



**Instrukcja instalacji i obsługi
płyty kuchennej do zabudowy**



**Instruções para instalação e utilização
Placa encastrada**



**Návod na inštaláciu a používanie
Vstavaná varná doska**



**Kullanım ve kurulum için talimatlar
Ankastre ocak**



التعليمات الخاصة بتركيب واستخدام شعلات بيلت إن

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 vitroceramicznej.....	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.....	28
Wartości zużycia energii dla produktu.....	29
Wartości zużycia energii dla produktu.....	31
Wartości zużycia energii dla produktu.....	31
Wartości zużycia energii dla produktu.....	31

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 vitroceramicznych, jeżeli na powierzchni vitroceramicznej pojawią się szczeliny i/lub pęknięcia, 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 vitroceramicznej.**
- **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 nagraniu podczas pracy. Nie dotykać nagranych 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 łatwopalnych cieczy w pobliżu urządzenia;
- Korzystania z przejściówek, rozgałęźników wtyczkowych i/lub przedłużaczy;
- Powierzania prac instalacyjnych i napraw niewykwalifikowanym osobom.

Zalecenia w przypadku wycucia 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.

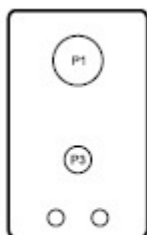
- Płyty gąbowe generują ciepło i wilgoć w otoczeniu, w którym są zainstalowane. Upewnić się, że w pomieszczeniu zapewniona jest odpowiednia wentylacja; trzymać naturalne otwory wentylacyjne otwarte lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (okap z wylotem spalin). Intensywne użytkowanie urządzenia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

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

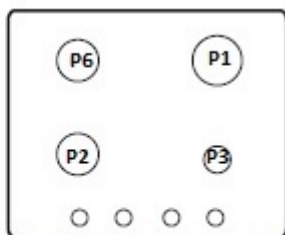
Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe z następujących powodów:

nieprawidłowej instalacji, niewłaściwego korzystania lub używania niezgodnie z zastosowaniem.

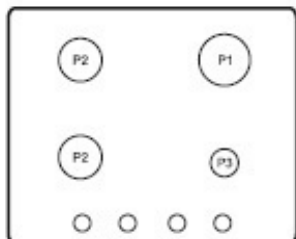
Modele i panel sterowania



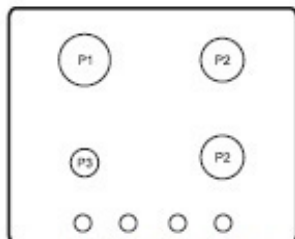
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



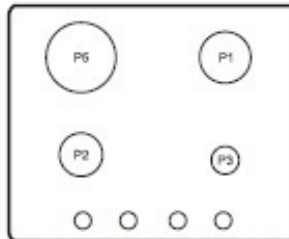
FHNL 604 3G TC XS E



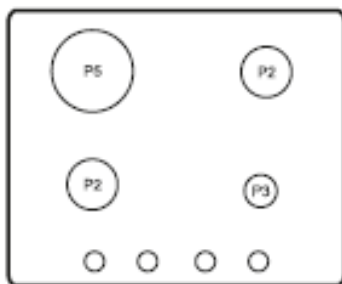
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



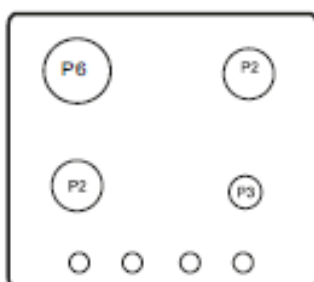
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



FHNL 604 3G 1E XS E



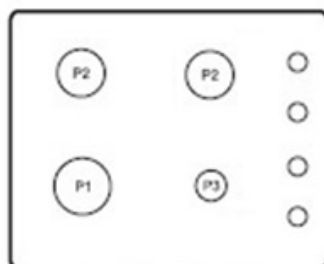
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



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



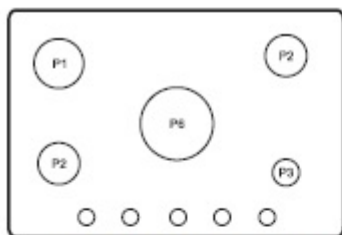
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

