

Instrucciones de instalación y uso Placas de cocina integradas

MODEL

FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 905 4G TC BK C
FHNS 905 4G TC WH C

FHNL 604 4G 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 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

Índice

Índice	3
Advertencias generales.....	4
Modelos y panel de mandos	7
Modelos y panel de mandos	8
Introducción	10
Uso.....	10
Posicionamiento correcto de las tapas de los quemadores	11
Dispositivo antiincendios (FFD)	11
Uso de la placa de cocción.....	12
Motivos de rotura y daños en el cristal	14
Uso del quemador wok.....	14
Uso de las rejillas y recomendaciones.....	15
Limpieza y cuidado de las placas de cocina	17
Servicio posventa.....	18
Instalación	18
Información sobre la instalación del aparato	18
Conexión del tubo de gas.....	21
Conexión eléctrica	22
Conexión de gas	23
Ajuste de las placas de cocina para diferentes tipos de gas	24
Datos técnicos.....	25
Valores de eficiencia del producto	27
Valores de eficiencia del producto	27
Valores de eficiencia del producto	28
Valores de eficiencia del producto	29
Valores de eficiencia del producto	30
Valores de eficiencia del producto	31

Advertencias de seguridad

Consulte al proveedor de servicio autorizado si se encuentra en alguna de las siguientes situaciones inmediatamente después de desembalar el producto.

- Si cree que faltan piezas.
- Si el cable de alimentación está dañado.
- Si no tiene suficiente información sobre el funcionamiento del producto.



Este producto está ajustado en 220-240/50-60 Hz.

Advertencias generales

Para garantizar que este electrodoméstico sea eficiente y seguro, le rogamos consulte únicamente al proveedor de servicio técnico autorizado.

- Solicite solo el uso de recambios originales.
- Este producto está diseñado para uso doméstico; no ha sido concebido para uso profesional. No intente modificar sus funciones.
- Los símbolos de los países a los que se envían y donde se utilizan los productos figuran en las placas de características.
- El sistema eléctrico del producto solo está sujeto a garantía si el producto cuenta con una conexión a tierra conforme a lo dispuesto por la ley.
- Si el cable o enchufe está dañado, solicite uno nuevo al proveedor y sustituya el cable/enchufe dañado por el nuevo. Esto debe encargarse a personal cualificado.
- No toque las rejillas de las placas donde se cocina. Pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños lejos de las rejillas y utilícelas únicamente para cocinar. No las use con ningún otro fin.
- Este producto solo puede utilizarse para cocinar. No lo use con otros fines como, por ejemplo, calentar la estancia.
- Si existe algún problema con el funcionamiento del producto antes o después de cualquier proceso de mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación.
- Cuando no se utilice el producto, asegúrese de que los botones estén en la posición de apagado.
- No pase la manguera de gas o el cable de alimentación por piezas calientes del producto.
- Mantenga los materiales combustibles e inflamables lejos del producto.

- Si no va a utilizar el producto, coloque todos los botones en la posición de apagado y cierre la llave de suministro.
- No deje las placas de cocina sin supervisión cuando las esté utilizando; compruébelas a intervalos frecuentes.
- En el caso de placas vitrocerámicas, si el cristal de la placa se agrieta y/o rompe, desenchufe el producto para evitar una descarga eléctrica y llame al proveedor de servicio autorizado.
- No coloque objetos cortantes sobre las placas de cocina.
- No caliente latas cerradas ni tarros de cristal.
- No coloque cacerolas ni recipientes vacíos sobre las zonas de cocción en funcionamiento. La superficie de cristal puede resultar dañada.
- Dado que la superficie superior del producto puede estar caliente, no coloque recipientes de plástico o aluminio encima.
- No deje que los niños jueguen con el producto.
- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de ocho años de edad y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes con la condición de que utilicen el producto de manera segura, cuenten con supervisión y estén informados de los posibles peligros.

Las figuras incluidas en este manual solo se utilizan con fines esquemáticos y es posible que no coincidan exactamente con su producto.

- Los valores que figuran en las placas del producto o en la documentación que lo acompaña se han obtenido en condiciones de laboratorio conforme a las normas correspondientes. Estos valores pueden variar según el uso del producto y las condiciones ambientales.

ADVERTENCIA:

El producto o sus piezas accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. No toque las piezas calientes.

Los niños menores de ocho años no deben utilizar el producto en ausencia de sus padres.



Los niños no deben tocar las siguientes piezas:

- El producto y sus mandos en general
- Materiales de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, etc.)
- El producto puede estar demasiado caliente durante y después de su uso.
- Producto sin usar (en este caso, deben tomarse medidas respecto a las piezas que puedan constituir un riesgo).

Evite hacer lo siguiente:

- Tocar el producto con partes del cuerpo mojadas.
- Usar el producto estando descalzo.
- Tirar del propio producto o del cable de alimentación para desenchufar el producto.
- Realizar operaciones inadecuadas y peligrosas.
- Dejar los cables de otros aparatos eléctricos en contacto con piezas calientes del producto.
- Exponer el producto a las condiciones atmosféricas.
- Usar el producto como soporte para apoyarse.
- Dejar líquidos inflamables cerca del producto.
- Usar adaptadores, multiplicadores de enchufes y/o cables de extensión.
- Encargar los trabajos de instalación y reparación a personal no cualificado.

Qué hacer si huele a gas

- No utilice ningún fuego. No fume. No utilice los botones/teclas de ningún aparato eléctrico. No utilice teléfonos fijos ni móviles.
- Cierre todas las válvulas en los productos alimentados con gas y contadores de gas.
- Abra las puertas y ventanas.
- Si todavía huele a gas, abandone su hogar de inmediato.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Use un teléfono fuera de su hogar.
- No entre en su hogar hasta que se declare que sea seguro hacerlo.

Importante

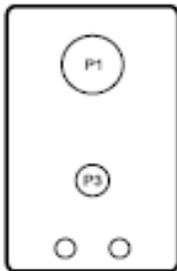
- No coloque cacerolas desniveladas o deformadas sobre el quemador, ya que pueden caerse o hacer que se desborde el líquido que contienen.
- Si el producto tiene una cubierta, asegúrese de que todos los quemadores se hayan enfriado antes de cerrarla.
- No cierre la llave de suministro con las placas de cocina en funcionamiento.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución de gas corresponden a las indicadas en el producto. En la placa de características situada en la tabla inferior del producto figura el gas que debe utilizarse.
- Este producto no está conectado a ningún dispositivo que permita la evacuación de productos de combustión, y debe instalarse y conectarse conforme a las leyes vigentes.
- Las placas de cocina de gas generan calor y humedad en el entorno donde se instalan. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada; mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un aparato de ventilación mecánica (campana de aspiración con tubo de salida de humos). El uso intensivo del producto durante un largo periodo de tiempo requiere ventilación auxiliar.

Por ejemplo, abrir una ventana, usar un sistema de ventilación más eficiente o reforzar el sistema de ventilación mecánica, si existe.

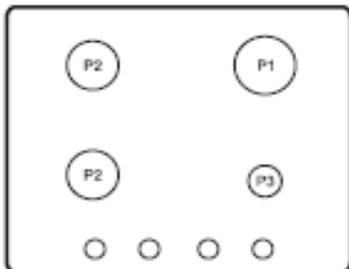
El fabricante no se hace responsable de los posibles daños resultantes de las siguientes condiciones:

Instalación incorrecta o con otros fines, uso incorrecto e inadecuado.

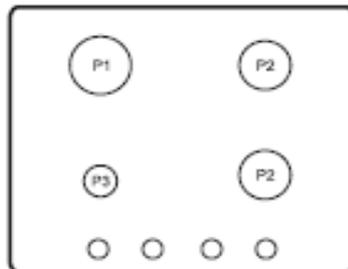
Modelos y panel de mandos



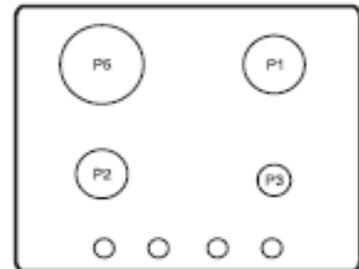
FHNG 302 2G BK C



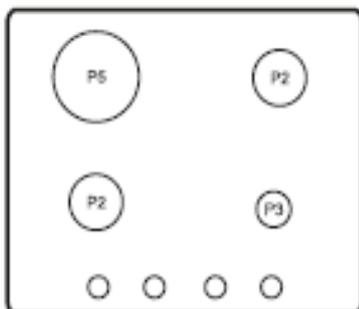
**FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C**



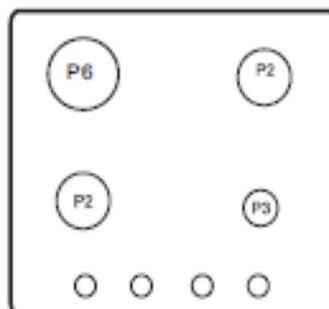
**FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C**



