



MODEL

**Керівництво з встановлення та
експлуатації
Вбудована варильна поверхня**

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

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

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

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

Зміст

Зміст	3
Загальні попередження	4
Моделі та панель управління	9
Вступ.....	11
Експлуатація	11
Правильне розташування кришок конфорок	12
Пристрій пожежегасіння (ППЗ)	12
Використання електроплитки	13
Причини розбиття і пошкодження скла.....	15
Використання конфорки WOK	15
Використання решіток та рекомендації	16
Очищення та догляд за варильною поверхнею	18
Післяпродажне обслуговування.....	19
Встановлення.....	19
Інформація з встановлення приладу	19
Під'єднання труби подачі газу	22
Електричне з'єднання.....	23
Підключення газу	24
Налаштування варильної поверхні для різних видів газу	25
Технічні дані	26
<u>Показники ефективності виробу</u>	28
<u>Показники ефективності виробу</u>	29
<u>Показники ефективності виробу</u>	30
<u>Показники ефективності виробу</u>	31
<u>Показники ефективності виробу</u>	32

Попередження щодо техніки безпеки

Будь ласка, зв'яжіться з авторизованим сервісним центром, якщо ви виявите будь-яку з нижчевказаних ситуацій одразу після розпакування виробу.

- Якщо ви вважаєте, що деякі елементи відсутні,
- Якщо кабель має пошкодження,
- Якщо ви не маєте достатньої інформації стосовно експлуатації виробу.



Даний виріб призначений для роботи від мережі 220-240/50-60 Гц.

Загальні попередження

Аби гарантувати ефективну та безпечну роботу цього побутового приладу, зверніться до авторизованої компанії з надання послуг технічного характеру;

- Для встановлення замовляйте лише оригінальні запасні частини.
- Даний виріб призначений для домашнього використання; він не призначений для професійного використання. Не намагайтесь змінювати його характеристики.
- Символи країн, до яких будуть надсилятись і де будуть використовуватися ці вироби, наведені на типових наліпках.
- Електросистема виробу підпадає під дію гарантії лише в тому випадку, якщо виріб має заземлене під'єднання до мережі, передбачене діючим законодавством.
- Якщо кабель або штепсель пошкоджені, замовте їх у постачальника та замініть пошкоджений кабель/штепсель на новий. Цю роботу має виконувати кваліфікований персонал.
- Будь ласка, не торкайтесь решіток варильної поверхні, на яких готується їжа. Вони можуть бути дуже гарячими. Не допускайте дітей до решіток та використовуйте решітки лише з метою приготування їжі. Не використовуйте їх в будь-яких інших цілях.
- Даний виріб можна використовувати виключно задля приготування їжі. Не використовуйте його для інших цілей, таких як нагрівання приміщення.
- Якщо до або після будь-якої операції з технічного обслуговування у роботі виробу виникають проблеми, відключіть його від джерела живлення.
- Коли виріб не використовується, переконайтесь, що всі кнопки знаходяться у вимкненому положенні.

- Не пропускайте газовий шланг або кабель живлення через нагрівальні деталі виробу.
- Тримайте горючі та легкозаймисті матеріали подалі від виробу.
- Якщо ви не збираєтесь використовувати свій виріб, переведіть усі кнопки в положення «ВИМК.», а потім перекрийте вентиль подачі.
- Не залишайте плиту без нагляду під час використання, перевіряйте її через невеликі проміжки часу.
- Для скляних варильних поверхонь, якщо на склі поверхні утворюються тріщини та/або розлами, від'єднайте виріб від мережі, щоб уникнути ураження електричним струмом, і зателефонуйте до авторизованого сервісного центра.
- Не кладіть гострі предмети на варильну поверхню.
- Не нагрівайте закриті консервні або скляні банки.
- Не залишайте порожні каструлі або посуд на працюючих зонах приготування їжі. Це може привести до пошкодження скляної поверхні.
- Оскільки верхня поверхня виробу може бути гарячою, не кладіть на неї пластиковий або алюмінієвий посуд.
- Не дозволяйте дітям грatisя з виробом.
- Цей виріб може використовуватися дітьми віком від 8 років і особами, які мають обмежені фізичні, сенсорні або розумові здібності або які не мають досвіду та знань, за умови, що вони безпечно використовують продукт, діють під відповідним наглядом та обізнані про можливу небезпеку.
Цифри, що містяться в цьому посібнику, призначенні лише для схематичного опису і можуть не збігатися з параметрами вашого виробу.
- Значення, зазначені у наліпках на виробі або в його супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах з дотриманням відповідних стандартів. Ці значення можуть відрізнятися в залежності від способу використання продукту та умов навколишнього середовища.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Під час використання даного виробу його доступні частини можуть бути гарячими. Будь ласка, не торкайтесь нагрітих деталей.

Дітям віком до восьми років забороняється користуватись виробом без нагляду батьків.



Частини, до яких діти не повинні доторкатися:

- Продукт та його елементи управління в цілому,
- Пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, пінополістирол, цвяхи тощо)
- Виріб може бути дуже гарячим під час та після використання;
- Невикористовуваний виріб (у цьому випадку необхідно вжити заходів з метою захисту від компонентів, які можуть становити ризик).

Будь ласка, дотримуйтесь наступних заборон

- Не торкайтесь виробу вологими частинами вашого тіла,
- Не використовуйте цей виріб босоніж,
- Не тягніть сам виріб або його кабель живлення, щоб від'єднати виріб від мережі,
- Не виконуйте жодних невідповідних та небезпечних дій,
- Не дозволяйте проводам інших електричних пристрій торкатися гарячих частин виробу,
- Не піддавайте виріб впливу атмосферних умов,
- Не використовуйте виріб в якості опори,
- Не залишайте легкозаймисті рідини біля виробу,
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі,
- Не дозволяйте некваліфікованому персоналу виконувати роботи з встановлення та ремонту.

Що робити, якщо ви відчули запах газу

- Не використовуйте вогонь. Не куріть. Не використовуйте кнопки/клавіші на жодних електрических приладах. Не використовуйте стаціонарні або мобільні телефони.
- Перекрійте всі клапани на пристроях, що працюють на газі, та на лічильниках газу.
- Відкрийте двері та вікна.
- Якщо ви все ще відчуваєте запах газу, негайно залиште будинок.
- Попередьте сусідів,
- Викличте пожежну бригаду. Скористайтесь телефоном, що знаходитьться за межами будинку.
- Не входьте до будинку, поки вам не буде повідомлено про те, що це безпечно.

Важливо

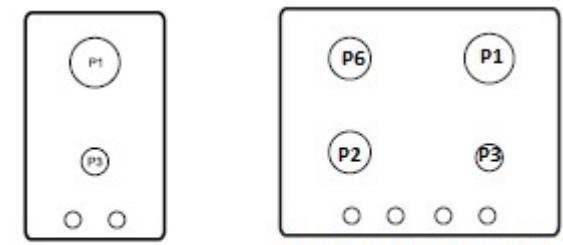
- Не ставте незбалансовані або деформовані каструлі на конфорки, оскільки вони можуть впасти або спричинити переливання.
- Якщо на виробі є кришка, перед її закриттям переконайтесь, що всі конфорки охолонули.
- Не перекривайте вентиль подачі під час роботи варильної поверхні.
- Перед встановленням переконайтесь, що умови газопостачання відповідають вимогам, зазначеним на виробі. Необхідний для використання газ вказаний на типовій наліпці, розташованій на нижній поверхні виробу.
- Цей виріб не під'єднується до пристрою, який дозволяє відводити назовні продукти згоряння, його встановлення та підключення повинне здійснюватись у відповідності до чинного законодавства.
- Газові варильні поверхні генерують тепло і вологу в середовищі, де вони встановлені. Переконайтесь в тому, що кімната має добру вентиляцію; відкрийте природні вентиляційні отвори або встановіть пристрій штучної вентиляції (кухонну витяжку з турбою відведення). Інтенсивне використання виробу протягом тривалого часу вимагає додаткової вентиляції;

Задля цього можна, наприклад, відкрити вікно, задіяти більш ефективні вентиляційні пристрой або вдосконалити існуючу систему штучної вентиляції в разі її наявності.

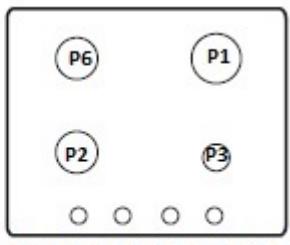
Виробник не несе відповідальності за можливі збитки, завдані внаслідок наступних умов.

Неправильне встановлення або нецільове, неправильне та неналежне використання.

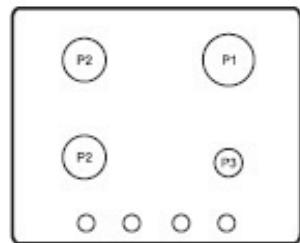
Моделі та панель управління



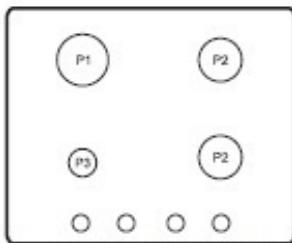
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



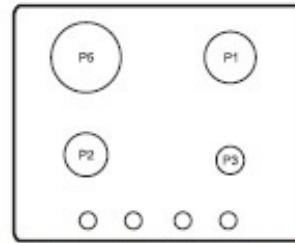
FHNL 604 3G TC XS E



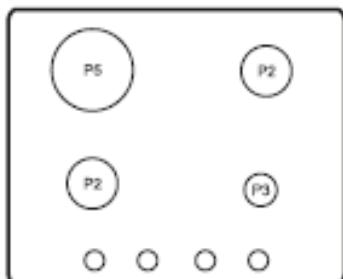
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



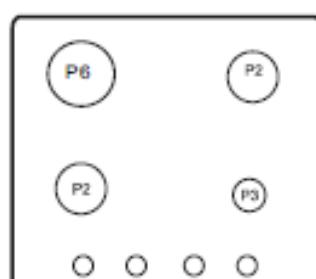
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



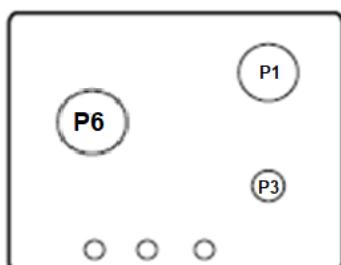
FHNL 604 3G 1E XS E



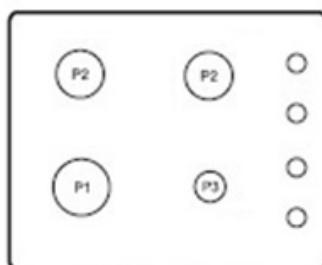
FHNG 604 3G 1E BK C



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) Експрес-конфорка

P2) Конфорка середнього розігріву

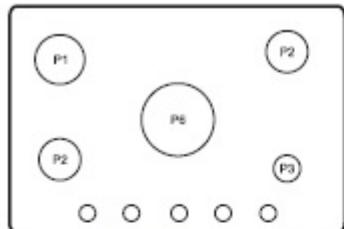
P3) Допоміжна конфорка

P4) Електроплитка Ø 180

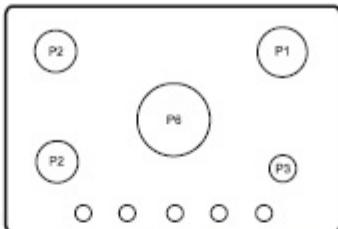
P5) Електроплитка Ø 145

P6) Експрес-конфорка WOK

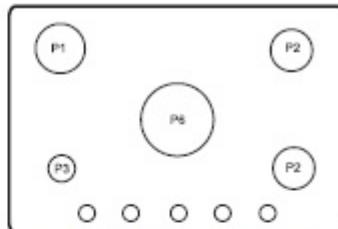
Моделі та панель управління



FHNL 705 4G TC XS E



FHNG 705 4G TC BK C



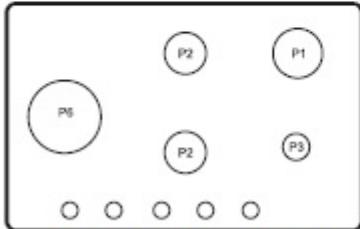
FHNS 705 4G TC WH C

FHNS 705 4G TC BK C

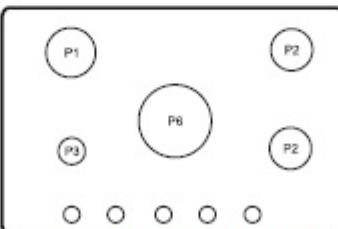
FHNS 705 4G TC GR C

FHNS 705 4G TC BR C

FHNS 705 4G TC CR C

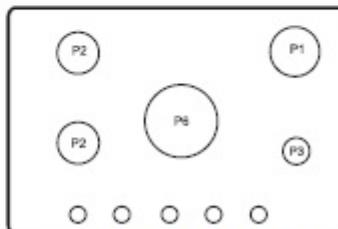


FHNL 905 4G TC XS C



FHNS 905 4G TC BK C

FHNS 905 4G TC WH C



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Експрес-конфорка
P2) Конфорка середнього розігріву

P3) Допоміжна конфорка
P4) Електроплитка Ø 180

P5) Електроплитка Ø 145
P6) Експрес-конфорка WOK

	МОДЕЛІ								
	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	
Кількість конфорок на варильній поверхні	2 газових конфорки	4 газових конфорки	3 газових конфорки 1 конфорка WOK	3 газових конфорки 1 електроплитка	4 газових конфорки 1 конфорка Wok	3 газових конфорки 1 електроплитка	3 газових конфорки 1 конфорка WOK	2 газових конфорки 1 конфорка WOK	
Допоміжна конфорка (A) (1 кВт)	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	
Звичайна конфорка (SR) (1,75 кВт)	-	x2	x2	x1	x2	x2	x1	-	
Високопотужна конфорка (R) (3 кВт)	x1	x1	-	x1	x1	-	x1	x1	
Високопотужна конфорка (R) (2,5 кВт)	-	-	x1	-	-	-	-	-	
Високопотужна конфорка (R) (3,3 кВт)	-	-	-	-	-	-	x1		
WOK-конфорка (3,8 кВт)	-	-	-	-	x1	-	-	x1	
Конфорка Ceran	-	-	-	-	-	-	-	-	
Електроплитка	-	-	-	1500 Вт	-	1500 Вт	-	-	
Загальна потужність	4 кВт	7,5 кВт	7 кВт	7,25 кВт	11,3 кВт	6 кВт	9,05 kW	7,8 кВт	
Споживання газу G20-20 мбар	381 л/год	715 л/год	667 л/год	548 л/год	1077 л/год	429 л/год	863 л/год	743 л/год	
Споживання газу G30-30 мбар	291 г/год	545 г/год	509 г/год	418 г/год	822 г/год	327 г/год	658 г/год	568 г/год	
Споживання газу G30-37 мбар	291 г/год	545 г/год	509 г/год	418 г/год	822 г/год	327 г/год	658 г/год	568 г/год	
Вид газу	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	
Клас встановлення	3	3	3	3	3	3	3	3	
Електричне живлення	220-240 В пер.струму 50-60 Гц	220-240 В пер.струму 50-60 Гц	220-240 В пер.струму 50-60 Гц	220-240 В пер.струму 50-60 Гц	220-240 В пер.струму 50-60 Гц	220-240 В пер.струму 50-60 Гц	220-240 В пер.струму 50-60 Гц	220-240 В пер.струму 50-60 Гц	
Запобіжний пристрій перекриття газу	Опціональний	Опціональний	Опціональний	Опціональний	Опціональний	Опціональний	Опціональний	Опціональний	
Кабель живлення	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	
Електронне запалювання	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	
Розміри виробу	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 FHNS 905 4G TC BK C 860x510 FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C 860x520mm	FHNG 604 3G 1E BK C 590x520 MM	FHNL 604 3G TC XS E 590x520mm	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C 590x520 MM

Вступ

Дякуємо вам за те, що обрали продукцію Franke. Перед використанням виробу ми рекомендуємо уважно прочитати попередження та рекомендації в посібнику користувача. Завдяки цьому ви зможете ефективно використовувати та зберігати виріб протягом тривалого часу.

Цей прилад необхідно встановлювати у добре провітрюваних приміщеннях відповідно до чинного законодавства. Будь ласка, прочитайте інструкції перед встановленням або використанням виробу. Зберігайте цей посібник користувача в безпечному місці для подальшого використання.

Експлуатація

Запалювання конфорок

На цих моделях механізм запалювання та запобіжний пристрій розміщені на одній кнопці.

Для запалювання конфорок виконайте наступні дії.

1. Поверніть попередньо обрану кнопку (ручку).
2. Утримуйте її натиснутою впродовж $\frac{3}{4}$ секунди, щоб запалити газ, що виходить з конфорки, за допомогою іскор та нагріти термопару (термоелектричний перетворювач).
3. Відпустіть кнопку через $\frac{3}{4}$ секунди і поверніть кнопку проти годинникової стрілки, щоб налаштувати полум'я, як вам потрібно. Якщо полум'я згасне, поверніть цю кнопку у вимкнене положення та повторіть процес.



Використання полум'я

Щоб заощадити на газі та отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати каструлі, що відповідають діаметру конфорок, аби полум'я не досягало боків каструль.

При роботі з конфорками, розташованими біля кнопок, не використовуйте каструлі з діаметром, що перевищує вказані значення, аби запобігти перегріванню кнопок.

Підходячі діаметри каструль

Конфорка	Діаметри каструль Ø
Мала конфорка	Від Ø12 до Ø16
Середня конфорка	Від Ø14 до Ø20
Велика конфорка	Від Ø18 до Ø24
Конфорка WOK	Від Ø22 до Ø26
Електроплитка	Від Ø14 до Ø18

Правильне розташування кришок конфорок

Решітки та кришки конфорок повинні бути правильно розташовані, щоб варильна поверхня працювала належним чином. (Малюнок 1)

Особливо велике значення має правильне положення та розміщення трубки запалювання та частин конфорки, пов'язаних з функцією запалювання.

Переконайтесь у тому, що полум'я має синій колір, а будь-які сторонні шуми відсутні. Якщо полум'я має жовтий колір або під час першого запалювання чутно шум, вимкніть поверхню та перевірте, чи конфорки надійно встановлені на своїх місцях. Будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центра, якщо ситуація не зміниться.



Малюнок 1

Пристрій пожежегасіння (ППЗ)

Всі конфорки на вашій плиті оснащені захисним механізмом при згасанні полум'я, що спрацьовує при виникненні ризику затухання вогню з будь-якої причини (заливання водою, вітер тощо). Якщо полум'я згасає, коли ручка конфорки повернута в увімкнене положення, ця система перекриває подачу газу до конфорки, запобігаючи заповненню навколошнього середовища газом. Після перекривання конфорки з міркувань безпеки поверніть ручку конфорки варильної плити у вимкнене положення та зачекайте щонайменше 60 секунд, перш ніж повторити процедуру запалювання. Через 60 секунд повторіть процедуру запалювання.