P1) Palnik szybki
P2) Palnik średnio szybki

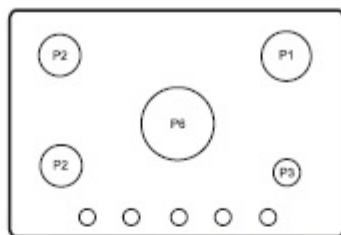
P3) Palnik pomocniczy
P4) Pole grzejne o średnicy \varnothing 180

P5) Pole grzejne o średnicy \varnothing 145
P6) Palnik szybki wok

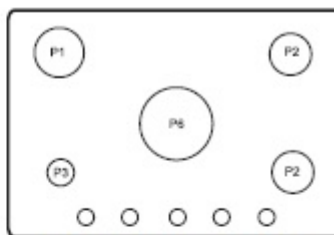
Modele i panel sterowania



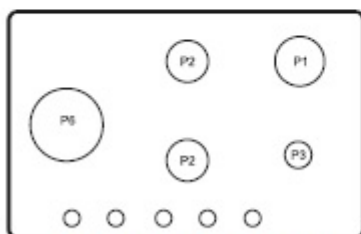
FHNL 705 4G TC XS E



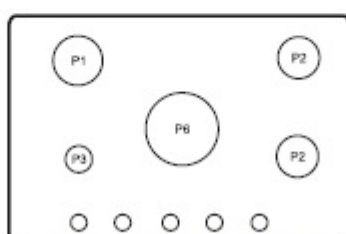
FHNG 705 4G TC BK C



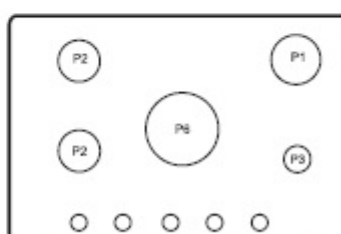
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC GR C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C



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 \varnothing 180

P5) Pole grzejne o średnicy \varnothing 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
Palnik standardowy (SR) (1,75 kW)	-	x2	x2	x1	x2		x2	x1	-
Palnik o dużej mocy (R) (3 kW)	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 l/h	743 l/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+
Klasa instalacji	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
Urządzenie zabezpieczające odcinające gaz	Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne		Opcjonalne	Opcjonalne	Opcjonalne
Przewód zasilający	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK		TAK	TAK	TAK
Zapłon elektryczny	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 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 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 wglądu.

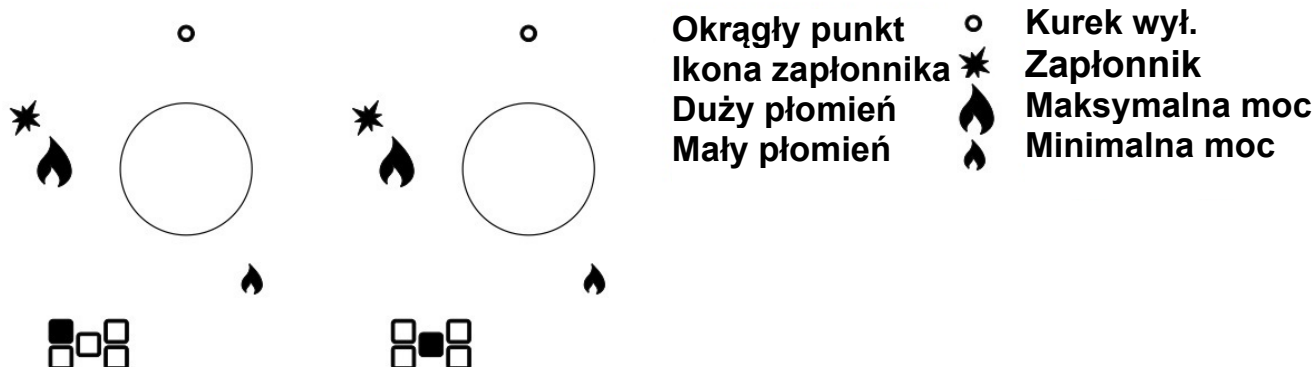
Zastosowanie

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 wciśnięty 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.



