрические нагревательные элементы и выньте вилку из розетки.

Не прикасайтесь к поверхности изделия.

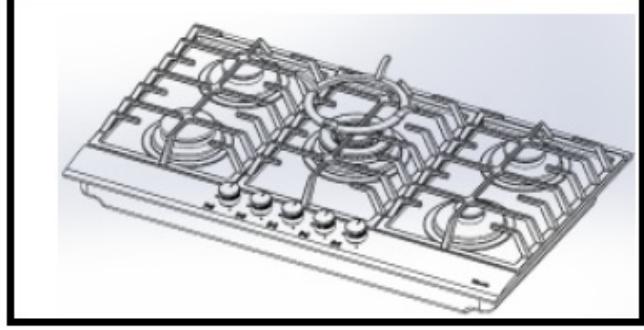
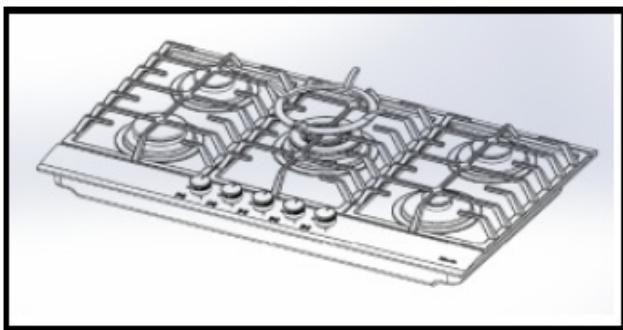
Не пользуйтесь изделием.

Использование Wok-конфорки



Конфорка тройного пламени мощностью 3,8 кВт на наших изделиях 70 см и 90 см также может использоваться в качестве Wok-конфорки. При использовании Wok-конфорки с посудой Wok, обязательно используйте WOK-адаптер (принадлежности). Продавец и производитель не несут ответственности за материальный или нематериальный ущерб в результате падения посуды Wok или аналогичных ситуаций.

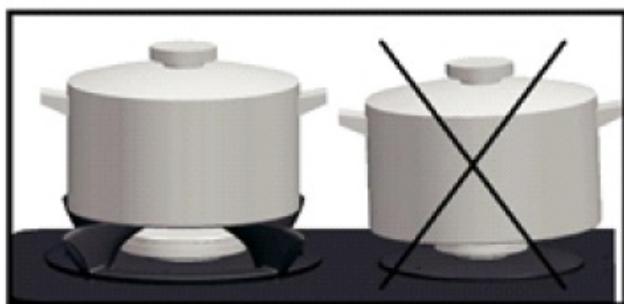
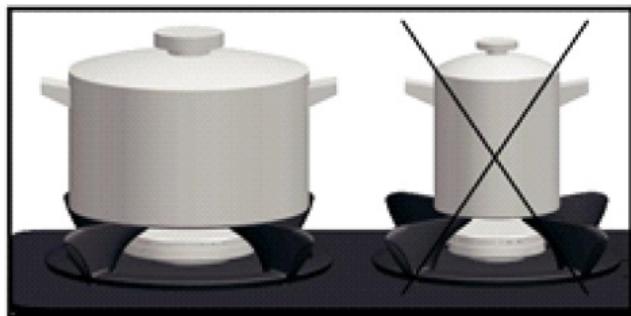
Вы можете приобрести кухонные принадлежности WOK у официальных поставщиков и в пунктах продажи Franke / Dominox.



Использование решеток, рекомендации

Решетки варочной панели под посуду были разработаны для безопасного использования панели. Перед использованием изделия убедитесь, что решетки установлены правильным образом.

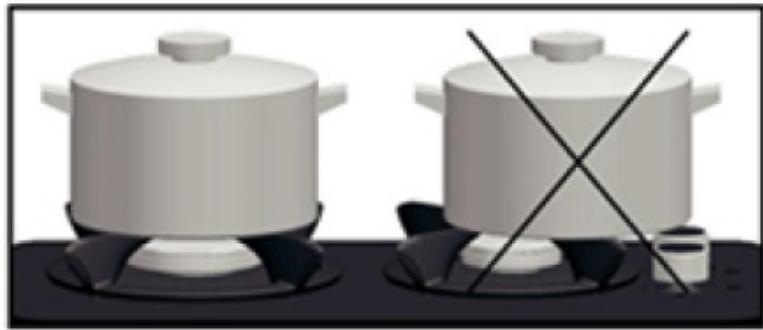
- Не используйте посуду с поврежденным дном. Это может привести к потере ее устойчивости на решетках.



- Не устанавливайте посуду для приготовления пищи непосредственно на крышки рассекателей конфорок. Для этого следует использовать решетки.



- Для предотвращения потери тепла избегайте приготовления пищи в кастрюлях без крышек или с полузакрытыми крышками.



- Устанавливайте кастрюлю по центру конфорки. Установленная со смещением кастрюля может опрокинуться.
- Не ставьте кастрюли большого размера на ручки. В противном случае ручки могут быть повреждены. Не ударяйте посудой о решетки.
- Избегайте ударов об основание конфорки. Не кладите острые предметы на основание.
- Не нагревайте кастрюли без содержимого. В противном случае дно кастрюли может быть деформировано. Тепло, накапливаемое на дне, может повредить поверхность основания конфорки.
- Не лейте холодные жидкости на поверхность стекла или конфорки, если поверхность горячая.
- Не кладите острые предметы на панель.
- Не используйте кастрюли, которые направляют избыточное тепло на нижнюю поверхность.
- Никогда не пытайтесь использовать воду для тушения возможного пожара. Отсоедините варочную панель от сети и погасите огонь противопожарным одеялом или другим предметом, предотвращающим попадание воздуха внутрь.
- Данное устройство нельзя использовать с таймером или пультом дистанционного управления.

Предупреждение:



- * Поскольку температура конфорок во время использования всегда высокая, не оставляйте изделие без присмотра на кухне во время его использования и не позволяйте детям находиться рядом с изделием.
- * Когда вы готовите пищу на масле или жире, не оставляйте изделие без присмотра во избежание риска воспламенения.
- * Не держите легковоспламеняющиеся материалы рядом с варочной панелью во время ее работы.

Перед проведением процедур очистки и ухода соблюдайте следующие правила:

Предупреждение: Перед выполнением каких-либо работ по техническому обслуживанию варочной панели всегда отсоединяйте варочную панель от сети или выключайте питание с помощью сетевого выключателя.

- Для предотвращения возникновения царапин и следов износа ни в коем случае не используйте пароочистители, проволочные или металлические ершики и мочалки или соляную кислоту для чистки и полировки кастрюль.
- Не оставляйте на варочной панели кислотосодержащие или щелочесодержащие вещества
- Запрещается использовать острые предметы во избежание повреждения уплотнений между поверхностью варочной панели и керамическим стеклом или между рамой и рабочей поверхностью.
- Не используйте чистящие средства, содержащие песок, щелочь, кислоту, хлор, а также спреи для чистки плит, моющие средства, предназначенные только для посудомоечных машин.
- Не используйте моющие средства для чистки изделия, так как это может привести к появлению несмываемых синеватых пятен на керамических поверхностях.
- Используйте влажную тканевую салфетку для удаления остатков моющих средств, специально предназначенных для керамических поверхностей варочных зон.
- После очистки изделия влажной тканевой салфеткой, всегда тщательно вытирайте его насухо во избежание образования известкового налета.
- В случае пролития на варочную панель пищи, содержащей сахар, немедленно удалите ее подходящей губкой.
- Используйте влажную салфетку для удаления больших пятен и подходящую щетку для трудноудалимых пятен.
- Используйте несколько капель моющего средства, специально предназначенного для керамических поверхностей, и бумажное полотенце или влажную тканевую салфетку для тщательной очистки варочной панели.
- Если вы случайно просыпали сахар или уронили пластмассовые предметы или алюминиевую фольгу на горячую варочную панель, немедленно отключите ее от сети.
- Все решетки, крышки и рассекатели можно промывать горячей мыльной водой. После этого их следует тщательно очистить.
- Убедитесь в том, что места, где проходит газ, абсолютно чисты.
- Первоначальный цвет решеток, на которые ставится посуда, может измениться со временем из-за очень высокой температуры. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ РЕШЕТКИ В ПОСУДОМОЙКЕ.**

Если свеча розжига не работает из-за загрязнения: Аккуратно прочистить свечу розжига проволочной щеткой не снимая свечу и не прилагая чрезмерных усилий.

Примечание: При очистке свечи, убедитесь, что она отключена. При необходимости свяжитесь с авторизованной сервисной службой.

Гарантийное обслуживание

Если вы столкнулись с проблемами во время обычного использования изделия, обратитесь в одну из официальных обслуживающих организаций компании Franke, перечисленных в приложении.

Никогда не обращайтесь в неофициальные обслуживающие организации.

Установка

Пояснения, касающиеся работ по установке газовой и электрической части, содержатся в следующих разделах. Данные работы должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с требованиями действующего законодательства. Работы, выполненные неквалифицированными лицами, могут повлечь за собой возникновение опасностей. Производитель и продавец несут никакой ответственности за причинение вреда жизни или здоровью и материальный ущерб в результате несоблюдения настоящих инструкций. При подключении газа соблюдайте правила и законы страны, в которой устанавливается устройство. Поэтому перед установкой изделия убедитесь в соответствии местных газораспределительных условий (тип и давление газа) и параметров изделия.

Параметры настройки данного изделия указаны на этикетке.

Подготовка мебели

Настоящее руководство предназначено для встраиваемой варочной панели класса 3. Подготовьте место установки, размеры которого должны соответствовать значениям, указанными на рисунках 2 и 3. Предусмотрите наилучшее возможное местоположение, чтобы можно было легко извлечь изделие в случае возникновения возможных проблем. Убедитесь в том, что газопровод варочной панели не касается краев.

Встраивание изделия в мебель

После выполнения соединений, нанесите на края варочной панели в виде полоски пену на основе этиленпропиленового каучука, поставляемую вместе с монтажными частями. Слегка затяните крепежный крюк и используйте изогнутый нож для удаления избытка пены.

Во избежание несчастных случаев во время установки необходимо использовать защитные перчатки.

Информация об установке изделия

Предупреждение:

Данное изделие следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях в соответствии с требованиями действующего законодательства. Перед установкой или использованием изделия ознакомьтесь с соответствующими инструкциями.

Предупреждение:

Данное изделие не предназначено для подключения к системе выпуска продуктов сгорания. Данное изделие следует подключать и устанавливать в соответствии с применимыми правилами и нормами монтажа. Особое внимание следует уделить требованиям по вентиляции.

Специалист, осуществляющий установку изделия, должен соблюдать правила и нормы, касающиеся вентиляции и отвода выхлопных газов.

- Данная варочная панель была спроектирована для встраивания в стандартные, серийно выпускаемые столешницы.
- Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм.
- Материалы, из которых изготовлена столешница и перегородки под столешницей, должны выдерживать температуру минимум 100°C.
- Между варочной панелью и кухонными стенами необходимо оставить безопасное расстояние.
- Отверстие под панель в столешнице должно быть таким, как показано на рисунке. (Рис. 2 / Рис. 3)
- Расстояние между основанием варочной панели и перегородкой должно быть не менее 25 мм. (Рис. 2)
- Расстояние между верхней частью варочной панели и другим устройством (например, вытяжкой) должно быть не менее 700 мм. (Рис. 2)
- Если поверх встроенной духовой печи, в которой нет системы охлаждения, устанавливается 60-сантиметровая варочная панель, рекомендуется просверлить вентиляционное отверстие диаметром не менее 300 см² для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха. В случае установки варочной панели шириной 75 см или 90 см, в духовке должен быть установлен охлаждающий вентилятор.

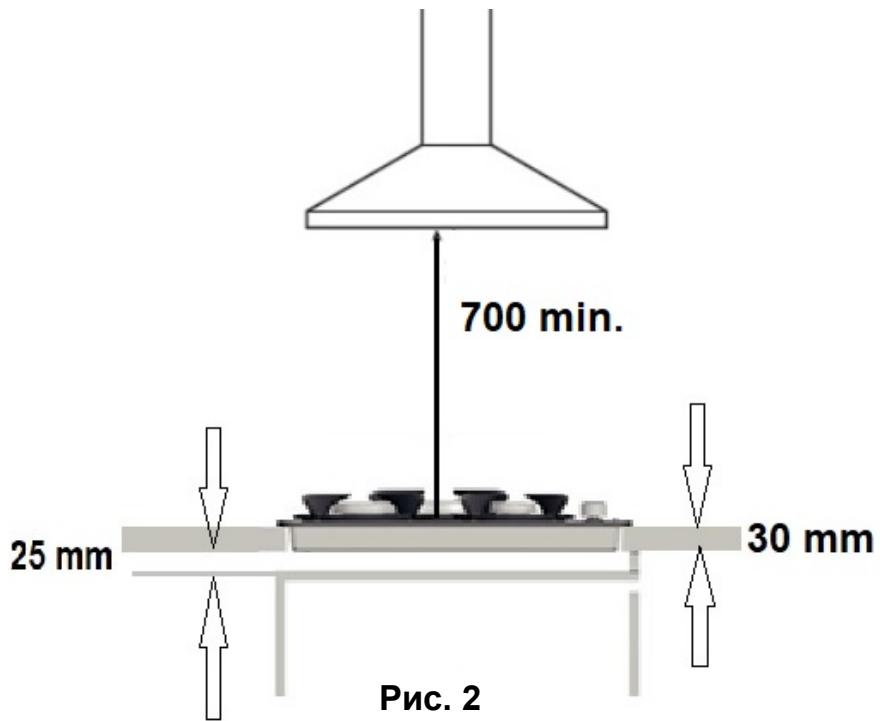
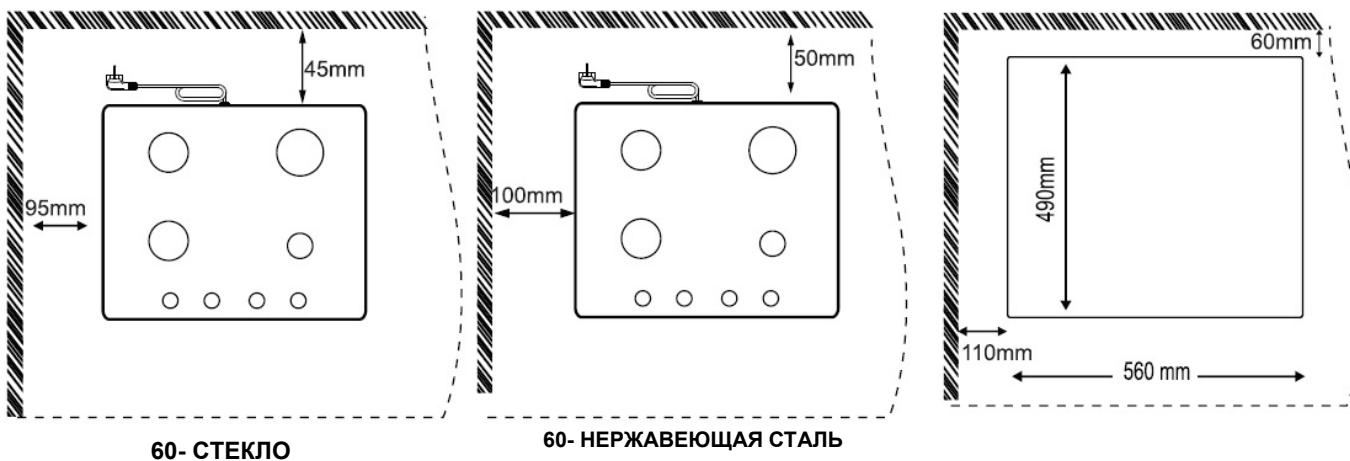
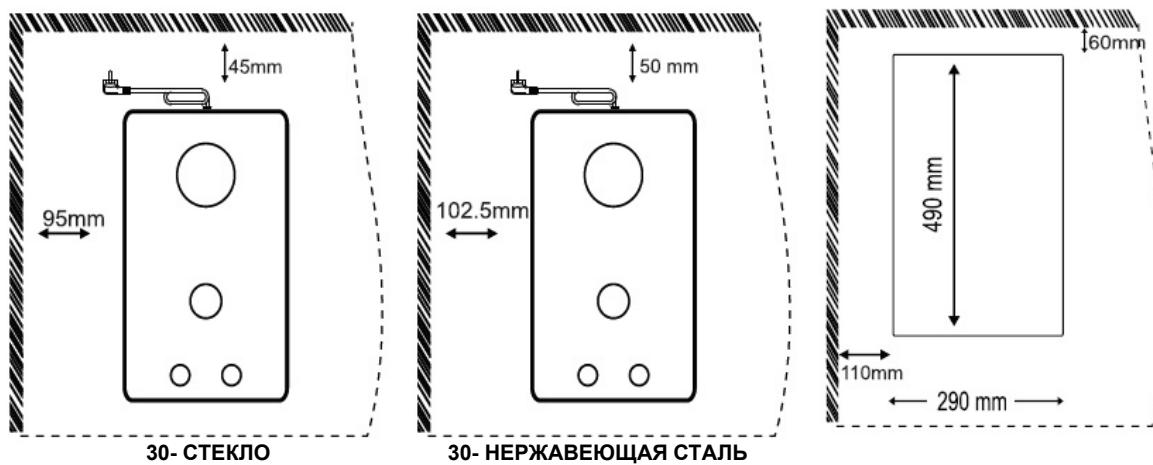


Рис. 2



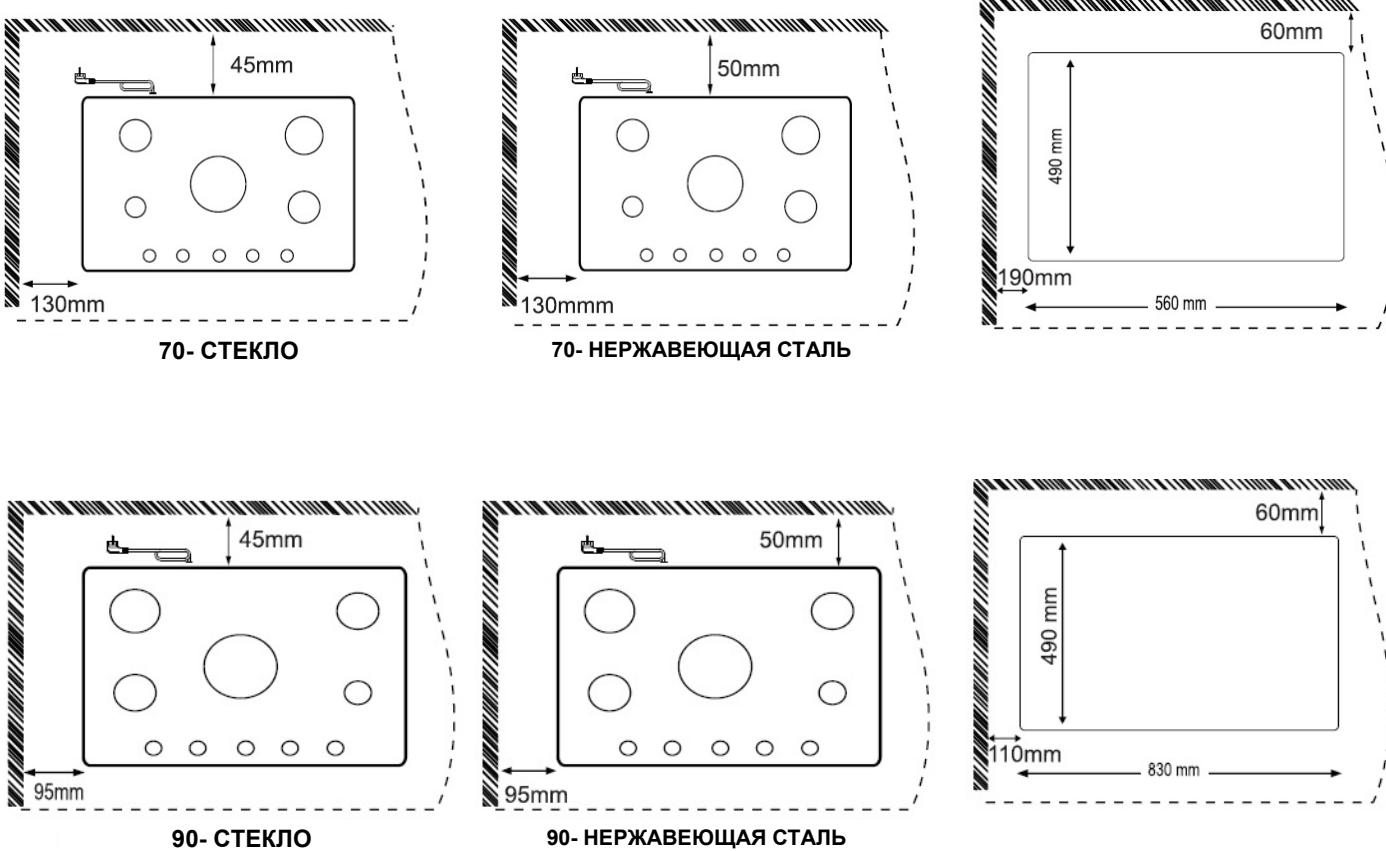


Рис. 3

Подсоединение газопровода

Подсоедините изделие к газопроводу в соответствии с требованиями действующего законодательства и только после внесения необходимых корректировок для этого типа газовых устройств. В противном случае выполните действия, описанные в пункте «Замена форсунок». Для подачи сжиженного газа используйте регуляторы давления в соответствии с требованиями действующего законодательства.

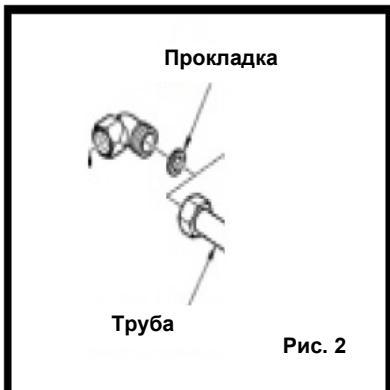


Рис. 2

Установите прокладку, которая предусмотрена для обеспечения надежного соединения газопровода. Необходимо соблюдать действующие правила, касающиеся подключения газа. После завершения проверьте соединение мыльной водой на отсутствие утечки.

Вентиляция в зоне установки

В соответствии с применимыми правилами и нормами обеспечьте наличие отверстий, ведущих во внешнюю среду или в вентиляционный канал, обеспечивающий надлежащий поток воздуха.

Обеспечьте, чтобы отверстия:

1. Имели проходное сечение не менее 100 см².
2. Нельзя было закрыть ни изнутри, ни снаружи.
3. Нельзя было перегородить предметами, препятствующими прохождению воздуха.
4. Находились достаточно высоко, чтобы не нужно было предусматривать принудительный отвод продуктов сгорания.

Если отверстия находятся в стене соседнего помещения, данное помещение должно иметь прямоточную вентиляцию, и оно не должно быть:

- i. Спальней.
- ii. Помещением общего пользования с местом для установки оборудования.
- iii. Помещением, в которой существует опасность возникновения пожара.

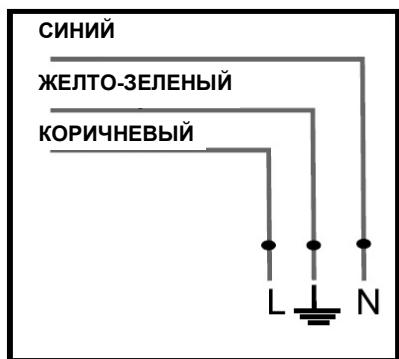
Перед проверкой изделия убедитесь в отсутствии снижения давления из-за неисправности другого изделия, используемого в помещении, где предусмотрены вентиляционные отверстия. Обеспечить вентиляцию между двумя зонами с постоянно свободными проемами, например, увеличьте расстояние между дверью и полом. Отвод продуктов сгорания должен осуществляться с помощью вытяжки так, чтобы продукты сгорания отводились либо непосредственно во внешнюю среду, либо через вытяжной канал или дымоход.

Электрическое подключение

Варочная панель Franke имеет трехполюсный кабель питания со свободным разъемом. Если варочная панель будет постоянно подключена к сети, для высокого напряжения категории III установите устройство отключения, которое предназначено для полного отключения тока, в отверстии между контактами. Выполните следующую проверку.

- a.) Вилка и розетка должны быть рассчитаны на 16А.
- b.) Они должны быть легко доступны и расположены таким образом, чтобы при подключении и отключении изделия не были доступны никакие электрические части.
- c.) Вилка должна легко выниматься из розетки.
- d.) Если изделие встроено в столешницу, она не должна нажимать на вилку, когда она вставлена в розетку.
- e.) Не следует одновременно подключать 2 электроприбора к одному гнездовому разъему.
- f.) Если необходимо заменить кабель питания, используйте новый кабель типа H05VV-F размером 3 x 1,5 мм².
- g.) Следует обратить внимание на маркировку проводов. (Коричневый = Фаза, Синий = Нейтраль, Желто-зеленый = Заземление)

Примечание: Обеспечьте, чтобы ваше сетевое соединение (напряжение, максимальные значения мощности и тока) соответствовало характеристикам панели FRANKE.



Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить специально предназначенным для этого кабелем или кабелем, поставляемым изготовителем или официальной обслуживающей организацией.

Данное изделие имеет заземление только для функциональных целей.

Подключение газа

Настоящие инструкции предназначены только для квалифицированного персонала и профильных специалистов. Установка прибора должна соответствовать требованиям действующих стандартов.

Перед началом выполнения работ необходимо отключить электрическое соединение.

Предупреждение: Тип газа и требуемые корректировки для данного изделия указаны на паспортной табличке.

Предупреждение: Перед установкой изделия убедитесь в соответствии местных газораспределительных условий (тип и давление газа) и параметров изделия.

Уполномоченный специалист или официальная обслуживающая организация, осуществляющие установку, должны внести корректировки в соответствии с требованиями действующего в данной стране законодательства по монтажу.

Тип газа, который должен использоваться для варочной панели, указан на этикетке, которая находится на нижней стороне панели. Подключение к основному подводу газа или к газовому баллону необходимо осуществлять только после проверки того, что изделие было настроено на соответствующий тип газа. Если тип газа задан правильно, выполните следующие инструкции.

- Убедитесь, что регуляторы сжиженного углеводородного газа, которые вы будете использовать для с изделием, сертифицированы по TSE и имеют выходное давление 300 mmSS (30 мбар).
- В случае давления 500 mmSS (50 мбар) необходимо использовать подходящий регулятор сжиженного углеводородного газа.
- Давление природного газа составляет 200 mmSS (20 мбар). Обратитесь в одну из наших официальных обслуживающих организаций для перехода на природный газ.

Используйте трубы, шайбы или уплотнительные шайбы, соответствующие государственным стандартам.

Для некоторых моделей предоставляется соединение конической развалицовкой для установки изделия в некоторых странах, где соединение конической развалицовкой является обязательным. В этом случае варочная панель должна подключаться посредством соединения конической развалицовкой.

Если варочная панель подключается к газопроводу посредством гибкого шланга, длина шланга должна быть **120 см** максимум.

- Конец входного газового соединения должен быть установлен таким образом, чтобы можно было обеспечить свободное перемещение гибкого шлангового соединения.
- Подсоединяемый гибкий шланг не должен каким-либо образом соприкасаться с движущимися частями в месте, предназначенном для установки устройства, (например, с выдвижным ящиком), и он не должен проходить через зону, где он будет являться каким-либо препятствием.
- Не разбирайте изделие для подключения, если только производитель не рекомендует использовать гибкий шланг.

Прежде чем приступить к работе по подключению газа, отключите подачу газа.

Выполните соединение, убедившись в отсутствии давления на соединительные стыки и трубы. Удостоверьтесь, что трубы не запутались, не перегнуты и не касаются острых углов. Убедитесь, что газовый шланг сертифицирован по TSE и не проходит через зоны высокой температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не подвергайте газовый шланг дополнительным нагрузкам. Заменяйте газовый шланг варочной панели каждые 4 или 5 лет, даже если он не поврежден.

ПРИМЕЧАНИЕ: После выполнения соединения используйте мыльную пену, чтобы проверить отсутствие утечки из труб. не зажигайте огонь;

Следуйте приведенному ниже порядку установки.

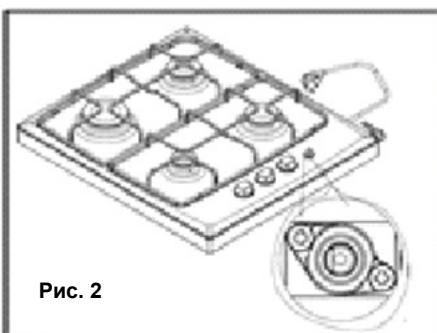
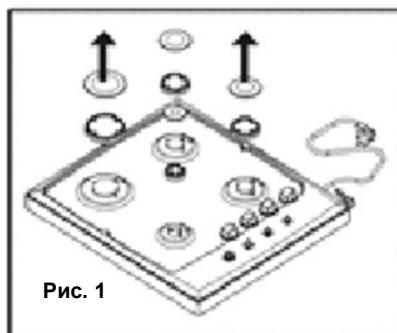
- 1.) Подсоедините цилиндрический переходник с наружной резьбой, уплотнение, переходник с внутренней резьбой типа «конический-цилиндрический» или «цилиндрический-цилиндрический», соответственно.
- 2.) Используя гаечный ключ, затяните соединения, правильно расположив трубы.
- 3.) Используя жесткую медную трубу или гибкую стальную трубу, выполните подключение к основному подводу газа.

Предупреждение: Используйте мыльный раствор, чтобы в последний раз проверить трубы на отсутствие утечки, и ни в коем случае не используйте огонь.

Установка варочной панели для различных типов газа

Настоящие инструкции предназначены только для квалифицированного персонала и профильных специалистов. Установка прибора должна соответствовать требованиям действующих стандартов.

Все процедуры следует выполнять, предварительно отключив электрические соединения.



- Для перехода на другой тип газа снимите крышки конфорок и рассекатели с панели. Снимите форсунки, как указано на рисунке выше, и замените их форсунками подходящего диаметра, указанного в руководстве по эксплуатации.
- Снимите ручки и резиновые уплотнения варочной панели и выполните процедуру с помощью плоской прецизионной отвертки так, чтобы она была обращена к регулировочному винту клапана.
- Чтобы установить положение слабого пламени, поверните винт регулировки газа на клапане и установите минимальный расход газа. Установите узел отрегулированной конфорки, зажгите конфорку и установите ручку на минимальное пламя, прежде чем выполнять данную корректировку.
- Винт регулировки расхода должен быть ослаблен при переводе варочных панелей с сжиженного углеводородного газа (СУГ) на природный газ (ПГ) и затянут при переводе варочных панелей с природного газа на СУГ.
- После настройки варочной панели с одного типа газа на другой сначала установите резиновые уплотнения, а затем ручки, чтобы завершить процедуру.

Данные инструкции предназначены для официальной обслуживающей организации. Изделие следует устанавливать правильным образом в соответствии с применимыми руководящими указаниями.

Перед выполнением каких-либо процедур варочную панель следует отсоединить от источника питания. В паспортной табличке варочной панели указан тип газа, для работы с которым предназначена панель.

После установки форсунок используйте мыльную пену для проверки утечки газа. Для этого нанесите пену на нижнюю часть форсунок.

Закройте форсунку пальцем, чтобы заблокировать выход газа, и проверьте, образуются ли пузырьки на месте соединения форсунки.

Технические данные

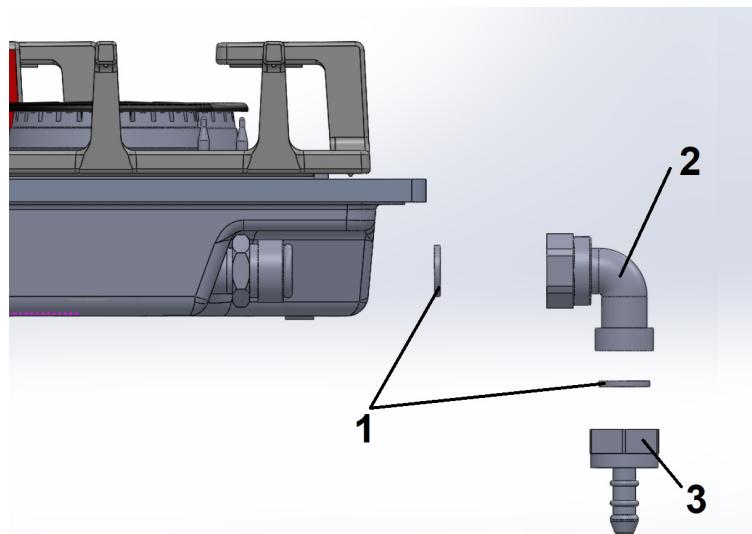
Техническая информация о газовых горелках (G20-20 мбар) - (G30-30 мбар) -(G30-37 мбар)

Конфорка A 1 кВт	Конфорка SR 1,75 кВт	Конфорка R 3 кВт	Wok-конфорка (2,5 кВт) Ø 100	Wok-конфорка (3,3 кВт) Ø 100	Wok-конфорка (3,8 кВт) Ø 126
G30-30 Мбар СУГ (0,50 мм)	G30-30 Мбар СУГ (0,65 мм)	G30-30 Мбар СУГ (0,85 мм)	G30-30 Мбар СУГ (0,82 мм)	G30-30 Мбар СУГ (0,89 мм)	G30-30 Мбар СУГ (0,98 мм)
G20-20 Мбар ПГ (0,72 мм)	G20-20 Мбар ПГ (0,97 мм)	G20-20 Мбар ПГ (1,15 мм)	G20-20 Мбар ПГ (1,15 мм)	G20-20 Мбар ПГ (1,28 мм)	G20-20 Мбар ПГ (1,35 мм)
G30-37 Мбар СУГ (0,47 мм)	G30-37 Мбар СУГ (0,62 мм)	G30-37 Мбар СУГ (0,80 мм)			G30-37 Мбар СУГ (0,93 мм)

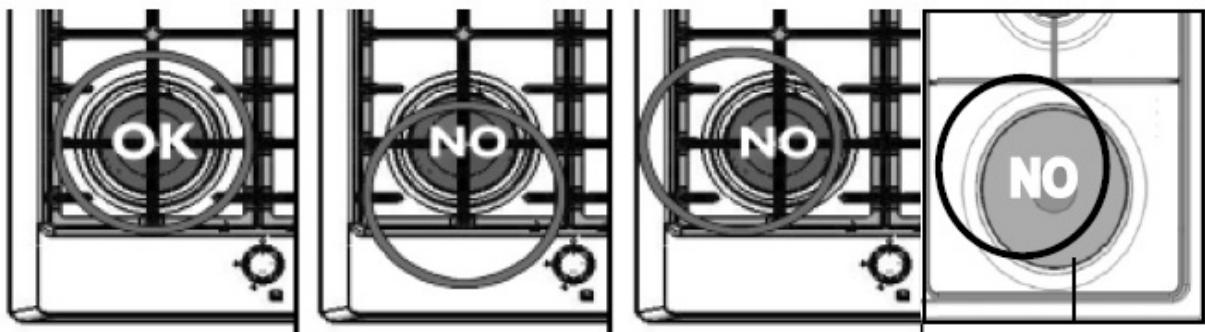
1. Нитриловое уплотнение / уплотнение головки цилиндра

2. Угловой штуцер

3. Входной штуцер шланга СУГ



При переходе с природного газа на сжиженный углеводородный газ используйте входной штуцер шланга СУГ, показанный на рисунке, чтобы завершения процедуры перехода.



Использование кастрюль большего диаметра, чем указано, может привести к перегреву ручек, как показано на рисунке. Franke не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате такого неправильного использования.

Не ставьте посуду с диаметром, превышающим указанные значения, на конфорки рядом с кнопками во избежание чрезмерного нагрева кнопок.

Показатели эффективности изделия

На основании Директивы № 2009/125/ЕС «Экологическое проектирование продукции, связанной с энергопотреблением» приведенная ниже информация об изделии предоставляется совместно с Правилами Европейского Союза № (EU) 66/2014 «Требования к экологическому проектированию бытовых варочных панелей».

Информация о бытовых газовых варочных панелях

Марка	FRANKE					
Тип варочной панели	Встраиваемая газовая варочная панель					
Модель обозначение		Нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержаве- ющая сталь	
		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C	FHNL 302 2G XS C	
	Обозначение	Значение	Значение	Значение	Значение	Ед. изм.
Количество газовых конфорок		4	5	5	2	
Энергоэффективность задней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	58,1	60,1	58,1	-	%
Энергоэффективность передней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-		-	-	%
Энергоэффективность передней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	60,1	58,1	60,1	-	%
Энергоэффективность задней левой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	60,1	60,1	60,1	-	%
Энергоэффективность центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	54,3	-	-	%
Энергоэффективность передней центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	58.1	%
Энергоэффективность задней центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	-	%
Энергоэффективность левой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	54,3	-	%
Энергоэффективность газовой варочной панели	ЭЭ газовой варочной панели	59,4	58,2	58,2	58.1	%

С целью указания характеристик изделия измерения и расчеты были определены указанным ниже стандартом в соответствии с требованиями экологического проектирования.

EN 30-2-1

Показатели эффективности изделия

На основании Директивы № 2009/125/ЕС «Экологическое проектирование продукции, связанной с энергопотреблением» приведенная ниже информация об изделии предоставляется совместно с Правилами Европейского Союза № (EU) 66/2014 «Требования к экологическому проектированию бытовых варочных панелей».

Информация о бытовых газовых варочных панелях

Марка	FRANKE				
Тип варочной панели	Встраиваемая газовая варочная панель				
Модель обозначение	стекло	стекло	стекло		
	FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C	FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C		
Обозначение	Значение	Значение	Значение	Значение	Ед. изм.
Количество газовых конфорок	4	5	5		
Энергоэффективность задней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	59,7	59,7	59,7	%
Энергоэффективность передней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	59,7	59,7	59,7	%
Энергоэффективность передней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	%
Энергоэффективность задней левой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	57,4	57,4	57,4	%
Энергоэффективность центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	54,5	54,5	%
Энергоэффективность передней центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	%
Энергоэффективность задней центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	%
Энергоэффективность левой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	%
Энергоэффективность газовой варочной панели	ЭЭ газовой варочной панели	58,9	57,8	57,8	%

С целью указания характеристик изделия измерения и расчеты были определены указанным ниже стандартом в соответствии с требованиями экологического проектирования. EN 30-2-1

Показатели эффективности изделия

На основании Директивы № 2009/125/ЕС «Экологическое проектирование продукции, связанной с энергопотреблением» приведенная ниже информация об изделии предоставляется совместно с Правилами Европейского Союза № (EU) 66/2014 «Требования к экологическому проектированию бытовых варочных панелей».

Информация о бытовых газовых варочных панелях

Марка	FRANKE						
Тип варочной панели	Встраиваемая газовая варочная панель						
Модель обозначение		стекло	стекло	стекло	стекло	стекло	
		FHNG 302 2G BK C	FHNG 604 4G BK C	FHNG 604 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C	FHNG 905 4G TC BK C	
	Обозначение	Значение	Значение	Значение	Значение	Значение	Ед. изм.
Количество газовых конфорок		2	4	4	5	5	
Энергоэффективность задней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Энергоэффективность передней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	-	-	%
Энергоэффективность передней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Энергоэффективность задней левой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Энергоэффективность центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	53,7	53,7	%
Энергоэффективность передней центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	-	-	%
Энергоэффективность задней центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	-	-	%
Энергоэффективность левой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	-	-	%
Энергоэффективность газовой варочной панели	ЭЭ газовой варочной панели	58,1	59,4	58,9	58	58	%

С целью указания характеристик изделия измерения и расчеты были определены указанным ниже стандартом в соответствии с требованиями экологического проектирования.

EN 30-2-1

Показатели эффективности изделия

На основании Директивы № 2009/125/ЕС «Экологическое проектирование продукции, связанной с энергопотреблением» приведенная ниже информация об изделии предоставляется совместно с Правилами Европейского Союза № (EU) 66/2014 «Требования к экологическому проектированию бытовых варочных панелей».

Информация о бытовых газовых варочных панелях

50 мбар — значение энергоэффективности.

Марка	FRANKE				
Тип варочной панели	Встраиваемая газовая варочная панель				
Модель обозначение		стекло	стекло	стекло	
		FHNS 603 2G TC BK C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 604 4G S BK E	FHNS 604 4G S WH E
	Обозначение	Значение	Значение	Значение	Ед. изм.
Количество газовых конфорок		3	4	4	
Энергоэффективность задней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	57,5	58,1	58,7	%
Энергоэффективность передней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	%
Энергоэффективность передней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	60,1	58,9	%
Энергоэффективность задней левой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	54,0	58,7	%
Энергоэффективность центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	54,4	-	-	%
Энергоэффективность передней центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	%
Энергоэффективность задней центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	%
Энергоэффективность левой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	-	%
Энергоэффективность газовой варочной панели	ЭЭ газовой варочной панели	55,9	57,4	58,7	

С целью указания характеристик изделия измерения и расчеты были определены указанным ниже стандартом в соответствии с требованиями экологического проектирования.

EN 30-2-1

Показатели эффективности изделия

На основании Директивы № 2009/125/ЕС «Экологическое проектирование продукции, связанной с энергопотреблением» приведенная ниже информация об изделии предоставляется совместно с Правилами Европейского Союза № (EU) 66/2014 «Требования к экологическому проектированию бытовых варочных панелей».

