FRANKE

IT

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

EN

Instructions for installation and use
Built-in hob

FR

Instructions d'installation et d'utilisation
Plaque encastrée

ES

Instrucciones de instalación y uso
Placas de cocina integradas

MODEL

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

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

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

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

1301801310-1_07.05.2021_Rev.1

Indice

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

Avvertenze per la sicurezza

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

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

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

Avvertenze generali

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

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

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

ATTENZIONE:
Il prodotto e le sue parti accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Evitare di toccare le parti calde.
I bambini di età inferiore a otto anni non devono usare il prodotto senza la supervisione dei genitori.

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

Azioni da evitare

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

Cosa fare quando si sente odore di gas

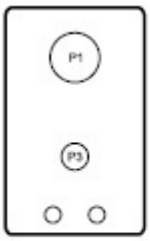
- Non usare il fuoco. Non fumare. Non usare i pulsanti/tasti di apparecchi elettrici. Non usare telefoni fissi o cellulari.
- Chiudere tutte le valvole degli apparecchi a gas e dei contatori del gas.
- Aprire porte e finestre.
- Se l'odore di gas persiste, lasciare subito l'abitazione.
- Avvisare i vicini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

Importante

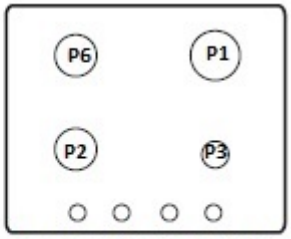
- Non collocare pentole instabili o deformate sui bruciatori perché potrebbero cadere o traboccare.
- Se il prodotto è dotato di un coperchio, accertarsi che tutti i bruciatori si siano raffreddati prima di chiuderlo.
- Non chiudere il rubinetto di erogazione del gas mentre il piano cottura è in funzione.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

  Ad esempio: aprire una finestra, usare una ventilazione più efficiente o rinforzare il sistema di aerazione meccanica, se è presente.
  Il produttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti dalle situazioni seguenti.
  Installazione errata o uso inidoneo, errato o inappropriato.

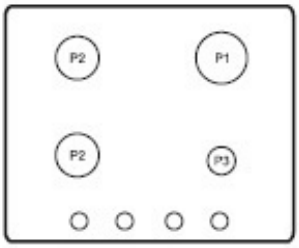
Modelli e pannello di controllo



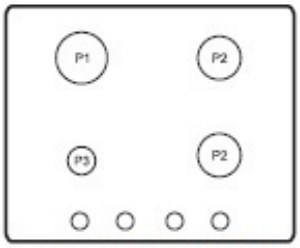
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



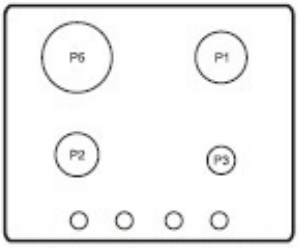
FHNL 604 3G TC XS E



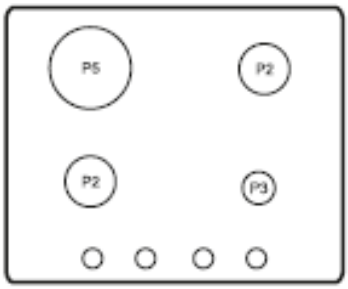
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



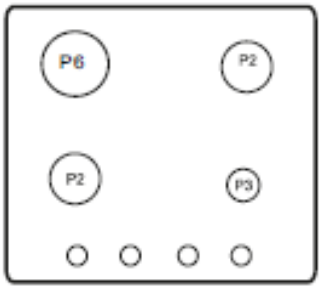
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



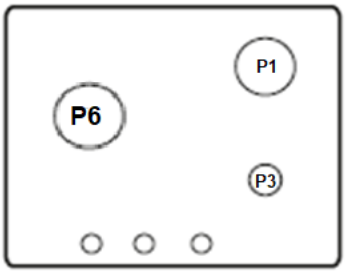
FHNL 604 3G 1E XS E



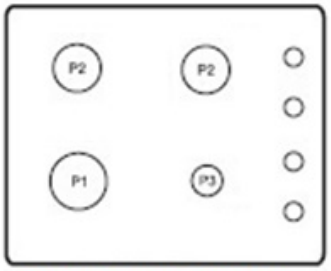
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



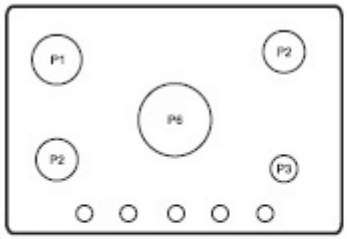
FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C



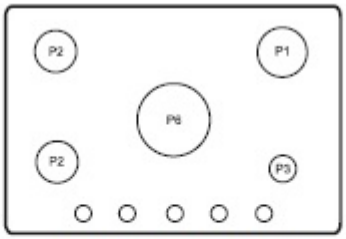
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

P1) Bruciatore rapido
P2) Bruciatore semi-rapido
P3) Bruciatore ausiliario
P4) Piastra riscaldante ø 180
P5) Piastra riscaldante ø 145
P6) Bruciatore rapido per wok

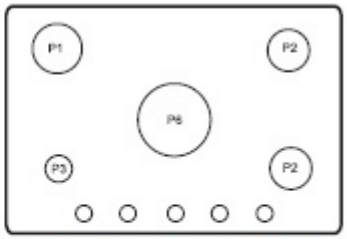
Modelli e pannello di controllo



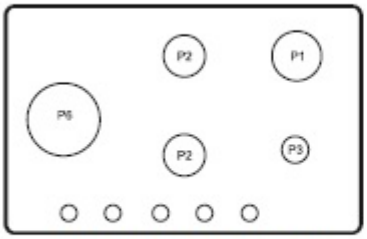
FHNL 705 4G TC XS E



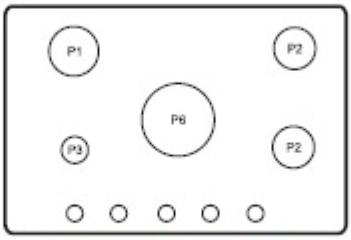
FHNG 705 4G TC BK C



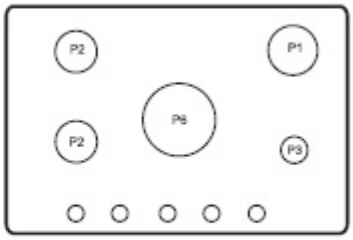
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC GR C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C



FHNL 905 4G TC XS C



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



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Bruciatore rapido
P2) Bruciatore semi-rapido
P3) Bruciatore ausiliario
P4) Piastra riscaldante ø 180
P5) Piastra riscaldante ø 145
P6) Bruciatore rapido per wok

	MODELLI								
	FHNG 302 2G BK C **FHNL 302 2G XS C**	**FHNL 604 4G XS E** **FHNG 604 4G BK C** **FHNS 604 4G BK C** **FHNS 604 4G WH C** **FHNS 604 4G GR C** **FHNS 604 4G BR C** **FHNS 604 4G CR C** **FHNS 604 4G S BK E** **FHNS 604 4G S WH E**	**FHNG 604 4G TC BK C**	**FHNL 604 3G 1E XS E**	**FHNL 705 4G TC XS E** **FHNS 705 4G TC WH C** **FHNS 705 4G TC BK C** **FHNS 705 4G TC GR C** **FHNS 705 4G TC BR C** **FHNS 705 4G TC CR C**	**FHNG 705 4G TC BK C** **FHNL 905 4G TC XS C** **FHNS 905 4G TC BK C** **FHNS 905 4G TC WH C** **FHNG 905 4G TC BK C**	**FHNG 604 3G 1E BK C**	**FHNL 604 3G TC XS E**	**FHNS 603 2G TC BK C** **FHNS 603 2G TC WH C**
Numero di bruciatori	2 bruciatori a gas	4 bruciatori a gas	3 bruciatori a gas 1 bruciatore per wok	3 bruciatori a gas 1 piastra riscaldante	4 bruciatori a gas 1 bruciatore per wok		3 bruciatori a gas 1 piastra riscaldante	3 bruciatori a gas 1 bruciatore per wok	2 bruciatori a gas 1 bruciatore per wok
Bruciatore ausiliario (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1		x1	x1	x1
Bruciatore normale (SR) (1,75 kW)	-	x2	x2	x1	x2		x2	x1	-
Bruciatore ad alta potenza (R) (3kW)	x1	x1	-	x1	x1		-	x1	x1
Bruciatore ad alta potenza (R) (2,5 kW)	-	-	x1	-	-		-	-	-
Bruciatore ad alta potenza (R) (3,3 kW)	-	-	-	-	-		-	x1	-
Bruciatore per wok (3,8 kW)	-	-	-	-	x1		-	-	x1
Bruciatore Ceran	-	-	-	-	-		-	-	--
Piastra riscaldante	-	-	-	1500 W	-		1500 W	-	-
Potenza totale	4 kW	7,5 kW	7 kW	7,25 kW	11,3 kW		6 kW	9.05 kW	7.8 kW
Consumo di gas G20-20 mbar	381 l/h	715 l/h	667 l/h	548 l/h	1077 l/h		429 l/h	863 I/h	743 I/h
Consumo di gas G30-30 mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h		327 g/h	658 g/h	568 g/h
Consumo di gas G30-37 mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h		327 g/h	658 g/h	568 g/h
Categoria gas	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+		II2H3+	II2H3+	II2H3+
Classe di installazione	3	3	3	3	3		3	3	3
Alimentazione	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz		220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz
Valvola di blocco gas	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale		Opzionale	Opzionale	Opzionale
Cavo di alimentazione	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ		SÌ	SÌ	SÌ
Accensione elettronica	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ		SÌ	SÌ	SÌ
Dimensioni del prodotto	**FHNG 302 2G BK C** 320x520 mm **FHNL 302 2G XS C** 305x510mm	**FHNL 604 4G XS E** 580x510mm **FHNG 604 4G BK C** **FHNS 604 4G BK C** **FHNS 604 4G WH C** **FHNS 604 4G GR C** **FHNS 604 4G BR C** **FHNS 604 4G CR C** **FHNS 604 4G S BK E** **FHNS 604 4G S WH E** 590x520mm	**FHNG 604 4G TC BK C** 590x520 mm	**FHNL 604 3G 1E XS E** 580x510 mm	**FHNL 705 4G TC XS E** 680x510mm **FHNS 705 4G TC WH C** **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** 590x520 mm	**FHNS 603 2G TC BK C** **FJNS 603 2G TC WH C** 590x520mm

Introduzione

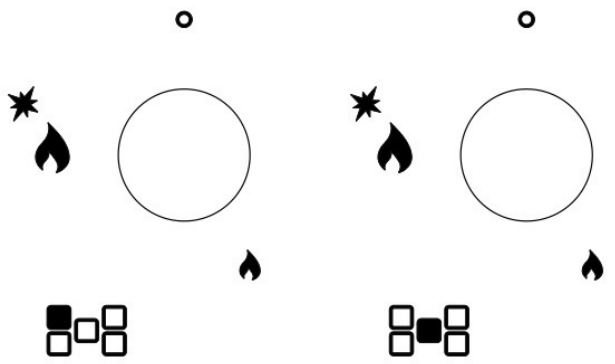
Grazie per avere scelto questo prodotto Franke. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le avvertenze e le raccomandazioni contenute nel manuale d'uso. Sarà così possibile usare e mantenere il prodotto in modo efficiente per un periodo prolungato.
Questo apparecchio deve essere installato in ambienti adeguatamente ventilati conformemente alle norme vigenti. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare il prodotto. Conservare il presente manuale d'uso in un luogo sicuro per riferimento futuro.

Uso

Accensione dei bruciatori

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

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



Circolino
Icona di accensione
Fiamma grande
Fiamma piccola

Rubinetto chiuso
Accenditore
Intensità massima
Intensità minima

Uso dei bruciatori

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

Diametri delle pentole adatti

Bruciatore	**Diametri delle pentole ø**
Bruciatore piccolo	Da ø12 a ø16
Bruciatore medio	Da ø14 a ø20
Bruciatore grande	Da ø18 a ø24
Bruciatore per wok	Da ø22 a ø26
Piastra riscaldante	Da ø14 a ø18

Corretto posizionamento dei cappucci per bruciatori

Le griglie e i cappucci dei bruciatori devono essere posizionati correttamente per consentire il funzionamento appropriato del piano cottura. (Figura 1)
In particolare la candela di accensione e le parti del bruciatore correlate alla funzione di accensione devono essere posizionate perfettamente.
Assicurarsi che la fiamma sia blu e che non venga emesso alcun rumore. Se la fiamma è gialla o se viene emesso rumore durante la prima accensione, spegnere il piano cottura e verificare che i bruciatori siano posizionati correttamente. Se il problema persiste consultare il fornitore di servizi autorizzato.

Figura 1

Dispositivo di sorveglianza di fiamma

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

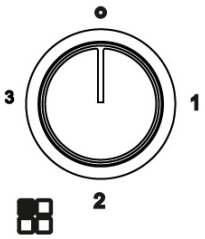
almeno 60 secondi prima di ripetere la procedura di accensione. Ripetere la procedura di accensione dopo che sono trascorsi 60 secondi.

Uso della piastra riscaldante

Avvertenze

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

Uso



Manopola di controllo dell'intensità 3+1

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

Per accendere la piastra:

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

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

Manopola di controllo dell'intensità 3+1

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

Le impostazioni consigliate sono fornite a titolo indicativo. È necessario aumentare l'intensità nei seguenti casi:
- quando si cuoce con una grande quantità di liquido;
- per porzioni abbondanti;
- quando si usano pentole senza coperchio.

Raccomandazioni

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

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

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

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

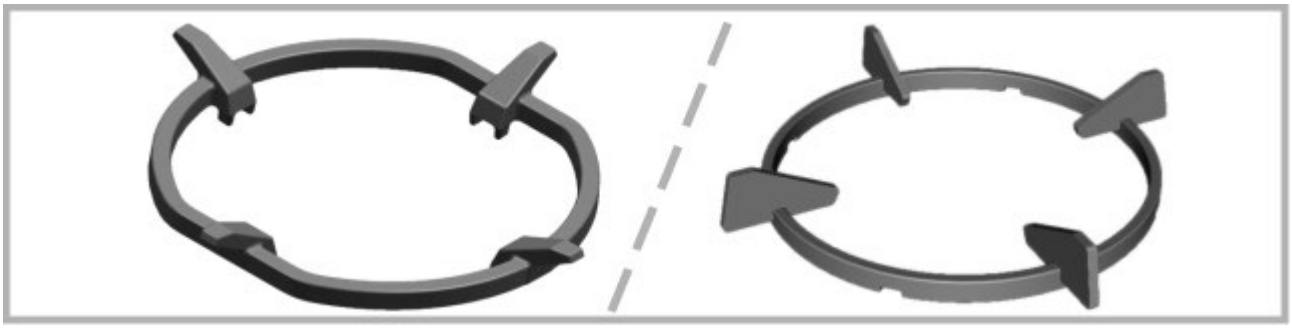
*** Usare pentole dal fondo piatto e con un diametro adeguato, che copra tutta la superficie della piastra riscaldante.**

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

Cause di rottura e danneggiamento del vetro

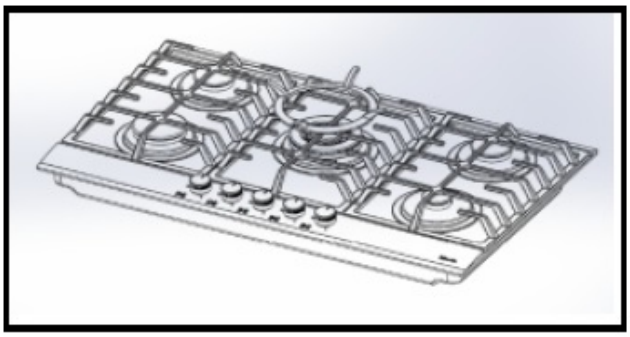
1. Urti e/o residui, graffi profondi dovuti a qualsiasi motivo.
2. Possibili urti delle pentole contro i bordi del vetro del piano cottura.
3. Liquidi freddi versati sul vetro, fuoriuscita di alimenti contenenti zucchero e sostanze alcaline durante il processo di cottura.
4. Spostamento della fiamma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

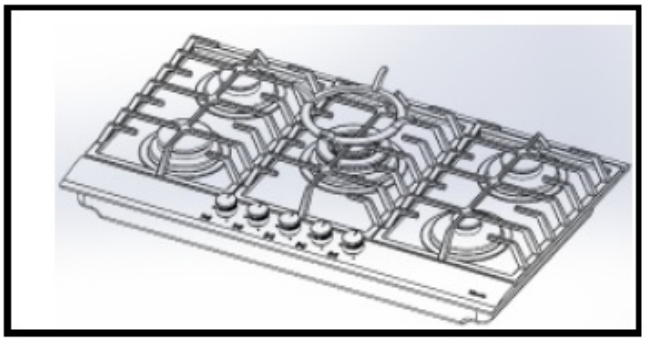
Uso del bruciatore per wok



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

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

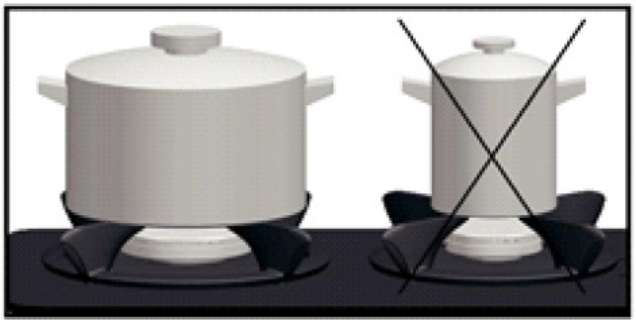


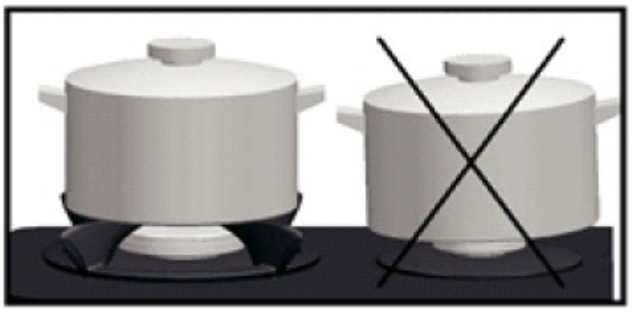


Uso delle griglie e raccomandazioni

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

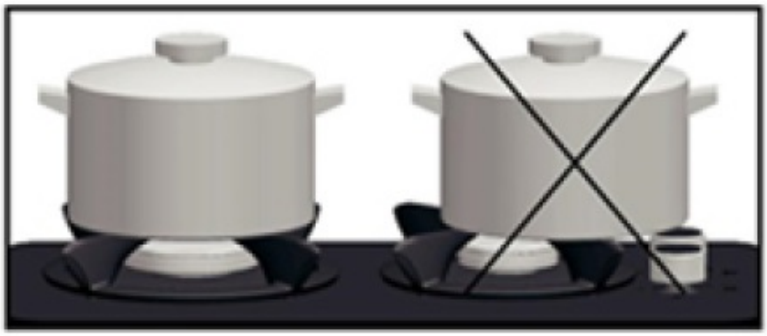
- Non usare pentole con il fondo danneggiato, poiché potrebbero risultare sbilanciate sulle griglie.





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

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



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

Attenzione:

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

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

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

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

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

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

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

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

Servizio post-vendita

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

Installazione

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

Preparazione del piano di lavoro

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

Installazione del prodotto nel piano di lavoro

Dopo avere effettuato i collegamenti, applicare intorno ai bordi del piano cottura una striscia di schiuma EPDM, fornita unitamente alle parti da installare. Stringere leggermente il gancio di fissaggio e usare un coltello ricurvo per eliminare la schiuma EPDM in eccesso.
Si raccomanda di indossare i guanti onde evitare incidenti durante l'installazione.

Informazioni sull'installazione dell'apparecchio

Attenzione:
Questo apparecchio deve essere installato in ambienti adeguatamente ventilati conformemente alle norme vigenti. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare il prodotto.
Attenzione:
Questo prodotto non è collegato a un dispositivo che consente lo scarico dei prodotti della combustione. Questo prodotto deve essere collegato e installato conformemente alle vigenti norme in materia di installazione. È necessario prestare particolare attenzione ai requisiti riguardanti la ventilazione.

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

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

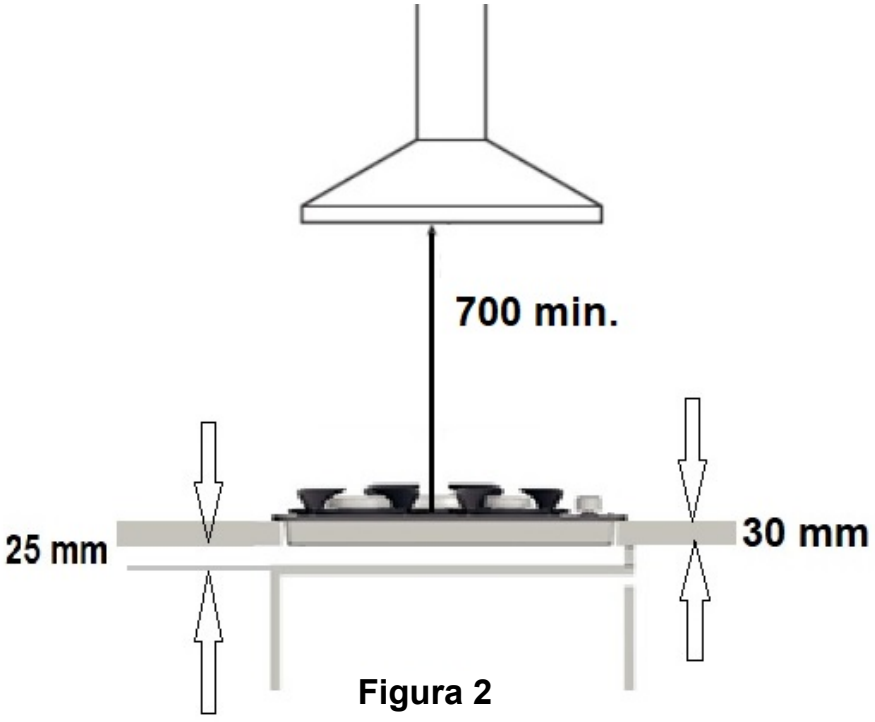
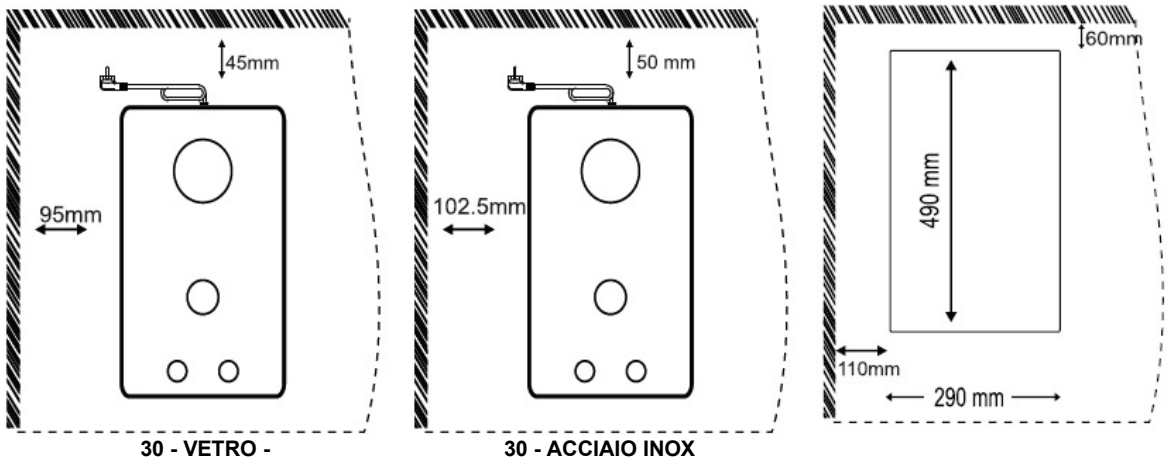
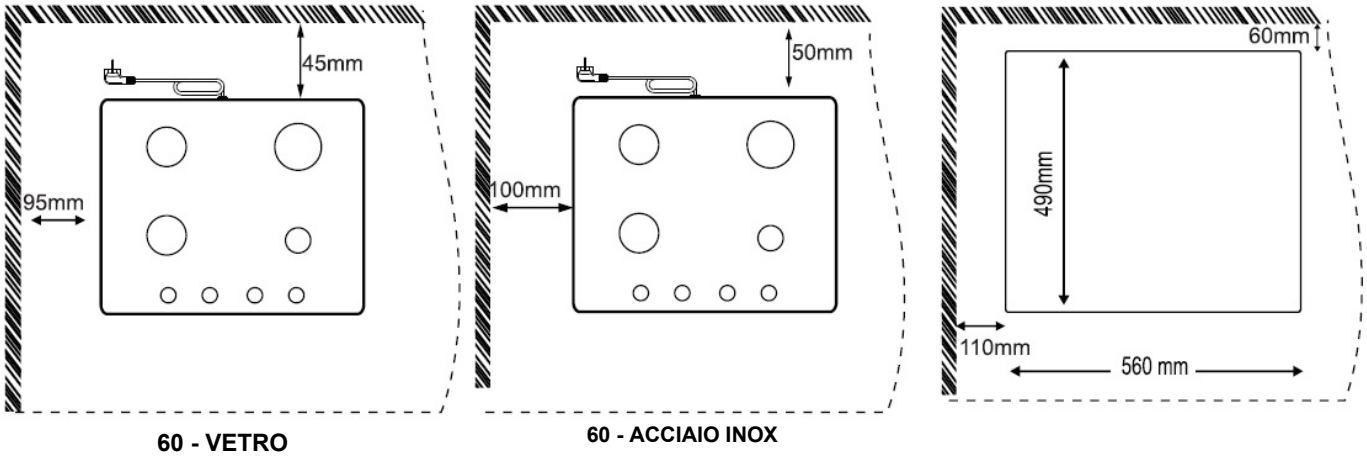