Używanie płomieni

Aby zaoszczędzić na gazie i uzyskać optymalne rezultaty, zaleca się używanie garnków o średnicy dostosowanej do palników, by płomień 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 \varnothing
Mały palnik	Od \varnothing 12 do \varnothing 16
Średni palnik	Od \varnothing 14 do \varnothing 20
Duży palnik	Od \varnothing 18 do \varnothing 24
Palnik wok	Od \varnothing 22 do \varnothing 26
Pole grzejne	Od \varnothing 14 do \varnothing 18

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 słychać żadnych odgłosów. Jeżeli płomień jest żółty lub podczas pierwszego zapłonu słychać 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 pokrętko 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 pokrętko w położenie wyłączone i odczekać co najmniej

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

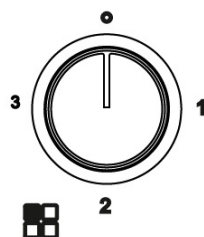


Korzystanie z pola grzejnego

Ostrzeżenia

Przed użyciem pola grzejnego bezpośrednio po zainstalowaniu płyty kuchennej należy je ustawić na najwyższy poziom i odczekać 5 minut bez umieszczania 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 łopatkę, do czyszczenia aluminiowych części lub punktów połączenia powierzchni vitroceramicznych i metalowych na płycie kuchennej.

Zastosowanie



Pokrętko regulacji mocy 3+1

Pole grzejne obsługiwane jest za pomocą pokrętkła, 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 pokrętko 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 ciepłych i podgrzewania cieczy.
2	Do podgrzewania resztek, przyrządzania 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 przyrządzania dobrze wysmażonego mięsa.

Powody pęknięć i uszkodzeń powierzchni vitroceramicznej

1. Uderzenia i/lub pozostałości, głębokie zarysowania powstałe z dowolnego powodu.
2. Możliwe uderzenia w krawędzie płyty vitroceramicznej podczas ustawiania garnków.
3. Zimne ciecze wylane na powierzchnię vitroceramiczną, wykipienie potraw zawierających cukier i substancje alkaliczne w trakcie procesu gotowania.
4. Płomień cofający się z jakiegokolwiek powodu i wchodzący w styczność z powierzchnią vitroceramiczną (co spowodowane jest przez zdjęcie 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 vitroceramiczną.
6. Używanie dziurkowanych talerzy, garnków, patelni na płycie vitroceramicznej. Używanie takich naczyń powoduje wyciekanie przez otwory soków z potraw na powierzchnię vitroceramiczną, co powoduje na gorącej powierzchni efekt szoku.

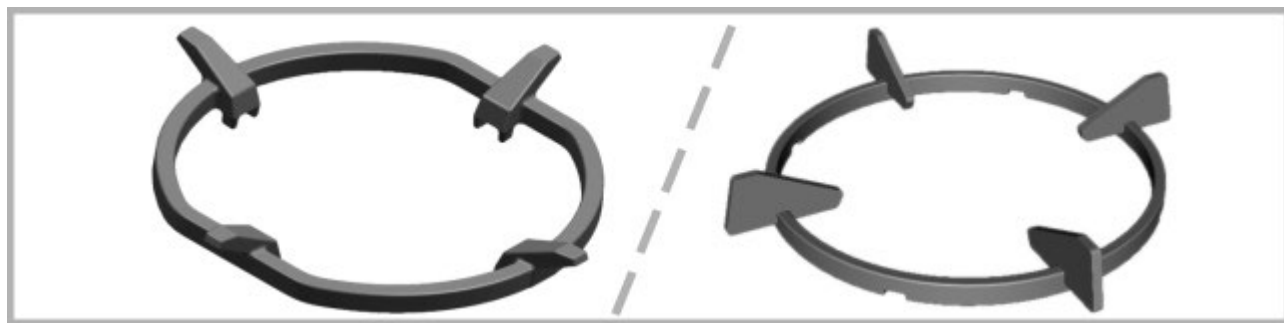
OSTRZEŻENIE:

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

Nie dotykać powierzchni urządzenia.

