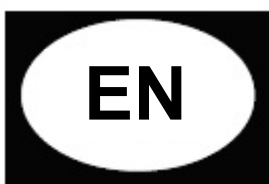


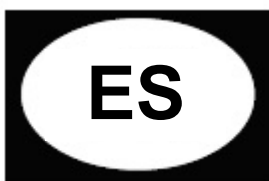
**Istruzioni per l'installazione e l'uso
Piano cottura da incasso**



**Instructions for installation and use
Built-in hob**



**Instructions d'installation et d'utilisation
Plaque encastrée**



**Instrucciones de instalación y uso
Placas de cocina integradas**

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 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

Indice

Indice	3
Avvertenze per la sicurezza	4
Avvertenze generali.....	4
Modelli e pannello di controllo.....	7
Modelli e pannello di controllo.....	8
Introduzione.....	10
Uso.....	10
Corretto posizionamento dei cappucci per bruciatori.....	11
Dispositivo di sorveglianza di fiamma	11
Uso della piastra riscaldante.....	12
Cause di rottura e danneggiamento del vetro	14
Uso del bruciatore per wok.....	14
Uso delle griglie e raccomandazioni	15
Pulizia e manutenzione del piano cottura	17
Servizio post-vendita.....	18
Installazione.....	18
Informazioni sull'installazione dell'apparecchio.....	18
Collegamento del tubo del gas.....	21
Collegamento di apparecchi elettrici.....	22
Collegamento di apparecchi a gas	23
Impostazione del piano cottura per diversi tipi di gas.....	24
Dati tecnici.....	25
Valori di efficienza del prodotto.....	27
Valori di efficienza del prodotto.....	28
Valori di efficienza del prodotto.....	29
Valori di efficienza del prodotto.....	31

Avvertenze per la sicurezza

Consultare il fornitore di servizi autorizzato qualora si riscontrino le seguenti situazioni quando si disimballa il prodotto:



- alcune parti potrebbero essere mancanti;
- il cavo di alimentazione è danneggiato;
- non si dispone di informazioni sufficienti sull'uso del prodotto.

Questo prodotto è progettato per funzionare a 220-240 V/50-60 Hz.

Avvertenze generali

Per un uso efficiente e sicuro di questo elettrodomestico, consultare esclusivamente il fornitore di servizi tecnici autorizzato.

- **Richiedere esclusivamente l'uso di parti di ricambio originali.**
- **Questo prodotto è progettato per l'uso domestico; non è inteso per l'uso professionale. Non tentare di modificarne le caratteristiche.**
- **I simboli dei paesi in cui i prodotti vengono distribuiti e utilizzati sono indicati sulle etichette dei modelli.**
- **L'impianto elettrico del prodotto è coperto da garanzia solo se il prodotto è dotato di collegamento a terra, come previsto dalla legge.**
- **Se il cavo o la spina sono danneggiati, è necessario richiedere parti nuove al fornitore e provvedere alla sostituzione del cavo o della spina danneggiati. Questa operazione deve essere eseguita esclusivamente da tecnici qualificati.**
- **Evitare di toccare i fornelli del piano cottura usati per cucinare poiché potrebbero essere molto caldi. Tenere i bambini lontano dai fornelli e usare i fornelli solo per cucinare. Non utilizzarli per nessun altro scopo.**
- **Questo prodotto può essere usato solo per cucinare. Non utilizzarlo per altri scopi, ad esempio per riscaldare l'ambiente.**
- **In caso di problemi di funzionamento del prodotto prima o dopo qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.**
- **Quando il prodotto non è in uso, verificare che i pulsanti siano in posizione OFF.**
- **Non fare passare il tubo del gas o il cavo di alimentazione attraverso le parti calde del prodotto.**

- **Tenere i materiali combustibili e infiammabili lontano dal prodotto.**
 - **Se il prodotto non viene utilizzato per un certo periodo di tempo, posizionare tutti i pulsanti su "OFF" e chiudere il rubinetto di erogazione del gas.**
 - **Non lasciare il piano cottura incustodito durante l'uso, controllarlo a intervalli frequenti.**
 - **Per i piani cottura in vetro, se il vetro si crepa e/o si rompe scollegare il prodotto onde evitare scosse elettriche e contattare il fornitore di servizi autorizzato.**
 - **Non collocare oggetti taglienti sul piano cottura.**
 - **Non riscaldare vasi di vetro o barattoli di latta chiusi.**
 - **Non collocare pentole o recipienti vuoti sulle zone di cottura in uso. La superficie in vetro potrebbe venire danneggiata.**
 - **La superficie del prodotto potrebbe essere molto calda, evitare pertanto di poggiarvi sopra recipienti di plastica o alluminio.**
 - **Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto.**
 - **Questo prodotto può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che utilizzino il prodotto in modo sicuro, che siano sorvegliati e informati dei possibili rischi.**
- Le illustrazioni contenute nel presente manuale vengono fornite solo a scopo esemplificativo e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto reale.**
- **I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella relativa documentazione sono stati ottenuti in condizioni di laboratorio conformemente agli standard prescritti. Tali valori possono variare in base all'utilizzo del prodotto e alle condizioni ambientali.**

ATTENZIONE:

Il prodotto e le sue parti accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Evitare di toccare le parti calde.

I bambini di età inferiore a otto anni non devono usare il prodotto senza la supervisione dei genitori.



Parti che i bambini non devono toccare:

- il prodotto e i relativi comandi in generale;
- i materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, schiuma di polistirene, chiodi e così via);
- il prodotto potrebbe essere estremamente caldo durante e dopo l'uso;
- il prodotto inutilizzato (in questo caso è necessario adottare misure appropriate per proteggere dalle parti che potrebbero comportare rischi).

Azioni da evitare

- Toccare il prodotto con parti del corpo bagnate.
- Usare il prodotto con i piedi nudi.
- Tirare il prodotto stesso o il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio.
- Eseguire operazioni inappropriate e pericolose.
- Lasciare i cavi o altri apparecchi elettrici a contatto con le parti calde del prodotto.
- Esporre il prodotto ad agenti atmosferici.
- Usare il prodotto come sostegno su cui appoggiarsi.
- Lasciare liquidi infiammabili vicino al prodotto.
- Usare adattatori, multiprese e/o prolunghe.
- Fare installare o riparare il prodotto da persone non qualificate.

Cosa fare quando si sente odore di gas

- Non usare il fuoco. Non fumare. Non usare i pulsanti/tasti di apparecchi elettrici. Non usare telefoni fissi o cellulari.
- Chiudere tutte le valvole degli apparecchi a gas e dei contatori del gas.
- Aprire porte e finestre.
- Se l'odore di gas persiste, lasciare subito l'abitazione.
- Avvisare i vicini di casa.
- Chiamare i vigili del fuoco. Usare un telefono al di fuori dell'abitazione.
- Non rientrare in casa fino a quando non è consentito farlo in condizioni di totale sicurezza.

Importante

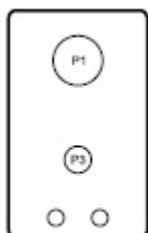
- Non collocare pentole instabili o deformate sui bruciatori perché potrebbero cadere o traboccare.
- Se il prodotto è dotato di un coperchio, accertarsi che tutti i bruciatori si siano raffreddati prima di chiuderlo.
- Non chiudere il rubinetto di erogazione del gas mentre il piano cottura è in funzione.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di distribuzione del gas siano conformi a quelle indicate sul prodotto. Il tipo di gas da usare è indicato sull'etichetta del modello posta nella parte inferiore del prodotto.
- Questo prodotto non è collegato a un dispositivo che consente lo scarico dei prodotti della combustione e deve essere installato e collegato conformemente alle norme vigenti.
- I piani cottura a gas generano calore e umidità nell'ambiente in cui sono installati. Accertarsi che il locale sia adeguatamente ventilato; mantenere aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installare un apparecchio di aerazione meccanica (cappa di aspirazione con tubo di scarico). L'uso intensivo e prolungato del prodotto richiede una ventilazione ausiliaria.

Ad esempio: aprire una finestra, usare una ventilazione più efficiente o rinforzare il sistema di aerazione meccanica, se è presente.

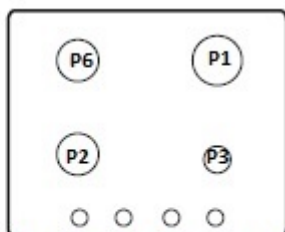
Il produttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti dalle situazioni seguenti.

Installazione errata o uso inidoneo, errato o inappropriato.