Информация о бытовых газовых варочных панелях

Марка	FRANKE			
Тип варочной панели	Встраиваемая газовая и электрическая варочная панель			
	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь		
Обозначение модели	FHNL 604 3G 1E XS E	FHNG 604 3G 1E BK C		
	Обозначение	Значение	Значение	Ед. изм.
Количество варочных зон и (или) конфорок		1	1	
Технология нагрева (включая индукционные варочные зоны и конфорки, тепловыделяющие варочные зоны, сплошные плиты)		Сплошная плита	Сплошная плита	
Диаметр используемых поверхностей электрических варочных зон круглой формы (округляется приблизительно до 5 мм)	Ø	14,5	14,5	см
Ширина и длина используемых поверхностей электрических варочных зон некруглой формы (округляется приблизительно до 5 мм)	Д Ш	-	-	см
Потребление энергии на каждую варочную зону / конфорку, на кг	Электрическая плита ЕС	205	205	Втч/кг
Количество газовых конфорок		3	3	
Энергоэффективность задней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	58,1	60,1	%
Энергоэффективность передней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	%
Энергоэффективность передней правой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	60,1	60,1	%
Энергоэффективность задней левой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	%
Энергоэффективность центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	%
Энергоэффективность передней центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	%
Энергоэффективность задней центральной конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	%
Энергоэффективность левой конфорки	ЭЭ газовой конфорки	-	-	%
Энергоэффективность газовой варочной панели	ЭЭ газовой варочной панели	59,1	60,1	%

С целью указания характеристик изделия измерения и расчеты были определены указанным ниже стандартом в соответствии с требованиями экологического проектирования.
EN 30-2-1



Instrukcja instalacji i obsługi płyty kuchennej do zabudowy

MODEL

FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC G C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C
FHNS 905 4G TC BK C
FHNS 905 4G TC WH C
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

FHNL 302 2G XS C
FHNL 604 4G XS E
FHNL 604 3G TC XS E
FHNL 604 3G 1E XS E
FHNL 705 4G TC XS E
FHNL 905 4G TC XS C

FHNG 302 2G BK C
FHNG 604 4G BK C
FHNG 604 4G BK C
FHNG 604 4G TC BK C
FHNG 604 3G 1E BK C
FHNG 705 4G TC BK C
FHNG 905 4G TC BK C

FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C

Spis treści

Spis treści	3
Ostrzeżenia ogólne.....	4
Modele i panel sterowania	8
Modele i panel sterowania	9
Wprowadzenie	11
Zastosowanie	11
Prawidłowe umieszczenie nasadek palników	12
Mechanizm zapobiegający pożarowi (FFD).....	12
Korzystanie z pola grzejnego.....	13
Powody pęknięć i uszkodzeń powierzchni witroceramicznej.....	15
Korzystanie z palnika wok	15
Korzystanie z kratek i zalecenia	16
Czyszczenie i konserwacja płyty.....	18
Serwis posprzedażny.....	19
Instalacja	19
Podłączanie przewodu doprowadzającego gaz.....	22
Podłączenie do sieci elektrycznej.....	23
Podłączenie gazu	24
Ustawianie płyty na różne rodzaje gazu	26
Dane techniczne	27
Wartości zużycia energii dla produktu.....	29
Wartości zużycia energii dla produktu.....	30
Wartości zużycia energii dla produktu.....	32
Wartości zużycia energii dla produktu.....	32
Wartości zużycia energii dla produktu.....	32

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

W razie wystąpienia którejkolwiek z wymienionych poniżej sytuacji po rozpakowaniu produktu należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem.

- Jeżeli zachodzi podejrzenie, że brakuje jakichkolwiek części,
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony,
- Jeżeli nie posiada się wystarczających informacji na temat działania i obsługi produktu.



Urządzenie przeznaczone jest do zasilania prądem 220-240 V/50-60 Hz.

Ostrzeżenia ogólne

W celu zapewnienia sprawnego i bezpiecznego działania urządzenia należy korzystać tylko z usług autoryzowanego serwisu;

- **Należy również wymagać od serwisantów stosowania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.**
- **Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego; nie nadaje się ono do zastosowań profesjonalnych. Nie próbować modyfikować jego funkcji.**
- **Symbole krajów, do których wysyłane będą produkty i w których będą one użytkowane podane są na tabliczce znamionowej.**
- **Układ elektryczny produktu jest objęty gwarancją tylko i wyłącznie, jeżeli urządzenie posiada podłączenie uziemienia zgodne z wymogami prawa.**
- **Jeżeli przewód lub wtyczka są uszkodzone, należy nabyć nowe u dostawcy i zlecić wymianę uszkodzonego przewodu/wtyczki na nowe. Czynność tę należy powierzać wyłącznie wykwalifikowanemu personelowi.**
- **Nie dotykać kratek płyty, na których gotowane są potrawy. Mogą one ulec silnemu nagrzaniu. Trzymać dzieci z dala od kratek i używać kratek wyłącznie do gotowania. Nie używać ich do żadnego innego celu.**
- **Urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do żadnych innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.**
- **W razie wystąpienia problemu z działaniem urządzenia przed lub po jakichkolwiek czynnościach konserwacyjnych należy je odłączyć od źródła zasilania.**

- **Gdy urządzenie nie jest używane, należy się upewnić, że przyciski są w pozycji wyłączone.**
 - **Nie prowadzić przewodu doprowadzającego gaz ani przewodu zasilającego przez części urządzenia ulegające nagrzaniu.**
 - **Przechowywać łatwopalne materiały z dala od urządzenia.**
 - **Jeżeli nie zamierza się używać urządzenia, należy ustawić wszystkie przyciski w położeniu wyłączonym („OFF”), po czym zakręcić zawór gazu.**
 - **Nie pozostawiać włączonej płyty bez nadzoru i często ją sprawdzać.**
 - **W przypadku płyt witroceramicznych, jeżeli na powierzchni witroceramicznej pojawią się szczeliny i/lub pęknięcie, należy ją odłączyć od zasilania, aby zapobiec porażeniu prądem i wezwać autoryzowany serwis.**
 - **Nie umieszczać ostrych przedmiotów na płycie.**
 - **Nie podgrzewać na płycie zamkniętych puszek lub szklanych słoików.**
 - **Nie umieszczać na włączonych palnikach/polach grzejnych pustych garnków lub naczyń. Mogłoby to spowodować uszkodzenie powierzchni witroceramicznej.**
 - **Z uwagi na to, że górna powierzchnia produktu może osiągać wysokie temperatury, nie należy na niej kłaść plastikowych ani aluminiowych naczyń.**
 - **Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.**
 - **Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy niezbędnych do prawidłowego korzystania z urządzenia, o ile pozostają one pod nadzorem i zostały poinformowane o możliwych zagrożeniach.**
- Ilustracje zawarte w niniejszym podręczniku służą wyłącznie do celów schematycznych i mogą nie odzwierciedlać dokładnie produktu.
- **Wartości podane na tabliczkach znamionowych produktu lub w dołączonej do niego dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od warunków użytkowania urządzenia i warunków panujących w otoczeniu.**

OSTRZEŻENIE:

**Urządzenie oraz jego dostępne elementy mogą ulec silnemu nagrzaniu podczas pracy. Nie dotykać nagrzanych części.
Dzieci w wieku poniżej ośmiu lat nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru rodziców.**

**Dzieci nie mogą dotykać następujących części:**

- generalnie urządzenia i jego elementów sterowania,
- materiałów opakowaniowych (torebek foliowych, pianki styropianowej, gwoździ itp.)
- Podczas użytkowania urządzenia i po jego zakończeniu może ono być gorące;
- Nieużywanego urządzenia (w tym przypadku należy odpowiednio zabezpieczyć części mogące stwarzać zagrożenie).

Unikać wykonywania następujących czynności:

- Dotykania urządzenia wilgotnymi częściami ciała;
- Używania urządzenia, gdy jest się boso;
- Ciągnięcia urządzenia lub jego przewodu zasilającego celem odłączenia od gniazdka;
- Wykonywania niewłaściwych i niebezpiecznych procesów;
- Pozostawiania przewodów lub innych urządzeń elektrycznych w styczności z gorącymi częściami urządzenia;
- Wystawiania urządzenia na działanie czynników atmosferycznych;
- Używania urządzenia jako podpory do opierania się;
- Pozostawiania łatopalnych cieczy w pobliżu urządzenia;
- Korzystania z przejściówek, rozgałęźników wtyczkowych i/lub przedłużaczy;
- Powierzania prac instalacyjnych i napraw niewykwalifikowanym osobom.

Zalecenia w przypadku wyczucia zapachu gazu

- Nie używać ognia. Nie palić. Nie używać przycisków żadnego urządzenia elektrycznego. Nie używać telefonów stacjonarnych ani komórkowych.
- Zakręcić wszystkie zawory na urządzeniu zasilane gazem oraz na miernikach gazu.
- Otworzyć drzwi i okna.
- Jeżeli nadal wyczuwalny jest zapach gazu, należy niezwłocznie opuścić dom.
- Ostrzec sąsiadów.
- Wezwać straż pożarną. Używać telefonu na zewnątrz domu.
- Nie wchodzić do domu, dopóki nie zostanie stwierdzone, że jest to bezpieczne.

Ważne

- Nie umieszczać niewyważonych lub zniekształconych garnków na palnikach, gdyż mogą one spaść lub spowodować zalanie płyty.
- Jeżeli urządzenie posiada pokrywę, przed jej zamknięciem należy się upewnić, że wszystkie palniki ostygły.
- Nie zakręcać zaworu gazu, gdy płyta działa.
- Przed przystąpieniem do instalacji upewnić się, że warunki dystrybucji gazu są zgodne z podanymi na urządzeniu. Zalecany typ gazu podany jest na tabliczce znamionowej w dolnej części urządzenia.
- Płyta nie jest podłączona do urządzenia umożliwiającego odprowadzanie produktów spalania i musi być zainstalowana i podłączona zgodnie ze stosownymi przepisami prawa.

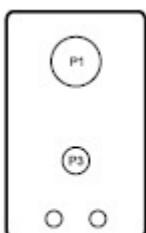
- Płyty gagowe generują ciepło i wilgoć w otoczeniu, w którym są zainstalowane. Upewnić się, że w pomieszczeniu zapewniona jest odpowiednia wentylacja; trzymać naturalne otwory wentylacyjne otwarte lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (okap z wylotem spalin). Intensywne użytkowanie urządzenia przez długi czas wymaga dodatkowej wentylacji;

np. otwarcia okna, użycia skuteczniejszej wentylacji lub wzmacnienia mechanicznego systemu wentylacji, o ile takowy istnieje.

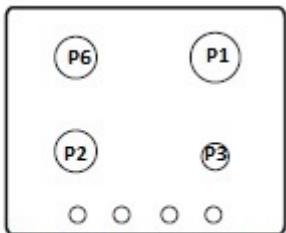
Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe z następujących powodów:

nieprawidłowej instalacji, niewłaściwego korzystania lub używania niezgodnie z zastosowaniem.

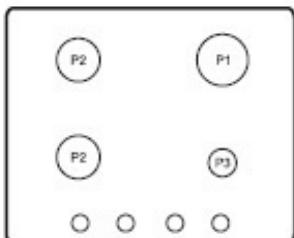
Modele i panel sterowania



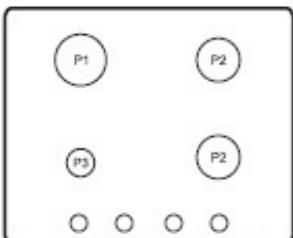
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



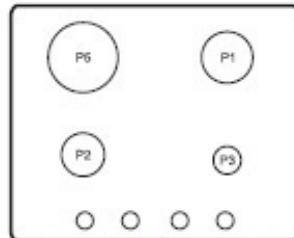
FHNL 604 3G TC XS E



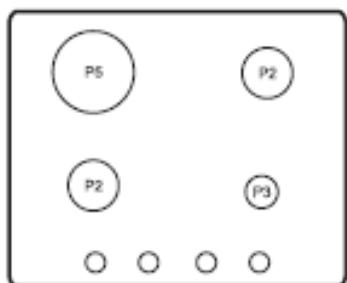
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



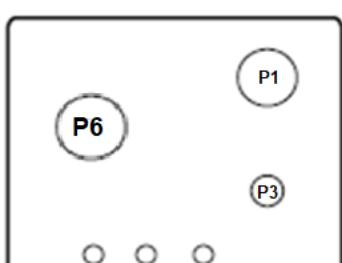
FHNL 604 3G 1E XS E



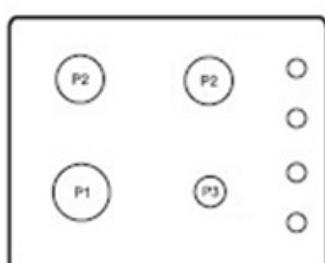
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C



FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WHE

P1) Palnik szybki

P2) Palnik średnio szybki

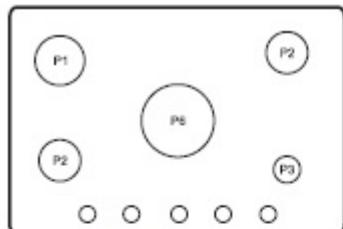
P3) Palnik pomocniczy

P4) Pole grzejne o średnicy ø 180

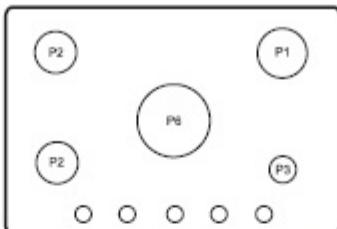
P5) Pole grzejne o średnicy ø 145

P6) Palnik szybki wok

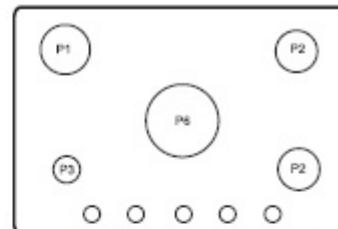
Modele i panel sterowania



FHNL 705 4G TC XS E



FHNG 705 4G TC BK C



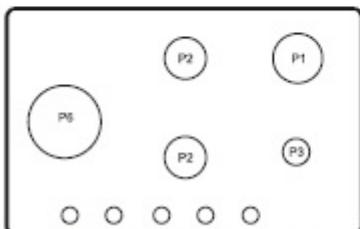
FHNS 705 4G TC WH C

FHNS 705 4G TC BK C

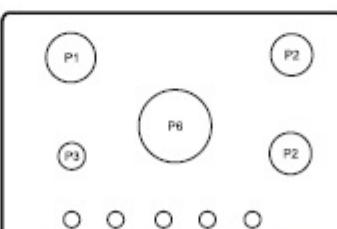
FHNS 705 4G TC GR C

FHNS 705 4G TC BR C

FHNS 705 4G TC CR C

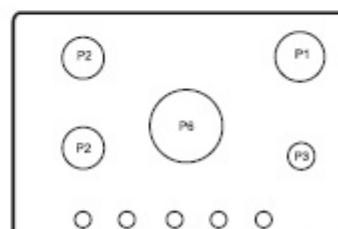


FHNL 905 4G TC XS C



FHNS 905 4G TC BK C

FHNS 905 4G TC WH C



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Palnik szybki
P2) Palnik średnio szybki

P3) Palnik pomocniczy
P4) Pole grzejne o średnicy ø 180

P5) Pole grzejne o średnicy ø 145
P6) Palnik szybki wok

	MODELE								
	FHNG 302 2G BK C FHNL 302 2G XS C	FHNL 604 4G XS E FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E	FHNG 604 4G TC BK C	FHNL 604 3G 1E XS E	FHNL 705 4G TC XS E FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNG 705 4G TC BK C FHNL 905 4G TC XS C FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C	FHNG 604 3G 1E BK C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C
Liczba palników płyty	2 palniki na gaz	4 palniki na gaz	3 palniki na gaz 1 palnik wok	3 palniki na gaz 1 pole grzejne	4 palniki na gaz 1 palnik wok	3 palniki na gaz 1 pole grzejne	3 palniki na gaz 1 palnik wok	2 palniki na gaz 1 palnik wok	
Palnik pomocniczy (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1
Palnik standardowy (SR) (1,75 kW)	-	x2	x2	x1	x2	x2	x1	x1	-
Palnik o dużej mocy (R) (3 kW)	x1	x1	-	x1	x1	-	x1	x1	x1
Palnik o dużej mocy (R) (2,5 kW)	-	-	x1	-	-	-	-	-	-
Palnik o dużej mocy (R) (3,3 kW)	-	-	-	-	-	-	-	x1	
Palnik wok (3,8 kW)	-	-	-	-	x1	-	-	-	x1
Palnik Ceran	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pole grzejne	-	-	-	1500 W	-	-	1500 W	-	-
Moc całkowita	4 kW	7,5 kW	7 kW	7,25 kW	11,3 kW	6 kW	9.05 kW	7,8 kW	
Zużycie gazu G20-20 mbar	381 l/h	715 l/h	667 l/h	548 l/h	1077 l/h	429 l/h	863 I/h	743 I/h	
Zużycie gazu G30-30 mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h	327 g/h	658 g/h	568 g/h	
Zużycie gazu G30-37 mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h	327 g/h	658 g/h	568 g/h	
Kategoria gazu	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Klasa instalacji	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Zasilanie	220-240 V (AC) 50-60 Hz	220-240 V (AC) 50-60 Hz	220-240 V (AC) 50-60 Hz	220-240 V (AC) 50-60 Hz	220-240 V (AC) 50-60 Hz	220-240 V (AC) 50-60 Hz	220-240 V (AC) 50-60 Hz	220-240 V (AC) 50-60 Hz	220-240 V (AC) 50-60 Hz
Urządzenie zabezpieczające odcinające gaz	Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne
Przewód zasilający	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Zapłon elektryczny	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Wymiary produktu	FHNG 302 2G BK C 320x520 mm FHNL 302 2G XS C 305x510mm	FHNL 604 4G XS E 580x510mm FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E 590x520mm	FHNG 604 4G TC BK C 590x520 mm	FHNL 604 3G 1E XS E 580x510 mm	FHNL 705 4G TC XS E 680x510mm FHNL 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C 680x520mm	FHNG 705 4G TC BK C 680x520mm FHNL 905 4G TC XS C 860x510 FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C 860x520mm	FHNG 604 3G 1E BK C 590x520 mm	FHNL 604 3G TC XS E 590x520mm	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C 590x520 mm

Wprowadzenie

Dziękujemy za wybór tego produktu marki Franke. Zalecamy uważne przeczytanie ostrzeżeń i zaleceń zawartych w podręczniku użytkownika przed rozpoczęciem korzystania z produktu. W ten sposób zapewni się jego sprawne działanie i dłuższą żywotność.

Urządzenie należy zainstalować w miejscu, w którym zapewniona jest dobra wentylacja, zgodnie ze stosownymi przepisami. Przeczytać niniejszą instrukcję obsługi przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania produktu. Przechowywać niniejszy podręcznik użytkownika w bezpiecznym miejscu celem przyszłego oglądu.

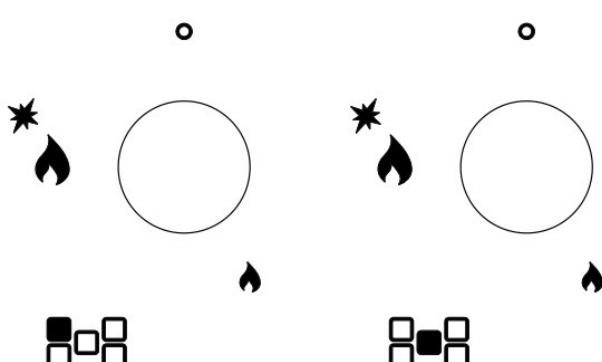
Zastosowanie

Zapalanie palników

W tych modelach mechanizm zapłonu i zabezpieczenie znajdują się razem i są obsługiwane przyciskiem.

W celu zapalenia palnika wykonać następujące czynności.

1. Obrócić wybrany przycisk (pokrętło).
2. Trzymać przycisk wcisnięty przez $\frac{3}{4}$ sekundy, by zapalić iskrami gaz wydobywający się z palnika i by podgrzać termoelement.
3. Zwolnić przycisk po upływie $\frac{3}{4}$ i obrócić pokrętło w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, by wyregulować płomień zgodnie z potrzebą. Jeżeli płomień zgaśnie, obrócić pokrętło w położenie wyłączone i powtórzyć ten sam proces.



Okrągły punkt	Kurek wył.
Ikona zapłonnika	Zapłonnik
Duży płomień	Maksymalna moc
Mały płomień	Minimalna moc

Używanie płomieni

Aby zaoszczędzić na gazie i uzyskać optymalne rezultaty, zaleca się używanie garnków o średnicy dostosowanej do palników, by płomienie nie wydostawały się poza dno i nie sięgały boków garnka.

Na palnikach znajdujących się w pobliżu przycisków nie należy używać garnków o średnicy większej niż zalecana, by zapobiec przegrzaniu się przycisków.

Odpowiednie średnice garnków

Palnik	Średnica garnka ø
Mały palnik	Od ø 12 do ø16
Średni palnik	Od ø14 do ø20
Duży palnik	Od ø18 do ø24
Palnik wok	Od ø22 do ø26
Pole grzejne	Od ø14 do ø18

Prawidłowe umieszczenie nasadek palników

W celu zapewnienia prawidłowego działania płyty należy umieścić kratki i nasadki palników w prawidłowej pozycji. (Ilustracja 1)

Przewód zapłonu i części palnika związane z funkcją zapłonu należy ustawić w prawidłowej pozycji z zachowaniem szczególnej staranności.

Upewnić się, że płomień jest niebieski i nie słyszać żadnych odgłosów. Jeżeli płomień jest żółty lub podczas pierwszego zapłonu słyszać odgłosy, należy wyłączyć płytę i sprawdzić, czy palniki są całkowicie osadzone. Jeżeli sytuacja nie ulega zmianie, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem.

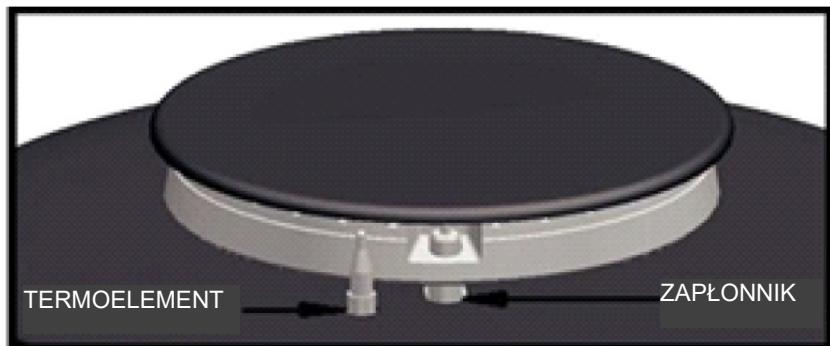


Ilustracja 1

Mechanizm zapobiegający pożarowi (FFD)

Wszystkie palniki na płycie są wyposażone w mechanizm zapobiegający pożarowi, zabezpieczający przed ewentualnymi zagrożeniami (zalanie, wiatr itp.). Jeżeli płomień zgaśnie, gdy pokrętło palnika jest ustawione w pozycji włączonej, system ten odcina dopływ gazu, zapobiegający uwalnianiu się gazu do otoczenia. Gdy palnik jest wyłączony ze względów bezpieczeństwa, należy obrócić pokrętło w położenie wyłączone i oczekać co najmniej

60 sekund przed powtórzeniem procedury zapłonu. Powtórzyć procedurę zapłonu po upływie 60 sekund.

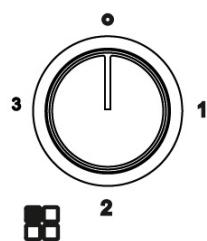


Korzystanie z pola grzejnego

Ostrzeżenia

Przed użyciem pola grzejnego bezpośrednio po zainstalowaniu płyty kuchennej należy je ustawić na najwyższy poziom i odczekać 5 minut bez umieszczenia na nim jakiegokolwiek garnka. W tym okresie z płyty może się wydobywać dym i zapach; jest to normalne zjawisko. Ustanie ono po użyciu. Za wyjątkiem pierwszego procesu nagrzewania nie należy używać pola grzejnego bez ustawionego na nim garnka. Używać garnków o całkowicie płaskim, grubym dnie i rozmiarze podobnym do części grzejnej. Nigdy nie używać garnków o mniejszej średnicy dna. Upewnić się, że ciecze nie wypływają na płytę i że nie są na niej ustawione wilgotne garnki. Upewnić się, że produkty zawierające kwasy (np. ocet, sól, sok cytrynowy) nie mają styczności z płytą. Nie używać ostro zakończonych przedmiotów, takich jak łyżki, do czyszczenia aluminiowych części lub punktów połączenia powierzchni witroceramicznych i metalowych na płycie kuchennej.

Zastosowanie



Pokrętło regulacji mocy 3+1

Pole grzejne obsługiwane jest za pomocą pokrętła, które umożliwia wybór mocy dostosowanej do przyrządzanej potrawy.

W celu włączenia płyty:

Biorąc po uwagę rodzaj potrawy i jej ilość oraz korzystając z poniższej tabeli, należy obrócić pokrętło regulacji w lewo, aby ustawić je w pozycji dostosowanej do przyrządzanej potrawy.

Czerwona kontrolka ostrzegawcza zaświeci się, gdy pokrętło zostanie ustawione w jakimkolwiek innym położeniu niż pozycja wyłączona.

W celu wyłączenia płyty: Obrócić pokrętło regulacji w położenie „0”. Kontrolka ostrzegawcza zgaśnie.

Pokrętło regulacji mocy 3+1

1	Mały	Utrzymywanie ciepła
2	Średni	Szybkie podgrzewanie i gotowanie
3	Duży	Smażenie

Zalecane ustawienia należy traktować jako wskazówki orientacyjne. Moc należy zwiększyć w następujących przypadkach:

- podczas gotowania potraw o dużej zawartości cieczy
- w przypadku dużych porcji
- gdy gotuje się w garnkach bez pokrywki

Zalecenia

Jeżeli powierzchnia pola grzejnego ulegnie zużyciu wskutek długoterminowego użytkowania, należy użyć kilka kropli oleju lub innego dostępnego w sprzedaży produktu do czyszczenia.

Zaleca się ustawienie pokrętła regulacji na najwyższy poziom na początku procesu gotowania i gotowania potrawy na poziomach przejściowych w zależności od funkcji i ilości potrawy.

***Pod żadnym pozorem nie używać płyty elektrycznej bez odpowiedniego garnka. Mogłoby to doprowadzić do pożaru, zwłaszcza jeżeli proces gotowania zajmuje dużo czasu.**

***Zastosować środki zapobiegające wylewaniu się cieczy na pole grzejne, gdy jest ono gorące.**

***Używać garnków o płaskim dnie i odpowiedniej średnicy, pokrywające powierzchnię całego pola grzejnego.**

Położenie pokrętła	Sposoby gotowania
0	Wył.
1	Do topienia (masło, czekolada itp.) Do utrzymywania posiłków cieplich i podgrzewania cieczy.
2	Do podgrzewania resztek, przyrządzani sosów i kremów, do gotowania w wolnowarze potraw takich jak makarony, zupy, pilaw, wołowina i frytki.
3	Do smażenia mięsa i ryb, gotowania ziemniaków i długo gotowanych potraw, szybkiego smażenia składników i przyrządzenia dobrze wysmażonego mięsa.

Powody pęknięć i uszkodzeń powierzchni witroceramicznej

- 1.** Uderzenia i/lub pozostałości, głębokie zarysowania powstałe z dowolnego powodu.
- 2.** Możliwe uderzenia w krawędzie płyty witroceramicznej podczas ustawiania garnków.
- 3.** Zimne ciecze wylane na powierzchnię witroceramiczną, wykipienie potraw zawierających cukier i substancje alkaliczne w trakcie procesu gotowania.
- 4.** Płomień cofający się z jakiegokolwiek powodu i wchodzący w styczność z powierzchnią witroceramiczną (co spowodowane jest przez zdobycie palników i nasadek palników podczas czyszczenia płyty i ich nieprawidłowe ponowne nałożenie).
- 5.** Używanie garnków o średnicy większej niż zalecana w podręczniku użytkownika.
Większe garnki powodują, że potrawa podgrzewa się później niż zwykle, a garnek oddaje więcej ciepła na powierzchnię witroceramiczną.
- 6.** Używanie dziurkowanych talerzy, garnków, patelni na płycie witroceramicznej. Używanie takich naczyń powoduje wyciekanie przez otwory soków z potraw na powierzchnię witroceramiczną, co powoduje na gorącej powierzchni efekt szoku.

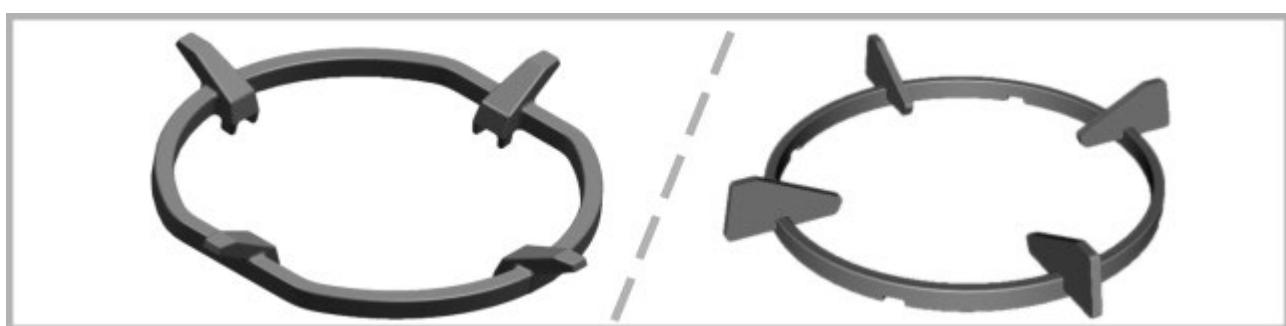
OSTRZEŻENIE:

Jeżeli powierzchnia ceramiczna pęknie, wyłączyć wszystkie palniki i grzałki elektryczne i wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka.

Nie dotykać powierzchni urządzenia.

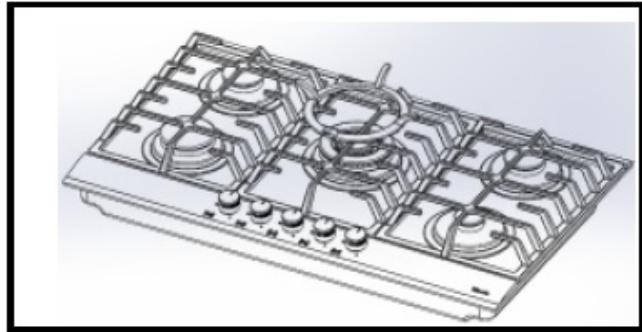
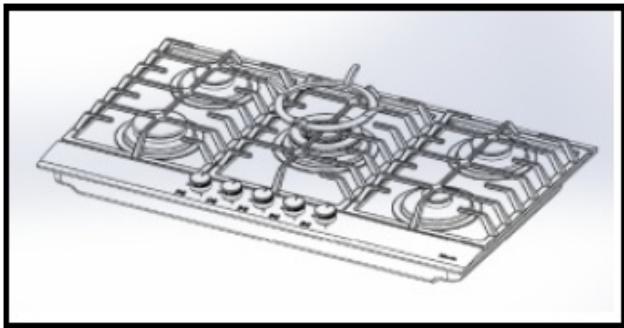
Nie używać urządzenia.

Korzystanie z palnika wok



Potrójny palnik o mocy 3,8 kW na naszych płytach 70 i 90-centymetrowych może być również używany jako palnik wok. Podczas używania tego palnika z patelnią wok należy obowiązkowo używać adaptera WOK (akcesorium). Sprzedawca lub producent nie ponoszą odpowiedzialności za straty materialne lub niematerialne spowodowane przez spadnięcie patelni wok lub podobne sytuacje.

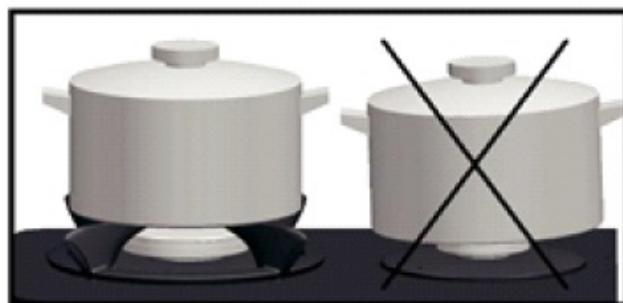
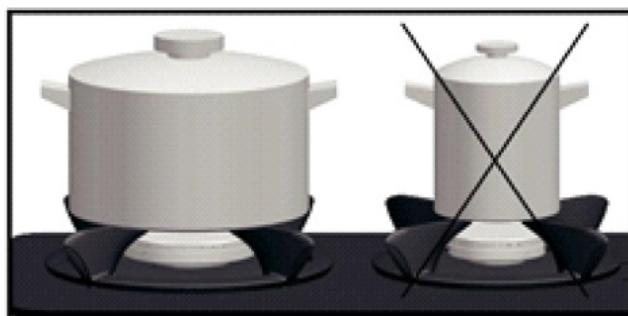
Akcesorium WOK można nabyć w autoryzowanych serwisach i punktach sprzedaży Franke/Dominox.



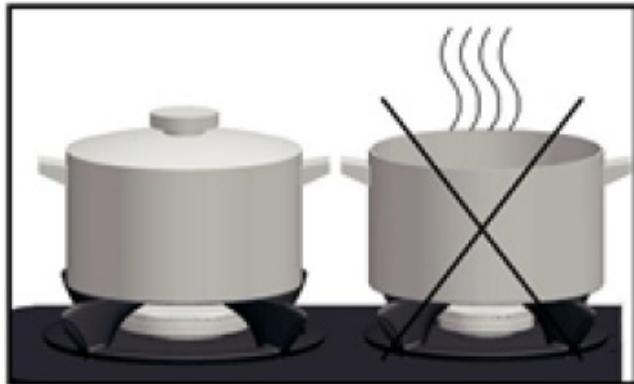
Korzystanie z kratek i zalecenia

Kratki na garnki na płycie zostały zaprojektowane pod kątem bezpiecznego korzystania z płyty. Przed użyciem urządzenia należy się upewnić, że kratki są prawidłowo umieszczone i nie brakuje w nich gumowych nóżek.

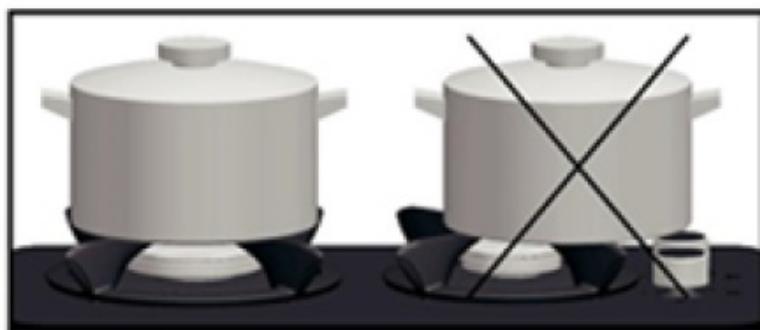
- Nie używać do gotowania naczyń z uszkodzonym dnem. Mogą one spowodować niewyważenie na kratkach.



- Nie ustawiać naczyń do gotowania bezpośrednio na nasadkach palników. Należy obowiązkowo używać kratek.



- Nie gotować bez pokrywek lub w połowicznie zakrytych naczyniach, by zapobiec stratom energii.



- Umieścić garnek na środku palnika. Niewyśrodkowane naczynia mogą się przewrócić.
- Nie ustawiać dużych naczyń po stronie pokręteł. Mogłoby to spowodować uszkodzenie pokręteł. Nie uderzać kratek naczyniami.
- Upewnić się, że kratka palnika nie jest uderzana. Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na płycie.
- Nie podgrzewać pustych naczyń. W przeciwnym razie dno naczynia może ulec zniekształceniu. Ciepło nagromadzone w dnie naczynia może uszkodzić powierzchnię kratki palnika.
- Nie wylewać zimnych cieczy na nagrzaną powierzchnię witroceramiczną lub palniki.
- Nie umieszczać ostrych przedmiotów na płycie.
- Nie używać naczyń do gotowania, które wypromieniowują nadmiar ciepła na dolną powierzchnię.
- Nigdy nie próbować używać wody do ugaszenia ewentualnego pożaru. Odłączyć płytę od zasilania sieciowego i ugasić pożar kocem przeciwpożarowym lub innym materiałem, który odetnie dopływ powietrza.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą programatora czasowego lub pilota.

Ostrzeżenie:



- * **Z uwagi na to, że podczas gotowania palniki osiągają wysoką temperaturę, nie pozostawiać w kuchni gotowanych potraw bez nadzoru i nie pozwalać dzieciom zbliżyć się do urządzenia.**
- * **Podczas przyrządzania potraw na oleju lub tłuszczu nie pozostawiać ich bez nadzoru, by zapobiec niebezpieczeństwu ich zapalenia.**
- * **Nie trzymać łatwopalnych materiałów w pobliżu płyty, gdy się z niej korzysta.**

Czyszczenie i konserwacja płyty

Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji płyty zapoznać się z poniższymi zaleceniami i przestrzegać ich.

Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych w obrębie płyty należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć ją za pomocą wyłącznika.

- W celu zapobieżenia rysom i zużyciu nigdy nie używać myjek parowych, myjek drucianych lub z wełny stalowej ani kwasu solnego.
- Nie pozostawiać na płycie substancji kwaśnych lub zasadowych.
- Nigdy nie używać ostrych przedmiotów, by uniknąć uszkodzenia uszczelek pomiędzy powierzchnią płyty i powierzchnią witroceramiczną lub pomiędzy ramą i blatem.
- Nie używać środków czyszczących zawierających piasek, substancje alkaliczne, kwasy, chlor, sprayów do czyszczenia piekarnika ani detergentów przeznaczonych wyłącznie do zmywarek.
- Nie używać detergentów do czyszczenia urządzenia, gdyż mogą one spowodować powstanie trwałych niebieskawych plam na powierzchni witroceramicznej.
- Używać wilgotnej szmatki do usuwania pozostałości detergentów przeznaczonych specjalnie do powierzchni witroceramicznej na palnikach i polach grzejnych.
- Po wyczyszczeniu urządzenia zwilżoną szmatką należy je zawsze starannie osuszyć, by zapobiec pojawiению się osadów kamienia.
- W przypadku wykipienia na płytę potraw zawierających cukier należy ją niezwłocznie wyczyścić odpowiednią gąbką.
- Do usuwania większych plam należy używać zwilżonej szmatki, a w przypadku wyjątkowo opornych zabrudzeń odpowiedniej szczotki.
- Użyć kilku kropli detergentu przeznaczonego specjalnie do powierzchni witroceramicznych i papierowego ręcznika kuchennego lub zwilżonej szmatki do starannego wyczyszczenia płyty.
- W razie przypadkowego wysypania cukru lub upuszczenia plastiku/folii aluminiowej na gorącą płytę należy niezwłocznie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Wszystkie kratki, nasadki i pierścienie palników można czyścić gorącą wodą z mydłem. Należy je następnie dokładnie wyczyścić.

- Upewnić się, że wszystkie miejsca, przez które przechodzi gaz, są idealnie czyste.
- Oryginalny kolor kratek, na których ustawia się naczynia, w miarę upływu czasu może ulec zmianie wskutek działania ciepła. **NIE MYĆ KRATEK W ZMYWARCE.**

Jeżeli świeca zapłonowa nie działa z powodu zabrudzenia: Świecę zapłonową oczyścić powoli drucianą lub zwykłą szczotką, nie wyjmując jej i nie naciskając zbyt mocno.

Uwaga: Podczas czyszczenia należy się upewnić, że jest odłączona od zasilania sieciowego. W razie konieczności skontaktować się z autoryzowanym pracownikiem serwisu.

Serwis posprzedażny

W razie wystąpienia problemów podczas normalnego użytkowania należy się skontaktować z jednym z autoryzowanych serwisów Franke wymienionych w załączniku.

Nie zwracać się nigdy do nieautoryzowanych serwisów.

Instalacja

Prace instalacyjne związane z gazem i prądem zostały objaśnione w kolejnych rozdziałach. Prace te muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie ze stosownymi przepisami. Prace wykonywane przez niedoświadczone osoby mogą stwarzać zagrożenie. Producent i sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub szkody materialne powstałe wskutek nieprzestrzegania niniejszych zaleceń. W przypadku instalacji gazowej należy przestrzegać zasad/przepisów obowiązujących w kraju, w którym ma być zainstalowane urządzenie. Z tego powodu przed zainstalowaniem urządzenia należy się upewnić, że miejscowe warunki dystrybucji (typ gazu i jego ciśnienie) są zgodne z ustawieniami produktu.

Warunki dla tego urządzenia podane zostały na jego tabliczce znamionowej.

Przygotowanie mebli

Niniejszy podręcznik przeznaczony jest dla płyty kuchennej klasy 3 do zabudowy. Przygotować miejsce instalacji zgodnie z wymiarami przedstawionymi na ilustracjach 2 i 3. Przystosować optymalnie miejsce w celu otworzenia produktu w razie ewentualnych problemów. Upewnić się, że przewód doprowadzający gaz do płyty nie styka się z krawędziami.

Instalowanie urządzenia w blacie

Po wykonaniu podłączeń pokryć krawędzie płyt pianką epdm dostarczoną wraz z częściami do instalacji i przechylić ją. Lekko dokręcić hak mocujący i użyć zakrzywionego noża do usunięcia nadmiaru pianki epdm.

W celu zapobieżenia wypadkom podczas instalacji należy nosić rękawice robocze.