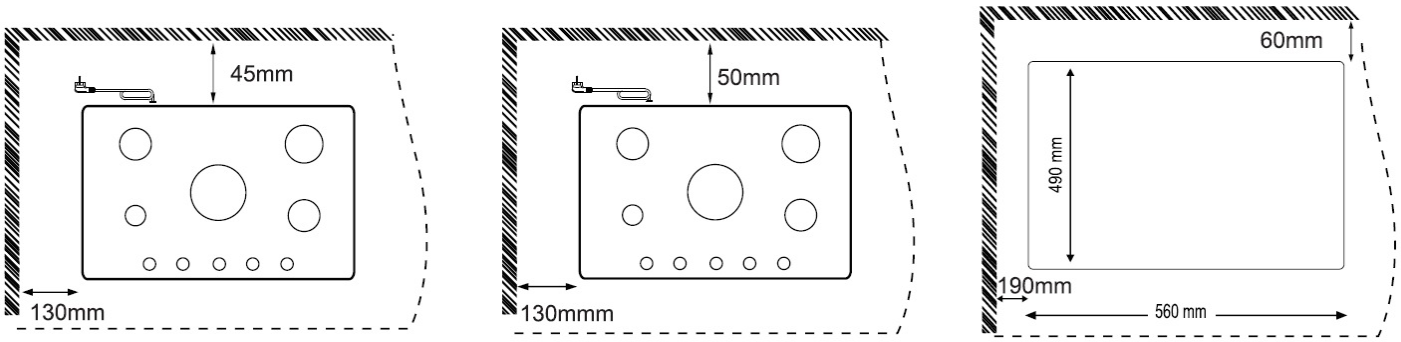
Figura 2



30 - VETRO - **30 - ACCIAIO INOX**



60 - VETRO **60 - ACCIAIO INOX**



70 - VETRO **70 - ACCIAIO INOX**

Figura 3

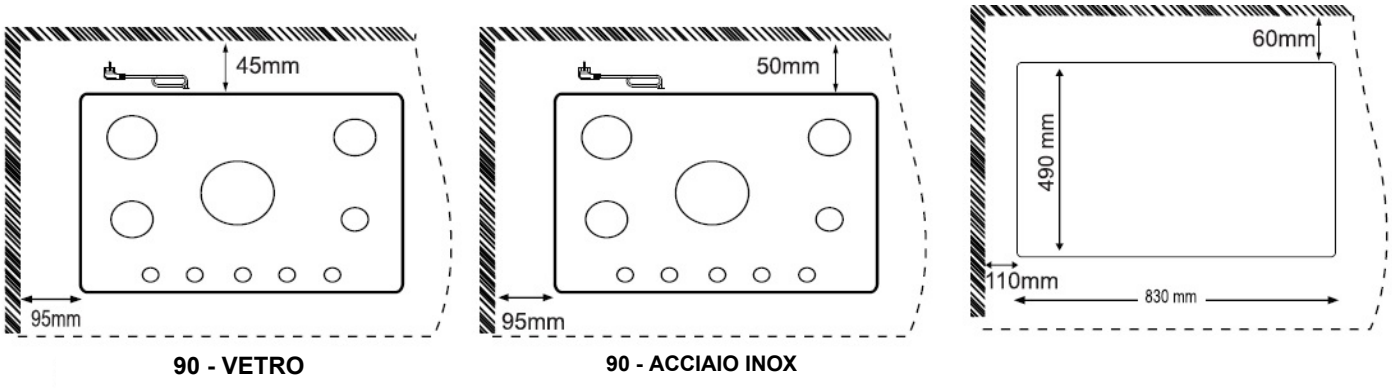


Figura 3

Collegamento del tubo del gas

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

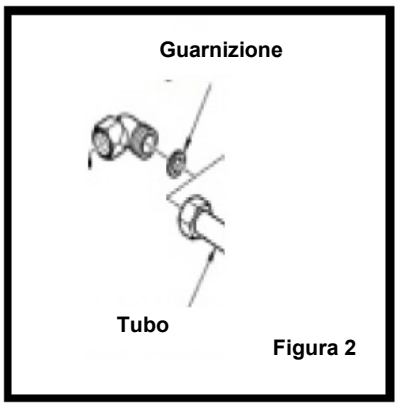


Figura 2

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

Ventilazione dell'ambiente

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

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

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

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

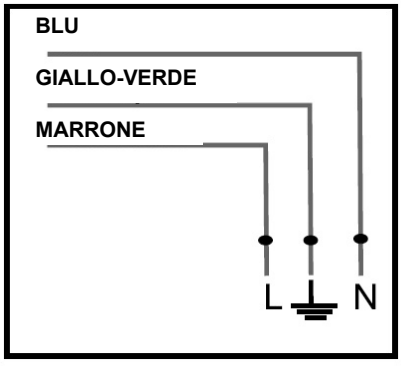
Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che non si verifichi un calo di pressione dovuto al malfunzionamento di un altro prodotto usato nella stanza in cui si trovano i fori di ventilazione. Garantire la ventilazione adeguata tra i due ambienti mediante aree libere contigue, ad esempio aumentando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

Collegamento di apparecchi elettrici

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

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

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



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

Collegamento di apparecchi a gas

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

Attenzione: Il tipo di gas e le corrette impostazioni di questo prodotto sono indicati sull'etichetta del modello.
Attenzione: Prima di installare il prodotto, verificare che le condizioni di distribuzione a livello locale (tipo di gas e pressione del gas) e le impostazioni del prodotto siano idonee.
Il tecnico o il fornitore di servizi autorizzato che esegue l'installazione deve attenersi alle norme in materia di installazione in vigore nel paese in questione.

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

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

Per alcuni modelli viene fornito un giunto svasato ai fini dell'installazione nei paesi in cui il giunto svasato è obbligatorio. In tal caso il giunto svasato deve essere collegato al piano cottura.
Se il piano cottura viene collegato alla fonte di gas mediante un tubo flessibile, la lunghezza del tubo non deve superare **120 cm**.

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

Prima di procedere all'installazione di un apparecchio a gas, chiudere il rubinetto di erogazione del gas.
Accertarsi che non vi sia pressione nei giunti e nei tubi di collegamento del piano cottura. Verificare che i tubi non siano aggrovigliati, non causino ostruzioni e non vengano a contatto con spigoli affilati.
Assicurarsi che il tubo del gas sia provvisto della certificazione TSE e che non passi attraverso zone calde.
NOTA: non esporre il tubo del gas a carichi aggiuntivi. **Sostituire il tubo del gas del piano cottura ogni 4 o 5 anni anche se non è danneggiato.**
NOTA: dopo avere effettuato il collegamento, usare una soluzione di acqua saponata per verificare che i tubi non presentino perdite. Non usare il fuoco.

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

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

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

Impostazione del piano cottura per diversi tipi di gas

Le istruzioni seguenti sono rivolte esclusivamente a personale qualificato e specializzato.
L'apparecchio deve essere installato conformemente agli standard in vigore.
Prima di eseguire le procedure descritte è necessario staccare la corrente.

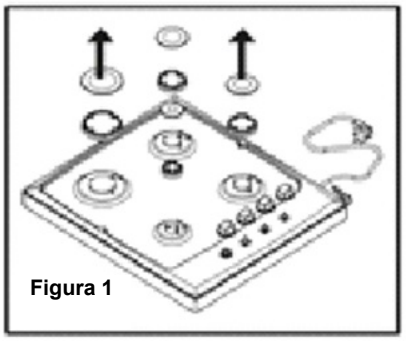


Figura 1

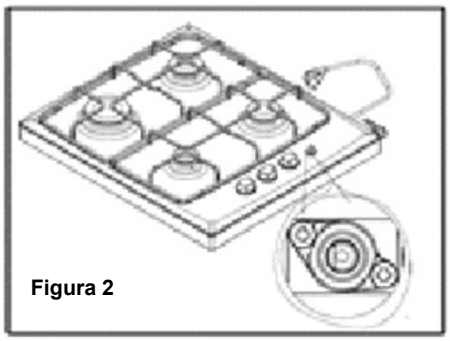


Figura 2

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

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

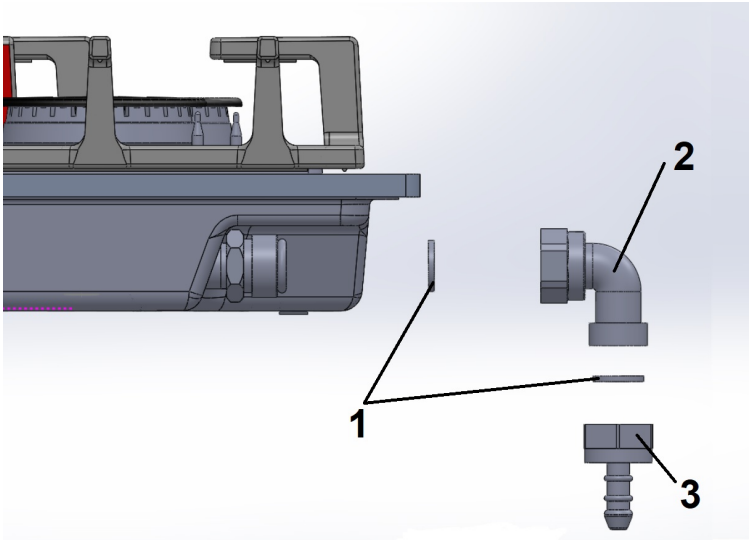
Queste istruzioni sono rivolte esclusivamente ai fornitori di servizi autorizzati. Il prodotto deve essere installato in modo corretto e conformemente alle norme vigenti.
Prima di procedere all'installazione, il piano cottura deve essere scollegato dalla fonte di alimentazione elettrica. L'etichetta presente sul piano cottura indica per quale tipo di gas l'apparecchio è stato progettato.
Dopo avere posizionato gli iniettori, usare una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. A tale scopo, applicare la soluzione sul fondo degli iniettori.
Posizionare un dito sull'iniettore per bloccare l'uscita del gas e controllare se sono presenti bollicine nel punto di collegamento dell'iniettore.

Dati tecnici

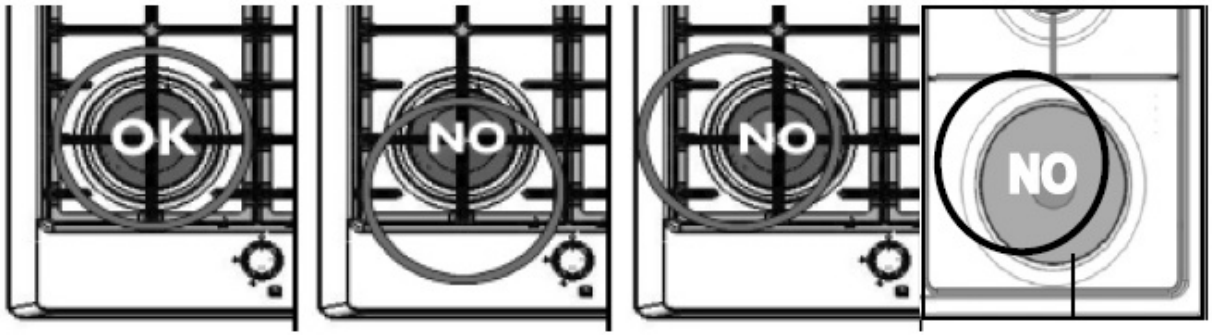
Informazioni tecniche sui bruciatori a gas
(G20-20 mbar) - (G30-30 mbar) - (G30-37 mbar)

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

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



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



Le pentole con diametri superiori a quelli indicati possono causare il surriscaldamento della manopola di regolazione. Franke non potrà essere ritenuta responsabile dei danni derivanti da un uso inappropriato.
Sui bruciatori posti vicino ai pulsanti utilizzare solo pentole il cui diametro non superi i valori indicati, onde evitare il surriscaldamento dei pulsanti.

Valori di efficienza del prodotto

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

Informazioni sui piani cottura a gas per uso domestico

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

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

Valori di efficienza del prodotto

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

Informazioni sui piani cottura a gas per uso domestico

Marca	FRANKE				
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas da incasso				
Codice modello		Vetro 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	Vetro 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	Vetro FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Unità di misura
Numero di bruciatori a gas		4	5	5	
Efficienza energetica del bruciatore posteriore destro	EE bruciatore a gas	59,7	59,7	59,7	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore destro	EE bruciatore a gas	59,7	59,7	59,7	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore posteriore sinistro	EE bruciatore a gas	57,4	57,4	57,4	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale	EE bruciatore a gas	-	54,5	54,5	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale anteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas	58,9	57,8	57,8	%

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

Valori di efficienza del prodotto

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

Informazioni sui piani cottura a gas per uso domestico

Marca		FRANKE					
Tipo di piano cottura		Piano cottura a gas da incasso					
Codice modello		Vetro FHNG 302 2G BK C	Vetro FHNG 604 4G BK C	Vetro FHNG 604 4G TC BK C	Vetro FHNG 705 4G TC BK C	Vetro FHNG 905 4G TC BK C	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Unità di misura
Numero di bruciatori a gas		2	4	4	5	5	
Efficienza energetica del bruciatore posteriore destro	EE bruciatore a gas	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore destro	EE bruciatore a gas	-	-	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Efficienza energetica del bruciatore posteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale	EE bruciatore a gas	-	-	-	53,7	53,7	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale anteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	-	-	-	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas	58,1	59,4	58,9	58	58	%

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

Valori di efficienza del prodotto

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

Informazioni sui piani cottura a gas per uso domestico

Marca		FRANKE			
Tipo di piano cottura		Piano cottura a gas da incasso			
Codice modello		Vetro FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C	Vetro FHNL 604 3G TC XS E	Vetro FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Unità di misura
Numero di bruciatori a gas		3	4	4	
Efficienza energetica del bruciatore posteriore destro	EE bruciatore a gas	57,5	58,1	58.7	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore destro	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore anteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	60,1	58.9	%
Efficienza energetica del bruciatore posteriore sinistro	EE bruciatore a gas	-	54,0	58.7	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale	EE bruciatore a gas	54,4	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale anteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro	EE bruciatore a gas	-	-	-	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	EE piano cottura a gas	55,9	57.4	58,7	%

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

Valori di efficienza del prodotto

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

Informazioni sui piani cottura a gas per uso domestico

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

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

FRANKE

EN

Instructions for installation and use
Built-in hob

MODEL

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

Table of contents

Table of contents 3
Safety warnings 4
General warnings 4
Models and Control Panel 7
Models and Control Panel 8
Introduction 1
Use 1
Correct positioning of the burner caps 2
Fire fighting device (FFD) 2
Using the hotplate 3
Reasons for glass breakage and damage 4
Using the Wok burner 5
Using the grills and recommendations 6
Cleaning and care of the hob 8
After-sales services 9
Installation 9
Installation information of the appliance 9
Connecting the gas pipe 12
Electrical connection 13
Gas Connection 14
Setting the hob for different types of gas 15
Technical data 16
Product efficiency values 18
Product efficiency values 19
Product efficiency values 20
Product efficiency values 21
Product efficiency values 23

Safety warnings

Please consult the authorised service provider if you encounter any of the following situations right after unpacking the product.

- **If you doubt that there are missing parts,**
- **If the power cable is damaged,**
- **If you do not have sufficient information about the operation of the product.**

This product is set to 220-240/50-60 Hz.

General warnings

To ensure that this household appliance is efficient and safe, please consult only the authorised technical service provider;

- **Please ask for only original spare parts to be used.**
- **This product is designed for household use; it is not intended for professional use. Do not try to modify its features.**
- **Symbols of the countries to which the products will be sent and where they will be used are given on the type labels.**
- **The electrical system of the product is under warranty only if the product has a grounded connection as stipulated by law.**
- **If the cable or the plug is damaged, get a new one from the supplier and have the damaged cable/plug replaced with the new one. This must be done by qualified persons.**
- **Please do not touch the hob's grills, where cooking is performed. These may be very hot. Keep children away from the grills and use the grills for the sole purpose of cooking. Do not use for any other purpose.**
- **This product can be used only for cooking. Do not use it for other purposes such as heating the room.**
- **If there is a problem with the operation of the product before or after any maintenance process, disconnect it from the power source.**
- **When the product is not in use, make sure that the buttons are in off position.**
- **Do not pass the gas hose or power cable through heated parts of the product.**
- **Keep combustible and inflammable materials away from the product.**

- **If you are not going to use your product, set all buttons to "OFF" position and then turn off the supply tap.**
- **Do not leave the hob unattended when it is in use, check it at frequent intervals.**
- **For glass hobs, if the glass of the hob cracks and/or breaks, unplug the product to avoid electric shock and call the authorised service provider.**
- **Do not place sharp objects on the hob.**
- **Do not heat closed tins or glass jars.**
- **Do not place empty pots or vessels on operating cooking zones. The glass surface may get damaged.**
- **As the top surface of the product may be hot, do not put plastic or aluminum vessels on it.**
- **Do not let children play with the product.**
- **This product can be used by children at the age of 8 and older, and by persons who have limited physical, sensory or mental capabilities or who lack experience and knowledge on the condition that they use the product safely, they are supervised and informed about possible dangers.**

  Figures included in this manual are for schematic purposes only and may not exactly match with your product.
- **Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. These values may vary according to the usage of the product and ambient conditions.**

WARNING:
The product or its accessible parts may be hot during use. Please do not touch the heated parts.
Children under the age of eight must not use the product without the attendance of their parents.

Parts that children should not touch:

- The product and its controls in general,
- Packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.)
- The product may be too hot during and after use;
- Unused product (in this case, measures must be taken against parts that might pose a risk).

Please avoid doing the following

- Touching the product with damp parts of your body,
- Using the product barefoot,
- Pulling the product itself or the power cable to unplug the product,
- Performing inappropriate and dangerous processes,
- Leaving the cables of other electrical appliances in touch with the hot parts of the product,
- Exposing the product to atmospheric conditions,
- Using the product as a support to lean on,
- Leaving inflammable liquids near the product,
- Using adapters, plug multipliers and/or extension cables,
- Having the installation and repair works done by unqualified persons.

What to do when you smell gas

- Do not use fire. Do not smoke. Do not use the buttons/keys of any electrical appliance. Do not use fixed or mobile phones.
- Turn off all the valves on products powered by gas and on gas meters.
- Open the doors and windows.
- If you still smell gas, leave the house immediately.
- Warn the neighbours,
- Call the fire brigade. Use a telephone outside the home.
- Do not enter the house until it is declared that it is safe to do so.

Important

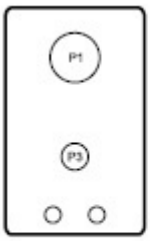
- Do not place unbalanced or deformed pots on the burner since they may fall down or cause overflow.
- If the product has a cover, make sure that all the burners have cooled down before closing it.
- Do not turn off the supply tap when the hob is running.
- Before installation, make sure that the gas distribution conditions comply with those indicated on the product. The gas to be used is indicated on the type label located on the lower table of the product.
- This product is not connected to a device that enables the discharge of combustion products, and must be installed and connected in accordance with the applicable laws.
- Gas hobs generate heat and humidity in the environment where they are installed. Make sure that the room is well-ventilated; keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation appliance (suction hood with exhaust pipe). Intensive use of the product for a long time requires an auxiliary ventilation;

  E.g. opening a window, using a more efficient ventilation or reinforcing the mechanical ventilation system, if any.

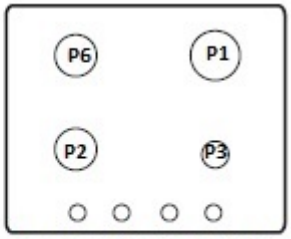
  The manufacturer shall not be responsible for possible damages resulting from the following conditions.

  Incorrect installation or out-of-purpose, incorrect and inappropriate use.