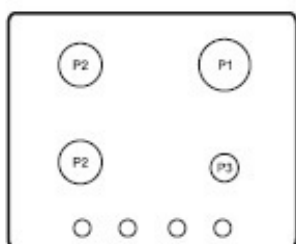
Modelli e pannello di controllo



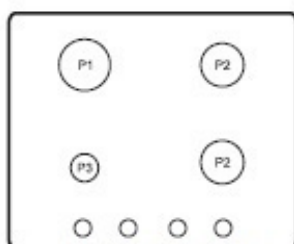
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



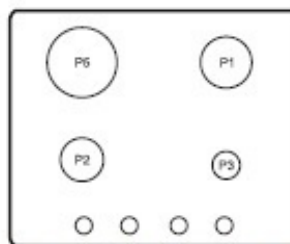
FHNL 604 3G TC XS E



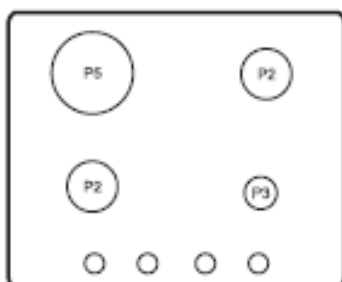
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



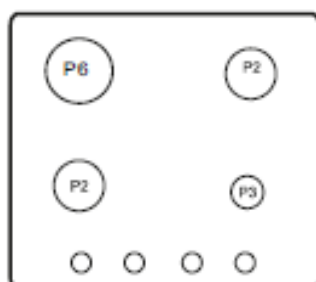
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



FHNL 604 3G 1E XS E



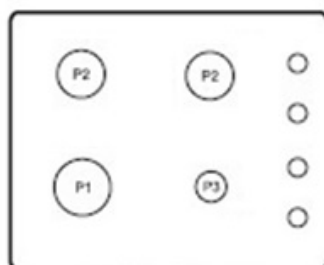
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



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



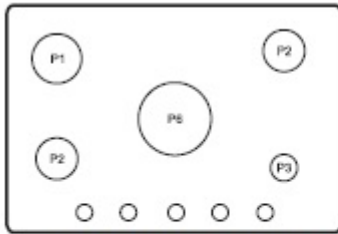
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

P1) Bruciatore rapido
P2) Bruciatore semi-rapido

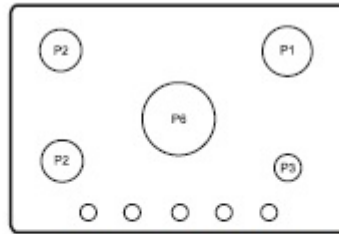
P3) Bruciatore ausiliario
P4) Piastra riscaldante ø 180

P5) Piastra riscaldante ø 145
P6) Bruciatore rapido per wok

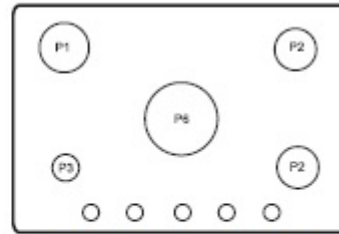
Modelli e pannello di controllo



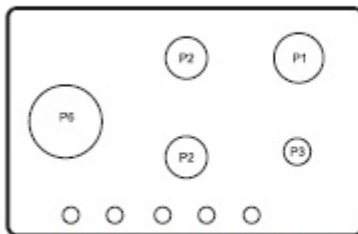
FHNL 705 4G TC XS E



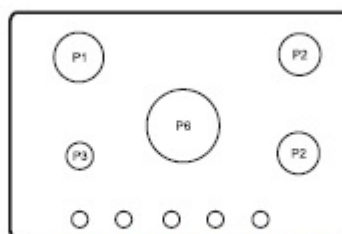
FHNG 705 4G TC BK C



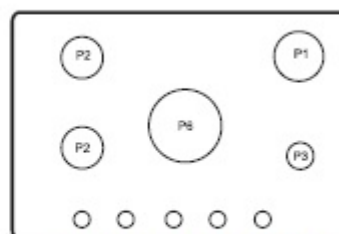
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC GR C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C



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) Bruciatore rapido
 P2) Bruciatore semi-rapido

P3) Bruciatore ausiliario
 P4) Piastra riscaldante ø 180

P5) Piastra riscaldante ø 145
 P6) Bruciatore rapido per wok

	MODELLI								
	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
Numero di bruciatori	2 bruciatori a gas	4 bruciatori a gas	3 bruciatori a gas 1 bruciatore per wok	3 bruciatori a gas 1 piastra riscaldante	4 bruciatori a gas 1 bruciatore per wok		3 bruciatori a gas 1 piastra riscaldante	3 bruciatori a gas 1 bruciatore per wok	2 bruciatori a gas 1 bruciatore per wok
Bruciatore ausiliario (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1
Bruciatore normale (SR) (1,75 kW)	-	x2	x2	x1	x2	x2	x2	x1	-
Bruciatore ad alta potenza (R) (3kW)	x1	x1	-	x1	x1	-	-	x1	x1
Bruciatore ad alta potenza (R) (2,5 kW)	-	-	x1	-	-	-	-	-	-
Bruciatore ad alta potenza (R) (3,3 kW)	-	-	-	-	-	-	x1	-	-
Bruciatore per wok (3,8 kW)	-	-	-	-	x1	-	-	-	x1
Bruciatore Ceran	-	-	-	-	-	-	-	-	--
Piastra riscaldante	-	-	-	1500 W	-	1500 W	-	-	-
Potenza totale	4 kW	7,5 kW	7 kW	7,25 kW	11,3 kW	6 kW	9.05 kW	7.8 kW	
Consumo di gas 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	
Consumo di gas 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	
Consumo di gas 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	
Categoria gas	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	
Classe di installazione	3	3	3	3	3	3	3	3	
Alimentazione	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz
Valvola di blocco gas	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	
Cavo di alimentazione	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	
Accensione elettronica	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	
Dimensioni del prodotto	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 FHNS 705 4G TC WH C 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 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 590x520 mm	FHNS 603 2G TC BK C FJNS 603 2G TC WH C 590x520mm

Introduzione

Grazie per avere scelto questo prodotto Franke. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le avvertenze e le raccomandazioni contenute nel manuale d'uso. Sarà così possibile usare e mantenere il prodotto in modo efficiente per un periodo prolungato.

Questo apparecchio deve essere installato in ambienti adeguatamente ventilati conformemente alle norme vigenti. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare il prodotto. Conservare il presente manuale d'uso in un luogo sicuro per riferimento futuro.

Uso

Accensione dei bruciatori

In questi modelli, il meccanismo di accensione e il dispositivo di sicurezza si trovano entrambi sul pulsante.

Per accendere un bruciatore, eseguire le operazioni indicate di seguito.

1. Ruotare il pulsante (manopola) corrispondente al bruciatore desiderato.
2. Tenere il pulsante premuto per 3-4 secondi per accendere la fiamma del bruciatore e scaldare la termocoppia.
3. Dopo 3-4 secondi rilasciare il pulsante e ruotarlo in senso antiorario per regolare l'intensità della fiamma. Se la fiamma si spegne, ruotare il pulsante in posizione OFF e ripetere la procedura.



Uso dei bruciatori

Per risparmiare gas e ottenere i risultati migliori, è consigliabile usare pentole adatte al diametro dei bruciatori, per evitare che le fiamme raggiungano le pareti laterali delle pentole. Sui bruciatori posti vicino ai pulsanti utilizzare solo pentole il cui diametro non superi i valori indicati, onde evitare il surriscaldamento dei pulsanti.

Diametri delle pentole adatti

Bruciatore	Diametri delle pentole \varnothing
Bruciatore piccolo	Da $\varnothing 12$ a $\varnothing 16$
Bruciatore medio	Da $\varnothing 14$ a $\varnothing 20$
Bruciatore grande	Da $\varnothing 18$ a $\varnothing 24$
Bruciatore per wok	Da $\varnothing 22$ a $\varnothing 26$
Piastra riscaldante	Da $\varnothing 14$ a $\varnothing 18$

Corretto posizionamento dei cappucci per bruciatori

Le griglie e i cappucci dei bruciatori devono essere posizionati correttamente per consentire il funzionamento appropriato del piano cottura. (Figura 1)

In particolare la candela di accensione e le parti del bruciatore correlate alla funzione di accensione devono essere posizionate perfettamente.