Informacje dotyczące instalacji urządzenia

Ostrzeżenie:

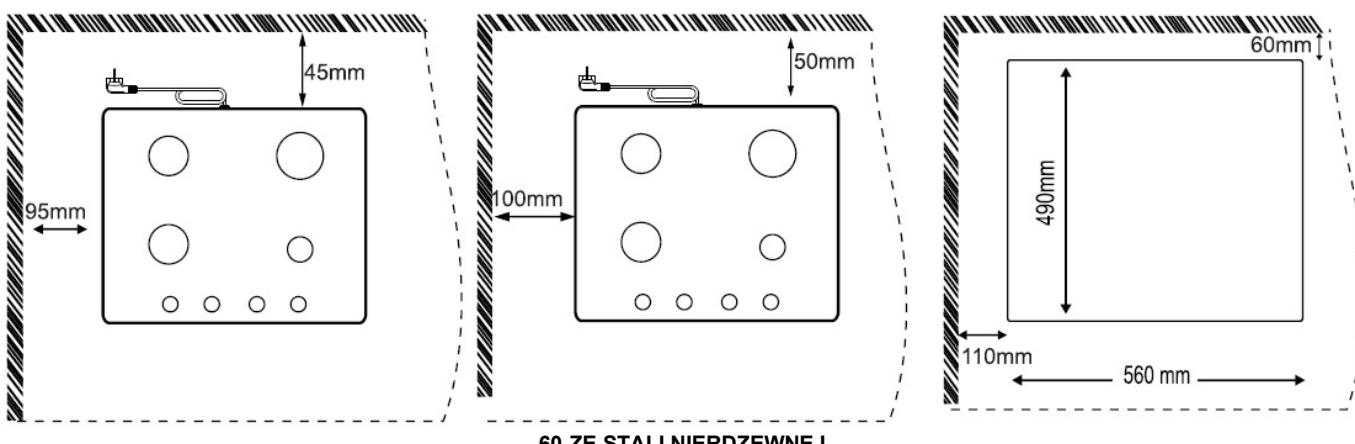
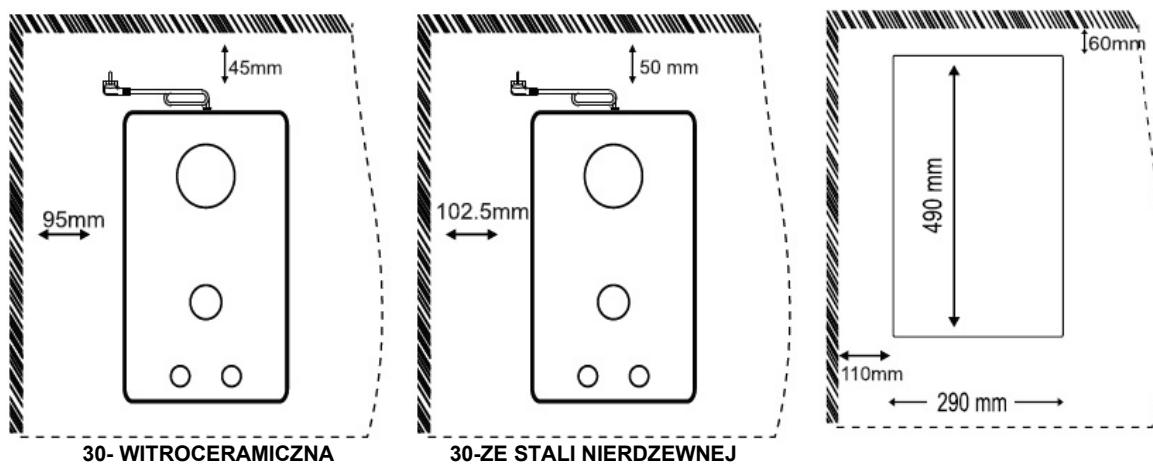
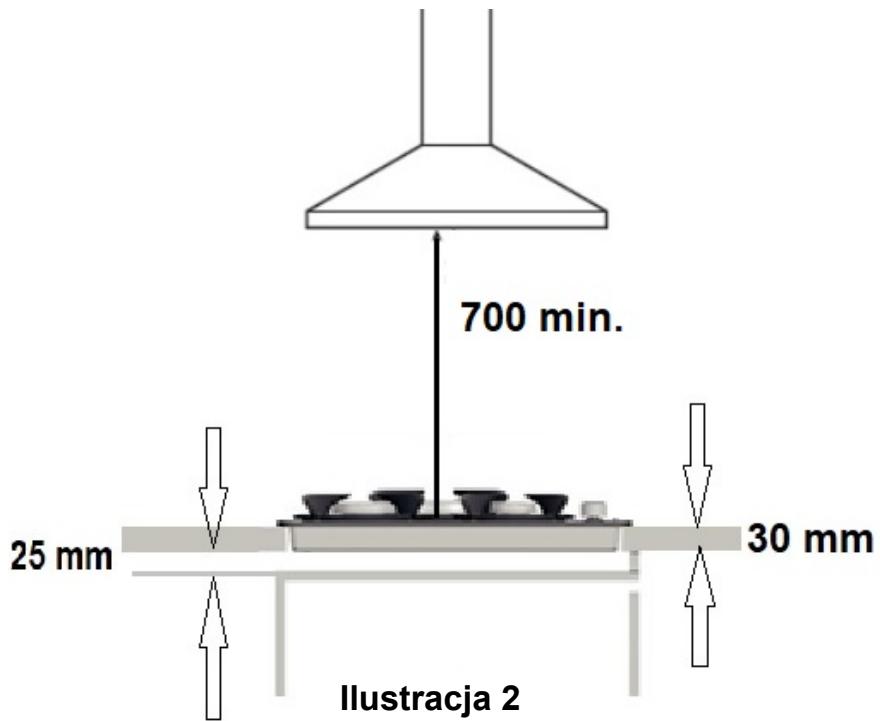
Urządzenie należy zainstalować w miejscu, w którym zapewniona jest dobra wentylacja, zgodnie ze stosownymi przepisami. Przeczytać niniejszą instrukcję obsługi przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania produktu.

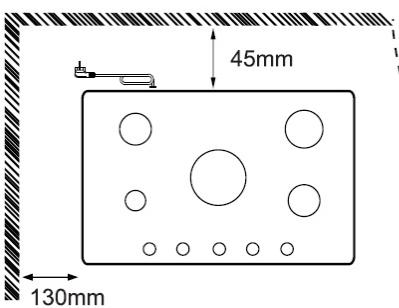
Ostrzeżenie:

Urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzającego produkty spalania. Urządzenie należy podłączyć i zainstalować zgodnie ze stosownymi normami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę zwrócić należy na wymogi dotyczące wentylacji.

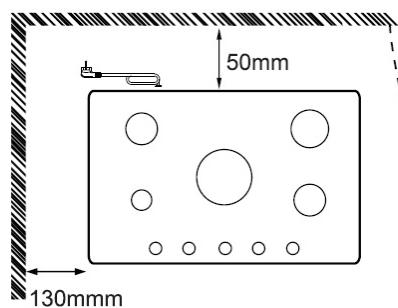
Osoba instalująca urządzenie musi przestrzegać zasad i norm dotyczących wentylacji i odprowadzania spalin.

- Płyta została zaprojektowana do zabudowy w standardowych blatach dostępnych w handlu.
- Grubość blatu roboczego musi wynosić co najmniej 30 mm.
- Materiały, z których wykonana jest powierzchnia blatu i jego spodnia część, muszą być odporne na działanie temperatury min. 100 °C.
- Należy zachować odległość bezpieczeństwa pomiędzy płytą a ścianami kuchni.
- Niska na płytę w blacie musi wyglądać tak, jak pokazano na ilustracji. (Ilustracja 2 / Ilustracja 3)
- Odległość pomiędzy podstawą płyty a przegrodą musi wynosić min. 25 mm. (Ilustracja 2)
- Odległość pomiędzy górną częścią płyty a innym urządzeniem (np. okapem) musi wynosić co najmniej 700 mm. (Ilustracja 2)
- W przypadku instalowania płyty 60-centymetrowej nad piekarnikiem do zabudowy nieposiadającym systemu chłodzenia, zaleca się wywiercenie otworu wentylacyjnego o powierzchni min. 300 cm² celem zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza. W przypadku instalacji płyty 75- lub 90-centymetrowej piekarnik musi być wyposażony w wentylator chłodzący.

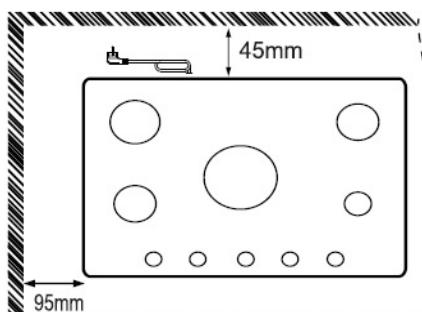
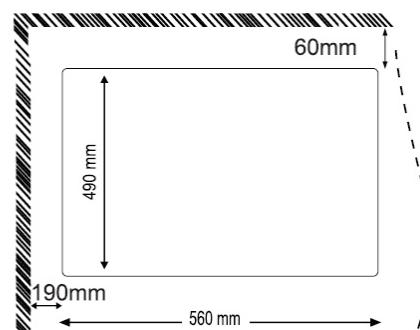




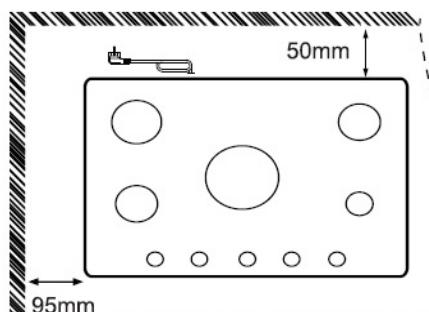
70- WITROCERAMICZNA



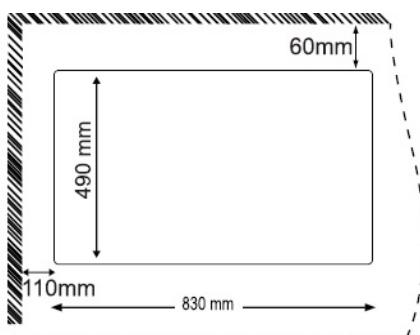
70-ZE STALI NIERDZEWNEJ



90- WITROCERAMICZNA



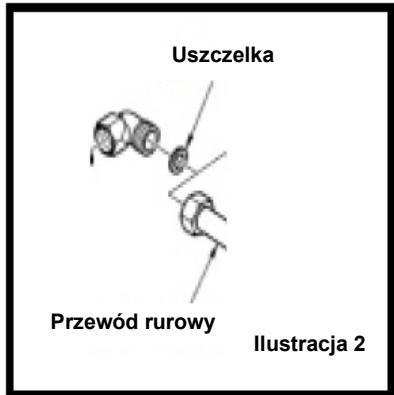
90-ZE STALI NIERDZEWNEJ



Ilustracja 3

Podłączanie przewodu doprowadzającego gaz

Podłączyć urządzenie do przewodu doprowadzającego gaz zgodnie ze stosownymi przepisami, tylko i wyłącznie po dokonaniu niezbędnych czynności dostosowujących dla tego typu urządzeń zasilanych gazem. W przeciwnym wypadku zastosować się do zaleceń opisanych w punkcie „wymiana wtryskiwaczy”. W przypadku zasilania gazem ciekłym używać regulatorów ciśnienia zgodnie ze stosownymi przepisami.



Ilustracja 2

Dopasować uszczelkę dołączoną w zestawie, by się upewnić, że przewód rurowy jest szczerle zamocowany. Należy przestrzegać stosownych zasad dotyczących instalacji gazowej. Po dokonaniu podłączenia sprawdzić przy użyciu wody z mydłem, czy nie występują nieszczelności.

Wentylacja obszaru

Zgodnie ze stosownymi zasadami/przepisami należy się upewnić, że dostępne są otwory wychodzące na zewnątrz lub kanał wentylacyjny zapewniający prawidłowy przepływ powietrza. Upewnić się, że otwory:

1. mają przekrój wynoszący co najmniej 100 cm²;
2. nie mogą zostać zablokowane ani od wewnętrz, ani od zewnątrz;
3. nie posiadają osłon blokujących przepływ powietrza;
4. znajdują się na tyle wysoko, by nie wymuszały odprowadzania produktów spalania.

Jeżeli otwory znajdują się w ścianie sąsiedniego pomieszczenia, pomieszczenie to musi posiadać bezpośrednią wentylację i nie może to być:

- i. sypialnia
- ii. pomieszczenie wspólne z obszarem instalacji
- iii. pomieszczenie, w którym istnieje ryzyko pożaru.

Przed przystąpieniem do testowania urządzenia upewnić się, że nie dochodzi do spadku ciśnienia spowodowanego nieprawidłowym działaniem innego urządzenia używanego w pomieszczeniu, w którym znajdują się otwory wentylacyjne. Zapewnić wentylację pomiędzy dwoma obszarami przy użyciu ciągłych wolnych otworów, np. zwiększając odległość pomiędzy drzwiami a podłogą. Produkty spalania muszą być odprowadzane za pomocą okapu w taki sposób, by docierały na zewnątrz bądź bezpośrednio, bądź przez komin.

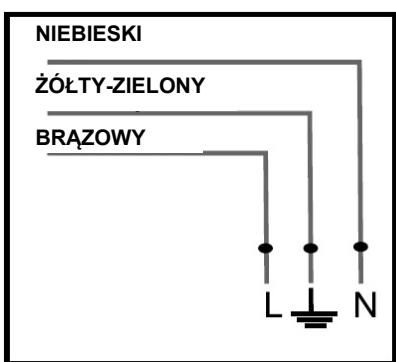
Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyta kuchenna Franke wyposażona jest w trójbiegowy przewód zasilający z wolnym zaciskiem. Jeżeli płyta ma być odłączona na stałe do zasilania, dla wysokiego napięcia kategorii III w otworze pomiędzy stykami należy zainstalować urządzenie odcinające przeznaczone do całkowitego odcinania prądu. Należy sprawdzić następujące warunki.

- a.) Wtyczka i gniazdko muszą być odpowiednie do prądu o amperażu 16A.

- b.) Muszą być łatwo dostępne i muszą się znajdować w takim miejscu, by podczas podłączania urządzenia do gniazdka lub jego odłączania nie był możliwy dostęp do żadnych części elektrycznych.
- c.) Wyjmowanie wtyczki z gniazdka musi być możliwe bez wysiłku;
- d.) Jeżeli urządzenie jest wbudowane w mebel, nie może on naciskać na wtyczkę, gdy urządzenie jest podłączone do gniazdka;
- e.) Do jednego gniazdka nie mogą być równocześnie podłączone 2 urządzenia elektryczne;
- f.) W razie konieczności wymiany przewodu zasilającego należy użyć nowego przewodu typu H05VV-F o przekroju 3 x 1,5 mm².
- g.) Należy zwrócić uwagę na biegony zacisków zerowych. (brązowy = faza, niebieski = zero, żółto-zielony = uziemienie)

Uwaga: Upewnić się, że podłączenie do zasilania sieciowego (napięcie, maksymalne wartości mocy i prądu) jest zgodne z parametrami płyty FRANKE.



Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy go wymienić na specjalnie zaprojektowany przewód lub kabel dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis. Urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

Podłączenie gazu

Te instrukcje przeznaczone są wyłącznie dla wykwalifikowanego personelu specjalistycznego. Instalację urządzenia należy wykonać zgodnie ze stosownymi normami. Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności należy odłączyć podłączenie do sieci elektrycznej.

Ostrzeżenie: Typ gazu i warunki dostosowania dla tego produktu podano na tabliczce znamionowej.

Ostrzeżenie: Przed zainstalowaniem urządzenia należy się upewnić, że miejscowe warunki dystrybucji (typ gazu i jego ciśnienie) są zgodne z ustawieniami produktu.

Autoryzowany serwisant wykonujący instalacji przeprowadzić czynności regulacyjne i instalacyjne zgodnie ze stosownymi przepisami instalacyjnymi obowiązującymi w danym kraju.

Typ gazu, którym ma być zasilana płyta, podany jest na tabliczce znamionowej w dolnej części płyty. Podłączenia do instalacji gazowej lub butli gazowej należy dokonać po upewnieniu się,

że urządzenie zostało ustawione na dany typ gazu. Jeżeli jest ono prawidłowo ustawione, należy sprawdzić następujące instrukcje.

- Upewnić się, że regulatory LPG używane dla tego urządzenia posiadają certyfikat TSE i mają ciśnienie wylotowe 300 mmSS (30 mbar).
- W przypadku ciśnienia 500 mmSS (50 mbar) należy użyć odpowiedniego regulatora LPG.
- Ciśnienie gazu ziemnego wynosi 200 mmSS (20 mbar). W przypadku przebrojenia na gaz ziemny należy się skonsultować z autoryzowanym serwisem. Używać przewodów rurowych, podkładek lub uszczelek zgodnych z krajowymi normami.

Dla niektórych modeli dostarczone jest złącze kielichowe przeznaczone do instalacji w krajach, w których jest ono obowiązkowe. W tym przypadku złącze kielichowe należy podłączyć do płyty. Jeżeli płyta ma być podłączona do instalacji gazowej za pomocą giętkiego węża, długość węża może wynosić maks. **120 cm**.

- Koniec podłączenia wlotu gazu musi być się znajdować w takim położeniu, by umożliwiał swobodny ruch podłączenia giętkiego węża;
- Giętki wąż przeznaczony do podłączenia nie może się stykać z ruchomymi częściami mebla, w który wbudowana jest płyta (np. szuflada) i nie może przechodzić przez żaden odcinek, w którym mógłby spowodować zablokowanie.
- O ile producent nie zaleca stosowania giętkiego węża, nie demontować urządzenia celem podłączenia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac w obrębie instalacji gazowej odłączyć dopływ gazu. Wykonać podłączenie, upewniając się, że nie dochodzi do nacisku na złącza płyty lub przewody rurowe. Upewnić się, że przewody nie splątują się i nie powodują zatkania, ani że nie stykają się z ostrymi narożnikami.

Upewnić się, że giętki przewód doprowadzający gaz posiada certyfikat TSE i nie przechodzi przez obszary ulegające nagrzaniu.

UWAGA: Nie narażać węża na nadmierne obciążenia. Wąż doprowadzający gaz należy wymieniać co 4 - 5 lat, nawet jeżeli nie jest uszkodzony.

UWAGA: Po dokonaniu podłączenia użyć wody z mydłem do sprawdzenia, czy w przewodach rurowych nie występują nieszczelności. Nie używać ognia.

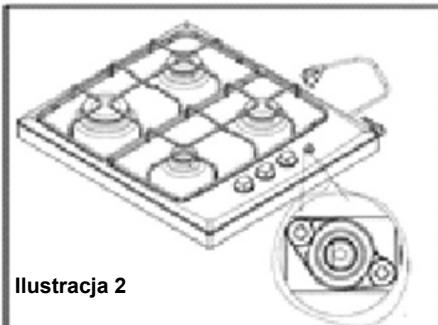
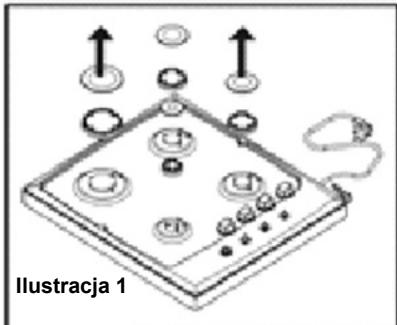
Podczas instalacji czynności należy wykonywać w podanej kolejności.

- 1.) Podłączyć cylindryczny adapter męski, uszczelkę, żeński adapter gazu stożkowo-cylindryczny lub cylindryczno-cylindryczny.
- 2.) Użyć klucza, dokręcić punkty podłączeniowe w celu ustawienia przewodów rurowych w prawidłowej pozycji.
- 3.) Używając przewodu rurowego z twardej miedzi lub stali giętkiej, zamocować złącze węglowe w głównym zaworze gazu.

Ostrzeżenie: Użyć roztworu wody z mydłem do sprawdzenia po raz ostatni, czy w przewodach rurowych nie dochodzi do wycieku i nigdy nie używać do tego celu ognia.

Ustawianie płyty na różne rodzaje gazu

Te instrukcje przeznaczone są wyłącznie dla wykwalifikowanego personelu specjalistycznego. Instalację urządzenia należy wykonać zgodnie ze stosownymi normami. Wszystkie czynności należy wykonywać, gdy podłączenie do sieci elektrycznej jest odłączone.



- W celu dokonania zmiany typu gazu zdjąć nasadki palników i pierścienie płomienia z płyty. Wyjąć wtryskiwacze zgodnie z powyższą ilustracją i wymienić je na wtryskiwacze o odpowiedniej średnicy podane w podręczniku użytkownika.
- Zdjąć z płyty pokrętła i gumowe uszczelki i wykonać procedurę przy pomocy płaskiego śrubokręta precyzyjnego w taki sposób, by był on zwrócony w kierunku śruby regulującej zaworu.
- Aby ustawić pozycję niskiego płomienia, należy obracać śrubę regulującą gaz na zaworze i ustawić minimalny przepływ gazu. Złożyć zespół wyregulowanego palnika, zapalić go i ustawić pokrętło w położeniu minimalnym przed przystąpieniem do tej regulacji.
- Śrubę regulującą przepływ należy poluzować w przypadku przestawienia płyty LPG na gaz ziemny lub dokręcić w przypadku przestawienia płyty na gaz ziemny na LPG.
- Po przestawieniu płyty nałożyć najpierw gumowe uszczelki, a następnie założyć pokrętła w celu zakończenia procedury.

Niniejsze instrukcje muszą być przestrzegane przez autoryzowany serwis. Urządzenie należy zainstalować w prawidłowy sposób, zgodny ze stosownymi przepisami.

Przed przystąpieniem do jakiekolwiek procedury płytę należy odłączyć od zasilania. Na tabliczce znamionowej płyty podany jest typ gazu, dla którego przeznaczona jest płyta.

Po zamontowaniu wtryskiwaczy użyć wody z mydłem celem sprawdzenia, czy nie ulatnia się gaz. W tym celu nałożyć mydliny na spodnią część wtryskiwaczy.

Umieścić palec na wtryskiwaczu, by zablokować wyłot gazu i sprawdzić, czy w punkcie podłączenia wtryskiwacza powstają bańki mydlane.

Dane techniczne

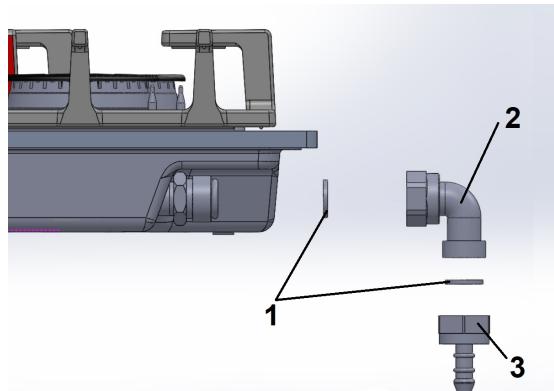
Informacje techniczne dotyczące palników gazowych (G20-20 mbar) - (G30-30 mbar) - (G30-37 mbar)

Palnik A 1 kW	Palnik SR 1,75 kW	Palnik R 3 kW	Palnik wok (2,5 kW) Ø 100	Palnik wok (3,3 kW) Ø 100	Palnik wok (3,8 kW) Ø 126
G30-30 Mbar LPG (0,50 mm)	G30-30 Mbar LPG (0,65 mm)	G30-30 Mbar LPG (0,85 mm)	G30-30 Mbar LPG (0,82 mm)	G30-30 Mbar LPG (0,89 mm)	G30-30 Mbar LPG (0,98 mm)
G20-20 Mbar NG (0,72 mm)	G20-20 Mbar NG (0,97 mm)	G20-20 Mbar NG (1,15 mm)	G20-20 Mbar NG (1,15 mm)	G20-20 Mbar NG (1,28 mm)	G20-20 Mbar NG (1,35 mm)
G30-37 Mbar LPG (0,47 mm)	G30-37 Mbar LPG (0,62 mm)	G30-37 Mbar LPG (0,80 mm)			G30-37 Mbar LPG (0,93 mm)

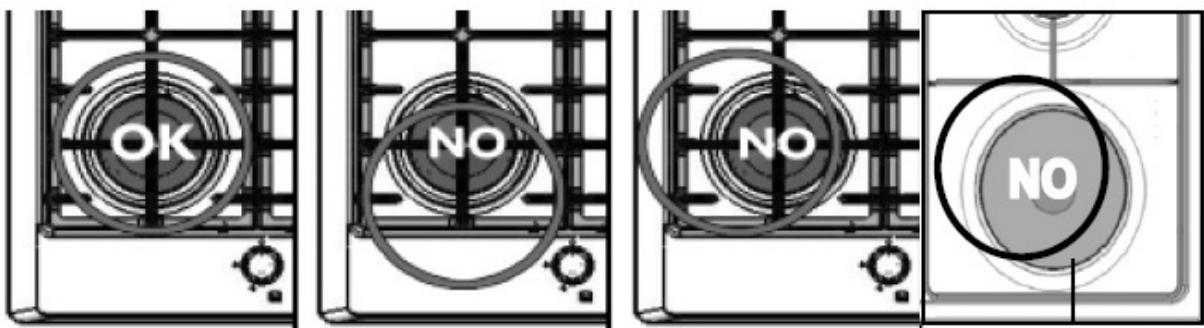
1. Uszczelka nitrylowa głowicy cylindra

2. Kolanko

3. Wlot giętkiego przewodu LPG



Podczas przestawiania z gazu ziemnego na LPG należy użyć wlotu przewodu giętkiego LPG pokazanego na ilustracji celem zakończenia przestawiania.



Naczynia o średnicy większej niż zalecana mogą spowodować przegrzanie pokrętła regulacyjnego, tak jak pokazano na ilustracji. Firma Franke nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek takiego nieprawidłowego użytkowania.

Na palnikach znajdujących się w pobliżu przycisków nie należy używać garnków o średnicy większej niż zalecana, by zapobiec przegrzaniu się przycisków.

Wartości zużycia energii dla produktu

W oparciu o wymagania dotyczące eko-projektu dla produktów związanych z energią określone w Dyrektywie nr 2009/125/WE, poniższe informacje o produkcie podane są równolegle z Rozporządzeniem Komisji UE nr 66/2014/WE w sprawie wymogów eko-projektu dla płyt kuchennych do użytku domowego.

Informacje dotyczące płyt gazowych do użytku domowego

Marka	FRANKE					
Typ płyty	Płyta gazowa do zabudowy					
Model identyfikator		Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	
		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C	FHNL 302 2G XS C	
Liczba palników na gaz	Symbol	Wartość	Wartość	Wartość	Wartość	Jednostka
Liczba palników na gaz		4	5	5	2	
Sprawność energetyczna tylnego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	58,1	60,1	58,1	-	%
Sprawność energetyczna przedniego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	-	%
Sprawność energetyczna przedniego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	60,1	58,1	60,1	-	%
Sprawność energetyczna tylnego lewego palnika	Palnik zasilany gazem EE	60,1	60,1	60,1	-	%
Sprawność energetyczna palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	54,3	-	-	%
Sprawność energetyczna przedniego palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	58,1	%
Sprawność energetyczna tylnego palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	-	%
Sprawność energetyczna lewego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	54,3	-	%
Sprawność energetyczna płyty gazowej	Płyta zasilana gazem EE	59,4	58,2	58,2	58,1	%

W celu określenia cech i parametrów produktu pomiary i obliczenia zostały przeprowadzone zgodnie z podaną poniżej normą i wymaganiami dotyczącymi eko-projektu.

EN 30-2-1

Wartości zużycia energii dla produktu

W oparciu o wymagania dotyczące eko-projektu dla produktów związkowych z energią określone w Dyrektywie nr 2009/125/WE, poniższe informacje o produkcie podane są równolegle z Rozporządzeniem Komisji UE nr 66/2014/WE w sprawie wymogów eko-projektu dla płyt kuchennych do użytku domowego.

Informacje dotyczące płyt gazowych do użytku domowego

Marka	FRANKE				
Typ płyty	Płyta gazowa do zabudowy				
Model	szklany	szklany	szklany		
identyfikator	FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C	FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C		
	Symbol	Wartość	Wartość	Wartość	Jednostka
Liczba palników na gaz		4	5	5	
Sprawność energetyczna tylnego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	59,7	59,7	59,7	%
Sprawność energetyczna przedniego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	59,7	59,7	59,7	%
Sprawność energetyczna przedniego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	%
Sprawność energetyczna tylnego lewego palnika	Palnik zasilany gazem EE	57,4	57,4	57,4	%
Sprawność energetyczna palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	54,5	54,5	%
Sprawność energetyczna przedniego palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	%
Sprawność energetyczna tylnego palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	%
Sprawność energetyczna lewego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	%
Sprawność energetyczna płyty gazowej	Płyta zasilana gazem EE	58,9	57,8	57,8	%

W celu określenia cech i parametrów produktu pomiary i obliczenia zostały przeprowadzone zgodnie z podaną poniżej normą i wymaganiami dotyczącymi eko-projektu. EN 30-2-1

Wartości zużycia energii dla produktu

W oparciu o wymagania dotyczące eko-projektu dla produktów związkowych z energią określone w Dyrektywie nr 2009/125/WE, poniższe informacje o produkcie podane są równolegle z Rozporządzeniem Komisji UE nr 66/2014/WE w sprawie wymogów eko-projektu dla płyt kuchennych do użytku domowego.

Informacje dotyczące płyt gazowych do użytku domowego

Marka	FRANKE						
Typ płyty	Płyta gazowa do zabudowy						
Model identyfikator		szklany	szklany	szklany	szklany	szklany	
		FHNG 302 2G BK C	FHNG 604 4G BK C	FHNG 604 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C	FHNG 905 4G TC BK C	
	Symbol	Wartość	Wartość	Wartość	Wartość	Wartość	Jednostka
Liczba palników na gaz		2	4	4	5	5	
Sprawność energetyczna tylnego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Sprawność energetyczna przedniego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	-	-	%
Sprawność energetyczna przedniego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Sprawność energetyczna tylnego lewego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Sprawność energetyczna palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	53,7	53,7	%
Sprawność energetyczna przedniego palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	-	-	%
Sprawność energetyczna tylnego palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	-	-	%
Sprawność energetyczna lewego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	-	-	%
Sprawność energetyczna płyty gazowej	Płyta zasilana gazem EE	58,1	59,4	58,9	58	58	%

W celu określenia cech i parametrów produktu pomiary i obliczenia zostały przeprowadzone zgodnie z podaną poniżej normą i wymaganiami dotyczącymi eko-projektu.

EN 30-2-1

Wartości zużycia energii dla produktu

W oparciu o wymagania dotyczące eko-projektu dla produktów związanych z energią określone w Dyrektywie nr 2009/125/WE, poniższe informacje o produkcie podane są równolegle z Rozporządzeniem Komisji UE nr 66/2014/WE w sprawie wymogów eko-projektu dla płyt kuchennych do użytku domowego.

Informacje dotyczące płyt gazowych do użytku domowego

Wartość sprawności wynosi 50 mbar.

Marka	FRANKE				
Typ płyty	Płyta gazowa do zabudowy				
Model	szklany	szklany			
identyfikator	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E		
	Symbol	Wartość	Wartość		Jednostka
Liczba palników na gaz		3	4	4	
Sprawność energetyczna tylnego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	57,5	58,1	58,7	%
Sprawność energetyczna przedniego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	%
Sprawność energetyczna przedniego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	60,1	58,9	%
Sprawność energetyczna tylnego lewego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	54,0	58,7	%
Sprawność energetyczna palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	54,4	-	-	%
Sprawność energetyczna przedniego palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	%
Sprawność energetyczna tylnego palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	%
Sprawność energetyczna lewego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	-	%
Sprawność energetyczna płyty gazowej	Płyta zasilana gazem EE	55,9	57,4	58,7	

W celu określenia cech i parametrów produktu pomiary i obliczenia zostały przeprowadzone zgodnie z podaną poniżej normą i wymaganiami dotyczącymi eko-projektu.

EN 30-2-1

Wartości zużycia energii dla produktu

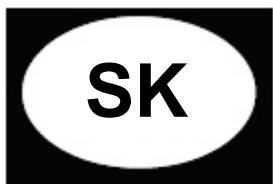
W oparciu o wymagania dotyczące eko-projektu dla produktów związanych z energią określone w Dyrektywie nr 2009/125/WE, poniższe informacje o produkcie podane są równolegle z Rozporządzeniem Komisji UE nr 66/2014/WE w sprawie wymogów eko-projektu dla płyt kuchennych do użytku domowego.

Informacje dotyczące płyt gazowych do użytku domowego

Marka	FRANKE			
Typ płyty	Płyta gazowo-elektryczna do zabudowy			
Identyfikator modelu		Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	
	Symbol	Wartość	Wartość	Jednostka
Liczba pól grzejnych i/lub palników		1	1	
Technologia grzania (włącznie z indukcyjnymi polami grzejnymi i palnikami, polami grzejnymi rozpraszającymi ciepło, litymi płytami grzejnymi)		Lita płyta grzejna	Lita płyta grzejna	
Średnica powierzchni użytkowej pól grzejnych i/lub obszarów okrągłych pól grzejnych (w zaokrągleniu do ok. 5 mm)	Ø	14,5	14,5	cm
Szerokość i długość powierzchni użytkowej pól grzejnych i/lub obszarów nieokrągłych pól grzejnych lub obszarów (w zaokrągleniu do ok. 5 mm)	L W	-	-	cm
Zużycie energii na każde pole grzejne/palnik w kg	Kuchenka elektryczna EC	205	205	Wh/kg
Liczba palników na gaz		3	3	
Sprawność energetyczna tylnego prawnego palnika	Palnik zasilany gazem EE	58,1	60,1	%
Sprawność energetyczna przedniego prawnego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	%
Sprawność energetyczna przedniego prawnego palnika	Palnik zasilany gazem EE	60,1	60,1	%
Sprawność energetyczna tylnego lewego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	%
Sprawność energetyczna palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	%
Sprawność energetyczna przedniego palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	%
Sprawność energetyczna tylnego palnika środkowego	Palnik zasilany gazem EE	-	-	%
Sprawność energetyczna lewego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	%
Sprawność energetyczna płyty gazowej	Płyta zasilana gazem EE	59,1	60,1	%

W celu określenia cech i parametrów produktu pomiary i obliczenia zostały przeprowadzone zgodnie z podaną poniżej normą i wymaganiami dotyczącymi eko-projektu.

EN 30-2-1



Návod na inštaláciu a používanie Vstavaná varná doska

MODEL

FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC G C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C
FHNS 905 4G TC BK C
FHNS 905 4G TC WH C
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

FHNL 302 2G XS C
FHNL 302 2G XS C
FHNL 604 4G XS E
FHNL 604 3G TC XS E
FHNL 604 3G 1E XS E
FHNL 705 4G TC XS E
FHNL 905 4G TC XS C

FHNG 302 2G BK C
FHNG 604 4G BK C
FHNG 604 4G BK C
FHNG 604 4G TC BK C
FHNG 604 3G 1E BK C
FHNG 705 4G TC BK C
FHNG 905 4G TC BK C

FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C

Obsah

Obsah	3
Všeobecné upozornenia.....	4
Modely a ovládací panel	7
Modely a ovládací panel	8
Úvod	10
Použitie.....	10
Správne umiestnenie krytov horákov	11
Bezpečnostný systém.....	11
Použitie platničky	12
Príčiny prasknutia a poškodenia skleneného povrchu	13
Používanie horáka na wok	14
Čistenie a údržba varnej dosky	17
Popredajný servis	18
Informácie o montáži spotrebiča.....	18
Plynová prípojka	20
Pripojenie k elektrickej sieti	21
Pripojenie plynu.....	22
Úprava varnej dosky na iný typ plynu.....	23
Technické údaje.....	25
Hodnoty účinnosti výrobku	26
Hodnoty účinnosti výrobku	26
Hodnoty účinnosti výrobku	30
Hodnoty účinnosti výrobku	31
Hodnoty účinnosti výrobku	32

Bezpečnostné opatrenia

Obracajte sa v nižšie uvedených prípadoch, ihned' po vybalení produktu, na výrobcom autorizované servisné centrum.

- Pokial' sa vyskytnú pochybnosti o kompletnosti dosky,
- Ak je napájací kábel poškodený,
- Ak nemáte dostatočné informácie o používaní výrobku.



Tento výrobok je navrhnutý pre napätie 220-240 V pri 50-60 Hz.

Všeobecné upozornenia

Aby ste zabezpečili bezpečnú a bezporuchovú prevádzku tohto zariadenia, obracajte sa výhradne na autorizované servisné centrá;

- **Požadujte vždy originálne náhradné diely.**
- **Tento výrobok je určený pre použitie v domácnosti; nie je určený na profesionálne používanie. Nevykonávajte na ňom žiadne zmeny.**
- **Symboly krajín určenia, kde sa budú výrobky používať, sú uvedené na typových štítkoch.**
- **Elektrická bezpečnosť' tohto zariadenia je zaručená len vtedy, ked' je správne pripojené na funkčné a zákonným ustanoveniam zodpovedajúce uzemnenie.**
- **Ak je kábel alebo zástrčka poškodená, obráťte sa na dodávateľa a poškodený kábel/zástrčku vymeňte za novú. Výmenu smie vykonávať len kvalifikovaný personál.**
- **Dávajte pozor na to, aby ste sa počas varenia nedotkli značne rozpálených mriežok. Môžu byť počas používania veľmi horúce. Zabráňte prístupu detí k mriežkam a používajte ich iba na varenie. Obmedzte sa na varenie jedál a nepoužívajte dosku na iné účely.**
- **Výrobok je určený výhradne pre varenie. Nepoužívajte ho k iným úcelom, napríklad pre vykurovanie miestnosti.**
- **V prípade akéhokoľvek údržbárskeho zásahu alebo pri poruche odpojte dosku od elektrickej siete a prívodu plynu.**
- **Varná doska, ktorá sa nepoužíva, musí mať všetky gombíky vo vypnutom stave.**
- **Plynová hadica ani napájací kábel nesmú prísť do styku s horúcimi časťami produktu.**
- **Uchovávajte produkt mimo dosahu horľavých a zápalných materiálov.**

- Ak varná doska nie je v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jej ovládacie prvky vypnuté a zavrite prívod.
- Ked' používate varnú dosku, nenechávajte ju bez dozoru. Pravidelne ju kontrolujte.
- Ak sa na sklenenom povrchu varnej dosky objavia akékol'vek trhliny a/alebo praskliny, ihned' odpojte spotrebič od elektrickej siete, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom a kontaktujte autorizované servisné centrum.
- Neklad'te na varnú dosku žiadne ostré predmety.
- Neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre.
- Neodkladajte prázdne hrnce alebo nádoby na varné zóny. Mohol by sa poškodiť sklenený povrch.
- Ked'že povrch varnej dosky môže byť horúci, neklad'te naň hliníkové ani plastové nádoby.
- Nedovol'te, aby sa deti hrali so zariadením.
- Zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní a porozumeli možným rizikám.

Obrázky uvedené v tejto príručke sú len schematické a nemusia sa presne zhodovať s vašim zariadením.

- Hodnoty uvedené na štítkoch výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. Tieto hodnoty sa môžu lísiť podľa prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia.

VAROVANIE:

Zariadenie alebo jeho prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí.

Deti mladšie ako 8 rokov nesmú spotrebič používať, pokial' nie sú pod stálym dohľadom.



Dbajte na to, aby deti neprišli do styku s nasledujúcimi časťami:

- Ovládacie gombíky a v princípe celé toto zariadenia,
- Súčasti obalu (plastové sáčky, polystyrén, svorky atď.).
- Varná doska počas prevádzky a bezprostredne po nej, kvôli rozpáleniu varnej zóny;
- Nepoužívaná doska (v tom prípade je potrebné zabezpečiť súčasti, ktoré by mohli predstavovať možné nebezpečenstvo).

Vyvarujte sa nasledujúcich činností:

- Styk varnej dosky s vlhkými časťami tela
- Obsluha varnej dosky s bosými nohami
- Čahanie za kábel za účelom vytiahnutia siet'ovej vidlice zo zásuvky
- Akékol'vek neodborné alebo nebezpečné činnosti
- Styk siet'ového kábla iných prístrojov s horúcimi časťami varnej dosky
- Vystavenie varnej dosky atmosférickým vplyvom
- Používanie dosky ako odstavnej plochy
- Používanie horľavých kvapalín v blízkosti dosky
- Používanie adaptéra, viacnásobnej zásuvky a/alebo predlžovacieho kábla
- Inštalácia alebo opravy tohto zariadenia bez pomoci kvalifikovaného odborného personálu.

Ak cítite plyn

- Nepoužívajte žiadnen otvorený plameň. Nefajčite. Nezapínajte ani nevypínajte spínače či tlačidlá žiadneho elektrospotrebiča. Nepoužívajte pevnú linku ani mobilné telefóny.
- Plyn vypnite pri plynovom merači alebo plynovom ventile.
- Otvorte dvere a okná, aby sa plyn vyvetral.
- Ak ešte cítite plyn, ihned opustite zamorenú oblasť.
- Upozornite susedov.
- Zavolajte požiarnikov. Použite telefón mimo zamorenej oblasti.
- Nevstupujte do priestoru, ktorý bol zamorený skôr, než sa presvedčíte, že je bezpečný.

Dôležité upozornenia

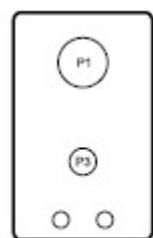
- Nestavajte na horáky žiadne nestabilné alebo zdeformované varné nádoby, aby ste sa vyhli nehodám spôsobeným prevrhnutím alebo prekypením.
- Pokial' je Vaša varná doska vybavená krytom, pamäťajte, že horáky musia vychladnúť pred tým, než ich môžete zakryť.
- Pokial' varnú dosku používate, nezatvárajte kohút prívodu plynu.
- Pred inštaláciou varnej dosky sa ubezpečte o tom, že plynová prípojka zodpovedá podmienkam, ktoré sú na nej uvedené. Údaj o druhu plynu, pre ktorý je varná doska koncipovaná, môžete zistiť na typovom štítku umiestnenom na spodnom kryte dosky.
- Toto zariadenie nie je napojené na zberné hubicu pre odťah spalín. Príslušná inštalácia a pripojenie musí zodpovedať platným predpisom.
- Pri používaní plynových varných zariadení vzniká v priestore, v ktorom sú nainštalované teplo a vlhkosť. Dbajte preto na dostatočné vetranie priestoru: udržiavajte prirodzené otvory pre výstup vzduchu voľné alebo nainštalujte mechanické odvetrávacie zariadenie (odsávač pár s odvetracím kanálom). V dôsledku intenzívneho a dlhodobého používania varnej dosky by mohlo byť nutné zabezpečiť zvýšené odvetrávanie.

To môže byť dosiahnuté napr. otvorením okna alebo zvýšením sacieho tahu odsávača, pokial' je nainštalovaný.

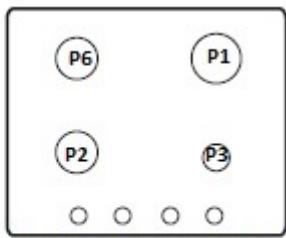
Výrobca neručí za prípadné škody spôsobené:

Chybne vykonanou inštaláciou, neodborným, chybným alebo nevhodným použitím.