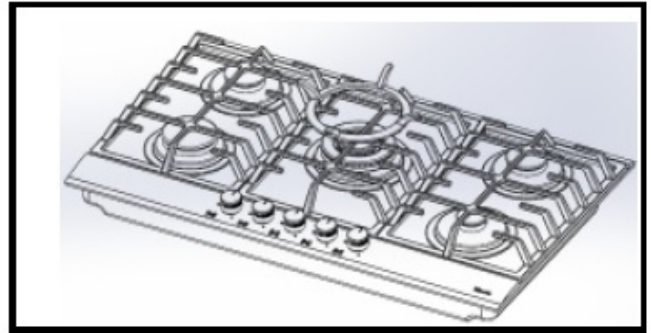
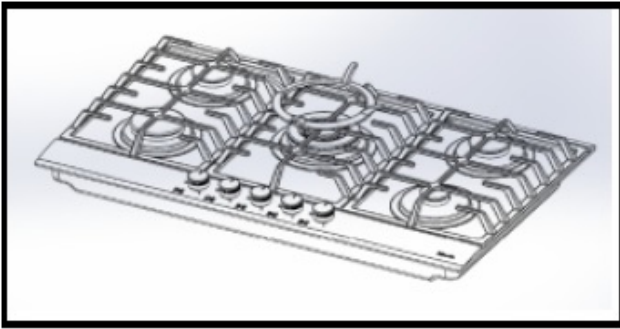
Nie używać urządzenia.

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.

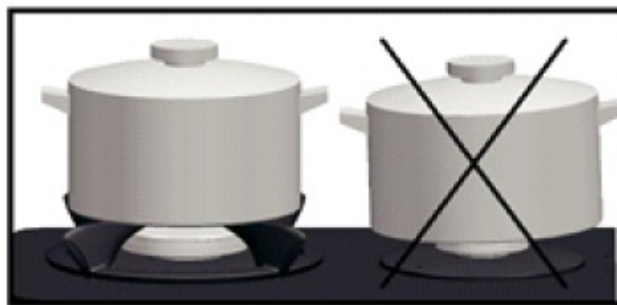
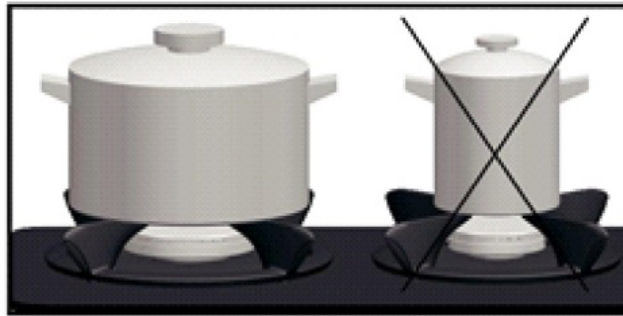
Akcesorium WOK można nabyć w autoryzowanych serwisach i punktach sprzedaży Franke/Dominox.



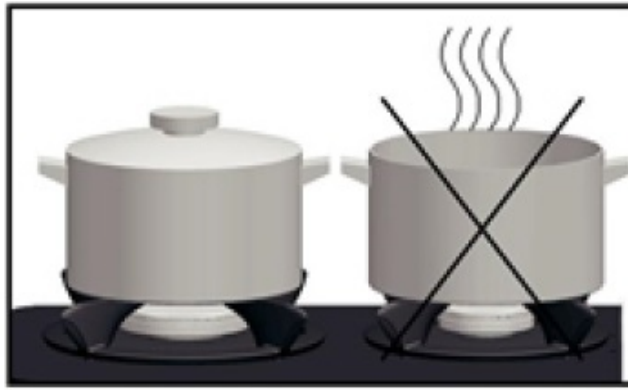
Korzystanie z kratki i zalecenia

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.

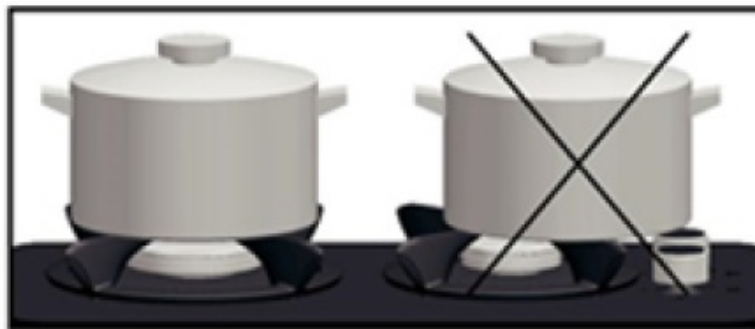
- Nie używać do gotowania naczyń z uszkodzonym dnem. Mogą one spowodować niewyważenie na kratkach.