Assicurarsi che la fiamma sia blu e che non venga emesso alcun rumore. Se la fiamma è gialla o se viene emesso rumore durante la prima accensione, spegnere il piano cottura e verificare che i bruciatori siano posizionati correttamente. Se il problema persiste consultare il fornitore di servizi autorizzato.



Figura 1

Dispositivo di sorveglianza di fiamma

Tutti i bruciatori del piano cottura sono provvisti di un dispositivo di sorveglianza di fiamma che agisce in caso spegnimento dovuto a svariati motivi (inondazione, vento e così via). Se la fiamma si spegne mentre il bruciatore è acceso, questo dispositivo interrompe l'erogazione del gas al bruciatore per prevenire lo spargimento di gas nell'ambiente. Quando il bruciatore si spegne per motivi di sicurezza, ruotare il pulsante del bruciatore in posizione OFF e attendere

almeno 60 secondi prima di ripetere la procedura di accensione. Ripetere la procedura di accensione dopo che sono trascorsi 60 secondi.

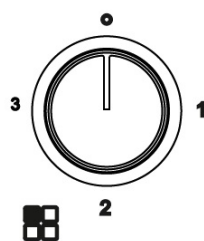


Uso della piastra riscaldante

Avvertenze

Prima di usare la piastra riscaldante dopo avere installato il piano cottura, impostare la piastra sul livello più alto e attendere 5 minuti senza collocarvi sopra alcuna pentola. Durante questo lasso di tempo la piastra potrebbe emettere fumo e odore; si tratta di un fenomeno normale. Il fumo e l'odore scompaiono dopo l'uso. A eccezione del primo processo di riscaldamento, non utilizzare mai la piastra riscaldante senza pentole. Usare pentole con fondo spesso e perfettamente piatto, dal diametro simile a quello della parte riscaldante. Non usare mai pentole con il fondo più piccolo. Assicurarsi che i liquidi non vengano a contatto con la piastra e non collocare pentole bagnate sulla piastra. Accertarsi che i prodotti contenenti acidi (es. aceto, sale, succo di limone) non vengano a contatto con la piastra. Non utilizzare oggetti affilati, come ad esempio una spatola, per pulire le parti in alluminio o i punti di giunzione delle superfici in vetro e metallo del piano cottura.

Uso



Manopola di controllo dell'intensità 3+1

La piastra riscaldante è azionabile mediante una manopola che consente di selezionare l'intensità adatta per gli alimenti da cuocere.

Per accendere la piastra:

Ruotare la manopola di controllo verso sinistra per selezionare l'intensità appropriata, tenendo conto del tipo e della quantità di alimenti da cuocere e delle indicazioni fornite nella tabella seguente. Quando la manopola è impostata su una posizione diversa da OFF la spia rossa si accende.

Per spegnere la piastra: Ruotare la manopola di controllo in posizione "0". La spia si spegne.

Manopola di controllo dell'intensità 3+1

1	● Bassa	Per mantenere il cibo caldo
2	● Media	Per riscaldare velocemente e cuocere
3	● Alta	Per friggere

Le impostazioni consigliate sono fornite a titolo indicativo. È necessario aumentare l'intensità nei seguenti casi:

- quando si cuoce con una grande quantità di liquido;
- per porzioni abbondanti;
- quando si usano pentole senza coperchio.

Raccomandazioni

Se la superficie della piastra riscaldante si deteriora a seguito dell'uso prolungato, pulirla usando alcune gocce d'olio o altri prodotti idonei disponibili in commercio.

Si consiglia di impostare la manopola di controllo sull'intensità massima all'inizio del processo di cottura e regolare quindi l'intensità a seconda del tipo e della quantità di cibo.

*** Non lasciare mai la piastra riscaldante accesa senza una pentola adatta su di essa, poiché potrebbe insorgere un incendio, soprattutto se il processo di cottura richiede molto tempo.**

*** Adottare tutte le misure necessarie per evitare che i liquidi fuoriescano e vengano a contatto con la piastra riscaldante quando è calda.**

*** Usare pentole dal fondo piatto e con un diametro adeguato, che copra tutta la superficie della piastra riscaldante.**

Posizione della manopola	Tipi di cottura
0	Piastra spenta
1	Per fondere (burro, cioccolato e così via). Per mantenere i cibi caldi e scaldare i liquidi.
2	Per riscaldare gli avanzi, preparare salse e creme, preparare alimenti a cottura lenta quali pasta, zuppa, riso, manzo e patate fritte.
3	Per friggere carne e pesce, cucinare patate e cibi lessi, friggere ingredienti rapidamente e preparare carne ben cotta.

Cause di rottura e danneggiamento del vetro

1. Urti e/o residui, graffi profondi dovuti a qualsiasi motivo.
2. Possibili urti delle pentole contro i bordi del vetro del piano cottura.
3. Liquidi freddi versati sul vetro, fuoriuscita di alimenti contenenti zucchero e sostanze alcaline durante il processo di cottura.
4. Spostamento della fiamma e conseguente contatto con il vetro (dovuto al fatto che i bruciatori e i relativi cappucci sono stati rimossi durante la pulizia ma non sono stati riposizionati in modo corretto).
5. Utilizzo di pentole con un diametro superiore a quello indicato nel manuale d'uso.
Se si utilizzano pentole più grandi gli alimenti si riscaldano più lentamente, di conseguenza la pentola riflette una maggiore quantità di calore sul vetro.
6. Uso di piastre, pentole, padelle perforate sul piano cottura in vetro. L'uso di simili prodotti comporta la fuoriuscita dei fluidi attraverso i fori, che vengono a contatto con il vetro caldo causandone la rottura.

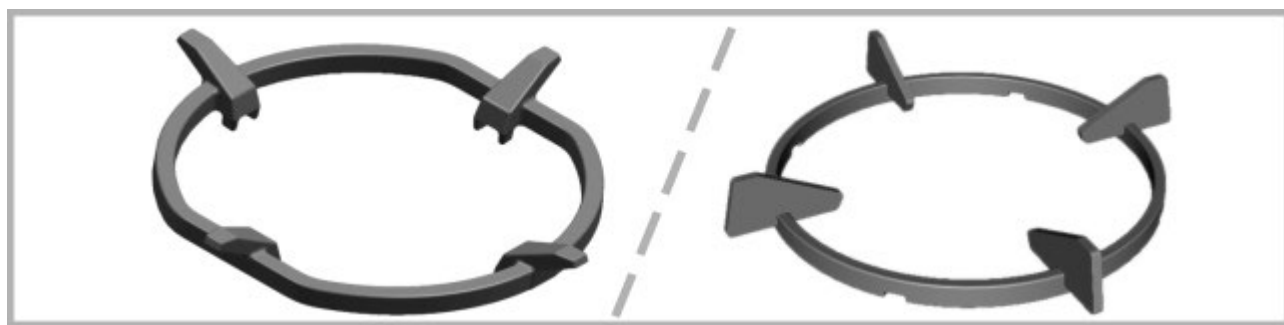
ATTENZIONE:

Se il vetro si rompe spegnere tutti i bruciatori e gli elementi di riscaldamento elettrici, quindi scollegare l'apparecchio.

Non toccare la superficie dell'apparecchio.

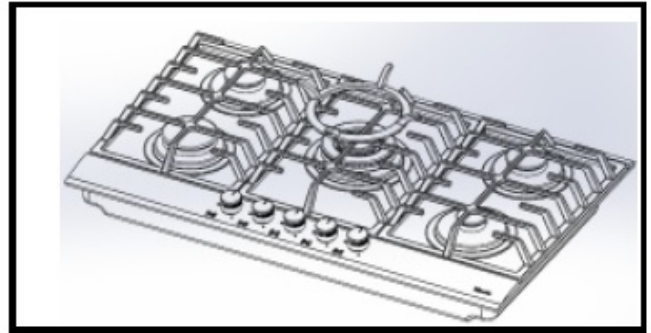
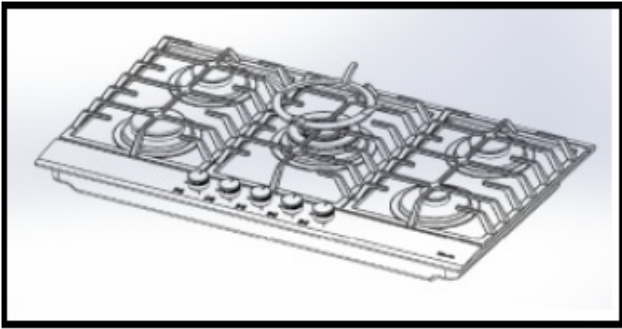
Non utilizzare l'apparecchio.