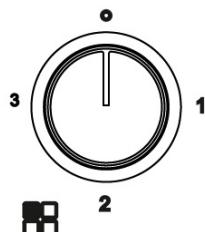


Використання електроплитки

Попередження

Перш ніж почати використовувати електроплитку безпосередньо після встановлення варильної поверхні, переведіть плитку на найвищий рівень потужності та зачекайте 5 хвилин, не розміщуючи на ній посуд. Протягом цього часу з тарілки може виходити дим і запах; це нормально. Після початку експлуатації вони зникнуть. За винятком першого нагрівання, не використовуйте електроплитку без каструль. Використовуйте каструлі з повністю рівним, товстим дном та розмірами, подібними до розмірів нагрівальної ділянки. Ніколи не використовуйте каструлі з меншою площею дна. Переконайтесь в тому, що на електроплитку не протікає рідина, а встановлені на неї горщики не мокрі. Переконайтесь, що продукти, котрі містять кислоти (наприклад, оцет, сіль, лимонний сік), не торкаються плитки. Не використовуйте гострі предмети, наприклад лопатки, для очищення алюмінієвих деталей або місць з'єднання скляних та металевих поверхонь на плиті.

Експлуатація



Ручка регулювання потужності 3+1

Управління електроплиткою здійснюється ручкою, за допомогою якої ви можете вибрати відповідну потужність для приготування їжі.

Щоб увімкнути електроплитку:

З огляду на тип приготування та кількість їжі, використовуючи наведену нижче таблицю, поверніть ручку регулювання вліво, щоб встановити її у положення, котре відповідає страві, яку ви хочете приготувати. Коли ручка встановлена в будь-яке положення, крім вимкненого, загоряється червона індикаторна лампочка.

Щоб вимкнути електроплитку: Поверніть ручку регулювання в положення «0». Індикаторна лампочка згасне.

Ручка регулювання потужності 3+1

1	● Низька	Підтримання в теплому стані
2	● Середня	Швидкий розігрів та приготування
3	● Велика	Смаження

Наведені рекомендовані параметри є орієнтовними. Слід додавати потужність в наступних випадках:

- Коли ви готуєте з великою кількістю рідини
- При приготуванні великих порцій
- При приготуванні їжі в каструлях без кришки

Рекомендації

Якщо поверхня електроплиток зношується внаслідок тривалої експлуатації, очистіть її за допомогою кількох крапель олії або інших доступних у продажі продуктів для догляду.

На початку процесу приготування рекомендується встановити ручку управління на найвищий рівень потужності та готувати їжу на проміжних рівнях в залежності від особливостей та кількості їжі.

***За жодних обставин не використовуйте електричну плиту з каструлями, що не відповідають вимогам. Це може привести до пожежі, особливо якщо процес приготування їжі займає багато часу.**

***Вжите всіх заходів, аби не допустити витікання рідини на нагріту електроплитку.**

***Використовуйте каструлі відповідного діаметру з пласким дном, яке покриває всю поверхню електроплитки.**

Положення ручки	Операції з приготування
0	Вимкнена
1	Для плавлення (масло, шоколад і т.д.) Для зберігання їжі теплою та розігрівання рідин.
2	Для підігріву залишків їжі, створення соусів та вершків, приготування у довговарці страв на кшталт пасти, супів, плову, яловичини та смаженої картоплі.
3	Для смаження м'яса та риби, приготування картоплі та варених страв, швидкого обсмаження інгредієнтів та приготування повністю просмаженого м'яса.

Причини розбиття і пошкодження скла

1. Ударі та/або наліт, глибокі подряпини з будь-якої причини.
2. Можливі ударі по краях скла варильної поверхні при переміщенні каструль.
3. Проливання на скло холодних рідин або продуктів, що містять цукор та луги, під час процесу приготування.
4. Полум'я, що з будь-якої причини рухається назад та вступає в контакт зі склом (це трапляється у випадку, якщо конфорки та кришки конфорок були зняті під час чищення, але не були належним чином встановлені назад).
5. Використання каструлів більшого діаметру, ніж рекомендовано в посібнику користувача. У великих за розміром каструлях їжа нагрівається довше, ніж зазвичай, тому варильна поверхня відбиває більшу кількість тепла на скло.
6. Використання перфорованих тарілок, каструлів, сковорід тощо на скляній плиті. Використання цих продуктів призводить до того, що сік з інгредієнтів капає на скло через отвори, створюючи ударний вплив на гаряче скло.

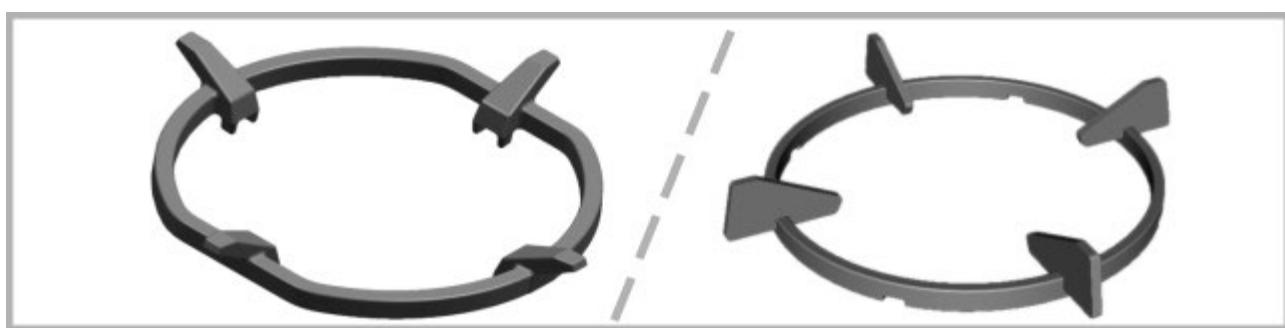
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

У випадку виникнення тріщин в склі вимкніть усі конфорки та електричні нагрівальні елементи і відключіть прилад.

Не торкайтесь поверхні приладу.

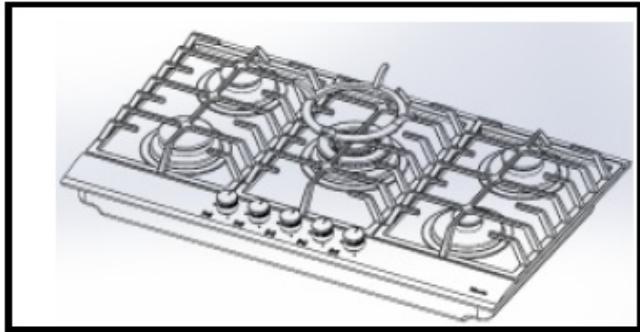
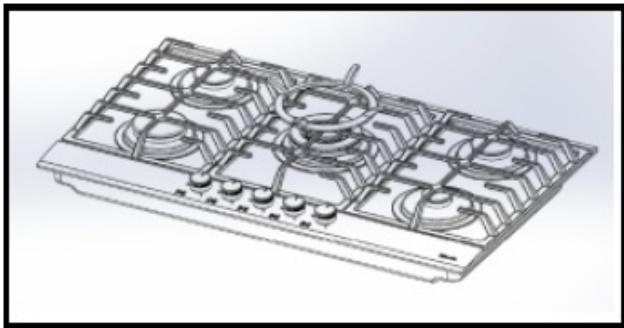
Не використовуйте прилад.

Використання конфорки WOK



Потрійна конфорка потужністю 3,8 кВт на наших продуктах розміром 70 см і 90 см може також використовуватися в якості WOK-конфорки. При використанні WOK-конфорки зі сковорідкою WOK слід обов'язково встановлювати WOK-перехідник (додаткове приладдя). Продавець або виробник не несуть відповідальності за матеріальні чи нематеріальні збитки, спричинені падінням сковороди WOK або іншими подібними ситуаціями.

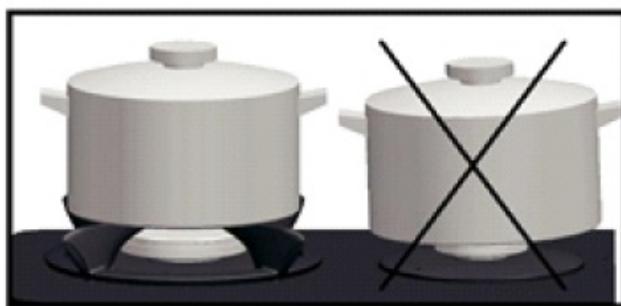
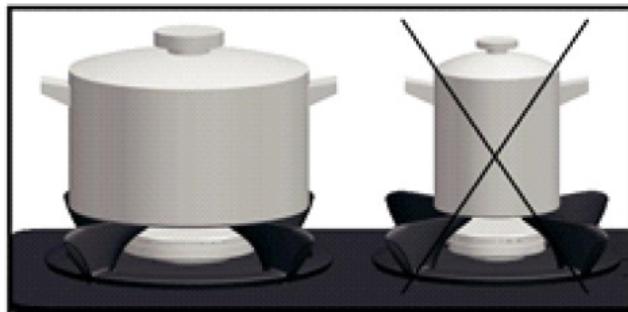
Ви можете отримати своє допоміжне приладдя WOK в авторизованих сервісних центрах та в точках продажу Franke/Dominox.



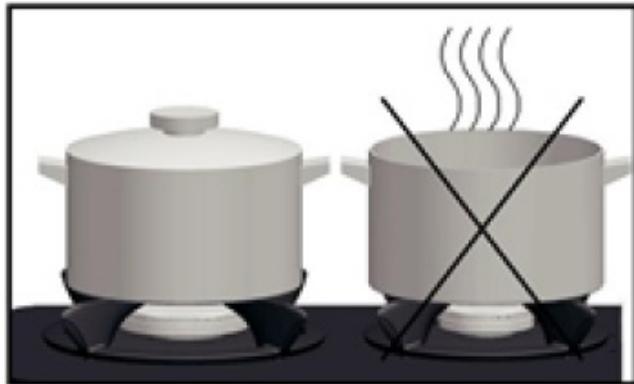
Використання решіток та рекомендації

Решітки для каструлі на варильній поверхні призначені для безпечної використання варильної поверхні. Перш ніж використовувати свій виріб, переконайтесь, що решітки розміщені правильно, і на них надіті гумові ніжки.

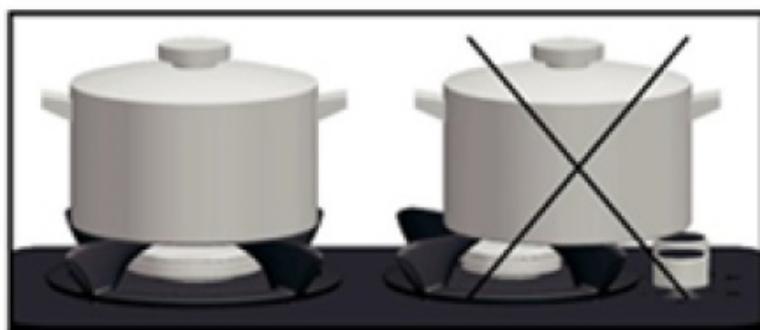
- Не використовуйте каструлі з пошкодженим днищем. Це може привести до порушення їх рівноваги на решітках.



- Не ставте каструлі для готовування їжі безпосередньо на кришки конфорок. Необхідно використовувати решітки.



- Аби запобігти втратам енергії, не готуйте їжу в напівзакритих посудинах або посудинах без кришок.



- Розташуйте кастрюлю для приготування їжі по центру конфорки. Якщо кастрюлю встановити не по центру, вона може перекинутись.
- Не ставте великі каструлі з боку ручок. Це може привести до пошкодження ручок. Не бийте каструлями по решітках.
- Слідкуйте за тим, щоб не вдарити стакан конфорки. Не кладіть важкі предмети в стакан.
- Не нагрівайте пусті каструлі. Інакше це може привести до деформації дна каструль. Тепло, що накопичується на дні, може пошкодити поверхню стакана конфорки.
- Не лийте холодні рідини на поверхню скла або конфорки, коли поверхня гаряча.
- Не кладіть гострі предмети на варильну поверхню.
- Не використовуйте каструлі для приготування їжі, які спрямовують надлишок тепла на поверхню під собою.
- Ніколи не намагайтесь використати воду, щоб загасити пожежу у разі її виникнення. Від'єднайте варильну поверхню від електромережі та загасіть вогонь протипожежним покривалом або іншим матеріалом, який запобігає доступу повітря.
- Цим пристроям не можна керувати за допомогою таймера або пульта дистанційного керування.

Попередження:



- * Оскільки при використанні конфорки сильно нагріваються, не залишайте прилад без нагляду на кухні під час використання і не дозволяйте дітям наблизитися до приладу.
- * Коли ви готуєте на олії або жирі, не залишайте їжу без нагляду, аби не допустити займання.
- * Не тримайте займисті матеріали поблизу варильної поверхні під час її роботи.

Очищення та догляд за варильною поверхнею

Перед виконанням процедур очищення та обслуговування дотримуйтесь нижчеприведених рекомендацій.

Попередження: Перед виконанням будь-яких робіт з обслуговування варильної поверхні завжди вимикайте її або від'єднуйте живлення від вимикача електромережі.

- Аби запобігти виникненню подряпин та слідів зносу, ніколи не використовуйте пароочисники, дротові чи сталеві мочалки або соляну кислоту.
- Не залишайте кислі або лужні реагенти на варильній поверхні.
- Ніколи не використовуйте гострі предмети, аби уникнути пошкодження ущільнень між поверхнею плити та керамічним склом або між рамою та стільницею.
- Не використовуйте миючі засоби, що містять пісок, луги, кислоти чи хлор; чистильні спреї; муючі засоби, призначенні тільки для посудомийних машин.
- Не використовуйте муючі засоби для очищення виробу, оскільки це може привести до утворення стійких синіх плям на поверхні керамічного скла.
- Для очищення залишків муючих засобів, призначених спеціально для поверхонь керамічного скла в місцях приготування, використовуйте вологу ганчірку.
- Після очищення виробу вологою ганчіркою завжди ретельно просушуйте його, щоб уникнути утворення накипу.
- У випадку проливання на варильну поверхню продуктів, що містять цукор, негайно очистіть її відповідною губкою.
- Використовуйте вологу ганчірку для великих плям та відповідні щітки для стійких.
- Використовуйте кілька крапель муючого засобу, спеціально призначеного для поверхонь керамічного скла, та паперовий рушник або вологу ганчірку, щоб обережно чистити поверхню.
- Якщо ви випадково пролили цукромісткий продукт або впустили пластик/алюмінієву фольгу на гарячу варильну поверхню, негайно від'єднайте поверхню від розетки.
- Всі решітки, кришки та розсікачі полум'я можна мити гарячою мильною водою. Після цього їх слід ретельно очистити.
- Будь ласка, переконайтесь, що місця, через які проходить газ, є абсолютно чистими.
- Початковий колір решіток, на які ставляться горщики, може з часом змінюватися через нагрівання. **НЕ МИЙТЕ РЕШІТКИ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.**

Якщо запальна свічка не працює через забруднення: Прочистіть запальну свічку дротяною щіткою не знімаючи свічки, та не прикладаючи надто великих зусиль.

Примітка: Під час чищення переконайтесь, що свічка від'єднана. У разі необхідності зверніться до авторизованої сервісної служби.

Післяпродажне обслуговування

Якщо у вас виникають проблеми під час звичайної експлуатації виробу, будь ласка, зв'яжіться з одним із авторизованих сервісних центрів Franke, зазначених у додатку. Ніколи не звертайтеся до неавторизованих сервісних центрів.

Встановлення

Монтажні роботи з підключення газу та електроенергії викладені в наступних розділах. Ці роботи повинні виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до чинного законодавства. Виконання робіт недосвідченими особами може становити ризик. Виробник або продавець не несуть жодної відповідальності за особисті травми чи матеріальні збитки, що виникли в результаті недотримання цих інструкцій. Під'єднання ліній подачі газу здійснюється відповідно до норм/законів тієї країни, в якій встановлюється прилад. Тому перед встановленням виробу, будь ласка, переконайтесь у тому, що місцеві умови постачання (тип газу та його тиск) та налаштування виробу відповідають вимогам. Умови встановлення цього виробу вказані на наліпці.

Підготовка меблів

Цей посібник призначений для вбудованої варильної поверхні класу 3. Підготуйте ділянку для встановлення з розмірами, вказаними на малюнках 2 і 3. Знайдіть найкраще місце для розміщення виробу, щоб мати змогу легко відкрити його у разі виникнення будь-яких проблем. Переконайтесь, що газова труба варильної поверхні не торкається країв.

Встановлення виробу на меблі

Після підключення з'єднань закрийте краї варильної поверхні ЕПДМ-піною (у вигляді смужки), що поставляється разом із встановлюваними деталями, і притисніть її. Трохи затягніть гак кріплення та скористайтесь вигнутим ножем, щоб усунути надлишки ЕПДМ-піни.

Аби уникнути нещасних випадків від час встановлення, необхідно надягати рукавички.

Інформація з встановлення приладу

Попередження:

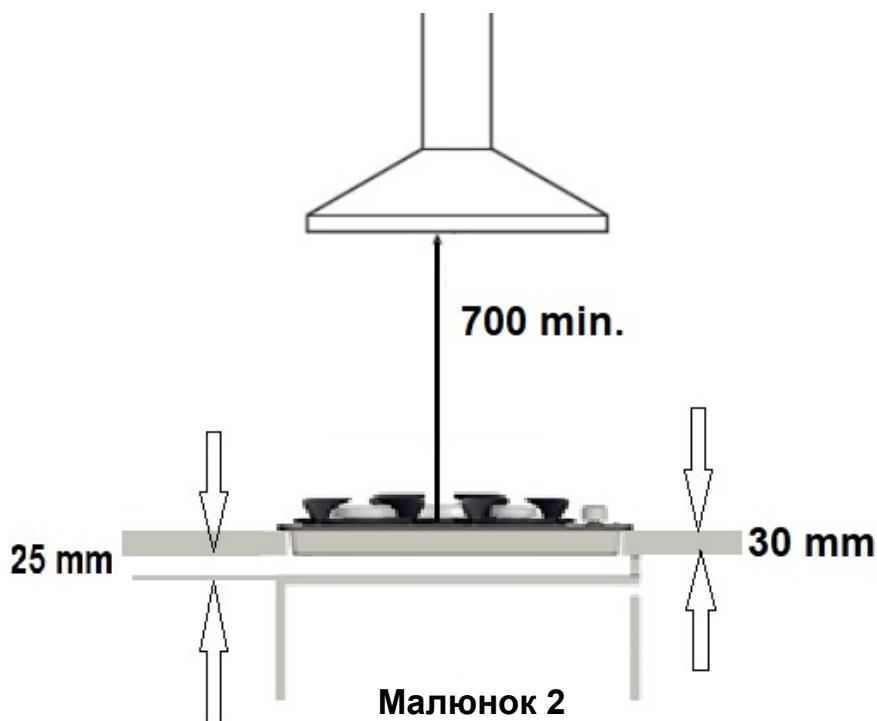
Цей прилад необхідно встановлювати у добре провітрюваних приміщеннях відповідно до чинного законодавства. Будь ласка, прочитайте інструкції перед встановленням або використанням виробу.