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



- 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 vitroceramiczną 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 uszczelki pomiędzy powierzchnią płyty i powierzchnią vitroceramiczną 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 vitroceramicznej.
- Używać wilgotnej szmatki do usuwania pozostałości detergentów przeznaczonych specjalnie do powierzchni vitroceramicznej na palnikach i polach grzejnych.
- Po wyczyszczeniu urządzenia zwilżoną szmatką należy je zawsze starannie osuszyć, by zapobiec pojawieniu 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 vitroceramicznych 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 kratki, na których ustawia się naczynia, w miarę upływu czasu może ulec zmianie wskutek działania ciepła. **NIE MYĆ KRATEK W ZMYWARCE.**
- Czyścić ruszt, nakładki palników i korony palników wodą z mydłem i pamiętać, aby dokładnie je wysuszyć. Nie myć tych elementów w zmywarce. Upewnić się, że obszary wylotu gazu nie są zanieczyszczone.

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 niedoświadczonych 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:

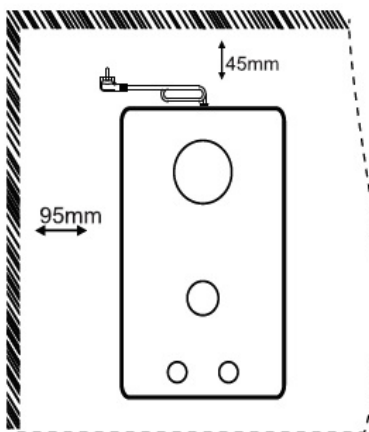
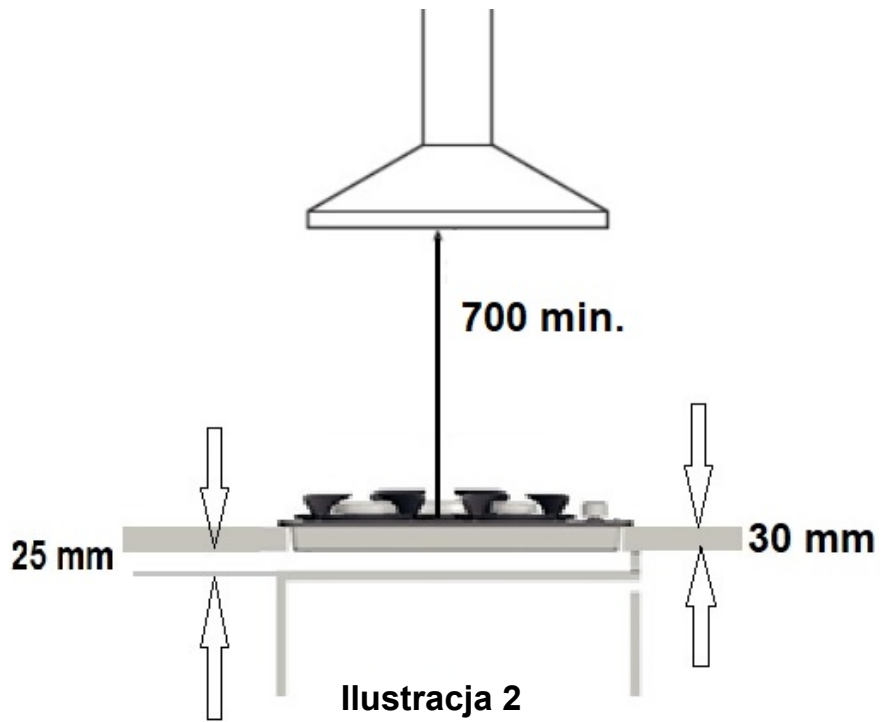
Urządzenie należy zainstalować w miejscu, w którym zapewniona jest dobra wentylacja, zgodnie ze stosownymi przepisami. Przeczytać niniejszą instrukcję obsługi przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania produktu.