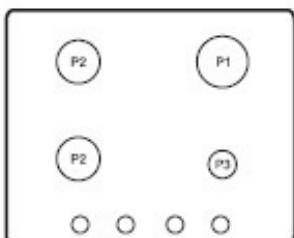
Modely a ovládací panel



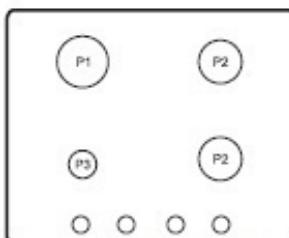
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



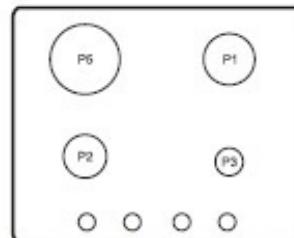
FHNL 604 3G TC XS E



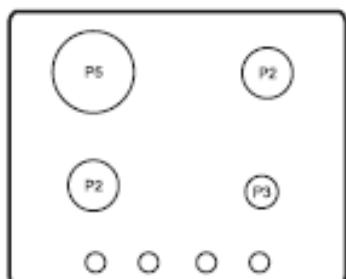
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



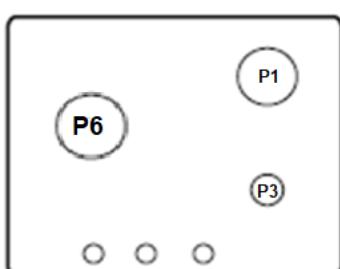
FHNL 604 3G 1E XS E



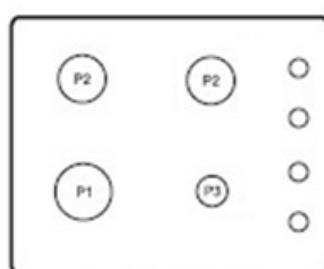
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C



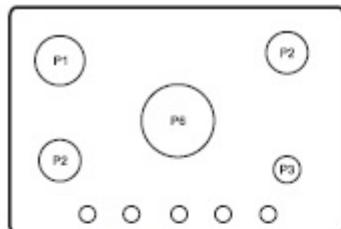
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

P1) Rýchly horák
P2) Stredne rýchly horák

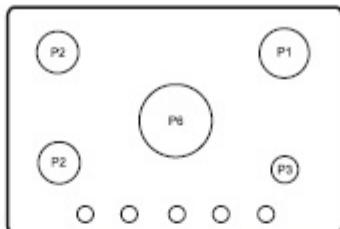
P3) Prídavný horák
P4) Platnička ø 180

P5) Platnička ø 145
P6) Rýchly horák na wok

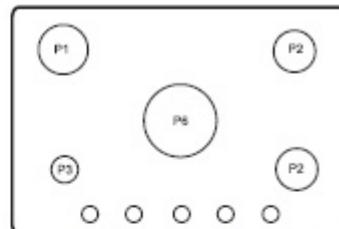
Modely a ovládací panel



FHNL 705 4G TC XS E



FHNG 705 4G TC BK C



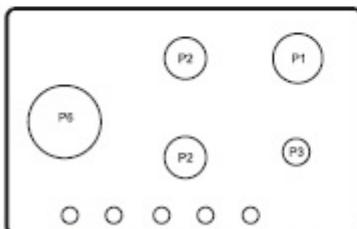
FHNS 705 4G TC WH C

FHNS 705 4G TC BK C

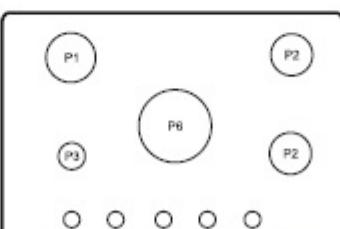
FHNS 705 4G TC GR C

FHNS 705 4G TC BR C

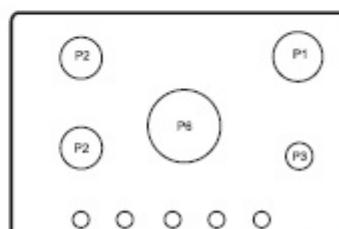
FHNS 705 4G TC CR C



FHNL 905 4G TC XS C



FHNS 905 4G TC BK C



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Rýchly horák
P2) Stredne rýchly horák

P3) Prídavný horák
P4) Platnička ø 180

P5) Platnička ø 145
P6) Rýchly horák na wok

	MODELY								
	FHNG 302 2G BK C FHNL 302 2G XS C	FHNL 604 4G XS E FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E	FHNG 604 4G TC BK C	FHNL 604 3G 1E XS E	FHNL 705 4G TC XS E FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNG 705 4G TC BK C FHNL 905 4G TC XS C FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C	FHNG 604 3G 1E BK C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C
Počet horákov	2 plynové horáky	4 plynové horáky	3 plynové horáky 1 horák na wok	3 plynové horáky 1 platnička	4 plynové horáky 1 horák na wok	3 plynové horáky 1 platnička	3 plynové horáky 1 horák na wok	2 plynové horáky 1 horák na wok	
Príavný horák (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	
Normálny horák (SR) (1,75 kW)	-	x2	x2	x1	x2	x2	x1	-	
Silný horák (R) (3 kW)	x1	x1	-	x1	x1	-	x1	x1	
Silný horák (R) (2,5 kW)	-	-	x1	-	-	-	-	-	
Silný horák (R) (3,3 kW)	-	-	-	-	-	-	x1-	-	
Wok horák (3,8 kW)	-	-	-	-	x1	-	-	x1	
Keramický horák	-	-	-	-	-	-	-	-	
Platnička	-	-	-	1 500 W	-	1 500 W	-	-	
Celkový výkon	4 kW	7,5 kW	7 kW	7,25 kW	11,3 kW	6 kW	9.05 kW	7,8 kW	
Spotreba plynu G20-20 mbar	381 l/h	715 l/h	667 l/h	548 l/h	1077 l/h	429 l/h	863 l/h	743 l/h	
Spotreba plynu G30-30 mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h	327 g/h	658 g/h	568 g/h	
Spotreba plynu G30-37 mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h	327 g/h	658 g/h	568 g/h	
Kategória prístroja	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	
Inštalačná trieda	3	3	3	3	3	3	3	3	
Napätie/frekvencia	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	
Bezpečnostné zariadenie	Zvláštne vybavenie	Zvláštne vybavenie	Zvláštne vybavenie	Zvláštne vybavenie	Zvláštne vybavenie	Zvláštne vybavenie	Zvláštne vybavenie	Zvláštne vybavenie	
Napájací kábel	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	
Elektronické zapal'ovanie	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	
Rozmery spotrebiča	FHNG 302 2G BK C 320x520mm FHNL 302 2G XS C 305x510mm	FHNL 604 4G XS E 580x510 mm FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E 590x520 mm	FHNG 604 4G TC BK C 590x520 mm	FHNL 604 3G 1E XS E 580x510 mm	FHNL 705 4G TC XS E 680x510mm FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C 680x520mm	FHNG 705 4G TC BK C 680x520mm FHNL 905 4G TC XS C 860x510 FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C 860x520mm	FHNG 604 3G 1E BK C 590x520 mm	FHNL 604 3G TC XS E 580x510 mm	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C 590x520 mm

Úvod

Ďakujeme vám za to, že ste si vybrali výrobok spoločnosti Franke. Odporučame Vám, aby ste si pred použitím produktu starostlivo prečíitali všetky upozornenia a odporúčania uvedené v používateľskej príručke. Uľahčí Vám to jeho efektívne používanie a zvýší dobu prevádzkyschopnosti.

Tento spotrebič musí byť inštalovaný v priestoroch s dostatočným vetraním v súlade s platnými právnymi predpismi. Pred inštaláciou a používaním výrobku si prečítajte všetky pokyny. Tento návod na použitie uschovajte na bezpečnom mieste pre budúce použitie.

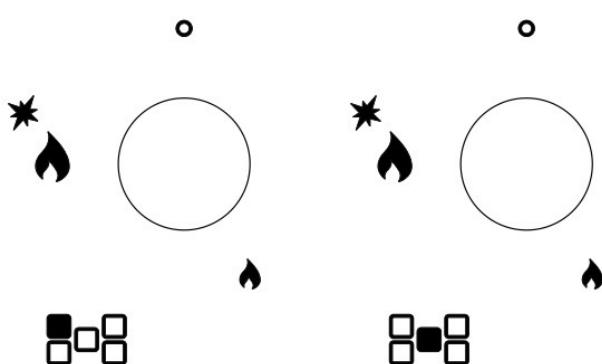
Použitie

Zapaľovanie horákov

Na týchto modeloch sú zapaľovanie a bezpečnostná poistka integrované v ovládacom gombíku.

Pri zapaľovaní horákov dodržiavajte nasledujúci postup:

1. Stlačte príslušný otočný ovládač (ovládací gombík) a otočte ním.
2. Vyčkajte s pevne stlačeným gombíkom po dobu 3-4 sekúnd, ktorá je potrebná k tomu, aby iskry zapálili plyn prúdiaci z horáka a mohol sa nahriať termočlánok.
3. Po uplynutí 3-4 sekúnd gombík uvoľnite a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek za účelom nastavenia veľkosti plameňa. V prípade, že plameň zhasne, otočte ovládací gombík do vypnutej polohy a zopakujte celý postup.



○	Ikona uzavretia	○	Uzavretý stav
*	Ikona zapálenia	*	plynového ventilu
●	Vysoký plameň	●	Zapaľovacia iskra
■	Nízky plameň	■	Najvyšší výkon
■■■	Najnižší výkon		

Volba varnej nádoby

Za účelom dosiahnutia menšej spotreby plynu a lepšieho výkonu horákov odporúčame používať kuchynský riad s priemerom zodpovedajúcim veľkosti horákov, aby sa zabránilo prešľahovaniu plameňa okolo steny hrnca.

Neukladajte nádoby s väčšími priemermi, než sú uvedené hodnoty, na horáky v blízkosti ovládacích gombíkov, aby ste predišli ich poškodeniu v dôsledku príliš vysokých teplôt.

Vhodné priemery varných nádob

Horák	Priemery varných nádob Ø
Malý horák	Od Ø12 do Ø16
Stredný horák	Od Ø14 do Ø20
Veľký horák	Od Ø18 do Ø24
Wok horák	Od Ø22 do Ø26
Platnička	Od Ø14 do Ø18

Správne umiestnenie krytov horákov

Varná doska bude pracovať účinne iba za predpokladu, že sú všetky mriežky nad horákmi a kryty horákov správne umiestnené. (Obrázok 1)

Zapaľovacie vedenie a časti horáka, ktoré súvisia s funkciou zapalovania, musia byť riadne založené na určenom mieste.

Uistite sa, že je plameň zafarbený na modro a že nevytvára praskajúce zvuky. Ak je zafarbený na žltu alebo ak počas prvého zapalovania vydáva zvuky, vypnite varnú dosku a skontrolujte, či sú horáky správne založené. Ak tento stav pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné centrum.

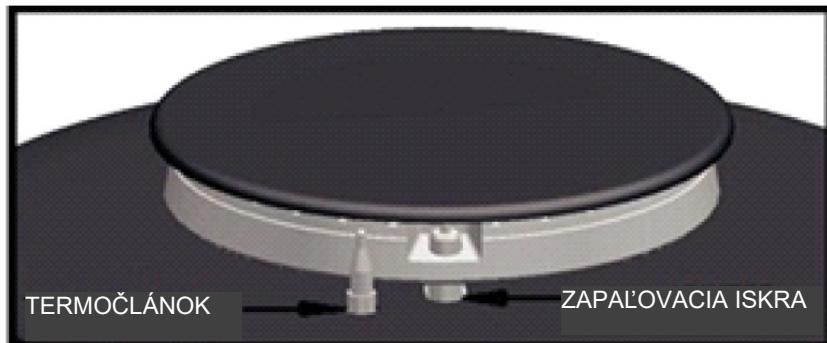


Obrázok 1

Bezpečnostný systém

Všetky horáky tejto varnej dosky sú vybavené bezpečnostným zariadením, ktoré zablokuje prívod plynu v prípade, že plameň horáka neplánovaně zhasne (v dôsledku prievanu, prekypenia a pod.). Ak plameň zhasne pri zapnutom gombíku horáka, toto zariadenie automaticky uzavrie ventil plynu horáka, čím zabráni nebezpečnej koncentrácií plynu v

priestore. Ak sa horák vypne z bezpečnostných dôvodov, otočte príslušný gombík varnej dosky do vypnutej polohy a pred opäťovným zapálením počkajte aspoň 60 sekúnd. Po uplynutí 60 sekúnd zopakujte postup zapalovania.

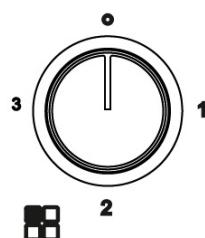


Použitie platničky

Upozornenia

Pred prvým použitím zahrejte platničku na plný výkon na dobu najmenej 5 minút bez riadu. Dym a zápach, ktoré sa pri takomto použití môžu vyskytnúť, sú bežné. Počas ďalšieho používania zmiznú. S výnimkou tohto prvého zahriatia nepoužívajte platničku nikdy bez riadu. Používajte varné nádoby s úplne plochým, hrubým dnom, veľkosti podobnej užívanej platničke. Nikdy nepoužívajte nádoby s menším dnom. Dbajte, aby tekutý obsah nádob pri varení nepretiekol cez okraj na povrch platničky a nepoužívajte mokrý riad. Uistite sa, že sa produkty obsahujúce kyselinu (napr. ocot, sol', citrónová šťava) nedostanú do kontaktu s platničkou. Na čistenie hliníkových častí či spojovacích dielov sklenených a kovových povrchov varnej dosky nepoužívajte ostré predmety, ako sú škrabky.

Použitie



Regulátor výkonu 3+1

Táto platnička je ovládaná regulátorom, ktorý umožňuje vybrať správne množstvo energie pre pripravované jedlo.

Zapnutie platničky:

Otačajte regulátorom proti smeru hodinových ručičiek na nastavenie, ktoré ste si vybrali podľa druhu a množstva jedla a nasledujúcej tabuľky. Po nastavení do akejkoľvek inej, než vypnutej polohy sa rozsvieti červená prevádzková kontrolka.

Vypnutie platničky: Ak chcete platničku vypnúť, nastavte regulátor na "0". Kontrolka zhasne.

Regulátor výkonu 3+1

1	● Nízky výkon	Udržiavanie v teple
2	● Stredný výkon	Rýchly ohrev a varenie
3	● Vysoký výkon	Smaženie

Odporučané nastavenia sú len orientačné. Nastavte vyššiu polohu, keď:

- Pripravované jedlo obsahuje veľké množstvo tekutín
- Pripravujete veľké množstvo jedla
- Použijete varné nádoby bez pokrievok.

Odporúčania

Ak je povrch platničiek používaním opotrebovaný, oživte ho niekoľkými kvapkami oleja, alebo niektorým z čistiacich prostriedkov bežne dostupných na trhu.

Na začiatku varenia odporúčame použiť maximálny výkon a za niekoľko minút zvoliť strednú pozíciu, podľa druhu a množstva jedla.

- * **Za žiadnych okolností nestavajte varné nádoby priamo na zapnutú elektrickú platničku. Môže to viest' k požiaru, najmä ak proces varenia trvá dlhšie.**
- * **Vykonajte všetky opatrenia, aby sa zabránilo pretekaniu tekutého obsahu cez okraj na povrch platničky, keď je rozpálená.**
- * **Používajte iba varné nádoby, ktoré majú ploché dno s vhodným priemerom, ktoré pokrýva celý povrch platničky.**

Poloha regulátora	Odporúčame
0	VYP
1	Na rozpúšťanie (čokoláda, maslo atď.). Na udržiavanie teploty jedál a ohrev kvapalín.
2	Na ohrev zvyškov jedla, prípravu omáčok a krémov, na dlhé varenie (cestoviny, polievka, pilaf ryža, hovädzie mäso, hranolky).
3	Na smaženie mäsa a rýb, prípravu zemiakov a dobre prevarených jedál, rýchle smaženie a prípravu dobre prepečeného mäsa.

Príčiny prasknutia a poškodenia skleneného povrchu

1. Nárazy a/alebo zvyšky, hlboké škrabance akéhokoľvek druhu.
2. Možné nárazy riadu do okrajov skleneného povrchu varnej dosky

- 3.** Studené kvapaliny vyliate počas varenia na sklenený povrch, prekypené potraviny s obsahom cukru a alkálií
- 4.** Prešľahnutie plameňa z akéhokoľvek dôvodu až ku sklenenému povrchu (nesprávne založené horáky a kryty horákov po ich zložení za účelom čistenia)
- 5.** Používanie nádob s väčšími priemermi, než je odporúčané v tomto návode na obsluhu
Väčšie nádoby spôsobia, že zohriatie jedla bude trvať dlhšie ako zvyčajne a že hrniec odovzdá sklenenému povrchu viac tepla.
- 6.** Použitie dierovaných platničiek, hrncov, panvíc atď. na sklenenom povrchu varnej dosky.
Použitie týchto výrobkov vedie k odkvapkávaniu šťavy pri varení na sklenený povrch, ktoré spôsobuje šokový efekt na rozpálenom sklenenom povrchu.

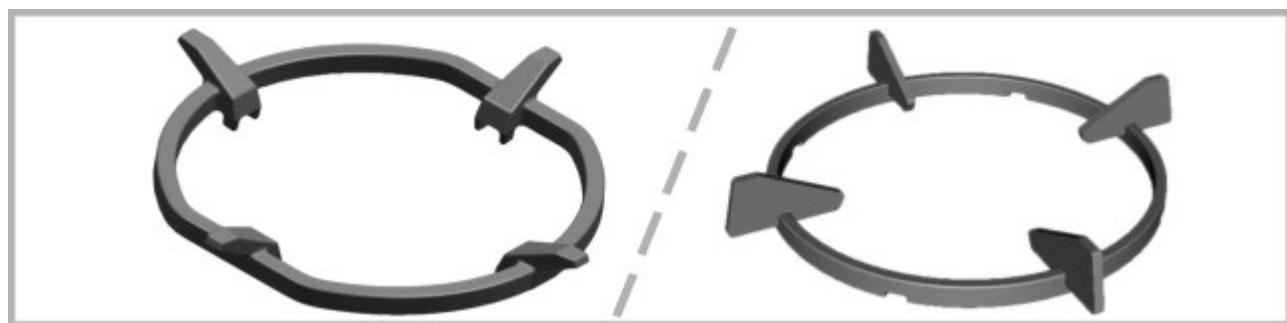
VAROVANIE:

V prípade prasknutia sklenenej platne varnej dosky, ihned' vypnite všetky horáky a akýkol'vek elektrický a izolujte spotrebič od napájacieho zdroja.

Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča.

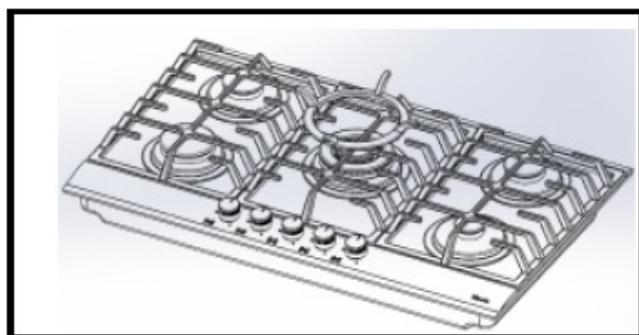
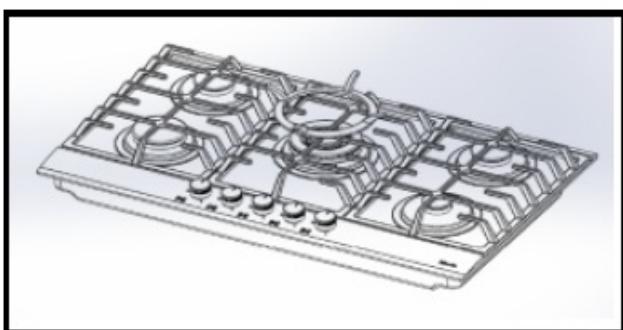
Nepoužívajte spotrebič.

Používanie horáka na wok



Trojitý horák s výkonom 3,8 kW na našich 70 cm a 90 cm varných doskách možno použiť aj ako horák na wok. Pri používaní tohto horáka s wokom je nevyhnutné použiť aj príslušný adaptér pre wok (príslušenstvo). Výrobca alebo predávajúci neručia za vecné škody ani za nemajetkové ujmy spôsobené prevrátením woku alebo podobnými situáciami.

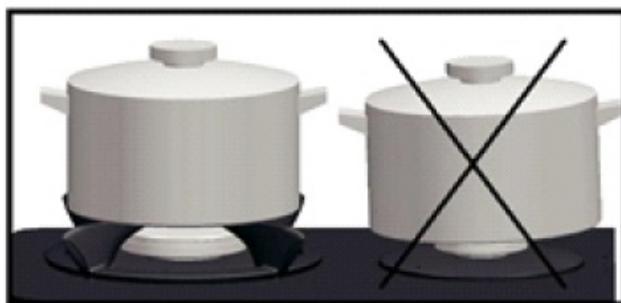
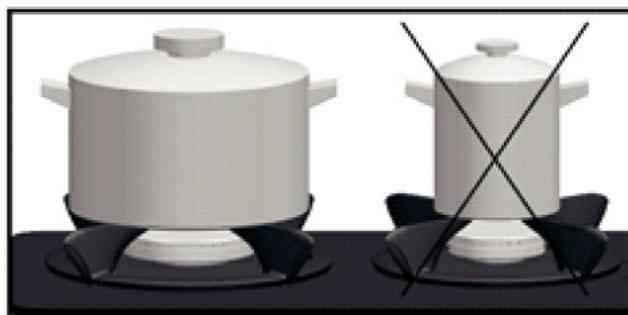
Príslušenstvo pre wok panvicu si môžete vyžiadať v autorizovanom servisnom stredisku alebo v predajniach Franke/Dominox.



Používanie mriežok a odporúčania

Mriežky nad horákmi varnej dosky boli navrhnuté pre bezpečné používanie varnej dosky. Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a že sú všetky gumené nožičky správne upevnené.

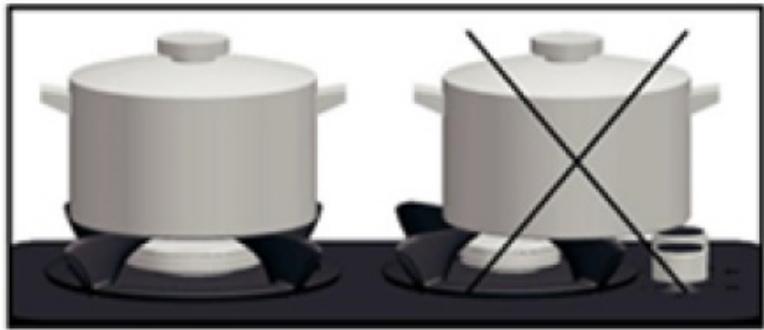
- Nepoužívajte riad s poškodeným dnom. Mohol by byť nestabilný na mriežkach.



- Neklad'te varné nádoby priamo na kryty horákov. Vždy používajte podporné mriežky.



- Nevarte bez použitia pokrievky a dbajte na úplné prikrytie nádoby. Inak plytváte energiou.



- Umiestňujte riad vždy na stred horákov. Neumiestňujte nádoby na horák mimo stred, môžu sa prevrátiť.
- Nepoužívajte veľké nádoby na horákoch blízko ovládacích prvkov. Môže tak dôjsť k poškodeniu gombíkov. Nevystavujte mriežky úderom t'ažkými predmetmi a riadmi.
- Uistite sa, že nezasiahnete misku horáka. Na misku neklad'te t'ažké predmety.
- Neohrievajte prázdny riad. V opačnom prípade, môže dôjsť k deformácii jeho dna. Teplo nahromadené v dne riadu môže poškodiť povrch horákovej misky.
- Na horúci sklenený povrch alebo na rozpálené horáky nelejte studené kvapaliny.
- Neklad'te na varnú dosku žiadne ostré predmety.
- Nepoužívajte varné nádoby, ktoré smerujú prebytočné teplo na spodný povrch.
- Nikdy sa nepokúšajte oheň uhasiť vodou. Odpojte varnú dosku od elektrickej siete a potom prekryte napríklad požiarou dekou alebo iným materiálom, ktorý zabráni kontaktu so vzduchom.
- Tento spotrebič sa nesmie zapínať prostredníctvom externého časovača ani samostatným diaľkovým ovládačom.

Upozornenie:



- * **Nakol'ko horáky dosahujú počas používania vysokú teplotu, nenechávajte varnú dosku zapnutú bez dozoru a nedovoľte deťom priblížiť sa k spotrebiču.**
- * **Varenie bez dozoru na varnej doske s použitím tuku alebo oleja môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.**
- * **Do blízkosti varnej dosky nikdy neklad'te horl'avé materiály: ak by sa spotrebič zapol, materiál by sa mohol vzniestit'.**

Čistenie a údržba varnej dosky

Pri čistení a údržbe dodržiavajte nasledujúce pokyny.

Upozornenie: Pred údržbárskymi zásahmi vykonávanými na varnej doske vytiahnite vždy siet'ovú vidlicu alebo vypnite prúd hlavným vypínačom elektroinštalácie.

- Bezpodmienečne sa vyhnite používaniu parných čističov, oceľovej vlny a drôteniek, kyseliny soľnej alebo iných výrobkov a prostriedkov, ktoré môžu zanechávať škrabance alebo matné škvreny.
- Neponechávajte na varnej doske žiadne substancie s obsahom kyselín alebo alkálií (lúhov).
- Nepoužívajte žiadne špicaté predmety, aby ste nepoškodili tesnenie medzi povrchom varnej dosky a sklokeramickým povrchom alebo medzi rámom a pracovnou plochou.
- Nepoužívajte výrobky obsahujúce piesok, alkálie, kyseliny či chloridy, spreje na rúry ani prípravky určené len do umývačiek riadu.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte detergenty, nakoľko môžu zanechať trvalé modré škvreny na sklokeramickej povrchu.
- Na čistenie zvyškov čistiacich prostriedkov špeciálne určených na sklokeramické povrhy použite navlhčenú handričku.
- Utrite dosku po každom čistení vlhkou handričkou do sucha, aby sa na nej netvorili vápenaté usadeniny.
- Odstráňte z dosky okamžite vhodnou hubkou akékol'vek prekypené potraviny s obsahom cukru.
- Hrubé nečistoty odstraňujte pomocou vlhkej handričky a vytrvalé nečistoty vhodnou kefkou.
- Na čistenie varnej dosky použite niekoľko kvapiek čistiaceho prostriedku špeciálne určeného na sklokeramické povrhy a papierovú utierku alebo navlhčenú tkaninu.
- Ak Vám na rozohriaty povrch varnej dosky nedopatrením dopadne akýkol'vek predmet z plastu, kuchynskej fólie alebo cukor, ihned' odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Všetky mriežky nad horákmi, kryty a korunky horákov môžete z dosky odobrať a očistiť ich v teplej mydlovej vode. Potom ich starostlivo vyčistite a osušte.
- Presvedčte sa, že sú priechody plynu dokonale čisté.
- V dôsledku pôsobenia tepla sa časom môže pôvodná farba mriežok zmeniť. **V ŽIADNOM PRÍPADE MRIEŽKY NEUMÝVAJTE V UMÝVACÍKU RIADU.**

Ak zapalovacia sviečka nefunguje kvôli zašpineniu: Opatrne očistite zapalovaciu sviečku pomocou drôtenky alebo štetca, bez toho aby ste ju vyberali alebo vyvýjali príliš veľký tlak.

Poznámka: Pri čistení sa uistite, že je sviečka odpojená. V prípade potreby kontaktujte zástupcu autorizovaného servisu.

Popredajný servis

V prípade, že by sa počas bežnej prevádzky na tejto varnej doske vyskytla závada, obráťte sa na niektoré z autorizovaných servisných stredísk spoločnosti Franke, uvedených v prílohe. V žiadnom prípade sa neobracajte na neautorizované servisné strediská.

Inštalácia

Nasledujúci text prináša popis pracovných krokov, ktoré je treba vykonať pri inštalácii ako plynových, tak aj elektrických zariadení. Tieto činnosti musia vykonávať odborne spôsobilí kvalifikovaní technici v súlade s príslušnými predpismi. Ich vykonávanie neskúsenými osobami predstavuje zdroj nebezpečenstva. Výrobca alebo predávajúci neručia za osobné ani za vecné škody spôsobené zanedbaním týchto pokynov. V prípade plynových zariadení je potrebné postupovať podľa národných predpisov a zákonov platných v krajinе inštalácie. Pred umiestnením zariadenia sa preto uistite, že sú zabezpečené zodpovedajúce miestne podmienky (typ a tlak plynu) a patričné nastavenia produktu.

Príslušné odmienky pre toto zariadenie sú uvedené na štítku.

Príprava skrinky a pracovnej dosky

Tento návod sa vzťahuje na vstavanú varnú dosku triedy 3. V pracovnej doske vykonajte výrez na vstavanie dosky zodpovedajúci rozmerom uvedeným na obr. 2 a 3. Výrez na vstavanie situujte v každom prípade do najvhodnejšej možnej polohy tak, aby bolo umožnené ľahké otvorenie v prípade možných problémov. Plynová hadica nesmie prísť do styku so stenami rúry, ktorá sa prípadne môže nachádzať pod varnou doskou.

Montáž do pracovnej dosky kuchynského nábytku

Po napojení prívodov naneste na okolo okrajov varnej dosky pásik z EPDM gumovej peny dodaný spolu s inštalačným vybavením a nainštalujte ju. Mierne utiahnite upevňovací hák a použite zakrivený nôž na odstránenie prebytočnej EPDM gumovej peny.

Pri inštalácii je potrebné používať rukavice, aby sa predišlo zraneniam.

Informácie o montáži spotrebiča

Upozornenie:

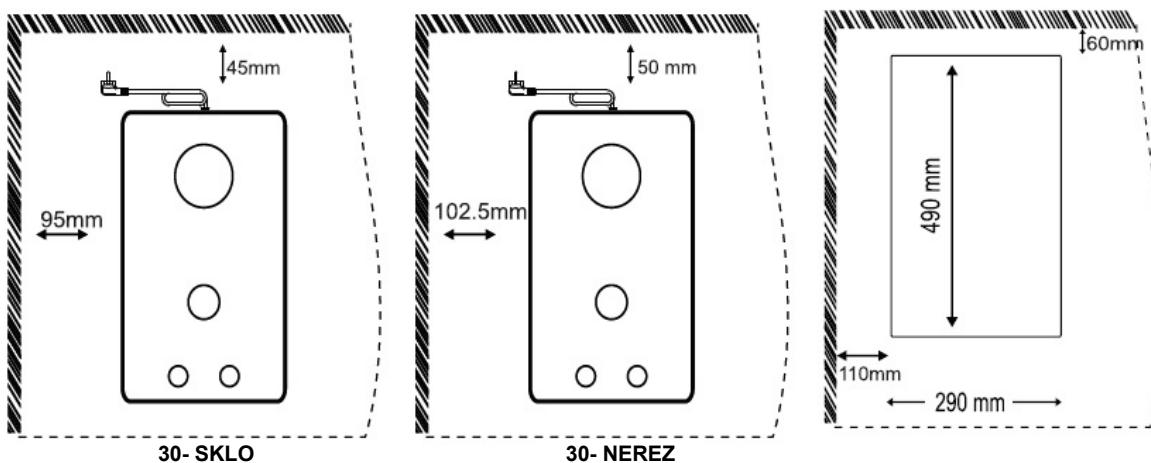
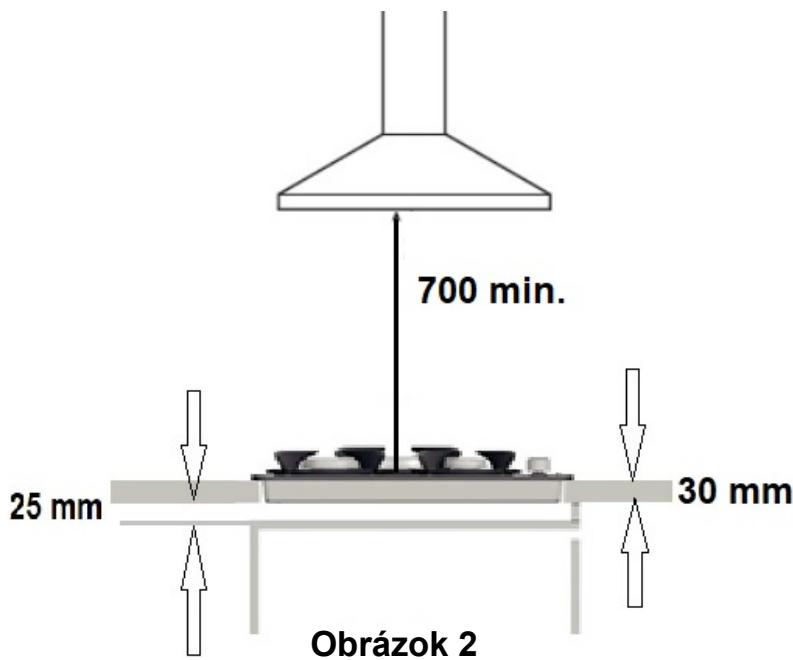
Tento spotrebič musí byť inštalovaný v priestoroch s dostatočným vetraním v súlade s platnými právnymi predpismi. Pred inštaláciou a používaním výrobku si prečítajte všetky pokyny.

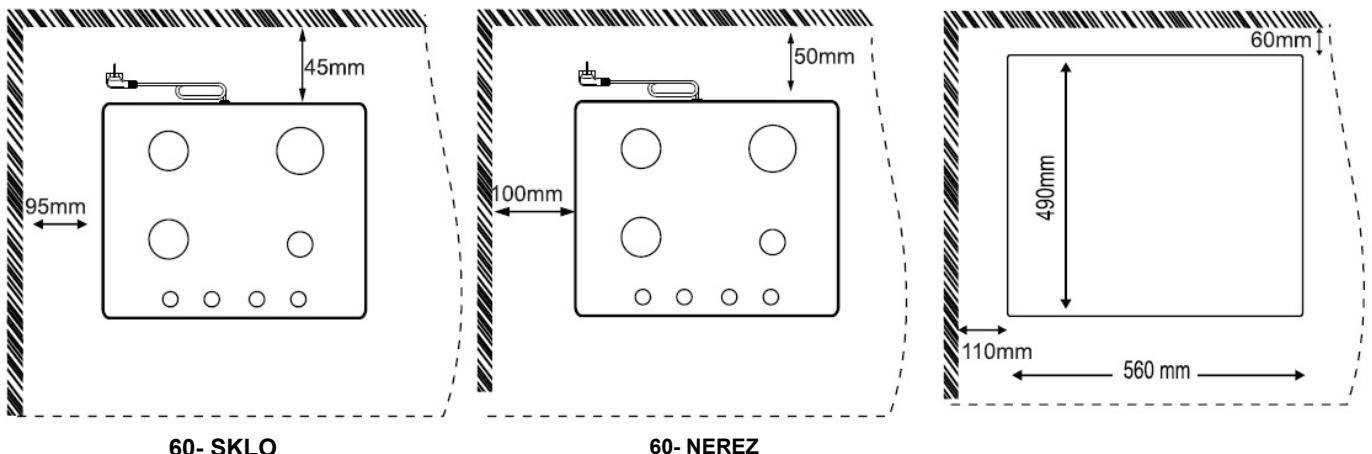
Upozornenie:

Toto zariadenie nie je napojené na systém odťahu spalín. Jeho inštalácia a pripojenie musia zodpovedať platným predpisom. Osobitnú pozornosť je potrebné venovať tiež príslušným požiadavkám na vetranie.

Osoba inštalujúca zariadenie musí dodržiavať pravidlá a normy týkajúce sa vetrania a odťahu spalín.

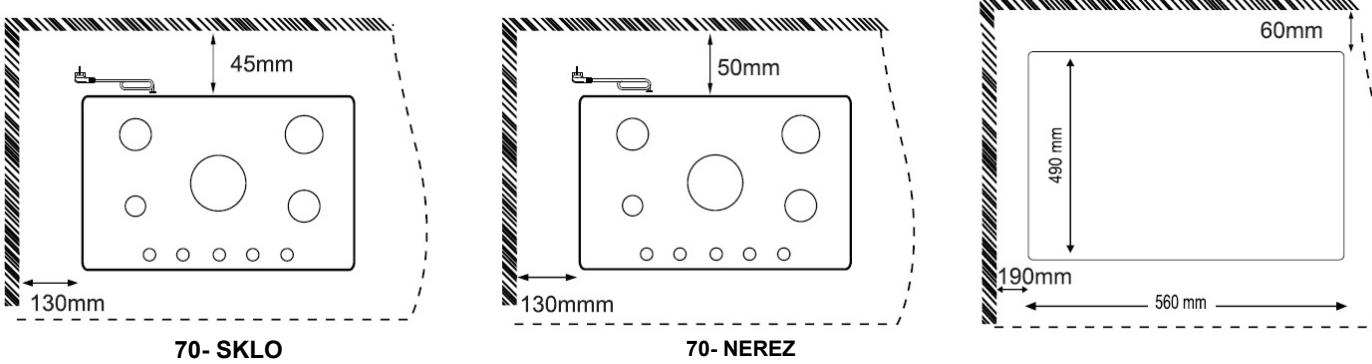
- Táto varná doska bola navrhnutá pre montáž do štandardných bežne dostupných pracovných dosiek kuchynskej linky.
- Hrúbka pracovnej plochy musí byť minimálne 30 mm.
- Povrch pracovnej dosky a oddel'ovacej steny pod ňou musia byť z tepla odolného materiálu najmenej do 100 °C.
- Medzi varnou doskou a stenami nábytku musí zostať určitá bezpečnostná vzdialenosť.
- Rozmery výrezu v pracovnej doske na vstavanie varnej dosky musia zodpovedať obrázku. (Obrázky 2 a 3)
- Vzdialosť medzi varnou doskou a oddel'ovacou stenou musí byť najmenej 25 mm. (Obrázok 2)
- Vzdialosť medzi hornou časťou varnej dosky a spotrebičom nad ňou (napr. odsávač pára) musí byť najmenej 700 mm. (Obrázok 2)
- Ak je 60 cm varná doska nad rúrou, ktorá nie je vybavená chladiacim systémom, odporúčameurobit' vetracie otvory v nábytku pre zaistenie správnej ventilácie. Veľkosť otvorov musí byť najmenej 300 cm². Ak je 75 cm alebo 90 cm varná doska nad rúrou, musí byť pridaný chladiaci ventilátor.





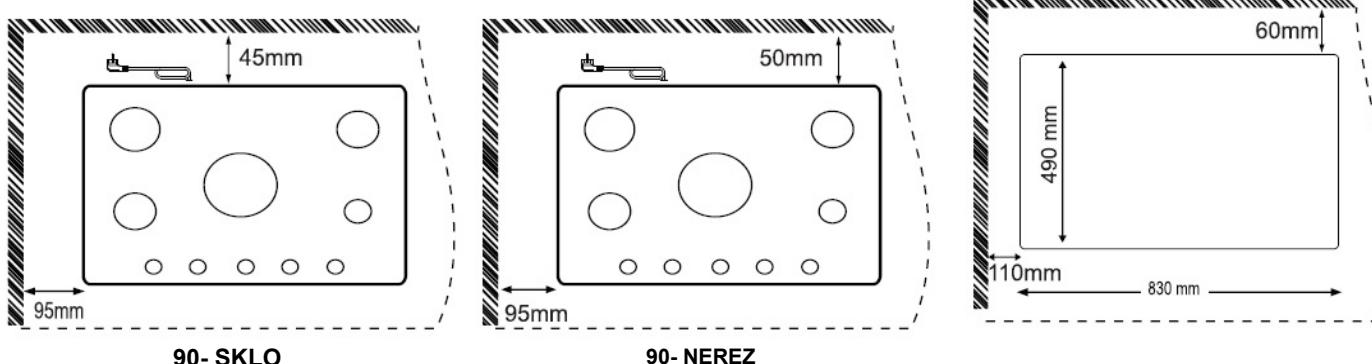
60- SKLO

60- NEREZ



70- SKLO

70- NEREZ



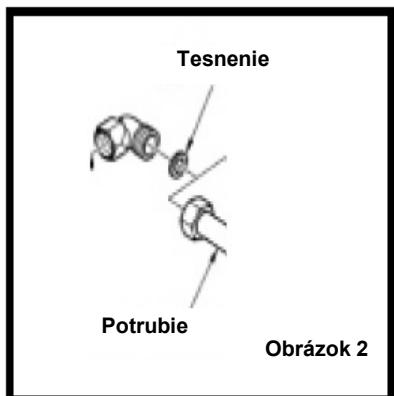
90- SKLO

90- NEREZ

Obrázok 3

Plynová prípojka

Pripojenie varnej dosky na prívodné plynové vedenie vykonajte v súlade s príslušnými predpismi, avšak až po tom, ako zaistíte, aby bola doska nastavená pre správny druh plynu. Pokiaľ tomu tak nie je, je potrebné vykonať kroky opísané v časti „Výmena trysiek“. V prípade zásobovania skvapalneným plynom je potrebné použiť regulátor tlaku zodpovedajúci príslušným predpisom.



Tesnosť sa zaistí použitím tesnenia, ktoré je dodané ako súčasť príslušenstva. Postupujte pritom podľa príslušných noriem pre plynové zariadenia. Pomocou mydlového roztoku sa môžete presvedčiť, že hotová prípojka nepreukazuje žiadne netesnosti.

Odvetranie priestoru

Presvedčte sa o tom, že priestor v ktorom je varná doska nainštalovaná, je prostredníctvom otvorov pre výduch vzduchu trvalo odvetrávaný, alebo že je vybavený odvetrávacími kanálmi, aby nimi mohol prúdiť čerstvý vzduch, v súlade s požiadavkami platných noriem.

Všetky odvetrávacie otvory musia:

1. Disponovať priechodnosťou s prierezom najmenej 100 cm^2 ;
2. Byť umiestnené tak, aby ich nebolo možné zakryť ani zvonku, ani zvnútra;
3. Byť chránené tak, aby nedochádzalo k obmedzeniu priechodzieho prierezu potrebného k odvetrávaniu;
4. Byť umiestnené v takej výške od podlahy, ktorá nebude obmedzovať odtah spalín.

Pokiaľ sú výduchy vzduchu zavedené stenou do susedného priestoru, musí mať tento priame vetranie a nesmie to byť:

- i. Spálňa
- ii. Spoločenský priestor budovy
- iii. Požiarne nebezpečný priestor.

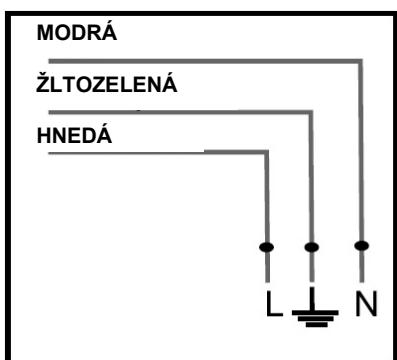
Pred preskúšaním varnej dosky sa ubezpečte, že v priestore, do ktorého vyúsťuje výduch vzduchu, nie je podtlak spôsobený prevádzkou nejakého iného spotrebiča. Uistite sa, že je medzi oboma týmito priestormi/miestnosťami zabezpečené trvalé prevetrávanie prostredníctvom voľných pieduchov. Za týmto účelom môžete napr. zväčšiť medzeru medzi dverami a podlahou. Odtah spalín by mal byť zabezpečený prostredníctvom odsávača pára, ktorý je zaústený do komína, dymovodu alebo priamo do vonkajšieho priestoru.

Pripojenie k elektrickej sieti

Varná doska FRANKE je vybavená trojžilovým napájacím káblom s voľným zakončením. Pri pevnej inštalácii varnej dosky sa predpokladá možnosť odpínania s takou vzdialenosťou medzi kontaktmi, ktorá v prípade prepäťia kategórie III umožní oddelenie od siete a celkové vypnutie. Uistite sa o tom, že:

- a.) Vidlica aj zásuvka sú dimenzované na prúd 16 A
- b.) Obe sú ľahko prístupné a tak umiestnené, že pri zasúvaní a vysúvaní vidlice nie je prístupná dotyku žiadna súčasť, ktorá by bola pod napäťom
- c.) Sa vidlica dá vysúvať bez odporu
- d.) Varná doska po vstavaní do skrinky nedosadá na sietovú vidlicu
- e.) Na tú istú zásuvku nie sú pripojené kálové zakončenia dvoch prístrojov
- f.) Pri náhrade sietového kábla novým tento zodpovedá špecifikácii $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, typ H05VV-F.
- g.) Pripojenie voľných koncov kábla bez pochybností zodpovedá vyobrazenému pôlovaniu (hnedá=fázový vodič, modrá=nulový vodič, žltozelená=ochranný vodič - tzv. uzemnenie).