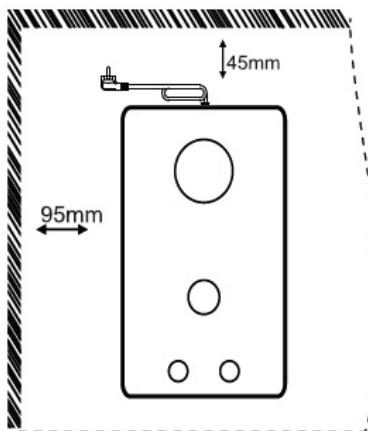
Попередження:

Цей виріб не під'єднується до системи відведення продуктів згоряння. Встановлення та підключення цього виробу має здійснюватись відповідно до діючих норм встановлення. Слід приділити особливу увагу вимогам щодо вентиляції.

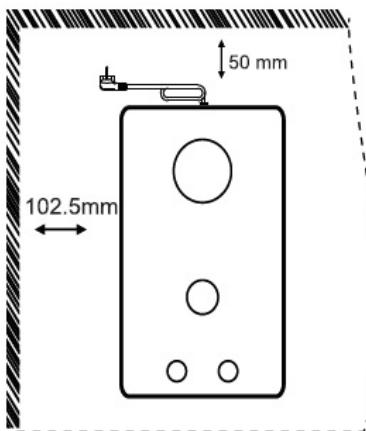
Особа, яка встановлює прилад, повинна дотримуватись правил та норм щодо вентиляції та відведення вихлопних газів.

- Ваша варильна поверхня призначена для установки на стандартних стільницях, доступних в продажу.
- Товщина стільниці повинна бути не менше 30 мм.
- Матеріали, які використовуються в стільниці та в перегородках під стільницею, повинні витримувати температури не менше 100 °C.
- Між варильною поверхнею та стінами кухні слід залишити безпечну відстань.
- Виїмка в стільниці для варильної поверхні повинна бути такою ж, як на малюнку. (Малюнок 2 / Малюнок 3)
- Відстань між основою варильної поверхні та перегородкою має складати не менше 25 мм. (Малюнок 2)
- Відстань між верхньою частиною варильної поверхні та іншим приладом (наприклад, кухонною витяжкою) повинна бути не менше 700 мм. (Малюнок 2)
- Якщо 60 см варильна поверхня буде розміщуватись поверх вбудованої духовки, яка не має системи охолодження, рекомендується просвердлити вентиляційний отвір розміром щонайменше 300 см² для забезпечення належної циркуляції повітря. Якщо ви встановлюєте варильну поверхню розміром 75 см або 90 см, духовка повинна бути оснащена вентилятором охолодження.

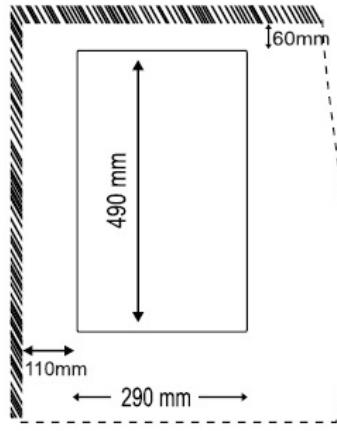




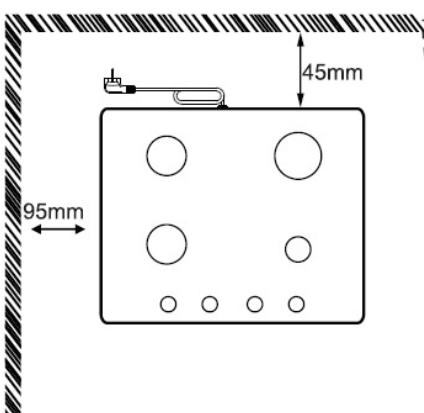
30- скло



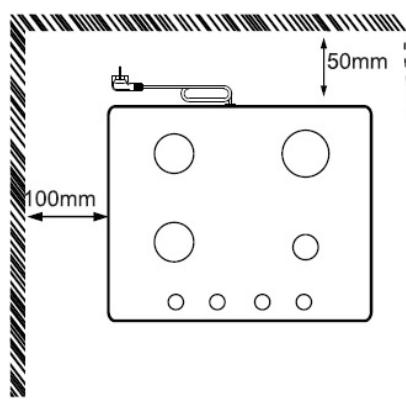
30- Нерж. сталь



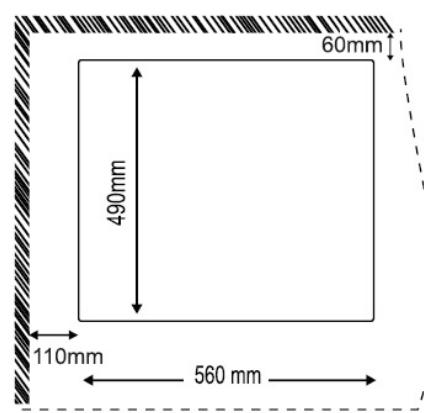
290 mm



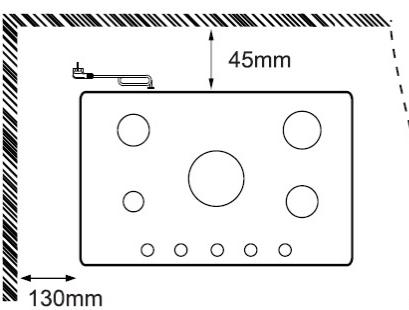
60- скло



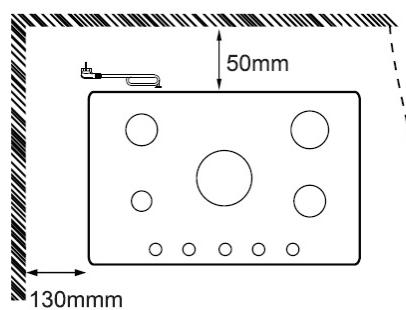
60- Нерж. сталь



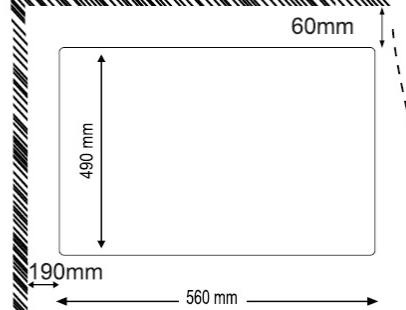
560 mm



70- скло

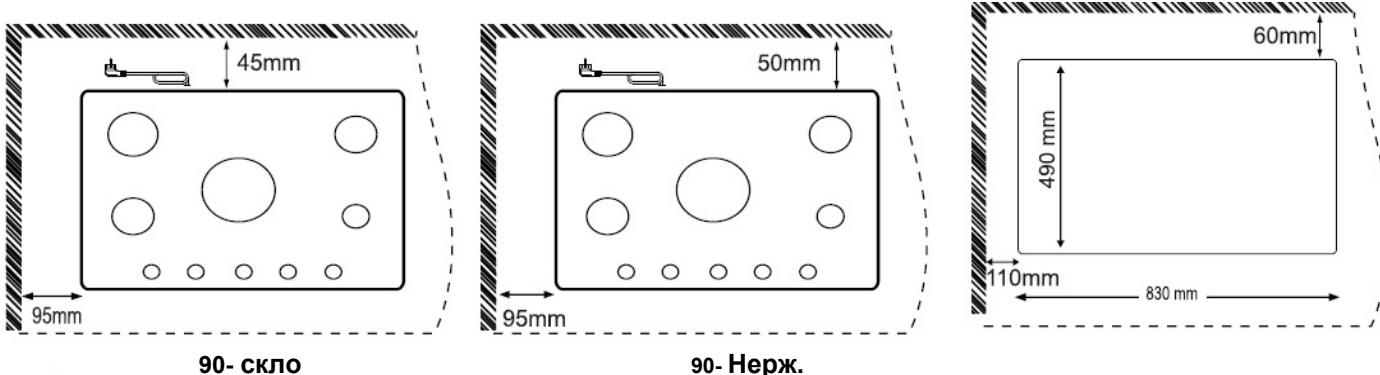


70- Нерж. сталь



60mm

Малюнок 3



Малюнок 3

Під'єднання труби подачі газу

Підключіть виріб до газової труbi відповідно до чинного законодавства і лише після здійснення необхідних регулювань для цього типу газових приладів. В іншому випадку виконайте дії, описані в пункті «Заміна форсунок». Для подачі зрідженої газу використовуйте регулятори тиску відповідно до чинного законодавства.



Для надійного під'єднання газової труbi використовуйте сальник, який входить в комплект поставки. Необхідно дотримуватися застосовних правил щодо встановлення газового обладнання. Після з'єднання перевірте відсутність витоків за допомогою мильної води.

Вентиляція приміщення

Згідно з застосовними правилами/законами, перевірте наявність в приміщенні отворів, які виходять назовні, або вентиляційного каналу, який забезпечує належний повітряний потік.

Переконайтесь в тому, що отвори:

1. Мають прохідний переріз площею не менше 100 см²;
2. Не можуть бути заблоковані ні зсередини, ні зовні;
3. Не мають ніяких кришок або решіток, що можуть перешкоджати проходженню повітря;
4. Знаходяться достатньо високо, щоб не підсилювати вивільнення продуктів згоряння.

Якщо отвори розташовані в стіні і ведуть до сусідньої кімнати, ця кімната повинна бути безпосередньо провітрюваною і не повинна бути:

- i. Спальню
- ii. Вітальню з місцем для відпочинку
- iii. Кімнатою, в якій існує ризик виникнення пожежі.

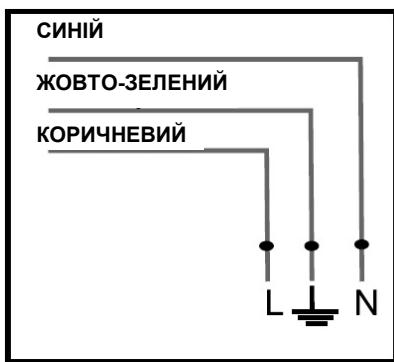
Перед перевіркою роботи виробу переконайтесь, що не спостерігається зниження тиску через несправність іншого виробу, який використовується в приміщенні, де присутні вентиляційні отвори. Забезпечте вентиляцію між двома приміщеннями за допомогою постійно відкритих отворів, наприклад, збільшивши відстань між дверима та підлогою. Відведення продуктів згоряння має здійснюватись за допомогою витяжки, щоб їх можна було вивести назовні або напряму, або через димар/димохід.

Електричне з'єднання

Варильна поверхня Franke має трижильний кабель з вільними вивідними клемами. Якщо варильна поверхня постійно підключена до мережі, для категорії високої напруги III на ділянці між контактами необхідно встановити вимикний пристрій, призначений для повного від'єднання струму. Перевірте дотримання наступних вимог.

- a.) Вилка та розетка повинні бути розраховані на струм 16А;
- b.) Вони повинні бути легко доступними та розташованими таким чином, щоб при підключені/відключені виробу було неможливо отримати доступ до електричної частини;
- c.) Вилка повинна вийматися без зусиль;
- d.) Якщо виріб будований в меблі, то він не повинен тиснути на вилку, коли виріб підключено;
- e.) Не можна підключати 2 електроприлади до однієї розетки одночасно;
- f.) Якщо потрібно замінити кабель живлення, слід використати новий кабель типу H05VV-F розміром 3x1,5 мм².
- g.) Потрібно звернути увагу на призначення опорних жил вивідних клем. (Коричневий=фаза, синій=нейтраль, жовто-зелений=земля)

Примітка: Переконайтесь в тому, що підключення до мережі (значення напруги, максимальної потужності та струму) відповідає характеристикам вашої варильної поверхні FRANKE.



Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціально призначений кабелем або кабельною збіркою, які постачаються виробником або авторизованим сервісним центром.

Цей виріб має заземлення лише для функціональних цілей.

Підключення газу

Ці інструкції призначені лише для кваліфікованого персоналу та фахівців. Встановлення приладу має відповідати діючим стандартам.

Перед початком будь-якої процедури необхідно відключити електричне живлення.

Попередження: Тип газу та параметри налаштування даного виробу вказані на типовій наліпці.

Попередження: Перед встановленням виробу, будь ласка, переконайтесь у тому, що місцеві умови постачання (тип газу та його тиск) та налаштування виробу відповідають вимогам.

Уповноважений спеціаліст/сервісний центр, що виконують установку, повинні здійснювати налаштування та встановлення згідно з передбаченими законодавством відповідної країни нормами щодо монтажу.

Тип газу, який необхідно використовувати при роботі з варильною поверхнею, вказано на етикетці, яка знаходиться на нижній стороні варильної поверхні. Перед підключенням до основного джерела газопостачання або газового балону необхідно пересвідчитись, що прилад налаштований для роботи з відповідним типом газу. Якщо прилад налаштований правильно, дотримуйтесь подальших інструкцій.

- Переконайтесь, що регулятори зрідженої нафтового газу (ЗНГ), які ви використовуватимете для роботи з виробом, сертифіковані за TSE та мають вихідний тиск 300 мм рт.ст. (30 мбар).
- При тиску 500 мм рт.ст. (50 мбар) необхідно використовувати відповідний регулятор зрідженої газу (ЗНГ).
- Тиск природного газу становить 200 мм рт.ст. (20 мбар). Зверніться до нашого авторизованого сервісного центру для переобладнання під природний газ. Використовуйте труби, прокладки або ущільнювальні шайби, які відповідають національним стандартам.

При встановленні деяких моделей використовується розтрубне з'єднання: це необхідно в певних країнах, де розтрубне з'єднання є обов'язковим. В цьому випадку розтрубне з'єднання має бути під'єднане до варильної поверхні.

Якщо варильна поверхня буде підключена до джерела подачі газу через гнучкий шланг, довжина шлангу не повинна перевищувати **120 см**.

- Вхідний патрубок для під'єднання газу повинен бути розташований таким чином, щоб забезпечити вільний рух гнучкого шланга;
- Під'єднуваний гнучкий шланг не повинен доторкатися до жодних рухомих елементів в місці встановлення приладу (наприклад, до ящиків) і не повинен проходити через жодні ділянки, де він може спричинити будь-які перешкоди.
- За виключенням випадків, коли виробник рекомендує використовувати гнучкий шланг, не розбирайте прилад для підключення.

Перед початком будь-яких робіт з під'єднання газу перекрійте подачу газу.

Виконайте підключення, попередньо переконавшись, що в з'єднувальному шлангу або трубопроводі до варильної поверхні немає тиску. Переконайтесь, що труби не переплітаються і не спричиняють забивання та не дотикаються до гострих кутів.

Переконайтесь, що газовий шланг має сертифікацію TSE та не проходить через гарячі ділянки.

ПРИМІТКА: Не піддавайте газовий шланг надмірним навантаженням. Замінуйте газовий шланг вашої варильної поверхні кожні 4-5 років, навіть якщо він не має пошкоджень.

ПРИМІТКА: Після під'єднання використайте мильний розчин, щоб перевірити відсутність витоків в трубах. Не використовуйте вогонь.

Будь ласка, дотримуйтесь наведеноого нижче порядку встановлення.

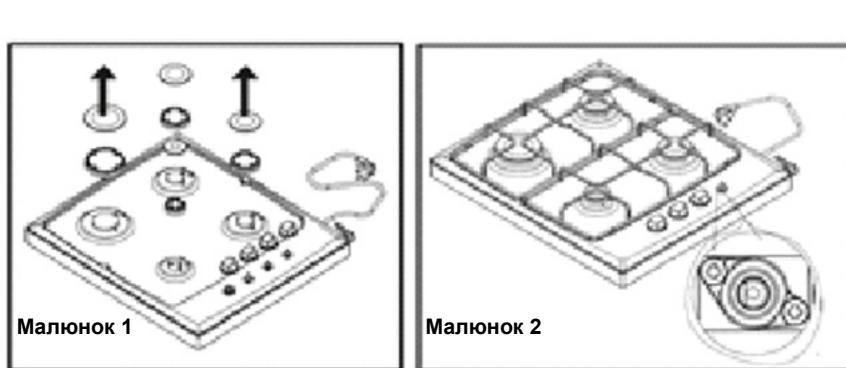
- 1.) Під'єднайте циліндричний переходник з зовнішньою наріззю, ущільнення, конічно-циліндричний або циліндрично-циліндричний газовий переходник з внутрішньою наріззю відповідно.
- 2.) За допомогою гайкового ключа затягніть точки під'єднання, щоб зафіксувати положення труб.
- 3.) Використовуючи трубу з відпущеного міді або гнучку сталеву трубу, під'єднайте вуглепластикове з'єднання до основного джерела подачі газу.

Попередження: Востаннє скористайтесь мильним розчином для перевірки труб на витоки і ніколи не використовуйте вогонь.

Налаштування варильної поверхні для різних видів газу

Ці інструкції призначені лише для кваліфікованого персоналу та фахівців. Встановлення пристроя має відповідати діючим стандартам.

Перед виконанням будь-яких процедур необхідно від'єднати електричне живлення.



- Для переобладнання зніміть кришки конфорок та розсікачі полум'я на варильній поверхні. Зніміть форсунки згідно з малюнком вище та замініть їх форсунками відповідного діаметру, вказаними в посібнику користувача.
- Зніміть ручки та гумові ущільнення з варильної поверхні та виконайте процедуру регулювання, встановивши пласку викрутку для точних робіт таким чином, щоб вона впиралась в гвинт регулювання клапана.

- Щоб встановити регулятор в положення малого полум'я, поверніть гвинт регулювання газу на клапані та налаштуйте мінімальний потік газу. Перед проведенням цього регулювання слід встановити на місце блок відрегульованої конфорки, запалити конфорку та перевести ручку в положення найменшої потужності.
- Гвинт регулювання потоку слід ослабляти при переобладнанні варильних поверхонь зі зріженою газу на природний газ, і, навпаки, затягувати при переобладнанні з природного газу на зріджений.
- Після переобладнання варильної поверхні для завершення процедури спершу встановіть гумові ущільнення, а потім ручки.

Дані інструкції призначені для виконання авторизованим сервісним центром. Встановлення цього виробу має здійснюватись належним чином та відповідно до діючих норм.

Перед виконанням будь-яких процедур необхідно від'єднати варильну поверхню від джерела електричного живлення. Типова наліпка на варильній поверхні містить інформацію про тип газу, для роботи з яким призначена ця варильна поверхня.