Ostrzeżenie:

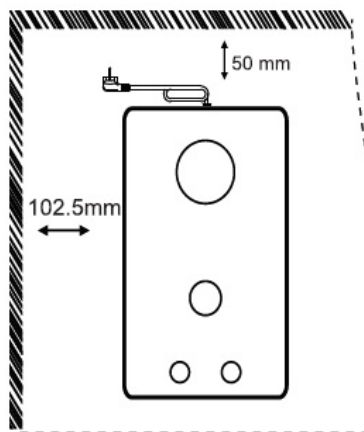
Urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzającego produkty spalania. Urządzenie należy podłączyć i zainstalować zgodnie ze stosownymi normami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę zwrócić należy na wymogi dotyczące wentylacji.

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

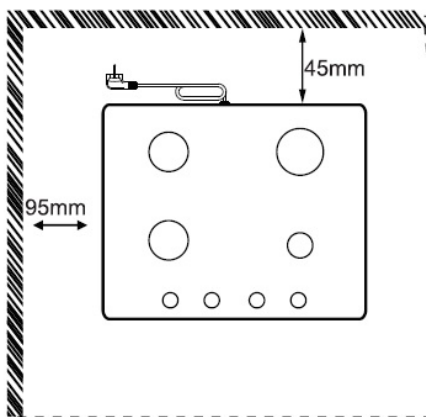
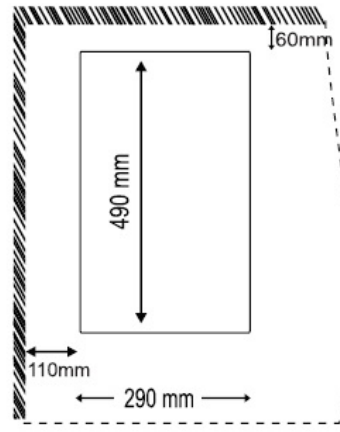
- Płyta została zaprojektowana do zabudowy w standardowych blatach dostępnych w handlu.
- Grubość blatu roboczego musi wynosić co najmniej 30 mm.
- Materiały, z których wykonana jest powierzchnia blatu i jego spodnia część, muszą być odporne na działanie temperatury min. 100 °C.
- Należy zachować odległość bezpieczeństwa pomiędzy płytą a ścianami kuchni.
- Nisza 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.