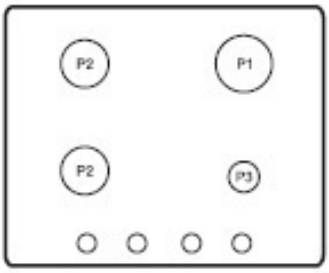
Models and Control Panel



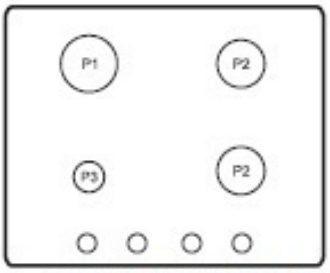
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



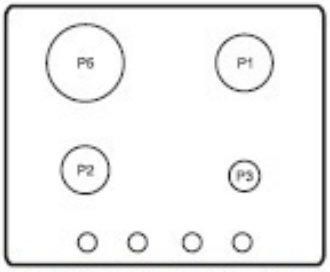
FHNL 604 3G TC XS E



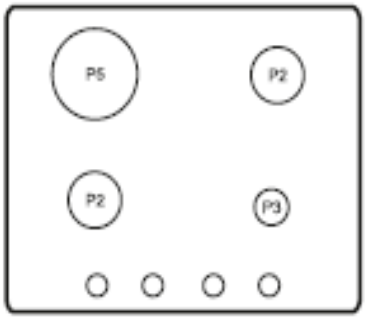
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



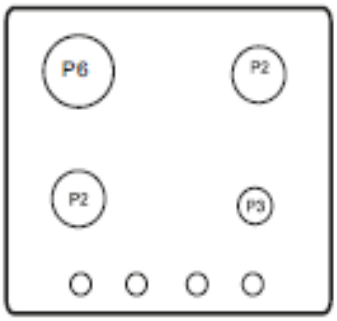
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



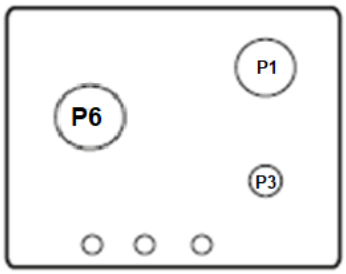
FHNL 604 3G 1E XS E



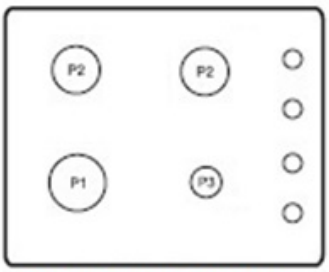
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



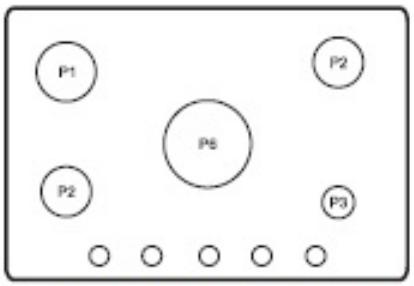
FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C



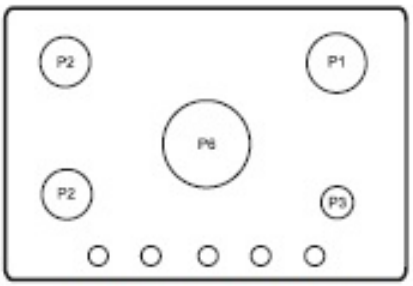
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

P1) Quick Burner
P2) Semi-Quick Burner
P3) Auxiliary Burner
P4) ø 180 Hot Plate
P5) ø 145 Hot Plate
P6) Wok Quick Burner

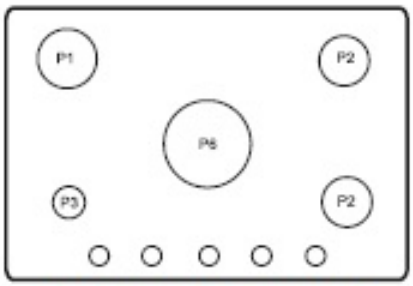
Models and Control Panel



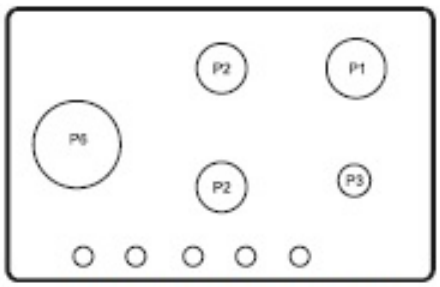
FHNL 705 4G TC XS E



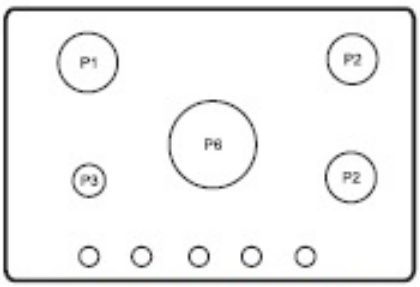
FHNG 705 4G TC BK C



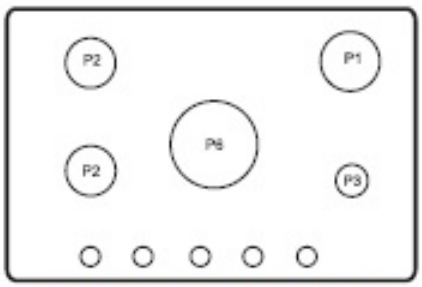
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC GR C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C



FHNL 905 4G TC XS C



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



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Quick Burner
P2) Semi-Quick Burner
P3) Auxiliary Burner
P4) ø 180 Hot Plate
P5) ø 145 Hot Plate
P6) Wok Quick Burner

	MODELS								
	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**
Number of Hob Burners	2 Gas Burners	4 Gas Burners	3 Gas Burners 1 Wok Burner	3 Gas Burners 1 Hotplate	4 Gas Burners 1 Wok Burner		3 Gas Burners 1 Hotplate	3 Gas Burners 1 Wok Burner	2 Gas Burners 1 Wok Burner
Auxiliary Burner (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1		x1	x1	x1
Normal Burner (SR) (1.75 kW)	-	x2	x2	x1	x2		x2	x1	-
Powerful Burner (R) (3 kW)	x1	x1	-	x1	x1		-	x1	x1
Powerful Burner (R) (2.5 kW)	-	-	x1	-	-		-	-	-
Powerful Burner (R) (3,3 kW)	-	-	-	-	-			x1	
Wok Burner (3.8 kW)	-	-	-	-	x1		-	-	x1
Ceran Burner	-	-	-	-	-		-	-	-
Hotplate	-	-	-	1500 W	-		1500 W	-	-
Total Power	4 kW	7.5 kW	7 kW	7.25 kW	11.3 kW		6 kW	9.05 kW	7.8 kW
Gas Consumption G20-20 mbar	381 l/h	715 l/h	667 l/h	548 l/h	1077 l/h		429 l/h	863 I/h	743 l/h
Gas Consumption 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
Gas Consumption 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
Gas Category	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+		II2H3+	II2H3+	II2H3+
Installation Class	3	3	3	3	3		3	3	3
Power Supply	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
Gas Shut-off Safety	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional		Optional	Optional	Optional
Supply Cable	YES	YES	YES	YES	YES		YES	YES	YES
Electronic Ignition	YES	YES	YES	YES	YES		YES	YES	YES
Product Dimensions	**FHNG 302 2G BK C** 320x520mm **FHNL 302 2G XS C 305x510mm**	**FHNL 604 4G XS E** 580x510 mm **FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G 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** 590x520 mm	**FHNG 604 4G TC BK C** 590x520 mm	**FHNL 604 3G 1E XS E** 580x510 mm	**FHNL 705 4G TC XS E** 680x510mm **FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C** 680x520mm	**FHNG 705 4G TC BK C** 680x520mm **FHNL 905 4G TC XS C** 860x510 **FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C** 860x520mm	**FHNG 604 3G 1E BK C** 590x520 mm	**FHNL 604 3G TC XS E** 590x520 mm	**FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C** 590x520 mm

Introduction

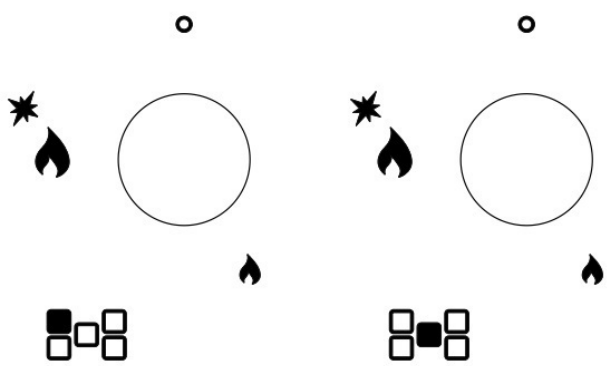
Thank you for preferring this Franke product. We recommend you to carefully read the warnings and recommendations in the user manual before using the product. This way, you can efficiently use and keep the product for a longer time.
This appliance must be installed in well-ventilated areas in accordance with the applicable legislation. Please read the instructions before installing or using the product. Keep this user manual in a safe place for future use.

Use

Igniting the burners

On these models, the ignition mechanism and the safety device are placed together on the button.

Apply the following steps to ignite the burner.
1. Turn the pre-selected button (knob).
2. Keep it pressed for ¾ seconds to ignite the gas coming out of the burner with sparks and to heat the thermocouple (thermal - coupler).
3. Release the button after ¾ seconds and turn the button anti-clockwise to adjust the flame as you wish. If the flame goes off, turn the button to off position and repeat the same process.



Round Point
Igniter Icon
Large Flame
Small Flame

Tap off
Igniter
Maximum Capacity
Minimum Capacity

Using the flames

To save on gas and get the best results, we recommend you to use pots suitable to the diameter of the burners in order to prevent the flames from reaching the sides of the pot.
For burners near the buttons, please do not use pots with larger diameters than the indicated values to prevent the buttons from overheating.

Suitable pot diameters

Burner	Pot diameters ø
Small Burner	From ø 12 ø16
Medium Burner	From ø14 ø20
Large Burner	From ø18 ø24
Wok Burner	From ø22 ø26
Hot plate	From ø14 ø18

Correct positioning of the burner caps

Grills and burner caps must be positioned correctly for the hob to operate properly. (Figure 1)
Ignition pipe and parts of the burner that is related to the ignition function must especially be very well positioned on the determined place.
Please ensure that the flame is blue and there is no noise. If the flame is yellow or there is noise during the first ignition, turn off the hob and check that the burners are fully seated. Please consult the authorised service provider if there is no change in the situation.

Figure 1

Fire fighting device (FFD)

All burners on your hob are equipped with a flame failure device against the risk of going out for any reason (flood, wind etc.). If the flame goes out when the burner knob is turned on, this system shuts off the gas supplied to the burner, preventing the ambient from filling with gas. When the burner is shut off for safety reasons, turn the hob's burner knob to the off position

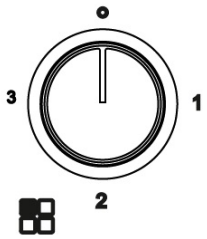
and wait for at least 60 seconds to repeat the ignition procedure. Repeat the ignition procedure after 60 seconds.

Using the hotplate

Warnings

Before using the hotplate right after installing the hob, set the plate to the highest level and wait for 5 minutes without placing any pot on it. During this period, fume and smell might come out of the plate; this is normal. These will disappear after use. Except for the first heating process, do not operate the hotplate without any pots on it. Use pots with fully flat, thick bases with sizes similar to that of the heating part. Never use pots with smaller bases. Please make sure that fluids do not flow on the plate and wet pots are not placed on it. Ensure that products containing acid (e.g. vinegar, salt, lemon juice) do not contact the plate. Do not use sharp objects such as spatulas to clean the aluminium parts or the junction points of the glass and metal surfaces on the hob.

Use



Power control knob 3+1

The hotplate is operated via a knob with which you can select the suitable power for the food you will cook.

To turn on plate:

Considering the cooking type and food amount, and using the table below, turn the control knob to the left to set it to the suitable position for the food you want to cook. The red warning light will become on when the knob is set to any position other than the off position.

To turn off plate: Turn the control knob to position "0". The warning light will go off.

Power control knob 3+1

1	**Low**	**Keep warm**
2	**Medium**	**Quick heating and cooking**
3	**Large**	**Frying**

The recommended settings are for guidance purposes. You must increase the power in the following cases:
- When you are cooking with a high amount of liquid
- For large servings
- When you are cooking with pots with no lid

Recommendations

If the surface of the hotplates wear off due to long terms of use, use a few drops of oil or other commercially available care products to clean them.

It is recommended to set the control knob to the highest level at the beginning of the cooking process and cook the food at interim levels depending on the features and amount of the food.

***Never use the electrical plate without a suitable pot under any circumstances. This might lead to fire, especially if the cooking process takes a long time.**

***Take all the measures to prevent fluids from flowing on the hotplate when it is hot.**

***Use pots that have a flat bottom with a suitable diameter that covers the whole hotplate surface.**

Knob position	Cooking measures
0	Off
1	For melting (butter, chocolate, etc.) For keeping meals warm and heating fluids.
2	For heating leftovers, making sauce and cream, preparing slow-cooker meals such as pasta, soup, pilaf, beef and fries.
3	For frying meat and fish, preparing potatoes and well-boiled meals, frying ingredients quickly and preparing well-done meat.

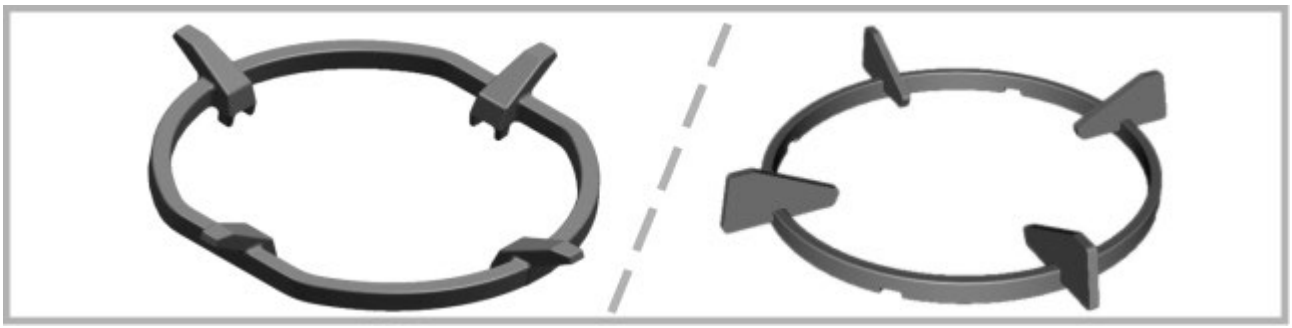
Reasons for glass breakage and damage

1. Impacts and/or residues, deep scratches due to any reason.
2.Possible impacts on the edges of the hob glass when shopping for pots

3. Cold fluids spilled on the glass, overflow of foods containing sugar and alkaline during the cooking process
4. Flame moving backwards for any reason and contacting the glass (this is due to the fact that the burners and burner caps have been removed during cleaning, but not fitted back properly)

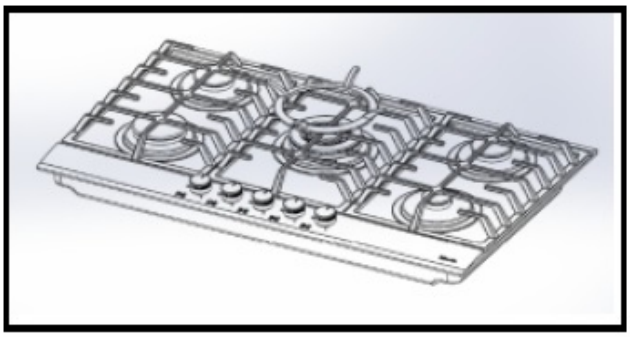
5. Using pots with larger diameters than those recommended in the user manual
Larger pots will cause the food to heat later than usual and make the pot reflect more heat on the glass.
6. Use of perforated plates, pots, pans etc. on the glass hob. Use of these products causes the juices of ingredients to drip on the glass through the holes, creating a shock effect on the hot glass.
WARNING:
If the glass breaks, turn off all burners and electrical heating elements, and unplug the appliance.
Do not touch the surface of the appliance.
Do not use the appliance.

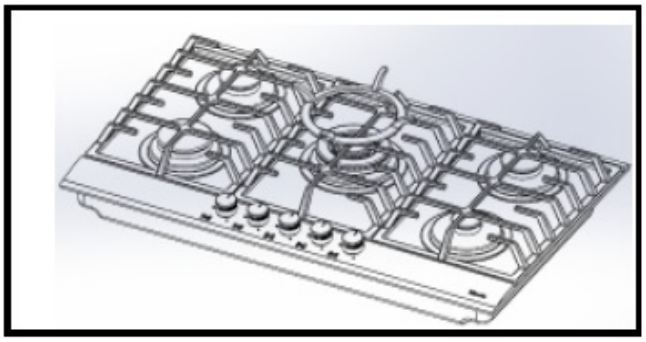
Using the Wok burner



The 3.8 kW triple burner on our 70 cm and 90 cm products can also be used as a Wok burner. When using the Wok burner with a Wok pan, it is compulsory to use the WOK adapter (accessory). The seller or the manufacturer cannot be held responsible for material or nonmaterial damages resulting from the falling of the Wok pan or similar situations.

You can get your WOK accessory from Franke/Dominox authorised service providers and sales points.

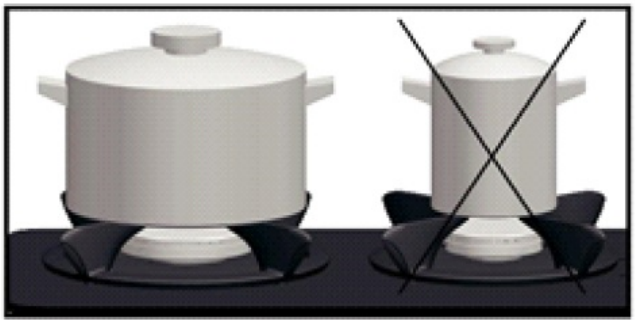


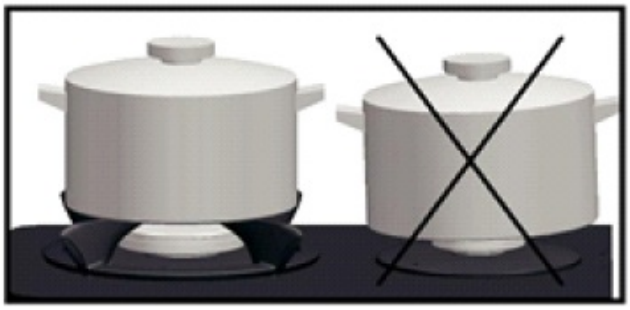


Using the grills and recommendations

The pot grills on the hob have been designed for safe use of the hob. Before using your product, make sure that the grills are placed correctly and rubber feet are complete.

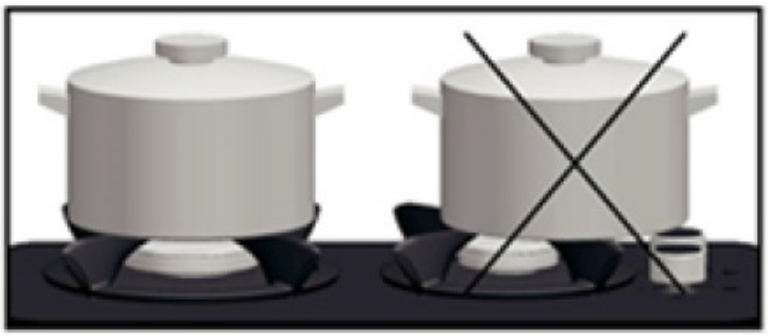
- Do not use cooking pots with damaged bottoms. These may cause imbalance on the grilles.





- Do not place cooking pots directly onto the burner caps. You must use the grills.

- Do not cook without lids or with half-closed vessels to prevent energy loss.



- Centre the cooking pot on the burner. Pots you place without centering may tip over.
- Do not place large pots on the knob side. Otherwise, knobs may get damaged. Do not hit the grilles with pots.
- Make sure that the burner tray does not get hit. Do not place heavy objects onto the tray.
- Do not heat the pots with no load. Otherwise, the bottom of the pot may be deformed. Heat accumulated on the bottom may damage the surface of the burner tray.
- Do not pour cold liquids onto the glass surface or burners when the surface is hot.
- Do not place sharp objects on the hob.
- Do not use cooking pots that direct excess heat to the lower surface.
- Never attempt to use water to extinguish a possible fire. Disconnect the hob from the mains and extinguish the fire with a fire blanket or another material that will prevent the contact with air.
- This appliance cannot be operated via a timer or a remote control.

Warning:

*** Since the temperature of the burners will be high during use, do not leave the product unattended in the kitchen when you are using it, and do not let children get close to the appliance.**

*** When you are cooking with oil or fat, make sure the food is not unattended to prevent the risk of flaming.**

*** Do not keep inflammable materials near the hob when it is active.**

Cleaning and care of the hob

Please observe the following before carrying out cleaning and care procedures.

Warning: Before performing any maintenance work on the hob, always unplug the hob or switch off the power from the main switch.

- To prevent scratches and wearing, never use steam cleaners, wire or steel wool or muriatic acid.
- Do not leave acidic or alkaline agents on the hob.
- Never use sharp objects to avoid damaging the seals between the hob surface and ceramic-glass or between the frame and working top.
- Do not use cleaning agents containing sand, alkali, acid, chlorine; oven sprays; detergents intended only for dishwashers.
- Do not use detergents to clean the product since these may cause permanent blueish stains on the ceramic-glass surfaces.
- Use a damp cloth to clean the residues of detergents designed specially for ceramic-glass surfaces on the cooking areas.
- After cleaning the product with a damp cloth, always dry it carefully to avoid lime scales.
- If foods containing sugar overflow/spill on the hob, immediately clean it with a suitable sponge.
- Use a damp cloth for larger stains, and a suitable brush for persistent ones.
- Use a few drops of a detergent specially designed for ceramic-glass surfaces, and paper towel or a damp cloth to clean the hob carefully.
- If you accidentally spill sugar or drop plastics/aluminium foil on the hot hob, unplug the hob immediately.
- All grills, caps and flame rings can be cleaned with hot soapy water. They must be cleaned carefully afterwards.
- Please make sure that the places where gas passes through are perfectly clean.
- The original colour of the grills where pots are placed might change in time due to heat. **DO NOT WASH THE GRILLS IN THE DISHWASHER.**

If the spark plug does not work due to dirt: Clean the spark plug slowly with a wire mop or brush without removing it and without applying too much pressure.

Note: When cleaning, make sure that it is unplugged. Contact authorised service agent if necessary.

After-sales services

If you encounter problems during usual operation, please contact one of the Franke authorised service providers listed in the annex.
Never consult unauthorised service providers.

Installation

Installation works for both gas and electricity are explained in the following sections. These works must be performed by qualified persons as per the applicable law. Works performed by inexperienced persons might pose risk. The manufacturer or the seller shall not accept any responsibility for personal injuries or material damages resulting from failure to observe these instructions. For the gas installation, the rules/laws in the country in which the appliance will be installed are observed. Therefore, before placing the product, please make sure that the local distribution conditions (gas type and gas pressure) and product settings are suitable.
Setting conditions of this product are indicated on the label.

Preparing the furniture

This manual is intended for a Class 3 built-in hob. Prepare the installation area with the dimensions shown in Figures 2 and 3. Please adjust the best possible location to easily open the product in case of any possible problems. Make sure that the gas pipe of the hob do not contact the edges.

Installing the product onto the furniture

After making the connections, surround the edges of the hob (as a strip) with the epdm foam provided together with the installation parts and lean it. Slightly tighten the fixing hook and use a curved knife to eliminate excess epdm foam.
Gloves must be worn to avoid accidents during installation.

Installation information of the appliance

Warning:
This appliance must be installed in well-ventilated areas in accordance with the applicable legislation. Please read the instructions before installing or using the product.
Warning:
This product is not connected to a system for discharging combustion products. This product must be connected and installed in accordance with the applicable installation norms. Special attention must be paid for requirements regarding ventilation.

The person installing the appliance must observe rules and norms regarding ventilation and discharge of exhaust gases.

- Your hob has been designed to be installed on commercially-available standard countertops.
- Thickness of the working top must be 30 mm minimum.

- Materials used on the counter surface and in partitions under the counter must be resistant to 100 °C minimum.
- A safety distance must be left between the hob and the kitchen walls.
- The recess for the hob on the countertop must be like the one in the figure. (Figure 2 / Figure 3)
- The distance between the hob base and the partition must be 25 mm minimum. (Figure 2)
- The distance between the top of the hob and the other appliance (e.g. ventilation hood) must be 700 mm minimum. (Figure 2)
- If 60 cm hobs will be placed on top of a built-in oven that does not have a cooling system, it is recommended to drill a ventilation hole of at least 300 cm^2 to provide proper air circulation. If you will place a 75 cm or 90 cm hob, the oven must have a cooling fan.