Uso del bruciatore per wok



Il bruciatore triplo da 3,8 kW presente sui piani cottura da 70 cm e 90 cm può essere usato anche come bruciatore per wok. Per usare il bruciatore per wok con una padella Wok, è obbligatorio utilizzare l'adattatore WOK (accessorio). Il rivenditore e il produttore non potranno essere ritenuti responsabili di danni materiali e non materiali derivanti dalla caduta della padella Wok o da situazioni simili.

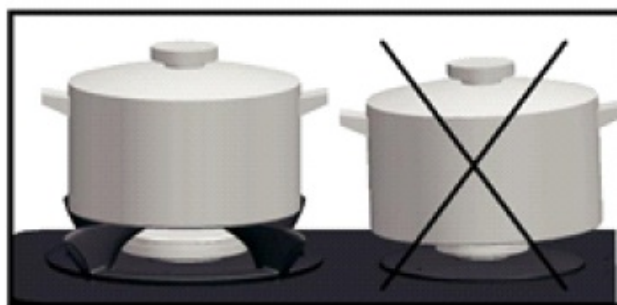
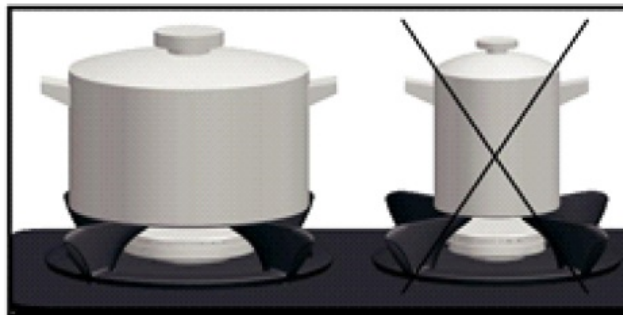
È possibile acquistare l'accessorio WOK presso i fornitori di servizi Franke/Dominox e i punti vendita autorizzati.



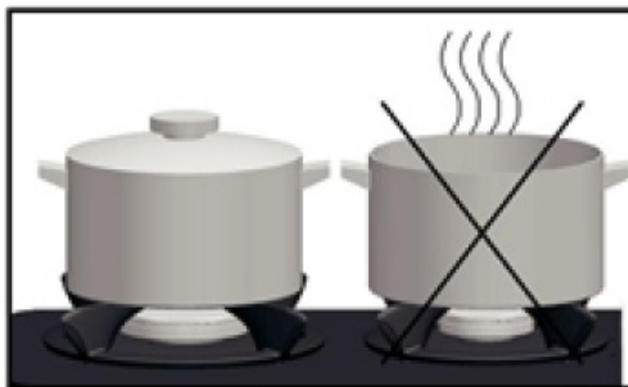
Uso delle griglie e raccomandazioni

Le griglie sono state progettate per garantire un uso sicuro delle pentole sul piano cottura. Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che le griglie siano posizionate correttamente e che i piedini in gomma siano completi.

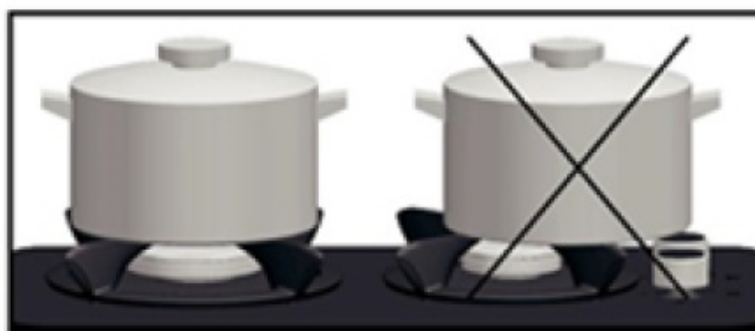
- Non usare pentole con il fondo danneggiato, poiché potrebbero risultare sbilanciate sulle griglie.



- Non collocare le pentole direttamente sui cappucci dei bruciatori. L'uso delle griglie è obbligatorio.



- Non cucinare senza coperchio o con recipienti parzialmente chiusi per evitare la perdita di energia.



- Centrare bene la pentola sul bruciatore. Le pentole non centrate potrebbero ribaltarsi.
- Non posizionare pentole grandi sul lato delle manopole, per evitare di danneggiare le manopole. Non urtare le griglie con le pentole.
- Non urtare il piano cottura. Non collocare oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non scaldare pentole vuote, altrimenti il fondo della pentola potrebbe deformarsi. Il calore che si accumula sul fondo potrebbe danneggiare la superficie del piano cottura.
- Non versare liquidi freddi sulla superficie in vetro o sui bruciatori quando la superficie è calda.
- Non collocare oggetti taglienti sul piano cottura.
- Non usare pentole che mandano il calore in eccesso verso il basso.
- Non usare mai acqua per spegnere un eventuale incendio. Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente e spegnere l'incendio con una coperta antifiama o con altro materiale idoneo a prevenire il contatto con l'aria.
- Questo apparecchio non può essere azionato mediante un timer o un telecomando.

Attenzione:



*** Dal momento che la temperatura dei bruciatori è elevata quando sono accesi, non lasciare il prodotto incustodito in cucina durante l'uso e non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio.**

*** Quando si cucina con olio o grasso, assicurarsi che il cibo non rimanga incustodito per prevenire il rischio di incendio.**

*** Tenere i materiali infiammabili lontano dal piano cottura quando è acceso.**

Pulizia e manutenzione del piano cottura

Prima di eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione del prodotto, osservare le seguenti indicazioni.

Attenzione: prima di eseguire interventi di manutenzione sul piano cottura, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o disattivare l'alimentazione mediante l'interruttore generale.

- Per prevenire graffi e usura, non usare mai pulitori a vapore, pagliette di acciaio o acido muriatico.
- Evitare di lasciare sul piano cottura sostanze acide o alcaline.
- Non usare mai oggetti affilati per evitare di danneggiare le guarnizioni tra la superficie del piano cottura e il vetroceramica o fra il telaio e il piano di lavoro.
- Non usare detergenti contenenti sabbia, sostanze alcaline o cloro, detergenti spray per forno o detersivi per lavastoviglie.
- Non usare detergenti per pulire il prodotto, poiché potrebbero causare macchie blu permanenti sulle superfici in vetroceramica.
- Usare un panno umido per rimuovere dal piano cottura i residui dei detergenti specificamente progettati per la pulizia delle superfici in vetroceramica.
- Dopo avere eseguito la pulizia con un panno umido, asciugare accuratamente il prodotto per evitare la formazione di calcare.
- Se alimenti contenenti zucchero traboccano o si rovesciano sul piano cottura, pulire immediatamente quest'ultimo con una spugna idonea.
- Usare un panno umido per le macchie più grandi e una spazzola adeguata per le macchie persistenti.
- Usare alcune gocce di detergente specifico per le superfici in vetroceramica e carta da cucina o un panno umido per pulire accuratamente il piano cottura.
- Se si rovescia accidentalmente dello zucchero o si lascia cadere pellicola di plastica o di alluminio sul piano cottura caldo, scollegare immediatamente l'apparecchio.
- Le griglie, i cappucci e le griglie spartifiamma possono essere lavati con acqua saponata calda. È importante risciacquare accuratamente.
- Assicurarsi che le parti attraverso cui passa il gas siano perfettamente pulite.
- Il colore originale delle griglie sulle quali vengono collocate le pentole potrebbe variare nel tempo a causa del calore. **NON LAVARE LE GRIGLIE IN LAVASTOVIGLIE.**
- Pulire griglie, cappellotti dei bruciatori e spartifiamma con acqua calda e sapone, accertandosi di asciugarli accuratamente. Non lavarli in lavastoviglie. Accertarsi che le zone di uscita del gas siano perfettamente pulite.

Se la candela non funziona a causa della sporcizia: Pulire lentamente la candela con una spazzola metallica senza rimuoverla e senza applicarvi troppa pressione.

Nota: Durante la pulizia, assicurarsi che sia scollegata. Contattare l'agente autorizzato per l'assistenza se necessario.

Servizio post-vendita

Qualora si riscontrino problemi durante il normale utilizzo, contattare uno dei fornitori di servizi autorizzati di Franke elencati nell'allegato.

Evitare di rivolgersi a fornitori di servizi non autorizzati.