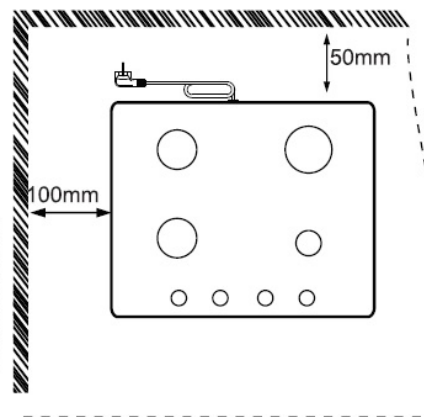
30- WITROCERAMICZNA



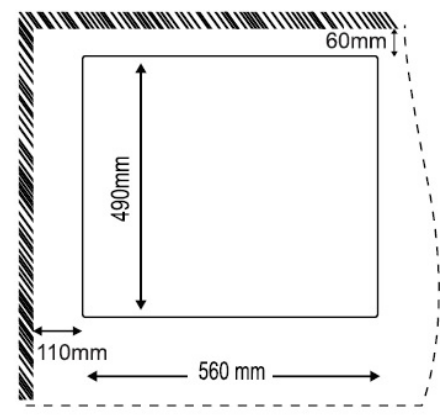
30-ZE STALI NIERDZEWNEJ

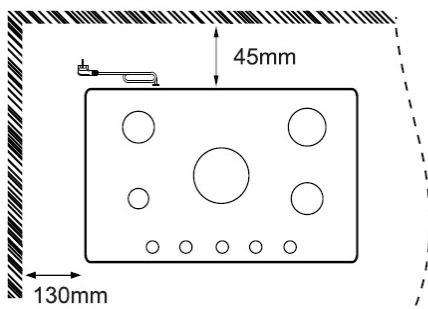


60- WITROCERAMICZNA

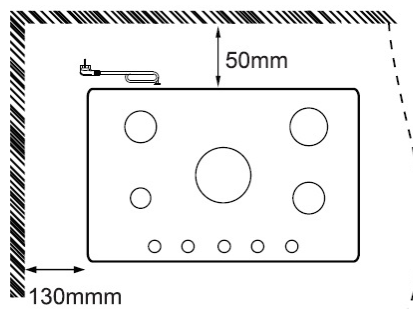


60-ZE STALI NIERDZEWNEJ

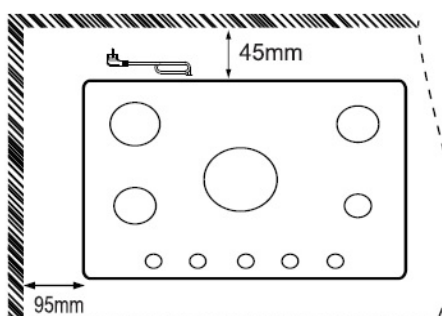
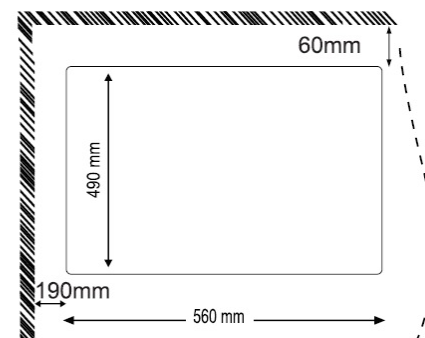




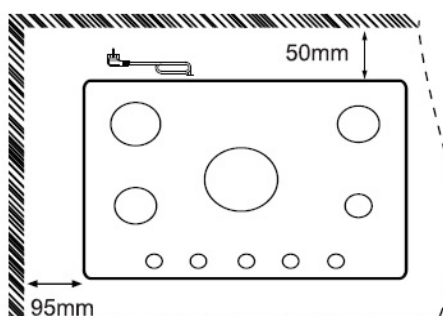
70- WITROCERAMICZNA



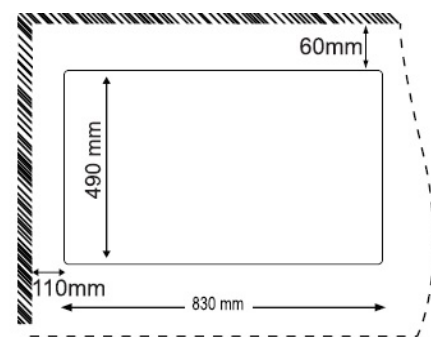
70-ZE STALI NIERDZEWNEJ



90- WITROCERAMICZNA



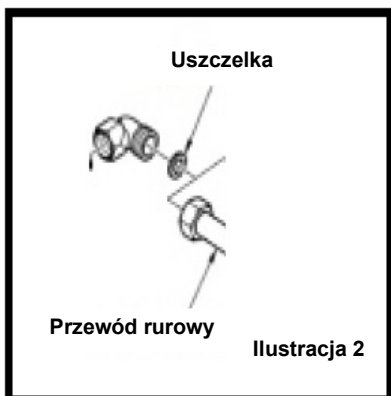
90-ZE STALI NIERDZEWNEJ



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.



Dopasować uszczelkę dołączoną w zestawie, by się upewnić, że przewód rurowy jest szczelnie 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 wewnątrz, 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.

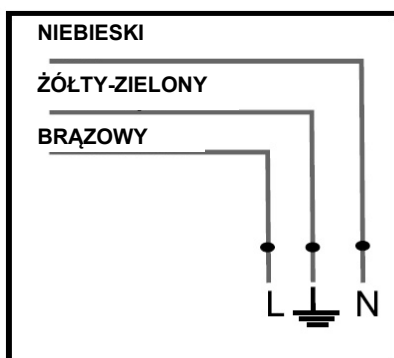
Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyta kuchenna Franke wyposażona jest w trójbiegunowy 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 bieguny 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 jakiegokolwiek 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 umożliwił 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.

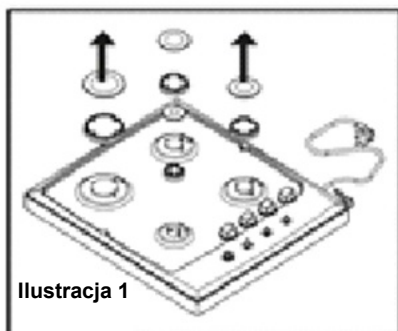
Podczas instalacji czynności należy wykonywać w podanej kolejności.