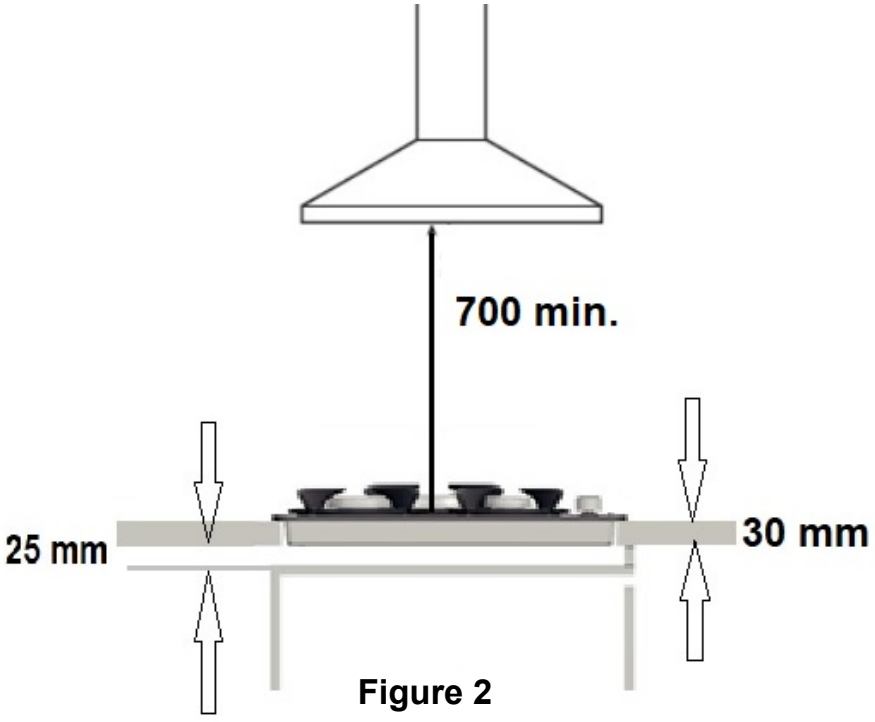
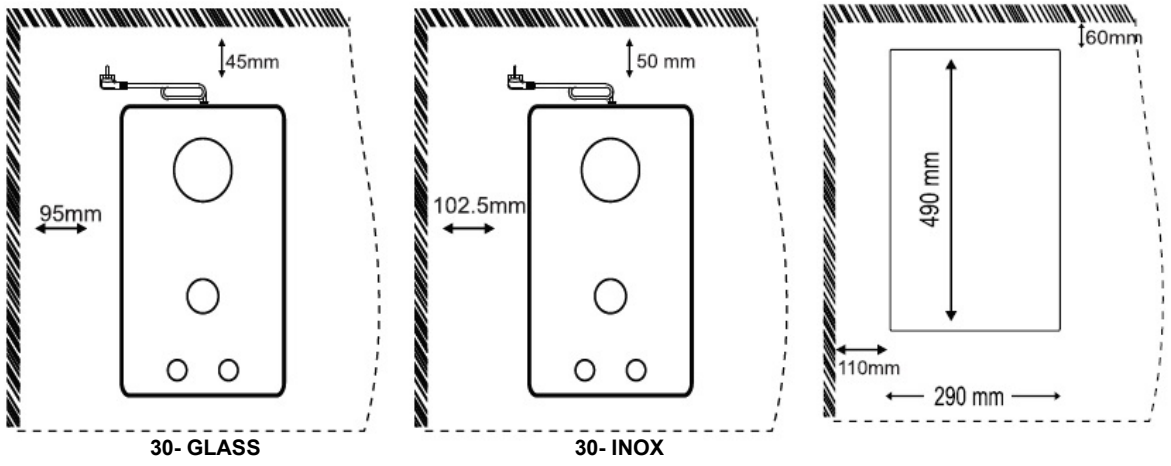
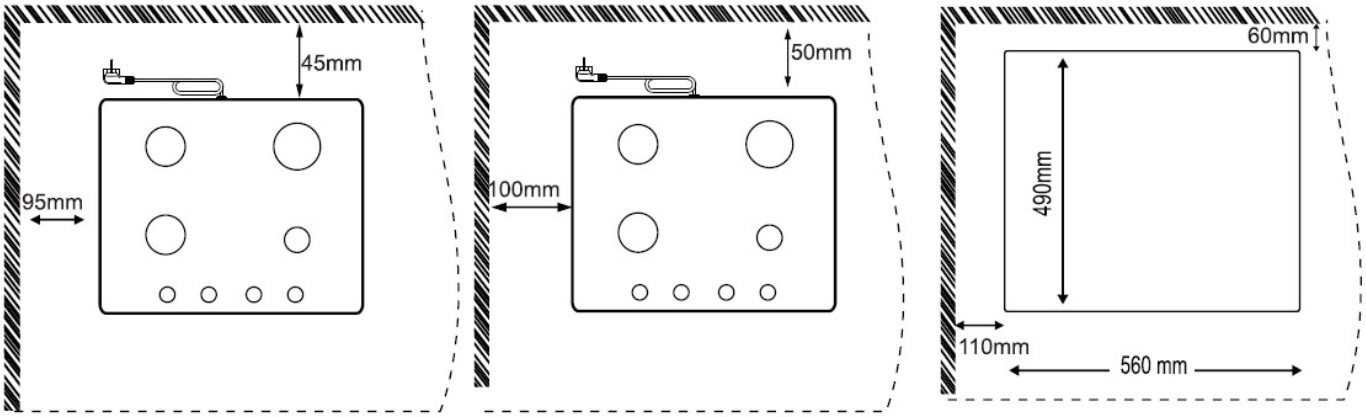


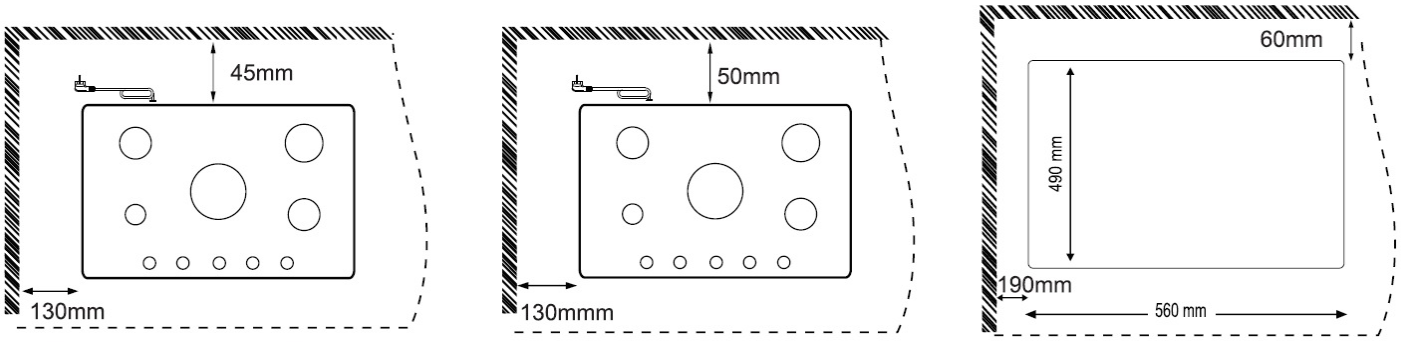
Figure 2



30- GLASS **30- INOX**



60- GLASS **60- INOX**



70- GLASS **70- INOX**

Figure 3

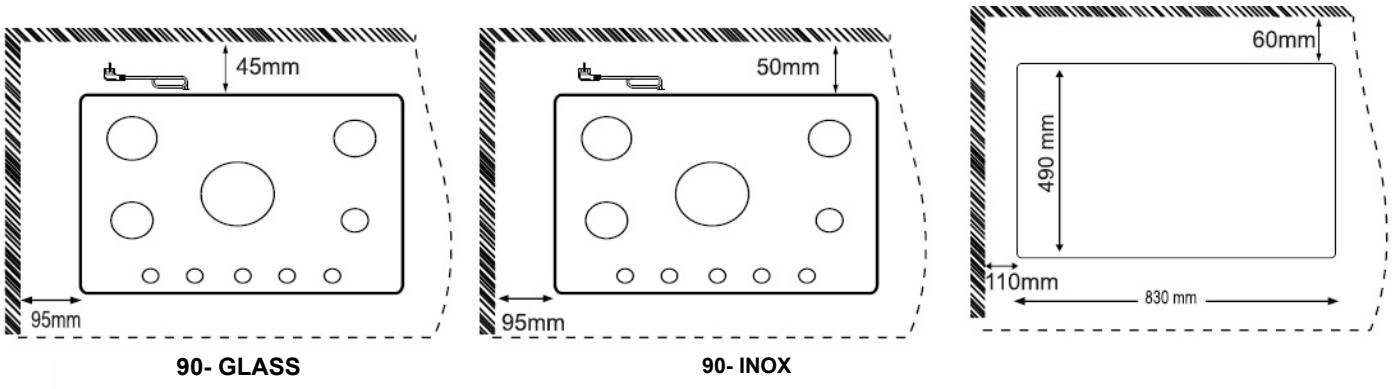
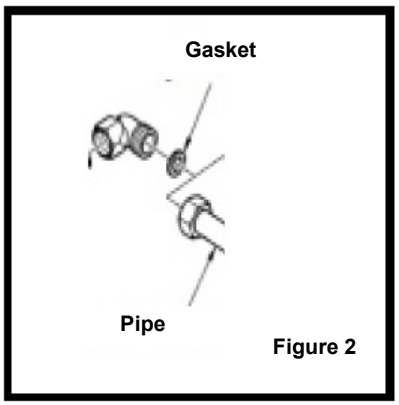


Figure 3

Connecting the gas pipe

Connect the product to the gas pipe in accordance with the applicable laws and only after making the necessary adjustments for this type of gas-powered appliances. Otherwise, apply the steps described in paragraph "replacing the injectors". For supplying with liquid gas, use pressure controllers in accordance with the applicable laws.



Fit the gasket, which is provided to ensure that the gas pipe is fitted tightly. You must observe the applicable rules regarding gas installations. After making the connection, check with soapy water if there is any leakage.

Ventilating the area

As per the applicable rules/laws, ensure that there are holes directed towards the outer environment or a ventilating duct that provides proper air flow.
Make sure that the holes:

1. Have a passage section of at least 100 cm^2;
2. Cannot be obstructed either from the inside or from the outside;
3. Do not have any guards to block air passage;
4. Are high enough not to force the discharge of combustion products.

If the holes are on the wall of an adjoining room, the said room must be directly ventilated and it must not be:

i. A bedroom
ii. A common room with the installation area
iii. A room where there is risk of fire.

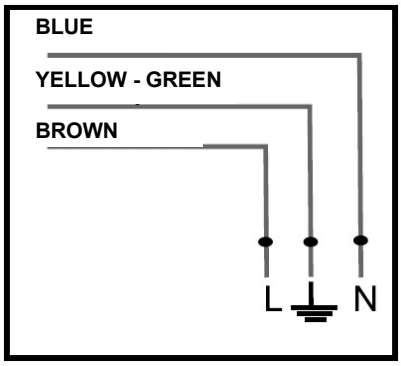
Before testing the product, make sure that there is no pressure decrease due to malfunction of another product used in the room where the ventilation holes are present. Ensure ventilation between the two areas with continuous free openings, e.g. increasing the distance between the door and the floor. Discharge of combustion products must be performed with a hood so that they can be discharged either directly or through a chimney/flue.

Electrical connection

Franke hob has a three-pole supply cable with a free terminal. If the hob will remain continuously connected to the mains, for high voltage category III, install a cut-off device, which is designed to cut off the current completely, in the opening between the contacts. Please check the following.

a.) The plug and the socket must be suitable for 16A;
b.) They must be easily accessible and located in a manner that no electrical part can be accessed while plugging/unplugging the product;
c.) The plug must be taken out without forcing;
d.) If the product is built-in within a unit of furniture, it must not press on the plug while the product is plugged in;
e.) 2 electrical appliances must not be connected to the same socket at the same time;
f.) If the power cable is to be replaced, a new cable of type H05VV-F with dimensions 3x1.5 mm² must be used.
g.) It is necessary to pay attention to the supporting poles of the null terminals. (Brown=Phase, Blue=Neutral, Yellow-Green=Grounding)

Note: Ensure that your mains connection (voltage, maximum power and current values) is in line with the features of your FRANKE hob.



If the power cable gets damaged, it must be replaced with a specially designed cable or cable assembly supplied by the manufacturer or authorised service provider.
This product contains grounding only for functional purposes.

Gas Connection

These instructions are only for qualified and specialist personnel. Installation of the appliance must be in compliance with the applicable standards.
Electrical connection must be disconnected before starting any procedure.

Warning: The gas type and adjustment terms for this product are indicated on the type label.
Warning: Before placing the product, please make sure that the local distribution conditions (gas type and gas pressure) and product settings are suitable.
The authorised person/service provider performing the installation must make the adjustments and installations as per the applicable mounting laws in the relevant country.

The type of gas that must be used with the hob is indicated on the label that is on the lower side of the hob. Connection to the main gas supply or to the gas cylinder must be established after checking that the appliance has been set to the relevant gas type. If set correctly, please check the following instructions.

- Make sure that LPG regulators you will use for the product are TSE certified and have 300 mmSS (30 mbar) outlet pressure.
- In the case of 500 mmSS (50 mbar) pressure, a suitable LPG regulator must be used.
- Natural gas pressure is 200 mmSS (20 mbar). Consult our authorised service providers for natural gas conversion. Use pipes, washers or sealing washers that comply with national standards.

For some models, a flared joint is provided for installation in some countries where flared joint is obligatory. In this case, the flared joint must be connected to the hob.
If the hob is going to be connected to the gas supply through a flexible hose, the length of the hose must be **120 cm** maximum.

- The end of the gas inlet connection must be positioned so as to allow for free movement of the flexible hose connection;
- The flexible hose to be connected must not contact the moving parts of the place dedicated to a unit in any way (e.g. a drawer), and it must not pass through any section where it might cause any obstruction.
- Unless the manufacturer recommends the use of a flexible hose, do not disassemble the product for connection.

Before starting any work on the gas installation, please disconnect the gas supply.
Establish the connection making sure that there is no pressure on hob connection joints or pipes. Make sure that the pipes do not tangle and cause any clogging or contact sharp corners. Make sure that the gas hose is TSE certified and it does not pass through hot areas.
NOTE: Do not expose the gas hose to extra loads. **Replace the gas hose of your hob every 4 or 5 years even if it is undamaged.**

NOTE: After making the connection, use soapsuds to check if there is leakage on the pipes. Do not use fire.

Please follow the order below for installation.

1.) Connect the cylindrical male adapter, seal, conical-cylindrical or cylindrical-cylindrical female gas adapter respectively.
2.) Using the wrench, tighten the connection points to position the pipes.
3.) Using a hard copper pipe or flexible steel pipe, fit carbon joint to the main gas supply.

Warning: Use a soap-water solution to check the pipes for leakage for the last time and never use fire.

Setting the hob for different types of gas

These instructions are only for qualified and specialist personnel. Installation of the appliance must be in compliance with the applicable standards.
All procedures must be carried out while the electrical connection is disconnected.

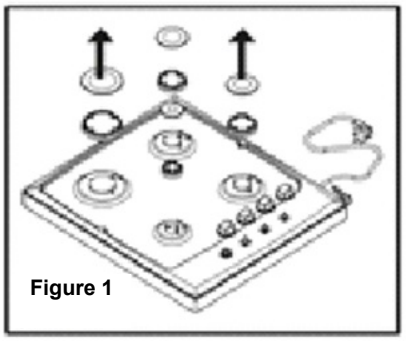


Figure 1

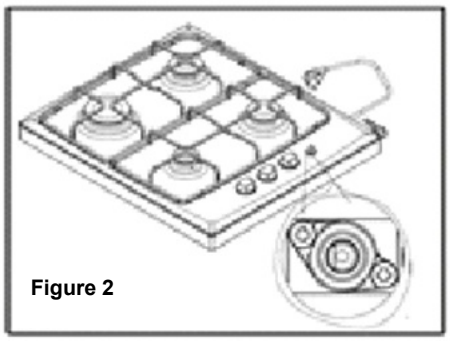


Figure 2

- For conversion, remove the burner caps and flame rings on the hob. Remove the injectors according to the figure above and replace them with injectors of suitable diameters specified in the user manual.
- Remove the knobs and rubber seals of the hob, and carry out the procedure using the flat precision screwdriver in a manner that it faces the valve adjustment screw.
- To set the low flame position, rotate the gas adjustment screw on the valve and set the minimum gas flow. Fit the burner assembly of the adjusted burner, ignite the burner and set the knob to minimum position before making this adjustment.
- The flow regulating screw must be loosened when LPG hobs are being converted into natural gas, and tightened when natural gas hobs are being converted into LPG.
- After converting the hob, fit the rubber seals first and then the knobs to complete the procedure.

These instructions must be applied by the authorised service provider. The product must be installed correctly and in accordance with the applicable directives.
The hob must be disconnected from the power supply before carrying out any procedure. The type label on the hob shows the gas type for which the hob has been designed.

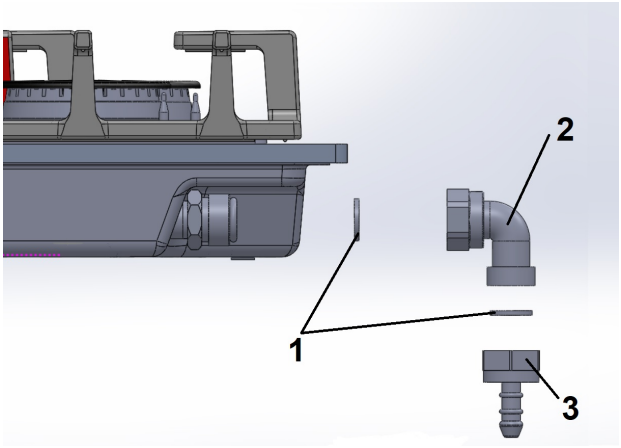
After fitting the injectors, use soap to check for gas leakage. To do this, apply suds to the bottom side of the injectors.
Put your finger on the injector to block the gas outlet and check if there are bubbles on the connection point of the injector.

Technical data

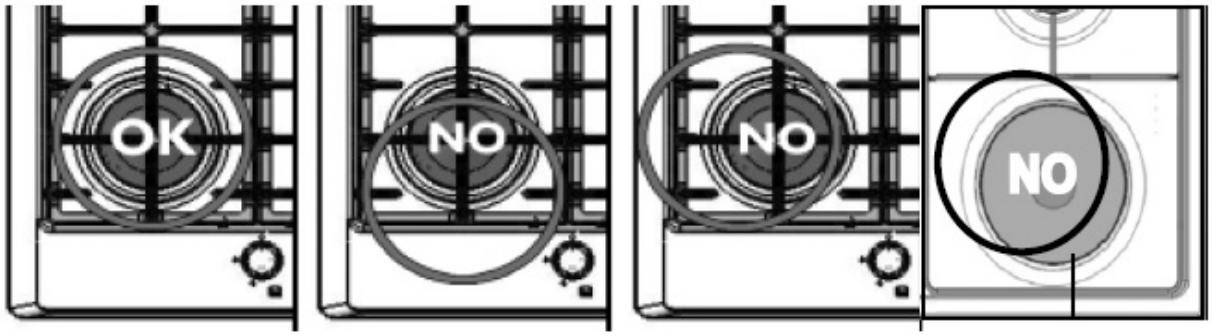
Technical Information About Gas Burners
(G20-20 mbar) - (G30-30 mbar) (G30-37mbar)

Burner A 1 kW	Burner SR 1.75 kW	Burner R 3 kW	Wok Burner (2.5 kW) Ø 100	Wok Burner (3.3 kW) Ø 100	Wok Burner (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. Nitrile/Cylinder head seal
2. Elbow
3. LPG hose inlet



When performing natural gas-LPG conversion, please use the LPG hose inlet shown in the figure to complete the conversion.



Pots with larger diameters than indicated might cause the adjustment knob to overheat as shown. Franke shall not accept any responsibility for damages resulting from such incorrect use.

For burners near the buttons, please do not use pots with larger diameters than the indicated values to prevent the buttons from overheating.

Product efficiency values

Based on the Eco-design Requirements for Energy-related Products Directive No. 2009/125/EC, the product information below is given in parallel with the European Union's Commission Regulation No. (EU) 66/2014 in respect of the Eco-design Requirements for Domestic Hobs.

Information on household gas gobs

Brand		FRANKE				
Hob Type		Built-In Gas-Powered Hob				
Model identifier		Inox FHNL 604 4G XS E	inox FHNL 705 4G TC XS E	inox FHNL 905 4G TC XS C	FHNL 302 2G XS C	
	Symbol	Value	Value	Value	Value	Unit
Number of the gas-powered burners		4	5	5	2	
Energy efficiency of the rear right burner	EE gas-powered burner	58.1	60.1	58.1	-	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	-	-	-	-	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	60.1	58,1	60.1	-	%
Energy efficiency of the rear left burner	EE gas-powered burner	60.1	60,1	60.1	-	%
Energy efficiency of the centre burner	EE gas-powered burner	-	54.3	-	-	%
Energy efficiency of the front-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	-	58.1	%
Energy efficiency of the rear-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	-	-	%
Energy efficiency of the left burner	EE gas-powered burner	-	-	54.3	-	%
Energy efficiency for the gas-powered hob	EE gas-powered hob	59.4	58.2	58.2	58.1	%

With the aim of specifying the features of the product, measurements and calculations have been determined by the standard given below in accordance with the eco-design requirements. EN 30-2-1

Product efficiency values

Based on the Eco-design Requirements for Energy-related Products Directive No. 2009/125/EC, the product information below is given in parallel with the European Union's Commission Regulation No. (EU) 66/2014 in respect of the Eco-design Requirements for Domestic Hobs.

Information on household gas gobs

Brand	FRANKE				
Hob Type	Built-In Gas-Powered Hob				
Model identifier		glass 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	glass 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	glass FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C	
	Symbol	Value	Value	Value	Unit
Number of the gas-powered burners		4	5	5	
Energy efficiency of the rear right burner	EE gas-powered burner	59.7	59.7	59.7	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	59.7	59.7	59.7	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	-	-	-	%
Energy efficiency of the rear left burner	EE gas-powered burner	57.4	57.4	57.4	%
Energy efficiency of the centre burner	EE gas-powered burner	-	54.5	54.5	%
Energy efficiency of the front-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	-	%
Energy efficiency of the rear-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	-	%
Energy efficiency of the left burner	EE gas-powered burner	-	-	-	%
Energy efficiency for the gas-powered hob	EE gas-powered hob	58.9	57.8	57.8	%

With the aim of specifying the features of the product, measurements and calculations have been determined by the standard given below in accordance with the eco-design requirements.

EN 30-2-1

Product efficiency values

Based on the Eco-design Requirements for Energy-related Products Directive No. 2009/125/EC, the product information below is given in parallel with the European Union's Commission Regulation No. (EU) 66/2014 in respect of the Eco-design Requirements for Domestic Hobs.

Information on household gas gobs

Brand		FRANKE					
Hob Type		Built-In Gas-Powered Hob					
Model identifier		glass FHNG 302 2G BK C	glass FHNG 604 4G BK C	glass FHNG 604 4G TC BK C	glass FHNG 705 4G TC BK C	glass FHNG 905 4G TC BK C	
	Symbol	Value	Value	Value	Value	Value	Unit
Number of the gas-powered burners		2	4	4	5	5	
Energy efficiency of the rear right burner	EE gas-powered burner	58.1	58.1	60.1	58.1	58.1	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	-	60.1	60.1	60.1	60.1	%
Energy efficiency of the rear left burner	EE gas-powered burner	-	60.1	56,7	60.1	60.1	%
Energy efficiency of the centre burner	EE gas-powered burner	-	-	-	53.7	53.7	%
Energy efficiency of the front-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of the rear-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of the left burner	EE gas-powered burner	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency for the gas-powered hob	EE gas-powered hob	58.1	59.4	58,9	58	58	%

With the aim of specifying the features of the product, measurements and calculations have been determined by the standard given below in accordance with the eco-design requirements.
EN 30-2-1

Product efficiency values

Based on the Eco-design Requirements for Energy-related Products Directive No. 2009/125/EC, the product information below is given in parallel with the European Union's Commission Regulation No. (EU) 66/2014 in respect of the Eco-design Requirements for Domestic Hobs.

Information on household gas gobs

50 mbar is the efficiency value.

Brand		FRANKE			
Hob Type		Built-In Gas-Powered Hob			
Model identifier		glass FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E	
	Symbol	Value	Value		Unit
Number of the gas-powered burners		3	4	4	
Energy efficiency of the rear right burner	EE gas-powered burner	57,5	58.1	58.7	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	-	-	-	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	-	60.1	58.9	%
Energy efficiency of the rear left burner	EE gas-powered burner	-	-	58.7	%
Energy efficiency of the centre burner	EE gas-powered burner	54,4	54	-	%
Energy efficiency of the front-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	-	%
Energy efficiency of the rear-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	-	%
Energy efficiency of the left burner	EE gas-powered burner	-	-	-	%
Energy efficiency for the gas-powered hob		55,9	57.4	58,7	

With the aim of specifying the features of the product, measurements and calculations have been determined by the standard given below in accordance with the eco-design requirements.

EN 30-2-1

Product efficiency values

Based on the Eco-design Requirements for Energy-related Products Directive No. 2009/125/EC, the product information below is given in parallel with the European Union's Commission Regulation No. (EU) 66/2014 in respect of the Eco-design Requirements for Domestic Hobs.

Information on household gas gobs

Brand		FRANKE		
Hob Type		Built-in Gas and Electric Hob		
		inox	inox	
Model identifier		FHNL 604 3G 1E XS E	FHNG 604 3G 1E BK C	
	Symbol	Value	Value	Unit
Number of cooking zones and/or burners		1	1	
Heating technology (including induction cooking zones and burners, heat-dissipating cooking zones, solid plates)		Solid plate	Solid plate	
Diameter of useable surfaces of electrical cooking zones and/or areas for round cooking zones (to be rounded to 5 mm proximately)	Ø	14.5	14.5	cm
Width and length of useable surfaces of electrical cooking zones or areas for non-round cooking zones or areas (to be rounded to 5 mm proximately)	L W	-	-	cm
Energy consumption per cooking zone/burner in kg	EC electric cooker	205	205	Wh/kg
Number of the gas-powered burners		3	3	
Energy efficiency of the rear right burner	EE gas-powered burner	58.1	60.1	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	60.1	60.1	%
Energy efficiency of the rear left burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the centre burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the front-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the rear-centre burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the left burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency for the gas-powered hob	EE gas-powered hob	59.1	60.1	%

With the aim of specifying the features of the product, measurements and calculations have been determined by the standard given below in accordance with the eco-design requirements. EN 30-2-1

FRANKE

FR

Instructions d'installation et d'utilisation
Plaque encastrée

MODEL

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

Sommaire

Sommaire....3
Avertissements généraux....4
Modèles et tableau de commandes....8
Modèles et tableau de commandes....9
Introduction....11
Utilisation....11
Positionnement correct des capuchons de brûleur....12
Dispositif anti-incendie....12
Utilisation de la plaque chauffante....13
Raisons de dommages et de rupture de verre....15
Utilisation du brûleur wok....15
Utilisation des grilles et recommandations....16
Nettoyage et entretien de la plaque....18
Services après-vente....19
Installation....19
Informations sur l'installation de l'appareil....19
Branchement du conduit de gaz....22
Branchement électrique....23
Raccord de gaz....24
Réglage de la plaque pour différents types de gaz....25
Données techniques....26
Valeurs d'efficacité du produit....28
Valeurs d'efficacité du produit....30
Valeurs d'efficacité du produit....31
Valeurs d'efficacité du produit....32

Avertissements de sécurité

Veuillez consulter le fournisseur de service agréé si vous rencontrez l'une des situations suivantes juste après avoir déballé votre produit.