Installazione

Le procedure di installazione dei piani cottura sia a gas che elettrici sono spiegate nelle sezioni seguenti. L'installazione deve essere eseguita da tecnici qualificati conformemente alle norme vigenti. Le operazioni effettuate da persone inesperte potrebbero comportare rischi. Il produttore e il rivenditore non potranno essere ritenuti responsabili in caso di lesioni personali o danni materiali derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni. Per l'installazione dei piani cottura a gas, è necessario rispettare le regole/norme vigenti nel paese in cui l'apparecchio viene installato. Pertanto, prima di installare il prodotto, verificare che le condizioni di distribuzione a livello locale (tipo di gas e pressione del gas) e le impostazioni del prodotto siano idonee.

Le corrette impostazioni di questo prodotto sono indicate sull'etichetta.

Preparazione del piano di lavoro

Questo manuale si riferisce a un piano cottura da incasso di Classe 3. Preparare la zona per l'installazione in base alle dimensioni indicate nelle figure 2 e 3. Scegliere la posizione ottimale per poter smontare facilmente il prodotto in caso di eventuali problemi. Accertarsi che il tubo del gas del piano cottura non venga a contatto con i bordi.

Installazione del prodotto nel piano di lavoro

Dopo avere effettuato i collegamenti, applicare intorno ai bordi del piano cottura una striscia di schiuma EPDM, fornita unitamente alle parti da installare. Stringere leggermente il gancio di fissaggio e usare un coltello ricurvo per eliminare la schiuma EPDM in eccesso.

Si raccomanda di indossare i guanti onde evitare incidenti durante l'installazione.

Informazioni sull'installazione dell'apparecchio

Attenzione:

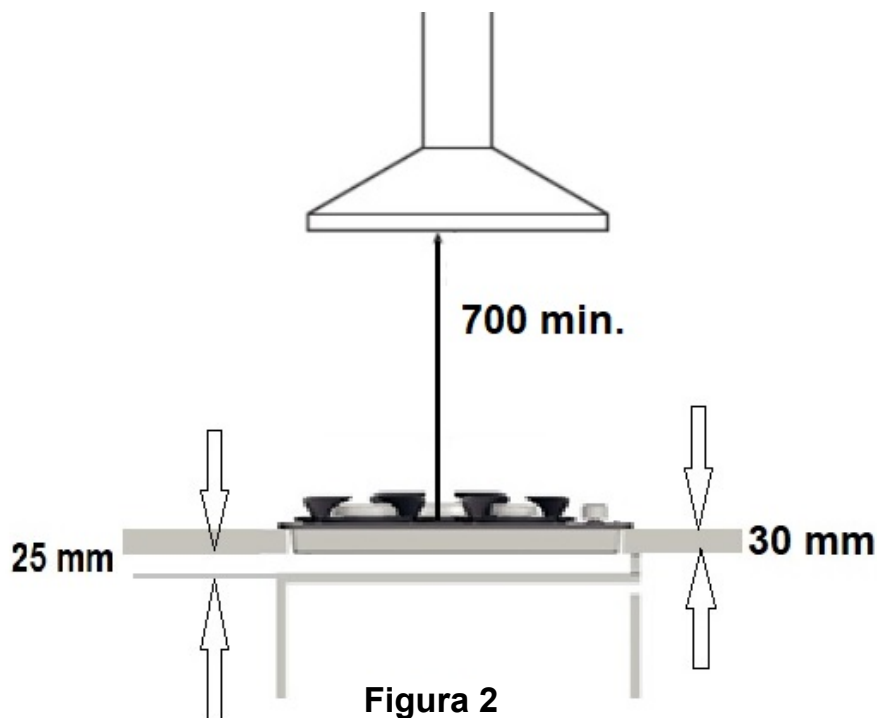
Questo apparecchio deve essere installato in ambienti adeguatamente ventilati conformemente alle norme vigenti. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare il prodotto.

Attenzione:

Questo prodotto non è collegato a un dispositivo che consente lo scarico dei prodotti della combustione. Questo prodotto deve essere collegato e installato conformemente alle vigenti norme in materia di installazione. È necessario prestare particolare attenzione ai requisiti riguardanti la ventilazione.

L'addetto all'installazione dell'apparecchio deve rispettare le regole e le norme in materia di ventilazione ed evacuazione dei gas di scarico.

- Il piano cottura è stato progettato per essere installato nei piani di lavoro standard disponibili in commercio.
- Lo spessore del piano di lavoro non deve essere inferiore a 30 mm.
- I materiali utilizzati sulla superficie del piano di lavoro e nei divisori posti al di sotto di esso devono essere resistenti a una temperatura di almeno 100 °C.
- È necessario lasciare uno spazio di sicurezza tra il piano cottura e le pareti della cucina.
- La nicchia che ospita il piano cottura nel piano di lavoro deve essere simile a quella illustrata in figura. (Figura 2 / Figura 3)
- La distanza tra la base del piano cottura e il divisorio deve essere di almeno 25 mm. (Figura 2)
- La distanza tra la parte superiore del piano cottura e un altro apparecchio (es. cappa aspirante) deve essere di almeno 700 mm. (Figura 2)
- Se un piano cottura di 60 cm viene posizionato al di sopra di un forno da incasso privo di sistema di raffreddamento, si raccomanda di praticare un foro di ventilazione di almeno 300 cm² per garantire un'adeguata circolazione dell'aria. Se si installa un piano cottura di 75 cm o 90 cm, il forno deve essere provvisto di ventola di raffreddamento.



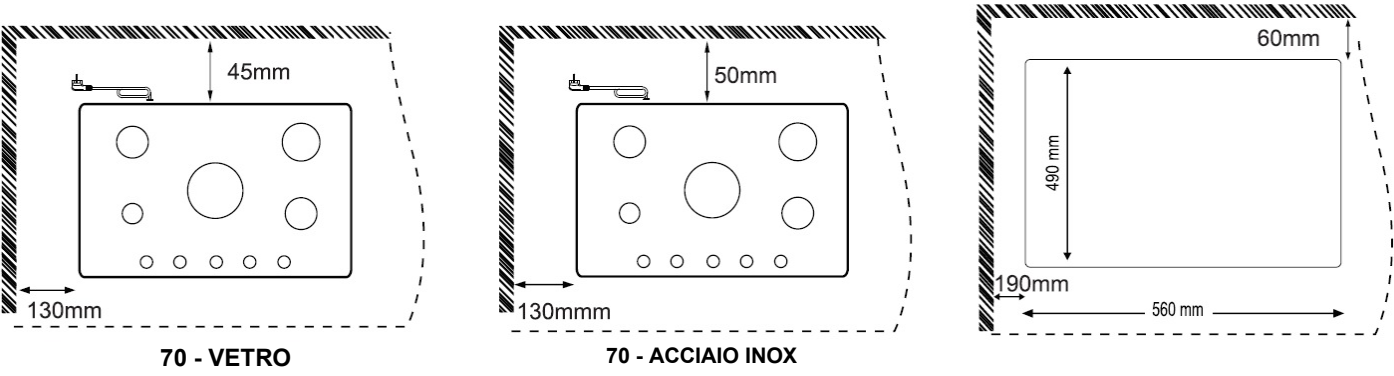
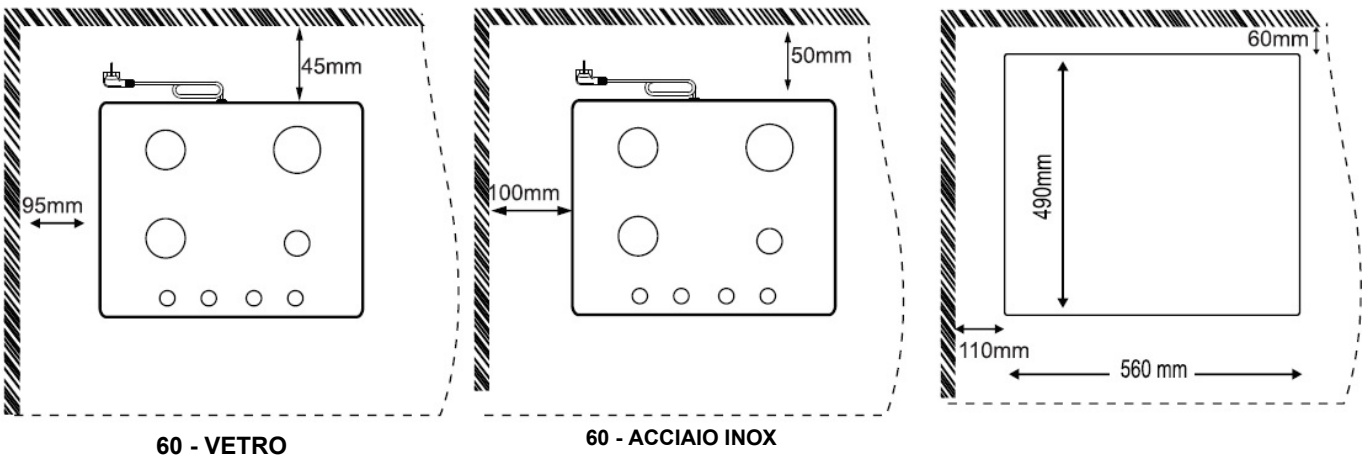
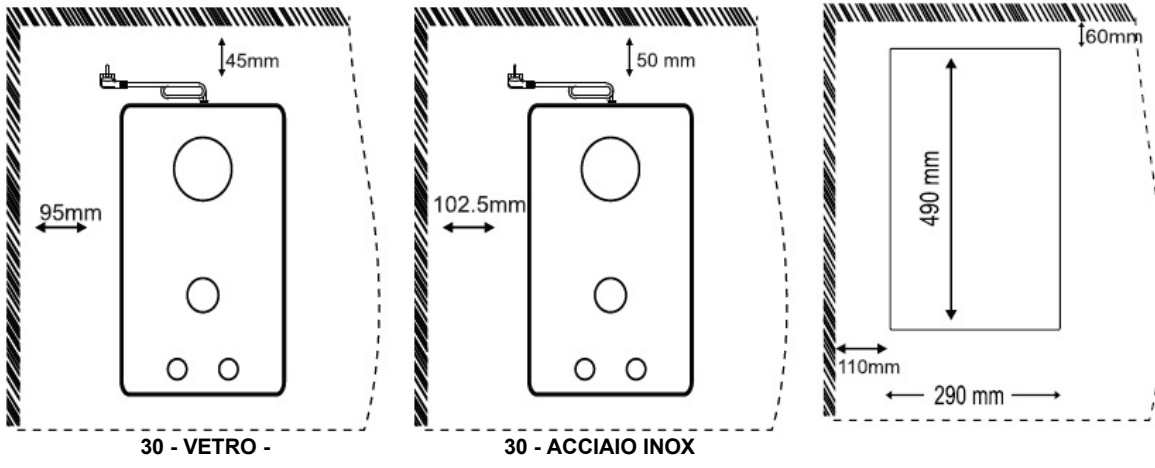