- 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.

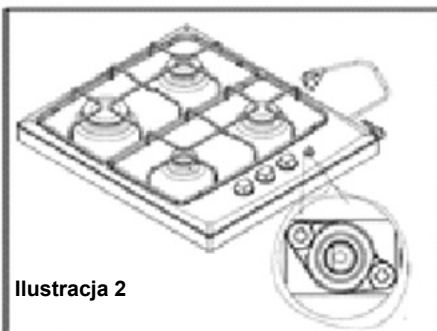
Ostrzeżenie: Użyć roztworu wody z mydłem do sprawdzenia po raz ostatni, czy w przewodach rurowych nie dochodzi do wycieku i nigdy nie używać do tego celu ognia.

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.



Ilustracja 1



Ilustracja 2



- 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 jakiegokolwiek 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 wylot gazu i sprawdzić, czy w punkcie podłączenia wtryskiwacza powstają bańki mydlane.

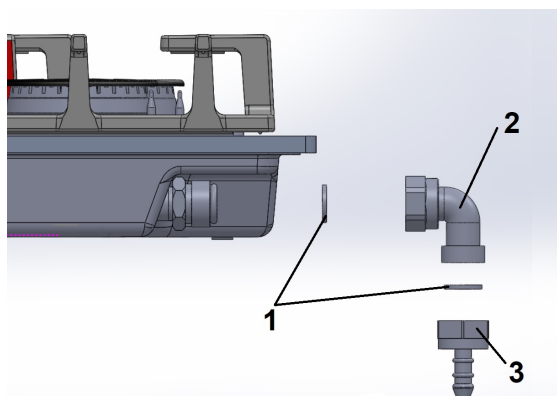
Dane techniczne

Informacje techniczne dotyczące palników gazowych

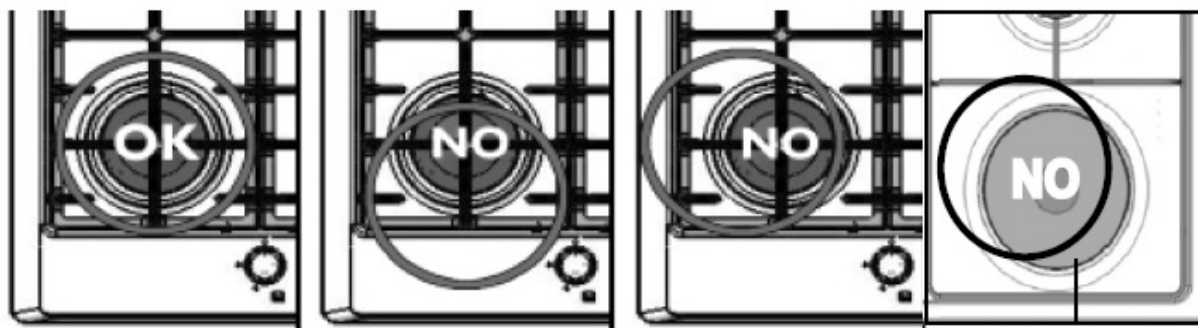
(G20-20 mbar) - (G30-30 mbar) - (G30-37 mbar)

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 pokrętki regulacyjnego, tak jak pokazano na ilustracji. Firma Franke nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek takiego nieprawidłowego użytkownika.

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 produkcji podane są równoległe 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		Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	
identyfikator		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C	FHNL 302 2G XS C	
	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 związanych z energią określone w Dyrektywie nr 2009/125/WE, poniższe informacje o produkcie podane są równoległe 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 lewego 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 związanych z energią określone w Dyrektywie nr 2009/125/WE, poniższe informacje o produkcie podane są równoległe 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 równoległe 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		Jedn ostka
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 równoległe 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			
		Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	
Identyfikator modelu		FHNL 604 3G 1E XS E	FHNG 604 3G 1E BK C	
	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 prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	58,1	60,1	%
Sprawność energetyczna przedniego prawego palnika	Palnik zasilany gazem EE	-	-	%
Sprawność energetyczna przedniego lewego 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