- **Si vous pensez qu'il manque des pièces,**
- **S'il manque le câble d'alimentation,**
- **Si vous ne disposez pas d'informations suffisantes sur le fonctionnement du produit.**

Ce produit est réglé pour fonctionner sur 220-240/50-60 Hz.

Avertissements généraux

Pour s'assurer que cet appareil domestique est efficace et sûr, contacter uniquement le fournisseur de service technique agréé ;

- **Demander à ce que seules des pièces d'origine soient utilisées.**
- **Ce produit est conçu pour un usage domestique ; il n'est pas destiné à une utilisation professionnelle. Ne pas essayer de modifier ses caractéristiques.**
- **Les symboles des pays vers lesquels les produits peuvent être envoyés et là où ils seront utilisés se trouvent sur les étiquettes types.**
- **Le système électrique du produit est sous garantie uniquement si le produit a une connexion mise à la terre conformément aux normes en vigueur.**
- **Si le câble ou la prise est endommagée, s'en procurer un auprès du fournisseur et faire remplacer le câble/prise endommagé par le nouveau. Cela doit être effectué par des personnes qualifiées.**
- **Ne pas toucher les grilles de la plaque où a lieu la cuisson. Elles peuvent être très chaudes. Maintenir les enfants à distance des grilles et utiliser les grilles uniquement pour cuisinier. Ne pas les utiliser pour autre chose.**
- **Ce produit peut s'utiliser uniquement pour cuisiner. Ne pas l'utiliser pour d'autres objectifs, par exemple pour chauffer la pièce.**
- **Si vous détectez un problème avec le fonctionnement du produit avant ou après un processus d'entretien, le débrancher de la source d'alimentation.**
- **Lorsque le produit n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont en position éteinte.**
- **Ne pas passer le conduit de gaz ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes du produit.**

- **Maintenir les matériaux combustibles et inflammables à distance du produit.**
- **Si le produit ne va pas être utilisé, mettre tous les boutons en position « OFF » puis fermer le robinet d'alimentation.**
- **Ne pas laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en fonctionnement, la surveiller régulièrement.**
- **Pour les tables de cuisson vitrées, si la vitre de la plaque est craquelée et/ou brisée, débrancher le produit pour éviter un choc électrique et appeler un fournisseur de service agréé.**
- **Ne pas placer d'objets tranchants sur la plaque.**
- **Ne pas chauffer de boîtes fermées ou de pots en verre.**
- **Ne pas placer de casserole ou de récipient vide sur les zones de cuisson en fonctionnement. La surface en verre pourrait être endommagée.**
- **Comme la surface supérieure du produit peut être chaude, ne pas placer dessus de récipient en plastique ou en aluminium.**
- **Ne pas laisser les enfants jouer avec le produit.**
- **Ce produit peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui n'ont pas de connaissance ni d'expérience à la condition qu'ils utilisent le produit de manière sûre, qu'ils soient supervisés et informés des dangers possibles.**

  Les figures incluses dans ce manuel le sont uniquement dans un but schématique et elles peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.
- **Les valeurs établies sur les plaques signalétiques du produit ou dans la documentation l'accompagnant sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes pertinentes. Ces valeurs peuvent varier selon l'utilisation du produit et les conditions de l'environnement.**

ATTENTION :
Le produit ou ses parties accessibles peuvent devenir chauds en cours d'utilisation. Ne pas toucher les parties chaudes.
Les enfants de moins de huit ans ne doivent pas utiliser le produit sans la surveillance de leurs parents.

Parties que les enfants ne doivent pas toucher :

- Le produit et ses commandes en général,
- Matériaux d'emballage (sachets plastiques, mousse de polystyrène, clous, etc.)
- Le produit peut devenir trop chaud pendant et après son utilisation ;
- Produit non utilisé (dans ce cas, des mesures doivent être prises par rapport aux pièces qui pourraient poser un risque).

Éviter de faire les choses suivantes

- Toucher le produits avec des parties mouillées de votre corps,
- Utiliser le produit nu-pieds,
- Tirer sur le produit ou sur le câble d'alimentation pour le débrancher,
- Effectuer des processus inappropriés et dangereux,
- Laisser les câbles d'autres appareils électriques au contact de parties chaudes du produit,
- Exposer le produit aux conditions atmosphériques,
- Utiliser le produit comme support sur lequel s'appuyer,
- Laisser des liquides inflammables à proximité du produit,
- Utiliser des adaptateurs, multiprises et/ou rallonges,
- Faire effectuer les tâches d'installation et de réparation par des personnes non qualifiées.

Quoi faire si l'on sent une odeur de gaz

- Ne pas utiliser de flamme. Ne pas fumer. Ne pas utiliser les boutons/touches d'autre appareil électrique. Ne pas utiliser de téléphone fixe ou mobile.
- Couper toutes les vannes des produits alimentés au gaz et sur des compteurs de gaz.
- Ouvrir les portes et les fenêtres.
- Si l'on sent encore le gaz, sortir immédiatement de la maison.
- Avertir les voisins,
- Appeler les pompiers. Utiliser un téléphone en dehors de la maison.
- Ne pas entrer dans la maison jusqu'à ce qu'on a assuré qu'il n'y a aucun danger.

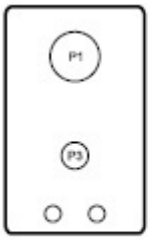
Important

- Ne pas placer de casserole bancale ou déformée sur le brûleur car elle pourrait tomber ou entraîner un débordement.
- Si le produit a un couvercle, s'assurer que tous les brûleurs ont refroidi avant de le refermer.
- Ne pas couper le robinet d'alimentation lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution de gaz sont conformes à celles indiquées sur le produit. Le gaz à utiliser est indiqué sur la plaque signalétique située sur le tableau inférieur du produit.
- Ce produit n'est pas connecté à un dispositif qui permet le rejet des produits de combustion et doit être installé et branché conformément aux normes en vigueur.

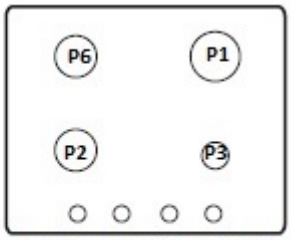
- Les plaques de cuisson au gaz génèrent de la chaleur et de l'humidité dans l'environnement où elles sont installés. S'assurer que la pièce est bien ventilée ; maintenir les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installer un appareil de ventilation mécanique (hotte d'aspiration avec tuyau d'évacuation). Une utilisation intensive du produit pendant une période prolongée nécessite une ventilation auxiliaire ;

  Par exemple, ouvrir une fenêtre, utiliser une ventilation plus efficace ou renforcer le système de ventilation mécanique, le cas échéant.
  Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages possibles résultant des conditions suivantes.
  Installation incorrecte ou non conforme à l'usage prévu, utilisation incorrecte et inappropriée.

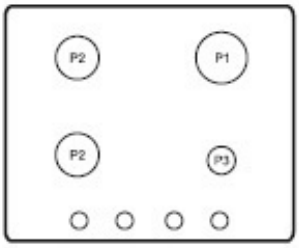
Modèles et tableau de commandes



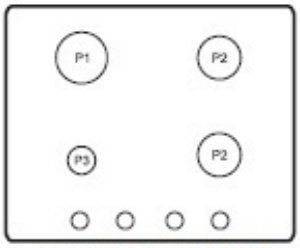
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



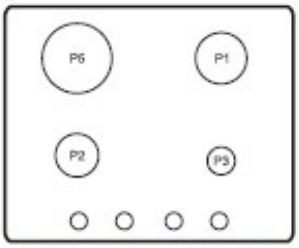
FHNL 604 3G TC XS E



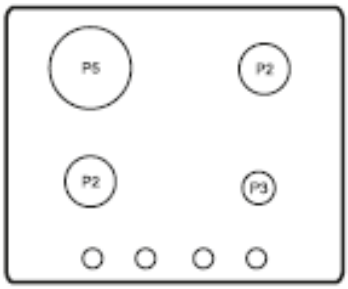
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



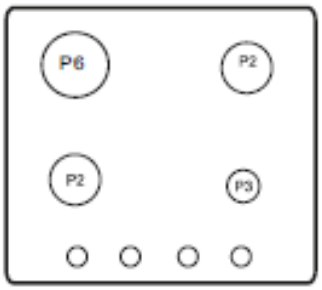
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



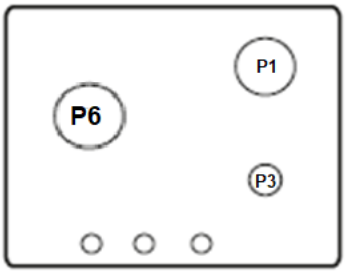
FHNL 604 3G 1E XS E



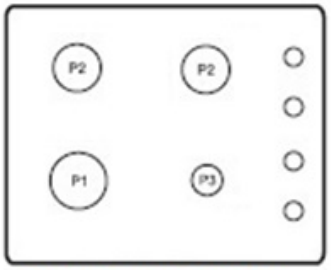
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



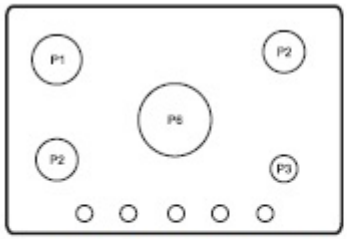
FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C



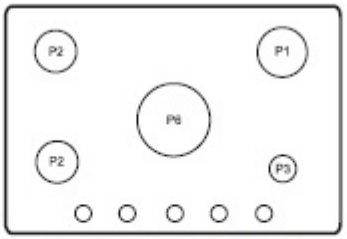
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

P1) Brûleur rapide
P2) Brûleur semi-rapide
P3) Brûleur auxiliaire
P4) Plaque chauffante 180 ø
P5) Plaque chauffante 145 ø
P6) Brûleur rapide Wok

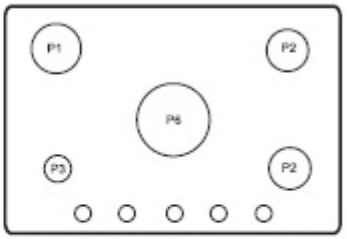
Modèles et tableau de commandes



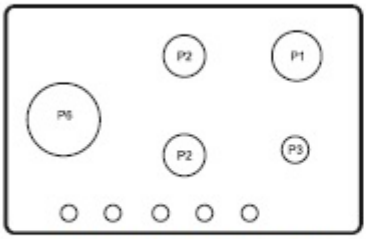
FHNL 705 4G TC XS E



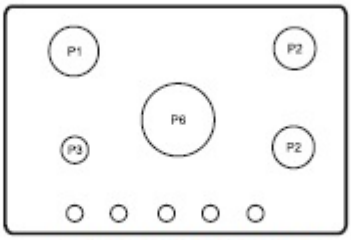
FHNG 705 4G TC BK C



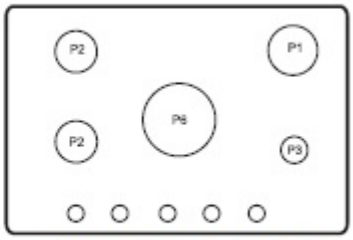
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC GR C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C



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) Brûleur rapide
P2) Brûleur semi-rapide
P3) Brûleur auxiliaire
P4) Plaque chauffante 180 ø
P5) Plaque chauffante 145 ø
P6) Brûleur rapide Wok

	MODÈLES								
	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 WH E** **FHNS 604 4G S BK 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**
Nombre de brûleurs de la plaque	2 brûleurs à gaz	4 brûleurs à gaz	3 brûleurs à gaz 1 brûleur Wok	3 brûleurs à gaz 1 plaque chauffante	4 brûleurs à gaz 1 brûleur Wok		3 brûleurs à gaz 1 plaque chauffante	3 Gas Burners 1 Wok Burner	2 brûleurs à gaz 1 brûleur Wok
Brûleur auxiliaire (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1		x1	x1	x1
Brûleur normal (SR) (1,75 kW)	-	x2	x2	x1	x2		x2	x1	-
Brûleur puissant (R) (3 kW)	x1	x1	-	x1	x1		-	x1	x1
Brûleur puissant (R) (2,5 kW)	-	-	x1		-		-	-	-
Brûleur puissant (R) (3.3 kW)	--	-	-	-	-		-	x1	-
Brûleur à Wok (3,8 kW)	-	-	-	-	x1		-	-	x1
Brûleur Ceran	-	-	-	-	-		-	-	-
Plaque chauffante	-	-	-	1500 W	-		1500 W	-	-
Puissance totale	4 kW	7,5 kW	7 kW	7,25 kW	11,3 kW		6 kW	9.05 kW	7,8 kW
Consommation de gaz G20-20 mbar	381 l/h	715 l/h	667 l/h	548 l/h	1077 l/h		429 l/h	863 I/h	743 l/h
Consommation de gaz 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
Consommation de gaz 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
Catégorie de gaz	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+		II2H3+	II2H3+	II2H3+
Classe d'installation	3	3	3	3	3		3	3	3
Alimentation	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 AC 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz
Coupure de gaz de sécurité	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif		Facultatif	Facultatif	Facultatif
Câble d'alimentation	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI		OUI	OUI	OUI
Allumage électronique	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI		OUI	OUI	OUI
Dimensions du produit	**FHNG 302 2G BK C** 320 x 520 mm **FHNL 302 2G XS C** **3**05x510mm	**FHNL 604 4G XS E** 580 x 510 mm **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 WH E HNS 604 4G S BK E** 590 x 520 mm	**FHNG 604 4G TC BK C** 590 x 520 mm	**FHNL 604 3G 1E XS E** 580 x 510 mm	**FHNL 705 4G TC XS E** 680x510mm **FHNS 705 4G TC WH C** **FHNS 705 4G TC BK C** **FHNS 705 4G TC GR C** **FHNS 705 4G TC BR C** **FHNS 705 4G TC CR C** 680x520mm	**FHNG 705 4G TC BK C** 680x520mm **FHNL 905 4G TC XS C** 860x510 **FHNS 905 4G TC BK C** **FHNS 905 4G TC WH C** **FHNG 905 4G TC BK C** 860x520mm	**FHNG 604 3G 1E BK C** 590 x 520 mm	**FHNL 604 3G TC XS E** 590x520mm	**FHNS 603 2G TC BK C** **FHNS 603 2G TC WH C** 590x520 mm

Introduction

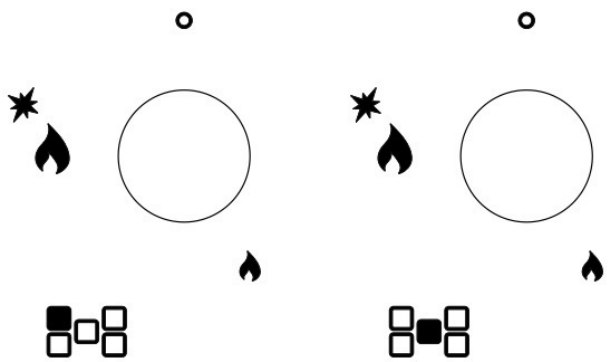
Merci d'avoir choisi ce produit Franke. Nous vous recommandons de lire attentivement les avertissements et les recommandations dans le manuel d'utilisateur avant d'utiliser le produit. De cette manière, vous pouvez l'utiliser effacement et conserver le produit plus longtemps.
Cet appareil doit être installé dans des zones bien ventilées conformément aux normes applicables. Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conserver le manuel d'utilisateur dans un lieu sûr pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Utilisation

Allumage des brûleurs

Sur ces modèles, le mécanisme d'allumage et le dispositif de sécurité sont placés ensemble sur le bouton.

Suivre les étapes suivantes pour allumer le brûleur.
1. Tourner la commande pré-sélectionnée (bouton).
2. Le maintenir enfoncé pendant ¾ secondes pour allumer le gaz sortant du brûleur avec des étincelles pour chauffer le thermocouple (coupleur thermique).
3. Relâcher le bouton après ¾ secondes et tourner le bouton dans le sens anti-horaire pour régler la flamme selon vos souhaits. Si la flamme s'éteint, mettre le bouton en position éteinte et recommencer la même procédure.



Point rond — **Robinet éteint**
Icône d'allumeur — **Allumeur**
Grande flamme — **Capacité maximale**
Petite flamme — **Capacité minimale**

Utilisation des flammes

Pour économiser du gaz et obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles adaptées au diamètre des brûleurs afin d'éviter que les flammes n'atteignent les côtés de la casserole.
Pour les brûleurs à proximité des boutons, ne pas utiliser de diamètres plus grands que les valeurs indiquées pour éviter que les boutons ne chauffent de trop.

Diamètres de casseroles adaptés

Brûleur	Diamètre de casserole ø
Petit brûleur	De 12 ø à 16 ø
Brûleur moyen	De 14 ø à 20 ø
Grand brûleur	De 18 ø à 24 ø
Brûleur wok	De 22 ø à 26 ø
Plaque chauffante	De 14 ø à 18 ø

Positionnement correct des capuchons de brûleur

Les grilles et les capuchons de brûleur doivent être bien placés pour que la plaque fonctionne correctement. (Figure 1)
Le tuyau d'allumage et les parties du brûleur qui sont liés à la fonction d'allumage doivent être en particulier très bien positionnés à l'endroit déterminé.
S'assurer que la flamme est bleue et qu'il n'y a pas de bruit. Si la flamme est jaune ou s'il y a du bruit pendant le premier allumage, éteindre la plaque et vérifier que les brûleurs sont bien en place. Consulter le fournisseur de service agréé si la situation ne change pas.

Figure 1

Dispositif anti-incendie

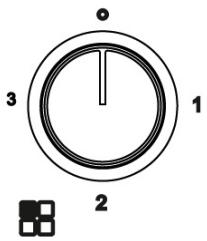
Tous les brûleurs de votre plaque sont équipés d'un dispositif de contrôle de flamme protégeant contre le risque d'extinction pour une raison ou pour une autre (débordement de liquide, vent, etc.). Si la flamme s'éteint et que le bouton du brûleur est ouvert, ce système coupe l'alimentation en gaz du brûleur, évitant ainsi que l'atmosphère ne se remplisse de gaz. Lorsque le brûleur est éteint pour des raisons de sécurité, tourner le bouton du brûleur sur la position éteinte et attendre au moins 60 secondes avant de recommencer la procédure d'allumage. Recommencer la procédure d'allumage après 60 secondes.

Utilisation de la plaque chauffante

Avertissements

Avant d'utiliser la plaque chauffante juste après l'installation de l'appareil, mettre la plaque au niveau le plus élevé et attendre 5 minutes sans placer de casserole dessus. Pendant cette période, la plaque chauffante peut produire des fumées et une odeur ; tout cela est normal. Elles disparaîtront avec l'utilisation. Sauf pour le premier processus de chauffage, ne pas faire fonctionner la plaque chauffante sans casserole dessus. Utiliser des casseroles avec une base épaisse et plate et de taille similaire à celle de la partie chauffante. Ne jamais utiliser de casserole avec une base plus petite. S'assurer que les fluides ne débordent pas sur la plaque chauffante et de ne pas placer de casseroles mouillées dessus. S'assurer que les produits contenant de l'acide (ex. vinaigre, sel, jus de citron) ne sont pas en contact avec la plaque chauffante. Ne pas utiliser d'objet tranchants tels que des spatules pour nettoyer les pièces en aluminium ou les points de jonction des surfaces en verre et en métal sur la plaque de cuisson.

Utilisation



Bouton de commande 3+1

La plaque chauffante est opérée par un bouton avec lequel vous pouvez sélectionner la puissance adaptée pour la nourriture que vous allez cuire.

Pour allumer la plaque chauffante :
En tenant compte du type de cuisson et de la quantité de nourriture et en utilisant le tableau ci-dessous, tourner le bouton de commande vers la gauche pour le régler sur la position adaptée aux aliments que vous souhaitez cuisiner. Le témoin lumineux rouge s'allumera lorsque le bouton est sur une position autre que la position éteinte.
Pour éteindre la plaque chauffante : Mettre le bouton de commande sur la position « 0 ». Le témoin lumineux s'éteint.

Bouton de commande 3+1

1	**Faible**	**Maintenir au chaud**
2	**Moyen**	**Chauffer et cuisiner vite**
3	**Grand**	**Frire**

Les réglages recommandés sont destinés à vous orienter. Il faut augmenter la puissance dans les cas suivants :
- Lorsque l'on cuisine avec une grande quantité de liquide
- Pour de grosses portions
- Lorsque l'on cuisine avec des casseroles sans couvercle

Recommandations
Si la surface des plaques chauffantes s'use en raison d'une utilisation prolongée, utiliser quelques gouttes d'huile ou d'autre produit d'entretien disponible commercialement pour les nettoyer.

Il est recommandé de régler le bouton de commande sur le niveau le plus élevé au début du processus de cuisson et de cuisiner les aliments à des niveaux moyens selon leurs caractéristiques et leur quantité.

***N'utiliser en aucun cas la plaque électrique sans casserole adaptée. Cela pourrait entraîner un incendie, en particulier si le processus de cuisson prend longtemps.**

***Prendre toutes les mesures possibles pour éviter que des fluides ne débordent sur la plaque chauffante lorsque celle-ci est chaude.**

***Utiliser des casseroles qui ont un fond plat avec un diamètre adapté qui couvre toute la surface de la plaque chauffante.**

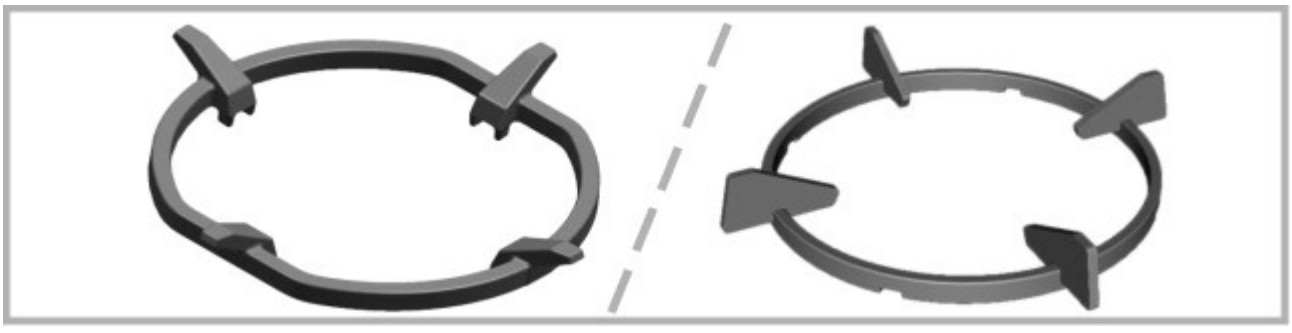
Position du bouton	Mesures de cuisson
0	Arrêt
1	Pour faire fondre (beurre, chocolat, etc.) Pour garder au chaud des plats et chauffer des fluides.
2	Pour réchauffer des restes, faire des sauces et des crèmes, préparer des plats à cuisson lente comme les pâtes, de la soupe, du pilaf, du bœuf et des frites.
3	Pour frire de la viande et du poisson, préparer des pommes de terre et des plats bien bouillis, frire des ingrédients rapidement et préparer

	de la viande bien cuite.

Raisons de dommages et de rupture de verre

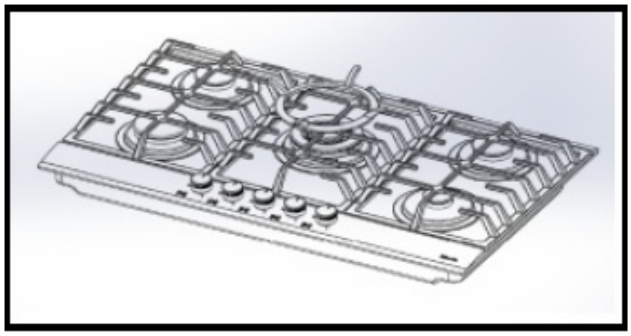
1. Impacts et/ou résidus, rayures profondes pour une raison ou une autre.
2. Impacts possibles sur le bord de la plaque vitrée lors de l'achat des casseroles
3. Fluides froids renversés sur la vitre, débordements d'aliments contenant du sucre ou des substances alcalines pendant le processus de cuisson
4. Flamme allant vers l'arrière pour une raison ou une autre et entrant en contact avec le verre (cela est dû au fait que les brûleurs et les capuchons du brûleur ont été retirés pendant le nettoyage mais n'ont pas été correctement remis en place)
5. Utilisation de casseroles d'un diamètre plus grand que celui recommandé dans le manuel d'utilisateur
Des casseroles plus grandes peuvent entraîner que les aliments chauffent plus lentement que d'habitude et que la casserole reflète davantage de chaleur sur la surface vitrée.
6. Utilisation de plats, casseroles, poêles, etc. perforées sur la surface vitrée. L'utilisation de ces produits fait que les jus des ingrédients coulent sur le verre par les trous, créant un effet de choc sur le verre chaud.
ATTENTION :
Si le verre se brise, éteindre tous les brûleurs et éléments de chauffage électrique, puis débrancher l'appareil.
Ne pas toucher la surface de l'appareil.
Ne pas utiliser l'appareil.