Poznámka: Ubezpečte sa o tom, že je elektrická inštalácia vo Vašom byte (pokiaľ ide o napätie, maximálny výkon a hodnoty prúdu) kompatibilná s Vašou varnou doskou FRANKE.



Poškodený elektrický napájací kábel musíte vymeniť výhradne za kábel alebo kálový modul s rovnakými vlastnosťami ako pôvodný kábel dodávaný výrobcom alebo autorizovaným servisným strediskom.

Toto zariadenie obsahuje len funkčné uzemnenie.

Pripojenie plynu

Tieto pokyny sú určené iba pre kvalifikovaného technika. Inštalácia musí byť v súlade s platnými predpismi.

Všetky práce sa musia uskutočňovať pri odpojenom napájaní.

Upozornenie: Typový štítok na varnej doske definuje typ plynu, pre ktorý je navrhnutá a príslušné nastavenia.

Upozornenie: Pred umiestnením zariadenia sa uistite, že sú zabezpečené zodpovedajúce miestne podmienky (typ a tlak plynu) a patričné nastavenia produktu.

Oprávnená osoba/servisný pracovník vykonávajúci inštaláciu musí vykonať úpravy a inštaláciu podľa súvisiacich predpisov platných v príslušnej krajine.

Štítok na spodnej strane varnej dosky definuje typ plynu, pre ktorý je navrhnutá. Pripojenie k hlavnej prípojke plynu alebo k plynovej fl'aši môže byť uskutočnené po overení, že je vhodný

pre typ privádzaného plynu. Ak nie je správne regulovaný, pozrite si pokyny v nasledujúcich odstavcoch pre úpravu nastavení.

- Pre tekutý plyn použite regulátor tlaku plynu vyhovujúci medzinárodným štandardom TSE a s výstupným tlakom 300 mmSS (30 mbar).
- V prípade tlaku 500 mmSS (50 mbar) sa musí použiť vhodný regulátor pre tekutý plyn.
- Tlak zemného plynu je 200 mmSS (20 mbar). Ak chcete spotrebič konvertovať na zemný plyn, obráťte sa na naše autorizované servisné centrum. Používajte potrubia, podložky alebo tesniace podložky, ktoré vyhovujú národným normám.

Niekteré modely sú vybavené špeciálnou prípojkou flared pre inštaláciu v krajinách, kde je tento typ povinný. V takom prípade táto prípojka musí byť pripojená k varnej doske.

Ak pripájate varnú dosku k prípojke plynu pomocou ohybnej hadice, zaistite, aby maximálna dĺžkahadice nepresahovala **120 cm**.

- Koniec prípojky na prívod plynu musí byť umiestnený tak, aby umožňoval voľný pohyb spoja ohybnej hadice;
- Pripojovaná ohybná hadica sa nesmie dotýkať pohyblivých častí kuchynských elementov (napr. zásuvky) a nesmie byť vedená cez žiadnu časť, kde by mohla predstavovať akúkol'vek prekážku.
- Pokiaľ výrobca neodporúča používať ohybnú hadicu, výrobok nerozoberajte na pripojenie.

Pred začatím každej práce na inštalácii plynu odpojte prívod plynu.

Pri pripojovaní dbajte na to, aby neboli spoje ani rúrky stlačené či ohnuté. Potrubie nesmie byť zamotané s možnosťou upchatia a nemôže prísť do styku s ostrými hranami.

Uistite sa, že plynová hadica je certifikovaná TSE a nie je vedená horúcimi oblastami.

POZNÁMKA: Nevystavujte plynovú hadicu nadmernému zatáženiu. Plynovú hadicu varnej dosky je treba meniť každé 4 až 5 rokov aj vtedy, ak je nepoškodená.

POZNÁMKA: Po pripojení uskutočnite kontrolu tesnosti spojov pomocou mydlového roztoku. Nepoužívajte žiadnen otvorený plameň.

Pri inštalácii postupujte v nasledujúcim poradí.

- 1.) Pripojte cylindrický adaptér (male), tesnenie, kónický-cylindrický alebo cylindrický adaptér (female) plynu.
- 2.) Utiahnite spoje klúčom, umiestnite rúrky do správnej pozície.
- 3.) Pripevnite diel C k hlavnej prípojke plynu pomocou pevnej medenej rúrky alebo ohybnej ocelovej rúrky.

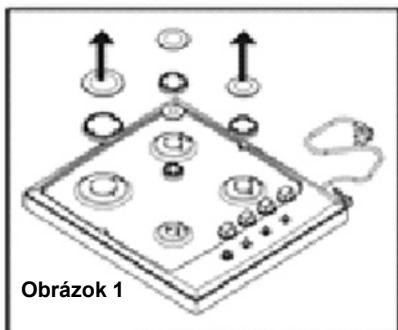
Upozornenie: Uskutočnite kontrolu tesnosti spojov pomocou mydlového roztoku.

Nikdy nepoužívajte plameň.

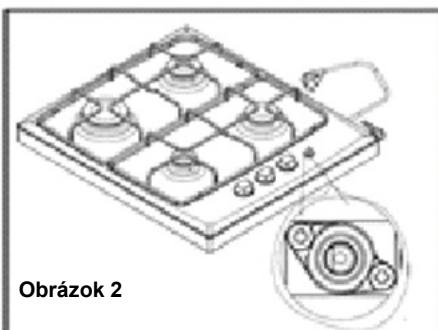
Úprava varnej dosky na iný typ plynu

Tieto pokyny sú určené iba pre kvalifikovaného technika. Inštalácia musí byť v súlade s platnými predpismi.

Všetky postupy musia byť vykonané pri odpojenom napájaní.



Obrázok 1



Obrázok 2



- Pre úpravu zložte z varnej dosky kryty a korunku horákov. Odstráňte trysky podľa vyššie uvedeného obrázku a nahradťte ich tryskami s vhodnými priemermi uvedenými v návode na obsluhu.
- Odstráňte gombíky a gumové tesnenia varnej dosky a vykonajte postup pomocou plochého presného skrutkovača tak, že ho nasadíte na skrutku nastavenia ventilu.
- Ak chcete nastaviť minimálny plameň, otočte regulačnú skrutku plynu na ventile a nastavte minimálny prietok plynu. Namontujte zostavu nastaveného horáka, zapnite horák a pred reguláciou nastavte gombík na minimálnu pozíciu.
- Skrutku na reguláciu prietoku je treba odskrutkovať, ak chcete varnú dosku na skvapalnený plyn konvertovať na zemný plyn a utiahnuť, keď sa varná doska na zemný plyn konvertuje na skvapalnený plyn.
- Po úprave varnej dosky najskôr namontujte gumové tesnenia a potom nasadťte gombíky.

Tieto pokyny musia byť uplatnené zo strany pracovníka autorizovaného servisu. Výrobok musí byť nainštalovaný správne a v súlade s platnými smernicami.

Pred vykonaním akéhokoľvek postupu musí byť varná doska odpojená od elektrickej siete. Typový štítok na varnej doske indikuje typ plynu, pre ktorý bola varná doska navrhnutá.

Po namontovaní trysiek skontrolujte utesnenie pomocou mydla. Na tento účel aplikujte na spodnú stranu trysiek mydlový roztok.

Pritlačte prst na trysku, aby ste zablokovali výstup plynu a skontrolujte, či sa v mieste pripojenia trysky nevyskytujú bubliny.

Technické údaje

Technické informácie o plynových horákoch (G20 - 20 mbar) - (G30 - 30 mbar)

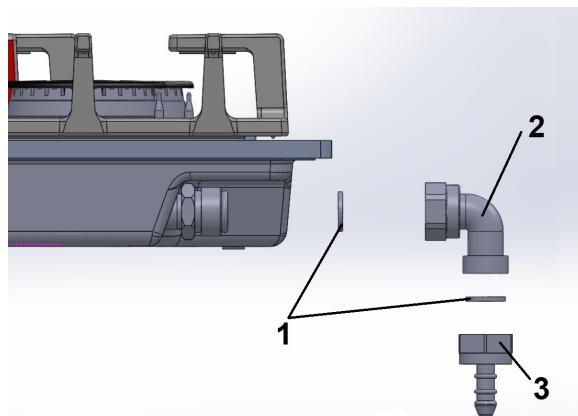
Horák A 1 kW	Horák SR 1,75 kW	Burner R 3 kW	Wok horák (2,5 kW) Ø 100	Wok horák (3,3 kW) Ø 100	Wok horák (3,8 kW) Ø 126
G30-30 Mbar LPG (0,50 mm)	G30-30 Mbar LPG (0,65 mm)	G30-30 Mbar LPG (0,85 mm)	G30-30 Mbar LPG (0,82 mm)	G30-30 Mbar LPG (0,89 mm)	G30-30 Mbar LPG (0,98 mm)
G20-20 Mbar NG (0,72 mm)	G20-20 Mbar NG (0,97 mm)	G20-20 Mbar NG (1,15 mm)	G20-20 Mbar NG (1,15 mm)	G20-20 Mbar NG (1,28 mm)	G20-20 Mbar NG (1,35 mm)
G30-37 Mbar LPG (0,47 mm)	G30-37 Mbar LPG (0,62 mm)	G30-37 Mbar LPG (0,80 mm)			G30-37 Mbar LPG (0,93 mm)

1. Nitrilové tesnenie/tesnenie

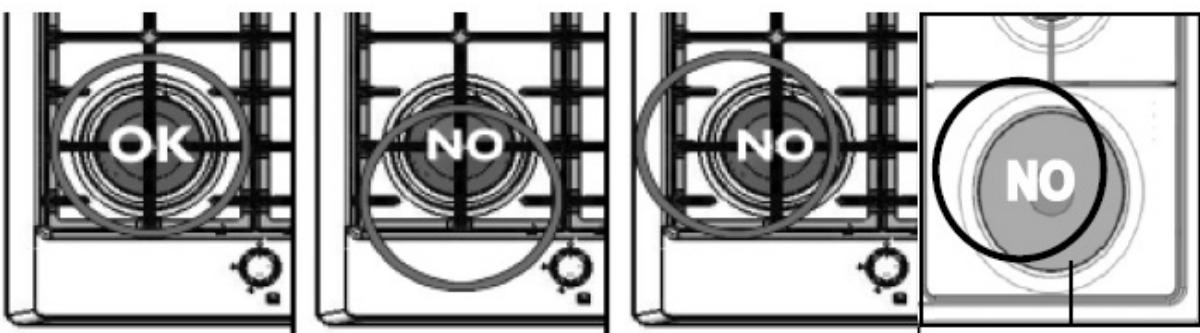
hlavy valca

2. Koleno

3. Prívodná hadica LPG



Pri konverzii zemný plyn-skvapalnený plyn použite prívodnú hadicu LPG zobrazenú na obrázku.



Používanie hrncov s väčším ako udaným priemerom môže viesť k prehriatiu gombíkov. Spoločnosť Franke neručí za prípadné škody spôsobené takýmto nesprávnym používaním.

Neukladajte nádoby s väčšími priemermi, než sú uvedené hodnoty, na horáky v blízkosti ovládacích gombíkov, aby ste predišli ich poškodeniu v dôsledku príliš vysokých teplôt.

Hodnoty účinnosti výrobku

Na základe požiadaviek na ekodizajn výrobkov súvisiacich so spotrebou energie podľa smernice č. 2009/125/ES uvádzame nižšie uvedené informácie o výrobku súbežne s nariadením Európskej komisie (EÚ) č. 66/2014, pokiaľ ide o požiadavky na ekodizajn varných dosiek pre použitie v domácnosti.

Informácie o plynových varných doskách pre použitie v domácnosti

Značka	FRANKE					
Typ varnej dosky	Vstavaná plynová varná doska					
Identifikácia modelu		Nerez	Nerez	Nerez	Nerez	FHNL 302 2G XS C
		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C		
	Symbol	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Jednotka
Počet plynových horákov		4	5	5	2	
Energetická účinnosť pravého zadného horáka	EE plynový horák	58,1	60,1	58,1	-	%
Energetická účinnosť pravého predného horáka	EE plynový horák	-	-	-	-	%
Energetická účinnosť pravého predného horáka	EE plynový horák	60,1	58,1	60,1	-	%
Energetická účinnosť l'avého zadného horáka	EE plynový horák	60,1	60,1	60,1	-	%
Energetická účinnosť stredového horáka	EE plynový horák	-	54,3	-	-	%
Energetická účinnosť stredového predného horáka	EE plynový horák	-	-	-	58.1	%
Energetická účinnosť stredového zadného horáka	EE plynový horák	-	-	-	-	%
Energetická účinnosť l'avého horáka	EE plynový horák	-	-	54,3	-	%
Energetická účinnosť plynovej varnej dosky	EE plynová varná doska	59,4	58,2	58,2	58.1	%

S cieľom špecifikovať vlastnosti výrobku boli merania a výpočty stanovené podľa nižšie uvedenej normy v súlade s požiadavkami na ekologický dizajn.

EN 30-2-1

Hodnoty účinnosti výrobku

Na základe požiadaviek na ekodizajn výrobkov súvisiacich so spotrebou energie podľa smernice č. 2009/125/ES uvádzame nižšie uvedené informácie o výrobku súbežne s nariadením Európskej komisie (EÚ) č. 66/2014, pokiaľ ide o požiadavky na ekodizajn varných dosiek pre použitie v domácnosti.

Informácie o plynových varných doskách pre použitie v domácnosti

Značka	FRANKE			
Typ varnej dosky	Vstavaná plynová varná doska			
Identifikácia modelu	Sklo	Sklo	Sklo	
	FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C	FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C	
	Symbol	Hodnota	Hodnota	Hodnota
Počet plynových horákov		4	5	5
Energetická účinnosť pravého zadného horáka	EE plynový horák	59,7	59,7	59,7
Energetická účinnosť pravého predného horáka	EE plynový horák	59,7	59,7	59,7
Energetická účinnosť pravého predného horáka	EE plynový horák	-	-	-
Energetická účinnosť ľavého zadného horáka	EE plynový horák	57,4	57,4	57,4
Energetická účinnosť stredového horáka	EE plynový horák	-	54,5	54,5
Energetická účinnosť stredového predného horáka	EE plynový horák	-	-	-
Energetická účinnosť stredového zadného horáka	EE plynový horák	-	-	-
Energetická účinnosť ľavého horáka	EE plynový horák	-	-	-
Energetická účinnosť plynovej varnej dosky	EE plynová varná doska	58,9	57,8	57,8

S cieľom špecifikovať vlastnosti výrobku boli merania a výpočty stanovené podľa nižšie uvedenej normy v súlade s požiadavkami na ekologický dizajn.

EN 30-2-1

Hodnoty účinnosti výrobku

Na základe požiadaviek na ekodizajn výrobkov súvisiacich so spotrebou energie podľa smernice č. 2009/125/ES uvádzame nižšie uvedené informácie o výrobku súbežne s nariadením Európskej komisie (EÚ) č. 66/2014, pokial' ide o požiadavky na ekodizajn varných dosiek pre použitie v domácnosti.

Informácie o plynových varných doskách pre použitie v domácnosti

Značka	FRANKE						
Typ varnej dosky	Vstavaná plynová varná doska						
Identifikácia modelu		Sklo	Sklo	Sklo	Sklo	Sklo	
		FHNG 302 2G BK C	FHNG 604 4G BK C	FHNG 604 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C	FHNG 905 4G TC BK C	
	Symbol	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Jednotka
Počet plynových horákov		2	4	4	5	5	
Energetická účinnosť pravého zadného horáka	EE plynový horák	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Energetická účinnosť pravého predného horáka	EE plynový horák	-	-	-	-	-	%
Energetická účinnosť pravého predného horáka	EE plynový horák	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Energetická účinnosť l'avého zadného horáka	EE plynový horák	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Energetická účinnosť stredového horáka	EE plynový horák	-	-	-	53,7	53,7	%
Energetická účinnosť stredového predného horáka	EE plynový horák	-	-	-	-	-	%
Energetická účinnosť stredového zadného horáka	EE plynový horák	-	-	-	-	-	%
Energetická účinnosť l'avého horáka	EE plynový horák	-	-	-	-	-	%
Energetická účinnosť plynovej varnej dosky	EE plynová varná doska	58,1	59,4	58,9	58	58	%

S cieľom špecifikovať vlastnosti výrobku boli merania a výpočty stanovené podľa nižšie uvedenej normy v súlade s požiadavkami na ekologický dizajn.

EN 30-2-1

Hodnoty účinnosti výrobku

Na základe požiadaviek na ekodizajn výrobkov súvisiacich so spotrebou energie podľa smernice č. 2009/125/ES uvádzame nižšie uvedené informácie o výrobku súbežne s nariadením Európskej komisie (EÚ) č. 66/2014, pokiaľ ide o požiadavky na ekodizajn varných dosiek pre použitie v domácnosti.

Informácie o plynových varných doskách pre použitie v domácnosti

Hodnota účinnosti je 50 mbar.

Značka	FRANKE				
Typ varnej dosky	Vstavaná plynová varná doska				
Identifikácia modelu	Sklo	Nerez	Nerez		
FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E			
Symbol	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Jednotka
Počet plynových horákov	3	4	4	4	
Energetická účinnosť pravého zadného horáka	EE plynový horák	57,5	58,1	58.7	%
Energetická účinnosť pravého predného horáka	EE plynový horák	-	-	-	%
Energetická účinnosť pravého predného horáka	EE plynový horák	-	60,1	58.9	%
Energetická účinnosť ľavého zadného horáka	EE plynový horák	-	54,0	58.7	%
Energetická účinnosť stredového horáka	EE plynový horák	54,4	-	-	%
Energetická účinnosť stredového predného horáka	EE plynový horák	-	-	-	%
Energetická účinnosť stredového zadného horáka	EE plynový horák	-	-	-	%
Energetická účinnosť ľavého horáka	EE plynový horák	-	-	-	%
Energetická účinnosť plynovej varnej dosky	EE plynová varná doska	55,9	57.4	58,7	

S cieľom špecifikovať vlastnosti výrobku boli merania a výpočty stanovené podľa nižšie uvedenej normy v súlade s požiadavkami na ekologický dizajn.

EN 30-2-1

Hodnoty účinnosti výrobku

Na základe požiadaviek na ekodizajn výrobkov súvisiacich so spotrebou energie podľa smernice č. 2009/125/ES uvádzame nižšie uvedené informácie o výrobku súbežne s nariadením Európskej komisie (EÚ) č. 66/2014, pokiaľ ide o požiadavky na ekodizajn varných dosiek pre použitie v domácnosti.

Informácie o plynových varných doskách pre použitie v domácnosti

Značka	FRANKE			
Typ varnej dosky	Vstavaná plynová a elektrická varná doska			
Identifikácia modelu		Nerez	Nerez	
	Symbol	Hodnota	Hodnota	Jednotka
Počet varných zón a/alebo horákov		1	1	
Technológia ohrevu (vrátane indukčných varných zón a horákov, sálavých varných zón, varných platní)		Platňa	Platňa	
Priemer užitočných plôch elektrických varných zón a/alebo plôch pre okrúhle varné zóny (zaokrúhlené s presnosťou na približne 5 mm)	Ø	14,5	14,5	cm
Šírka a dĺžka užitočných plôch elektrických varných zón alebo plôch pre neokrúhle varné zóny alebo plochy (zaokrúhlené s presnosťou na približne 5 mm)	D Š	-	-	cm
Spotreba energie varnej zóny/horáka na kg	Elektrické varenie EC	205	205	Wh/kg
Počet plynových horákov		3	3	
Energetická účinnosť pravého zadného horáka	EE plynový horák	58,1	60,1	%
Energetická účinnosť pravého predného horáka	EE plynový horák	-	-	%
Energetická účinnosť pravého predného horáka	EE plynový horák	60,1	60,1	%
Energetická účinnosť ľavého zadného horáka	EE plynový horák	-	-	%
Energetická účinnosť stredového horáka	EE plynový horák	-	-	%
Energetická účinnosť stredového predného horáka	EE plynový horák	-	-	%
Energetická účinnosť stredového zadného horáka	EE plynový horák	-	-	%
Energetická účinnosť ľavého horáka	EE plynový horák	-	-	%
Energetická účinnosť plynovej varnej dosky	EE plynová varná doska	59,1	60,1	%

S cieľom špecifikovať vlastnosti výrobku boli merania a výpočty stanovené podľa nižšie uvedenej normy v súlade s požiadavkami na ekologický dizajn.

EN 30-2-1



Kullanım ve kurulum için talimatlar Ankastre ocak

MODEL

FHNS 604 4G BK C	FHNG 302 2G BK C
FHNS 604 4G WH C	FHNG 604 4G BK C
FHNS 604 4G GR C	FHNG 604 4G BK C
FHNS 604 4G BR C	FHNG 604 4G TC BK C
FHNS 604 4G CR C	FHNG 604 3G 1E BK C
FHNS 705 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC WH C	FHNG 905 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC GR C	
FHNS 705 4G TC BR C	
FHNS 705 4G TC CR C	
FHNS 905 4G TC BK C	
FHNS 905 4G TC WH C	
FHNS 604 4G S BK E	
FHNS 604 4G S WH E	
FHNL 302 2G XS C	
FHNL 302 2G XS C	
FHNL 604 4G XS E	
FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 603 2G TC BK C
FHNL 604 3G 1E XS E	FHNS 603 2G TC WH C
FHNL 705 4G TC XS E	
FHNL 905 4G TC XS C	

İçindekiler

İçindekiler	3
Güvenlik uyarıları	4
Genel uyarılar	4
Modeller ve Kontrol Paneli	7
Modeller ve Kontrol Paneli	8
Giriş.....	1
Kullanım şekli	1
Bek şapkalarının doğru konumlandırılması	2
Alev söndürme emniyeti (FFD)	2
Elektrikli plaka kullanımı (Hot plate)	3
Cam kırılmaları ve camın zarar görme sebepleri.....	4
Wok gözünün kullanımı	5
Izgaraların kullanımı ve öneriler	6
Ocağın temizliği ve bakımı	7
Satış sonrası servis.....	8
Kurulum.....	8
Cihazın montaj bilgileri	9
Gaz borusunu bağlama.....	11
Elektrik bağlantısı	12
Gaz Bağlantısı.....	13
Ocağın farklı gaz türlerine göre ayarlanması.....	14
Teknik veriler.....	16
Ürün verim değerleri	17
Ürün verim değerleri	18
Ürün verim değerleri	19
Ürün verim değerleri	20
Ürün verim değerleri	20

Güvenlik uyarıları

Ambalajı açtıktan hemen sonra, aşağıdaki durumlarda yetkili servise başvurunuz.



- Cihazın eksik parçalarının olduğundan şüphe edilmesi halinde,
- Elektrik kablosunun hasar görmüş olması halinde;
- cihazın çalışma şekli hakkında yeterli bilgiye sahip olunmaması halinde

Bu cihaz 220-240 / 50-60 Hz voltaja ayarlıdır.

Genel uyarılar

Bu elektrikli ev-içi kullanım cihazının verimli ve güvenli olmasını temin için: sadece yetkili teknik servise başvurunuz;

- Daima orjinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz.
- Cihaz, evlerde kullanım için tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir, özelliklerini değiştirmeye çalışmayınız.
- Cihazın veri etiketlerinde, ürünlerin gideceği ve kullanım talimatlarının geçerli olduğu ülkelerin sembollerini bulmaktadır.
- Cihazın elektrik sistemi, sadece ürünün yasalarca öngörülen bir toprak bağlantısının yapılması halinde garanti kapsamına girmektedir.
- Kablo yada fiş zarar görürse yetkili servis yada üreticiden tedarik edilerek kendi özel kablosu ile değiştirilmelidir. Bu değişim sadece yetkili kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Ocağın pişirme yapılan ızgaralarına dokunmamaya dikkat ediniz. Çok sıcak olabilirler özellikle çocukları uzak tutmaya özen gösteriniz, sadece yemek pişirmek amacıyla kullanınız, farklı bir amaç için kullanmayınız.
- Bu cihaz yalnızca pişirme amacıyla kullanılabilir odayı ısıtma vb. farklı amaçlarda kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Herhangi bir bakım işleminden önce ya da sorunlu çalışması halinde cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda, düğmelerinin kapalı pozisyonda olduğunu kontrol ediniz.

- **Gaz hortumunu ve elektrik kordonunu ürününüzün ısınan bölümlerinden geçirmeyiniz.**
- **Kolay tutuşan, yanıcı, parlayıcı malzemeleri cihazınızdan uzak tutunuz.**
- **Ocağınızı kullanmadığınız durumlarda, bütün düğmeleri "KAPALI" konuma getirdikten sonra besleme musluğu kapatınız.**
- **Ocağınızı kendi halinde çalışmaya bırakmayınız, sık aralıklarla kontrol ediniz.**
- **Camlı ocak modellerinde; ocağınızın camı çatlar ve/veya kırılırsa, elektrik şokundan sakınmak için cihazı fişten çıkarınız ve yetkili servise haber veriniz.**
- **Ocağın üzerine keskin cisim koymayınız.**
- **Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın.**
- **Boş tencere ve kapları çalışan gözlerin üzerine koymayınız. Cam yüzey hasar görebilir.**
- **Ürünün üst kısmına sıcak olabileceğini düşünerek plastik ve alüminyum kaplar konulmamalıdır.**
- **Küçük çocukların cihaz ile oynamasına izin verilmemelidir.**
- **Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumda, yaşıları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya akli yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.**
Bu kılavuz içinde yer alan şekiller şematik olup ürününüz ile birebir uyum içerisinde olmayıabilir.
- **Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre Laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.**

UYARI:

Bu cihaz yada cihazın erişebilir parçaları kullanım esnasında sıcak olabilir ısınan parçalara dokunmaktan kaçınınız.

8 yaşından küçük çocuklar ebeveynlerinin gözetimi olmaksızın cihazı kullanmamalıdır.



Çocukların dokunmaması gereken aksamlar:

- Genel anlamda cihazın tamamı ve kumandaları,
- Ambalaj malzemeleri (plastik torbalar, polistrol köpük, civiler vs.)
- Cihaz, pişirme sırasında ve kullanımından hemen sonra çok sıcak olabilir;
- Kullanım dışı bırakılmış cihaz (böyle bir durumda, tehlike yaratabilecek aksamlara karşı önlem alınmalıdır).

Aşağıdaki hareketlerden kaçınızınız

- Cihaza vücudun nemli noktalarıyla dokunmak,
- Cihazı yalın ayak halde iken kullanmamak,
- Cihazın prizle bağlantısını kesmek için ocağın kendisini yada kabloyu tutarak çekmek,
- Uygun olmayan ve tehlikeli işlemler yapmak,
- Diğer elektrikli cihazlara ait kabloları cihazın sıcak kısımlarıyla temas halinde bırakmak,
- Cihazı atmosferik etkenlere maruz bırakmak,
- Cihazı dayanılacak bir yer olarak kullanmak,
- Cihaz yakınında alev alıcı sıvılar bırakmak,
- Adaptörler, priz çoğaltıcıları ve/veya uzatma kabloları kullanmak,
- Kalifiye olmayan kişilere montaj ve onarımını yaptırmak.

Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler

- Ateş kullanmayın. Sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli cihazın düğmesini çalıştmayın. Sabit telefon ya da cep telefonu kullanmayın.
- Gazlı ürünlerin ve gaz sayaçlarının üzerindeki tüm vanaları kapatın.
- Kapıları ve pencereleri açın.
- Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkışın,
- Komuşları uyarın,
- İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın,
- Güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

Önemli

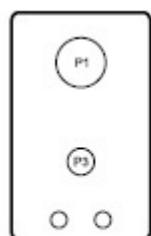
- Brülör üzerine dengesiz ve deformé tencereler koymayınız, çünkü bunlar devrilebilir veya taşabilirler.
- Eğer cihazın kapağı var ise kapatmadan önce brülörlerin soğumuş olduğunu kontrol ediniz.
- Ocak çalıştığı zaman besleme musluğunu kapatmayınız.
- Montaj işleminden önce, gaz dağıtım şartlarının cihaz üzerinde öngörülen şartlar olup olmadığını kontrol ediniz. Kullanılacak gaz, ürünün alt tablasında bulunan tip etiketi ile belirtilmiştir.
- Bu cihaz yanma ürünlerinin dışa atımı için bir cihaza bağlanmamıştır, ve yürürlükteki kurallara uygun olarak kurulmalıdır ve bağlanmalıdır.
- Gaz ile çalışan ocak, 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 kullanılması yardımcı bir havalandırmayı gerektirir;

Örneğin bir pencere açılması veya daha etkin bir havalandırma, eğer mevcut ise mekanik havalandırma sistemini güçlendirme.

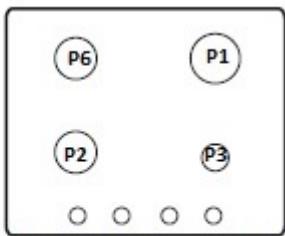
Aşağıdaki durumlardan dolayı doğabilecek olası hasarlardan imalatçı firma sorumlu değildir.

Hatalı montaj, amaç dışı, hatalı ve uygun olmayan kullanım şekli.

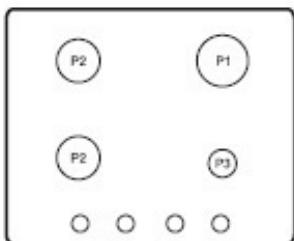
Modeller ve Kontrol Paneli



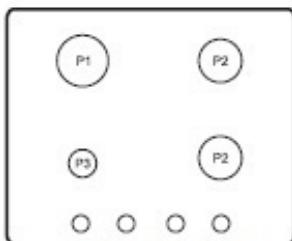
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



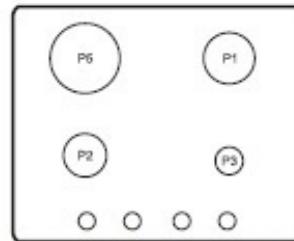
FHNL 604 3G TC XS E



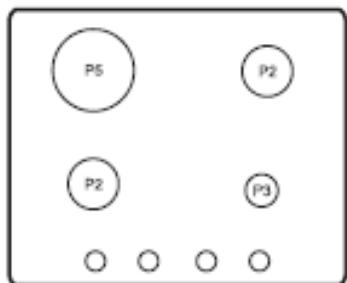
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



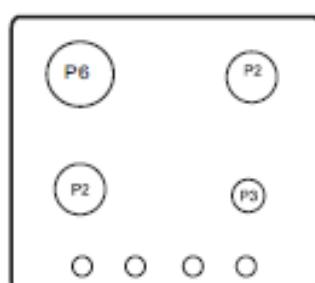
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



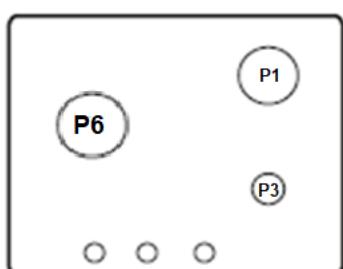
FHNL 604 3G 1E XS E



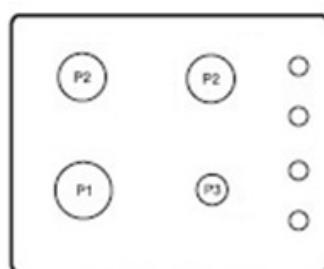
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C



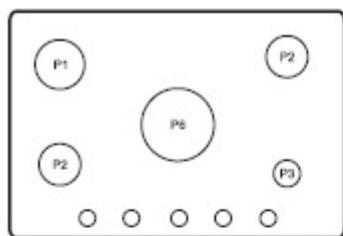
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WHE

P1) Hızlı Yanıcı
P2) Yarı-Hızlı Yanıcı

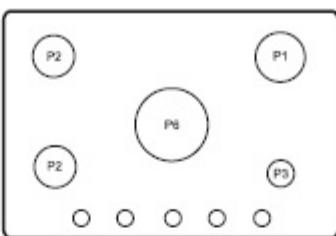
P3) Yardımcı Yanıcı
P4) ø 180 Hot Plate

P5) ø 145 Hot Plate
P6) Wok hızlı Yanıcı

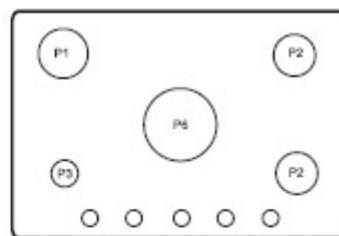
Modeller ve Kontrol Paneli



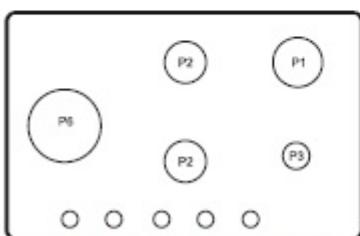
FHNL 705 4G TC XS E



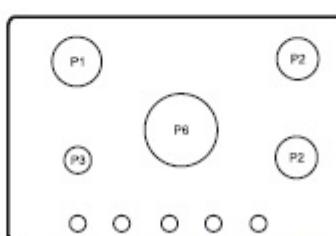
FHNG 705 4G TC BK C



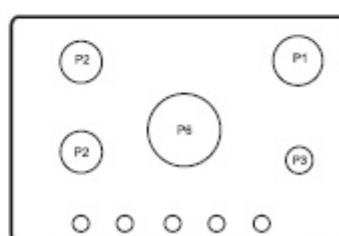
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC GR C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C



FHNL 905 4G TC XS C



FHNS 905 4G TC BK C
FHNS 905 4G TC WH C



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Hızlı Yanıcı
P2) Yarı-Hızlı Yanıcı

P3) Yardımcı Yanıcı
P4) ø 180 Hot Plate

P5) ø 145 Hot Plate
P6) Wok hızlı Yanıcı

	MODELLER								
	FHNG 302 2G BK C FHNL 302 2G XS C	FHNL 604 4G XS E FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E	FHNG 604 4G TC BK C	FHNL 604 3G 1E XS E	FHNL 705 4G TC XS E FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNG 705 4G TC BK C FHNL 905 4G TC XS C FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C	FHNG 604 3G 1E BK C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C
Ocak Yanıcı Sayısı	2 Gözü Gazlı	4 Gözü Gazlı	3 Gözü Gazlı 1 Gözü wok	3 Gözü Gazlı 1 Gözü Elektrikli	4 Gözü Gazlı 1 Gözü wok	3 Gözü Gazlı 1 Gözü Elektrikli	3 Gas Burners 1 Wok Burner	2 Gas Burners 1 Wok Burner	
Yardımcı Yanıcı (A) (1 kW)	1 Adet	1 Adet	1 Adet	1 Adet	1 Adet	1 Adet	1 Adet	1 Adet	
Normal Yanıcı (SR) (1,75kW)	-	2 Adet	2 Adet	1 Adet	2 Adet	2 Adet	1 Adet	-	
Kuvvetli Yanıcı (R) (3 kW)	1 Adet	1 Adet	-	1 Adet	1 Adet	-	1 Adet	1 Adet	
Kuvvetli Yanıcı (R) (2.5 kW)	-	-	1 Adet	-	-	-	-	-	
Kuvvetli Yanıcı (R) (3.3 kW)							1 Adet		
Wok Bek Yanıcı (3,8 kW)	-	-	-	-	1 Adet	-	-	1 Adet	
Elektrik Gözü	-	-	-	1500 W	-	1500 W	-	-	
Toplam Güç	4 kW	7.5 kW	7 kW	7.25 kW	11,3 kW	6 kW	9.05 kW	7.8 kW	
Gaz Tüketimi G20-20mbar	381 l/h	715 l/h	667 l/h	548 l/h	1077 l/h	429 l/h	863 l/h	743 l/h	
Gaz Tüketimi G30-30mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h	327 g/h	658 g/h	568 g/h	
Gaz Tüketimi G30-37mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h	327 g/h	658 g/h	-	
Gaz Kategorisi	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	
Montaj Sınıfı	3	3	3	3	3	3	3	3	
Elektrik Beslemesi	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	
Gaz Kesme Emniyeti	Opsiyonel	Opsiyonel	Opsiyonel	Opsiyonel	Opsiyonel	Opsiyonel	Opsiyonel	Optional	
Besleme Kablosu	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR	YES	
Elektronik Ateşleme	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR	VAR	YES	
Ürün Ölçüleri	FHNG 302 2G BK C 320x520mm FHNL 302 2G XS C 305x510mm	FHNL 604 4G XS E 580x510mm FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E 590x520mm	FHNG 604 4G TC BK C 590x520m m	FHNL 604 3G 1E XS E 580x510mm	FHNL 705 4G TC XS E 680x510mm FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C 680x520mm	FHNG 705 4G TC BK C FHNL 905 4G TC XS C 860x510 FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C 860x520mm	FHNG 604 3G 1E BK C 590x520m m	FHNL 604 3G TC XS E 590x520mm	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C 590x520 mm

Giriş

Bir Franke ürünü seftiniz için teşekkür ederiz. Cihazı kullanmadan önce kullanım kılavuzunda yer alan uyarı ve tavsiyeleri dikkatlice okumanızı öneririz. Böylelikle cihazı daha uzun süre verimli bir şekilde kullanabilir ve muhafaza edebilirsiniz.

Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere göre ve sadece iyi havalandırılmış yerlerde tesis edilmelidir. Bu cihazı tesis etmeden veya kullanmadan önce talimatları okunuz.

Bu kullanma kılavuzunu gerektiğinde kullanmak üzere özenle saklayınız.

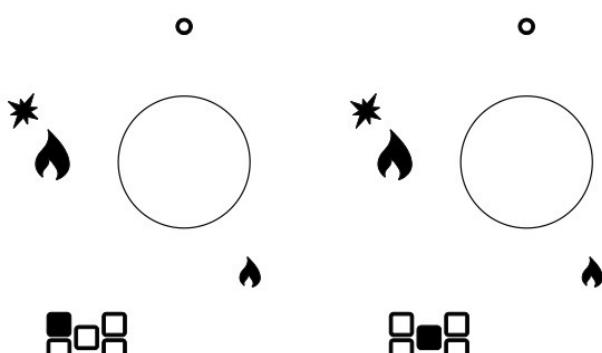
Kullanım şekli

Brülörleri ateşleme

Bu modellerde, ateşleyici düzeneği ve emniyet aygıtı düğme üzerine birlikte konulmuştur.

Brülörü ateşleme için aşağıdakileri uygulayınız.

- 1.Önceden seçilmiş düğmeyi çeviriniz.
- 2.Brülörden çıkan gazı kıvılcımla alevlendirme ve ışıl çifttin (termik – kuplör) ısınmasını sağlamak için düğmeyi $\frac{3}{4}$ saniye basılı tutun.
- 3.Yaklaşık $\frac{3}{4}$ saniye sonra düğmeyi bırakın ve düğmeyi saat yönü aksine çevirerek alevi isteğinize göre ayarlayın. Eğer alev sönerse düğmeyi kapalı konuma getirerek işlemi tekrar ediniz.



○	○	Yuvarlak nokta Çakmak İkonu Büyük Alev Küçük Alev	○	Masluk Kapalı Çakmak Azami Kapasite Asgari Kapasite
---	---	--	---	--

Alevlerin kullanımı

Gaz tasarrufu yapmak ve en iyi randımanı almak için, alevlerin tencere kenarına taşmasının önlenmesi açısından, blülörlerin çapına uygun tencere kullanılması tavsiye edilir.

Düğmelere yakın gözlerde düğmelerin aşırı ısınmasını engellemek için belirtilen çaplardan daha büyük tencere kullanılmamasına özellikle dikkat ediniz.

Uygun tencere çapları

Brülör	Tencere çapları Ø
Küçük Bek	From Ø 12 Ø16
Orta Bek	From Ø14 Ø20
Büyük Bek	From Ø18 Ø24
Wok Bek	From Ø22 Ø26
Hot plate	From Ø14 Ø18

Bek şapkalarının doğru konumlandırılması

Ocağın doğru çalışması için izgaraların ve bek şapkalarının doğru konumlandırılmış olması gerekmektedir. (Şek.1)

Özellikle ateşleme fonksiyonu ile ilgili bekin ateşleme borusu ve parçaları, belirlenmiş konumda çok iyi yerleştirilmiş olmalıdır.

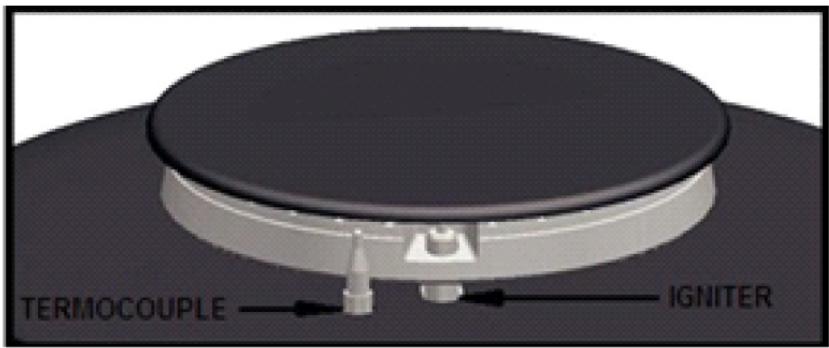
Ocağınızın alevinin mavi renkte ve sessiz çalıştığından emin olunuz. Eğer ocakta ilk yakma sırasında alev, sarı renkli olarak yanıyorsa ya da sesli çalışıyorsa ocağı kapatarak beklerin tam olarak oturduğuna emin olunuz. Yanışta değişiklik olmuyorsa yetkili servise müracaat ediniz.



Şekil 1.

Alev söndürme emniyeti (FFD)

Ocağınızdaki tüm bekler alevin herhangi bir sebeple sönmesi (su taşması, rüzgar vb.) riskine karşı alev sönme emniyeti sistemi ile donatılmıştır. Alev, bek düğmesi açık iken söndüğünde bu sistem beke giden gazı keserek ortamın gaz ile dolmasını engeller. Bekin yanması emniyet nedeni ile kesildiğinde, ocağın bek düğmesini kapalı konuma getirerek en az 60 saniye yakma işlemini tekrarlamak için bekleyiniz. 60 saniye sonunda yakma işlemini tekrarlayınız.

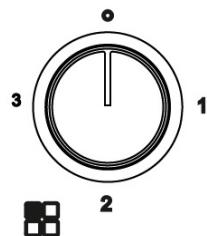


Elektrikli plaka kullanımı (Hot plate)

Uyarılar

Ocağın kurulumundan hemen sonra sonrasında elektrikli plakayı kullanmadan önce, plakayı en yüksek seviyeye getirerek 5 dakika boyunca üzerine herhangi bir kap koymadan bekletiniz. Bu süre içerisinde plaka içerisinde duman ve koku çıkması olası beklenen durumdur. Kullanıma başlama sonrasında bunlar ortadan kalkacaktır. İlk ısıtma dışında plaka üzerinde kap olmadan elektrikli plakayı çalıştmayınız. Tabanı tamamıyla düz, kalın ve ısıtıcı parçanın boyuna yakın kaplar kullanınız; asla daha küçük tabanlı kaplar kullanmayınız. Sıvıların plakanın üzerine taşmamasına ve ıslak kapların plaka üzerine konulmamasına dikkat ediniz. Plaka üzerine sirke, tuz, limon suyu vb. asitli maddelerin değmesinden mümkün olduğunda kaçınınız. Ocak üzerinde bulunan cam ve metal yüzeylerin birleşim noktalarının ya da alüminyum parçaların temizliğinde spatula ve benzeri keskin maddelerin kullanımından kaçınınız.