Figura 3

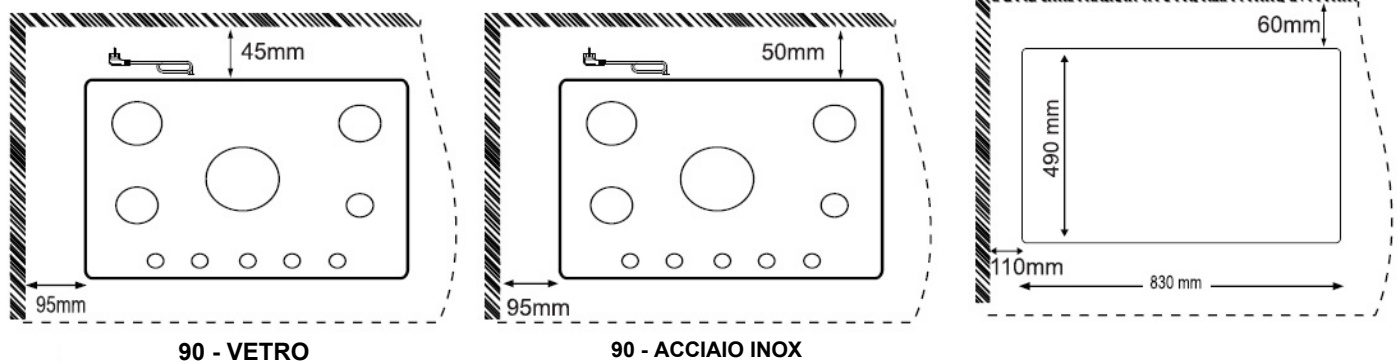
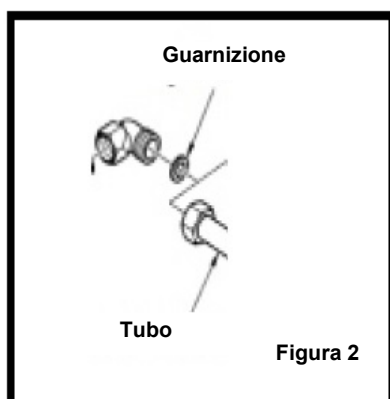


Figura 3

Collegamento del tubo del gas

Collegare il prodotto al tubo del gas conformemente alle norme vigenti e solo dopo avere effettuato le regolazioni necessarie per questo tipo di apparecchi a gas. In alternativa, eseguire la procedura descritta nella sezione "Sostituzione degli iniettori". In presenza di GPL, usare regolatori di pressione conformemente alle norme vigenti.



Posizionare la guarnizione, fornita in dotazione, in modo che il tubo del gas sia collegato saldamente. È necessario rispettare le regole vigenti in materia di installazione di apparecchi a gas. Dopo avere effettuato il collegamento, usare acqua saponata per verificare che non vi siano perdite.

Ventilazione dell'ambiente

Assicurarsi che siano presenti fori rivolti verso l'esterno o un condotto di ventilazione che garantisca un'adeguata circolazione dell'aria, conformemente alle regole/norme vigenti.

Verificare che i fori:

1. abbiano una sezione di passaggio pari ad almeno 100 cm²;
2. non possano venire ostruiti sia dall'interno che dall'esterno;
3. non presentino protezioni che potrebbero bloccare il passaggio dell'aria;
4. siano abbastanza alti da non forzare lo scarico dei prodotti della combustione.

Se i fori si trovano sulla parete di una stanza adiacente, tale stanza deve essere ventilata direttamente e non deve essere:

- i. una camera da letto;
- ii. una stanza comunicante con l'ambiente in cui è installato l'apparecchio;
- iii. una stanza a rischio di incendio.

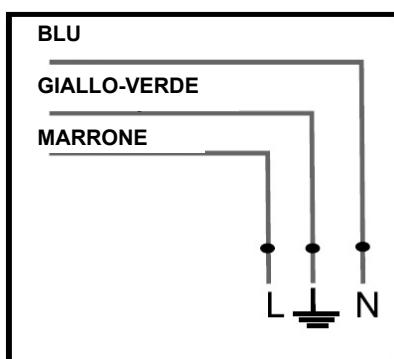
Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che non si verifichi un calo di pressione dovuto al malfunzionamento di un altro prodotto usato nella stanza in cui si trovano i fori di ventilazione. Garantire la ventilazione adeguata tra i due ambienti mediante aree libere contigue, ad esempio aumentando la distanza tra la porta e il pavimento. Lo scarico dei prodotti della combustione deve essere effettuato mediante una cappa, per consentirne l'evacuazione diretta o attraverso una canna fumaria.

Collegamento di apparecchi elettrici

Il piano cottura Franke è dotato di un cavo di alimentazione tripolare con un terminale libero. Se il piano cottura rimane sempre collegato alla rete elettrica, per la categoria III ad alta tensione installare un dispositivo di sicurezza, volto a interrompere completamente l'erogazione di corrente, nello spazio tra i contatti. Osservare le indicazioni riportate di seguito.

- a.) La spina e la presa devono essere idonee per una corrente di 16 A.
- b.) Devono essere facilmente accessibili e posizionate in modo che nessun componente elettrico possa essere sfiorato quando il prodotto viene collegato/scollegato.
- c.) La spina deve essere disinserita senza esercitare una forza eccessiva.
- d.) Se il prodotto viene incorporato in un mobile, quest'ultimo non deve comprimere la spina quando il prodotto è collegato alla presa di corrente.
- e.) Non collegare due apparecchi elettrici alla stessa presa contemporaneamente.
- f.) Qualora sia necessario sostituire il cavo di alimentazione, utilizzare un nuovo cavo del tipo H05VV-F con dimensioni 3 x 1,5 mm².
- g.) Prestare attenzione ai poli di supporto dei terminali con corrente nulla. (Marrone=fase, Blu=neutro, Giallo-Verde=messa a terra)

Nota: verificare che il collegamento alla rete (valori di tensione, potenza massima e corrente) sia idoneo per le caratteristiche del piano cottura FRANKE.



Se il cavo di alimentazione viene danneggiato, dovrà essere sostituito con un cavo specifico o con un cavo assemblato fornito dal produttore o da un fornitore di servizi autorizzato. Questo prodotto è dotato di messa a terra solo per scopi funzionali.