Після встановлення форсунок використайте мило для перевірки на відсутність витоків. З цією метою нанесіть мильний розчин на нижню частину форсунок.

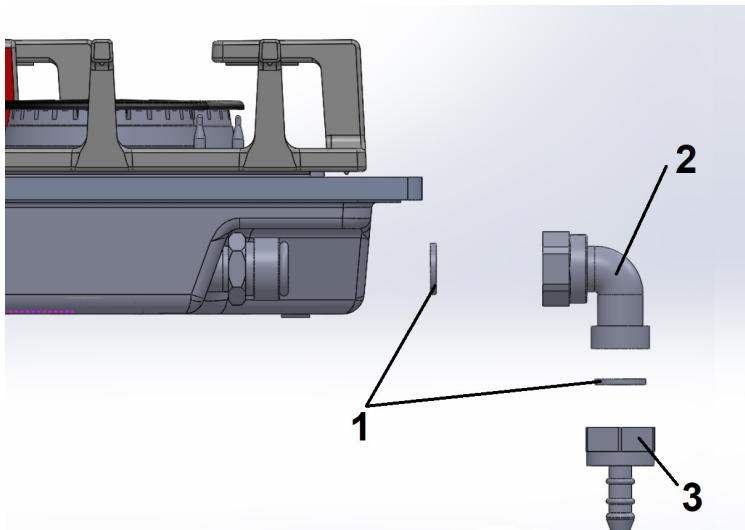
Прикладіть палець до форсунки, щоб закрити вихідний отвір для газу, та перевірте, чи не з'являються бульбашки в місці під'єднання форсунки.

Технічні дані

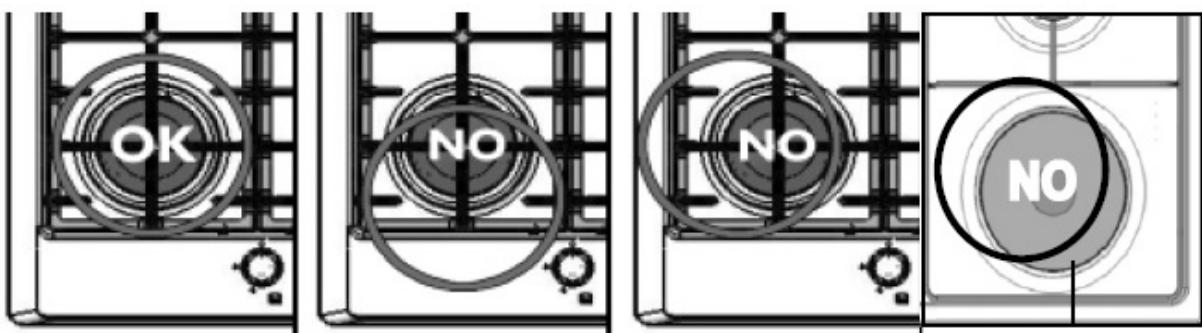
Технічні характеристики газових конфорок (G20-20 мбар) - (G30-30 мбар)

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

1. Нітрилове ущільнення на циліндричній голівці
2. Коліно
3. Впускний патрубок шланга ЗНГ



При переобладнанні з природного газу на ЗНГ, будь ласка, використовуйте лише впускний патрубок шлангу ЗНГ, показаний на малюнку.



Каструлі з більшим діаметром, ніж зазначено, можуть привести до перегріву регулювальної ручки, як показано на малюнку. Компанія Franke не несе жодної відповідальності за збитки, спричинені таким неправильним використанням.

При роботі з конфорками, розташованими біля кнопок, не використовуйте каструлі з діаметром, що перевищує вказані значення, аби запобігти перегріванню кнопок.

Показники ефективності виробу

На підставі Директиви щодо вимог до екологічного проєктування виробів, пов'язаних з енергоспоживанням №2009/125/ЕС інформація про виріб нижче наведена паралельно з Регламентом Європейського Союзу № (ЄС) 66/2014 щодо вимог до екологічного проєктування побутових варильних поверхонь.

Інформація щодо побутових газових варильних поверхонь

Бренд	FRANKE					
Тип варильної поверхні	Вбудована газова варильна поверхня					
Модельний ідентифікатор		Нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	
		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C	FHNL 302 2G XS C	
	Символ	Значення	Значення	Значення	Значення	Одиниця
Кількість газових конфорок		4	5	5	2	
Енергоефективність задньої правої конфорки	EE газової конфорки	58,1	60,1	58,1	-	%
Енергоефективність передньої правої конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	-	%
Енергоефективність передньої правої конфорки	EE газової конфорки	60,1	58,1	60,1	-	%
Енергоефективність задньої лівої конфорки	EE газової конфорки	60,1	60,1	60,1	-	%
Енергоефективність центральної конфорки	EE газової конфорки	-	54,3	-	--	%
Енергоефективність передньої центральної конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	58.1	%
Енергоефективність задньої центральної конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	-	%
Енергоефективність лівої конфорки	EE газової конфорки	-	-	54,3	-	%
Енергоефективність газової варильної поверхні	EE газової варильної поверхні	59,4	58,2	58,2	58.1	%

Задля визначення характеристик виробу вимірювання та розрахунки здійснюються за нижченнаведеним стандартом у відповідності до вимог екологічного проєктування.

EN 30-2-1

Показники ефективності виробу

На підставі Директиви щодо вимог до екологічного проєктування виробів, пов'язаних з енергоспоживанням №2009/125/ЕС інформація про виріб нижче наведена паралельно з Регламентом Європейського Союзу № (ЄС) 66/2014 щодо вимог до екологічного проєктування побутових варильних поверхонь.

Інформація щодо побутових газових варильних поверхонь

Бренд	FRANKE				
Тип варильної поверхні	Вбудована газова варильна поверхня				
Модельний ідентифікатор		скло	скло	скло	
		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	
	Символ	Значення	Значення	Значення	Одиниця
Кількість газових конфорок		4	5	5	
Енергоефективність задньої правої конфорки	ЕЕ газової конфорки	59,7	59,7	59,7	%
Енергоефективність передньої правої конфорки	ЕЕ газової конфорки	59,7	59,7	59,7	%
Енергоефективність передньої правої конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	-	-	%
Енергоефективність задньої лівої конфорки	ЕЕ газової конфорки	57,4	57,4	57,4	%
Енергоефективність центральної конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	54,5	54,5	%
Енергоефективність передньої центральної конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	-	-	%
Енергоефективність задньої центральної конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	-	-	%
Енергоефективність лівої конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	-	-	%
Енергоефективність газової варильної поверхні	ЕЕ газової варильної поверхні	58,9	57,8	57,8	%

Задля визначення характеристик виробу вимірювання та розрахунки здійснюються за нижченнаведеним стандартом у відповідності до вимог екологічного проєктування. EN 30-2-1

Показники ефективності виробу

На підставі Директиви щодо вимог до екологічного проектування виробів, пов'язаних з енергоспоживанням №2009/125/ЕС інформація про виріб нижче наведена паралельно з Регламентом Європейського Союзу № (ЄС) 66/2014 щодо вимог до екологічного проектування побутових варильних поверхонь.

Інформація щодо побутових газових варильних поверхонь

Бренд	FRANKE						
Тип варильної поверхні	Вбудована газова варильна поверхня						
Модельний ідентифікатор		скло	скло	скло	скло	скло	
		FHNG 302 2G BK C	FHNG 604 4G BK C	FHNG 604 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C	FHNG 905 4G TC BK C	
	Символ	Значення	Значення	Значення	Значення	Значення	Одиниця
Кількість газових конфорок		2	4	4	5	5	
Енергоефективність задньої правої конфорки	EE газової конфорки	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Енергоефективність передньої правої конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	-	-	%
Енергоефективність передньої правої конфорки	EE газової конфорки	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Енергоефективність задньої лівої конфорки	EE газової конфорки	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Енергоефективність центральної конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	53,7	53,7	%
Енергоефективність передньої центральної конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	-	-	%
Енергоефективність задньої центральної конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	-	-	%
Енергоефективність лівої конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	-	-	%
Енергоефективність газової варильної поверхні	EE газової варильної поверхні	58,1	59,4	58,9	58	58	%

Задля визначення характеристик виробу вимірювання та розрахунки здійснюються за нижченаведеним стандартом у відповідності до вимог екологічного проектування.

EN 30-2-1

Показники ефективності виробу

На підставі Директиви щодо вимог до екологічного проектування виробів, пов'язаних з енергоспоживанням №2009/125/ЕС інформація про виріб нижче наведена паралельно з Регламентом Європейського Союзу № (ЄС) 66/2014 щодо вимог до екологічного проектування побутових варильних поверхонь.

Інформація щодо побутових газових варильних поверхонь

Бренд	FRANKE				
Тип варильної поверхні	Вбудована газова варильна поверхня				
Модельний ідентифікатор		скло	скло		
		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	
	Символ	Значення	Значення	Значення	Одиниця
Кількість газових конфорок		3	4	4	
Енергоефективність задньої правої конфорки	EE газової конфорки	57,5	58,1	58.7	%
Енергоефективність передньої правої конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	%
Енергоефективність передньої правої конфорки	EE газової конфорки	-	60,1	58.9	%
Енергоефективність задньої лівої конфорки	EE газової конфорки	-	54,0	58.7	%
Енергоефективність центральної конфорки	EE газової конфорки	54,4	-	-	%
Енергоефективність передньої центральної конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	%
Енергоефективність задньої центральної конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	%
Енергоефективність лівої конфорки	EE газової конфорки	-	-	-	%
Енергоефективність газової варильної поверхні	EE газової варильної поверхні	55,9	57.4	58,7	

Задля визначення характеристик виробу вимірювання та розрахунки здійснюються за нижчезаведеним стандартом у відповідності до вимог екологічного проектування.

EN 30-2-1

Показники ефективності виробу

На підставі Директиви щодо вимог до екологічного проектування виробів, пов'язаних з енергоспоживанням №2009/125/ЕС інформація про виріб нижче наведена паралельно з Регламентом Європейського Союзу № (ЄС) 66/2014 щодо вимог до екологічного проектування побутових варильних поверхонь.

Інформація щодо побутових газових варильних поверхонь

Бренд	FRANKE			
Тип варильної поверхні	Вбудована газова та електрична варильна поверхня			
Модельний ідентифікатор		нерж. сталь	нерж. сталь	
		FHNL 604 3G 1E XS E	FHNG 604 3G 1E BK C	
Символ	Значення	Значення	Значення	Одиниця
Кількість зон для приготування їжі та/або конфорок		1	1	
Технології нагрівання (включаючи індукційні зони для приготування їжі та конфорки, зони для розігріву, цільні плитки)		Цільна плитка	Цільна плитка	
Діаметр використовуваних поверхонь електричних зон для приготування та/або областей для круглих зон приготування їжі (округлити до приблизно 5 мм)	Ø	14,5	14,5	см
Ширина та довжина використовуваних поверхонь електричних зон для приготування або областей для некруглих зон чи ділянок для приготування їжі (округлити до приблизно 5 мм)	Д Ш	-	-	см
Енергоспоживання на одну зону приготування/конфорку в кг	ЕС електроплити	205	205	Вт·год/кг
Кількість газових конфорок		3	3	
Енергоефективність задньої правої конфорки	ЕЕ газової конфорки	58,1	60,1	%
Енергоефективність передньої правої конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	-	%
Енергоефективність передньої правої конфорки	ЕЕ газової конфорки	60,1	60,1	%
Енергоефективність задньої лівої конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	-	%
Енергоефективність центральної конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	-	%
Енергоефективність передньої центральної конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	-	%
Енергоефективність задньої центральної конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	-	%
Енергоефективність лівої конфорки	ЕЕ газової конфорки	-	-	%
Енергоефективність газової варильної поверхні	ЕЕ газової варильної поверхні	59,1	60,1	%

Задля визначення характеристик виробу вимірювання та розрахунки здійснюються за нижченаведеним стандартом у відповідності до вимог екологічного проектування.

EN 30-2-1



**Οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης
Εντοιχισμένη μονάδα εστιών**

MODEL

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

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

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

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

Πίνακας περιεχομένων

Πίνακας περιεχομένων	3
Προειδοποιήσεις ασφαλείας	4
Γενικές προειδοποιήσεις	4
Μοντέλα και πίνακας ελέγχου	9
Εισαγωγή	11
Χρήση	11
Σωστή τοποθέτηση καπακιών καυστήρων	12
Διάταξη πυρόσβεσης (FFD)	12
Χρήση της εστίας	13
Αιτίες θραύσης και φθοράς γυάλινης επιφάνειας	15
Χρήση του καυστήρα Wok	15
Χρήση των σχαρών και συστάσεις	16
Καθαρισμός και φροντίδα της μονάδας εστιών	18
Εξυπηρέτηση μετά την πώληση	19
Εγκατάσταση	19
Φορέστε γάντια ώστε να αποφευχθούν ατυχήματα κατά την εγκατάσταση.	
Πληροφορίες εγκατάστασης της συσκευής	20
Σύνδεση του σωλήνα αερίου	22
Ηλεκτρική σύνδεση	23
Σύνδεση αερίου	24
Ρύθμιση της μονάδας εστιών για διαφορετικούς τύπους αερίου	25
Τεχνικά στοιχεία	27
Τιμές απόδοσης προϊόντος	29
Τιμές απόδοσης προϊόντος	30
Τιμές απόδοσης προϊόντος	31
Τιμές απόδοσης προϊόντος	32
Τιμές απόδοσης προϊόντος	33

Προειδοποιήσεις ασφαλείας

Εάν συμβεί ένα από τα παρακάτω αμέσως μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος, απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο πάροχο υπηρεσιών σέρβις.

- **Εάν υποψιάζεστε ότι λείπουν εξαρτήματα,**
- **Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά,**
- **Εάν δεν έχετε επαρκείς πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία του προϊόντος.**



Το προϊόν αυτό έχει ρυθμιστεί στα 220-240/50-60 Hz.

Γενικές προειδοποιήσεις

Για να διασφαλίζεται η απόδοση και η ασφάλεια αυτής της οικιακής συσκευής, πρέπει να απευθύνεστε μόνο στον εξουσιοδοτημένο πάροχο υπηρεσιών τεχνικής υποστήριξης.

- **Να ζητάτε να χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια ανταλλακτικά.**
- **Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε τα χαρακτηριστικά του.**
- **Τα σύμβολα των χωρών στα οποία θα αποσταλούν και θα χρησιμοποιηθούν τα προϊόντα αναγράφονται στις ετικέτες τύπου.**
- **Το ηλεκτρικό σύστημα του προϊόντος καλύπτεται από την εγγύηση μόνο εάν έχει γειωμένη σύνδεση όπως καθορίζεται από τον νόμο.**
- **Εάν το καλώδιο ή το φις έχει υποστεί ζημιά, προμηθευτείτε καινούριο από τον προμηθευτή και φροντίστε το καλώδιο/φις που έχει υποστεί ζημιά να αντικατασταθεί. Η αντικατάσταση μπορεί να γίνει μόνο από εξειδικευμένα άτομα.**
- **Μην αγγίζετε τις σχάρες της μονάδας εστιών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μπορεί να είναι πολύ ζεστές. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τις σχάρες. Χρησιμοποιείτε τις σχάρες μόνο για μαγείρεμα. Μην τις χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς.**
- **Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για μαγείρεμα. Μην το χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς όπως για θέρμανση χώρων.**
- **Εάν υπάρχει πρόβλημα με τη λειτουργία του προϊόντος πριν ή μετά από εργασίες συντήρησης, αποσυνδέστε το από την πηγή τροφοδοσίας.**

- Όταν το προϊόν δεν χρησιμοποιείται, βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση απενεργοποίησης.
 - Μην περνάτε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου ή το καλώδιο τροφοδοσίας μέσω από ζεστά εξαρτήματα του προϊόντος.
 - Φυλάσσετε τα καύσιμα και εύφλεκτα υλικά μακριά από το προϊόν.
 - Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας, ρυθμίστε όλα τα κουμπιά στη θέση «ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ» και, στη συνέχεια, κλείστε την στρόφιγγα παροχής.
 - Μην αφήνετε τη μονάδα εστιών χωρίς επιτήρηση όταν δεν χρησιμοποιείται. Ελέγχετε την ανά συχνά διαστήματα.
 - Για εστίες με γυάλινη επιφάνεια, εάν η γυάλινη επιφάνεια της μονάδας εστιών ραγίσει ή/και σπάσει, αποσυνδέστε το προϊόν για να αποφευχθεί ηλεκτροπληξία και επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο πάροχο υπηρεσιών σέρβις.
 - Μην τοποθετείτε αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη μονάδα εστιών.
 - Μη ζεσταίνετε κλειστά μεταλλικά ή γυάλινα δοχεία.
 - Μην τοποθετείτε κενά σκεύη ή δοχεία πάνω στις ζώνες μαγειρέματος όταν λειτουργούν. Η γυάλινη επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
 - Μην τοποθετείτε πλαστικά ή αλουμινένια δοχεία πάνω στην επιφάνεια του προϊόντος, καθώς μπορεί να είναι ζεστή.
 - Μην αφήνετε τα παιδιά να παιζουν με το προϊόν.
 - Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον χρησιμοποιούν το προϊόν με ασφάλεια, βρίσκονται υπό επιτήρηση και έχουν ενημερωθεί σχετικά με πιθανούς κινδύνους.
- Οι εικόνες που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο παρέχονται για σχηματικούς μόνο σκοπούς και μπορεί να μην αντιστοιχούν επακριβώς στο προϊόν σας.
- Οι τιμές που αναγράφονται στις ετικέτες του προϊόντος ή στην τεκμηρίωση που το συνοδεύει έχουν επιτευχθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη χρήση του προϊόντος και τις περιβαλλοντικές συνθήκες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

**Το προϊόν αυτό ή τα προσβάσιμα μέρη του μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μην αγγίζετε τα ζεστά εξαρτήματα.
Το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά κάτω των οκτώ ετών χωρίς την επιτήρηση των γονέων τους.**



Εξαρτήματα που δεν πρέπει να αγγίζουν τα παιδιά:

- Το προϊόν και γενικά τους διακόπτες του.
- Υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, φελιζόλ, καρφιά κλπ.)
- Το προϊόν μπορεί να είναι πολύ ζεστό κατά τη διάρκεια της χρήσης και μετά από αυτήν.
- Το προϊόν όταν δεν χρησιμοποιείται (σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για τυχόν επικίνδυνα εξαρτήματα).