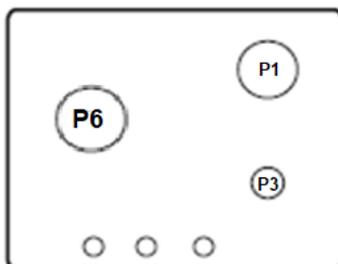
FHNL 604 3G 1E XS E



FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



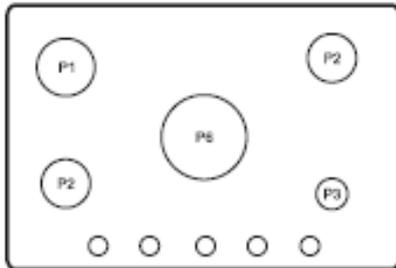
**FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C**

P1) Quemador rápido
P2) Quemador semirrápido

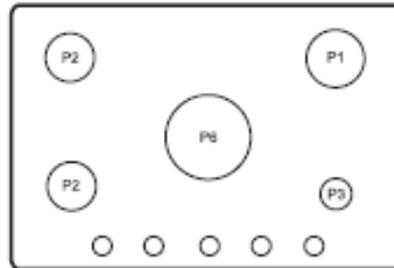
P3) Quemador auxiliar
P4) Placa de cocción ø 180

P5) Placa de cocción ø 145
P6) Quemador wok rápido

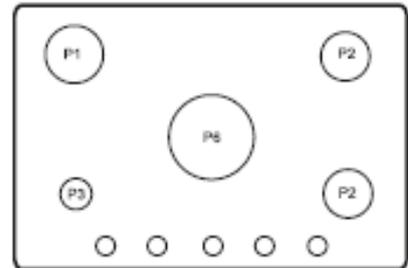
Modelos y panel de mandos



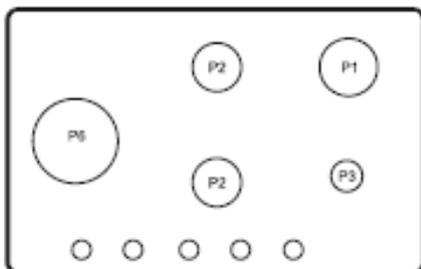
FHNL 705 4G TC XS E



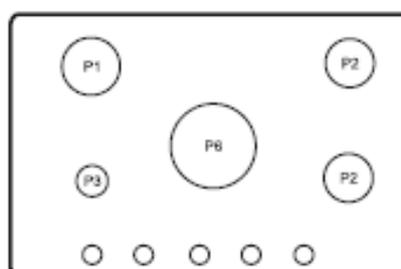
FHNG 705 4G TC BK C



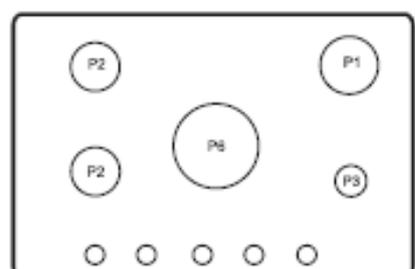
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C



FHNL 905 4G TC XS C



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



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Quemador rápido
P2) Quemador semirrápido

P3) Quemador auxiliar
P4) Placa de cocción ø 180

P5) Placa de cocción ø 145
P6) Quemador wok rápido

	MODELOS						
	FHNG 302 2G BK C	FHNL 604 4G XS E FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C	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 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	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C
Número de quemadores	2 quemadores de gas	4 quemadores de gas	3 quemadores de gas 1 quemador wok	3 quemadores de gas 1 placa de cocción	4 quemadores de gas 1 quemador wok	3 quemadores de gas 1 placa de cocción	2 quemadores de gas 1 quemador wok
Quegador auxiliar (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1
Quegador normal (SR) (1,75 kW)	-	x2	x2	x1	x2	x2	-
Quegador potente (R) (3 kW)	x1	x1	-	x1	x1	-	x1
Quegador potente (R) (2,5 kW)	-	-	x1	-	-	-	-
Quegador wok (3,8 kW)	-	-	-	-	x1	-	x1
Quegador de Ceran	-	-	-	-	-	-	-
Placa de cocción	-	-	-	1500 W	-	1500 W	-
Potencia total	4 kW	7,5 kW	7 kW	7,25 kW	11,3 kW	6 kW	7,8 kW
Consumo de gas G20-20 mbar	381 l/h	715 l/h	667 l/h	548 l/h	1077 l/h	429 l/h	743 l/h
Consumo de gas G30-30 mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h	327 g/h	568 g/h
Consumo de gas G30-37 mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h	327 g/h	-
Categoría de gas	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Clase de instalación	3	3	3	3	3	3	3
Alimentación	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
Seguridad de corte de gas	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Cable de alimentación	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Encendido electrónico	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Dimensiones del producto	FHNG 302 2G BK C 320x520 mm	FHNL 604 4G XS E 580x510 mm FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C 590x520 mm	FHNG 604 4G TC BK C 590x520 mm	FHNL 604 3G 1E XS E 580x510 mm	FHNL 705 4G TC XS E 750x510 mm FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNG 705 4G TC BK C 750x520 mm FHNL 905 4G TC XS C 860x510 mm FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C 860x520 mm	FHNG 604 3G 1E BK C 590x520 mm	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C 590x520 mm

Introducción

Gracias por elegir este producto Franke. Le recomendamos que lea detenidamente las advertencias y recomendaciones del manual de uso antes de utilizar el producto. Así, podrá hacer un uso eficiente del producto y conservarlo durante más tiempo.

Este aparato debe instalarse en zonas bien ventiladas conforme a la legislación vigente. Lea las instrucciones antes de instalar o usar el producto. Mantenga este manual de uso en un lugar seguro para su uso futuro.

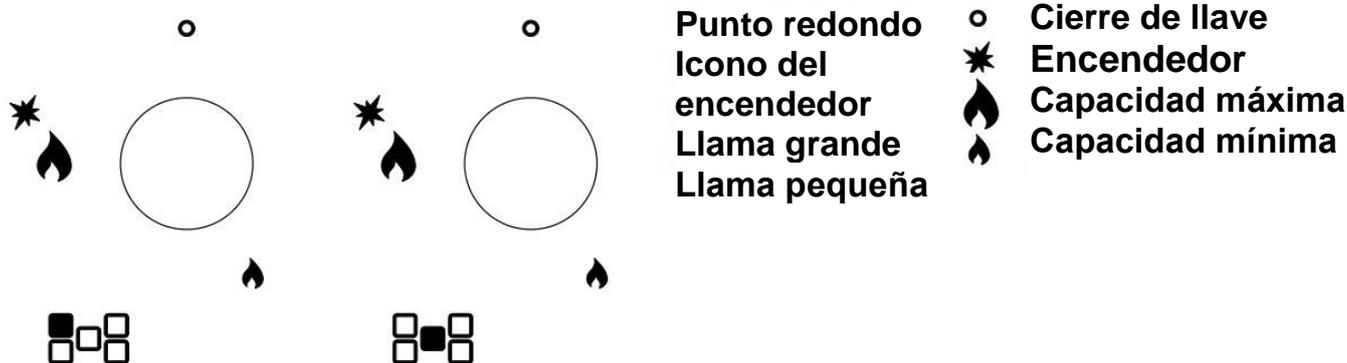
Uso

Encendido de los quemadores

En estos modelos, el mecanismo de encendido y el dispositivo de seguridad se han agrupado en el botón.

Siga los siguientes pasos para encender el quemador.

1. Gire el botón (mando) preseleccionado.
2. Manténgalo presionado durante $\frac{3}{4}$ segundos para encender el gas procedente del quemador con las chispas y calentar el termopar (acoplador térmico).
3. Suelte el botón al cabo de $\frac{3}{4}$ segundos y gírelo hacia la izquierda para ajustar la llama a su gusto. Si la llama se apaga, gire el botón a la posición de apagado y repita la misma operación.



Uso de las llamas

Para ahorrar gas y obtener los mejores resultados, le recomendamos que utilice cacerolas adecuadas para el diámetro de los quemadores con el fin de evitar que las llamas lleguen hasta los lados de la cacerola.

En los quemadores más cercanos a los botones, no utilice cacerolas con diámetros que superen los valores indicados para evitar un sobrecalentamiento de los botones.