Kullanım



Güç kontrol düğmesi 3+1

Elektrikli plaka, pişireceğiniz yemeğe uygun gücü seçebileceğiniz bir düğme aracılığıyla idare edilir.

Plakayı açmak için:

Pişirme türünü, yiyecek miktarını dikkate alarak ve aşağıdaki şemadan yararlanarak kumanda düğmesini sağa çevirerek, pişirmek istediğiniz yemeğe uygun pozisyonuna getiriniz. Düğme kapalı konum dışında herhangi bir pozisyonuna getirildiğinde kırmızı renkli ikaz ışığı yanar.

Plakayı kapatmak için: Kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz. İkaz ışığı söner.

Güç kontrol düğmesi 3+1

1	<input checked="" type="radio"/> Kısık	Isıtma
2	<input checked="" type="radio"/> Orta	Çabuk ısıtma ve pişirme
3	<input checked="" type="radio"/> Büyük	Kızartma

Önerilen bu ayarlar yol göstermek içindir. Aşağıdaki durumlarda gücü yükseltmek gerekmektedir:

-Bol miktarda sıvı kullanılarak pişirme yapıldığında

-Büyük porsiyonlarda

-Kapaksız kaplarla pişirme yapıldığında

Öneriler

Uzun süreli kullanım sonucu elektrikli plakaların yüzeyi eskidiyse birkaç damla yağ veya piyasada bulunan diğer bakım ürünlerile temizleyiniz.

Pişirme işleminin başında kumanda düğmesinin en yüksek seviyeye getirilmesi ve pişecik yiyeceklerin özellik ve miktarına göre ara seviyelerde pişirilmesi önerilir

***Her ne şart içinde olursa olsun, asla elektrik gözünü uygun bir kap olmadan kullanmayın, Bu tarz bir uygulama, özellikle uzun süreli pişirmelerde yangına sebebiyet verebilir.**

***Elektrik gözü sıcakken, üzerine sıvı dökülmesini önleyecek tüm tedbirleri alın.**

***Elektrikli gözü yüzeyinin tamamını kaplayacak uygun çaplı yassı tabanlı tencere kullanın.**

Düğme konumu	Pişirme Tedbirleri
0	Kapalı
1	Eritmek için (tereyağ, çikolata, vb) Yiyecekleri sıcak tutmak ve sıvı olanları ısıtmak için.
2	Fazla miktardaki yemekleri tekrar ısıtmak, sos ve krema yapımı için makarna, çorba, pilav, biftek, ve kızartma gibi ağır gioşecik yiyecekler için
3	Et ve balık kızartma, patates ve çok miktarda haşlanarak yapılacak yiyecekler için çabuk kızartma ve iyi pişmiş etler için.

Cam kırılmaları ve camın zarar görme sebepleri

1. Herhangi bir neden ile alabileceği darbeler ve/ veya atıklar, derin çizikler.

2. Tencere alışverişi esnasında ocak cam kenarlarına gelebilecek darbeler

3. Pişirme esnasında cam üzerine dökülebilecek soğuk sıvılar şekerli ve alkalin içerikli besinlerden meydana gelen taşmalar

4. Alevin herhangi bir nedenle geri basması ve cama temas etmesi; (bek ve bek şapkalarının temizlenme aşamasında çıkartıldıktan sonra yerine düzgün koyulmadan kullanılmasından kaynaklanır)

5. Kullanım kılavuzunda tavsiye edilen tencere çaplarından daha büyük tencere kullanımı

Kullanılan tencerenin büyük olması içindeki besinin daha çok geç ısınması ve tencerenin cama daha fazla ısı yansımasına sebep olacaktır.

6. Cam ocaklarda közmatik adı altında satılan delikli kap, tencere, tava vb. pişirme kaplarının kullanımı. Kullanılması durumunda besinlerin sularının, deliklerden cama düşmesi sonucu sıcak camda şok etkisi oluşturmaktadır.

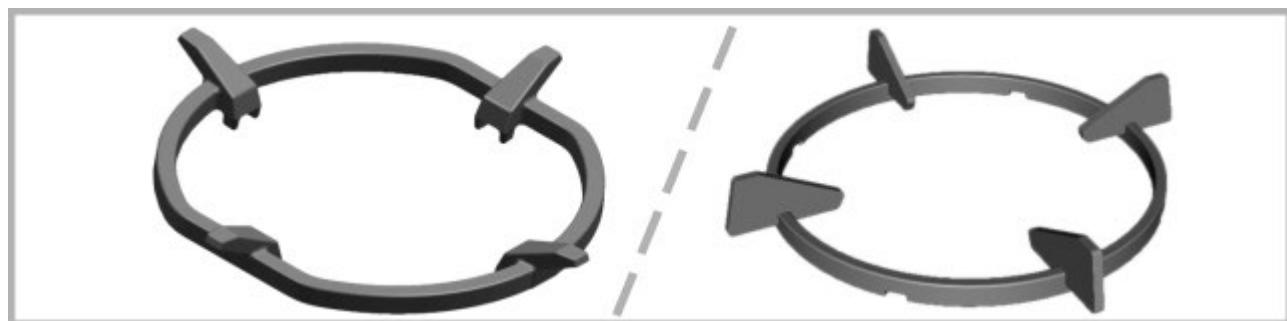
UYARI:

Camın kırılması durumunda: tüm bekleri ve herhangi bir elektrikli ısıtıcı elemanını derhal kapatınız ve cihazı güç kaynağından ayırınız.

Cihazın yüzeyine dokunmayın.

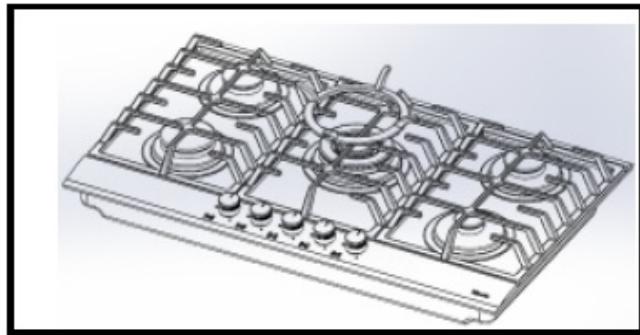
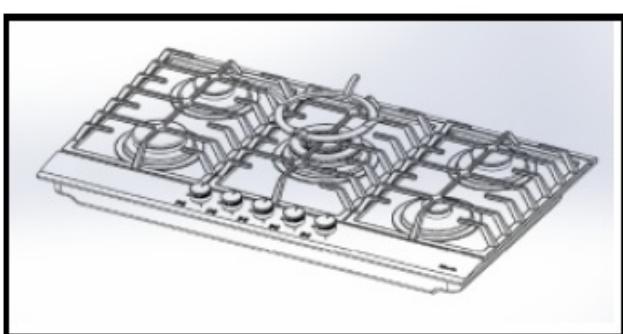
Cihazı kullanmayın.

Wok gözünün kullanımı



70cm ve 90cm ürünlerimizde bulunan 3,8 KW üçlü (Taçlı) yanıcı aynı zamanda Wok yanıcı olarak kullanılabilmektedir. Wok yanıcının, Wok tava ile kullanımlarında WOK adaptörün (aparati) kullanılması zorunludur. Wok tavanın devrilmesi ve buna benzer oluşabilecek kazalardan doğacak maddi ve manevi hasarlardan satıcı ve üretici firma sorumlu değildir.

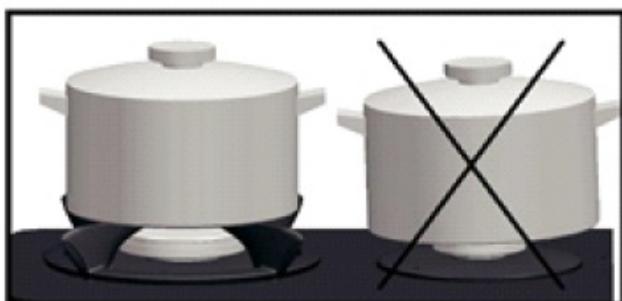
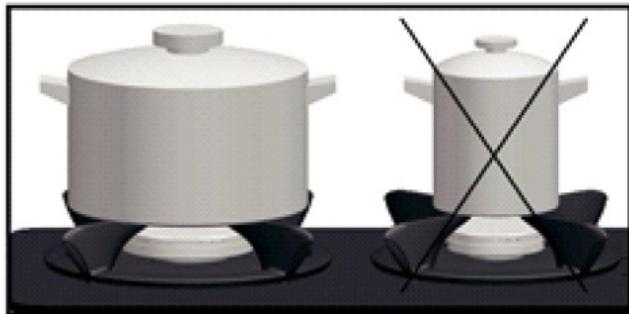
WOK aparatınızı Franke/Dominox yetkili, servislerimizden ve satış noktalarından temin edebilirsiniz.



Izgaraların kullanımı ve öneriler

Ocak üzerinde bulunan tencere izgaraları, ocağın güvenli kullanımı için dizayn edilmiştir. Kullanım öncesinde izgaraların doğru yerleştirildiğinden ve lastik ayaklarının tam olduğundan emin olunuz.

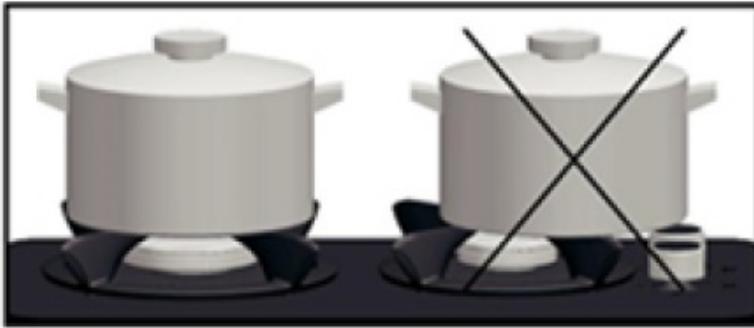
- Izgaralar üzerine dengesizlik oluşturabilecek tabanı deformeyen kaplar koymayınız



- Bek kapakları üzerine doğrudan kap koymayınız mutlaka ızgara kullanınız.



- Enerji kaybına uğramamak için kapaksız veya yarı kapalı pişirme yapmayınız.



- Pişirme kabını bekin üzerine ortalayınız. Ortalanmadan yerleştirilen kaplar devrilebilir.
- Büyük kapları düğme tarafına koymayınız düğmeler hasar görebilir. Tencereyi izgaraların üzerine çarpmayınız.
- Bek tablasına darbe gelmemesine dikkat ediniz. Tabla üzerine ağır nesneler koymayınız.
- Tencereleri boş bir şekilde ısıtmayınız. Tencere tabanı deform olabilir. Tabanda biriken ısı bek tabası yüzeyine zarar verebilir.
- Yüzey sıcakken soğuk sıvılar cam yüzeyine ya da bekler üzerine dökülmemelidir.
- Ocağın üzerine keskin cisimler koymayınız.
- Fazla ısısı alt yüzeye doğru yönlendiren tencereler kullanmayınız.
- Olası yanım durumlarında alevleri su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağın elektrik devresini kapatarak alevi battaniye ya da havayı kesecek bir malzeme ile söndürünüz.
- Bu cihaz herhangi bir zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda ile çalışmamaktadır.

Uyarı:



- * **Ocağın kullanımı esnasında beklerin sıcaklıklarının yüksek olmasından dolayı, cihazı mutfakta kullanılırken yalnız bırakmayınız ve çocukların yakınında olmamalarına dikkat ediniz.**
- * **Sıvı ve katı yağ kullanımlarında parlama riskine karşı yiyeceklerin gözetim altında pişirilmesine dikkat ediniz.**
- * **Ocak yanarken, parlayıcı maddeler ile yaklaşmayınız.**

Ocağın temizliği ve bakımı

Temizlik ve Bakım yapmadan önce lütfen aşağıdaki kurallara uyunuz.

Uyarı: Ocağın bakımını yapmadan önce, daima fişini prizde çekiniz yada elektrik tesisatınızdaki ana elektrik şalterinden ana hat elektriğini kesiniz.

- Çizilmeleri ve aşınmaları önlemek için, kesinlikle buharlı temizleyiciler, tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayın.
- Ocak üzerinde asitli ve alkanlini maddeler bırakmayınız.
- Ocak çerçevesi ile seramik- cam arasındaki veya çerçeve ile çalışma üstlüğü arasındaki contalarala zarar vermemek, için asla sivri uçlu nesneler kullanmayınız.
- Kum, alkali, asit, klor içeren temizlik ürünlerinin, fırın spreylerini ve sadece bulaşık makinelерinin temizliği için kullanılan deterjan kullanmayınız.

- Seramik-cam yüzeyler üzerinde kalıcı mavimsi lekelere neden olabileceklerinden ötürü, temizlemek için deterjan kullanmayınız.
- Pişirme alanları üzerinde kalmış olan seramik-cam temizliği için özel deterjan kalıntılarını, nemli bir bezle dikkatlice temizleyiniz.
- Cihazı nemli bir bezle temizledikten sonra, kireç kalıntılarının kalmaması için cihazı her zaman dikkatlice kurulayınız.
- Ocağın üzerine taşıyabilecek çoklukla şekerli yiyeceklerin ocağa taşması halinde, bunları uygun bir sünger ile hemen temizleyiniz.
- Daha büyük lekeleri nemli bir bezle temizleyiniz; daha inatçı lekeleri ise uygun bir fırça ile temizleyiniz.
- Ocağı seramik-cam için özel olarak üretilmiş birkaç damla deterjan ile mutfak kağıt havlusu veya nemli bir bezle dikkatlice temizleyiniz.
- Sıcak ocağa yanlışlıkla şeker, plastik veya alüminyum folyo düşürülmemesi veya koyulması halinde cihazı hemen fişten çekiniz.
- Tüm ızgaralar, kapakçıklar ve alev bilezikleri, ocaktan çıkartıldıktan sonra sıcak sabunlu su ile temizlenebilir, sonrasında dikkatli bir şekilde kurulanmalıdır.
- Gazın geçtiği bölümlerin mükemmel olarak temiz olmasına dikkat ediniz.
- Tencerelerin üzerine konulduğu ızgaraların doğal rengi, ısından dolayı zaman içerisinde değişebilir. **IZGARLARI BULAŞIK MAKINESINDE YIKAMAYIN.**

Kirliliğe bağlı olarak bujinin çalışmaması durumunda ; Bujiyi yerinden çıkartmadan Tel mob yada fırça ile aşırı baskı uygulamadan yavaşça temizleyiniz.

Not: Temizleme işlemini yaparken Mutlaka fişten çıkartınız ve ihtiyaç görüldüğün de yetkili servis ile temas geçiniz.

Satış sonrası servis

Olası çalışma durumunda sorunların ortaya çıkması halinde, ekteki listede yer alan bir Franke yetkili servisi ile temas geçiniz.

Yetkisi olmayan servislere asla başvurmayınız.

Kurulum

İlerleyen bölümlerde hem gaz hem de elektrik ile ilgili kurulum işlemleri anlatılmaktadır. Bu işlemler, yürürlükteki kanunlar uyarınca uzman kişiler tarafından yapılmalıdır. Tecrübeli olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler tehlike oluşturabilir. Bu talimatlara uyulmadığı takdirde imalatçı ve satıcı firma, kişi ve eşyalara gelecek zararlardan dolayı hiçbir sorumluluğu kabul etmez. Gaz kısmı ile ilgili olarak, cihazın monte edildiği ülkenin uyuşması gereken kuralları / kanunları'na uyulduğundan, cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve gaz basıncı) ve cihaz ayarının uygun olduğundan emin olunuz.

Bu cihazın ayar şartları etikette belirtilmiştir.

Mobilyanın hazırlanması

Bu kılavuz sınıf 3 ankastre ocağı ile ilgilidir. Şekil 2 ve Şekil 3 de gösterilen ölçülerde montaj yeri hazırlayın. Herhangi bir durumda kolay şekilde açılmasını sağlamak açısından en düzgün konumu ayarlayın, ocağın gaz borusunun kenarlarla temas etmemesine dikkat edin.

Mobilya'ya yerleştirimesi

Bağlantı işlemlerini yaptıktan sonra deliже çok yakın olarak ocağın kenarına montaj aparatları ile birlikte verilen epdm köpüğü ocak kenarlarına şerit biçiminde geçirin (çevreleyin) ve yaslayın. Sabitleme kancasını hassas bir şekilde sıkın ve epdm köpük fazlalıklarını falçata ile temizleyin. Cihazın montajı sırasında oluşabilecek kazaları önlemek için eldiven kullanılmalıdır.

Cihazın montaj bilgileri

Uyarı;

Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere göre sadece iyi havalandırılmış yerlerde tesis edilmelidir. Bu cihazın tesis etmeden veya kullanmadan önce talimatları okuyunuz.

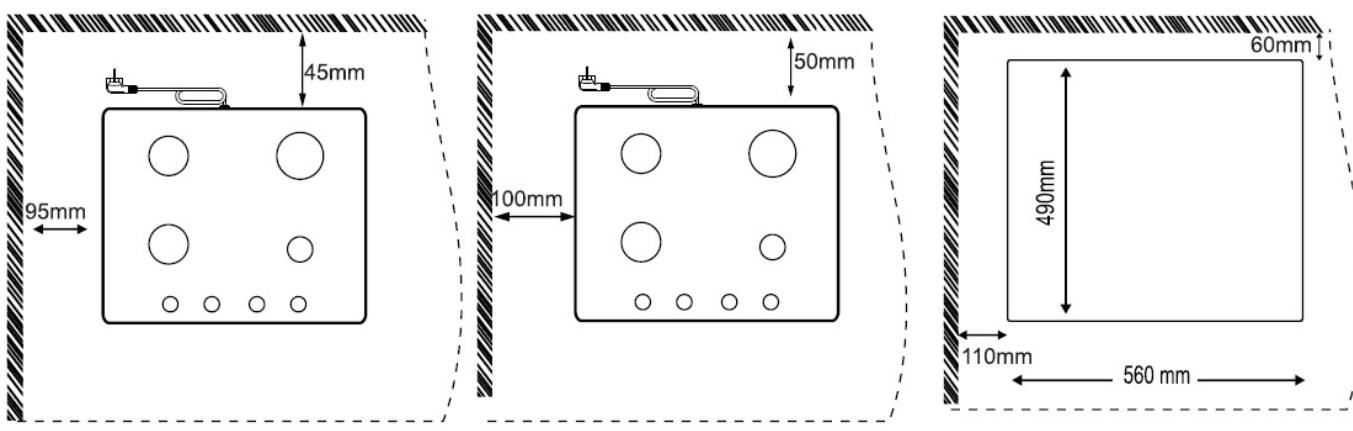
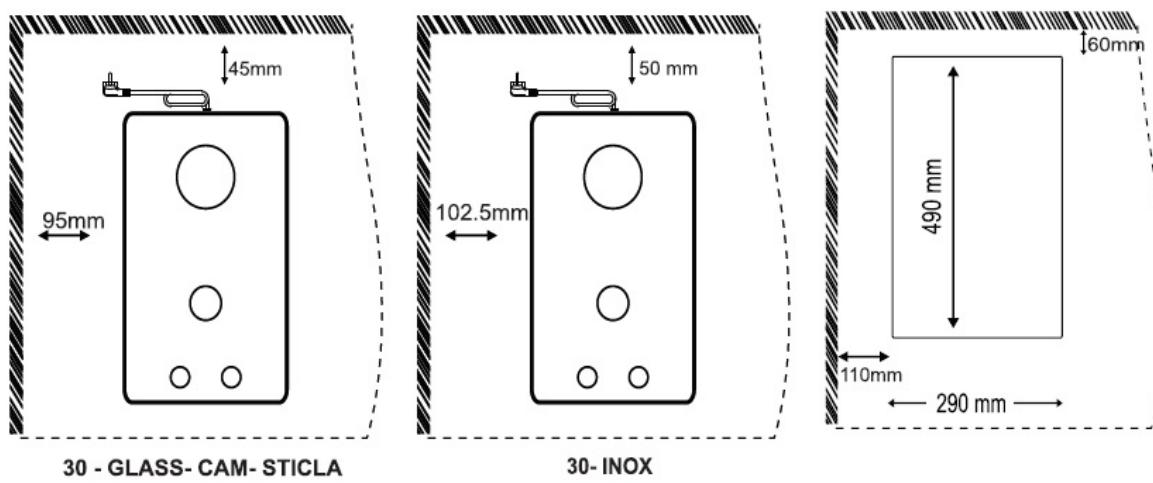
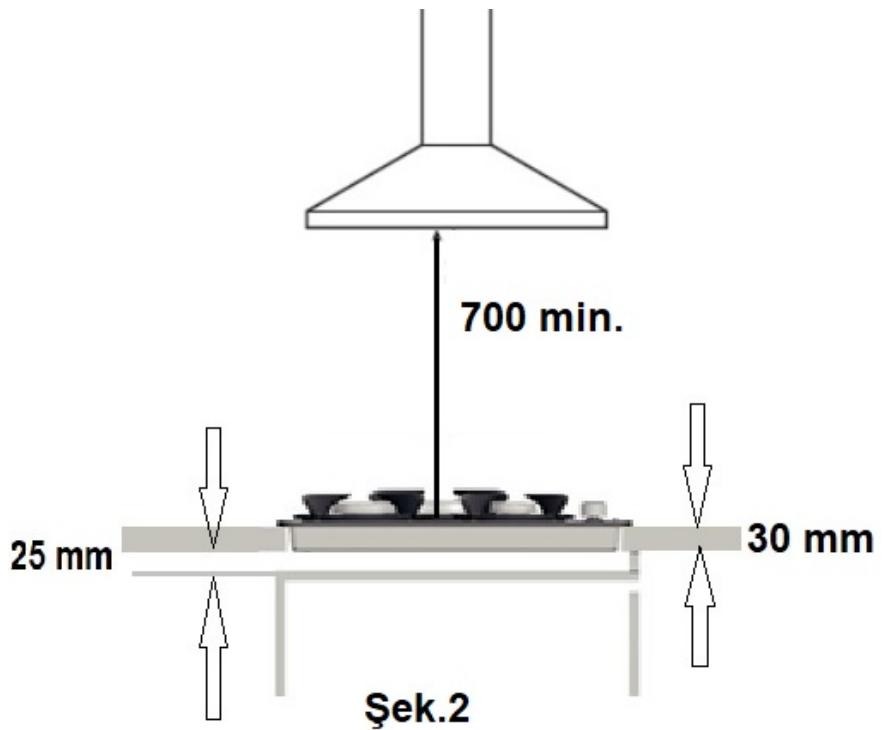
Uyarı;

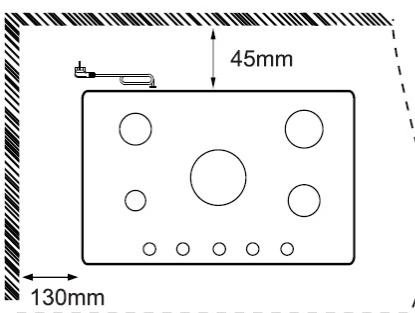
Bu cihaz bir yanma ürünlerini tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özel özen gösterilmelidir.

Montaj elemanı, havalandırma ve yanmış gazların tahliyesini ilgilendiren kanun ve normları gözetmek zorundadır.

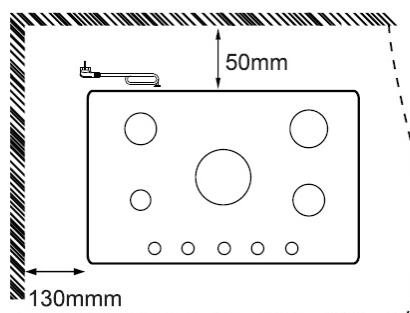
- Ocağınız piyasada bulunan standart tezgahlara kurulabilecek şekilde tasarlanmıştır.
- Tezgah kalınlığı minimum 30mm olmalıdır.

- Tezgah yüzeyinde ve tezgah altındaki ara bölmelerde kullanılan malzemeler en az 100°C sıcaklığı dayanıklı olmalıdır.
- Ocak ile tezgah duvarları arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır.
- Tezgah üzerinde ocak için açılacak boşluk şekildeki gibi olmalıdır. (Şek.2 / Şek.3)
- Ocak tabanı ile bölme arasındaki mesafe en az 25mm olmalıdır. (Şek.2)
- Ocak üstü ile diğer cihaz (Örneğin havalandırma aspiratörü) arasındaki mesafe en az 700mm olmalıdır. (Şek.2)
- 60 cm ocaklar soğutucu bir sistemi olmayan bir ankastre fırın üzerine yerleştirilecek ise; doğru hava sirkülasyonunun sağlanabilmesi için mobilyada en az 300cm² havalandırma deliğinin oluşturulması tavsiye edilir. 75 veya 90 cm ocak yerleştirilecek ise, fırının soğutucu fanının olması gereklidir.

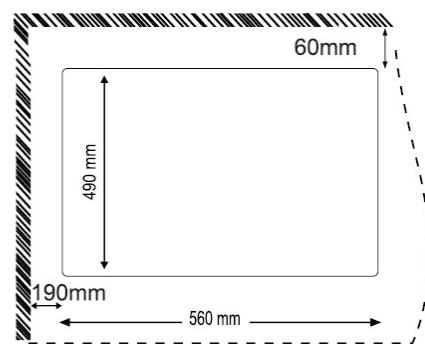




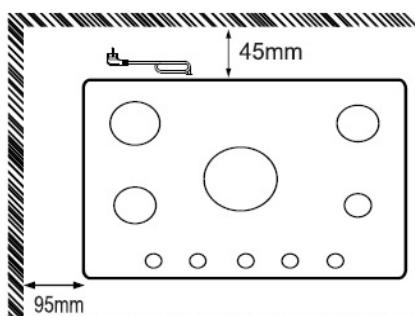
70 - GLASS- CAM- STICLA



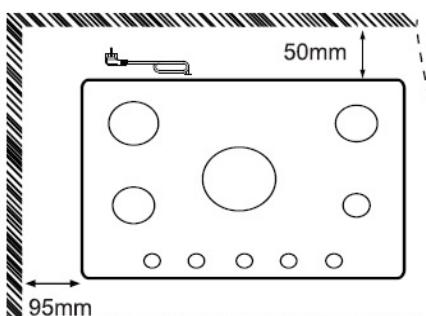
70- INOX



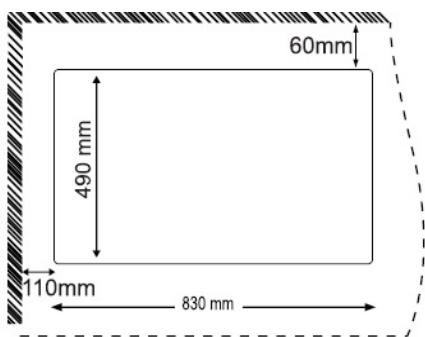
Şek.3



90 - GLASS- CAM- STICLA



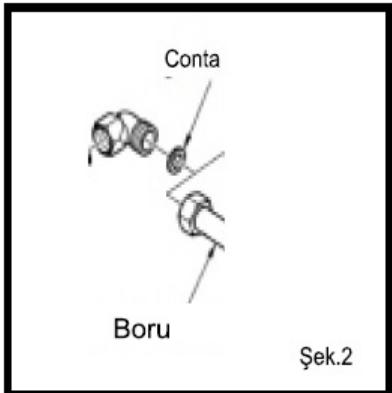
90- INOX



Şek.3

Gaz borusunu bağlama

Cihazın gaz borusuna bağlantısını yürürlükte bulunan kanunlara göre ve sadece bu tip bir gaz beslemeli cihaz için gerekli ayarlamaları doğru bir şekilde yaptıktan sonra gerçekleştiriniz. Aksi halde, 'enjektörlerin değiştirilmesi' paragrafında açıklanan işlemleri yapınız. Sıvı gaz ile besleme için, yürürlükteki kanunlara uygun olarak basınç ayarlayıcılar kullanınız.



Şek.2

Gaz borusunu sıkı bir şekilde tutmasını garantilemek için verilmiş olan contayı arasında yerleştiniz gaz tesisatlarını ilgilendiren yürürlükteki diğer kurallara uymanız gereklidir. Bağlantıyı yaptıktan sonra bir kaçak olup olmadığını anlamak için sabunlu su ile kontrol ediniz.

Mekanların havalandırılması

Yürürlükte bulunan kurallara/ kanunlara göre bu cihazın kurulduğu odadan dışarıya doğru sürekli açıklıklar veya düzgün hava akımını sağlayan bir havalandırma kanalı olduğunu kontrol ediniz.

Uygulanan tüm açıklıkların:

1. 100cm² den az olmayan minimum geçiş bölümü olması;
2. İçeriden veya dışarıdan engellenmeyecek bir şekilde gerçekleştirilmesi;
3. Havalandırma geçişini engelleyecek korumalarının bulunmaması;
4. Yanma drenajını zorlamamak için yerden yeteri kadar yükseklikte olması gereklidir.

Açıklıkların yandaki bir odanın duvarında bulunması halinde, bu odanın doğrudan havalandırılabilen bir konumunda olması ve:

- i. Bir yatak odası
- ii. Mekanla ortak bir oda
- iii. Yangın tehlikesi riskli bir oda olmaması gereklidir.

Cihazı test etmeden önce, havalandırma açıklıklarının gerçekleştirildiği odada, kullanılan bir başka cihazın hatalı çalışmasından dolayı basınç düşüklüğü olmadığını kontrol ediniz, iki mekan arasındaki havalandırmayı sürekli serbest açılmalarda, mesela kapı ile taban arasındaki mesafeyi çoğaltarak yapın. Yanma ürünlerinin tahliyesi davlumbaz ile yapılmalıdır, böylece yanma gazlarının dışa atımı doğrudan baca, duman borusu veya doğrudan dışarı atarak gerçekleştirir.

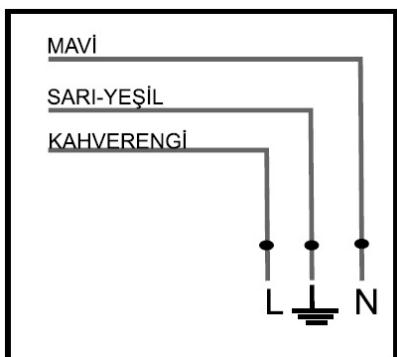
Elektrik bağlantısı

Franke ocağı üç kutuplu serbest terminalli bir besleme kablosuna sahiptir. Eğer ocak besleme şebekesine devamlı bağlantılı şekilde kalacaksa, ağır-gerilim III kategorisi durumunda kontakları arasındaki açıklık mesafesi, akımı komple kesebilecek şekilde tasarlanmış bir akım kesme cihazı monte ediniz. Aşağıdakileri kontrol ediniz.

- a.) Fiş ve prizin 16A akım için uygun olması gereklidir;
- b.) Hem kolay erişilebilir olmalı hem de aynı fişin çıkarılması veya takılması esnasında elektrikli hiçbir aksama erişmek mümkün olmayacak şekilde yerleştirilmiş olmalıdır;

- c.) Fiş, bir zorlama gerekmeden çıkarılabilmelidir.
- d.) Eğer fırın bir mobilya içine ankastre monteli ise, fişi takıldığından üzerine baskı yapmamalıdır;
- e.) Aynı prize 2 elektrikli cihaz birden bağlanmamalıdır;
- f.) Eğer elektrik besleme kablosu değiştirilecekse, H05VV-F tipi $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ ölçülerinde yenisi ile değiştirilmelidir.
- g.) Boş terminallerin destek kutuplarına dikkat edilmesi esastır. (Kahverengi=Faz Mavi=Nötr Sarı, Yeşil=toprak)

Not: Şebeke bağlantınızın (gerilim,maksimum güç ve akım değerlerinin, FRANKE ocağınızın özelliklerine uygun olup olmadığını kontrol ediniz.



Besleme kablosu hasarlanırsa, imalatçısından veya yetkili servislerden tedarik edilen özel hazırlanmış bir kablo veya kablo takımı ile değiştirilmelidir.

Bu cihaz yalnızca fonksiyonel amaç için topraklama içermektedir.

Gaz Bağlantısı

Bu talimatlar sadece ehliyet sahibi uzman personel için hazırlanmıştır, ekipmanın kurulumu geçerli standartlara uygun olmalıdır.

Tüm işler elektrik bağlantıları kesilmiş durumda yapılmalıdır.

Uyarı: Bu cihazın uygun olduğu gaz tipi ve ayar şartları etiketinde belirtilmiştir.

Uyarı: Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi veya gaz basıncı) ve gaz cihaz ayarının uygun olduğundan emin olun.

Kurulum yapan yetkili kişi/ servis elemanı ilgili ülkenin geçerli montaj yönetmeliklerine göre ayar ve kurulumlar yapmalıdır.

Ocağın altındaki etikette, ocakla birlikte kullanılması tasarlanmış olan gaz türü belirtilmektedir. Ana gaz kaynağına veya gaz tüpüne yapılan bağlantı, cihazın verilecek gaz türüne göre ayarlandığı kontrol edildikten sonra gerçekleştirilmelidir. Doğru şekilde ayarlanmışsa aşağıdaki pragraflardaki talimatlara bakınız.

- Üründe kullanılacak olan LPG dedantörlerde TSE damgasını ve 300mmSS (30mbar) çıkış basıncında olması gereğine dikkat ediniz.
- 500mmSS (50mbar) basınç durumunda buna uygun LPG dedantörü kullanılmalıdır.

- Doğalgaz basıncı 200mmSS (20mbar)'dır. Doğalgaz dönüşümü için mutlaka yetkili servislerimize başvurunuz. Sadece ulusal standartlara uyumlu olan boru, pul veya conta pulu kullanın.

Bazı modeller için konik bağlantının zorunlu olduğu ülkelerde montaj için konik bir bağlantı verilmektedir, bu durumda konik bağlantı parçası ocağa bağlanmalıdır.

Ocak, gaz kasnağına esnek hortum ile bağlanacak ise, hortumun uzunluğu en fazla **120cm** olmalıdır.

- Gaz giriş bağlantısının ucu, esnek hortum bağlantısının serbest hareketine müsaade edecek şekilde konumlandırılmalı;
- Takılacak esnek hortum herhangi bir yolla bir üniteye tahsis edilen yerin hareketli kısımları ile (Örneğin, bir çekmece) temas etmemeli ve bir tıkanıklığa sebebiyet verebileceği mutheme olan herhangi bir bölgeden geçirilmemelidir.
- Esnek bir hortumun kullanılmasını imalatçı tavsiye etmedikçe, cihaz bağlantı için sökülmemelidir.

Gaz tesisatı kurulumu ile ilgili işlemlere başlamadan önce lütfen gaz beslemesini kesin.

Bağlantı işlemini ocak bağlantı rekorları ve borulara hiçbir baskı oluşturmayacak şekilde yapınız.

Borunun dolanıp herhangi bir tıkanıklığa sebep vermemesine ya da keskin köşelere temas etmediğinden emin olunuz.

Kullanacağınız gaz hortumunu TSE damgalı olmasına, sıcak bölgelerden geçmemesine dikkat ediniz.

NOT: Gaz hortumunu ilave ağırlıklara mağrız bırakmayın. Ocağınızın gaz hortumu hasarsız olsa bile 4-5 yılda bir yenileyiniz.

NOT: Bağlantı yapıldıktan sonra sabunlu su yardımı ile borularda sızıntı olup olmadığını kontrol ediniz. Ateş kullanmayın.

Montaj için aşağıdaki sıralamayı uygulayın;

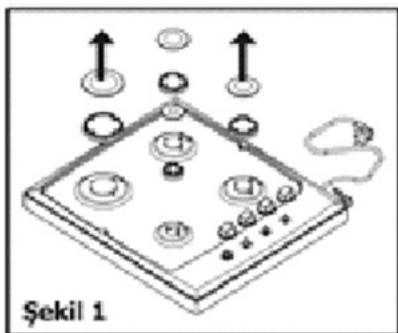
- 1.) Sırası ile; erkek adaptör, klingrit conta, dişi gaz adaptörü, konik - silindirik veya silindirik parçalarını bağlayınız.
- 2.) Boruları pozisyona sokmak için anahtarlarla bağlantı yerlerini sıkın
- 3.) Sert bakır boru veya esnek çelik boru kullanarak ana gaz kaynağını karbon rakoru takın.

Uyarı; Sabunlu bir çözelti yardımı ile son kez borularda sızıntı olup olmadığını kontrol edin ve asla ateş kullanmayın.

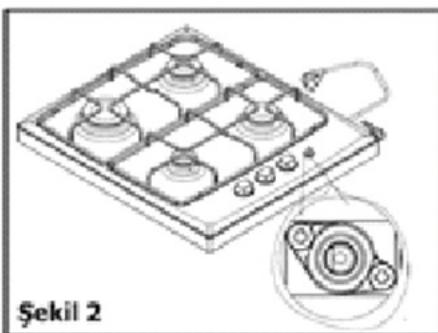
Ocağın farklı gaz türlerine göre ayarlanması

Bu talimatlar sadece ehliyet sahibi uzman personel için hazırlanmıştır, ekipmanın kurulumu geçerli standartlara uygun olmalıdır.

Tüm işlemler elektrik bağlantısı kesilmiş durumda yapılmalıdır.



Şekil 1



Şekil 2



- Ocağın dönüşümünü gerçekleştirmek için, üzerinde bulunan bek kapaklarını ve alev halkalarını kaldırınız. Enjektörlerde yukarıda bulunan şeke uygun olarak sökerek kullanma kılavuzunda belirtilen uygun çaplardaki enjektörler ile değiştiriniz.
- Ocağın düğmelerini ve lastik contalarını çıkartarak valf ayarvidasını görecek konumda ince uçlu düz tornavida yardımı ile işlemini gerçekleştiriniz.
- Kısık alev konumun ayarlanabilmesi için valf üzerinde bulunan gaz ayarvidasını çevirerek minimum gaz ayar debisini ayarlayınız. Bu işlemi ayar yaptığınız bekin yanıcı grubunu üzerine takarak ocağı yakıp, düğme ayarını minimuma getirdikten sonra yapınız.
- Debi ayarvidası LPG ocaklarının Doğalgaza dönüştürülmesinde gevsetilmeli, doğalgazdan LPG'ye çevriminde ise sıkıştırılmalıdır.
- Ocağın dönüşümü gerçekleştirildikten sonra ilk olarak lastik contalarını daha sonra da düğmelerini takarak dönüşüm işlemini talamamlayınız.

Bu talimatlar, yetkili servis tarafından uygulanmalıdır. Ürün yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak ve doğru şekilde monte edilmelidir.

Herhangi bir işlem yapılmadan önce ocağın elektrik bağlantıları mutlaka kesilmelidir. Ocak üzerindeki tip etiketi, ocakla birlikte kullanılması tasarlanmış, olan gaz türünü göstermektedir.

Enjektörlerin takma işlemi tamamlandıktan sonra gaz sızdırılmasını köpük ile kontrol ediniz. Bu işlem için enjektörlerin dibine köpük sürüneniz.

Enjektörün üstüne parmağınızla gaz çıkışını kapatacak şekilde basınız ve enjektörün bağlı olduğu yererde kabarcıklar oluşup oluşmadığını kontrol ediniz.

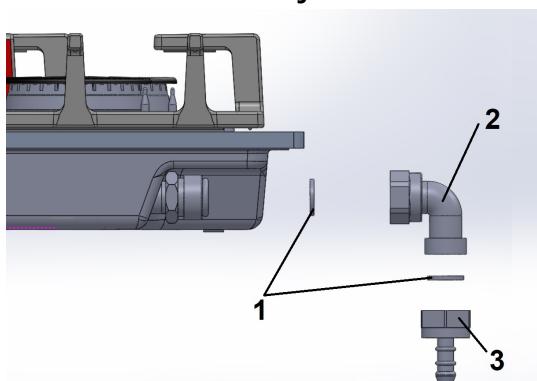
**Gazlı yanıcılar Hakkında Teknik bilgiler
(G20-20mbar)- (G30-30mbar)- (G30-37mbar)**

A Beki 1kW	SR Beki 1.75kW	R Beki 3kW	Wok Beki (2.5kW) Ø 100	Wok Beki (3.3kW) Ø 100	Wok Beki (3.8kW) Ø 126
G30-30 Mbar LPG (0.50 mm)	G30-30 Mbar LPG (0.65 mm)	G30-30 Mbar LPG (0.85 mm)	G30-30 Mbar LPG (0.82 mm)	G30-30 Mbar LPG (0.89 mm)	G30-30 Mbar LPG (0.98 mm)
G20-20 Mbar NG (0.72 mm)	G20-20 Mbar NG (0.97 mm)	G20-20 Mbar NG (1.15 mm)	G20-20 Mbar NG (1.15 mm)	G20-20 Mbar NG (1.28 mm)	G20-20 Mbar NG (1.35 mm)
G30-37 Mbar LPG (0.47 mm)	G30-37 Mbar LPG (0.62 mm)	G30-37 Mbar LPG (0.80 mm)			G30-37 Mbar LPG (0.93 mm)

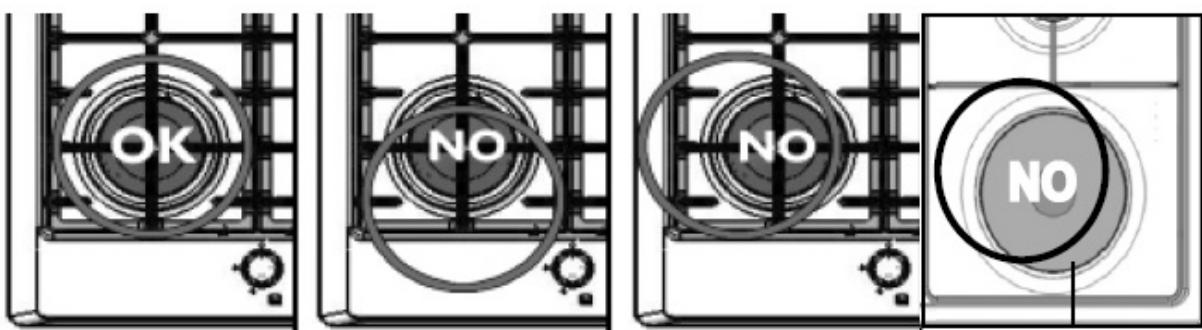
1.Nitril/Klingirit conta

2.Dirsek

3.LPG hortum Girişи



Doğalgaz LPG dönüşümü esnasında yukarıdaki şekilde gösterimi yapılmış olan LPG hortum girişini arada kullanarak montajı tamamlayınız.