Collegamento di apparecchi a gas

Le istruzioni seguenti sono rivolte esclusivamente a personale qualificato e specializzato. L'apparecchio deve essere installato conformemente agli standard in vigore. Prima di procedere all'installazione, è necessario staccare la corrente.

Attenzione: Il tipo di gas e le corrette impostazioni di questo prodotto sono indicati sull'etichetta del modello.

Attenzione: Prima di installare il prodotto, verificare che le condizioni di distribuzione a livello locale (tipo di gas e pressione del gas) e le impostazioni del prodotto siano idonee.

Il tecnico o il fornitore di servizi autorizzato che esegue l'installazione deve attenersi alle norme in materia di installazione in vigore nel paese in questione.

Il tipo di gas da usare con il piano cottura è indicato sull'etichetta posta nella parte inferiore dell'apparecchio. Il collegamento alla principale fonte di gas o alla bombola del gas deve essere effettuato solo dopo avere verificato che l'apparecchio è impostato per il tipo di gas corretto. Se l'impostazione è corretta, attenersi alle istruzioni seguenti.

- Assicurarsi che i regolatori GPL utilizzati per il prodotto siano provvisti della certificazione TSE e abbiano una pressione in uscita pari a 300 mmSS (30 mbar).
- Se la pressione è pari a 500 mmSS (50 mbar) è necessario utilizzare un regolatore GPL idoneo.
- La pressione del gas naturale corrisponde a 200 mmSS (20 mbar). Consultare i fornitori di servizi autorizzati qualora sia necessario eseguire la conversione per gas naturale. Usare tubi, guarnizioni e rondelle di tenuta conformi agli standard nazionali.

Per alcuni modelli viene fornito un giunto svasato ai fini dell'installazione nei paesi in cui il giunto svasato è obbligatorio. In tal caso il giunto svasato deve essere collegato al piano cottura.

Se il piano cottura viene collegato alla fonte di gas mediante un tubo flessibile, la lunghezza del tubo non deve superare **120 cm**.

- L'estremità del raccordo di entrata del gas deve essere posizionata in modo da consentire il libero movimento del tubo flessibile.
- Il tubo flessibile non deve venire a contatto con le parti mobili di qualsiasi elemento (ad esempio un cassetto) e non deve passare attraverso alcuna zona in cui possa causare ostruzioni.
- Salvo se l'uso di un tubo flessibile è consigliato dal produttore, evitare di smontare il prodotto per eseguire il collegamento.

Prima di procedere all'installazione di un apparecchio a gas, chiudere il rubinetto di erogazione del gas.

Accertarsi che non vi sia pressione nei giunti e nei tubi di collegamento del piano cottura. Verificare che i tubi non siano aggrovigliati, non causino ostruzioni e non vengano a contatto con spigoli affilati.

Assicurarsi che il tubo del gas sia provvisto della certificazione TSE e che non passi attraverso zone calde.

NOTA: non esporre il tubo del gas a carichi aggiuntivi. Sostituire il tubo del gas del piano cottura ogni 4 o 5 anni anche se non è danneggiato.

NOTA: dopo avere effettuato il collegamento, usare una soluzione di acqua saponata per verificare che i tubi non presentino perdite. Non usare il fuoco.

Eeguire le operazioni di installazione nell'ordine indicato di seguito.

- 1.) Collegare rispettivamente l'adattatore maschio cilindrico, la guarnizione, l'adattatore per gas femmina conico-cilindrico o cilindrico-cilindrico.
- 2.) Con una chiave inglese, stringere i punti di collegamento per posizionare i tubi.
- 3.) Collegare il giunto in carbonio alla principale fonte di gas mediante un tubo in rame rigido o un tubo in acciaio flessibile.

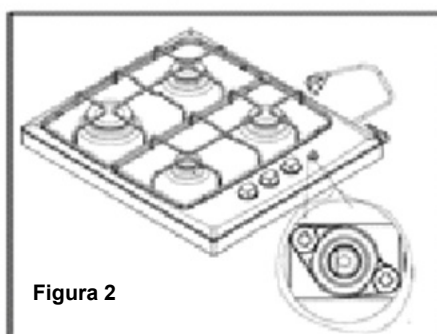
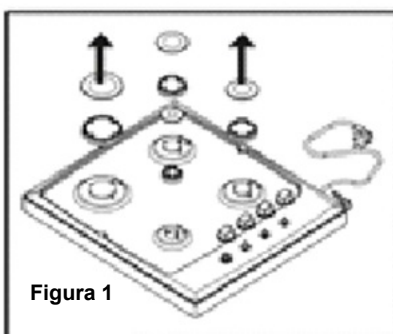
Attenzione: usare una soluzione di acqua saponata per verificare un'ultima volta che i tubi non presentino perdite; non usare mai il fuoco.

Impostazione del piano cottura per diversi tipi di gas

Le istruzioni seguenti sono rivolte esclusivamente a personale qualificato e specializzato.

L'apparecchio deve essere installato conformemente agli standard in vigore.

Prima di eseguire le procedure descritte è necessario staccare la corrente.



- Per la conversione, rimuovere i cappucci dei bruciatori e le griglie spartifiamma dal piano cottura. Rimuovere gli iniettori come mostrato nella figura riportata sopra e sostituirli con iniettori dei diametri appropriati specificati nel manuale d'uso.
- Rimuovere le manopole e le guarnizioni in gomma dal piano cottura ed eseguire la procedura usando un cacciavite di precisione a testa piatta, in modo che sia rivolto verso la vite di regolazione della valvola.

- Per impostare la posizione della fiamma bassa, ruotare la vite di regolazione del gas sulla valvola e impostare il flusso di gas minimo. Assemblare il bruciatore, accenderlo e regolare la manopola sulla posizione minima.
- La vite di regolazione del flusso deve essere allentata quando i piani cottura a GPL vengono convertiti per gas naturale, mentre deve essere serrata quando i piani cottura a gas naturale vengono convertiti per GPL.
- Al termine della conversione del piano cottura, posizionare dapprima le guarnizioni in gomma e infine le manopole per completare la procedura.

Queste istruzioni sono rivolte esclusivamente ai fornitori di servizi autorizzati. Il prodotto deve essere installato in modo corretto e conformemente alle norme vigenti.

Prima di procedere all'installazione, il piano cottura deve essere scollegato dalla fonte di alimentazione elettrica. L'etichetta presente sul piano cottura indica per quale tipo di gas l'apparecchio è stato progettato.

Dopo avere posizionato gli iniettori, usare una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. A tale scopo, applicare la soluzione sul fondo degli iniettori.

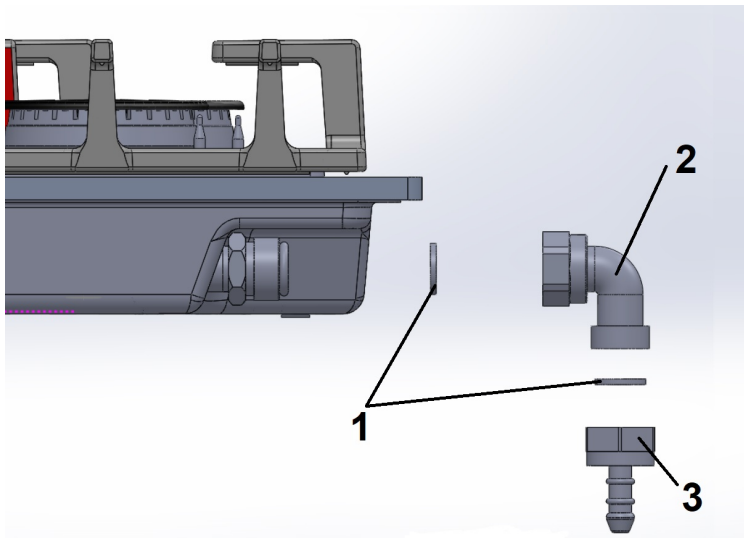
Posizionare un dito sull'iniettore per bloccare l'uscita del gas e controllare se sono presenti bollicine nel punto di collegamento dell'iniettore.