Diámetros adecuados de las cacerolas

Quemador	Diámetros de cacerola \varnothing
Quemador pequeño	Desde $\varnothing 12$ $\varnothing 16$
Quemador mediano	Desde $\varnothing 14$ $\varnothing 20$
Quemador grande	Desde $\varnothing 18$ $\varnothing 24$
Quemador wok	Desde $\varnothing 22$ $\varnothing 26$
Placa de cocción	Desde $\varnothing 14$ $\varnothing 18$

Posicionamiento correcto de las tapas de los quemadores

Las rejillas y tapas de los quemadores deben colocarse correctamente para el debido funcionamiento de las placas de cocina. (Figura 1)

En particular, el tubo de encendido y las piezas del quemador relacionadas con la función de encendido deben estar bien colocados en el lugar determinado.

Asegúrese de que la llama sea azul y que no se produzca ruido. Si la llama es amarilla o se produce ruido durante el primer encendido, apague las placas de cocina y compruebe que los quemadores estén perfectamente asentados. Consulte al proveedor de servicio autorizado si la situación persiste.

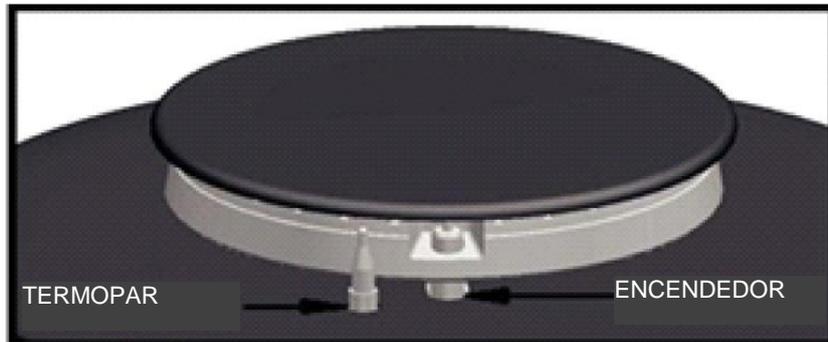


Figura 1

Dispositivo antiincendios (FFD)

Todos los quemadores de las placas de cocina cuentan con un dispositivo de fallo de la llama que los protege contra el riesgo de que la llama se extinga por algún motivo (inundación, viento, etc.). Si la llama se extingue cuando el mando del quemador está encendido, este sistema corta el gas que se suministra al quemador, evitando que el ambiente se llene de gas. Cuando el quemador se ha cerrado por motivos de seguridad, gire el mando del quemador a la

posición de apagado y espere al menos 60 segundos para repetir el procedimiento de encendido. Repita el procedimiento de encendido al cabo de 60 segundos.

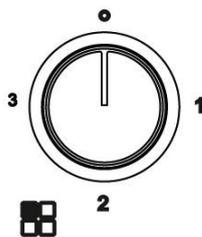


Uso de la placa de cocción

Advertencias

Antes de utilizar una placa de cocción inmediatamente después de instalar las placas de cocina, coloque la placa en el nivel máximo y espere 5 minutos sin poner ninguna cacerola encima. Durante este periodo de tiempo pueden salir humos y olores de la placa; esto es normal y desaparecerán después de su uso. Exceptuando este primer proceso de calentamiento, no utilice la placa de cocción sin colocar ninguna cacerola encima. Utilice cacerolas con bases gruesas y completamente planas y tamaños similares a los de la pieza de calentamiento. No utilice nunca cacerolas con bases más pequeñas. Asegúrese de que no se derramen líquidos sobre la placa ni se coloquen cacerolas mojadas encima. Asegúrese de que los productos que contengan ácido (por ejemplo, vinagre, sal, zumo de limón) no entren en contacto con la placa. No utilice objetos cortantes como, por ejemplo, espátulas para limpiar las piezas de aluminio o los puntos de unión de las superficies de cristal y metal en las placas de cocina.

Uso



Mando de control de potencia 3+1

La placa de cocción funciona con un mando que permite seleccionar la potencia adecuada para los alimentos cocinados.

Para encender la placa:

Teniendo en cuenta el tipo de cocción y la cantidad de alimentos, utilice la siguiente tabla para girar el mando de control hacia la izquierda y colocarlo en la posición adecuada para los

alimentos que desea cocinar. La luz de advertencia roja se ilumina cuando el mando se coloca en cualquier posición distinta a la de apagado.

Para apagar la placa: Gire el mando de control a la posición "0". La luz de advertencia se apaga.

Mando de control de potencia 3+1

1	● Baja	Mantener caliente
2	● Media	Calentamiento y cocción rápidos
3	● Alta	Freír

Los ajustes recomendados son orientativos. Debe aumentar la potencia en los siguientes casos:

- Cuando está cocinando con una gran cantidad de líquido
- Para raciones grandes
- Cuando está cocinando con cacerolas sin tapa

Recomendaciones

Si la superficie de las placas de cocción se desgasta debido a largos periodos de uso, utilice unas pocas gotas de aceite u otros productos comerciales de conservación para limpiarla.

Se recomienda colocar el mando de control en el nivel máximo al comenzar el proceso de cocción y cocinar los alimentos en niveles intermedios según las funciones y la cantidad de alimentos.

***No utilice nunca la placa eléctrica sin una cacerola adecuada bajo ninguna circunstancia. Esto podría provocar un incendio, sobre todo si el proceso de cocción es largo.**

***Adopte todas las medidas necesarias para evitar que se derramen líquidos sobre la placa de cocción cuando esté caliente.**

***Utilice cacerolas con una base plana y un diámetro adecuado que cubra toda la superficie de la placa de cocción.**

Posición del mando	Medidas de cocción
0	Apagado
1	Para fundir (mantequilla, chocolate, etc.) Para mantener los alimentos calientes y calentar líquidos.
2	Para calentar restos de alimentos, hacer salsas y cremas, preparar platos de cocción más lenta como pasta, sopas, pilaf, carne de vacuno y patatas fritas.
3	Para freír carne y pescado, preparar patatas y platos bien cocidos, freír ingredientes rápidamente y preparar carne bien hecha.

Motivos de rotura y daños en el cristal

1. Impactos y/o residuos, arañazos profundos por cualquier motivo.
2. Posibles impactos en los bordes del cristal de la placa de vitrocerámica al coger cacerolas
3. Derrame de líquidos fríos sobre el cristal, desbordamiento de alimentos que contengan azúcar y sustancias alcalinas durante el proceso de cocción
4. La llama retrocede por algún motivo y entra en contacto con el cristal (esto se debe al hecho de que los quemadores y sus tapas se han retirado durante la limpieza y no han vuelto a colocarse debidamente)
5. Uso de cacerolas con diámetros superiores a los recomendados en el manual de uso
Las cacerolas más grandes hacen que los alimentos tarden en calentarse más de lo habitual y que las cacerolas reflejen más calor sobre el cristal.
6. Uso de planchas, cacerolas, sartenes perforadas, etc. sobre la placa vitrocerámica. El uso de estos productos hace que los jugos de los ingredientes goteen sobre el cristal a través de los orificios, creando un efecto de choque en el cristal caliente.

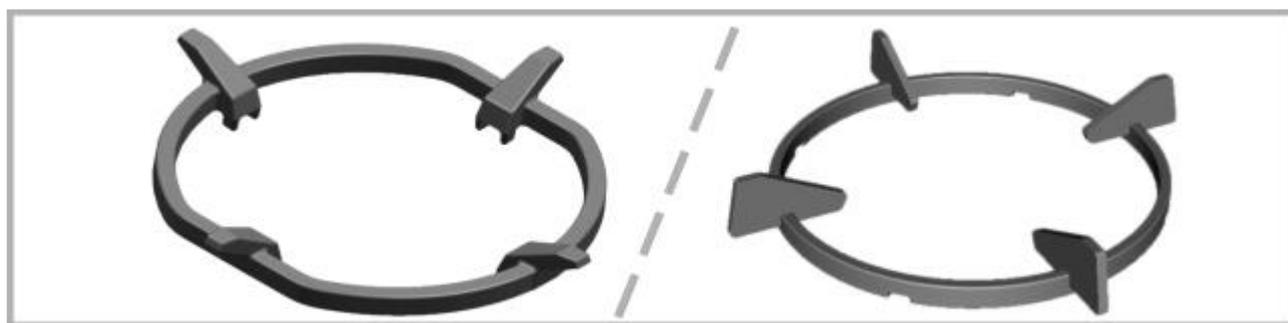
ADVERTENCIA:

Si el cristal se rompe, apague todos los quemadores y elementos calentadores eléctricos y desenchufe el aparato.

No toque la superficie del aparato.