Çapı belirtilenden daha büyük tencere üst kısmında gösterildiği gibi ayar düğmesinin aşırı ısınmasına neden olabilir. Franke, bu tür kullanımların neden olacağı hasarlar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

Düğmelere yakın gözlerde düğmelerin aşırı ısınmasını engellemek için belirtilen çaplardan daha büyük tencere kullanılmamasına özellikle dikkat ediniz.

Ürün verim değerleri

Enerji ile İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliğe 2009/125/EC dayanılarak, Ev Tipi Ocaklar ile İlgili Çevreye Duyarlı Tasarım Gereklerine Dair Avrupa Birliğinin (EU) 66/2014 sayılı Komisyon Tüzüğüne paralel olarak aşağıdaki ürün bilgileri verilmiştir.

Ev tipi gazlı ocaklara dair bilgi

Marka	FRANKE					
Ocağın Tipi	Ankastre Gazlı Ocak					
Model tanımlayıcı		Inox	Inox	Inox	Inox	FHNL 302 2G XS C
		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C		
	Sembol	Değer	Değer	Değer	Değer	Birim
Gazlı brülör sayısı		4	5	5	2	
Sağ arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	58,1	60,1	58,1	-	%
Sağ ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	-	%
Sol ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	60,1	58,1	60,1	-	%
Sol arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	60,1	60,1	60,1	-	%
Orta brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	54,3	-	-	%
Orta ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	58,1	%
Orta arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	-	%
Sol brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	54,3	-	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	EE gazlı ocak	59,4	58,2	58,2	58,1	%

Ürünün özelliklerini belirlemek amacıyla, eko-tasarım gerekliliklerine uygun olarak, ölçüm ve hesaplamalar aşağıda verilen standartla belirlenmiştir. EN 30-2-1

Ürün verim değerleri

Enerji ile İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliğe 2009/125/EC dayanılarak, Ev Tipi Ocaklar ile İlgili Çevreye Duyarlı Tasarım Gereklerine Dair Avrupa Birliğinin (EU) 66/2014 sayılı Komisyon Tüzüğüne paralel olarak aşağıdaki ürün bilgileri verilmiştir.

Ev tipi gazlı ocaklara dair bilgi

Marka	FRANKE			
Ocağın Tipi	Ankastre Gazlı Ocak			
Model tanımlayıcı	cam	cam	cam	
	FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C	FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C	
Sembol	Değer	Değer	Değer	Birim
Gazlı brülör sayısı	4	5	5	
Sağ arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	59,7	59,7	59,7 %
Sağ ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	59,7	59,7	59,7 %
Sol ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	- %
Sol arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	57,4	57,4	57,4 %
Orta brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	54,5	54,5 %
Orta ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	- %
Orta arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	- %
Sol brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	- %
Gazlı ocak için enerji verimliliği	EE gazlı ocak	58,9	57,8	57,8 %

Ürünün özelliklerini belirlemek amacıyla, eko-tasarım gerekliliklerine uygun olarak, ölçüm ve hesaplamalar aşağıda verilen standartla belirlenmiştir.

EN 30-2-1

Ürün verim değerleri

Enerji ile İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliğe 2009/125/EC dayanılarak, Ev Tipi Ocaklar ile İlgili Çevreye Duyarlı Tasarım Gereklerine Dair Avrupa Birliğinin (EU) 66/2014 sayılı Komisyon Tüzüğüne paralel olarak aşağıdaki ürün bilgileri verilmiştir.

Ev tipi gazlı ocaklara dair bilgi

Marka	FRANKE						
Ocağın Tipi	Ankastre Gazlı Ocak						
Model tanımlayıcı		cam	cam	cam	cam	cam	
		FHNG 302 2G BK C	FHNG 604 4G BK C	FHNG 604 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C	FHNG 905 4G TC BK C	
	Sembol	Değer	Değer	Değer	Değer	Değer	Birim
Gazlı brülör sayısı		2	4	4	5	5	
Sağ arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Sağ ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	-	-	%
Sol ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Sol arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Orta brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	53,7	53,7	%
Orta ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	-	-	%
Orta arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	-	-	%
Sol brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	-	-	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	EE gazlı ocak	58,1	59,4	58,9	58	58	%

Ürünün özelliklerini belirlemek amacıyla, eko-tasarım gerekliliklerine uygun olarak, ölçüm ve hesaplamalar aşağıda verilen standartla belirlenmiştir.

EN 30-2-1

Ürün verim değerleri

Enerji ile İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliğe 2009/125/EC dayanılarak, Ev Tipi Ocaklar ile İlgili Çevreye Duyarlı Tasarım Gereklerine Dair Avrupa Birliğinin (EU) 66/2014 sayılı Komisyon Tüzüğüne paralel olarak aşağıdaki ürün bilgileri verilmiştir.

Ev tipi gazlı ocaklara dair bilgi

50mbar verim değerleridir.

Marka	FRANKE				
Ocağın Tipi	Ankastre Gazlı Ocak				
Model tanımlayıcı	glass	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E	
	Sembol	Value	Value	Value	Birim
Gazlı brülör sayısı		3	4	4	
Sağ arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	57,5	58,1	58,7	%
Sağ ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	%
Sol ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	60,1	58,9	%
Sol arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	54,0	58,7	%
Orta brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	54,4	-	-	%
Orta ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	%
Orta arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	%
Sol brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	-	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	EE gazlı ocak	55,9	57,4	58,7	

Ürünün özelliklerini belirlemek amacıyla, eko-tasarım gerekliliklerine uygun olarak, ölçüm ve hesaplamalar aşağıda verilen standartla belirlenmiştir.

EN 30-2-1

Ürün verim değerleri

Enerji ile İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliğe 2009/125/EC dayanılarak, Ev Tipi Ocaklar ile İlgili Çevreye Duyarlı Tasarım Gereklerine Dair Avrupa Birliğinin (EU) 66/2014 sayılı Komisyon Tüzüğüne paralel olarak aşağıdaki ürün bilgileri verilmiştir.

Ev tipi gazlı ocaklara dair bilgi

Marka	FRANKE			
Ocağın Tipi	Ankastre Gazlı ve Elektrikli Ocak			
		inox	glass	
Model tanımlayıcı		FHNL 604 3G 1E XS E	FHNG 604 3G 1E BK C	
	Sembol	Değer	Değer	Birim
Pişirme bölgesi ve/veya alanlarının sayısı		1	1	
Isıtma teknolojisi (endüksiyon pişirme bölgeleri ve pişirme alanları, ısı yayan pişirme bölgeleri, döküm pişirme gözü (solid plates) dahil)		Döküm pişirme Gözü	Döküm pişirme Gözü	
Daire şeklindeki pişirme bölgeleri için elektrikli pişirme bölgelerinin ve/veya alanlarının işe yarayan yüzeylerinin çapı (en yakın 5 mm'ye yuvarlanacaktır)	Ø	14,5	14,5	cm
Daire şeklinde olmayan pişirme bölgeleri veya alanlar için elektrikli pişirme bölgelerinin veya alanlarının işe yarayan yüzeylerinin en ve boyu (en yakın 5 mm'ye yuvarlanacaktır)	L W	-	-	cm
Pişirme bölgesi veya alanı başına düşen ve kilo bazında hesaplanan enerji tüketimi	EC elektrikli pişirici	205	205	Wh/kg
Gazlı brülör sayısı		3	3	
Sağ arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	58,1	60,1	%
Sağ ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	%
Sol ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	60,1	60,1	%
Sol arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	%
Orta brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	%
Orta ön brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	%
Orta arka brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	%
Sol brülörün enerji verimi	EE gazlı brülör	-	-	%
Gazlı ocak için enerji verimliliği	EE gazlı ocak	59,1	60,1	%

Ürünün özelliklerini belirlemek amacıyla, eko-tasarım gerekliliklerine uygun olarak, ölçüm ve hesaplamalar aşağıda verilen standartla belirlenmiştir. EN 30-2-1

FRANKE



التعليمات الخاصة بتركيب واستخدام شعلات بيت إن

موديل

FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC GR C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C
FHNS 905 4G TC BK C
FHNS 905 4G TC WH C
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

FHNL 302 2G XS C
FHNL 604 4G XS E
FHNL 604 3G TC XS E
FHNL 604 3G 1E XS E
FHNL 705 4G TC XS E
FHNL 905 4G TC XS C

FHNG 302 2G BK C
FHNG 604 4G BK C
FHNG 604 4G BK C
FHNG 604 4G TC BK C
FHNG 604 3G 1E BK C
FHNG 705 4G TC BK C
FHNG 905 4G TC BK C

FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C

<p>3.....</p> <p>4.....</p> <p>4.....</p> <p>8.....</p> <p>9.....</p> <p>12.....</p> <p>12.....</p> <p>14.....</p> <p>14.....</p> <p>15.....</p> <p>18.....</p> <p>19.....</p> <p>20.....</p> <p>22.....</p> <p>24.....</p> <p>24.....</p> <p>25.....</p> <p>28.....</p> <p>29.....</p> <p>31.....</p> <p>33.....</p> <p>35.....</p> <p>37.....</p> <p>38.....</p> <p>39.....</p>	<p>جدول المحتويات</p> <p>تحذيرات السلامة</p> <p>التحذيرات العامة</p> <p>الموديلات ولوحة التحكم</p> <p>الموديلات ولوحة التحكم</p> <p>المقدمة</p> <p>الاستخدام</p> <p>تحديد الوضع الصحيح الخاص ببقعات الموقد.</p> <p>جهاز مكافحة الحرائق (إف إف دي)</p> <p>استخدام الصفيحة الساخنة</p> <p>الأسباب الخاصة بكسر وإلحاق الضرر بالزجاج</p> <p>استخدام موقد ووك</p> <p>استخدام الشوكيات والتوصيات</p> <p>النظافة والعناية الخاصة بالشعلات</p> <p>خدمات ما بعد البيع</p> <p>التركيب.</p> <p>المعلومات الخاصة بتنصيب الجهاز</p> <p>تركيب ماسورة الغاز</p> <p>التوصيل الكهربائي.</p> <p>توصيل الغاز</p> <p>تحديد الشعلة الخاصة بمختلف أنواع الغاز.</p> <p>بيانات تقنية.</p> <p>قيم كفاءة المنتج.</p> <p>قيم كفاءة المنتج.</p> <p>قيم كفاءة المنتج.</p>
---	---

يمكنك الرجوع إلى مقدم الخدمة المصرح به، إذا واجهت إحدى المواقف التالية مباشرة عقب فتح المنتج.



إن شُكِّت في أنه قد يوجد أجزاء مفقودة،
في حالة تلف سلك الكهرباء،
في حالة عدم توافر لديك المعلومات الكافية الخاصة بعمل المنتج.
هذا المنتج مخصص لـ 60-240V 50Hz

٢٠١٦/١١/٣١

للتأكد من أن الجهاز المنزلي يعمل بكفاءة وأمان، الرجاء الرجوع فقط إلى مقدم الخدمة التقني المصرح به؛

*من فضلك أطلب فقط قطع الغيار الأصلية المراد استخدامها.

*ويعد هذا المنتج مخصص فقط من أجل الاستخدام المنزلي، فهو غير مخصص للاستخدام المهني. فلا تحاول القيام بتغيير سماته.

*رموز البلد التي يتم إرسال إليها المنتجات والتي تستخدم ويتم اتخاذها بناءً على نوع اللواصق.

*النظام الكهربائي الخاص بالمنتج يخضع للضمان فقط في حالة وجود اتصال موثق وفقاً لما نص عليه القانون.

*في حالة تلف السلك أو الموصل، يمكنك الحصول على سلك أو موصل آخر من المورد ويمكنك استبدال السلك الموصل باخر جديد، وتم هذه العملية في حضور أفراد مؤهلين.

*الرجاء عدم ملامسة شوایات الشعلات، أثناء القيام بعملية الطهي، حيث يمكن أن تكون هذه الشوایات ساخنة جداً، ويجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الشوایات من أجل تحقيق غرض واحد وهو الطهي، وعدم استعمالها من أجل غرض آخر.

*يستخدم هذا المنتج من أجل فقط الطهي، الرجاء ألا يستخدم من أجل أغراض أخرى مثل تسخين الحجرة.

*في حالة وجود مشكلة في تشغيل المنتج قبل أو بعد أية عملية صيانة، قم بقطع الاتصال من مصدر الطاقة.

*في حالة عدم الاستخدام للمنتج، تأكد من أن البطاريات في وضعية الإقلاع.

*لا تمرر خرطوم الغاز أو سلك الكهرباء من خلال الأجزاء الساخنة من المنتج.

*تجنب ملامسة المواد القابلة للاحتراق والاشتعال من المنتج.

*في حالة إنك لن تستخدم المنتج، قم بتحديد جميع الأزرار على موضع "غلق"، ثم بعد ذلك قم بإيقاف تشغيل صنبور الإمداد.

*لا تترك الشعلة دون رقابة عند القيام باستخدامها، وقم بفحصها بفترات متكررة.

*بالنسبة للشعلات، في حالة تششقق و/ أو تكسر زجاج، قم بفصل القابس الكهربائي من أجل تفادي حدوث صدمة كهربائية، وقم بالتواصل بمقدم الخدمة المصرح به.

*لا تقم بوضع أدوات حادة على الشعلة.

*لا تقم بتسخين العلب المغلقة أو البرطمانات الزجاجية.

*لا تقم بوضع أوعية أو أوعية فارغة على مناطق الطهي التشغيلية، حيث يؤدي ذلك إلى الإضرار بالسطح الزجاجي.

*في حالة سخونة السطح العلوي للمنتج، لا تقم بوضع أوعية من الألومنيوم أو من البلاستيك عليه.

*لا تدع الأطفال تلعب بالمنتج.

*يمكن للأطفال استخدام هذا المنتج في عمر الـ8 سنوات فأكثر، وأيضاً يمكن للأشخاص ذوي القدرة البدنية والحسية والعقلية المحدودة أو من لديهم نقص الخبرة والمعرفة استخدام المنتج بشرط استخدامه بطريقة آمنة، بعد القيام بإخطارهم وتوعيتهم بالأخطار الممكنة، حيث أن البيانات المدرجة في هذا الكتيب يتم استخدامها فقط من أجل الأغراض التخطيطية ومن الممكن ألا تتطابق تماماً مع المنتج الخاص بكم.

*إن القيم التي يتم ذكرها في لاصق المنتج أو في المستند المرفق والتي يتم الحصول عليها من شروط المختبر تتطابق مع المعايير ذات الصلة. وقد تتفاوت القيم وفقاً لاستخدام المنتج وللظروف المناخية المحيطة.

تحذير: من الممكن أن يكون المنتج أو الأجزاء المستخدمة ساخنة أثناء الاستخدام، يرجى الانتباه لعدم ملامسة الأجزاء الساخنة.

يجب ألا يستخدم الأطفال تحت سن الثامنة المنتج دون مرافقة الاباء.

الأجزاء التي لا ينبغي للأطفال ملامستها:



- * المنتج ومفاتيح التحكم الخاصة به بوجه عام،
- * مجموعة المواد التالية (الأكياس البلاستيكية، رغوة البوليستيرين، المسامير، وإلخ)
- * من الممكن أن يكون المنتج ساخناً أثناء وبعد الاستخدام؛
- * المنتج الغير مستخدم (وفي هذه الحالة، لا بد من اتخاذ الإجراءات التي تتعلق بالأجزاء التي تشكل خطراً).

الرجاء تجنب القيام بالتالي

- * ملامسة المنتج بالأجزاء المبللة من جسده.
 - * استخدام المنتج وانت حافي القدمين.
 - * القيام بسحب المنتج بنفسه أو سلك الكهرباء من أجل فصل الكهرباء من المنتج،
 - * القيام بالعمليات الغير ملائمة والخطيرة،
 - * ترك الكابلات الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى في ملامسة مع الأجزاء الساخنة من المنتج.
 - * تعريض المنتج للأحوال الجوية المحيطة،
 - * استخدام المنتج كوسيلة للاتكاء عليه،
 - * ترك السوائل القابلة للاشتعال قريبة من المنتج.
 - * استخدام المحولات، مضاعف الكابس وأو وصلات الكابل،
 - * القيام بالتشويت وأعمال الإصلاح وذلك من خلال الأشخاص غير المؤهلين.
- ما الذي يمكن القيام به عند شم رائحة الغاز
- * يجب عدم استخدام الحرائق وعد التدخين وعدم استخدام الأزرار المفاتيح الخاصة بأية جهاز كهربائي،
 - عدم استخدام الهاتف الثابت أو الهاتف الجوال.
 - * إغلاق جميع الصمامات الخاصة بالمنتج التي يتم تشغيلها من خلال الغاز وعدادات الغاز.
 - * فتح الأبواب والنوافذ.
 - * في حالة أنك ما زلت تشم رائحة الغاز، اترك المنزل في الحال.
 - * وقم بتتبئه الجيران،
 - * استدعاء رجال المطافئ، استخدم الهاتف خارج المنزل.
 - * عدم دخول المنزل حتى التأكد من أنه آمن.

هام

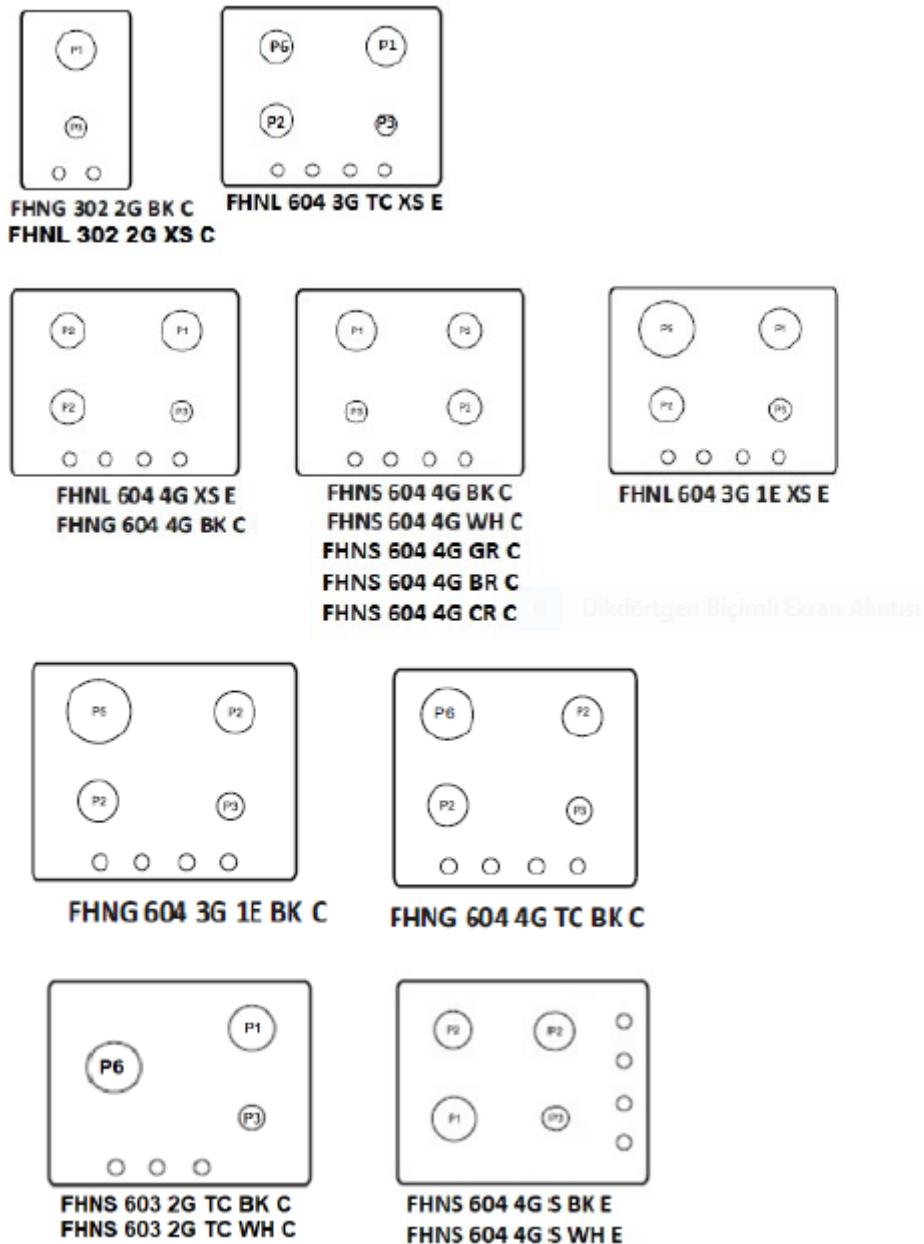
- * عدم وضع الأواني الغير متوازنة والمشوهه فوق الموقد حتى لا تسقط أو تسبب فيضاً.
- * في حالة إن كان للمنتج غطاءاً، تأكد من أن جميع الشعلات قد بردت قبل تغطية المنتج.
- * لا تقم بإغلاق شريط الإمداد في حالة أن الشعلة مفتوحة.

*قبل التثبيت، تأكد من أن شروط توزيع الغاز تتوافق مع التي قد تم تحديدها للمنتج، حيث أن الغاز الذي تم استخدامه يتم تحديده بالملصق الذي يتواجد بأسفل جدول المنتج.

*لا يتصل هذا المنتج بأية جهاز يؤدي لحرق المنتج، ولابد من القيام بتثبيته وتوصيله وفقاً للقوانين السارية.

*تقوم شعارات الغاز بتوليد سخونة ورطوبة بالبيئة في المكان الذي قد تم التثبيت فيه، فتأكد من أن الغرفة جيدة التهوية؛ ابق جميع فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتثبيت أجهزة التهوية الميكانيكية (شفاط وأنبوبة العادم)، حيث أن الاستخدام المكثف للمنتج ولساعات طويلة يتطلب تهوية إضافية؛ على سبيل المثال: فتح النافذة، استخدام تهوية بأكثر كفاءة أو تقوية نظام التهوية الميكانيكي، إن وجد. يعد المنتج هو المسؤول عن الاضرار الممكنة الناتجة عن الحالات التالية.

التثبيت الخاطئ أو تحقيق الغرض بطريقة خاطئة، الاستخدام الخاطئ والغير ملائم.

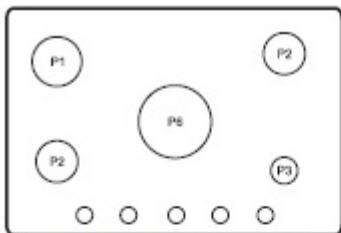


صورة 3) الموقد الاحتياطي صورة 5) الصفيحة الساخنة

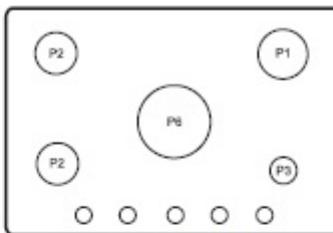
صورة 4) Ø180 الصفيحة الساخنة صورة 6) موقد ووك السريع

صورة 1) الموقد السريع

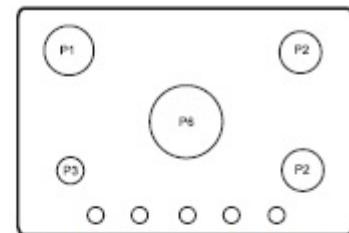
صورة 2) الموقد الشبه سريع



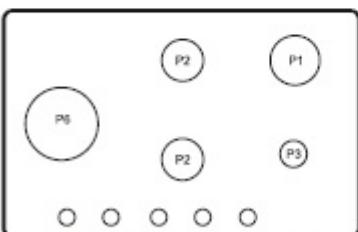
FHNL 705 4G TC XS E



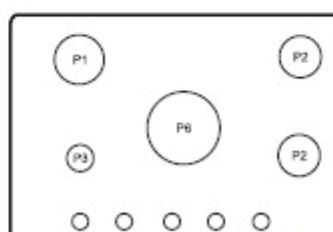
FHNG 705 4G TC BK C



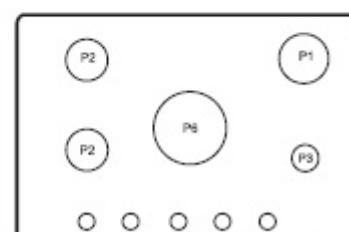
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC GR C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C



FHNL 905 4G TC XS C



FHNS 905 4G TC BK C
FHNS 905 4G TC WH C



FHNG 905 4G TC BK C

صورة 3) المولد الاحتياطي صورة 5) الصفيحة الساخنة Ø145

صورة 4) Ø180 الصفيحة الساخنة صورة 6) مولد ووك السريع

صورة 1) المولد السريع

صورة 2) المولد الشبه سريع

الموديلات										
FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C	FHNG 604 3G 1E BK C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNL 705 4G TC XS E 680x510مم FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C FHNG 705 4G TC BK C 680x520مم FHNL 905 4G TC XS C 860x510 FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C 860x520مم	FHNL 604 3G 1E XS E	FHNG 604 4G TC BK C	FHNL 604 4G XS E FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E مم590x520	FHNL 604 4G XS E FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E مم590x520	FHNG 302 2G BK C FHNL 302 2G XS C		
2 موقد غاز 1 موقد ووك	3 موقد غاز 1 الصفحة الساخنة	3 موقد غاز 1 موقد ووك	4 موقد غاز 1 موقد ووك	3 موقد غاز 1 الصفحة الساخنة	3 موقد غاز 1 موقد ووك	4 موقد غاز	2 موقد غاز	عدد شعلات الموقد		
X1	X1	X1	X1	X1	X1	X1	X1	X1	X1	الشعلة الإضافية (أ) كيلو ووات (1)
-	X2	X1	X2	X1	X2	X2	X2	-	-	موقد عادي (ابن ابر) 1.75 كيلو وات
X1	-	X1	X1	X1	-	X1	X1	X1	X1	موقد طاقة (أ) 3 كيلو وات (1)
-	-	-	-	-	X1	-	-	-	-	موقد طاقة (أ) 2.5 كيلو وات
		X1	-	-	-	-	-	-	-	موقد طاقة (أ) 3.3 كيلو وات
X1	'		X1	-	-	-	-	-	-	موقد ووك 3.8 كيلو وات
-	-		-	-	-	-	-	-	-	موقد شوت
-	1500 وات		-	1500 وات	-	-	-	-	-	الصفحة الساخنة
7.8 كيلو وات	6 كيلو وات	9.05 كيلو وات	11.3 كيلو وات	7.25 كيلو وات	7 كيلو وات	7.5 كيلو وات	4 كيلو وات			إجمالي الطاقة
743 لتر/الساعة	429 لتر/الساعة	863 كيلو وات	1077 لتر/الساعة	548 لتر/الساعة	667 لتر/الساعة	715 لتر/الساعة	381 لتر/الساعة			استهلاك الغاز 20-20 مilliار
568 غاز/الساعة	327 غاز/الساعة	658 غاز/الساعة	822 غاز/الساعة	418 غاز/الساعة	509 غاز/الساعة	545 غاز/الساعة	291 غاز/الساعة			استهلاك الغاز 30-30 مilliار
568 غاز/الساعة	327 غاز/الساعة	658 غاز/الساعة	822 غاز/الساعة	418 غاز/الساعة	509 غاز/الساعة	545 غاز/الساعة	291 غاز/الساعة			استهلاك الغاز 37-30 ملياري
II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	فة الغاز
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	درجة التشبع
240-220 تيار -50 فولت 60 هرتز	240-220 تيار -50 فولت 60 هرتز	240-220 تيار فولت مباشر 60-50 هرتز	240-220 تيار فولت مباشر 60-50 هرتز	240-220 تيار فولت مباشر -50 هرتز	240-220 تيار فولت مباشر 60-50 هرتز	240-220 تيار فولت مباشر 60-50 هرتز	240-220 تيار فولت مباشر 60-50 هرتز	240-220 تيار فولت مباشر 60-50 هرتز	240-220 تيار فولت مباشر 60-50 هرتز	باور سلبي
اختياري	اختياري	اختياري	اختياري	اختياري	اختياري	اختياري	اختياري	اختياري	اختياري	سلامة إغلاق الغاز
نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	كابل التيار الكهربائي
نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	المشغل الإلكتروني
FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C مم590x520	FHNG 604 3G 1E BK C مم590x520	FHNL 604 3G TC XS E مم590x520	FHNL 705 4G TC XS E 680x510مم FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C FHNG 705 4G TC BK C 680x520مم FHNL 905 4G TC XS C 860x510 FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C 860x520مم	FHNL 604 3G 1E XS E مم580x510	FHNG 604 4G TC BK C مم590x520	FHNL 604 4G XS E FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E مم590x520	FHNG 302 2G BK C مم320x520	FJNL 302 2G XS C 305x510mm		أبعاد المنتج

نشكرك على تفضيل منتج فرانكي الخاص بنا، ونوصي بقراءتك بحرص للتحذيرات والتوصيات التي توجد في الكتيب الخاص بالاستخدام قبل القيام باستخدام المنتج، وبهذه الطريقة، يمكنك إبقاء المنتج والمحافظة على المنتج لمدة طويلة.

حيث لابد من القيام بتنبيه المنتج في الأماكن جيدة التهوية وفقاً للقانون المعمول به، الرجاء قراءة التعليمات قبل تثبيت أو استخدام المنتج، وقم بالحفظ على الكتيب الخاص بالاستخدام في مكان أمن من أجل الاستخدام في المستقبل.

الاستخدام

إشعال الموقد

وفقاً لهذه النماذج، يتم وضع الية الإشعال وتأمين سلامة المنتج معاً في زر.

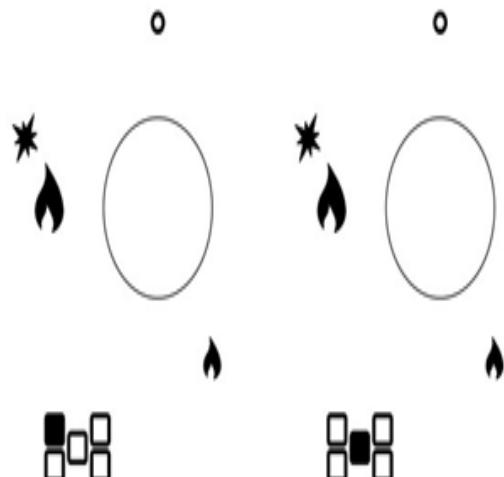
تطبيق الخطوات التالية من أجل إشعال الموقد.

1. تدوير الزر المحدد سابقاً (المقبض).

2. البقاء عليه مضغوطاً لمدة $\frac{3}{4}$ ثواني من أجل إشعال الغاز الذي يخرج من الموقد مولد للشرارة ومن أجل تسخين المزدوج الحراري (حراري-مزدوج).

3. اترك الزر بعد $\frac{3}{4}$ ثواني وقم بتدوير زر عكس عقارب الساعة من أجل ضبط الشعلة كما تريد، في حالة إطفاء الشعلة قم بتدوير الزر لوضع إيقاف وقم بتكرير نفس العملية مرة أخرى.

- | | | |
|----------------|------|-----------------|
| قفل الصنبور | ◦ | النقطة الدائرية |
| الاشعال | * | ايقونة الاشعال |
| السعنة القصوى | ████ | الشعلة الكبيرة |
| السعنة الصغيرة | ███ | الشعلة الصغيرة |



استخدام الشعلات

من أجل توفير الغاز والحصول على أفضل النتائج، نوصي باستخدام الأواني الأنسب لقطر الموقد من أجل تجنب وصول الشعلات لجوانب الأواني.

بالنسبة للموقد القريب من الأزرار، الرجاء عدم استخدام الأواني ذات الأبعاد الأكبر من التي قد تم تحديدها من أجل حماية الأزرار من الحرارة الزائدة.

أبعاد الأواني المناسبة

أبعاد الأواني Ø	الموقد
12Ø من Ø 16	الموقد الصغير
14Ø من Ø 20	الموقد المتوسط
18Ø من Ø 24	الموقد الكبير
22Ø من Ø 26	الموقد ووك
14Ø من Ø 18	الصفيحة الساخنة

تحديد الوضع الصحيح الخاص بقبعات الموقد

لا بد أن يتم وضع قبعات الموقد والشوایات بطريقة صحيحة بالنسبة للشعلة من أجل أن تعمل على النحو الصحيح. (شكل 1)

لابد أن يتم وضع جيداً أنبوية الاشعال وأجزاء الموقد التي تتعلق بوظيفة الاشعال في المكان الخاص بها. الرجاء التأكد من أن لون الشعلة أزرق ولا تحدث صوتاً يمثل الضوضاء، في حالة أن لون الشعلة أصفر أو يوجد صوت يمثل الضوضاء أثناء عملية الاشعال الأولى، قم بإغلاق الشعلة وتحقق من أن الموقد قد تم وضعه كلياً في مكانه المحدد، الرجاء الرجوع لمقدم الخدمة المصرح به، في حال عدم وجود أية تغيير في المكان المحدد.

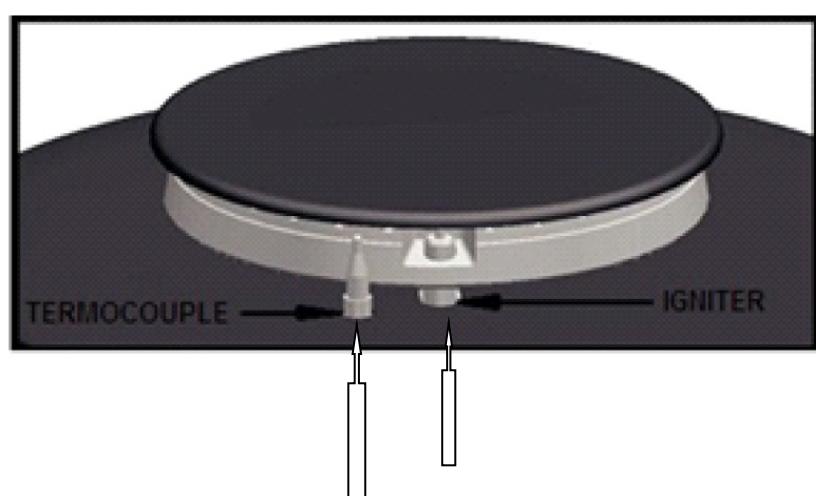


شكل 1

جهاز مكافحة الحرائق (إف إف دي)

يتم تركيب جميع الموقد على الشعلة مع جهاز فشل لهب الشعلة وذلك ضد خطر الناتج عن أية سبب (الفيضان، الرياح وإلخ)، في حالة انطفاء لهب الشعلة عندما يتم تشغيل مقبض الموقد، حيث يعمل هذا النظام على توقف الغاز المقدم للموقد، وعدم امتلاء المكان المحيط بالغاز، وفي حالة توقف الموقد من أحل أساب السلامة، قم بتدوير المقبض الخاص بموقد الشعلة لوضع الوقف وانتظر لمدة 60 ثانية من

أجل القيام بإعادة الاجراء الخاص بالإشعال، قم بتكرار الاجراء الخاص بالإشعال بعد 60 ثانية.

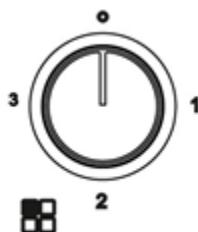


الاشتعال الاذدواجية الحرارية

التحذيرات

قبل القيام باستخدام الصفيحة الساخنة اليمنى بعد القيام بتنبيت الموقد، قم بتحديد الصفيحة بأعلى مستوى وانتظر لمدة 5 دقائق دون القيام بوضع أية أواني عليها، وأنشاء تلك الفترة، قد يخرج رائحة ودخان من الصفيحة؛ وبعد ذلك طبيعياً، وقد يختفي حدوث ذلك بعد الاستخدام، وبالنسبة للعملية الأولى، لا تقم بتشغيل الصفيحة الساخنة دون القيام بوضع الأواني عليها، قم باستخدام الأواني المسطحة تماماً والمزودة بقواعد سميكه وذلك بأحجام تشبه الجزء الذي يتم التسخين فوقه، ولا تقم باستخدام أواني مزودة بقواعد أصغر، الرجاء التأكد من السوائل التي توجد بالأواني لا تتدفق على الصفيحة وعدم وجود أيضاً الأواني المبللة على الصفيحة، الرجاء التأكد من عدم ملامسة المنتجات التي تحتوي على حمض (مثل: الخل، الملح، عصير الليمون) للصفيحة، لا تقم باستخدام الآلات الحادة مثل: الملاعق من أجل القيام بتنظيف الأجزاء الألومنيوم والنقاط الحدودية من الزجاج والسطح المعدنية التي تتواجد على الشعلة.

الاستخدام



مقبض التحكم بالطاقة 1+3

حيث تعمل الصفيحة الساخنة من خلال المقبض الذي يمكنك من خلاله تحديد الطاقة الملائمة لطهي الطعام الذي تريده.

القيام بتشغيل الصفيحة:

يجب الأخذ في الاعتبار نوع الطهي وكمية الطعام، والقيام باستخدام الجدول الذي يوجد بالأعلى، قم بتدوير مقبض التحكم لليسار وقم بتنبيته بالوضع المناسب للطعام الذي تود القيام بطهييه، ويكون لون المقبض أحمر في حالة القيام بتنبيت المقبض في أية مكان مختلف عن وضعية الإغلاق للمقبض.

اغلاق الصفيحة: قم بتدوير مقبض التحكم لوضع "0"، وسينغلق وبالتالي لون الإنذار.

مقبض التحكم بالطاقة 1+3

للتدفئة	منخفض	●	1
التسخين السريع والطهي	متوسط	●	2
القلي	كبير	●	3

تعد الإعدادات الموصي بها من أجل أغراض التوجيه، ويجب عليك القيام بزيادة الطاقة في الأحوال

التالية:

-في حالة طهي كمية كبيرة من السوائل

-لوجبات الكبيرة

-في حالة الطهي باستخدام أواني بلا غطاء

التوصيات

في حالة زوال سطح الصفيحات الساخنة بسبب الاستخدام لمدة طويلة، قم باستخدام قليلاً من قطرات الزيت أو منتجات العناية المتوفرة بالسوق من أجل القيام بتنظيفها.

يوصى بتثبيت مقبض التحكم على أعلى مستوى في بداية عملية الطهي والقيام بالطهي على مستويات مؤقتة وبتوقف ذلك على خصائص وكمية الطعام.

* لا تقم باستخدام الاواني الغير ملائمة على الصفيحة الكهربائية تحت أية ظرف من الظروف، لأن ذلك من الممكن أن يسبب حرائق، خاصة في حالة أن عملية الطهي تستغرق وقتاً طويلاً.

*قم باتخاذ جميع الإجراءات من أجل تجنب سقوط السوائل على الصفيحة الساخنة.

*قم باستخدام الأواني ذات القاع المسطح وبأبعاد مناسبة تغطي سطح الصفيحة الساخنة بأكملها.

إجراءات الطهي	وضع المقبض
مغلق	0
من أجل القيام بإذابة (الزبدة، الشوكولاتة، إلخ)	1
من أجل إبقاء الواجبات ساخنة والقيام بعمل المشروبات الساخنة	
من أجل القيام بتسخين بقايا الطعام، والقيام بتحضير الصوص والكريمة، القيام بتحضير الواجبات على نار هادئة مثل المكرونة والشوربة والأرز واللحوم والبطاطا المقليه.	2
من أجل القيام بقلية اللحم والسمك، والقيام بتحضير البطاطس والقيام بتحضير الواجبات الجيدة الغليان، والقيام بقلية المكونات سريعاً والقيام بتحضير اللحم بطريقة جيدة.	3

الأسباب الخاصة بكسر وإلحاق الضرر بالزجاج

1. التأثيرات وأو الفضلات، الخدوش العميقه الناتجه عن أية سبب.
2. التأثيرات الممكن حدوثها على الأطراف الشuele الزجاجيه عند القيام بالتسوق من أجل شراء الأواني
3. سقوط السوائل الباردة على الزجاج، وسقوط الطعام الذي يدخل في مكوناته السكر أو المسحوق القلوبي أثناء عملية الطهي.
4. تحريك الشuele إلى الخلف لأية سبب واتصالها بالزجاج (وذلك بسبب أنه قد تم تحريك المواقد وكابس الموقد أثناء عملية التنظيف، ولكن لم يتم تركيبها بشكل صحيح مرة أخرى).
5. استخدام الأواني المزودة بأبعاد أكبر من التي تم تحديدها في الكتيب المستخدم، حيث أن الأواني كبيرة من الممكن أن تتسبب في تسخين الطعام في وقت متأخر عن الوقت العادي، وتؤدي إلى انعكاس سخونة أكثر على الزجاج.
6. استخدام الأطباق والأواني والمقلاء المقوية على زجاج الشuele، حيث استخدام مثل هذه المنتجات يسبب سقوط المكونات على الزجاج من خلال الفتحات، مما يسبب احداث صدمة على زجاج الشuele.

تحذير:

في حالة كسر الزجاج، قم بإغلاق جميع المواقد وعناصر التسخين الكهربائي، وفصل الكهرباء عن الجهاز.

لا تقم بلامسة سطح الجهاز.

لا تقم باستخدام الجهاز.

استخدام موقد ووك



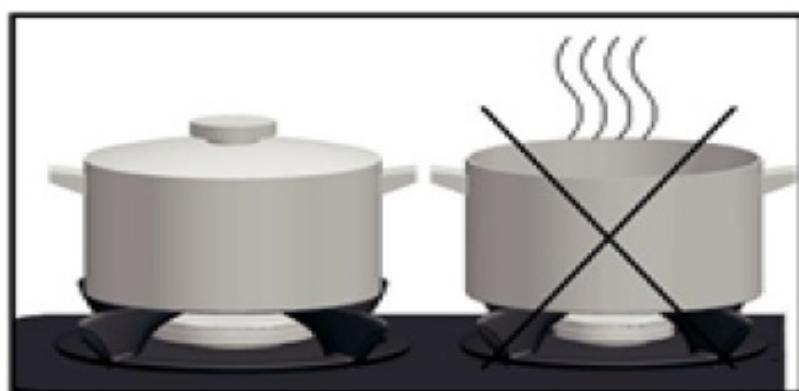
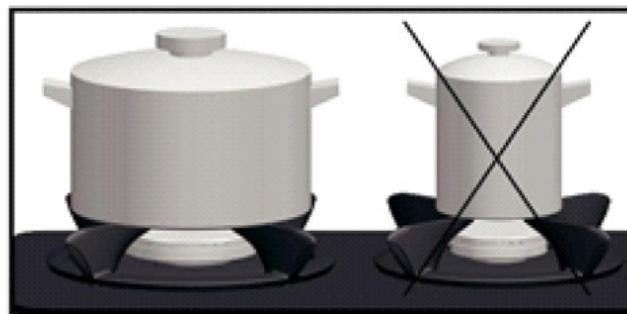
يمكن استخدام الـ 3.8 كيلو واط من الموقد الثلاثي باعتباره موقد ووك على المنتجات الخاصة بنا بأبعاد 70 سم و 90 سم، عند القيام باستخدام موقد ووك مع مقلاة ووك، فيعد من الالزامي استخدام شاحن ووك (الملحق)، فيعد البائع والمنتج غير مسؤولان عن الأضرار المادية أو غير المادية الناتجة عن سقوط مقلاة ووك أو ما يشابه ذلك من المواقف.