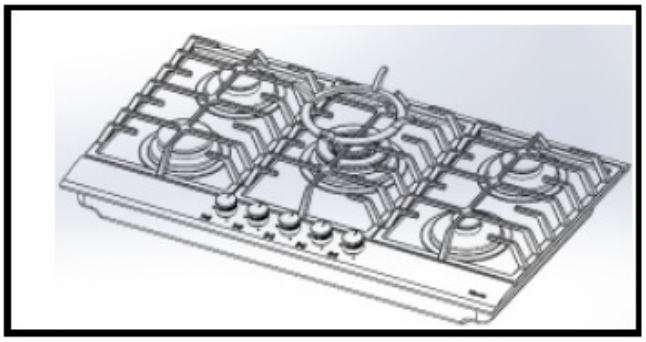
Utilisation du brûleur wok



Le brûleur triple de 3,8 kW sur nos produits de 70 cm et 90 cm peut aussi s'utiliser comme brûleur wok. Lors de l'utilisation du brûleur wok avec un wok, il est obligatoire d'utiliser l'adaptateur à wok (accessoire). Le vendeur ou le fabricant ne pourront être tenus responsables de dommages matériels et non matériels résultants de la chute d'un wok ou de situations similaires.

Vous pouvez vous procurer votre accessoire WOK auprès de points de vente et de fournisseurs de service agréés Franke/Dominox.

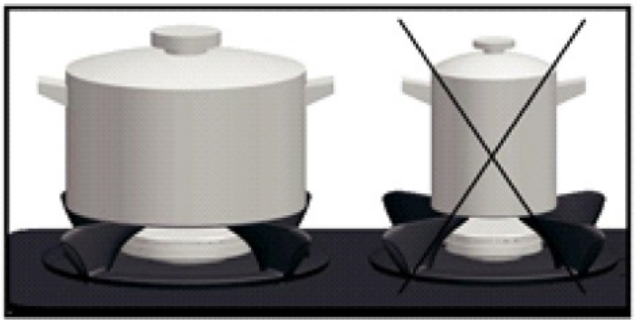


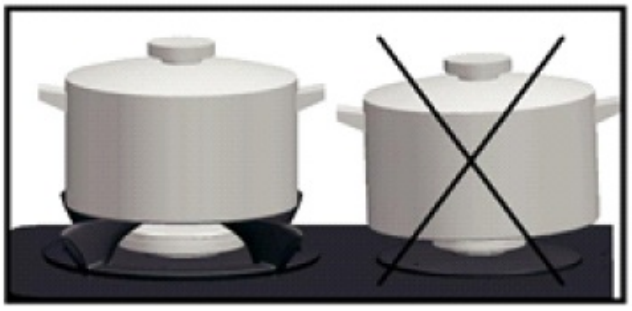


Utilisation des grilles et recommandations

Les grilles à casseroles sur la plaque de cuisson ont été conçues pour une utilisation sans danger de la plaque de cuisson. Avant d'utiliser le produit, s'assurer que les grilles sont placées correctement et que les pieds en caoutchouc sont complets.

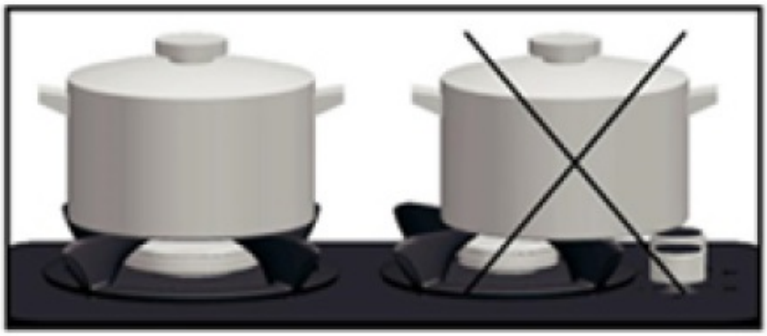
- Ne pas utiliser de casseroles avec un fond endommagé. Cela pourrait déséquilibrer les grilles.





- Ne pas placer de casseroles directement sur les capuchons de brûleur. Il est obligatoire d'utiliser les grilles.

- Ne pas cuisiner sans couvercle ou avec des récipients à moitié fermés pour éviter une perte d'énergie.



- Centrer la casserole sur le brûleur. Les casseroles que l'on place sans les centrer pourraient se renverser.
- Ne pas placer de grandes casseroles du côté du bouton. Sinon, les boutons pourraient être endommagés. Ne pas heurter les grilles avec les casseroles.
- S'assurer que le plateau du brûleur ne prend pas de coup. Ne pas placer d'objets lourds sur le plateau.
- Ne pas chauffer de casserole à vide. Sinon, le fond de la casserole pourrait être déformé. De la chaleur accumulée dans le fond pourrait endommager la surface du plateau du brûleur.
- Ne pas verser de liquides froids sur la surface vitrée ou sur les brûleurs lorsque la surface est chaude.
- Ne pas placer d'objets tranchants sur la plaque.
- Ne pas utiliser de casseroles qui dirigent une chaleur excessive vers la surface inférieure.
- Ne jamais essayer d'utiliser de l'eau pour éteindre un incendie. Débrancher la plaque de l'alimentation et éteindre le feu avec une couverture antifeu ou un autre matériau qui évitera le contact avec l'air.
- Cet appareil ne peut être opéré via un minuteur ou une télécommande.

Avertissement :

*** Comme la température des brûleurs est élevée au cours de l'utilisation, ne pas laisser le produit sans surveillance dans la cuisine lorsqu'on l'utilise et ne pas laisser les enfants s'approcher de l'appareil.**

*** Lorsque l'on cuisine avec de l'huile ou de la graisse, s'assurer que la nourriture est sous surveillance pour éviter les risques de flammes.**

*** Ne pas laisser de matières inflammables à proximité de la plaque lorsqu'elle est active.**

Nettoyage et entretien de la plaque

Respecter les instructions suivantes avant d'effectuer les procédures de nettoyage et d'entretien.
Avertissement : Avant d'effectuer un travail d'entretien sur la plaque de cuisson, toujours débrancher la plaque ou couper l'alimentation.

- Afin d'éviter les rayures et l'usure, ne jamais utiliser de nettoyeurs à vapeur, de laine de verre ou de paille de fer ni d'acide chlorhydrique.
- Ne pas laisser d'agents acides ou alcalins sur la plaque.
- Ne jamais utiliser d'objets tranchants pour éviter d'endommager les joints entre la surface de la plaque et la vitro-céramique ou entre le cadre et le plan de travail.
- N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage contenant du sable, des produits alcalins ou acides, du chlore, des aérosols pour four ou des détergents pour lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de détergents pour nettoyer le produit car ceux-ci pourraient provoquer des taches bleues permanentes sur les surfaces en vitro-céramique.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer les résidus de détergents conçus spécialement pour les surfaces en vitro-céramique sur les zones de cuisson.
- Après avoir nettoyé le produit avec un chiffon humide, toujours le sécher soigneusement pour éviter les dépôts de tartre.
- Si des aliments contenant du sucre coulent/se renversent sur la plaque, la nettoyer immédiatement avec une éponge adaptée.
- Utiliser un chiffon humide pour les taches plus grandes et un brosse adaptée pour les plus persistantes.
- Utiliser quelques gouttes d'un détergent spécialement conçu pour les surfaces en vitro-céramique et du papier absorbant ou un chiffon humide pour nettoyer la plaque soigneusement.
- Si vous renversez accidentellement du sucre ou que du plastique ou du papier aluminium tombe sur la plaque chaude, débrancher immédiatement la plaque.
- Toutes les grilles, capuchons et anneaux de flamme peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse. Ils doivent être ensuite soigneusement nettoyés.
- S'assurer que les endroits par où passe le gaz sont parfaitement propres.
- La couleur originale des grilles où les casseroles sont placées peut changer avec le temps en raison de la chaleur. **NE PAS LAVER LES GRILLES AU LAVE-VAISSELLE.**

Si la bougie ne fonctionne pas à cause de la saleté : *Nettoyez lentement la bougie à l'aide d'une brosse métallique sans l'enlever et sans appliquer trop de pression.*

Remarque : *Lors du nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché. Le cas échéant, contactez un technicien agréé.*

Services après-vente

Si vous avez des problèmes pendant l'utilisation habituelle, veuillez contacter les fournisseurs de service agréés Franke qui apparaissent en annexe.
Ne jamais consulter de fournisseurs de service non agréés.

Installation

Les procédures d'installation du gaz et de l'électricité sont expliqués dans les sections suivantes. Ces procédures doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément aux législations en vigueur. Les procédures effectuées par des personnes sans expérience pourraient entraîner des risques. Le fabricant ou le revendeur ne pourront pas être tenus responsables des blessures ou des dommages matériels résultant d'un manquement à ces instructions. Pour l'installation du gaz, les règles/normes dans le pays où l'appareil sera installé doivent être respectées. Par conséquent, avant de placer le produit, s'assurer que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et les réglages du produit sont adaptés.
Les conditions de réglage de ce produit sont indiquées sur la plaque signalétique.

Préparation du meuble
Ce manuel est conçu pour une plaque encastrée de classe 3. Préparer la zone d'installation avec les dimensions qui apparaissent dans les figures 2 et 3. Ajuster la meilleure localisation possible pour pouvoir ouvrir facilement le produit en cas de problème. S'assurer que le tuyau de gaz de la plaque de cuisson n'est pas en contact avec les bords.

Installation du produit dans le meuble
Après avoir effectué les branchements, entourer les bords de la plaque (comme une bande) avec de la mousse EPDM fournie avec les pièces d'installation et l'appuyer. Serrer légèrement le crochet de fixation et utiliser un couteau recourbé pour éliminer l'excès de mousse EPDM.
Porter des gants pour éviter des accidents au cours de l'installation.

Informations sur l'installation de l'appareil

Avertissement :
Cet appareil doit être installé dans des zones bien ventilées conformément aux normes applicables. Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser le produit.
Avertissement :
Ce produit n'est pas branché à un système d'évacuation des produits de combustion. Ce produit doit être branché et installé conformément aux normes

d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences de ventilation.

La personne qui installe l'appareil doit respecter les règles et normes concernant la ventilation et l'expulsion des gaz à évacuer.

- La plaque a été conçue pour être installée sur des plans de travail standards disponibles dans le commerce.
- L'épaisseur du plan de travail doit être de 30 mm minimum.
- Les matériaux utilisés sur la surface du plan de travail et dans les cloisons sous le plan de travail doivent être résistants à 100 ºC.
- Une distance de sécurité doit être laissée entre la plaque et les murs de la cuisine.
- Le renfoncement pour la plaque dans le plan de travail doit être similaire à celui représenté sur la figure. (Figure 2 / Figure 3)
- La distance entre la base de la plaque et la cloison doit être au minimum de 25 mm. (Figure 2)
- La distance entre le haut de la plaque et l'autre appareil (ex. hotte de ventilation) doit être au minimum de 700 mm. (Figure 2)
- Si des plaques de 60 cm sont placées au-dessus d'un four encastré qui ne dispose pas de système de refroidissement, il est recommandé de percer un trou de ventilation d'au moins 300 cm^2 pour fournir une circulation d'air appropriée. Si l'on place une plaque de 75 cm ou de 90 cm, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement.

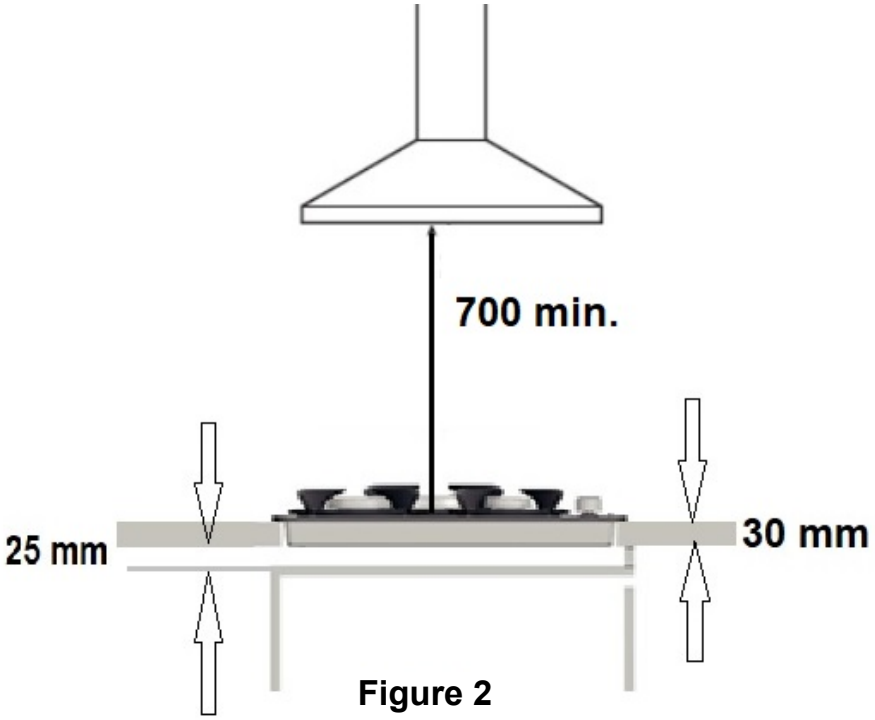
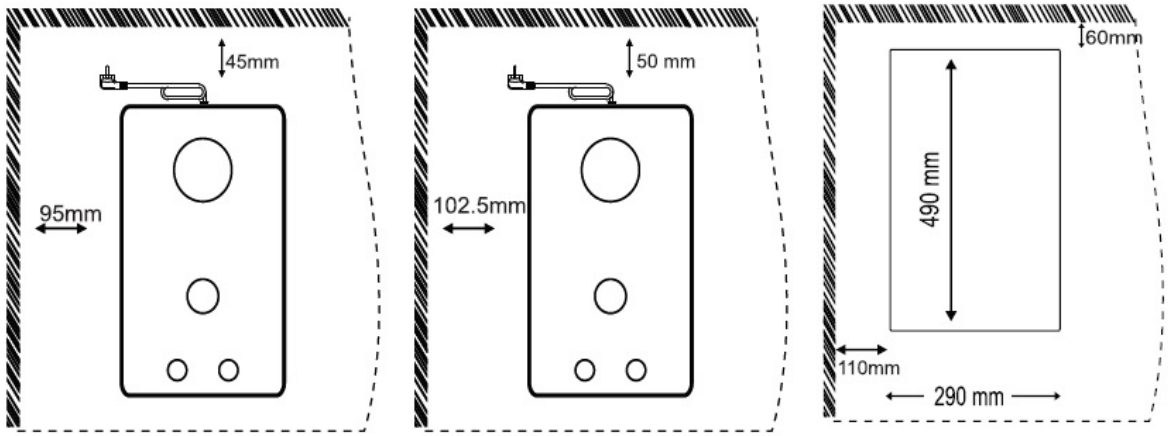
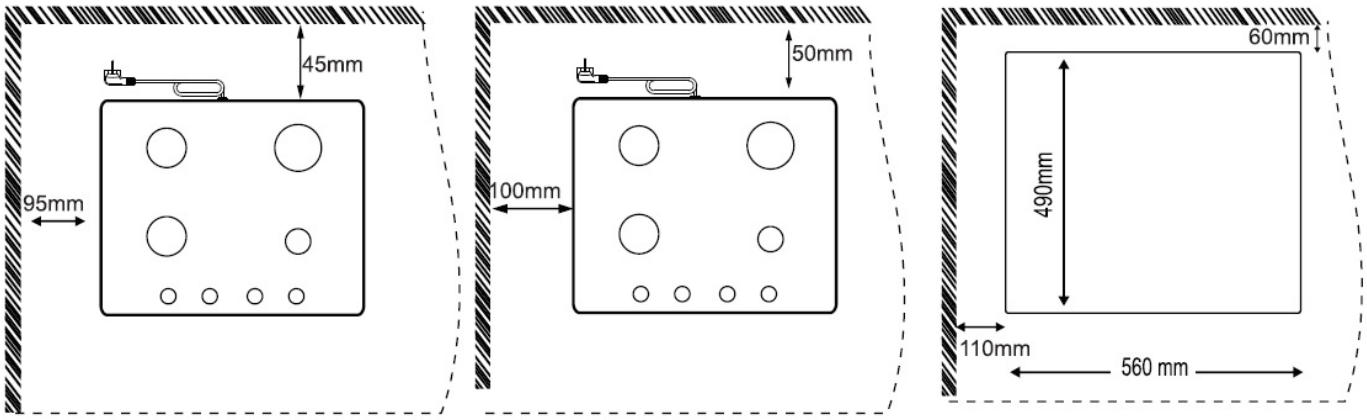


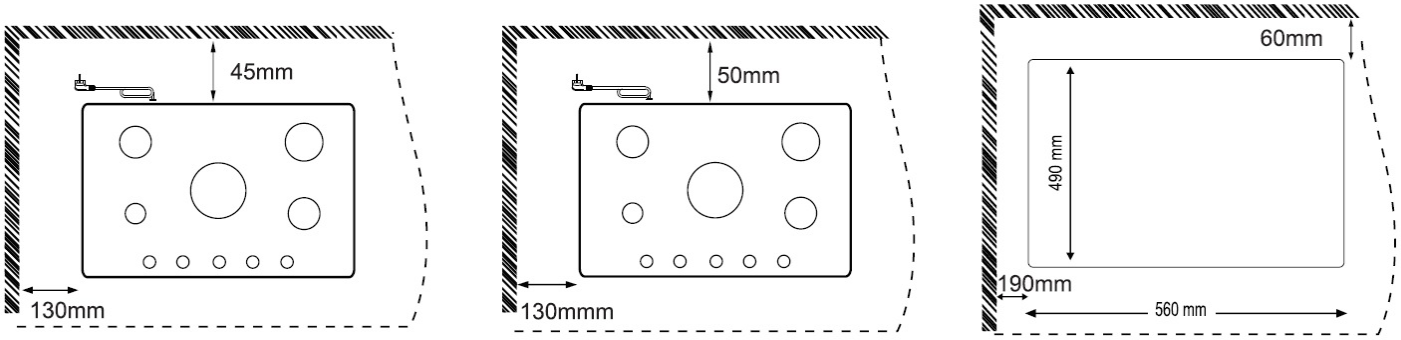
Figure 2



30- VERRE - **30- INOX**



60- VERRE **60- INOX**



70- VERRE **70- INOX**

Figure 3

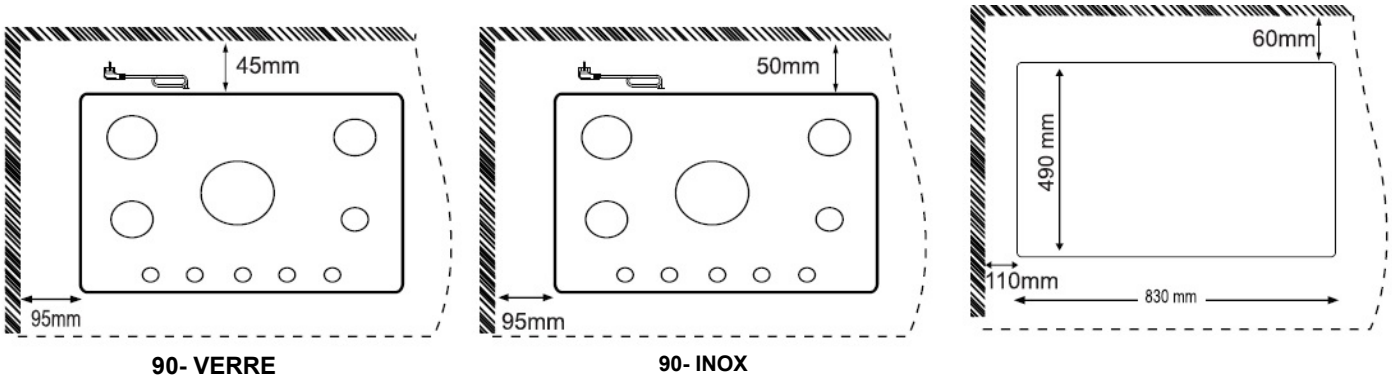


Figure 3

Branchement du conduit de gaz

Raccorder le produit au conduit de gaz conformément aux normes en vigueur et uniquement après avoir effectué les réglages nécessaires pour ce type d'appareils fonctionnant au gaz. Sinon, suivre la procédure décrite dans le paragraphe « remplacement des injecteurs ». Pour une alimentation au gaz liquide, utiliser des contrôleurs de pression conformément aux normes en vigueur.

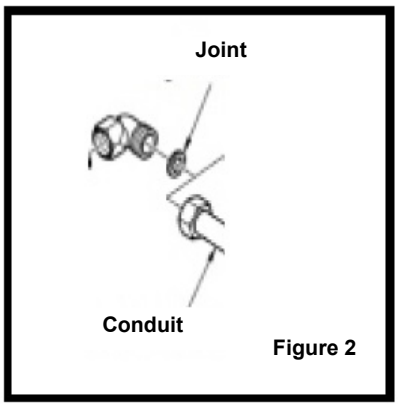


Figure 2

Placer le joint qui est fourni pour s'assurer que le conduit de gaz est fixé fermement. Il faut respecter les normes en vigueur concernant les installations de gaz. Après avoir effectué le branchement, vérifier avec de l'eau savonneuse qu'il n'y a aucune fuite.

Ventiler la zone

En ce qui concerne les normes/législations applicables, s'assurer qu'il y a des trous dirigés vers l'environnement extérieur ou un conduit de ventilation qui fournit un flux d'air approprié.
S'assurer que les trous :

1. Ont une section minimale de passage de 100 cm^2 ;
2. Ne peuvent pas être obstrués ni de l'intérieur ni de l'extérieur ;
3. Ne présentent pas de protection qui bloquent le passage de l'air ;
4. Sont assez hautes pour ne pas forcer l'évacuation des produits de combustion.

Si les trous sont sur le mur d'une pièce contiguë, celle doit être directement ventilée et ne pas être :

i. Une chambre à coucher
ii. Une salle commune avec la zone d'installation
iii. Une pièce où il y a un risque d'incendie.

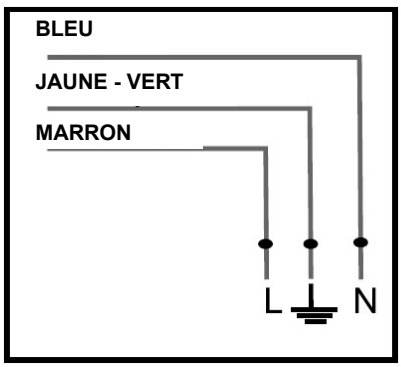
Avant de tester le produit, s'assurer qu'il n'y a pas de baisse de pression provenant d'un dysfonctionnement d'un autre produit utilisé dans la pièce où les trous de ventilation sont présents. Assurer la ventilation entre les deux zones avec des ouvertures libres continues, par exemple en augmentant la distance entre la porte et le sol. L'évacuation des produits de combustion doit s'effectuer avec une hotte pour qu'ils soient évacués soit directement soit par le biais d'une cheminée/conduit.

Branchement électrique

Le plaque de cuisson Franke possède un câble d'alimentation à trois pôles avec terminal libre. Si la plaque reste continuellement branchée à l'alimentation, pour une haute tension de catégorie III, installer un dispositif de coupure qui est conçu pour couper totalement le courant, dans l'ouverture entre les contacts. Vérifier les éléments suivants.

a.) La fiche et la prise murale doivent être adaptées à 16 A ;
b.) Elles doivent être facilement accessibles et situées de manière à ce que l'on ne puisse accéder à aucune partie électrique lorsque l'on branche/débranche le produit ;
c.) La prise doit être retirée sans forcer ;
d.) Si le produit est encastré dans une unité de meuble, celle-ci il ne doit pas faire pression sur la prise quand le produit est branché ;
e.) 2 appareils électriques ne doivent pas être branchés sur la même prise en même temps ;
f.) Si le câble électrique doit être remplacé, un nouveau câble de type H05VV-F de dimensions 3x1,5 mm² doit être utilisé.
g.) Il est nécessaire de faire attention aux tiges de support des bornes nulles. (Marron=phase, bleu=neutre, jaune/vert=mise à la terre)

Remarque : S'assurer que la connexion électrique (valeurs de tension, puissance maximale et courant) est conforme aux caractéristiques de la plaque FRANKE.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécialement conçu ou un ensemble de câble fourni par le fabricant ou un fournisseur de service agréé.