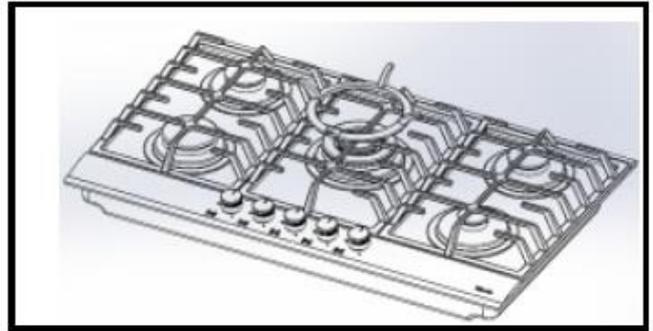
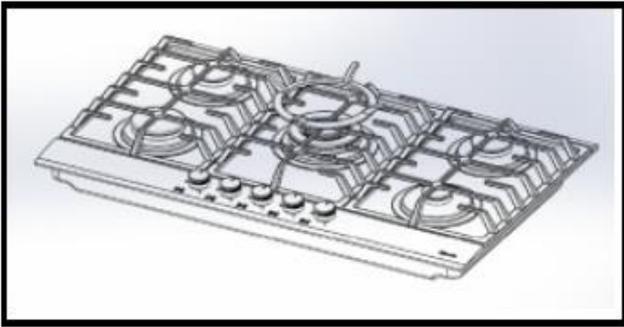
No use el aparato.

Uso del quemador wok



El quemador triple de 3,8 kW en nuestros productos de 70 cm y 90 cm también puede utilizarse como quemador wok. Al utilizar el quemador wok con una sartén wok, es obligatorio usar el adaptador WOK (accesorio). El vendedor o el fabricante no se hacen responsables de los daños materiales o no materiales resultantes de una caída de la sartén wok o situaciones similares.

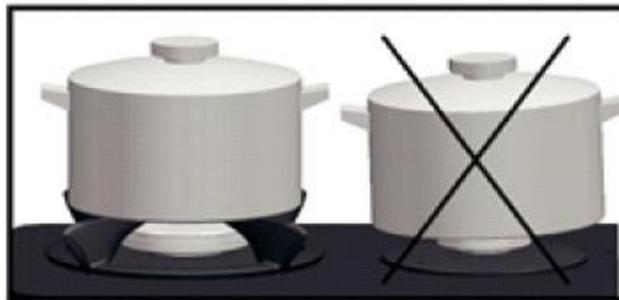
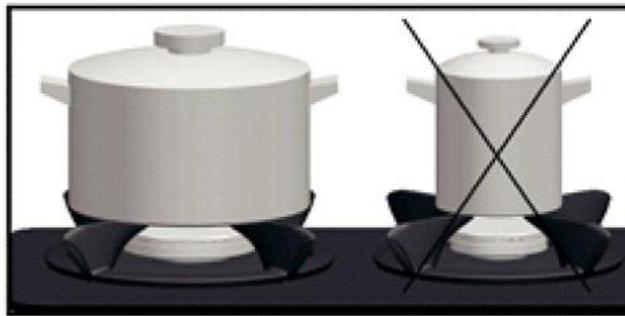
Puede obtener nuestro accesorio WOK de los proveedores de servicio autorizados y puntos de venta de Franke/Dominox.



Uso de las rejillas y recomendaciones

Las rejillas para cacerolas en las placas de cocina se han diseñado para un uso seguro de las placas. Antes de utilizar el producto, asegúrese de que las rejillas estén colocadas correctamente y que disponga de todas las patas de goma.

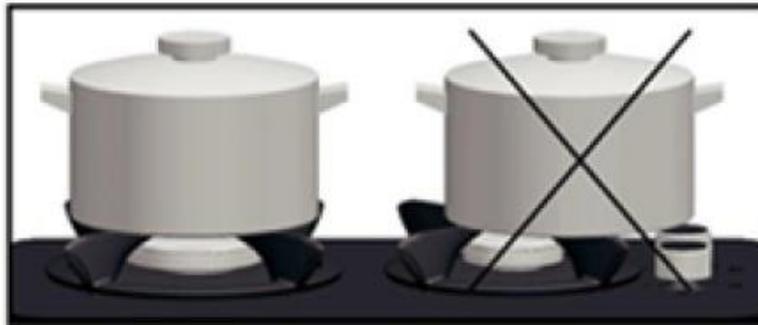
- No utilice cacerolas con las bases dañadas. Estas pueden desnivelar las rejillas.



- No coloque las cacerolas directamente sobre las tapas de los quemadores. Debe utilizar las rejillas.



- No cocine con recipientes no tapados o medio cerrados para evitar la pérdida de energía.



- Centre la cacerola sobre el quemador. Las cacerolas pueden volcar si no las coloca centradas.
- No coloque grandes cacerolas en el lado de los mandos. De lo contrario, los mandos pueden resultar dañados. No golpee las rejillas con las cacerolas.
- Asegúrese de que la bandeja de los quemadores no sufra golpes. No coloque objetos pesados sobre la bandeja.
- No caliente las cacerolas vacías. De lo contrario, puede deformarse la base de la cacerola. El calor acumulado en la base puede dañar la superficie de la bandeja de los quemadores.
- No vierta líquidos fríos sobre la superficie de cristal o los quemadores cuando la superficie esté caliente.
- No coloque objetos cortantes sobre las placas de cocina.
- No utilice cacerolas que dirijan el exceso de calor hacia la superficie inferior.
- No intente nunca utilizar agua para extinguir un posible incendio. Desconecte las placas de cocina de la alimentación y extinga el incendio con una manta ignífuga u otro material que evite el contacto con el aire.
- Este aparato no puede utilizarse con un temporizador o mando a distancia.

Advertencia:



* **Dado que la temperatura de los quemadores es elevada durante su uso, no deje el producto sin supervisión en la cocina cuando lo esté utilizando, ni deje que los niños se acerquen al aparato.**

* **Cuando esté cocinando con aceite o grasa, asegúrese de que el alimento no quede sin supervisión para evitar el riesgo de que arda.**

* **No mantenga materiales inflamables cerca de las placas de cocina cuando estén activas.**

Limpieza y cuidado de las placas de cocina

Antes de llevar a cabo procedimientos de limpieza y cuidado, respete lo siguiente:

Advertencia: Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en las placas de cocina, desenchufe siempre las placas o desconecte la alimentación en el interruptor principal.

- Para evitar arañazos y desgaste, no utilice nunca limpiadores de vapor, lana de acero o alambre ni ácido muriático.
- Evite dejar agentes ácidos o alcalinos sobre las placas de cocina.
- No utilice nunca objetos cortantes para evitar dañar las juntas entre la superficie de las placas de cocina y la vitrocerámica o entre el marco y la encimera.
- No utilice productos de limpieza que contengan arena, sustancias alcalinas, ácido o cloro, ni sprays de horno o detergentes destinados únicamente para lavavajillas.
- No utilice detergentes para limpiar el producto, ya que pueden causar manchas azuladas permanentes en las superficies de vitrocerámica.
- Utilice un paño húmedo para limpiar los residuos de detergentes diseñados específicamente para superficies de vitrocerámica en las zonas de cocción.
- Después de limpiar el producto con un paño húmedo, séquelo siempre con cuidado para evitar la formación de cal.
- Si se desbordan/derraman sobre las placas de cocina alimentos que contengan azúcar, límpielas de inmediato con una esponja adecuada.
- Utilice un paño húmedo para manchas más grandes y un cepillo adecuado para las persistentes.
- Utilice unas pocas gotas de un detergente diseñado específicamente para superficies de vitrocerámica y papel de cocina o un paño húmedo para limpiar minuciosamente las placas de cocina.
- Si derrama azúcar accidentalmente o deja caer una hoja de aluminio/plástico sobre las placas de cocina calientes, desenchúfelas de inmediato.
- Todas las rejillas, tapas y aros de llama pueden limpiarse con agua jabonosa caliente. Después, deben limpiarse minuciosamente.

- Asegúrese de que los lugares por donde pasa el gas estén completamente limpios.
- El color original de las rejillas donde se colocan las cacerolas puede cambiar con el tiempo debido al calor. **NO LAVE LAS REJILLAS EN EL LAVAVAJILLAS.**

Servicio posventa

Si tiene algún problema durante el funcionamiento habitual, póngase en contacto con uno de los proveedores de servicio autorizados de Franke que figuran en el anexo.

No consulte nunca a proveedores de servicio no autorizados.

Instalación

En las siguientes secciones se explican los trabajos de instalación para gas y electricidad. Estos trabajos deben estar a cargo de personal cualificado conforme a la legislación vigente. Los trabajos realizados por personal sin experiencia pueden constituir un riesgo. El fabricante o el vendedor no se hacen responsables de las lesiones personales o daños materiales resultantes del incumplimiento de estas instrucciones. Para la instalación de gas, deben respetarse las normas/leyes del país donde vaya a instalarse el aparato. Antes de colocar el producto, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo de gas y presión de gas) y los ajustes del producto sean adecuados.

Las condiciones de ajuste de este producto figuran en la placa de características.