Dati tecnici

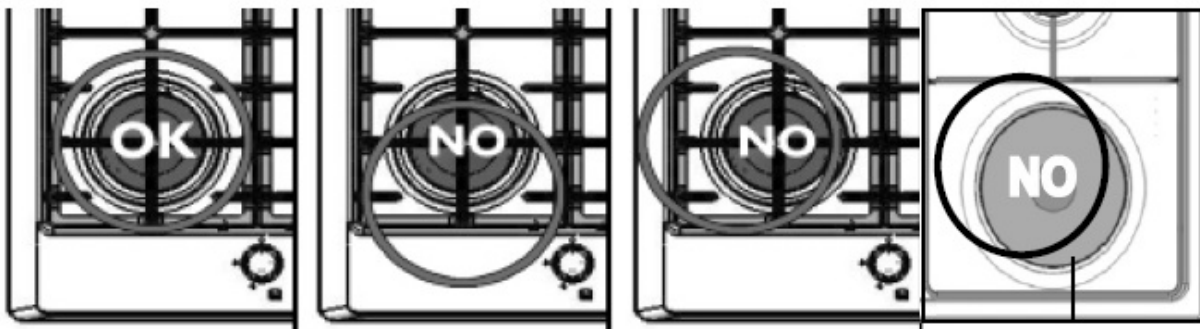
Informazioni tecniche sui bruciatori a gas (G20-20 mbar) - (G30-30 mbar) - (G30-37 mbar)

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

1. Guarnizioni per testate di cilindri in nitrile
2. Raccordo a gomito
3. Bocchetta tubo GPL



Quando si esegue la conversione gas naturale-GPL, usare la bocchetta per tubo GPL mostrata in figura.



Le pentole con diametri superiori a quelli indicati possono causare il surriscaldamento della manopola di regolazione. Franke non potrà essere ritenuta responsabile dei danni derivanti da un uso inappropriato.

Sui bruciatori posti vicino ai pulsanti utilizzare solo pentole il cui diametro non superi i valori indicati, onde evitare il surriscaldamento dei pulsanti.

Valori di efficienza del prodotto

In base ai requisiti di progettazione ecocompatibile per i prodotti che consumano energia previsti dalla Direttiva n. 2009/125/CE, le informazioni sul prodotto riportate di seguito soddisfano il Regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione dell'Unione Europea riguardante i requisiti di progettazione ecocompatibile per i piani cottura per uso domestico.

Informazioni sui piani cottura a gas per uso domestico

Marca	FRANKE					
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas da incasso					
Codice modello		Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Unità di misura
		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C	FHNL 302 2G XS C	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Valore	
Numero di bruciatori a gas		4	5	5	2	
Efficienza energetica del bruciatore posteriore destro	EE bruciatore a gas	58,1	60,1	58,1		%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore destro	EE bruciatore a gas	-	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore sinistro	EE bruciatore a gas	60,1	58,1	60,1	-	%
Efficienza energetica del bruciatore posteriore sinistro	EE bruciatore a gas	60,1	60,1	60,1	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale	EE bruciatore a gas	-	54,3	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale anteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	58.1	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	54,3	-	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas	59,4	58,2	58,2	58.1	%

Al fine di specificare le caratteristiche del prodotto, le misure e i calcoli sono stati effettuati in base allo standard indicato di seguito, conformemente ai requisiti di progettazione ecocompatibile. EN 30-2-1

Valori di efficienza del prodotto

In base ai requisiti di progettazione ecocompatibile per i prodotti che consumano energia previsti dalla Direttiva n. 2009/125/CE, le informazioni sul prodotto riportate di seguito soddisfano il Regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione dell'Unione Europea riguardante i requisiti di progettazione ecocompatibile per i piani cottura per uso domestico.

Informazioni sui piani cottura a gas per uso domestico

Marca	FRANKE				
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas da incasso				
Codice modello		Vetro	Vetro	Vetro	
		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	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Unità di misura
Numero di bruciatori a gas		4	5	5	
Efficienza energetica del bruciatore posteriore destro	EE bruciatore a gas	59,7	59,7	59,7	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore destro	EE bruciatore a gas	59,7	59,7	59,7	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore posteriore sinistro	EE bruciatore a gas	57,4	57,4	57,4	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale	EE bruciatore a gas	-	54,5	54,5	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale anteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas	58,9	57,8	57,8	%

Al fine di specificare le caratteristiche del prodotto, le misure e i calcoli sono stati effettuati in base allo standard indicato di seguito, conformemente ai requisiti di progettazione ecocompatibile. EN 30-2-1

Valori di efficienza del prodotto

In base ai requisiti di progettazione ecocompatibile per i prodotti che consumano energia previsti dalla Direttiva n. 2009/125/CE, le informazioni sul prodotto riportate di seguito soddisfano il Regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione dell'Unione Europea riguardante i requisiti di progettazione ecocompatibile per i piani cottura per uso domestico.

Informazioni sui piani cottura a gas per uso domestico

Marca	FRANKE						
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas da incasso						
Codice modello	Vetro	Vetro	Vetro	Vetro	Vetro	Vetro	Unità di misura
		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	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	
Numero di bruciatori a gas		2	4	4	5	5	
Efficienza energetica del bruciatore posteriore destro	EE bruciatore a gas	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore destro	EE bruciatore a gas	-	-	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Efficienza energetica del bruciatore posteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale	EE bruciatore a gas	-	-	-	53,7	53,7	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale anteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	-	-	-	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas	58,1	59,4	58,9	58	58	%

Al fine di specificare le caratteristiche del prodotto, le misure e i calcoli sono stati effettuati in base allo standard indicato di seguito, conformemente ai requisiti di progettazione ecocompatibile.

EN 30-2-1

Valori di efficienza del prodotto

In base ai requisiti di progettazione ecocompatibile per i prodotti che consumano energia previsti dalla Direttiva n. 2009/125/CE, le informazioni sul prodotto riportate di seguito soddisfano il Regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione dell'Unione Europea riguardante i requisiti di progettazione ecocompatibile per i piani cottura per uso domestico.

Informazioni sui piani cottura a gas per uso domestico

Marca	FRANKE				
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas da incasso				
Codice modello		Vetro	Vetro	Vetro	
		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	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Unità di misura
Numero di bruciatori a gas		3	4	4	
Efficienza energetica del bruciatore posteriore destro	EE bruciatore a gas	57,5	58,1	58,7	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore destro	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	60,1	58,9	%
Efficienza energetica del bruciatore posteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	54,0	58,7	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale	EE bruciatore a gas	54,4	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale anteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas	55,9	57,4	58,7	%

Al fine di specificare le caratteristiche del prodotto, le misure e i calcoli sono stati effettuati in base allo standard indicato di seguito, conformemente ai requisiti di progettazione ecocompatibile. EN 30-2-1

Valori di efficienza del prodotto

In base ai requisiti di progettazione ecocompatibile per i prodotti che consumano energia previsti dalla Direttiva n. 2009/125/CE, le informazioni sul prodotto riportate di seguito soddisfano il Regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione dell'Unione Europea riguardante i requisiti di progettazione ecocompatibile per i piani cottura per uso domestico.

Informazioni sui piani cottura a gas per uso domestico

Marca	FRANKE			
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas ed elettrico da incasso			
		Acciaio inox	Acciaio inox	
Codice modello		FHNL 604 3G 1E XS E	FHNG 604 3G 1E BK C	
	Simbolo	Valore	Valore	Unità di misura
Numero di zone di cottura e/o bruciatori		1	1	
Tecnologia di riscaldamento (inclusi bruciatori e zone di cottura a induzione, zone di cottura con termodispersione, piastre)		Piastra	Piastra	
Diametro delle superfici utilizzabili delle zone di cottura elettriche e/o delle aree per le zone di cottura rotonde (da arrotondare a circa 5 mm)	Ø	14,5	14,5	cm
Larghezza e lunghezza delle superfici utilizzabili delle zone di cottura elettriche o delle aree per le zone di cottura non rotonde (da arrotondare a circa 5 mm)	Lunghezza Larghezza	- -	- -	cm
Consumo di energia per zona di cottura/bruciatore in kg	CE cucina elettrica	205	205	Wh/kg
Numero di bruciatori a gas		3	3	
Efficienza energetica del bruciatore posteriore destro	EE bruciatore a gas	58,1	60,1	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore destro	EE bruciatore a gas	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore sinistro	EE bruciatore a gas	60,1	60,1	%
Efficienza energetica del bruciatore posteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale	EE bruciatore a gas	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale anteriore	EE bruciatore a gas	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore	EE bruciatore a gas	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas	59,1	60,1	%

Al fine di specificare le caratteristiche del prodotto, le misure e i calcoli sono stati effettuati in base allo standard indicato di seguito, conformemente ai requisiti di progettazione ecocompatibile. EN 30-2-1