Αποφεύγετε τα παρακάτω

- Επαφή με το προϊόν με γυμνά μέρη του σώματος.
- Χρήση του προϊόντος με γυμνά πόδια.
- Τράβηγμα του προϊόντος ή του καλωδίου τροφοδοσίας του για αποσύνδεση του προϊόντος.
- Εκτέλεση ακατάλληλων και επικίνδυνων διαδικασιών.
- Τοποθέτηση καλωδίων άλλων ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με ζεστά εξαρτήματα του προϊόντος.
- Έκθεση του προϊόντος στις ατμοσφαιρικές συνθήκες.
- Χρήση του προϊόντος ως στήριγμα.
- Τοποθέτηση εύφλεκτων υγρών κοντά στο προϊόν.
- Χρήση προσαρμογέων, πολύπριζων ή/και καλωδίων επέκτασης.
- Ανάθεση εργασιών εγκατάστασης και επισκευής από μη εξειδικευμένα άτομα.

Σε περίπτωση οσμής αερίου

- Μη χρησιμοποιείτε φωτιά. Μην καπνίζετε. Μη χρησιμοποιείτε κουμπιά/πλήκτρα ηλεκτρικών συσκευών. Μη χρησιμοποιείτε σταθερά ή κινητά τηλέφωνα.
- Απενεργοποιήστε όλες τις βάνες των προϊόντων που τροφοδοτούνται με αέριο και στους μετρητές αερίου.
- Ανοίξτε τις πόρτες και τα παράθυρα.
- Εάν εξακολουθεί να υπάρχει οσμή αερίου, βγείτε αμέσως από το σπίτι.
- Ενημερώστε τους γείτονες.
- Καλέστε την πυροσβεστική. Χρησιμοποιήστε το τηλέφωνο όταν βγείτε από το σπίτι.
- Μην μπείτε στο σπίτι μέχρι να θεωρηθεί ασφαλές.

Σημαντικό

- Μην τοποθετείτε μη ισορροπημένα ή παραμορφωμένα σκεύη πάνω στον καυστήρα, καθώς μπορεί να πέσουν ή να προκληθεί υπερχείλιση.
- Εάν το προϊόν έχει καπάκι, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες έχουν κρυώσει πριν το κλείσετε.
- Μην κλείνετε τη στρόφιγγα παροχής όταν η μονάδα εστιών λειτουργεί.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι συνθήκες διανομής αερίου αντιστοιχούν σε αυτές που αναγράφονται στο προϊόν. Το αέριο που πρέπει να χρησιμοποιείται αναγράφεται στην ετικέτα τύπου που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Το προϊόν αυτό δεν συνδέεται σε συσκευή που επιτρέπει την εξαγωγή προϊόντων καύσης και πρέπει να εγκαθίσταται και να συνδέεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

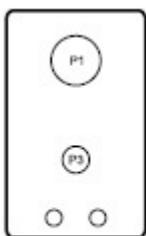
- Οι μονάδες εστιών αερίου παράγουν θερμότητα και υγρασία στο περιβάλλον όπου εγκαθίστανται. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά. Διατηρείτε τις οπές φυσικού αερισμού ανοικτές ή εγκαταστήστε συσκευή μηχανικού εξαερισμού (απορροφητήρας με σωλήνα εξαγωγής). Για εντατική χρήση του προϊόντος για μεγάλο χρονικό διάστημα απαιτείται βοηθητικός εξαερισμός.

Π.χ. άνοιγμα παραθύρου, με τη χρήση πιο αποτελεσματικού εξαερισμού ή ενίσχυση του συστήματος μηχανικού εξαερισμού, εάν υπάρχει.

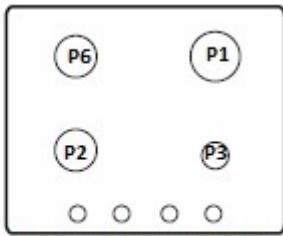
Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες που προκύπτουν από τις παρακάτω συνθήκες.

Εσφαλμένη εγκατάσταση ή μη ενδεδειγμένη, εσφαλμένη και ακατάλληλη χρήση.

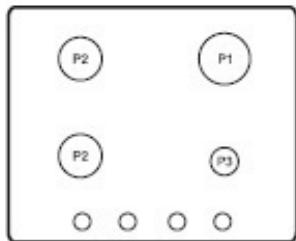
Μοντέλα και πίνακες ελέγχου



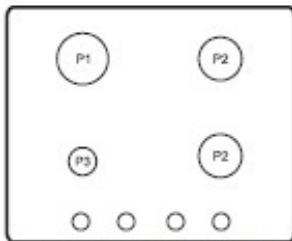
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



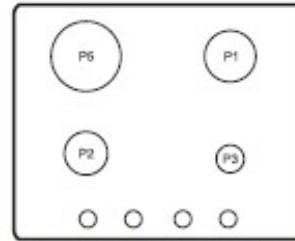
FHNL 604 3G TC XS E



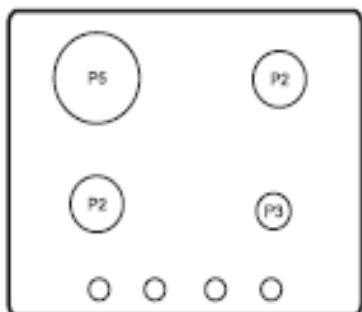
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



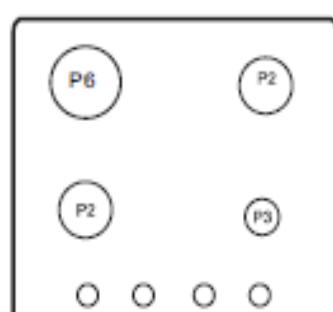
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



FHNL 604 3G 1E XS E



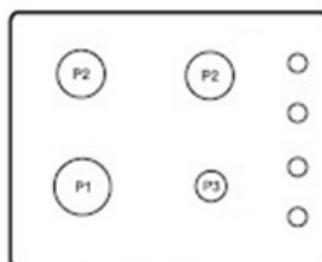
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



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



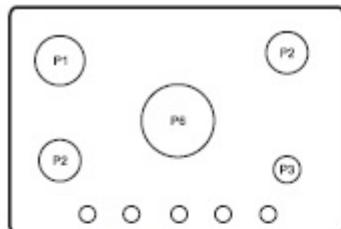
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

P1) Γρήγορος καυστήρας
P2) Ημιγρήγορος καυστήρας

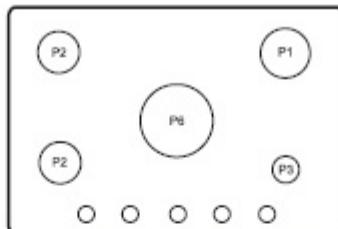
P3) Βοηθητικός καυστήρας
P4) Εστία Ø 180

P5) Εστία Ø 145
P6) Γρήγορος καυστήρας Wok

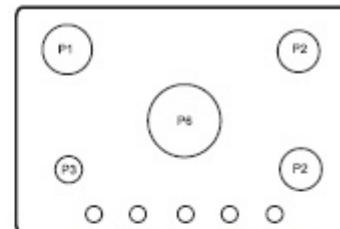
Μοντέλα και πίνακες ελέγχου



FHNL 705 4G TC XS E



FHNG 705 4G TC BK C



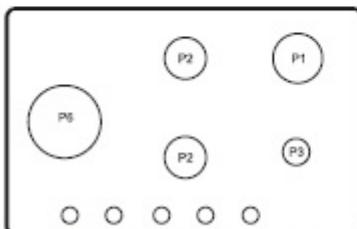
FHNS 705 4G TC WH C

FHNS 705 4G TC BK C

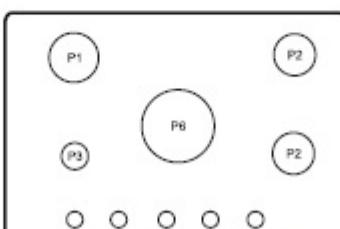
FHNS 705 4G TC GR C

FHNS 705 4G TC BR C

FHNS 705 4G TC CR C

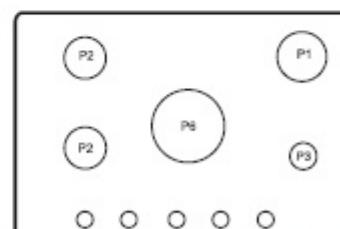


FHNL 905 4G TC XS C



FHNS 905 4G TC BK C

FHNS 905 4G TC WH C



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Γρήγορος καυστήρας
P2) Ημιγρήγορος καυστήρας

P3) Βοηθητικός καυστήρας
P4) Εστία Ø 180

P5) Εστία Ø 145
P6) Γρήγορος καυστήρας Wok

	ΜΟΝΤΕΛΑ								
	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
Αριθμός καυστήρων μονάδας εστιών	2 καυστήρες αερίου	4 καυστήρες αερίου	3 καυστήρες αερίου 1 καυστήρας Wok	3 καυστήρες αερίου 1 εστία	4 καυστήρες αερίου 1 καυστήρας Wok	3 καυστήρες αερίου 1 εστία	3 καυστήρες αερίου 1 καυστήρας Wok	2 καυστήρες αερίου 1 καυστήρας Wok	
Βοηθητικός καυστήρας (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	
Κανονικός καυστήρας (SR) (1,75 kW)	-	x2	x2	x1	x2	x2	x1	-	
Ισχυρός καυστήρας (R) (3 kW)	x1	x1	-	x1	x1	-	x1	x1	
Ισχυρός καυστήρας (R) (2,5 kW)	-	-	x1	-	-	-	-	-	
Ισχυρός καυστήρας (R) (3.3 kW)	-	-	-	-	-	-	x1		
Καυστήρας Wok (3,8 kW)	-	-	-	-	-	x1	-	x1	
Καυστήρας Ceran	-	-	-	-	-	-	-	-	
Εστία	-	-	-	1500 W	-	-	1500 W	-	
Συνολική ισχύς	4 kW	7,5 kW	7 kW	7,25 kW	11,3 kW	6 kW	9.05 kW	7,8 kW	
Κατανάλωση αερίου 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	
Κατανάλωση αερίου 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	
Κατανάλωση αερίου 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	
Κατηγορία αερίου	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	
Κατηγορία εγκατάστασης	3	3	3	3	3	3	3	3	
Τροφοδοσία	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	
Ασφάλεια διακοπής παροχής αερίου	Προαιρετική	Προαιρετική	Προαιρετική	Προαιρετική	Προαιρετική	Προαιρετική	Προαιρετική	Προαιρετική	
Καλώδιο τροφοδοσίας	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	
Ηλεκτρονική ανάφλεξη	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	
Διαστάσεις προϊόντος	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 FHNL 905 4G TC XS C FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK 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 580x510mm	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C 590x520 mm

Εισαγωγή

Σας ευχαριστούμε που προτιμήσατε αυτό το προϊόν Franke. Σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις και τις συστάσεις του εγχειρίδιου χρήστη πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Με τον τρόπο αυτό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αποτελεσματικά το προϊόν και να το διατηρήσετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε καλά αεριζόμενους χώρους σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Διαβάστε τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση του προϊόντος. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο χρήστη σε ασφαλές μέρος για μελλοντική χρήση.

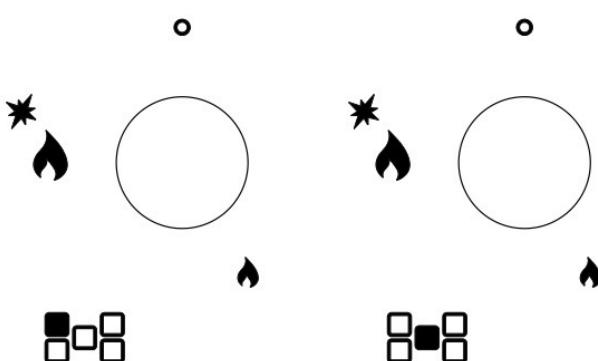
Χρήση

Ανάφλεξη των καυστήρων

Σε αυτά τα μοντέλα, ο μηχανισμός ανάφλεξης και η διάταξη ασφαλείας βρίσκονται και οι δύο στο κουμπί.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για την ανάφλεξη των καυστήρων.

1. Περιστρέψτε το προεπιλεγμένο κουμπί (διακόπτης).
2. Κρατήστε το πατημένο για $\frac{3}{4}$ του δευτερολέπτου ώστε να γίνει ανάφλεξη του αερίου που προέρχεται από τον καυστήρα με σπινθήρες και να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο (θερμοζεύκτης).
3. Αφήστε το κουμπί μετά από $\frac{3}{4}$ του δευτερολέπτου και περιστρέψτε το κουμπί αριστερόστροφα για να ρυθμίσετε τη φλόγα στο επιθυμητό επίπεδο. Εάν η φλόγα σβήσει, περιστρέψτε το κουμπί στη θέση απενεργοποίησης και επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.



Στρογγυλό
σημείο
Εικονίδιο
διάταξης
ανάφλεξης
Μεγάλη φλόγα
Μικρή φλόγα

○ Κλειστή στρόφιγγα
* Διάταξη
ανάφλεξης
† Μέγιστη παροχή¹
‡ Ελάχιστη παροχή²

Χρήση της φλόγας

Για να εξοικονομήσετε αέριο και να επιτύχετε βέλτιστα αποτελέσματα, συνιστάται να χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη για τη διάμετρο των καυστήρων, ώστε οι φλόγες να μη φτάνουν στα πλαϊνά του σκεύους.

Για τους καυστήρες κοντά στα κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε σκεύη με μεγαλύτερη διάμετρο από αυτήν που αναγράφεται, ώστε να αποφευχθεί η υπερθέρμανση των κουμπιών.

Κατάλληλες διάμετροι σκευών

Καυστήρας	Διάμετροι σκεύους Ø
Μικρός καυστήρας	Από Ø 12 Ø16
Μεσαίος καυστήρας	Από Ø14 Ø20
Μεγάλος καυστήρας	Από Ø18 Ø24
Καυστήρας Wok	Από Ø22 Ø26
Εστία	Από Ø14 Ø18

Σωστή τοποθέτηση καπακιών καυστήρων

Οι σχάρες και τα καπάκια των καυστήρων πρέπει να έχουν τοποθετηθεί σωστά για να λειτουργήσει σωστά η μονάδα εστιών. (Εικόνα 1)

Ο σωλήνας ανάφλεξης και τα εξαρτήματα του καυστήρα που σχετίζονται με τη λειτουργία ανάφλεξης πρέπει να έχουν τοποθετηθεί σωστά στο καθορισμένο σημείο.

Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα είναι μπλε και ότι δεν ακούγεται θόρυβος. Εάν η φλόγα είναι κίτρινη ή ακούγεται θόρυβος κατά την πρώτη ανάφλεξη, απενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και βεβαιωθείτε ότι οι καυστήρες έχουν τοποθετηθεί σωστά. Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο πάροχο υπηρεσιών σέρβις εάν η κατάσταση δεν αλλάξει.

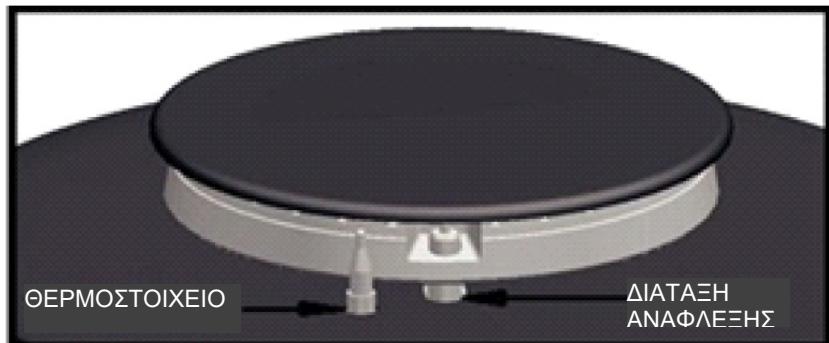


Εικόνα 1

Διάταξη πυρόσβεσης (FFD)

Όλοι οι καυστήρες της μονάδας εστιών διαθέτουν διάταξη ασφαλείας στην περίπτωση που σβήσει η φλόγα για οποιονδήποτε λόγο (υπερχείλιση, αέρας κλπ.). Εάν η φλόγα σβήσει όταν ενεργοποιηθεί ο διακόπτης του καυστήρα, το σύστημα αυτό διακόπτει την παροχή αερίου προς τον καυστήρα, ώστε να αποφευχθεί η διοχέτευση αερίου στο περιβάλλον. Όταν διακοπεί η λειτουργία του καυστήρα για λόγους ασφαλείας, περιστρέψτε τον διακόπτη του καυστήρα της μονάδας εστιών στη θέση

απενεργοποίησης και περιμένετε τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα για να επαναλάβετε τη διαδικασία ανάφλεξης. Επαναλάβετε τη διαδικασία ανάφλεξης μετά από 60 δευτερόλεπτα.

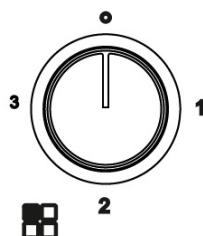


Χρήση της εστίας

Προειδοποιήσεις

Πριν από τη χρήση της εστίας αμέσως μετά την εγκατάσταση της μονάδας εστιών, ρυθμίστε την εστία στο υψηλότερο επίπεδο και περιμένετε 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε κάποιο σκεύος πάνω στην εστία. Κατά το διάστημα αυτό, μπορεί να βγαίνουν καπνός και οσμές από την εστία. Κάτι τέτοιο είναι φυσιολογικό. Θα εξαφανιστούν μετά τη χρήση. Με εξαίρεση την πρώτη διαδικασία θέρμανσης, μη χρησιμοποιείτε την εστία χωρίς σκεύη. Χρησιμοποιείτε σκεύη με πλήρως επίπεδο και χοντρό πάτο, σε μέγεθος παρόμοιο με εκείνο του εξαρτήματος θέρμανσης. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκεύη με μικρότερο πάτο. Βεβαιωθείτε ότι δεν χύνονται υγρά στην εστία και ότι δεν τοποθετούνται υγρά σκεύη πάνω της. Βεβαιωθείτε ότι προϊόντα που περιέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, αλάτι, χυμός λεμονιού) δεν έρχονται σε επαφή με την εστία. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, όπως σπάτουλες, για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα από αλουμίνιο ή τα σημεία ένωσης της γυάλινης και μεταλλικής επιφάνειας στη μονάδα εστιών.

Χρήση



Διακόπτης ελέγχου ισχύος 3 +1

Η εστία λειτουργεί μέσω διακόπτη με τον οποίο μπορείτε να επιλέξετε το κατάλληλο επίπεδο ισχύος για το φαγητό που θα μαγειρέψετε.

Για να ενεργοποιήσετε την εστία:

Λαμβάνοντας υπόψη το είδος του μαγειρέματος και την ποσότητα του φαγητού και χρησιμοποιώντας τον παρακάτω πίνακα, περιστρέψτε τον διακόπτη ελέγχου προς τα αριστερά για να τον ρυθμίσετε στην κατάλληλη θέση για το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Η κόκκινη

προειδοποιητική λυχνία ανάβει όταν ο διακόπτης ρυθμιστεί σε μια οποιαδήποτε θέση εκτός από τη θέση απενεργοποίησης.