Ce produit contient une mise à la terre uniquement à titre fonctionnel.

Raccord de gaz

Ces instructions sont uniquement destinées au personnel qualifié et spécialisé. L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.
Le branchement électrique doit être débranché avant de commencer n'importe quelle procédure.

Avertissement : le type de gaz et les réglages pour ce produit sont indiqués sur la plaque signalétique.
Avertissement : avant de placer le produit, s'assurer que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et les réglages du produit sont adaptés.
La personne/fournisseur de service agréé effectuant l'installation doit faire les réglages et les installations en respectant les règles de montage en vigueur dans le pays correspondant.

Le type de gaz qui doit être utilisé avec le plaque de cuisson est indiqué sur la plaque signalétique se trouvant sur la face inférieure de l'appareil. Le branchement à l'alimentation en gaz ou à la bouteille de gaz doit être établi après avoir vérifié que l'appareil a été réglé pour le type de gaz pertinent. S'il est bien réglé, vérifier les instructions suivantes.

- S'assurer que les régulateurs de GPL que l'on utilisera pour le produit sont certifiés TSE et ont une pression de sortie de 300 mmSS (30 mbar).
- Dans le cas d'une pression de 500 mmSS (50 mbar), un régulateur GPL approprie devra être utilisé.
- La pression du gaz naturel est de 200 mmSS (20 mbar). Consulter nos fournisseurs de service agréés pour la conversion au gaz naturel. Utiliser des tuyaux, des joints ou des rondelles d'étanchéité qui sont conformes aux normes nationales.

Pour certains modèles, un joint évasé est fourni pour l'installation dans certains pays où les joints évasés sont obligatoires. Dans ce cas, le joint évasé doit être branché à la plaque.
Si la plaque de cuisson va être branchée à une alimentation en gaz par un tuyau flexible, la longueur du tuyau doit être de **120 cm** maximum.

- L'extrémité du branchement d'admission de gaz doit être placée de manière à permettre un mouvement libre du branchement de tuyau flexible ;
- Le tuyau flexible à connecter ne doit pas en aucun cas être en contact avec les pièces en mouvement de l'espace consacré à une unité (ex. un tiroir), et il ne doit pas passer dans une section où il pourrait entraîner une obstruction.
- À moins que le fabricant ne recommande l'utilisation d'un tuyau flexible, ne pas démonter le produit pour le branchement.

Avant de commencer une procédure sur l'installation de gaz, débrancher l'alimentation en gaz.

Établir le branchement en s'assurant qu'il n'y a pas de pression sur les joints ou tuyaux de connexion de la plaque de cuisson. S'assurer que les tuyaux ne sont pas emmêlés et qu'ils ne provoquent aucune obstruction et qu'ils ne sont pas au contact d'arêtes ou coins pointus.
S'assurer que le tuyau de gaz est certifié TSE et qu'il ne passe pas par des zones chaudes.
NOTE : ne pas soumettre le tuyau de gaz à des charges excessives. **Remplacer le tuyau de gaz de votre plaque de cuisson tous les 4 ou 5 ans même s'il est en bon état.**
NOTE : après avoir effectué le raccordement, utiliser de la mousse de savon pour vérifier qu'il n'y a aucune fuite au niveau des tuyaux. Ne pas utiliser de flamme.

Suivre la procédure suivante pour l'installation.

1.) Raccorder l'adaptateur cylindrique mâle, le joint, l'adaptateur conique-cylindrique ou cylindrique-cylindrique femelle respectivement.
2.) À l'aide de la clé, serrer les points de raccords pour positionner les tuyaux.
3.) À l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou un tuyau flexible en acier, placer le joint carbone sur l'alimentation principale en gaz.

Avertissement : utiliser une solution savonneuse pour vérifier que les tuyaux ne présentent aucune fuite une dernière fois et ne jamais utiliser de flamme.

Réglage de la plaque pour différents types de gaz

Ces instructions sont uniquement destinées au personnel qualifié et spécialisé. L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.
Toutes les procédures doivent être effectuées avec les branchements électriques déconnectés.

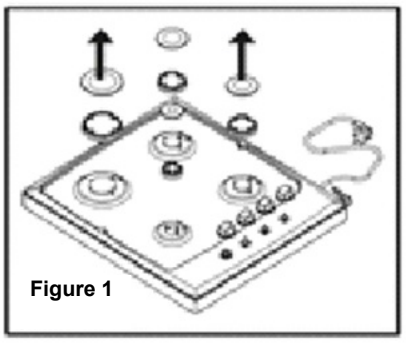


Figure 1

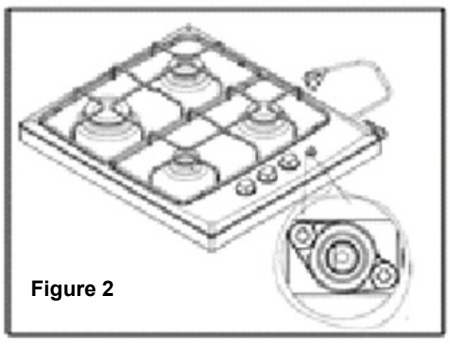


Figure 2

- Pour la conversion, retirer les capuchons de brûleurs et les anneaux de flamme sur la plaque. Retirer les injecteurs conformément à la figure ci-dessus et les remplacer par des injecteurs des diamètres adaptés spécifiés dans le mode d'emploi.
- Retirer les boutons et les joints en caoutchouc de la plaque et effectuer la procédure à l'aide d'un tournevis de précision plat de manière à ce qu'il soit face à la vis de réglage de la vanne.
- Pour régler la position le flamme faible, faire tourner la vis de réglage de gaz sur la vanne et régler le flux de gaz minimal. Monter l'ensemble brûleur du brûleur réglé, allumer le brûleur et régler le bouton sur la position minimale avant de faire le réglage.

- La vis de réglage de flux doit être desserrée lorsque les plaques à GPL sont converties au gaz naturel et serrées lorsque les plaques au gaz naturel sont converties au GPL.
- Après avoir converti la plaque, monter les joints en caoutchouc puis les boutons pour terminer la procédure.

Le fournisseur de service agréé doit respecter ces instructions. Le produit doit être installé correctement et conformément aux directives en vigueur.

La plaque doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant d'effectuer n'importe quelle procédure. La plaque signalétique sur la plaque de cuisson montre le type de gaz pour lequel la plaque a été conçue.

Après avoir monté les injecteurs, utiliser du savon pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite. Pour cela, appliquer de la mousse sur le bas des injecteurs.

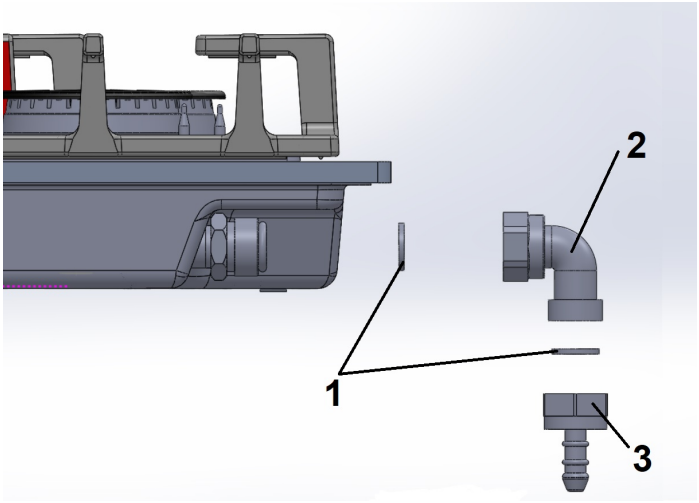
Mettre un doigt sur l'injecteur pour bloquer la sortie de gaz et vérifier qu'il n'y aucun bulle sur le point de raccord de l'injecteur.

Données techniques

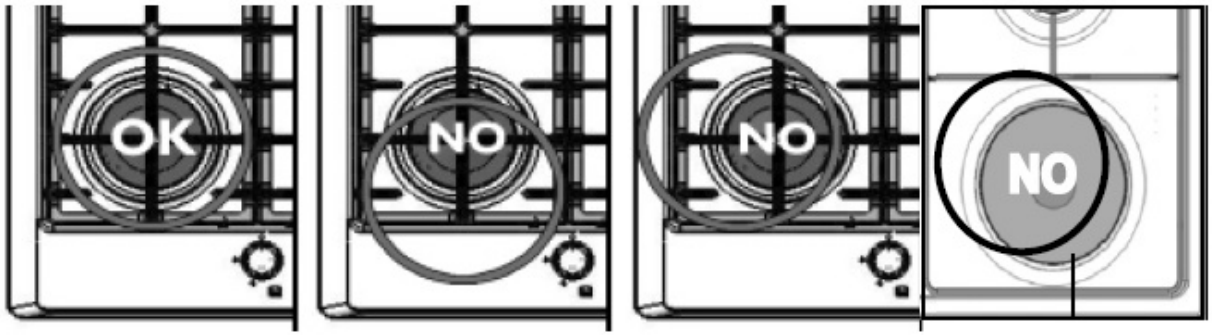
Informations techniques concernant les brûleurs à gaz (G20-20 mbar) - (G30-30 mbar) - (G30-37 mbar)

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

1. Joint de tête de cylindre/nitrile
2. Coude
3. Entrée tuyau GPL



Lors d'une conversion gaz naturel-GPL, utiliser l'arrivée du tuyau de GPL montrée sur la figure pour compléter la conversion.



Les casseroles avec des diamètres plus grands que ceux indiqués pourraient entraîner une surchauffe du bouton de réglage tel qu'il est indiqué. Franke ne pourra en aucun assumer la responsabilité de dommages résultant d'une utilisation incorrecte.

Pour les brûleurs à proximité des boutons, ne pas utiliser de diamètres plus grands que les valeurs indiquées pour éviter que les boutons ne chauffent de trop.

Valeurs d'efficacité du produit

Basées sur les exigences de la directive 2009/125/CE d'éco-conception applicables aux appareils consommateurs d'énergie, les informations du produits ci-dessous sont données parallèlement au Règlement de la Commission européenne Nº (EU) 66/2014 concernant l'éco-conception pour les plaques de cuisson domestiques.

Informations concernant les plaques de cuisson à gaz

Marque		FRANKE				
Type de plaque		Plaque encastrée au gaz				
Modèle		Inox	inox	inox		
identifiant		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C	FHNL 302 2G XS C	
	Symbole	Valeur	Valeur	Valeur	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs au gaz		4	5	5		
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit	EE de brûleur à gaz	58,1	60,1	58,1	-	%
Efficacité énergétique du brûleur avant droit	EE de brûleur à gaz	-	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur avant droit	EE de brûleur à gaz	60,1	58,1	60,1	-	%
Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche	EE de brûleur à gaz	60,1	60,1	60,1	-	%
Efficacité énergétique du brûleur central	EE de brûleur à gaz	-	54,3	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur central avant	EE de brûleur à gaz	-	-	-	58.1	%
Efficacité énergétique du brûleur central arrière	EE de brûleur à gaz	-	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur gauche	EE de brûleur à gaz	-	-	54,3	-	%
Efficacité énergétique pour la plaque de cuisson au gaz	EE de plaque au gaz	59,4	58,2	58,2	58.1	%

Dans le but de spécifier les caractéristiques du produit, des mesures et des calculs ont été déterminés par la norme citée ci-dessous conformément aux exigences d'éco-conception.
EN 30-2-1

Valeurs d'efficacité du produit

Basées sur les exigences de la directive 2009/125/CE d'éco-conception applicables aux appareils consommateurs d'énergie, les informations du produits ci-dessous sont données parallèlement au Règlement de la Commission européenne Nº (EU) 66/2014 concernant l'éco-conception pour les plaques de cuisson domestiques.

Informations concernant les plaques de cuisson à gaz

Marque	FRANKE				
Type de plaque	Plaque encastrée au gaz				
Modèle identifiant		verre 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	verre 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	verre FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C	
	Symbole	Valeur	Valeur	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs au gaz		4	5	5	
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit	EE de brûleur à gaz	59,7	59,7	59,7	%
Efficacité énergétique du brûleur avant droit	EE de brûleur à gaz	59,7	59,7	59,7	%
Efficacité énergétique du brûleur avant droit	EE de brûleur à gaz	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche	EE de brûleur à gaz	57,4	57,4	57,4	%
Efficacité énergétique du brûleur central	EE de brûleur à gaz	-	54,5	54,5	%
Efficacité énergétique du brûleur central avant	EE de brûleur à gaz	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur central arrière	EE de brûleur à gaz	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur gauche	EE de brûleur à gaz	-	-	-	%
Efficacité énergétique pour la plaque de cuisson au gaz	EE de plaque au gaz	58,9	57,8	57,8	%

Dans le but de spécifier les caractéristiques du produit, des mesures et des calculs ont été déterminés par la norme citée ci-dessous conformément aux exigences d'éco-conception. EN 30-2-1

Valeurs d'efficacité du produit

Basées sur les exigences de la directive 2009/125/CE d'éco-conception applicables aux appareils consommateurs d'énergie, les informations du produits ci-dessous sont données parallèlement au Règlement de la Commission européenne Nº (EU) 66/2014 concernant l'éco-conception pour les plaques de cuisson domestiques.

Informations concernant les plaques de cuisson à gaz

Marque		FRANKE					
Type de plaque		Plaque encastrée au gaz					
Modèle identifiant		verre FHNG 302 2G BK C	verre FHNG 604 4G BK C	verre FHNG 604 4G TC BK C	verre FHNG 705 4G TC BK C	verre FHNG 905 4G TC BK C	
	Symbole	Valeur	Valeur	Valeur	Valeur	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs au gaz		2	4	4	5	5	
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit	EE de brûleur à gaz	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Efficacité énergétique du brûleur avant droit	EE de brûleur à gaz	-	-	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur avant droit	EE de brûleur à gaz	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche	EE de brûleur à gaz	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Efficacité énergétique du brûleur central	EE de brûleur à gaz	-	-	-	53,7	53,7	%
Efficacité énergétique du brûleur central avant	EE de brûleur à gaz	-	-	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur central arrière	EE de brûleur à gaz	-	-	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur gauche	EE de brûleur à gaz	-	-	-	-	-	%
Efficacité énergétique pour la plaque de cuisson au gaz	EE de plaque au gaz	58,1	59,4	58,9	58	58	%

Dans le but de spécifier les caractéristiques du produit, des mesures et des calculs ont été déterminés par la norme citée ci-dessous conformément aux exigences d'éco-conception.
EN 30-2-1

Valeurs d'efficacité du produit

Basées sur les exigences de la directive 2009/125/CE d'éco-conception applicables aux appareils consommateurs d'énergie, les informations du produits ci-dessous sont données parallèlement au Règlement de la Commission européenne Nº (EU) 66/2014 concernant l'éco-conception pour les plaques de cuisson domestiques.

Informations concernant les plaques de cuisson à gaz

50 mbar est la valeur d'efficacité.

Marque		FRANKE			
Type de plaque		Plaque encastrée au gaz			
Modèle		verre	inox	inox	
identifiant		FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 604 4G S WH E FHNS 604 4G S BK E	
	Symbole	Valeur	Value	Value	Unité
Nombre de brûleurs au gaz		3	4	4	
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit	EE de brûleur à gaz	57,5	58,1	58.7	%
Efficacité énergétique du brûleur avant droit	EE de brûleur à gaz	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur avant droit	EE de brûleur à gaz	-	60,1	58.9	%
Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche	EE de brûleur à gaz	-	54,0	58.7	%
Efficacité énergétique du brûleur central	EE de brûleur à gaz	54,4	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur central avant	EE de brûleur à gaz	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur central arrière	EE de brûleur à gaz	-	-	-	%
Efficacité énergétique du brûleur gauche	EE de brûleur à gaz	-	-	-	%
Efficacité énergétique pour la plaque de cuisson au gaz	EE de plaque au gaz	55,9	57.4	58,7	

Dans le but de spécifier les caractéristiques du produit, des mesures et des calculs ont été déterminés par la norme citée ci-dessous conformément aux exigences d'éco-conception.

EN 30-2-1

Valeurs d'efficacité du produit

Basées sur les exigences de la directive 2009/125/CE d'éco-conception applicables aux appareils consommateurs d'énergie, les informations du produits ci-dessous sont données parallèlement au Règlement de la Commission européenne Nº (EU) 66/2014 concernant l'éco-conception pour les plaques de cuisson domestiques.

Informations concernant les plaques de cuisson à gaz

Marque	**FRANKE**			
Type de plaque	**Plaque encastrée au gaz et électrique**			
		inox	**inox**	
Identifiant du modèle		**FHNL 604 3G 1E XS E**	**FHNG 604 3G 1E BK C**	
	Symbole	**Valeur**	**Valeur**	**Unité**
Nombre de brûleurs et/ou zones de cuisson		**1**	**1**	
Technologie de chauffe (comprenant brûleurs et zones de cuisson à induction, zones de cuisson à dissipation thermique, plaques électriques)		**Plaque électrique**	**Plaque électrique**	
Diamètre de surface utile des zones de cuisson électriques et/ou superficie pour zones de cuisson rondes (arrondir à 5 mm environ)	**Ø**	**14,5**	**14,5**	**cm**
Largeur et longueur des surfaces utiles des zones de cuisson électriques et/ou superficie pour zones de cuisson non rondes (arrondir à 5 mm environ)	**L** **W**	**-**	**-**	**cm**
Consommation d'énergie par zone de cuisson/brûleur en kg	**CE cuisinière électrique**	**205**	**205**	**Wh/kg**
Nombre de brûleurs au gaz		**3**	**3**	
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit	**EE de brûleur à gaz**	**58,1**	**60,1**	**%**
Efficacité énergétique du brûleur avant droit	**EE de brûleur à gaz**	**-**	**-**	**%**
Efficacité énergétique du brûleur avant droit	**EE de brûleur à gaz**	**60,1**	**60,1**	**%**
Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche	**EE de brûleur à gaz**	**-**	**-**	**%**
Efficacité énergétique du brûleur central	**EE de brûleur à gaz**	**-**	**-**	**%**
Efficacité énergétique du brûleur central avant	**EE de brûleur à gaz**	**-**	**-**	**%**
Efficacité énergétique du brûleur central arrière	**EE de brûleur à gaz**	**-**	**-**	**%**
Efficacité énergétique du brûleur gauche	**EE de brûleur à gaz**	**-**	**-**	**%**
Efficacité énergétique pour la plaque de cuisson au gaz	**EE de plaque au gaz**	**59,1**	**60,1**	**%**

Dans le but de spécifier les caractéristiques du produit, des mesures et des calculs ont été déterminés par la norme citée ci-dessous conformément aux exigences d'éco-conception.
EN 30-2-1

FRANKE

ES

Instrucciones de instalación y uso
Placas de cocina integradas

MODEL

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

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 19
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 se 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

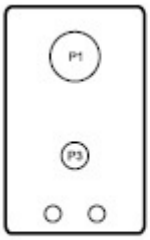
- No coloque cacerolas desniveladas o deformadas sobre el quemador, ya que pueden caerse o hacer que se desborde el líquido que contienen.
- Si el producto tiene una cubierta, asegúrese de que todos los quemadores se hayan enfriado antes de cerrarla.
- No cierre la llave de suministro con las placas 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.

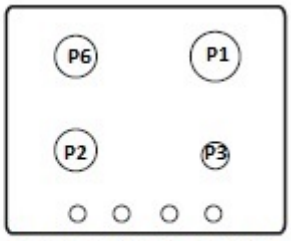
  El fabricante no se hace responsable de los posibles daños resultantes de las siguientes condiciones:

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

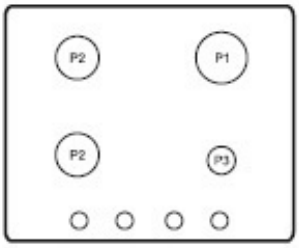
Modelos y panel de mandos



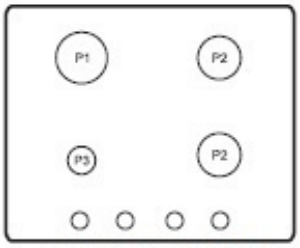
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



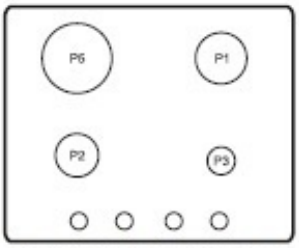
FHNL 604 3G TC XS E



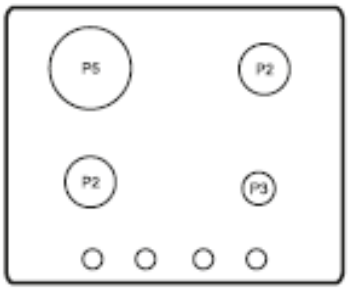
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



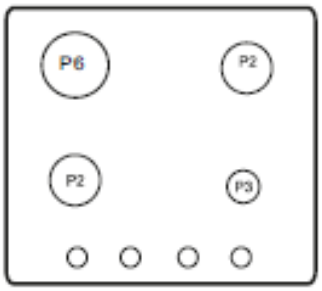
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



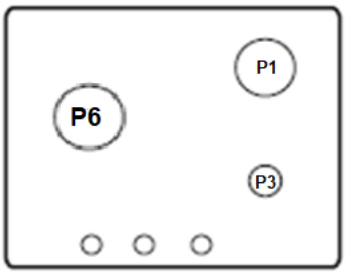
FHNL 604 3G 1E XS E



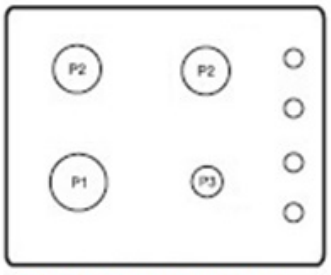
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



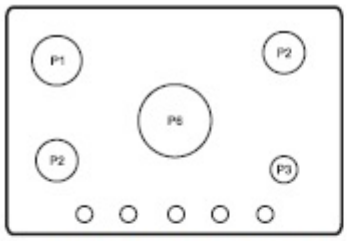
FHNS 603 2G TC BK C
FHNS 603 2G TC WH C



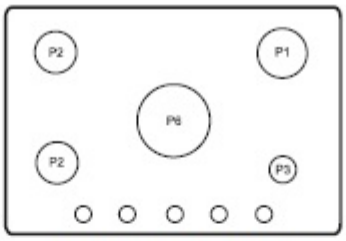
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

P1) Quemador rápido
P2) Quemador semirrápido
P3) Quemador auxiliar
P4) Placa de cocción ø 180
P5) Placa de cocción ø 145
P6) Quemador wok rápido

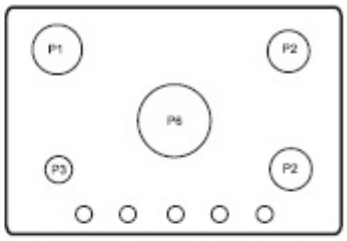
Modelos y panel de mandos



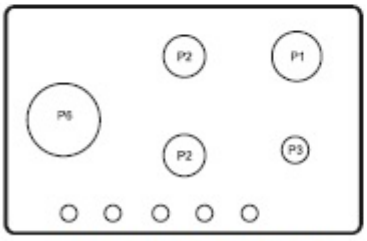
FHNL 705 4G TC XS E



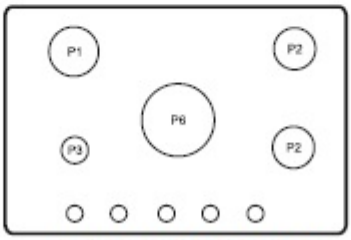
FHNG 705 4G TC BK C



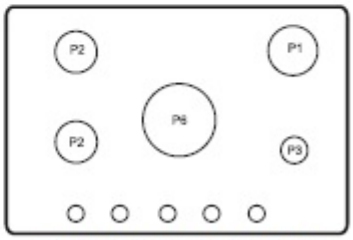
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC GR C
FHNS 705 4G TC BR C
FHNS 705 4G TC CR C



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) 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 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**
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	3 Gas Burners 1 Wok Burner	2 quemadores de gas 1 quemador wok
Quemador auxiliar (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1		x1	x1	x1
Quemador normal (SR) (1,75 kW)	-	x2	x2	x1	x2		x2	x1	-
Quemador potente (R) (3 kW)	x1	x1	-	x1	x1		-	x1	x1
Quemador potente (R) (2,5 kW)	-	-	x1	-	-		-	-	-
Quemador potente (R) (3.3 kW)	-	-	-	-	-		-	x1	
Quemador wok (3,8 kW)	-	-	-	-	x1		-	-	x1
Quemador 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	9.05 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	863 I/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	658 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	658 g/h	568 g/h
Categoría de gas	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+		II2H3+	II2H3+	II2H3+
Clase de instalación	3	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 AC 50-60 Hz	220-240 V CA 50-60 Hz
Seguridad de corte de gas	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional		Opcional	Opcional	Opcional
Cable de alimentación	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ		SÍ	SÍ	SÍ
Encendido electrónico	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ		SÍ	SÍ	SÍ
Dimensiones del producto	**FHNG 302 2G BK C** 320x520 mm **FHNL 302 2G XS C** **305x510mm**	**FHNL 604 4G XS E** 580x510 mm **FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G 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** 590x520 mm	**FHNG 604 4G TC BK C** 590x520 mm	**FHNL 604 3G 1E XS E** 580x510 mm			**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

Introducción

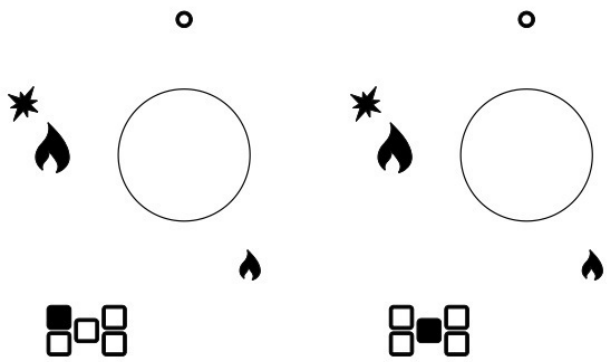
Gracias por elegir este producto Franke. Le recomendamos que lea detenidamente las advertencias y recomendaciones del manual de uso antes de utilizar el producto. Así, podrá hacer un uso eficiente del producto y conservarlo durante más tiempo.
Este aparato debe instalarse en zonas bien ventiladas conforme 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 ¾ segundos para encender el gas procedente del quemador con las chispas y calentar el termopar (acoplador térmico).
3. Suelte el botón al cabo de ¾ 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.