يمكنك الحصول على الملحق ووك من مقدمي الخدمة المصرح بهم ونقاط البيع فرانكي 1 دومينكس.

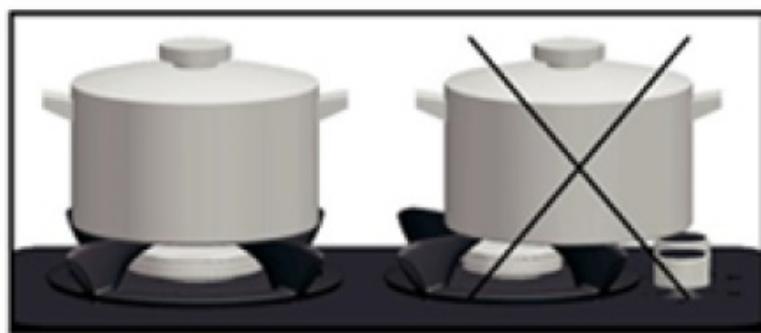
استخدام الشوايات والتوصيات

يتم تصميم أوعني الشوايات من أجل الاستخدام الآمن للموقد، فقبل القيام باستخدام المنتج الخاص بك، القيام بالتأكد من أن الشوايات قد تم وضعها بطريقة صحيحة ويكون القدم المكتمل مكتملاً.

- لا تقم باستخدام أوعني الطهي المزودة بقاع تالف، حيث أن ذلك يسبب عدم التوازن على الشوايات.



- لا تقم بالطهي دون استخدام الأغطية أو نصف الغلق للأوعية وذلك من أجل تجنب فقدان الطاقة.



- قم بوضع أوعني الطهي في وسط الموقد، فالأوعني التي لا يتم وضعها في وسط الموقد من الممكن أن تنقلب.

- لا تقم بوضع الأوعني الكبيرة من جانب المقابض، وإنما قد يسبب ذلك في تلف المقابض، ولا تقم باصطدام الشوايات بالأوعني.

- التأكد من عدم اصطدام صينية الموقد، ولا تقم باصطدام الأشياء الثقيلة بالصينية.

- لا تقم بتسخين الأواني دون وجود حمولة، وإلا قد يسبب ذلك تشويه قاع الأواني، وقد تسبب السخونة المتراكمة بالقاع اتلاف سطح صينية الموقد.
- لا تقم بسكب السوائل الباردة على سطح الزجاج أو المواقد عندما يكون السطح ساخناً.
- لا تقم بوضع أشياء حادة على الشعلة.
- لا تقم باستخدام اواني الطهي التي تعمل على زيادة حرارة الجزء السفلي من السطح.
- لا تقم بمحاولة استخدام الماء من أجل القيام بإطفاء الحريق الذي يمكن حدوثه، قم بقطع اتصال الشعلة بالموصلات الرئيسية وقم بإطفاء الحريق من خلال القيام باستخدام بطانية إطفاء الحريق أو أية مادة أخرى عازلة للهواء.
- لا يمكن استخدام المؤقت أو جهاز التحكم عن بعد من أجل القيام بتشغيل الجهاز.



تحذير:

*في حالة أن درجة الحرارة الخاصة بالموقد تكون مرتفعة أثناء الاستخدام، لا ترك المنتج دون عناية في المطبخ، وعندما تقوم باستخدامه، ويحفظ بعيداً عن متناول يد الأطفال.

*وفي حالة القيام بالطهي باستخدام الزيت أو السمن، الرجاء التأكد من العناية بالطعام من أجل تجنب خطر الاشتعال.

*لا تحفظ بوضع المواد القابلة للاشتعال بالقرب من الشعلة عندما تكون نشطة.

النظافة والرعاية الخاصة بالشعلات

الرجاء متابعة التالي قبل القيام بعملية التنظيف والرعاية.

تحذير: قبل القيام بأية صيانة على الشعلة، دائماً قم بفصل الشعلة أو قم بإغلاق الكهرباء من الموصلات الرئيسية.

*تجنب الخدوش والتآكل، وعدم استخدام المنظفات بالبخار أو السلك أو الصوف الصلب أو حمض

الهيدروكلوريك.

* عدم ترك العناصر القلوية أو الحامضية على الموقد.

* عدم استخدام الأشياء الحادة من أجل تجنب اتلاف الأماكن المغلقة التي توجد بين سطح الشعلة وزجاج السيراميك أو بين الإطار وبين منطقة العمل.

* لا تقم باستخدام عناصر التنظيف التي تحتوي على الرمل، المواد القلوية، الأحماض، الكلور؛ بداخل الأفوان؛ والمنظفات التي يتم استخدامها فقط من أجل غسالات الصحون.

* عدم القيام باستخدام المنظفات التي تسبب البقع المائلة للون الأزرق على أسطح زجاج السيراميك.

* استخدام قطع الزجاج المبللة من أجل القيام بتنظيف بقايا مواد التنظيف خاصة بالنسبة للأسطح من زجاج السيراميك الموجودة بمناطق الطبخ.

* بعد القيام بتنظيف المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة، دائمًا قم بتجفيفها من أجل تجنب النطاقات التي يوجد بها الجير.

* في حالة إن كان الطعام يحتوي على السكر وفي حالة إسكابه على الشعلة، في الحال قم بتنظيف الشعلة بالإسفنج المناسب.

* استخدام قطعة قماش مبللة من أجل البقع الكبيرة، والفرشاة المناسبة من أجل البقع الدائمة.

* القيام باستخدام القطرات القليلة من المنظف خاصية لأسطح زجاج السيراميك، والمناديل الورقية أو قطعة القماش المبللة من أجل القيام بتنظيف الشعلة بحرص.

* في حالة سكب السكر عن طريق الخطأ أو سقوط الورق البلاستيك الألومنيوم على الشعلة الساخنة، قم بفصل الشعلة من المقبس في الحال.

* يمكن القيام بتنظيف الشوايات والقبعات وحلقات الشعلة بالماء والصابون، ويمكن القيام بتنظيفها بعناية لاحقاً.

* الرجاء التأكد من أن الأماكن التي يتم تمرير من خلالها الغاز قد تم تنظيفها بعناية.

* يمكن يحدث لون الأصلي للشوايات تغيير بسبب التسخين.

لا تقم بغسل الشوايات في غسالة الصحون.

إذا لم تعمل شمعة الشرر بسبب الاتساع: نطف شمعة الشرر ببطء باستخدام ممسحة سلك أو فرشاة دون إزالتها أو الضغط كثيراً عليها.

ملحوظة: عند التنظيف، تأكد من أنها غير متصلة بالكهرباء. اتصل بوكيل خدمة معتمد عند الحاجة.

خدمات ما بعد البيع

في حالة وجود مشكلات أثناء عملية التشغيل، الرجاء الاتصال بإحدى مقدمي الخدمة المصرح لهم والذين يتم إدراجهم في الملحق.

لا تقم أبداً باستشارة مقدمي الخدمة الغير مصرح لهم.

الثبتت

يتم شرح أعمال التثبيت لكل من الغاز والكهرباء في الفقرات التالية. لابد أن يقوم بتلك الأعمال أشخاص مؤهلين وفقاً لما نص عليه القانون، فالأعمال التي يقوم بها الأشخاص ليس من ذوي الخبرة من الممكن أن تنتج خطراً، فالبائع والمنتج لا يتحمل أية مسؤولية نتيجة لحدوث الإصابات الشخصية أو الأضرار المادية الناتجة عن عدم الانتهاء لهذه التعليمات. بالنسبة لتركيب الغاز، يتم اتباع القواعد القانونية التي توجد بالدولة التي يتم تثبيت بها الجهاز، وبناءً على ذلك، قبل وضع المنتج، الرجاء التأكد من ملائمة شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) وإعدادات المنتج.

يتم الإشارة إلى شروط الاعداد الخاصة بالمنتج بالملصق الخاص به.

تحضير الأثاث

يختص هذا المنتج بشعلة فئة 3 بيلت إن، قم بإعداد منطقة التثبيت التي تكون بالأبعاد المشار إليها بشكل 2 و 3، الرجاء ضبط أفضل مكان من أجل فتح المنتج بسهولة في حالة وجود أية مشكلات يمكن حدوثها، التأكد من عدم اتصال أنابيب الغاز الخاصة بالشعلة بالحواف.

تثبيت المنتج فوق الأثاث

بعد القيام بالتوصيات، قم بإحاطة الحواف الخاصة بالشعلة (كشريط) برغوة المطاط معاً بأجزاء التركيب والقيام بإمالتها، قم بتضييق بعد الشيء تركيب هوك وقم باستخدام السكين المنحني من أجل تجنب رغوة المطاط الزائدة. لا بد من ارتداء القفازات من أجل تجنب حدوث أية إصابات أثناء التركيب.

تحذير :

لابد من القيام بتنشيط هذا الجهاز في المناطق جيدة التهوية وفقاً للقانون المطبق، الرجاء قراءة التعليمات قبل القيام بتنشيط أو استخدام المنتج.

تحذير :

عدم القيام بتوصيل المنتج بنظام من أجل تصريف احتراق المنتجات. لابد من القيام بتوصيل وتنشيط وفقاً لقواعد التثبيت المطبقة، لابد من الانتباه للشروط الخاصة بالتهوية.

لا بد من اتباع الشخص الذي يقوم بعملية تنشيط الجهاز اللوائح والقواعد الخاصة بالتهوية وتصريف عوادم الغاز.

وقد تم تصميم الشعلة الخاصة بك من أجل تثبيتها وفق المعايير المتوفرة تجارياً.
لا بد أن يكون سمك موضع العمل 30 مم كحد أدنى.

لابد أن تظل المواد المستخدمة على سطح المنضدة أو الحواجز أسفل المنضدة بدرجة حرارة 100 °
كحد أدنى.

لابد من ترك مسافة للسلامة بين الشعلة وحائط المطبخ.

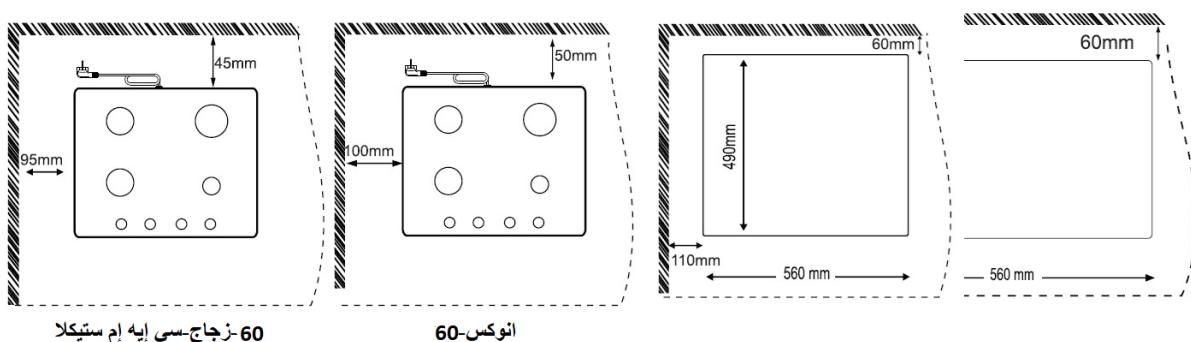
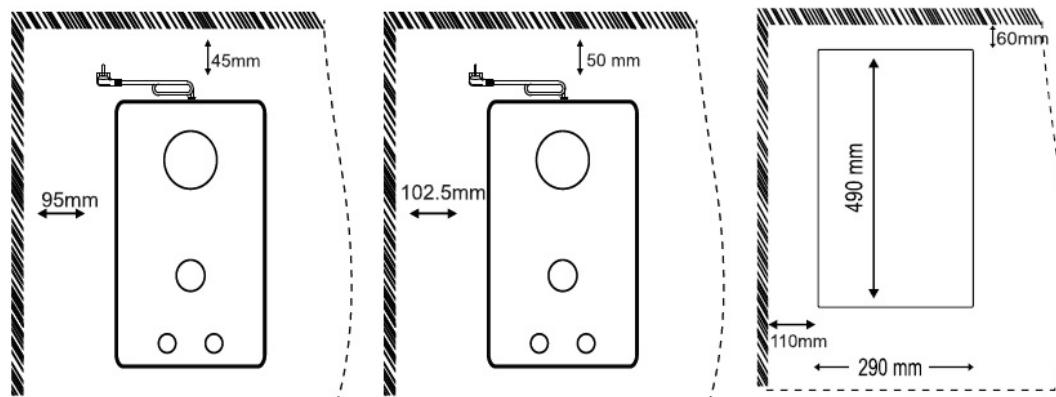
لابد أن يكون التجويف الجداري بأعلى المنضدة مثل ما يوجد بالشكل. (شكل 2 اشكل 3)
لا بد أن تكون المسافة بين قاعدة الشعلة والفاصل 25 مم كحد أدنى. (شكل 2).

لابد أن تكون المسافة بين أعلى الشعلة والجهاز الآخر (مثل فتحات التهوية) 700 مم كحد أدنى.
(شكل 2)

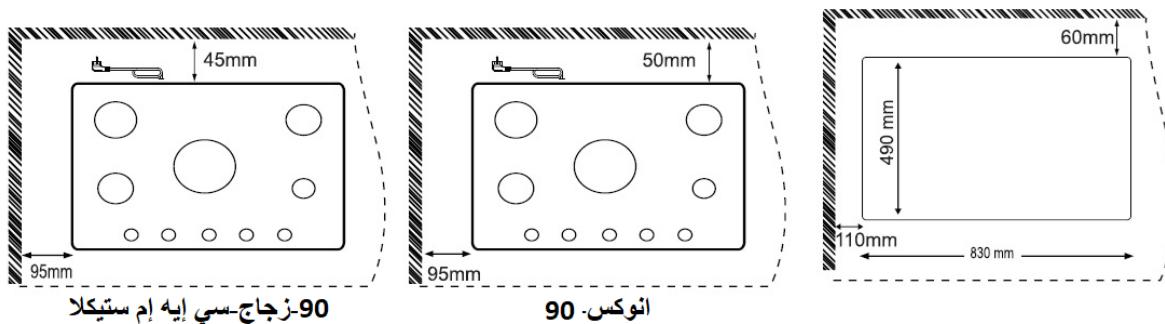
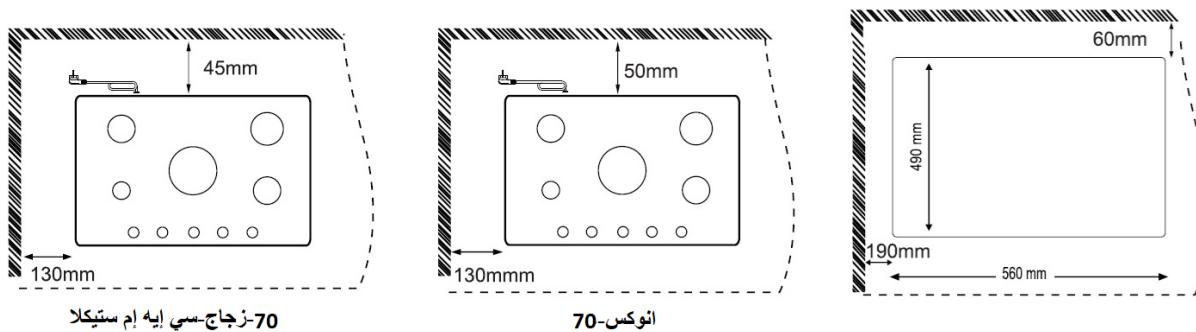
*في حالة القيام بوضع شعلات 60 سم أعلى فرن بيلت إن، لا يوجد بها نظام تبريد، ويوصي بالقيام بثقب فتحة تهوية على الأقل 300 سم² من أجل التوزيع الهوائي الصحيح، في حالة القيام بوضع شعلة 75 سم أو 90 سم، في هذه الحالة لابد أن تكون الفرن مزودة بمروحة تبريد.



شكل 2



شكل 3



شكل 3

تركيب ماسورة الغاز

قم بتوصيل المنتج بamasورة الغاز وفق القوانين المعمول بها و فقط بعد القيام بالتعديلات اللازمة الخاصة بالأجهزة التي تعمل بالغاز ، وبطريقة أخرى ، قم باتباع الخطوات الواردة في الفقرة "تبديل الحوافن" ، من أجل القيام بإمداد الغاز السائل ، قم باستخدام ضوابط الضغط وفق القوانين المعمول به .

قم بتنبيت الحشية ، والتي يتم استخدامها من أجل التأكد من ماسورة الغاز قد تم تركيبها بشكل محكم ، لابد من اتباع القواعد المطبقة التي تتعلق بتركيبات الغاز ، وبعد القيام بعملية التوصيل ، تأكد من عدم وجود تسرب من خلال استخدام المياه والصابون .

الخشية



المسورة

تهوية المنطقة

وفقاً للقواعد والقوانين المطبقة، تأكد من وجود فتحات موجهة نحو البيئة الخارجية أو أنبوبة التهوية التي تعمل على تدفق الهواء.

تأكد من أن الفتحات:

1. لديها قسم مروري لا يقل عن 100 سم²؛
 2. لا يوجد شيء يعيقها من الداخل أو من الخارج؛
 3. لا يوجد حاجز لمنع مرور الهواء؛
 4. وتكون الحفر مرتفعة بما فيه الكفاية من أجل إجبار تصريف احتراق المنتج.
- في حالة وجود الثقب بالحائط في الغرفة المجاورة، لابد أن يتم تهوية مباشرة الغرفة ولابد من عدم تواجد:
1. سرير نوم.
 2. غرفة عامة مزودة بمنطقة التركيب.
 3. غرفة يتواجد بها خطر وجود حريق.

قبل القيام بعملية التجريب للمنتج، تأكد من عدم وجود ضغط ينخفض بسبب وجود عطل لمنتج آخر يتم استخدامه في الغرفة التي يتواجد بها فتحات التهوية، قم بالتأكد من وجود تهوية بين المنطقتين مع استمرار وجود الفتحات الحرة، على سبيل المثال: زيادة المسافة بين الباب والطابق، لابد من أن يتم تصريف احتراق المنتجات مع وجود غطاء من أجل أن تتمكن من التصريف سواء مباشرة أو من خلال مدخنة.

التوصيل الكهربائي

ولدى شعلة فرانكي ثلاثة عواميد من أجل القيام بإمداد الكابل مزودة بمحطات حرة، وفي حالة بقاء توصيل الشعلة باستمرار بالموصلات الرئيسية، بجهد مرتفع فئة III، تركيب جهاز القطع، الذي يقوم بقطع التيار بأكمله، في الفتحة التي توجد بين الموصلات.

قم بإجراء التالي.

أ) لابد أن يكون الفيش والمقبس ملائمين لمقياس 16 أ.

ب) ولابد أن يتم توصيلهم ووضعهم بسهولة بطريقة تمنع من الوصول للجزء الكهربائي أثناء توصيل المنتج بالمقبس أو عدم توصيله بال المقبس؛

ج) يجب عدم نزع الفيش بالقوة.

د) في حالة أن منتج بيلت إن داخل وحدة من الأناث، يجب عدم وضع فييشة المنتج في حالة أن المنتج قد تم توصيله؛

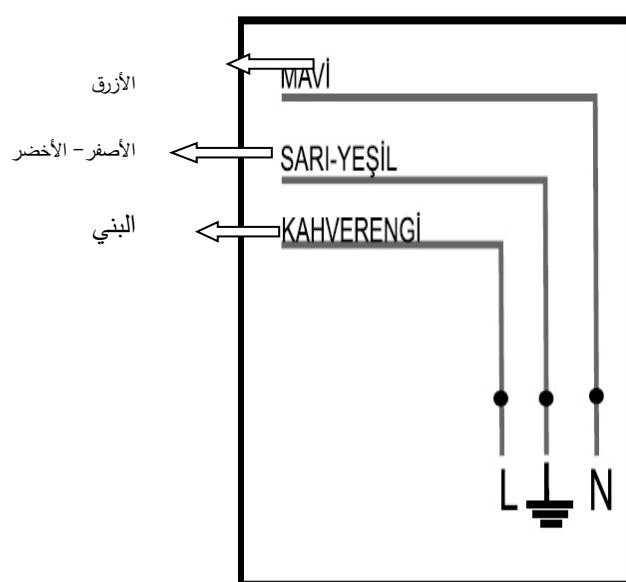
هـ) يجب عدم توصيل جهازين كهربائيين بنفس المقبس في نفس الوقت؛

و)في حالة القيام بـتغيير سلاك الكهرباء ، لابد من القيام باستخدام سلاك جديد بنوع H05VV-F بأبعاد تقدر بـ 3×1.5 مم² .

ي) لابد من القيام بالقاء عناية للأعمدة المقدمة الخاصة بالوحدة الطرفية الباطلة.

(اللون البنى=مرحلة، اللون الأزرق=محايدة، الأصفر-الأخضر=الأسس)

ملحوظة: تأكّد من أن التوصيات الرئيسيّة (الفولطية، الطاقة القصوى والقيم الحالىة) والتى تتوافق مع خصائص شعلة فرانكى الخاصة بك.



في حالة تلف سلك الكهرباء، لابد من القيام بتبديل السلك بسلك المخصص بالمنتج أو الكابل المجمع الذي يقوم بتوفيره مقدم الخدمة أو المنتج.

ويحتوي هذا المنتج على الأسس الخاصة فقط بالأغراض الوظيفية.

توصيل الغاز

وتكون هذه التعليمات خاصة فقط بالطاقم المؤهل والمتخصص، لابد أن يكون تركيب الجهاز متوافقاً مع المعايير المطبقة. ويجب قطع الاتصال الكهربائي قبل القيام بهذه أية إجراء.

تحذير: يتم الإشارة لنوع الغاز وشروط التعديل الخاصة بهذا المنتج على اللاصق.

تحذير: قبل القيام بوضع المنتج، الرجاء التأكد من ملائمة شروط التوزيع المحلي (نوع الغاز وضغط الغاز) وإعدادات المنتج.

يقوم مقدم الخدمة | الشخص المصرح له بتركيب المنتج بالقيام بالتعديلات والتركيب وفق لوائح التركيب المطبقة في الدولة المحددة.

يتم الإشارة لنوع الغاز المستخدم في اللاصق الذي يتواجد بالجانب الأسفل للشعلة، لابد أن يتم التوصيل بإمداد الغاز الرئيسي أو أسطوانة الغاز، بعد القيام بالتأكد من أن الجهاز قد تم توصيل به نوع الغاز الملائم به، وفي حالة التوصيل الصحيح، الرجاء اتباع التعليمات التالية.

*تأكد من أن منظمات الـ بي جي التي يتم استخدامها للمنتج تكون باعتماد تي اس أي ولديها 300 مم اس اس (30 مليبار) ضغط المنفذ.

*في حالة الضغط 500 مم اس إس (50 مليبار)، يتم استخدام منظم الـ بي جي.

*يعد ضغط الغاز الطبيعي 200 مم إس إس (20 مليبار)، قم باستشارة مقدم الخدمة المصرح له من أجل تحويل الغازات الطبيعية، والقيام باستخدام الموسير أو الغسالات المغلقة التي تتوافق مع المعايير القومية.

بالنسبة لبعض النماذج، يتم استخدام موصل اللهب من أجل القيام بتركيب المنتج في بعض البلاد، والتي يكون فيها استخدام موصل اللهب اجبارياً، وفي هذه الحالة، لابد من القيام بتوصيل موصل اللهب بالشعلة.

في حالة القيام بتوصيل الشعلة بإمداد الغاز من خلال خرطوم مرن، لابد أن يكون طول الخرطوم 120 سم كحد أقصى.

لابد من القيام بوضع توصيل منفذ الغاز بطريقة تسمح بحرية التنقل للتوصيلة الخاصة بالخرطوم المرن؛

- من أجل القيام بتوصيل الخرطوم المرن، يجب ألا تتصل بالأجزاء المتحركة بالمكان المخصص لأية وحدة بأي شكل من الأشكال (مثل: الأدراج)، ولابد ألا يمر من خلال جزء من الممكن أن يسبب عائق.

• في حالة عدم توصية المنتج باستخدام الخرطوم المرن، لا تقم بفك توصيلة المنتج.

قبل القيام ببدء أية عمل خاص بتركيب الغاز، الرجاء قطع الاتصال بإمداد الغاز.

قم بالتوصيل مع القيام بالتأكد من أنه لا يوجد ضغط على موصلات الشعلة أو المواسير، التأكد من أن المواسير غير متشابكة أو تسبب أية انسداد أو اتصال بالزوايا الحادة، التأكد من أن خرطوم الغاز يأخذ اعتماد تي اس أي ولا يمر من خلال المناطق الساخنة.

ملاحظة: عدم تعرض خرطوم الغاز لمزيد من الضغط، قم بتغيير خرطوم الغاز الخاص بشعلتك كل 4 أو 5 سنوات حتى وإن لم يحدث تلف له.

ملاحظة: بعد القيام بالتوصيل، قم باستخدام رغوة الصابون من أجل التأكد من عدم وجود تسرب بالمواسير، لا تقم باستخدام الحرائق.

الرجاء اتباع ما يلي من أجل التركيب.

1) قم بتوصيل وصيلة إدخال أسطواني، مانع التسرب، أسطوانة مخروطية أو إدخال أسطوانة الغاز الأنثى بالترتيب.

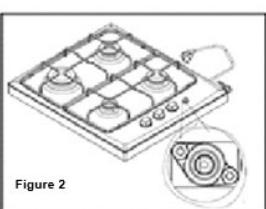
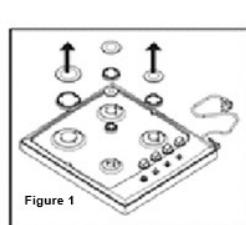
2) استخدام مفتاح الربط، القيام بربط نقاط الاتصال من أجل تركيب المواسير.

استخدام الأنابيب النحاسية الصلبة أو أنابيب الحديدية المرنة، وقم بتركيب وصلة كربون بإمداد الغاز الرئيسي.

تحذير: قم باستخدام محلول الماء والصابون من أجل التأكد من عدم وجود تسرب بالمواسير للمرة الأخيرة ولا تقم أبداً باستخدام الحريق.

تحديد الشعلة الخاصة بمختلف أنواع الغاز.

وتلك التعليمات موجهة فقط للموظفين المؤهلين والمتخصصين، حيث أن تركيب الجهاز لابد أن يتوافق مع معايير الجهاز. لابد القيام بجميع الإجراءات أثناء قطع الاتصال الكهربائي.



شكل 1

شكل 2

- من أجل التحويل، قم بإزالة قبعات الموقد وحلقات اللهب التي توجد بالشعلة، قم بإزالة الحقن وفق الشكل الذي يوجد بالأعلى، وقم بتبديله بالحقن ذات الأبعاد الملائمة المحددة في دليل المستخدم.
- قم بإزالة المقابض والسدادات المطاطية الخاصة بالشعلة، والقيام بالإجراءات وذلك باستخدام مفك دقيق مسطح بالصورة التي تواجه مسامر صمام التعديل.

- من أجل القيام بتركيب الشعلة، قم بتدوير مسمار تعديل الغاز على الصمام وقم بتركيب الحد الأدنى من تدفق الغاز ، قم بثبيت الموقد وتركيبه مع الموقد المعدل ، قم بإشعال الموقد وتركيب المقبض بالحد الأدنى للمكان قبل القيام بهذا التعديل.
 - القيام بفك مسمار التعديل في حالة أن شعلات ال بي جي قد تم تحويلها إلى غاز طبيعي، والقيام بإحكامها في حالة القيام بتحويل الشعلات المستخدمة للغاز الطبيعي إلى ال بي جي.
 - بعد القيام بالتحويل، قم بثبيت السدادات المطاطية أولاً، ثم قم بثبيت المقابض من أجل إكمال الاجراء.
- يجب أن يقوم مقدم الخدمة المصرح به باتباع التعليمات، يجب القيام بتركيب المنتج بطريقة صحيحة ووفقاً للتوجيهات المنطبقة.
- يجب فصل الشعلة من التيار الكهربائي قبل القيام باتباع أية إجراءات، ويوضح اللاصق الموجود على الشعلة نوع الغاز الذي قد تم تصميم الشعلة من أجله.
- بعد القيام بثبيت الحقن، استخدام الصابون من أجل التأكد من عدم وجود تسرب للغاز ، ومن أجل القيام بذلك، قم بوضع الرغوة بالجانب الأسفل من الحقن.
- قم بوضع إصبعك على الحقن من أجل سد منفذ الغاز والتأكد من وجود الفقاعات بمنطقة الاتصال الخاصة بالحقن.

المعلومات التقنية الخاصة بمواقد الغاز

(ج) 20-30 مليبار (ج) 30-37 مليبار (ج) 30-40 مليبار

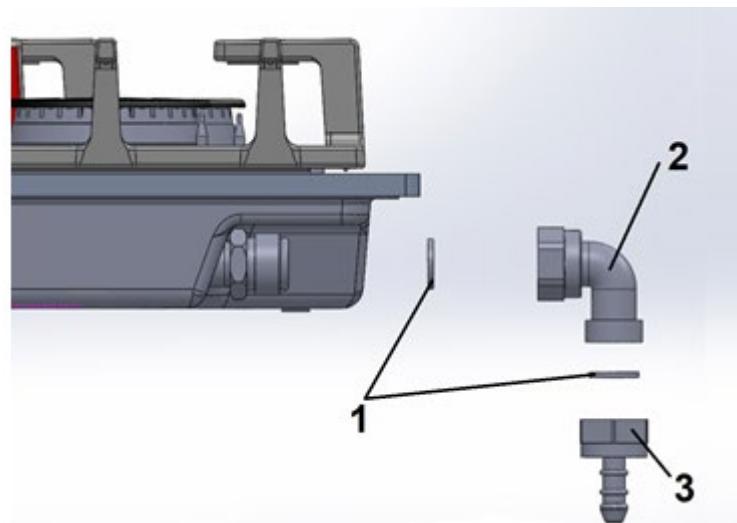
(ج) 30-50 مليبار

موقد ووك 3.8 كيلو واط $\varnothing 126$	موقد ووك 3.3 كيلو واط $\varnothing 100$	موقد ووك 2.5 كيلو واط $\varnothing 100$	موقد أر 3 كيلو واط	موقد إس أر 1.75 كيلو واط	موقد أ 1 كيلو واط
ج 30-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.98)	ج 30-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.89)	ج 30-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.82)	ج 30-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.85)	ج 30-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.65)	ج 30-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.50)
ج 20-20 ج مليبار إن جي (مم 1.35)	ج 20-20 ج مليبار إن جي (مم 1.28)	ج 20-20 ج مليبار إن جي (مم 1.15)	ج 20-20 ج مليبار إن جي (مم 1.15)	ج 20-20 ج مليبار إن جي (مم 0.97)	ج 20-20 ج مليبار إن جي (مم 0.72)
ج 37-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.93)			ج 37-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.80)	ج 37-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.62)	ج 37-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.47)
موقد ووك 3.55 كيلو واط		موقد أر 2.9 كيلو واط	موقد إس أر 1.79 كيلو واط		موقد أ 0.9 كيلو واط
ج 50-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.77)		ج 50-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.75)	ج 50-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.58)		ج 50-30 ج مليبار ال بي جي (مم 0.43)

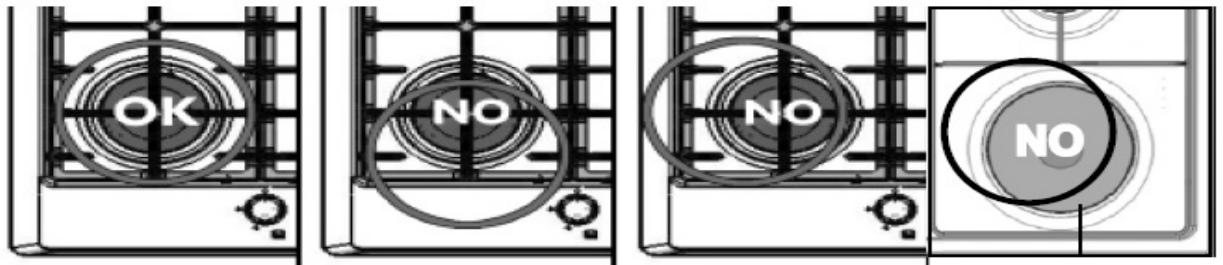
1. مكان رأس الأسطوانة الترتيل

2. وصلة للأذنipes

3. خرطوم الادخال ال بي جي



في حالة القيام بتحويل الـ بي جي الخاص بالغاز الطبيعي، الرجاء استخدام خرطوم الادخال الـ بي جي الموضح في الشكل من أجل القيام بالتحويل.



في حالة القيام باستخدام أوانٍ بأبعاد أكبر من التي تم الإشارة إليها في هذا الشكل، لا تتحمل فرانكي أية مسؤولية في حالة وجود أية أخطار تنتج عن الاستخدام الخاطئ.

في حالة المواقد التي توجد بالقرب من الأزرار، الرجاء عدم استخدام الأواني التي تكون أبعادها أكبر من القيم التي تم الإشارة إليها من أجل تجنب حدوث سخونة زائدة للأزرار.

قيم كفاءة المنتج

بناءً على شروط التصميم الأيكولوجي الخاص بالطاقة التي تتعلق بتوجيهات المنتجات رقم 2009/125/EC، وقد تم تقديم المعلومات الخاصة بالمنتج بالأمثل بالتوالي مع لائحة المفوضية للاتحاد الأوروبي رقم 66/2014 (EU) فيما يتعلق بشروط التصميم الأيكولوجي الخاص بالموارد المنزلية.

معلومات عن الغاز المنزلي

						العلامة التجارية
						نوع الشعلة
		أنيوكس	أنيوكس	أنيوكس	بيلت إن الشعلة التي تعمل بالغاز	فرانكي
	FHNL 2G 302 XS C	FHNL 905 4G TC XS C	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 604 4G XS E		الموديل المحدد للمواد
وحدة	قيمة	قيمة	قيمة	قيمة	رمز	عدد الموارد التي تعمل بالغاز
	2	5	5	4		كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد
%	-	58,1	60,1	58,1		الأيمن الخلفي
%	-	-	-	-		كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد
%	-	60,1	58,1	60,1		الأيمن الأمامي
%	-	60,1	60,1	60,1		كفاءة الطاقة من الموقد الأمامي
%	-	-	-	-		الأيسر
%	-	58,1	-	-		كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد
%	-	-	-	-		الأوسط الأمامي
%	-	54,3	-	-		كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد
%	-	-	-	-		الأوسط الخلفي
%	-	54,3	-	-		كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد
%	58,1	58,2	58,2	59,4	شعلة إيه إيه التي تعمل بالغاز	الأيسر

وذلك بهدف تحديد مواصفات المنتج والمقاييس والحسابات التي قد تم تحديدها وفق المعايير المحددة

بالأسفل وفق شروط التصميم الأيكولوجي. 1-EN30-2

قيم كفاءة المنتج

بناءً على شروط التصميم الأيكولوجي الخاص بالطاقة التي تتعلق بتوجيهات المنتجات رقم 2009/125/EC، وقد تم تقديم المعلومات الخاصة بالمنتج بالأصل بالتوازي مع لائحة المفوضية للاتحاد الأوروبي رقم 66/2014 (EU) فيما يتعلق بشروط التصميم الأيكولوجي الخاص بالموارد المنزلية.

معلومات عن الغاز المنزلي

						فرانكي	العلامة التجارية
						بيل إن الشعلة التي تعمل بالغاز	نوع الشعلة
		زجاج	زجاج	زجاج	زجاج		الموديل المحدد للمهنية
FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C	FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C				
وحدة	قيمة	قيمة	قيمة	قيمة	قيمة	رمز	
	4	5	5	4			عدد المواد التي تعمل بالغاز
%	58.1	59.7	59.7	59.7	59.7	الموقد أي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأيمن الخلفي
%	-	59.7	59.7	59.7	59.7	موقد أي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأيمن الأمامي
%	60.1	-	-	-	-	موقد اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأيسر الأمامي
%	-	57.4	57.4	57.4	57.4	موقد اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأيسر الخلفي
%	54	54.5	54.5	-	-	موقد اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأوسط
%	-	-	-	-	-	موقد اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأوسط الأمامي
%	-	-	-	-	-	موقد اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الوسط الخلفي
%	-	-	-	-	-	موقد اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأوسط الأيسر
%	57.4	57.8	57.8	58.9	58.9	شعلة اي التي تعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالشعلة التي يعمل بالغاز

وذلك بهدف تحديد مواصفات المنتج والمقياس والحسابات التي قد تم تحديدها وفق المعايير المحددة

بالأسفل وفق شروط التصميم الأيكولوجي . EN30-2-1

بناءً على شروط التصميم الأيكولوجي الخاص بالطاقة التي تتعلق بتوجيهات المنتجات رقم 2009/125/EC، وقد تم تقديم المعلومات الخاصة بالمنتج بالأمثل بالتوالي مع لائحة المفوضية للاتحاد الأوروبي رقم 66/2014 (EU) فيما يتعلق بشروط التصميم الأيكولوجي الخاص بالمواقد المنزلية.

معلومات عن الغاز المنزلي

							العلامة التجارية فرانكي	نوع الشعلة بيل إن الشعلة التي تعمل بالغاز	الموديل المحدد للموهة
	زجاج	زجاج	زجاج	زجاج	زجاج	زجاج	رمز	عدد المواقد التي تعمل بالغاز	الموديل المحدد للموهة
	FHNG 905 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C	FHNG 604 4G TC BK C	FHNG 604 4G BK C	FHNG 302 2G BK C				
	وحدة	قيمة	قيمة	قيمة	قيمة	قيمة	رمز	عدد المواقد التي تعمل بالغاز	
	5	5	4	4	2				
%	58.1	58.1	60.1	58.1	58.1	الموقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد	الأيمن الخلفي	
%	-	-	-	-	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد	الأيمان الأمامي	
%	60.1	60.1	60.1	60.1	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد	الأيمان الأمامي	
%	60.1	60.1	56.7	60.1	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد	الأيسر الخلفي	
%	53.7	53.7	-	-	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد	الأوسط	
%		-	-	-	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد	الأوسط الأمامي	
%		-	-	-	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد	الأوسط الخلفي	
%		-	-	-	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد	الأيسر	
%	58	58	58.9	59.4	58.1	شعلة اي اي التي تعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالشعلة	التي يعمل بالغاز	

وذلك بهدف تحديد مواصفات المنتج والمقياس والحسابات التي قد تم تحديدها وفق المعايير المحددة

بالأسفل وفق شروط التصميم الأيكولوجي . 1-2 EN30

بناءً على شروط التصميم الأيكولوجي الخاص بالطاقة التي تتعلق بتجهيزات المنتجات رقم 125\EC\2009، وقد تم تقديم المعلومات الخاصة بالمنتج الأسفل بالتوازي مع لائحة المفوضية للاتحاد الأوروبي رقم 66\2014 (EU) فيما يتعلق بشروط التصميم الأيكولوجي الخاص بالموارد المنزلية.

معلومات عن الغاز المنزلي

		فرانكي		العلامة التجارية
		بيلت إن الشعلة التي تعمل بالغاز		نوع الشعلة
	زجاج	زجاج		الموديل المحدد للهوية
	FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C		
			وحدة	رمز
	4	3		عدد المواقد التي تعمل بالغاز
%	58,7	57,5	الموقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأيمن الخلفي
%	-	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأيمن الأمامي
%	58,9	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأيمن الأمامي
%	58,7	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأيسر الخلفي
%	-	-	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأوسط
%	-	54,4	موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأوسط الأمامي
%	-		موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأوسط الخلفي
%			موقد اي اي الذي يعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالموقد الأيسر
%	58,7	55,9	شعلة اي اي التي تعمل بالغاز	كفاءة الطاقة الخاصة بالشعلة التي يعمل بالغاز

وذلك بهدف تحديد مواصفات المنتج والمقاييس والحسابات التي قد تم تحديدها وفق المعايير المحددة
بالأسفل وفق شروط التصميم الایكولوجي. EN30-2-1

بناءً على شروط التصميم الأيكولوجي الخاص بالطاقة التي تتعلق بتوجيهات المنتجات رقم 2009/125/EC، وقد تم تقديم المعلومات الخاصة بالمنتج بالأصل بالتوالي مع لائحة المفوضية للاتحاد الأوروبي رقم 66/2014 (EU) فيما يتعلق بشروط التصميم الأيكولوجي الخاص بالمواءد المنزلية.

معلومات عن الغاز المنزلي

FRANKE				علامة تجارية
موقد بلت ان كهرباء / غاز				نوع المنتج
	FHNL 604 3G 1E XS E	FHNG 604 3G 1E BK C		التعريف بالموديل
الوحدة	القيمة	القيمة	الرمز	
1	1			منطقة الطهي وأو عدد الأقسام نقنيات الحرارة (يما في تلك أماكن الطهي وأقسام الطهي ومناطق ابعاد الحرارة ومراتك الطهي (لوحات الصلبة))
سم	14,5	14,5	Ø	قطر سطح الأماكن المقيدة الكهربائية المستخدمة في أقسام الطهي الدائرية (سيتم تقرير الرقم إلى أقرب 5 ملم)
سم	-	-	L W	قطر سطح الأماكن المقيدة الكهربائية المستخدمة في أقسام الطهي غير الدائرية (سيتم تقرير الرقم إلى أقرب 5 ملم)
دبليو ح/كج	205,0	205,0	EC _{electric cooking}	حساب استهلاك الطاقة بالكيلو من أجل كل قسم أو جزء طهي
	3	3		عدد المواءد الغازية
%	58,1	60,1	EE _{gas burner}	كفاءة الطاقة للشعلة الخلفية الحق
%	-	-	EE _{gas burner}	كفاءة الطاقة للشعلة الإمامية اليمنى
%	60,1	60,1	EE _{gas burner}	كفاءة الطاقة للشعلة الإمامية اليسري
%	-	-	EE _{gas burner}	كفاءة الطاقة للشعلة الخلفية اليسري
%	-	-	EE _{gas burner}	كفاءة الطاقة للشعلة الوسطى
%	-	-	EE _{gas burner}	كفاءة الطاقة للشعلة الإمامية الوسطى
%	-	-	EE _{gas burner}	كفاءة الطاقة للشعلة الخلفية الوسطى
%	-	-	EE _{gas burner}	كفاءة الطاقة للشعلة اليسري
%	59,1	60,1	EE _{gas hob}	كفاءة الطاقة للموقد

وذلك بهدف تحديد مواصفات المنتج

والمعايير والحسابات التي قد تم تحديدها وفق المعايير المحددة بالأصل وفق شروط التصميم

الأيكولوجي . EN30-2-1