Preparación del mueble

Este manual está destinado a placas de cocina integradas clase 3. Prepare la zona de instalación con las dimensiones indicadas en las Figuras 2 y 3. Ajuste la mejor posición posible para abrir fácilmente el producto en caso de posibles problemas. Asegúrese de que el tubo de gas de las placas de cocina no entre en contacto con los bordes.

Instalación del producto en el mueble

Después de establecer las conexiones, envuelva los bordes de las placas de cocina (como una tira) con la espuma EPDM suministrada junto con las piezas de instalación y coloque las placas. Apriete ligeramente el gancho de fijación y utilice una cuchilla curva para eliminar el exceso de espuma EPDM.

Es preciso llevar guantes para evitar accidentes durante la instalación.

Información sobre la instalación del aparato

Advertencia:

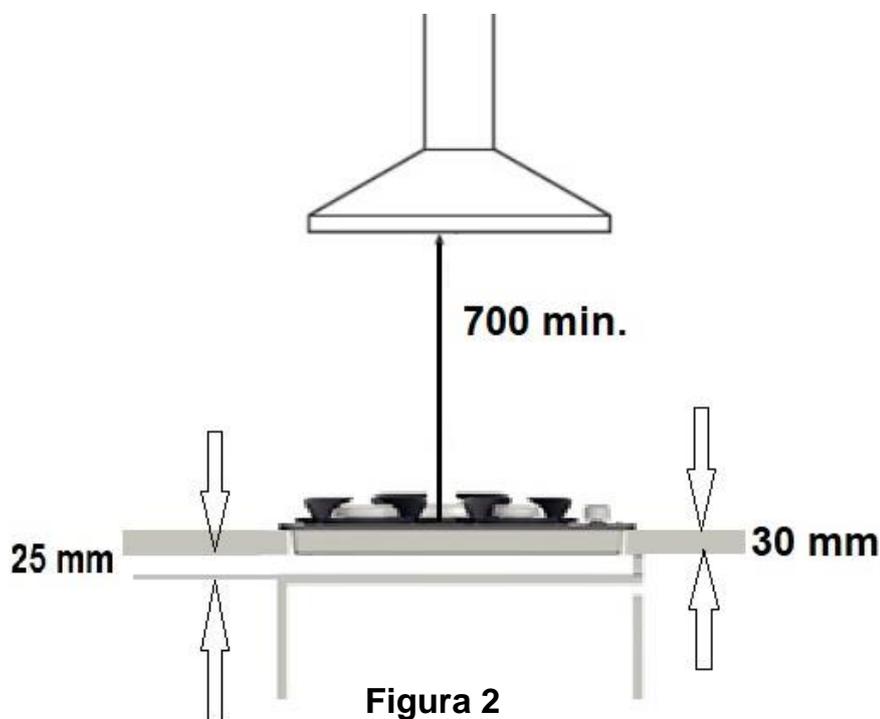
Este aparato debe instalarse en zonas bien ventiladas conforme a la legislación vigente. Lea las instrucciones antes de instalar o usar el producto.

Advertencia:

Este producto no está conectado a ningún sistema para evacuar productos de combustión. Este producto debe conectarse e instalarse conforme a las normas de instalación vigentes. Es preciso prestar especial atención a los requisitos de ventilación.

El personal que instale el aparato debe respetar las normas y reglas de ventilación y evacuación de gases de combustión.

- Estas placas de cocina han sido diseñadas para ser instaladas en encimeras comerciales estándar.
- La encimera debe tener al menos 30 mm de grosor.
- Los materiales utilizados en la superficie de la encimera y en las particiones bajo encimera deben soportar temperaturas de al menos 100 °C.
- Es preciso dejar una distancia de seguridad entre las placas y las paredes de la cocina.
- El nicho para las placas de cocina en la encimera debe ser como el de la figura. (Figura 2 / Figura 3)
- La distancia entre la base de las placas de cocina y la partición debe ser al menos de 25 mm. (Figura 2)
- La distancia entre la parte superior de las placas de cocina y el otro aparato (por ejemplo, campana de ventilación) debe ser al menos de 700 mm. (Figura 2)
- Si se colocan placas de cocina de 60 cm en la parte superior de un horno integrado que no tiene sistema de refrigeración, se recomienda perforar un orificio de ventilación de al menos 300 cm² para proporcionar la circulación de aire adecuada. Si coloca placas de cocina de 75 cm o 90 cm, el horno debe tener un ventilador de refrigeración.



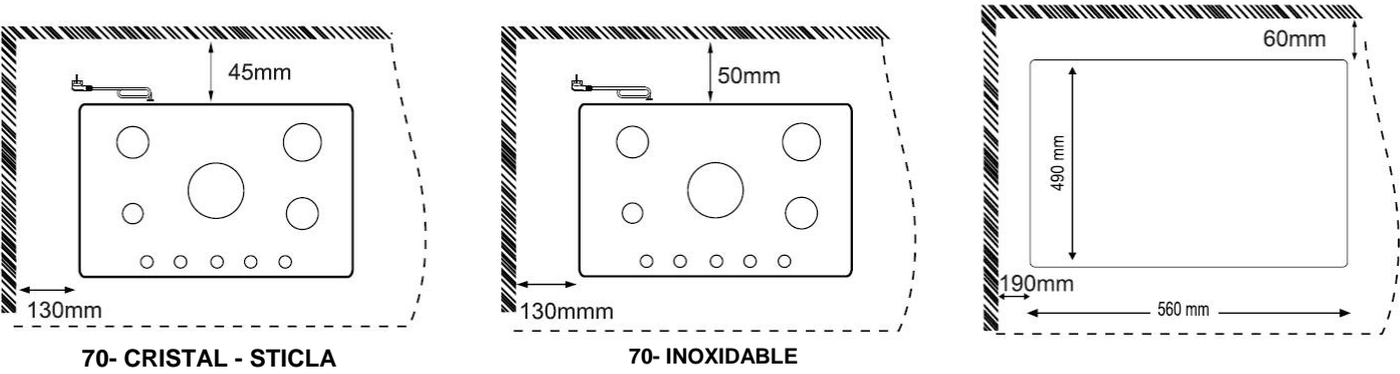
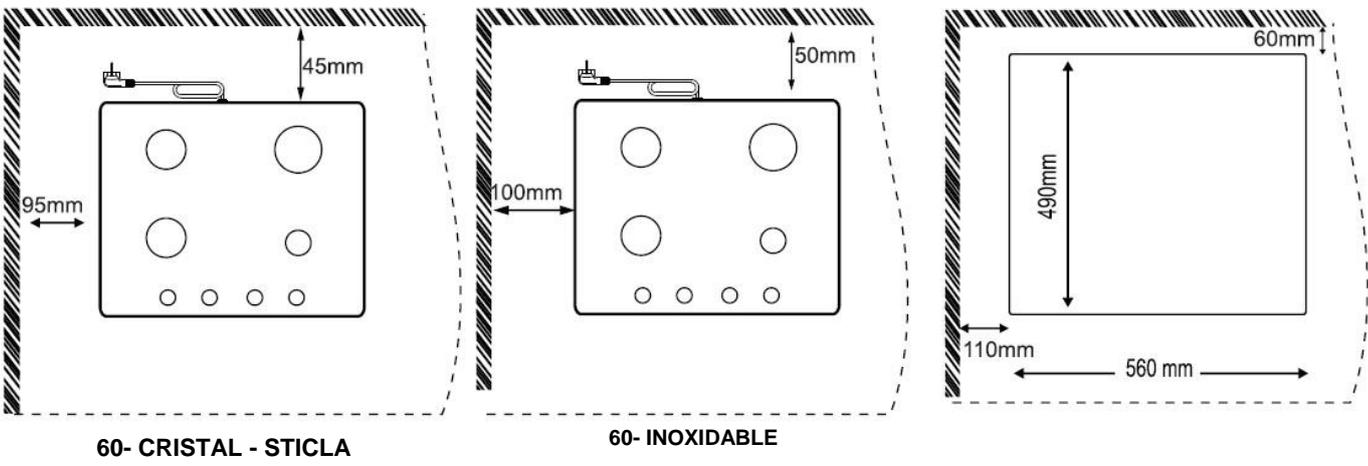
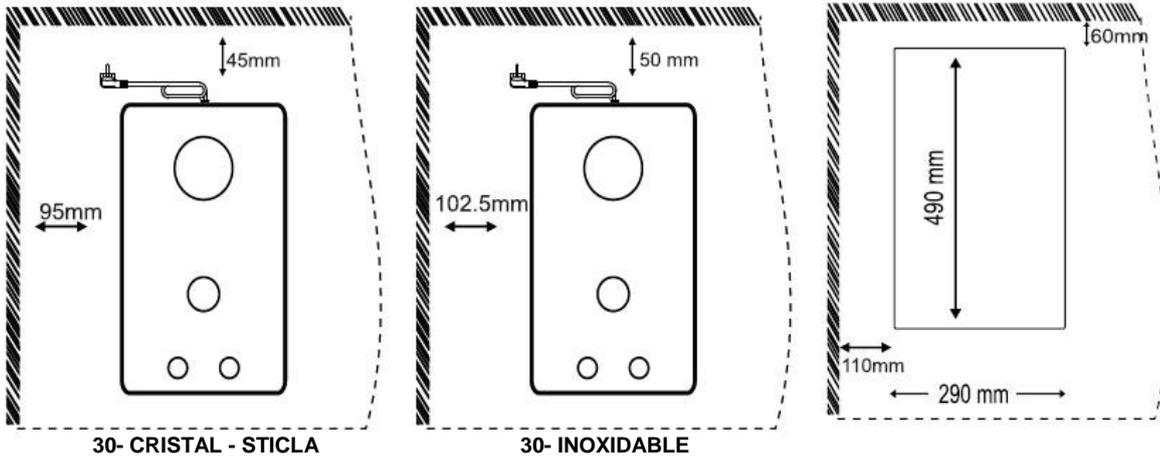