Για να απενεργοποιήσετε την εστία: Περιστρέψτε τον διακόπτη ελέγχου στη θέση «0». Η προειδοποιητική λυχνία θα σβήσει.

Διακόπτης ελέγχου ισχύος 3 +1

1	● Μικρή	Διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών
2	● Μεσαία	Γρήγορο ζέσταμα και μαγείρεμα
3	● Μεγάλη	Τηγάνισμα

Οι συνιστώμενες ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Πρέπει να αυξήσετε την ισχύ στις παρακάτω περιπτώσεις:

- Όταν χρησιμοποιείτε μεγάλη ποσότητα υγρού στο μαγείρεμα
- Όταν οι μερίδες είναι μεγάλες
- Όταν μαγειρεύετε με σκεύη χωρίς καπάκι

Συστάσεις

Εάν η επιφάνεια των εστιών έχει φθαρεί λόγω μακροχρόνιας χρήσης, χρησιμοποιήστε μερικές σταγόνες λάδι ή άλλα προϊόντα φροντίδας που διατίθενται στο εμπόριο για να την καθαρίσετε.

Συνιστάται να ρυθμίσετε τον διακόπτη ελέγχου στο υψηλότερο επίπεδο στην αρχή της διαδικασίας μαγειρέματος και να μαγειρέψετε το φαγητό σε ενδιάμεσα επίπεδα ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του φαγητού.

***Μη χρησιμοποιείτε ποτέ και σε καμία περίπτωση την ηλεκτρική εστία χωρίς κατάλληλο σκεύος. Μπορεί να προκληθεί φωτιά, ειδικά εάν το μαγείρεμα διαρκεί μεγάλο διάστημα.**

***Λαμβάνετε όλα τα απαιτούμενα μέτρα ώστε να μη χύνονται υγρά στην εστία όταν είναι ζεστή.**

***Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδο πάτο κατάλληλης διαμέτρου που καλύπτει ολόκληρη την επιφάνεια της εστίας.**

Θέση διακόπτη	Μαγείρεμα
0	Απενεργοποίηση
1	Για λιώσιμο (βουτύρου, σοκολάτας κλπ.) Για διατήρηση των φαγητών ζεστών και ζέσταμα υγρών.
2	Για ζέσταμα φαγητού που έχει περισσέψει, παρασκευή σάλτσας και κρέμας, προετοιμασία γευμάτων στην ηλεκτρική γάστρα, όπως ζυμαρικά, σούπα, πιλάφι, βοδινό κρέας και τηγανιτές πατάτες.
3	Για τηγάνισμα κρεάτων και ψαριού, προετοιμασία πατατών και καλοβρασμένων γευμάτων, γρήγορο τηγάνισμα συστατικών και προετοιμασία καλοψημένων κρεάτων.

Αιτίες θραύσης και φθοράς γυάλινης επιφάνειας

- 1.** Χτυπήματα ή/και υπολείμματα, βαθιές χαρακιές οποιασδήποτε αιτίας.
- 2.** Πιθανά χτυπήματα στα άκρα της γυάλινης επιφάνειας της μονάδας εστιών κατά την αγορά σκευών
- 3.** Κρύα υγρά στη γυάλινη επιφάνεια, υπερχείλιση φαγητών που περιέχουν ζάχαρη και αλκαλικές ουσίες κατά το μαγείρεμα
- 4.** Κίνηση της φλόγας προς τα πίσω για οποιαδήποτε αιτία και επαφή με τη γυάλινη επιφάνεια (επειδή αφαιρέθηκαν οι καυστήρες και τα καπάκια των καυστήρων κατά τον καθαρισμό και δεν επανατοποθετήθηκαν σωστά)
- 5.** Χρήση σκευών μεγαλύτερης διαμέτρου από τη συνιστώμενη στο εγχειρίδιο χρήστη
Στα μεγαλύτερα σκεύη το φαγητό ζεσταίνεται πιο αργά από το συνηθισμένο και το σκεύος αντανακλά περισσότερη θερμότητα στη γυάλινη επιφάνεια.
- 6.** Χρήση διάτρητων πιάτων, σκευών, τηγανιών κλπ. πάνω στην μονάδα εστιών με γυάλινη επιφάνεια. Όταν χρησιμοποιούνται αυτά τα προϊόντα, οι χυμοί των συστατικών του φαγητού στάζουν πάνω στη γυάλινη επιφάνεια μέσω των οπών και προκαλείται σοκ στη ζεστή γυάλινη επιφάνεια.

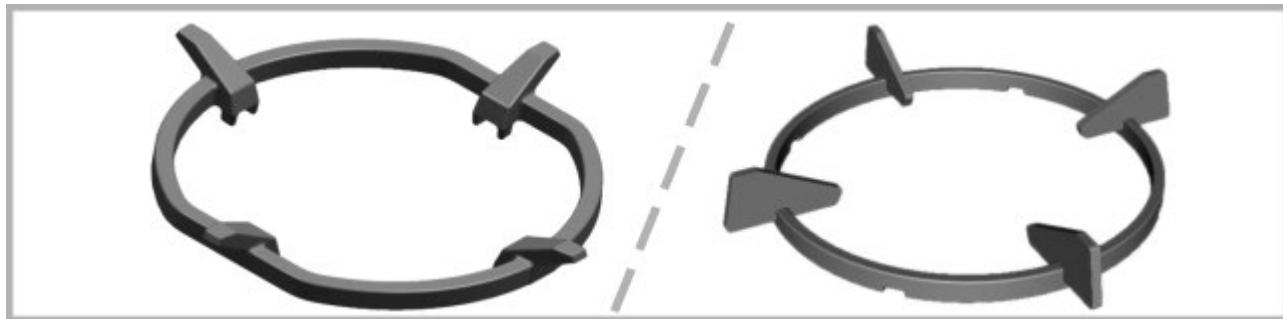
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η γυάλινη επιφάνεια σπάσει, απενεργοποιήστε όλους τους καυστήρες και τις ηλεκτρικές αντιστάσεις και αποσυνδέστε τη συσκευή.

Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής.

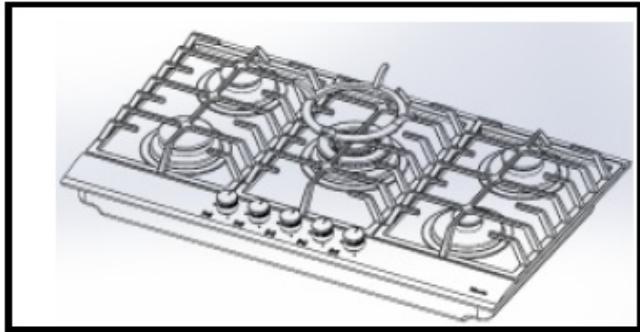
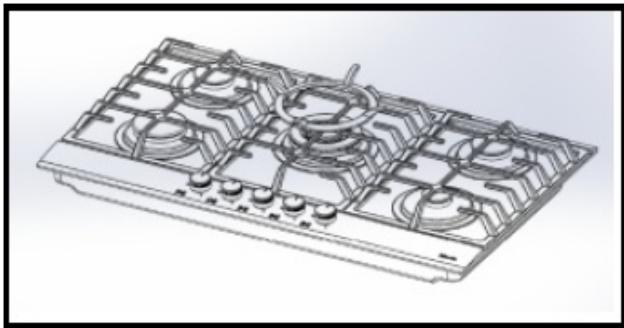
Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Χρήση του καυστήρα Wok



Ο τριπλός καυστήρας 3,8 kW στα προϊόντα 70 cm και 90 cm μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως καυστήρας Wok. Όταν ο καυστήρας Wok χρησιμοποιείται με σκεύος Wok, είναι υποχρεωτική η χρήση του προσαρμογέα WOK (αξεσουάρ). Ο πωλητής ή ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για υλικές ζημιές και μη λόγω πτώσης του σκεύους Wok ή παρόμοιων καταστάσεων.

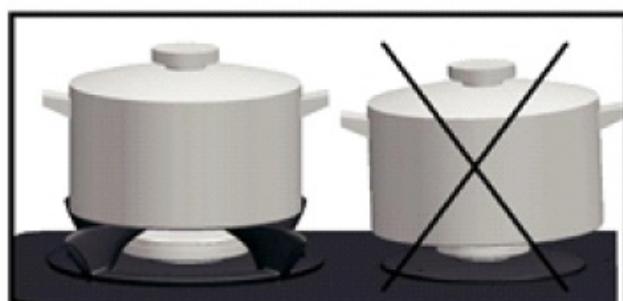
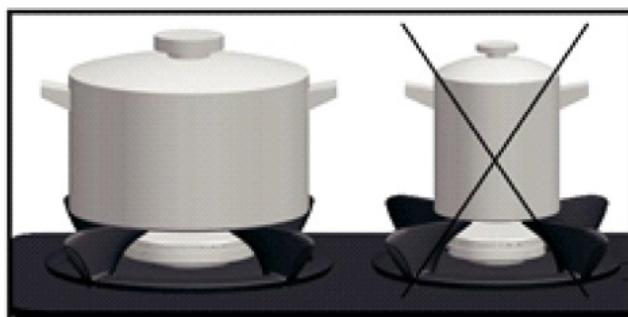
Μπορείτε να προμηθευτείτε το αξεσουάρ WOK από τους εξουσιοδοτημένους παρόχους υπηρεσιών σέρβις και τα σημεία πώλησης Franke/Dominox.



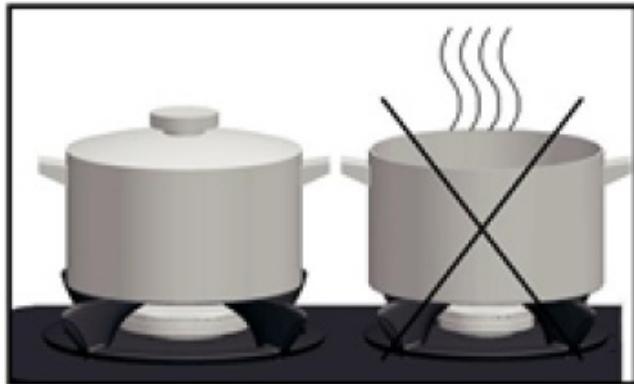
Χρήση των σχαρών και συστάσεις

Οι σχάρες των σκευών στη μονάδα εστιών έχουν σχεδιαστεί για την ασφαλή χρήση της μονάδας εστιών. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες έχουν τοποθετηθεί σωστά και ότι δεν λείπουν ελαστικά πόδια.

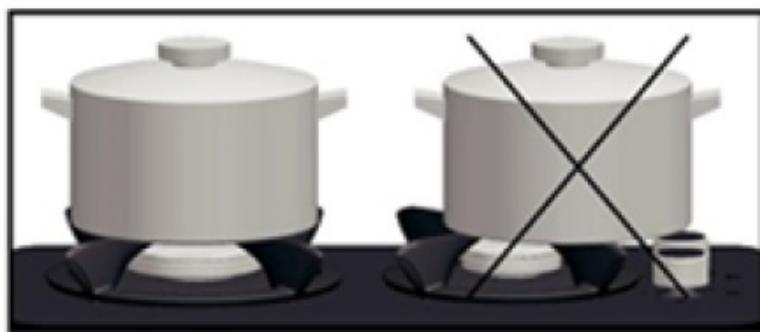
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με φθαρμένους πάτους. Μπορεί να προκληθεί ανισορροπία των σχαρών.



- Μην τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας πάνω στα καπάκια των καυστήρων. Πρέπει να χρησιμοποιείτε τις σχάρες.



- Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκια ή με τα σκεύη μισόκλειστα ώστε να αποφευχθεί η απώλεια ενέργειας.



- Κεντράρετε το μαγειρικό σκεύος πάνω στον καυστήρα. Τα μη κεντραρισμένα σκεύη μπορεί να αναποδογυρίσουν.
- Μην τοποθετείτε μεγάλα σκεύη προς την πλευρά των διακοπών. Διαφορετικά, οι διακόπτες μπορεί να υποστούν ζημιά. Μη χτυπάτε τις σχάρες με τα σκεύη.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος καυστήρων δεν έχει χτυπηθεί. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στον δίσκο.
- Μη ζεσταίνετε τα σκεύη κενά. Διαφορετικά, ο πάτος του σκεύους μπορεί να παραμορφωθεί. Η θερμότητα που συσσωρεύεται στον πάτο μπορεί να παραμορφώσει την επιφάνεια του δίσκου καυστήρων.
- Μη χύνετε κρύα υγρά πάνω στη γυάλινη επιφάνεια ή στους καυστήρες όταν η επιφάνεια είναι ζεστή.
- Μην τοποθετείτε αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη μονάδα εστιών.
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που διοχετεύουν υπερβολική θερμότητα προς την κάτω επιφάνεια.
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να χρησιμοποιήσετε νερό για να σβήσετε πιθανή φωτιά. Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από το κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας και σβήστε τη φωτιά με πυρίμαχη κουβέρτα ή άλλο υλικό που αποτρέπει την επαφή με τον αέρα.
- Η συσκευή αυτή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μέσω χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.

Προειδοποίηση:



- * Επειδή η θερμοκρασία των καυστήρων είναι υψηλή κατά τη χρήση, μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επιτήρηση στην κουζίνα όταν το χρησιμοποιείτε και μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή.**
- * Όταν μαγειρεύετε με λάδι ή λίπος, επιτηρείτε πάντα το φαγητό, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος φωτιάς.**
- * Μη φυλάσσετε εύφλεκτα υλικά κοντά στη μονάδα εστιών όταν είναι ενεργοποιημένη.**

Καθαρισμός και φροντίδα της μονάδας εστιών

Τηρείτε τα παρακάτω πριν από την εκτέλεση των διαδικασιών καθαρισμού και φροντίδας.

Προειδοποίηση: Πριν από την εκτέλεση εργασιών συντήρησης στη μονάδα εστιών, αποσυνδέετε πάντα τη μονάδα εστιών ή απενεργοποιείτε την τροφοδοσία από τον κεντρικό διακόπτη.

- Για να αποφευχθούν χαρακιές και φθορά, μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με ατμό, σύρμα ή συρμάτινα σφουγγαράκια ή υδροχλωρικό οξύ.
- Μην αφήνετε όξινες ή αλκαλικές ουσίες πάνω στη μονάδα εστιών.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα, ώστε να αποφευχθεί η φθορά των λάστιχων ανάμεσα στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και την υαλοκεραμική επίστρωση ή μεταξύ του πλαισίου και της επιφάνειας εργασίας.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν άμμο, αλκάλια, οξέα, χλώριο, καθαριστικά σπρέι φούρνου και απορρυπαντικά που προορίζονται μόνο για πλυντήρια πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά για να καθαρίσετε το προϊόν, καθώς μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους μπλε λεκέδες στις υαλοκεραμικές επιφάνειες.
- Χρησιμοποιήστε υγρό πανί για να καθαρίσετε τα υπολείμματα απορρυπαντικών που έχουν σχεδιαστεί ειδικά για υαλοκεραμικές επιφάνειες στις ζώνες μαγειρέματος.
- Μετά τον καθαρισμό του προϊόντος με υγρό πανί, σκουπίζετε το πάντα προσεκτικά ώστε να αποφευχθούν άλατα.
- Εάν φαγητά που περιέχουν ζάχαρη υπερχειλίσουν/χυθούν πάνω στη μονάδα εστιών, καθαρίστε αμέσως τη μονάδα με κατάλληλο σφουγγάρι.
- Χρησιμοποιήστε υγρό πανί για μεγαλύτερους λεκέδες και κατάλληλη βούρτσα για επίμονους λεκέδες.
- Χρησιμοποιήστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού ειδικά σχεδιασμένου για υαλοκεραμικές επιφάνειες και χαρτί κουζίνας ή υγρό πανί για να καθαρίσετε προσεκτικά τη μονάδα εστιών.
- Εάν ρίξετε κατά λάθος ζάχαρη ή εάν σας πέσει κάποιο πλαστικό/αλουμινόχαρτο στη ζεστή μονάδα εστιών, αποσυνδέστε αμέσως τη μονάδα εστιών.

- Όλες οι σχάρες, τα καπάκια και οι δακτύλιοι φλόγας μπορούν να καθαριστούν με ζεστό σαπουνόνερο. Πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα σημεία διέλευσης του αερίου είναι απολύτως καθαρά.
- Το αρχικό χρώμα των σχαρών όπου τοποθετούνται τα σκεύη μπορεί να αλλάξει με τον χρόνο λόγω της θερμότητας. **ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΕ ΤΙΣ ΣΧΑΡΕΣ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.**

***Αν ο σπινθηριστής δεν λειτουργεί λόγω ακαθαρσιών:** Καθαρίστε τον σπινθηριστή αργά με συρμάτινο καθαριστικό ή βούρτσα χωρίς να τον αφαιρέσετε και χωρίς να ασκήσετε υπερβολική πίεση.*

Σημείωση: Κατά τον καθαρισμό βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα. Αν χρειαστεί επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Εξυπηρέτηση μετά την πώληση

Εάν προκύψουν προβλήματα κατά τη συνήθη λειτουργία, επικοινωνήστε με έναν από τους εξουσιοδοτημένους παρόχους υπηρεσιών σέρβις που αναφέρονται στο παράρτημα. Μην απευθύνεστε ποτέ σε μη εξουσιοδοτημένους παρόχους υπηρεσιών σέρβις.

Εγκατάσταση

Οι εργασίες εγκατάστασης τόσο για το αέριο όσο και για το ηλεκτρικό ρεύμα περιγράφονται στις παρακάτω ενότητες. Οι εργασίες αυτές πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένα άτομα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Οι εργασίες που εκτελούνται από μη έμπειρα άτομα μπορεί να ενέχουν κινδύνους. Ο κατασκευαστής ή ο πωλητής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς ή υλικές ζημιές λόγω μη τήρησης αυτών των οδηγιών. Για την εγκατάσταση αερίου, τηρούνται οι κανονισμοί/νομοθεσία της χώρας στην οποία θα εγκατασταθεί η συσκευή. Συνεπώς, πριν από την τοποθέτηση του προϊόντος, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τύπος αερίου και πίεση αερίου) και οι ρυθμίσεις του προϊόντος είναι κατάλληλες. Οι ρυθμίσεις αυτού του προϊόντος αναγράφονται στην ετικέτα.

Προετοιμασία επίπλου

Το εγχειρίδιο αυτό προορίζεται για εντοιχισμένες μονάδες εστιών κατηγορίας 3. Προετοιμάστε τον χώρο εγκατάστασης με τις διαστάσεις που φαίνονται στις εικόνες 2 και 3. Προσαρμόστε τον χώρο όσο τον δυνατό περισσότερο ώστε να είναι δυνατό το εύκολο άνοιγμα του προϊόντος στην περίπτωση πιθανών προβλημάτων. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας αερίου της μονάδας εστιών δεν έρχεται σε επαφή με τα άκρα.