Punto redondo
Icono del encendedor
Llama grande
Llama pequeña

Cierre de llave
Encendedor
Capacidad máxima
Capacidad mínima

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 ø**
Quemador pequeño	Desde ø12 ø16
Quemador mediano	Desde ø14 ø20
Quemador grande	Desde ø18 ø24
Quemador wok	Desde ø22 ø26
Placa de cocción	Desde ø14 ø18

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

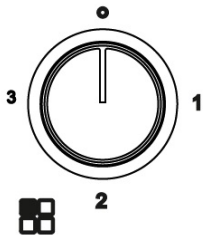
posición de apagado y espere al menos 60 segundos para repetir el procedimiento de encendido. Repita el procedimiento de encendido al cabo de 60 segundos.

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.**

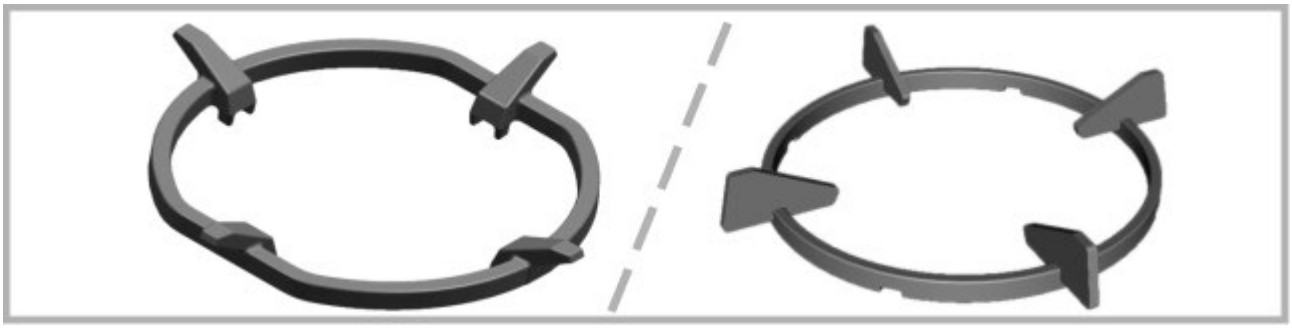
Posición del mando	Medidas de cocción
0	Apagado
1	Para fundir (mantequilla, chocolate, etc.) Para mantener los alimentos calientes y calentar líquidos.
2	Para calentar restos de alimentos, hacer salsas y cremas, preparar platos de cocción más lenta como pasta, sopas, pilaf, carne de vacuno y patatas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

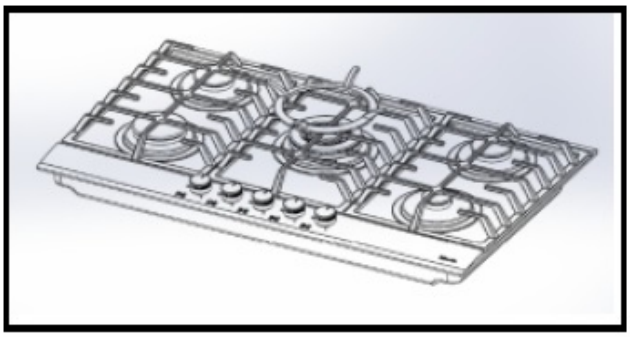
ADVERTENCIA:
Si el cristal se rompe, apague todos los quemadores y elementos calentadores eléctricos y desenchufe el aparato.
No toque la superficie del aparato.
No use el aparato.

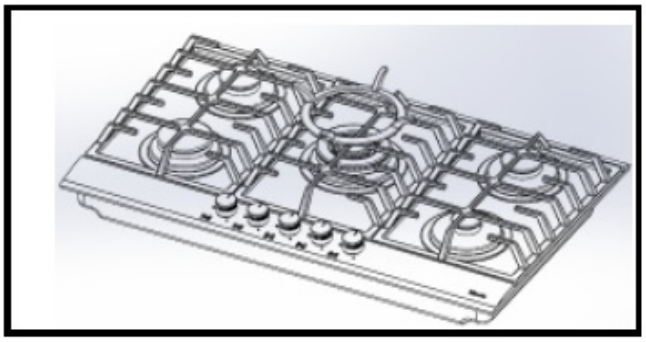
Uso del quemador wok



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.

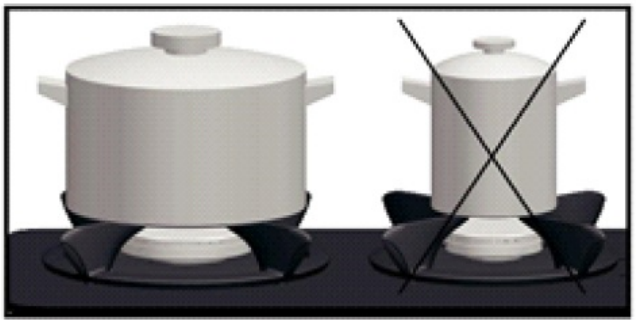


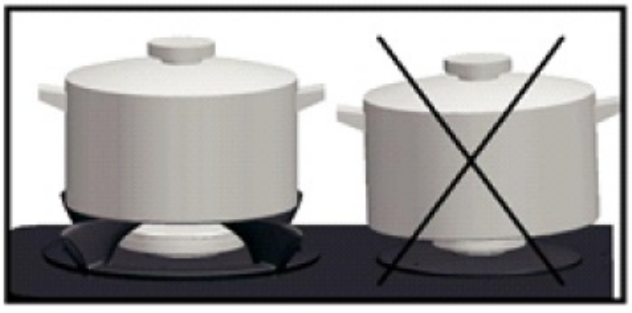


Uso de las rejillas y recomendaciones

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.

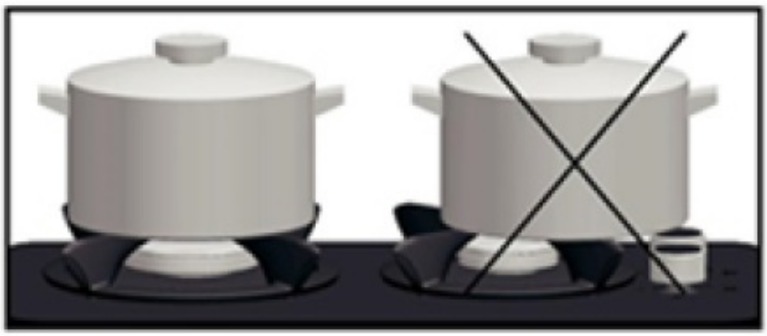
- No utilice cacerolas con las bases dañadas. Estas pueden desnivelar las rejillas.





- 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.**

Si la bujía no funciona debido a la suciedad: Limpie la bujía con suavidad con un estropajo de alambre o un cepillo sin quitarla y sin aplicar demasiada presión.

Nota: Durante la limpieza, asegúrese de que esté desenchufada. Póngase en contacto con el agente de servicio autorizado si es necesario.

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 cm^2 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.

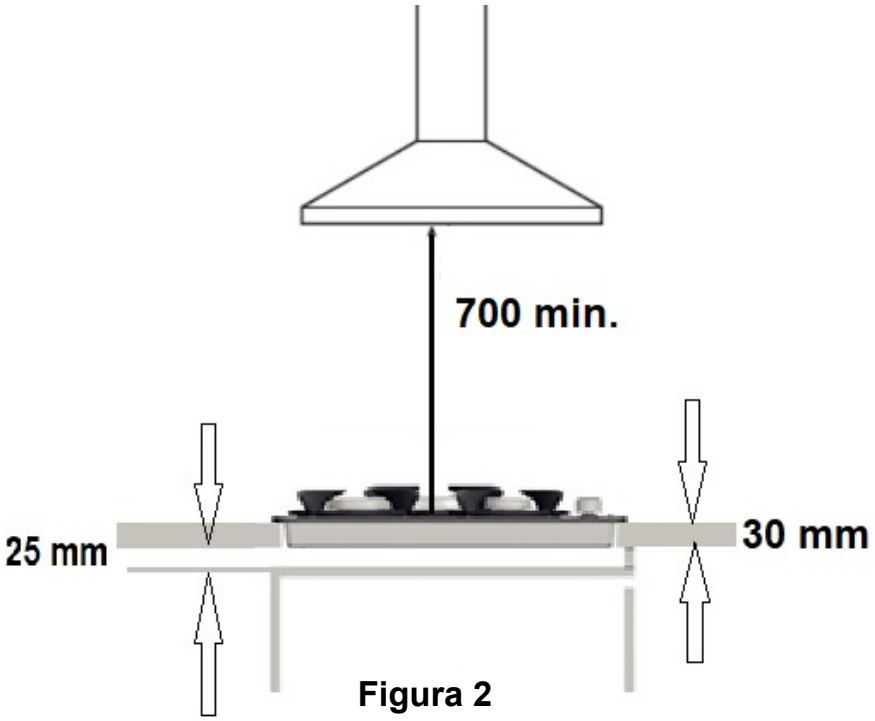
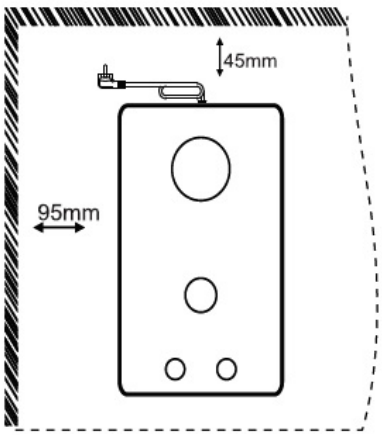
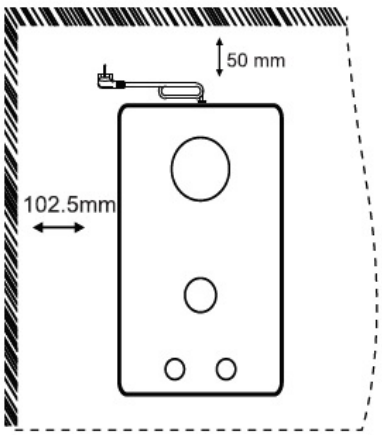


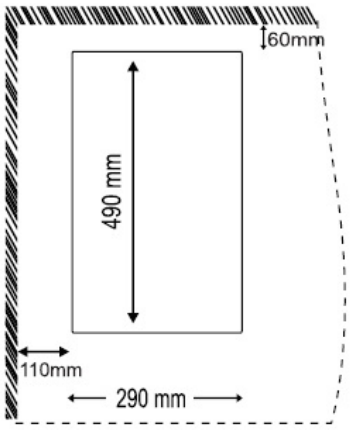
Figura 2

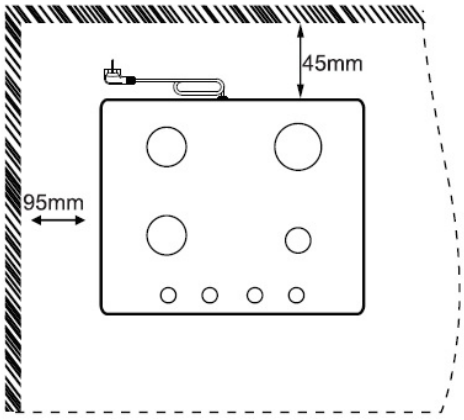


30- CRISTAL

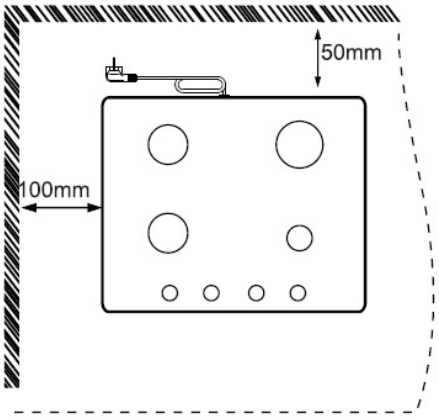


30- INOXIDABLE

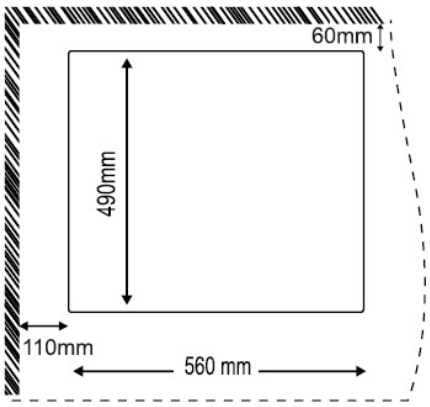




60- CRISTAL



60- INOXIDABLE



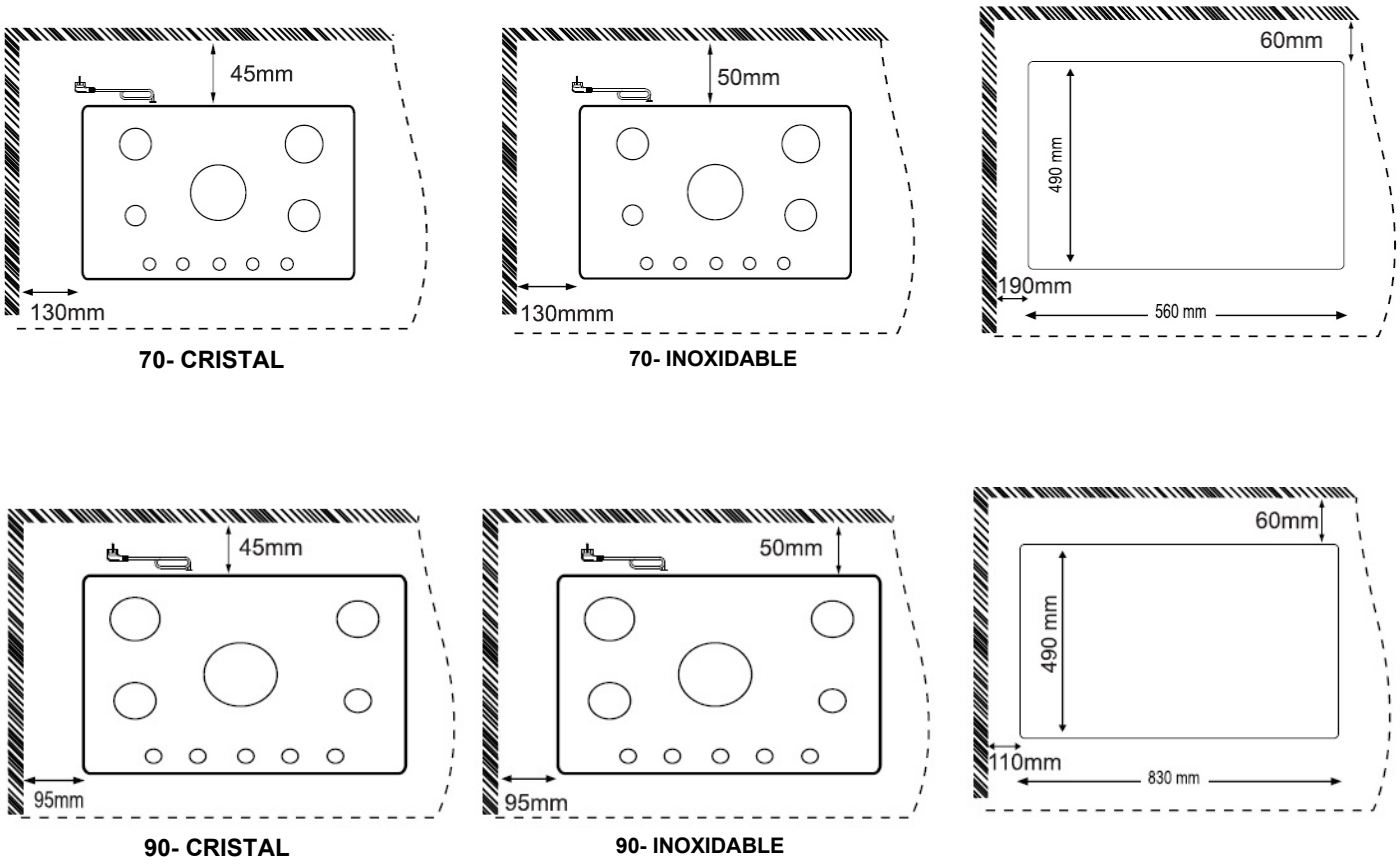


Figura 3

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.

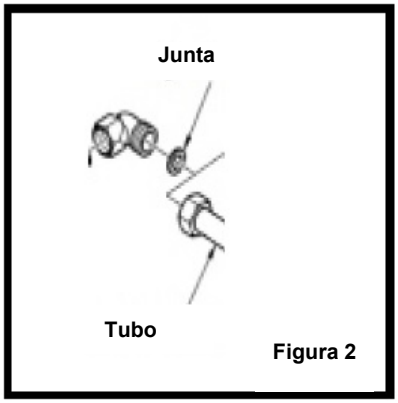


Figura 2

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 cm^2.
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.

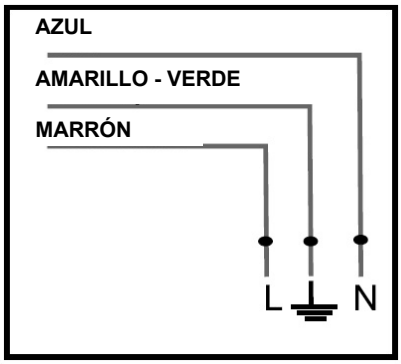
Antes de probar el producto, asegúrese de que no disminuya la presión debido a un fallo de funcionamiento de otro producto utilizado en la estancia donde se encuentran los orificios de ventilación. Garantice la ventilación entre las dos zonas con aberturas libres permanentes, por ejemplo, aumentando 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 mm^2.
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.

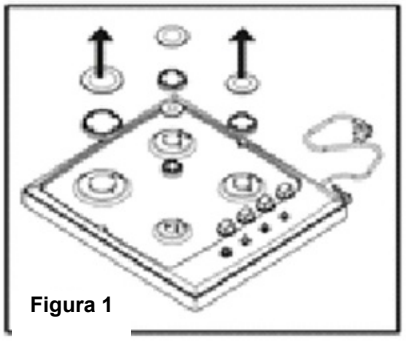


Figura 1

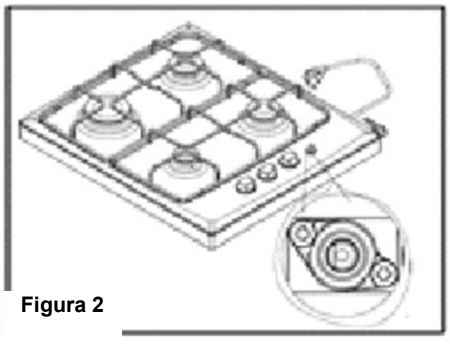


Figura 2

- 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.

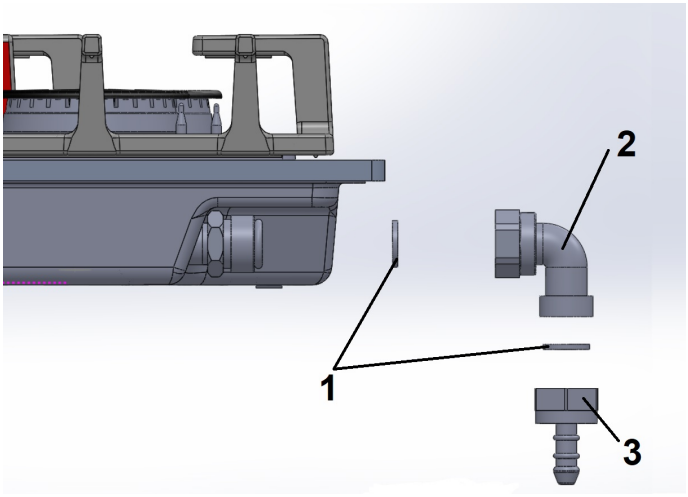
Después de colocar los inyectores, utilice jabón para comprobar si hay alguna fuga de gas. Para ello, aplique agua de lavado en la parte inferior de los inyectores.
Ponga el dedo sobre el inyector para bloquear la salida de gas y compruebe si hay burbujas en el punto de conexión del inyector.

Datos técnicos

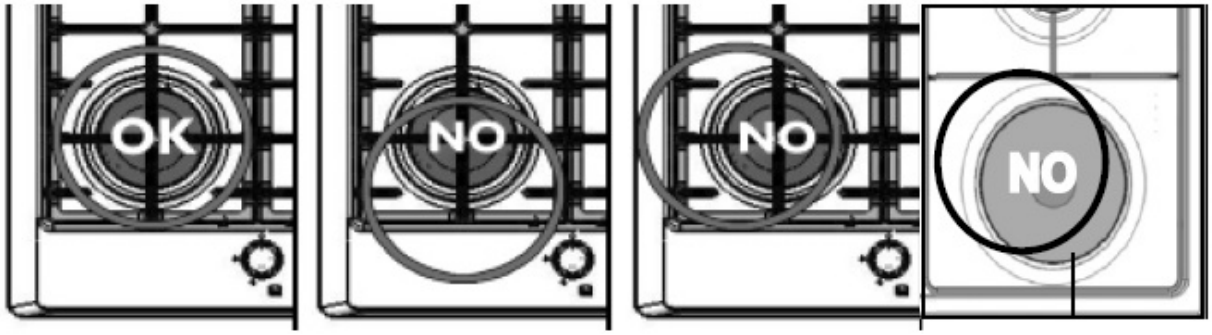
Información técnica sobre los quemadores de gas
(G20-20 mbar) - (G30-30 mbar) - (G30-37 mbar)

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)

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 FHNL 604 4G XS E	Inoxidable FHNL 705 4G TC XS E	Inoxidable FHNL 905 4G TC XS C	Inoxidable FHNL 302 2G XS C	
	Símbolo	Valor	Valor	Valor	Valor	Unidad
Número de quemadores alimentados con gas		4	5	5	2	
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	-	-	-	58.1	%
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	58.1	%

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

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 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	Cristal 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	Cristal 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 FHNG 302 2G BK C	Cristal FHNG 604 4G BK C	Cristal FHNG 604 4G TC BK C	Cristal FHNG 705 4G TC BK C	Cristal 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	 FHNL 604 3G TC XS E	 FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E	
	Símbolo	Valor	Value	Value	Unidad
Número de quemadores alimentados con gas		3	4	4	
Eficiencia energética del quemador derecho trasero	EE quemador alimentado con gas	57,5	58,1	58.7	%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	-	-	-	%
Eficiencia energética del quemador derecho delantero	EE quemador alimentado con gas	-	60,1	58.9	%
Eficiencia energética del quemador izquierdo trasero	EE quemador alimentado con gas	-	54,0	58.7	%
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	-	-	-	%
Eficiencia energética de las placas de cocina alimentadas con gas	EE placas de cocina alimentadas con gas	55,9	57.4	58,7	

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