Figura 3

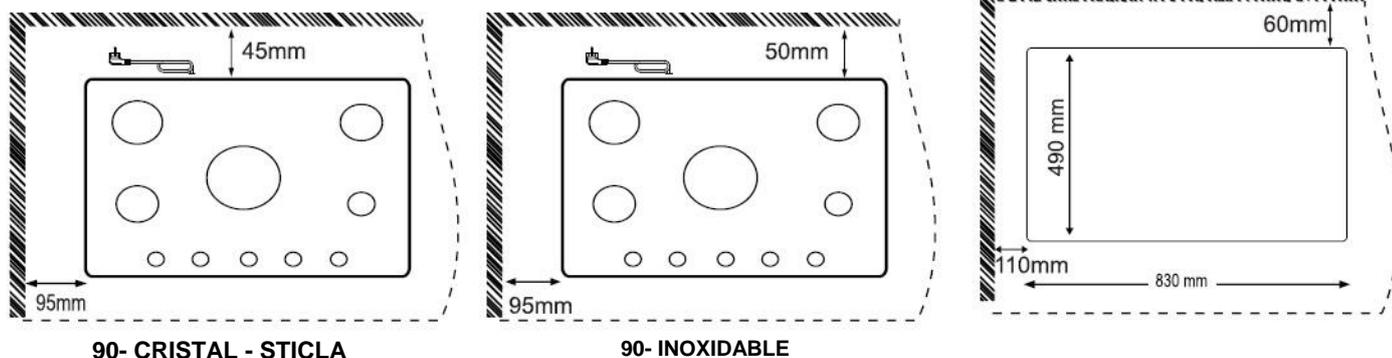
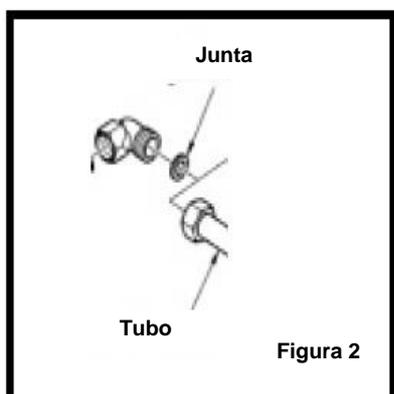


Figura 3

Conexión del tubo de gas

Conecte el producto al tubo de gas conforme a las leyes vigentes y solo después de hacer los ajustes necesarios para este tipo de aparatos alimentados con gas. De lo contrario, siga los pasos que se describen en el apartado "Sustitución de los inyectores". Para el suministro de gas líquido, utilice controladores de presión conforme a las leyes vigentes.



Coloque la junta suministrada para garantizar que el tubo de gas esté bien ajustado. Debe respetar las normas vigentes sobre las instalaciones de gas. Después de establecer la conexión, compruebe con agua jabonosa si hay alguna fuga.

Ventilación de la zona

Asegúrese de que haya orificios dirigidos hacia el entorno exterior o un conducto de ventilación que proporcione el flujo de aire adecuado conforme a las normas/leyes vigentes.

Asegúrese de que los orificios:

1. Tengan una sección de paso de al menos 100 cm².
2. No puedan obstruirse desde el interior ni desde el exterior.
3. No tengan protecciones para bloquear el paso de aire.
4. Tengan suficiente altura para no forzar la evacuación de productos de combustión.

Si los orificios se encuentran en la pared de una estancia adyacente, dicha estancia debe tener ventilación directa y no debe ser:

- i. Un dormitorio
- ii. Una estancia común con la zona de instalación
- iii. Una estancia donde exista riesgo de incendio.

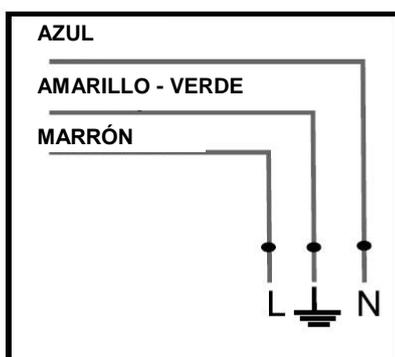
Antes de probar el producto, asegúrese de que no disminuya la presión debido a un fallo de funcionamiento de otro producto utilizado en la estancia donde se encuentran los orificios de ventilación. Garantice la ventilación entre las dos zonas con aberturas libres permanentes, por ejemplo, aumentando la distancia entre la puerta y el suelo. La evacuación de productos de combustión debe realizarse con una campana para que puedan evacuarse directamente o a través de una chimenea/conducto de humos.

Conexión eléctrica

Las placas de cocina Franke cuentan con un cable de alimentación de tres polos con un terminal libre. Si las placas de cocina permanecen siempre conectadas a la alimentación, en el caso de la categoría de alta tensión III, instale un dispositivo de corte diseñado para cortar la corriente por completo en la abertura entre los contactos. Compruebe lo siguiente:

- a.) El enchufe y la toma deben ser adecuados para 16 A.
- b.) Han de ser fácilmente accesibles y estar ubicados de modo que no sea posible acceder a ninguna pieza eléctrica mientras se enchufa/desenchufa el producto.
- c.) El enchufe debe extraerse sin ejercer fuerza.
- d.) Si el producto está integrado en un mueble, este no debe presionar el enchufe mientras el producto está enchufado.
- e.) No deben conectarse 2 aparatos eléctricos simultáneamente a la misma toma.
- f.) Si es preciso sustituir el cable de alimentación, debe utilizarse un cable nuevo de tipo H05VV-F con las dimensiones 3x1,5 mm².
- g.) Es necesario prestar atención a los polos de apoyo de los terminales nulos. (Marrón = Fase, Azul = Neutral, Amarillo-verde = Conexión a tierra)

Nota: Asegúrese de que la conexión de alimentación (valores de tensión, potencia máxima y corriente) sea acorde con las funciones de las placas de cocina FRANKE.



Si el cable de alimentación resulta dañado, debe sustituirse por un cable o conjunto de cables diseñados específicamente y suministrados por el fabricante o el proveedor de servicio autorizado. Este producto contiene una conexión a tierra solo con fines funcionales.

Conexión de gas

Estas instrucciones están destinadas únicamente a personal cualificado y especializado. La instalación del aparato debe ser conforme a las normas vigentes. La conexión eléctrica debe desconectarse antes de iniciar cualquier procedimiento.

Advertencia: El tipo de gas y las condiciones de ajuste para este producto figuran en la placa de características.

Advertencia: Antes de colocar el producto, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo de gas y presión de gas) y los ajustes del producto sean adecuados.

El personal/proveedor de servicio autorizado encargado de la instalación debe realizar los ajustes e instalaciones conforme a las leyes de montaje vigentes en el país en cuestión.

El tipo de gas que debe utilizarse con las placas de cocina figura en la placa de características situada en la parte inferior de las placas. La conexión con el suministro de gas principal o la bombona de gas debe establecerse después de comprobar que el aparato se haya ajustado según el tipo de gas correspondiente. Si está ajustado correctamente, compruebe las siguientes instrucciones:

- Asegúrese de que los reguladores de GLP que utilice para el producto cuenten con la certificación TSE y tengan una presión de salida de 300 mmSS (30 mbar).
- Para una presión de 500 mmSS (50 mbar), debe utilizarse un regulador de GLP adecuado.
- La presión de gas natural es de 200 mmSS (20 mbar). Consulte a nuestros proveedores de servicio autorizados para la conversión a gas natural. Utilice tubos, arandelas o arandelas de sellado que cumplan las normas nacionales.

En algunos modelos se suministra una junta abocinada para su instalación en algunos países en los que dicha junta es obligatoria. En este caso, la junta abocinada debe conectarse con las placas de cocina.