Εγκατάσταση του προϊόντος στο έπιπλο

Μετά την πραγματοποίηση των συνδέσεων, καλύψτε τα άκρα της μονάδας εστιών (ως λωρίδα) με το αφρώδες erdm που παρέχεται μαζί με τα εξαρτήματα εγκατάστασης και πιέστε το. Σφίξτε ελαφρώς το άγκιστρο στερέωσης και χρησιμοποιήστε καμπύλο μαχαίρι για να απομακρύνετε το πλεονάζον αφρώδες erdm.

**Φορέστε γάντια ώστε να αποφευχθούν ατυχήματα κατά την εγκατάσταση.
Πληροφορίες εγκατάστασης της συσκευής**

Προειδοποίηση:

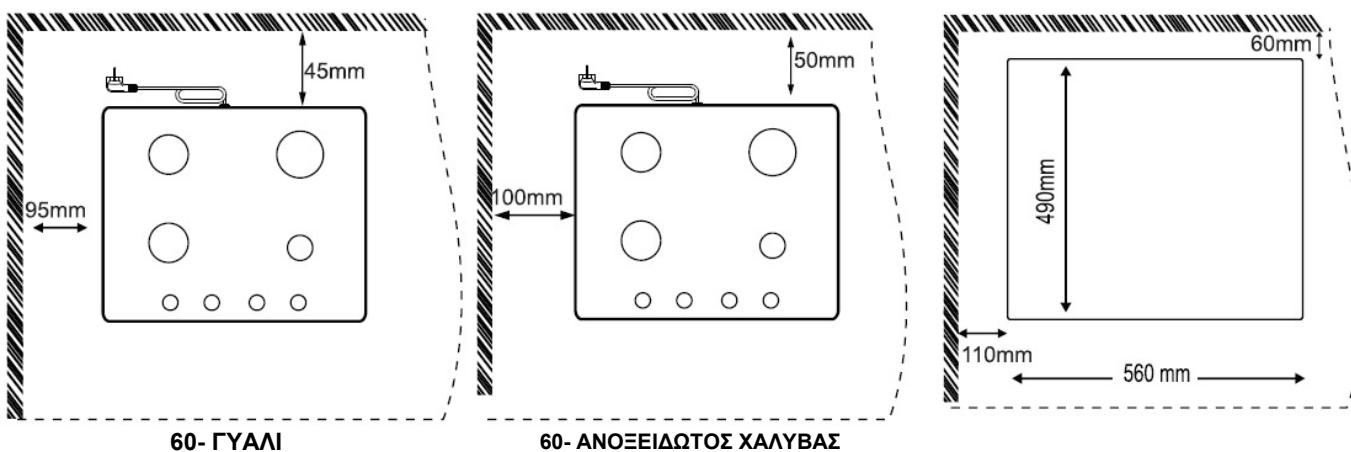
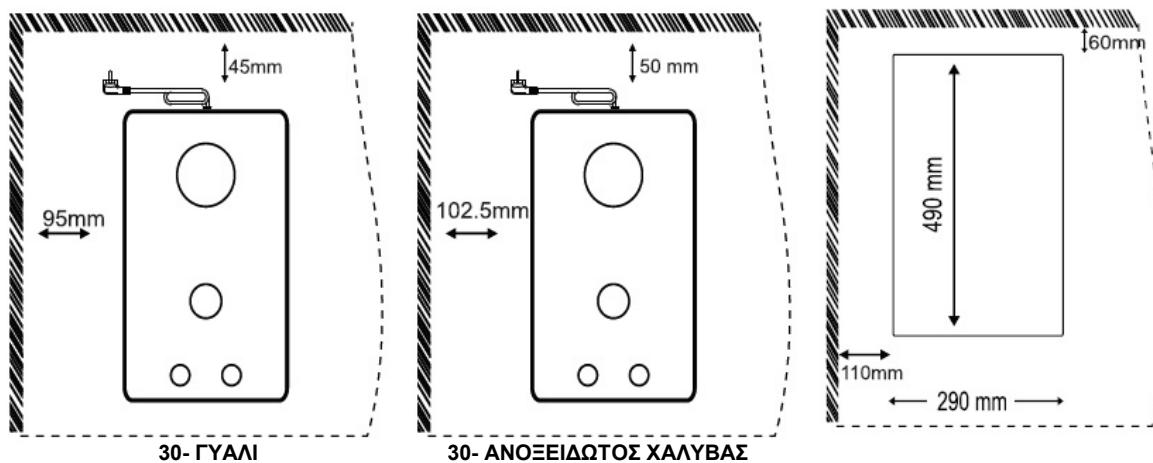
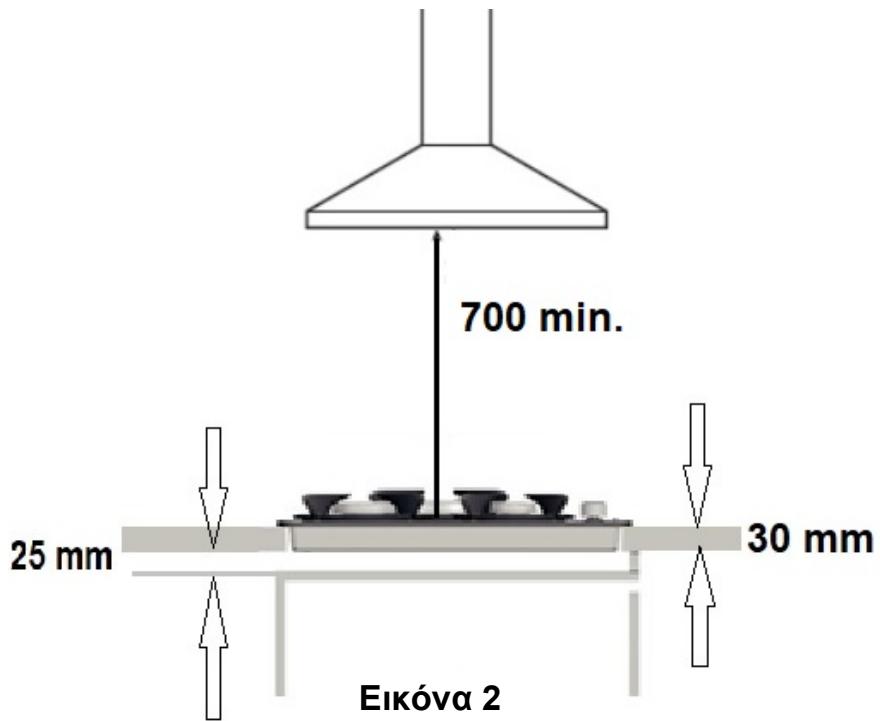
Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σε καλά αεριζόμενους χώρους σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Διαβάστε τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση του προϊόντος.

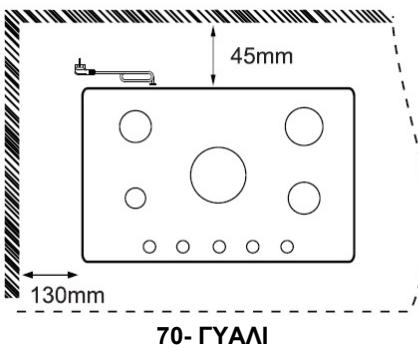
Προειδοποίηση:

Το προϊόν αυτό δεν είναι συνδεδεμένο σε σύστημα για την εξαγωγή προϊόντων καύσης. Το προϊόν αυτό πρέπει να συνδεθεί και να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις απαιτήσεις εξαερισμού.

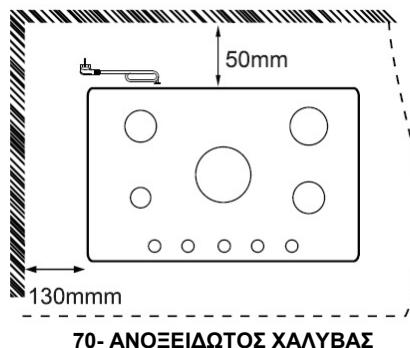
Το άτομο που εγκαθιστά τη συσκευή πρέπει να τηρεί τους κανόνες και τους κανονισμούς σχετικά με τον εξαερισμό και την εξαγωγή καυσαερίων.

- Η μονάδα εστιών έχει σχεδιαστεί για εγκατάσταση σε συνήθεις πάγκους που διατίθενται στο εμπόριο.
- Το πάχος της επιφάνειας εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 30 mm.
- Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στην επιφάνεια του πάγκου και στα διαχωριστικά κάτω από τον πάγκο πρέπει να αντέχουν στους 100°C το ελάχιστο.
- Πρέπει να αφήνετε απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη μονάδα εστιών και τους τοίχους της κουζίνας.
- Η εσοχή για τη μονάδα εστιών στον πάγκο πρέπει να είναι όπως αυτή που φαίνεται στην εικόνα. (Εικόνα 2 / Εικόνα 3)
- Η απόσταση ανάμεσα στη βάση της μονάδας εστιών και το διαχωριστικό πρέπει να είναι 25 mm το ελάχιστο. (Εικόνα 2)
- Η απόσταση ανάμεσα στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και άλλη συσκευή (π.χ. απορροφητήρας) πρέπει να είναι 700 mm το ελάχιστο. (Εικόνα 2)
- Εάν πρόκειται να τοποθετηθούν μονάδες εστιών 60 cm πάνω από εντοιχισμένο φούρνο που δεν διαθέτει σύστημα ψύξης, συνιστάται να ανοίξετε μια οπή εξαερισμού τουλάχιστον 300 cm² ώστε να διασφαλίζεται η σωστή κυκλοφορία του αέρα. Εάν πρόκειται να τοποθετήσετε μονάδα εστιών 75 cm ή 90 cm, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης.

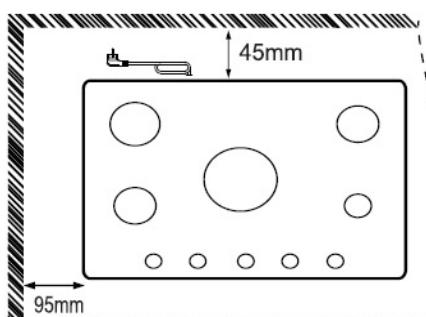
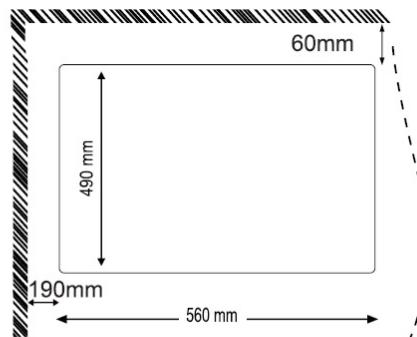




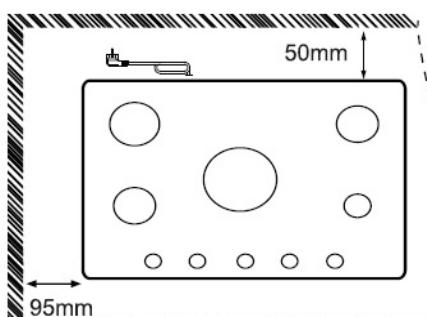
70- ΓΥΑΛΙ



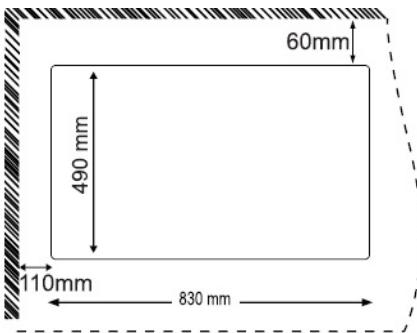
70- ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ ΧΑΛΥΒΑΣ



90- ΓΥΑΛΙ



90- ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ ΧΑΛΥΒΑΣ

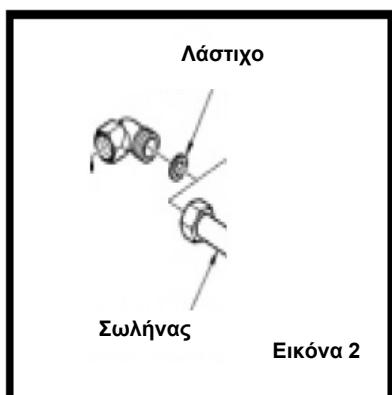


Εικόνα 3

Σύνδεση του σωλήνα αερίου

Συνδέστε το προϊόν στον σωλήνα αερίου σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και μόνο αφού πραγματοποιήσετε τις απαιτούμενες ρυθμίσεις για αυτόν τον τύπο συσκευών αερίου.

Διαφορετικά, εκτελέστε τα βήματα που περιγράφονται στην παράγραφο «αντικατάσταση των μπεκ». Για την παροχή υγραερίου, χρησιμοποιήστε ελεγκτές πίεσης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.



Τοποθετήστε το λάστιχο, το οποίο παρέχεται ώστε να διασφαλίζεται η σφιχτή εφαρμογή του σωλήνα αερίου. Πρέπει να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς για εγκαταστάσεις αερίου. Μετά την πραγματοποίηση της σύνδεσης, ελέγχετε με σαπουνόνερο εάν υπάρχει διαρροή.

Εξαερισμός του χώρου

Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς/νομοθεσία, βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν ανοίγματα προς το εξωτερικό περιβάλλον ή αγωγός εξαερισμού που παρέχει σωστή ροή του αέρα.

Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα:

1. Έχουν διατομή διέλευσης τουλάχιστον 100 cm^2 .
2. Δεν μπορούν να φράξουν ούτε από μέσα ούτε από έξω.
3. Δεν έχουν προστατευτικά που εμποδίζουν τη διέλευση του αέρα.
4. Βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος ώστε η εξαγωγή των προϊόντων καύσης να μην είναι εξαναγκασμένη.

Εάν τα ανοίγματα βρίσκονται στον τοίχο παρακείμενου δωματίου, το δωμάτιο αυτό πρέπει να έχει απευθείας εξαερισμό και δεν πρέπει να είναι:

- i. Κρεβατοκάμαρα
- ii. Κοινός χώρος με την περιοχή εγκατάστασης
- iii. Δωμάτιο όπου υπάρχει κίνδυνος φωτιάς.

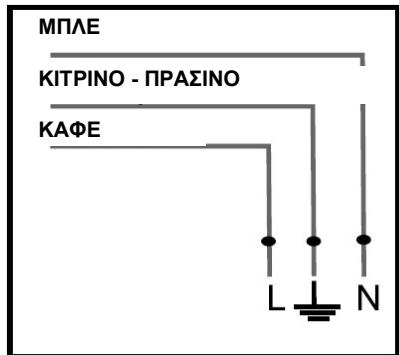
Πριν από τον έλεγχο του προϊόντος, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει σημειωθεί μείωση της πίεσης λόγω δυσλειτουργίας άλλου προϊόντος που χρησιμοποιείται στο δωμάτιο όπου υπάρχουν τα ανοίγματα εξαερισμού. Φροντίστε ο εξαερισμός ανάμεσα στους δύο χώρους να γίνεται με συνεχή, ελεύθερα ανοίγματα, π.χ. με αύξηση της απόστασης ανάμεσα στην πόρτα και το δάπεδο. Η εξαγωγή των προϊόντων καύσης πρέπει να πραγματοποιείται με απορροφητήρα, ώστε να εξάγονται είτε απευθείας είτε μέσω καπνοδόχου.

Ηλεκτρική σύνδεση

Η μονάδα εστιών Franke διαθέτει τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας με ελεύθερο ακροδέκτη. Εάν η μονάδα εστιών πρόκειται να παραμείνει διαρκώς συνδεδεμένη στο κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας, για υψηλή τάση κατηγορίας III, εγκαταστήστε στο άνοιγμα μεταξύ των επαφών διάταξη διακοπής παροχής, η οποία έχει σχεδιαστεί για πλήρη διακοπή της παροχής ρεύματος. Ελέγξτε τα παρακάτω.

- a.) Το φις και η πρίζα είναι κατάλληλα για ένταση ρεύματος 16A.
- b.) Πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα και να βρίσκονται σε σημείο όπου δεν είναι δυνατή η πρόσβαση σε κανένα ηλεκτρικό εξάρτημα κατά τη σύνδεση/αποσύνδεση του προϊόντος.
- c.) Το φις πρέπει να αποσυνδέεται χωρίς δύναμη.
- d.) Εάν το προϊόν έχει εντοιχιστεί εντός επίπλου, δεν πρέπει να συμπιέζει το φις όταν είναι συνδεδεμένο.
- e.) Στην ίδια πρίζα δεν πρέπει να συνδέονται ταυτόχρονα 2 ηλεκτρικές συσκευές.
- f.) Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας πρόκειται να αντικατασταθεί, πρέπει να χρησιμοποιηθεί καινούριο καλώδιο τύπου H05VV-F με διαστάσεις $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$.
- g.) Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στους πόλους στήριξης των μηδενικών ακροδεκτών.
(Καφέ=Φάση, Μπλε=Ουδέτερο, Κίτρινο-πράσινο=Γείωση)

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση του κεντρικού δικτύου τροφοδοσίας (τάση, μέγιστες τιμές ισχύος και έντασης ρεύματος) είναι κατάλληλη για τα χαρακτηριστικά της μονάδας εστιών FRANKE.



Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από ειδικά σχεδιασμένο καλώδιο ή σύστημα καλωδίου που παρέχεται από τον κατασκευαστή ή τον εξουσιοδοτημένο πάροχο υπηρεσιών σέρβις.

Το προϊόν αυτό περιλαμβάνει γείωση μόνο για σκοπούς λειτουργίας.

Σύνδεση αερίου

Οι οδηγίες αυτές προορίζονται μόνο για καταρτισμένο και εξειδικευμένο προσωπικό. Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνεται σε συμμόρφωση με τα ισχύοντα πρότυπα. Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να αποσυνδέεται πριν από την έναρξη οποιασδήποτε διαδικασίας.

Προειδοποίηση: Ο τύπος αερίου και οι ρυθμίσεις αυτού του προϊόντος αναγράφονται στην ετικέτα τύπου.

Προειδοποίηση: Πριν από την τοποθέτηση του προϊόντος, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τύπος αερίου και πίεση αερίου) και οι ρυθμίσεις του προϊόντος είναι κατάλληλες.

Το εξουσιοδοτημένο άτομο/πάροχος υπηρεσιών σέρβις στον οποίο έχει ανατεθεί η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιεί τις ρυθμίσεις και την εγκατάσταση σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για εγκαταστάσεις αυτού του τύπου στη σχετική χώρα.