Si las placas de cocina van a conectarse con el suministro de gas mediante una manguera flexible, la longitud de la manguera debe ser como máximo de **120 cm**.

- El extremo de la conexión de entrada de gas debe colocarse de modo que permita el libre movimiento de la conexión de la manguera flexible.
- La manguera flexible que vaya a conectarse no debe entrar de ningún modo en contacto con las piezas móviles del lugar destinado a una unidad (por ejemplo, un cajón), ni debe pasar por ninguna sección donde pueda provocar alguna obstrucción.
- A menos que el fabricante recomiende el uso de una manguera flexible, no desmonte el producto para su conexión.

Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación de gas, desconecte el suministro de gas.

Establezca la conexión comprobando que no haya presión en los tubos o juntas de conexión de las placas de cocina. Asegúrese de que los tubos no se enreden y provoquen ninguna obstrucción ni entren en contacto con esquinas puntiagudas.

Asegúrese de que la manguera de gas cuente con la certificación TSE y no pase por zonas calientes.

NOTA: No exponga la manguera de gas a cargas adicionales. Sustituya la manguera de gas de sus placas de cocina cada 4 ó 5 años aunque no esté dañada.

NOTA: Después de establecer la conexión, utilice espuma de jabón para comprobar si hay alguna fuga en los tubos. No utilice ningún fuego.

Siga el siguiente orden de instalación.

- 1.) Conecte el adaptador macho cilíndrico, la junta, el adaptador hembra de gas cónico-cilíndrico o cilíndrico-cilíndrico, respectivamente.
- 2.) Apriete los puntos de conexión con una llave para colocar los tubos.
- 3.) Coloque la junta de carbono en el suministro de gas principal utilizando un tubo rígido de cobre o un tubo flexible de acero.

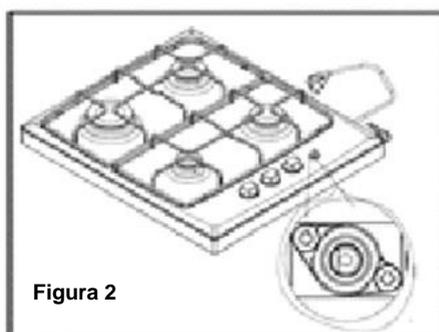
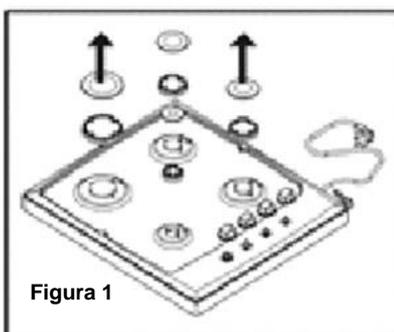
Advertencia: Utilice una solución de agua y jabón para comprobar por última vez si hay fugas en los tubos y no utilice nunca ningún fuego.

Ajuste de las placas de cocina para diferentes tipos de gas

Estas instrucciones están destinadas únicamente a personal cualificado y especializado.

La instalación del aparato debe ser conforme a las normas vigentes.

Todos los procedimientos deben llevarse a cabo mientras la conexión eléctrica está desconectada.



- Para la conversión, retire las tapas de los quemadores y los aros de llama en las placas de cocina. Retire los inyectores según la figura anterior y sustitúyalos por los inyectores de diámetros adecuados que se especifican en el manual de uso.
- Retire los mandos y juntas de goma de las placas de cocina, y realice el procedimiento utilizando un destornillador plano de precisión de modo que esté orientado hacia el tornillo de ajuste de la válvula.

- Para ajustar la posición de llama baja, gire el tornillo de ajuste de gas en la válvula y ajuste el flujo mínimo de gas. Instale el conjunto del quemador ajustado, encienda el quemador y coloque el mando en la posición mínima antes de realizar este ajuste.
- El tornillo regulador de flujo debe soltarse cuando las placas de cocina de GLP se conviertan a gas natural y apretarse cuando las placas de cocina de gas natural se conviertan a GLP.
- Una vez convertidas las placas de cocina, coloque primero las juntas de goma y, después, los mandos para finalizar el procedimiento.

El proveedor de servicio autorizado debe seguir estas instrucciones. El producto debe instalarse correctamente y conforme a las directrices vigentes.

Las placas de cocina deben desconectarse de la alimentación antes de llevar a cabo cualquier procedimiento. La placa de características de las placas de cocina indica el tipo de gas para el que han sido diseñadas las placas.

Después de colocar los inyectores, utilice jabón para comprobar si hay alguna fuga de gas. Para ello, aplique agua de lavado en la parte inferior de los inyectores.

Ponga el dedo sobre el inyector para bloquear la salida de gas y compruebe si hay burbujas en el punto de conexión del inyector.

Datos técnicos

Información técnica sobre los quemadores de gas

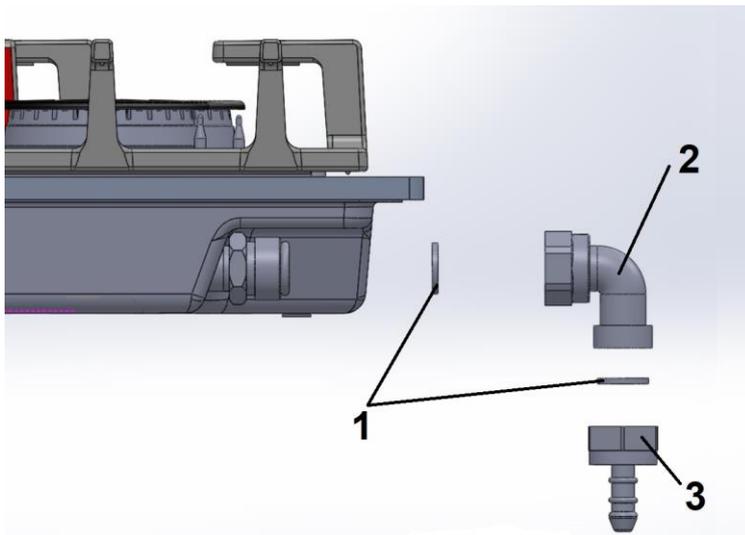
(G20-20 mbar) - (G30-30 mbar)

Quemador A 1 kW	Quemador SR 1,75 kW	Quemador R 3 kW	Quemador wok (2,5 kW) Ø 100	Quemador wok (3,3 kW) Ø 100	Quemador wok (3,8 kW) Ø 126
G30-30 Mbar GLP (0,50 mm)	G30-30 Mbar GLP (0,65 mm)	G30-30 Mbar GLP (0,85 mm)	G30-30 Mbar GLP (0,82 mm)	G30-30 Mbar GLP (0,89 mm)	G30-30 Mbar GLP (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 GLP (0,47 mm)	G30-37 Mbar GLP (0,62 mm)	G30-37 Mbar GLP (0,80 mm)			G30-37 Mbar GLP (0,93 mm)

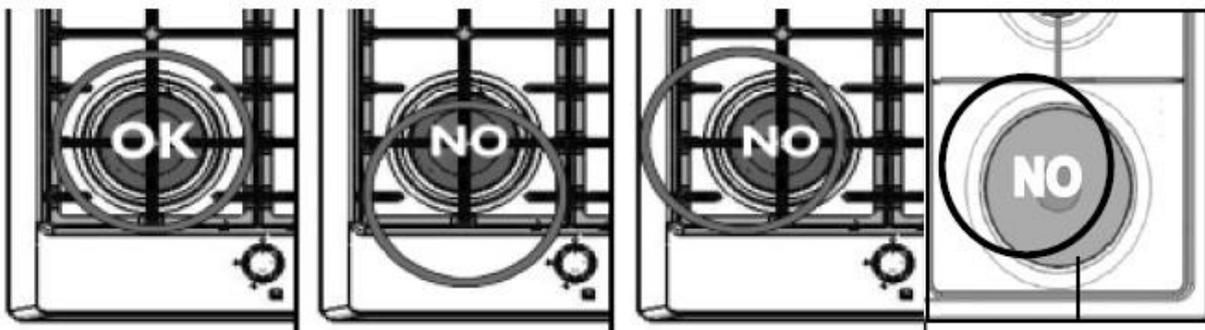
(G30-50 mbar)

Quemador A 0,9 kW	Quemador SR 1,79 kW	Quemador R 2,9 kW	Quemador wok (3,55 kW)
G30-50 Mbar GLP (0,43 mm)	G30-50 Mbar GLP (0,58 mm)	G30-50 Mbar GLP (0,75 mm)	G30-50 Mbar GLP (0,77 mm)

- 1. Junta de cabeza de cilindro/nitrilo**
- 2. Codo**
- 3. Entrada de manguera de GLP**



Al realizar la conversión de gas natural-GLP, utilice la entrada de manguera de GLP que se muestra en la figura para finalizar la conversión.



Las cacerolas con diámetros superiores a los indicados pueden provocar un sobrecalentamiento del mando de ajuste tal y como se muestra en la figura. Franke no se hace responsable de los daños resultantes de este uso incorrecto.

En los quemadores más cercanos a los botones, no utilice cacerolas con diámetros que superen los valores indicados para evitar un sobrecalentamiento de los botones.

Valores de eficiencia del producto

Basándose en la Directiva de requisitos de diseño ecológico para productos relacionados con la energía n.º 2009/125/CE, la siguiente información sobre el producto se facilita paralelamente al Reglamento n.º (UE) 66/2014 de la Comisión de la Unión Europea respecto a los requisitos de diseño ecológico para placas de cocina domésticas.

Información sobre placas de cocina domésticas de gas

Marca	FRANKE				
Tipo de placas	Placas de cocina integradas alimentadas con gas				
Identificador de modelo		Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	
		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C	
	Símbolo	Valor	Valor	Valor	Unidad
Número de quemadores alimentados con gas		4	5	5	
Eficiencia energética del quemador derecho trasero	EE quemador alimentado con gas	58,1	60,1	58,1	%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	60,1	58,1	60,1	%
Eficiencia energética del quemador izquierdo trasero	EE quemador alimentado con gas	60,1	60,1	60,1	%
Eficiencia energética del quemador central	EE quemador alimentado con gas	-	54,3	-	%
Eficiencia energética del quemador delantero-central	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	%
Eficiencia energética del quemador trasero-central	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	%
Eficiencia energética del quemador izquierdo	EE quemador alimentado con gas	-	-	54,3	%
Eficiencia energética de las placas de cocina alimentadas con gas	EE placas de cocina alimentadas con gas	59,4	58,2	58,2	%

Con el fin de especificar las funciones del producto, las mediciones y cálculos se han determinado según la norma indicada a continuación conforme a los requisitos de diseño ecológico. EN 30-2-1

Valores de eficiencia del producto

Basándose en la Directiva de requisitos de diseño ecológico para productos relacionados con la energía n.º 2009/125/CE, la siguiente información sobre el producto se facilita paralelamente al Reglamento n.º (UE) 66/2014 de la Comisión de la Unión Europea respecto a los requisitos de diseño ecológico para placas de cocina domésticas.

Información sobre placas de cocina domésticas de gas

Marca	FRANKE				
Tipo de placas	Placas de cocina integradas alimentadas con gas				
Identificador de modelo		Cristal	Cristal	Cristal	
		FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C	FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC WH C	FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C	
	Símbolo	Valor	Valor	Valor	Unidad
Número de quemadores alimentados con gas		4	5	5	
Eficiencia energética del quemador derecho trasero	EE quemador alimentado con gas	59,7	59,7	59,7	%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	59,7	59,7	59,7	%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	%
Eficiencia energética del quemador izquierdo trasero	EE quemador alimentado con gas	57,4	57,4	57,4	%
Eficiencia energética del quemador central	EE quemador alimentado con gas	-	54,5	54,5	%
Eficiencia energética del quemador delantero-central	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	%
Eficiencia energética del quemador trasero-central	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	%
Eficiencia energética del quemador izquierdo	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	%
Eficiencia energética de las placas de cocina alimentadas con gas	EE placas de cocina alimentadas con gas	58,9	57,8	57,8	%

Con el fin de especificar las funciones del producto, las mediciones y cálculos se han determinado según la norma indicada a continuación conforme a los requisitos de diseño ecológico. EN 30-2-1

Valores de eficiencia del producto

Basándose en la Directiva de requisitos de diseño ecológico para productos relacionados con la energía n.º 2009/125/CE, la siguiente información sobre el producto se facilita paralelamente al Reglamento n.º (UE) 66/2014 de la Comisión de la Unión Europea respecto a los requisitos de diseño ecológico para placas de cocina domésticas.

Información sobre placas de cocina domésticas de gas

Marca	FRANKE						
Tipo de placas	Placas de cocina integradas alimentadas con gas						
Identificador de modelo		Cristal	Cristal	Cristal	Cristal	Cristal	
		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	
	Símbolo	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Unidad
Número de quemadores alimentados con gas		2	4	4	5	5	
Eficiencia energética del quemador derecho trasero	EE quemador alimentado con gas	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	-	-	%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Eficiencia energética del quemador izquierdo trasero	EE quemador alimentado con gas	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Eficiencia energética del quemador central	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	53,7	53,7	%
Eficiencia energética del quemador delantero-central	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	-	-	%
Eficiencia energética del quemador trasero-central	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	-	-	%
Eficiencia energética del quemador izquierdo	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	-	-	%
Eficiencia energética de las placas de cocina alimentadas con gas	EE placas de cocina alimentadas con gas	58,1	59,4	58,9	58	58	%

Con el fin de especificar las funciones del producto, las mediciones y cálculos se han determinado según la norma indicada a continuación conforme a los requisitos de diseño ecológico. EN 30-2-1

Valores de eficiencia del producto

Basándose en la Directiva de requisitos de diseño ecológico para productos relacionados con la energía n.º 2009/125/CE, la siguiente información sobre el producto se facilita paralelamente al Reglamento n.º (UE) 66/2014 de la Comisión de la Unión Europea respecto a los requisitos de diseño ecológico para placas de cocina domésticas.

Información sobre placas de cocina domésticas de gas

50 mbar es el valor de eficiencia.

Marca	FRANKE			
Tipo de placas	Placas de cocina integradas alimentadas con gas			
Identificador de modelo		Cristal		
		FHNS 603 2G TC BK C	FHNS 603 2G TC WH C	
	Símbolo	Valor		Unidad
Número de quemadores alimentados con gas		3		
Eficiencia energética del quemador derecho trasero	EE quemador alimentado con gas	57,4		%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	-		%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	-		%
Eficiencia energética del quemador izquierdo trasero	EE quemador alimentado con gas	-		%
Eficiencia energética del quemador central	EE quemador alimentado con gas	54,4		%
Eficiencia energética del quemador delantero-central	EE quemador alimentado con gas	-		%
Eficiencia energética del quemador trasero-central	EE quemador alimentado con gas	-		%
Eficiencia energética del quemador izquierdo	EE quemador alimentado con gas	55,9		%

Con el fin de especificar las funciones del producto, las mediciones y cálculos se han determinado según la norma indicada a continuación conforme a los requisitos de diseño ecológico.

EN 30-2-1

Valores de eficiencia del producto

Basándose en la Directiva de requisitos de diseño ecológico para productos relacionados con la energía n.º 2009/125/CE, la siguiente información sobre el producto se facilita paralelamente al Reglamento n.º (UE) 66/2014 de la Comisión de la Unión Europea respecto a los requisitos de diseño ecológico para placas de cocina domésticas.

Información sobre placas de cocina domésticas de gas

Marca	FRANKE			
Tipo de placas	Placas de cocina integradas eléctricas y de gas			
		Inoxidable	Inoxidable	
Identificador de modelo		FHNL 604 3G 1E XS E	FHNG 604 3G 1E BK C	
	Símbolo	Valor	Valor	Unidad
Número de zonas de cocción y/o quemadores		1	1	
Tecnología de calentamiento (incluyendo zonas de cocción por inducción y quemadores, zonas de cocción con disipación del calor, placas sólidas)		Placa sólida	Placa sólida	
Diámetro de superficies útiles de zonas de cocción eléctricas y/o superficies para zonas de cocción redondas (redondeadas a 5 mm aprox.)	Ø	14,5	14,5	cm
Anchura y longitud de superficies útiles de zonas de cocción eléctricas o superficies para zonas o áreas de cocción no redondas (redondeadas a 5 mm aprox.)	L W	-	-	cm
Consumo de energía por zona de cocción/quemador en kg	CE aparato de cocción eléctrico	205	205	Wh/kg
Número de quemadores alimentados con gas		3	3	
Eficiencia energética del quemador derecho trasero	EE quemador alimentado con gas	58,1	60,1	%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	-	-	%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	60,1	60,1	%
Eficiencia energética del quemador izquierdo trasero	EE quemador alimentado con gas	-	-	%
Eficiencia energética del quemador central	EE quemador alimentado con gas	-	-	%
Eficiencia energética del quemador delantero-central	EE quemador alimentado con gas	-	-	%
Eficiencia energética del quemador trasero-central	EE quemador alimentado con gas	-	-	%
Eficiencia energética del quemador izquierdo	EE quemador alimentado con gas	-	-	%
Eficiencia energética de las placas de cocina alimentadas con gas	EE placas de cocina alimentadas con gas	59,1	60,1	%

Con el fin de especificar las funciones del producto, las mediciones y cálculos se han determinado según la norma indicada a continuación conforme a los requisitos de diseño ecológico. EN 30-2-1