Ο τύπος του αερίου που πρέπει να χρησιμοποιείται με τη μονάδα εστιών αναγράφεται στην ετικέτα που βρίσκεται στην κάτω πλευρά της μονάδας εστιών. Η σύνδεση στην κεντρική παροχή αερίου ή στη φιάλη αερίου πρέπει να γίνεται αφού ελεγχθεί η ρύθμιση της συσκευής στον σχετικό τύπο αερίου. Εάν η ρύθμιση είναι σωστή, ανατρέξτε στις παρακάτω οδηγίες.

- Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμιστές υγραερίου που θα χρησιμοποιήσετε για το προϊόν έχουν πιστοποίηση TSE και πίεση εξόδου 300 mmSS (30 mbar).
- Στην περίπτωση πίεσης 500 mmSS (50 mbar), πρέπει να χρησιμοποιείται κατάλληλος ρυθμιστής υγραερίου.
- Η πίεση του φυσικού αερίου είναι 200 mmSS (20 mbar). Απευθυνθείτε στους εξουσιοδοτημένους παρόχους υπηρεσιών σέρβις της εταιρείας μας για τη μετατροπή του φυσικού αερίου. Χρησιμοποιείτε σωλήνες, ροδέλες ή δακτυλίους στεγανοποίησης που συμμορφώνονται με τα κρατικά πρότυπα.

Σε ορισμένα μοντέλα, παρέχεται φλαντζωτός σύνδεσμος για εγκατάσταση σε ορισμένες χώρες όπου οι φλαντζωτοί σύνδεσμοι είναι υποχρεωτικοί. Σε αυτήν την περίπτωση, ο φλαντζωτός σύνδεσμος πρέπει να συνδεθεί στη μονάδα εστιών.

Εάν η μονάδα εστιών πρόκειται να συνδεθεί στην παροχή αερίου μέσω εύκαμπτου σωλήνα, το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα πρέπει να είναι **120 cm** το μέγιστο.

- Το άκρο της σύνδεσης εισαγωγής αερίου πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπεται η ελεύθερη κίνηση της σύνδεσης εύκαμπτου σωλήνα.
- Ο εύκαμπτος σωλήνας που θα συνδεθεί δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή σε καμία περίπτωση με τα κινούμενα εξαρτήματα του χώρου που προορίζεται για μια μονάδα (π.χ. συρτάρι) και δεν πρέπει να διέρχεται από σημείο όπου μπορεί να αποτελέσει εμπόδιο.
- Εκτός εάν συνιστάται η χρήση εύκαμπτου σωλήνα από τον κατασκευαστή, μην αποσυναρμολογείτε το προϊόν για σύνδεση.

Πριν από την εκτέλεση εργασιών στην εγκατάσταση αερίου, αποσυνδέστε την παροχή αερίου. Πραγματοποιήστε τη σύνδεση αφού βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει πίεση στους συνδέσμους ή στους σωλήνες της μονάδας εστιών. Βεβαιωθείτε ότι οι σωλήνες δεν έχουν μπερδευτεί και ότι δεν προκαλούν εμφράξεις ή δεν έρχονται σε επαφή με αιχμηρές γωνίες.

Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου έχει πιστοποιήση TSE και ότι δεν διέρχεται από ζεστά σημεία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην εκθέτετε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου σε επιπλέον φορτία.
Αντικαθιστάτε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου της μονάδας εστιών κάθε 4 ή 5 χρόνια εάν δεν έχει υποστεί ζημιά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μετά τη σύνδεση, χρησιμοποιήστε σαπουνάδα για να ελέγξετε εάν υπάρχει διαρροή στους σωλήνες. Μη χρησιμοποιείτε φωτιά.

Ακολουθήστε την παρακάτω σειρά για την εγκατάσταση.

- 1.) Συνδέστε τον κυλινδρικό αρσενικό προσαρμογέα, την τσιμούχα, τον κωνικό-κυλινδρικό ή τον κυλινδρικό-κυλινδρικό θηλυκό προσαρμογέα αερίου αντίστοιχα.
- 2.) Χρησιμοποιώντας το κλειδί, σφίξτε τα σημεία σύνδεσης για να τοποθετήσετε τους σωλήνες.
- 3.) Χρησιμοποιώντας άκαμπτο χάλκινο σωλήνα ή εύκαμπτο χαλύβδινο σωλήνα, τοποθετήστε τον σύνδεσμο άνθρακα στην κεντρική παροχή αερίου.

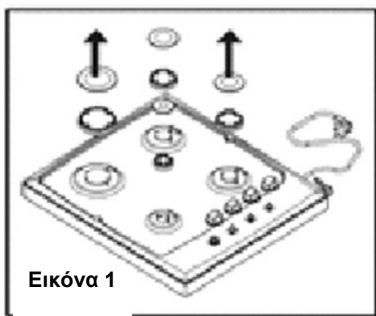
Προειδοποίηση: Χρησιμοποιήστε διάλυμα σαπουνιού-νερού για να ελέγξετε τους σωλήνες για διαρροή για τελευταία φορά. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ φωτιά.

Ρύθμιση της μονάδας εστιών για διαφορετικούς τύπους αερίου

Οι οδηγίες αυτές προορίζονται μόνο για καταρτισμένο και εξειδικευμένο προσωπικό.

Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνεται σε συμμόρφωση με τα ισχύοντα πρότυπα.

Όλες οι διαδικασίες πρέπει να εκτελούνται με την ηλεκτρική σύνδεση αποσυνδεδεμένη.



Για τη μετατροπή, αφαιρέστε τα καπάκια των καυστήρων και τους δακτυλίους φλόγας από τη μονάδα εστιών. Αφαιρέστε τα μπεκ σύμφωνα με την παρακάτω εικόνα και αντικαταστήστε τα με μπεκ κατάλληλης διαμέτρου όπως καθορίζεται στο εγχειρίδιο χρήστη.

- Αφαιρέστε τους διακόπτες και τα λάστιχα της μονάδας εστιών, και εκτελέστε τη διαδικασία χρησιμοποιώντας το πλακέ κατσαβίδι ακριβείας στραμμένο προς τη βίδα ρύθμισης της βάνας.
- Για να ρυθμίσετε τη θέση μικρής φλόγας, περιστρέψτε τη βίδα ρύθμισης αερίου στη βάνα και ρυθμίστε την ελάχιστη ροή αερίου. Τοποθετήστε το συγκρότημα καυστήρα του ρυθμισμένου καυστήρα, ανάψτε τον καυστήρα και ρυθμίστε τον διακόπτη στη θέση ελάχιστης ροής πριν πραγματοποιήσετε αυτήν τη ρύθμιση.
- Πρέπει να χαλαρώσετε τη βίδα ρύθμισης ροής κατά τη μετατροπή μονάδων εστιών από υγραέριο σε φυσικό αέριο και να τη σφίξετε κατά τη μετατροπή μονάδων εστιών από φυσικό αέριο σε υγραέριο.
- Μετά τη μετατροπή της μονάδας εστιών, τοποθετήστε πρώτα τα λάστιχα και μετά τους διακόπτες για να ολοκληρωθεί η διαδικασία.

Ο εξουσιοδοτημένος πάροχος υπηρεσιών σέρβις πρέπει να τηρεί αυτές τις οδηγίες. Το προϊόν πρέπει να εγκαθίσταται σωστά και σύμφωνα με τις ισχύουσες οδηγίες.

Η μονάδα εστιών πρέπει να αποσυνδέεται από την τροφοδοσία πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε διαδικασίας. Η ετικέτα τύπου στη μονάδα εστιών αναφέρει τον τύπο αερίου για τον οποίο έχει σχεδιαστεί η μονάδα εστιών.

Μετά την τοποθέτηση των μπεκ, χρησιμοποιήστε σαπούνι για να ελέγξετε για διαρροή αερίου. Για να κάνετε τον έλεγχο, απλώστε σαπουνάδα στην κάτω πλευρά των μπεκ.

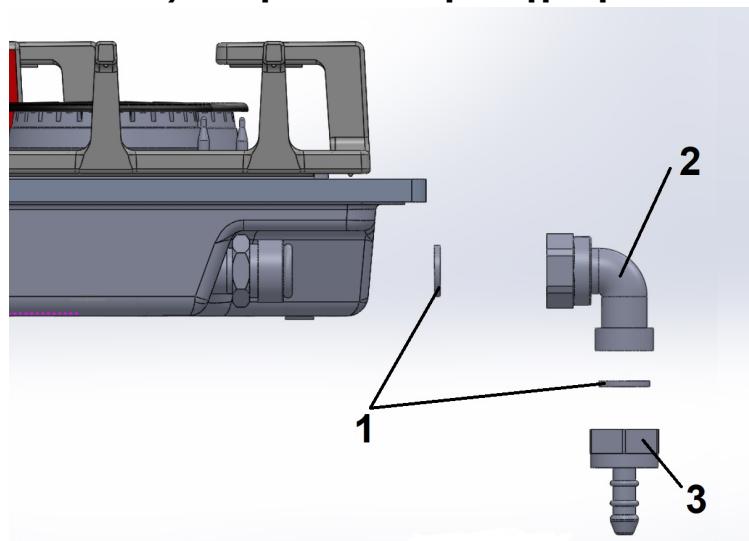
Βάλτε το δάχτυλό σας πάνω στο μπεκ για να κλείσετε την έξοδο αερίου και ελέγξτε εάν υπάρχουν φυσαλίδες στο σημείο σύνδεσης του μπεκ.

Τεχνικά στοιχεία

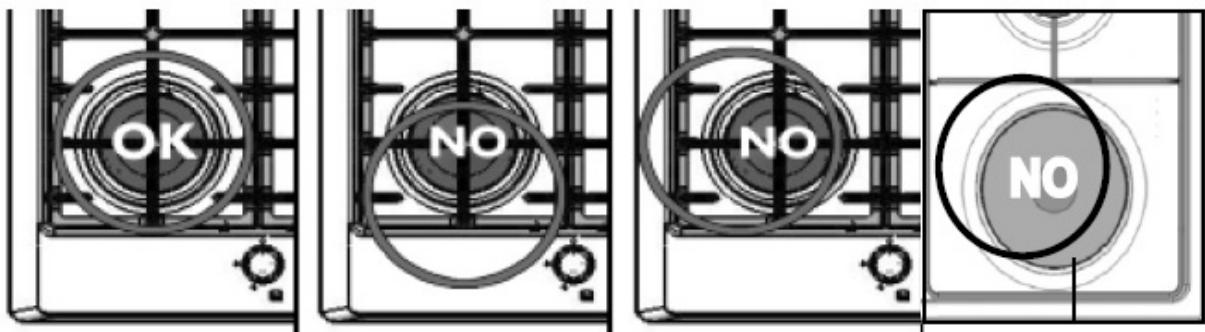
Τεχνικές πληροφορίες για καυστήρες αερίου (G20-20 mbar) - (G30-30 mbar) - (G30-37 mbar)

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

1. Λάστιχο νιτριλίου/κεφαλής φιάλης
2. Γωνία
3. Είσοδος εύκαμπτου σωλήνα υγραερίου



Κατά τη μετατροπή από φυσικό αέριο σε υγραέριο, χρησιμοποιήστε την είσοδο εύκαμπτου σωλήνα υγραερίου που φαίνεται στην εικόνα για να ολοκληρώσετε τη μετατροπή.



Σκεύη με μεγαλύτερη διάμετρο από την ενδεδειγμένη μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση του διακόπτη ρύθμισης όπως φαίνεται στην εικόνα. Η Franke δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές λόγω εσφαλμένης χρήσης αυτού του είδους.

Για τους καυστήρες κοντά στα κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε σκεύη με μεγαλύτερη διάμετρο από αυτήν που αναγράφεται, ώστε να αποφευχθεί η υπερθέρμανση των κουμπιών.

Τιμές απόδοσης προϊόντος

Βάσει της οδηγίας αρ. 2009/125/ΕΚ για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα συνδεόμενα με την ενέργεια προϊόντα, οι παρακάτω πληροφορίες προϊόντος παρέχονται σε συμμόρφωση με τον Κανονισμό αρ. (ΕΕ) 66/2014 της Επιτροπής της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναφορικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού οικιακών μονάδων εστιών.

Πληροφορίες για οικιακές μονάδες εστιών αερίου

Μάρκα	FRANKE					
Τύπος μονάδας εστιών	Εντοιχισμένη μονάδα εστιών αερίου					
Αναγνωριστικό μοντέλου	Σύμβολο	Ανοξείδωτος χάλυβας	Ανοξείδωτος χάλυβας	Ανοξείδωτος χάλυβας	Ανοξείδωτος χάλυβας	FHNL 302 2G XS C
		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C		
Αριθμός καυστήρων αερίου		Τιμή	Τιμή	Τιμή	Τιμή	Μονάδα
Ενεργειακή απόδοση πίσω δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	4	5	5	2	%
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	58,1	60,1	58,1	-	%
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	60,1	58,1	60,1	-	%
Ενεργειακή απόδοση πίσω αριστερού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	60,1	60,1	60,1	-	%
Ενεργειακή απόδοση κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	54,3	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-	58.1	%
Ενεργειακή απόδοση πίσω κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση αριστερού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	54,3	-	%
Ενεργειακή απόδοση μονάδας εστιών αερίου	Ενεργειακή απόδοση μονάδας εστιών αερίου	59,4	58,2	58,2	58.1	%

Με σκοπό τον καθορισμό των χαρακτηριστικών του προϊόντος, οι μετρήσεις και οι υπολογισμοί πραγματοποιήθηκαν με βάση το παρακάτω πρότυπο σύμφωνα με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού. EN 30-2-1

Τιμές απόδοσης προϊόντος

Βάσει της οδηγίας αρ. 2009/125/ΕΚ για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα συνδεόμενα με την ενέργεια προϊόντα, οι παρακάτω πληροφορίες προϊόντος παρέχονται σε συμμόρφωση με τον Κανονισμό αρ. (ΕΕ) 66/2014 της Επιτροπής της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναφορικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού οικιακών μονάδων εστιών.

Πληροφορίες για οικιακές μονάδες εστιών αερίου

Μάρκα	FRANKE			
Τύπος μονάδας εστιών	Εντοιχισμένη μονάδα εστιών αερίου			
Αναγνωριστικό μοντέλου	γυαλί 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	γυαλί 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	γυαλί FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C	
	Σύμβολο	Τιμή	Τιμή	Τιμή
Αριθμός καυστήρων αερίου		4	5	5
Ενεργειακή απόδοση πίσω δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	59,7	59,7	59,7
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	59,7	59,7	59,7
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-
Ενεργειακή απόδοση πίσω αριστερού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	57,4	57,4	57,4
Ενεργειακή απόδοση κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	54,5	54,5
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-
Ενεργειακή απόδοση πίσω κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-
Ενεργειακή απόδοση αριστερού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-
Ενεργειακή απόδοση μονάδας εστιών αερίου	Ενεργειακή απόδοση μονάδας εστιών αερίου	58,9	57,8	57,8

Με σκοπό τον καθορισμό των χαρακτηριστικών του προϊόντος, οι μετρήσεις και οι υπολογισμοί πραγματοποιήθηκαν με βάση το παρακάτω πρότυπο σύμφωνα με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού. EN 30-2-1

Τιμές απόδοσης προϊόντος

Βάσει της οδηγίας αρ. 2009/125/ΕΚ για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα συνδεόμενα με την ενέργεια προϊόντα, οι παρακάτω πληροφορίες προϊόντος παρέχονται σε συμμόρφωση με τον Κανονισμό αρ. (ΕΕ) 66/2014 της Επιτροπής της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναφορικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού οικιακών μονάδων εστιών.

Πληροφορίες για οικιακές μονάδες εστιών αερίου

Μάρκα	FRANKE						
Τύπος μονάδας εστιών	Εντοιχισμένη μονάδα εστιών αερίου						
Αναγνωριστικό μοντέλου		γυαλί	γυαλί	γυαλί	γυαλί	γυαλί	
		FHNG 302 2G BK C	FHNG 604 4G BK C	FHNG 604 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C	FHNG 905 4G TC BK C	
Σύμβολο	Τιμή	Τιμή	Τιμή	Τιμή	Τιμή	Τιμή	Μονάδα
Αριθμός καυστήρων αερίου		2	4	4	5	5	
Ενεργειακή απόδοση πίσω δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Ενεργειακή απόδοση πίσω αριστερού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Ενεργειακή απόδοση κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-	53,7	53,7	%
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση πίσω κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση αριστερού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση μονάδας εστιών αερίου	Ενεργειακή απόδοση μονάδας εστιών αερίου	58,1	59,4	58,9	58	58	%

Με σκοπό τον καθορισμό των χαρακτηριστικών του προϊόντος, οι μετρήσεις και οι υπολογισμοί πραγματοποιήθηκαν με βάση το παρακάτω πρότυπο σύμφωνα με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού. EN 30-2-1

Τιμές απόδοσης προϊόντος

Βάσει της οδηγίας αρ. 2009/125/EK για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα συνδεόμενα με την ενέργεια προϊόντα, οι παρακάτω πληροφορίες προϊόντος παρέχονται σε συμμόρφωση με τον Κανονισμό αρ. (ΕΕ) 66/2014 της Επιτροπής της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναφορικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού οικιακών μονάδων εστιών.

**Πληροφορίες για οικιακές μονάδες εστιών αερίου
Η τιμή απόδοσης είναι 50 mbar.**

Μάρκα		FRANKE					
Τύπος μονάδας εστιών		Εντοιχισμένη μονάδα εστιών αερίου					
Αναγνωριστικό μοντέλου		γυαλί					
		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			
		Σύμβολο	Τιμή	Τιμή	Τιμή	Movά δα	
Αριθμός καυστήρων αερίου			3	4	4		
Ενεργειακή απόδοση πίσω δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	57,5	58,1	58.7		%	
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-		%	
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	60,1	58.9		%	
Ενεργειακή απόδοση πίσω αριστερού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	54,0	58.7		%	
Ενεργειακή απόδοση κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	54,4	-	-		%	
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-		%	
Ενεργειακή απόδοση πίσω κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-		%	
Ενεργειακή απόδοση αριστερού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	-		%	
Ενεργειακή απόδοση μονάδας εστιών αερίου	Ενεργειακή απόδοση μονάδας εστιών αερίου	55,9	57.4	58.7		%	

Με σκοπό τον καθορισμό των χαρακτηριστικών του προϊόντος, οι μετρήσεις και οι υπολογισμοί πραγματοποιήθηκαν με βάση το παρακάτω πρότυπο σύμφωνα με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού. EN 30-2-1

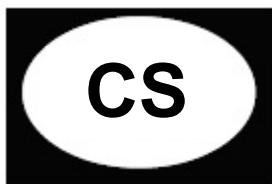
Τιμές απόδοσης προϊόντος

Βάσει της οδηγίας αρ. 2009/125/ΕΚ για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα συνδεόμενα με την ενέργεια προϊόντα, οι παρακάτω πληροφορίες προϊόντος παρέχονται σε συμμόρφωση με τον Κανονισμό αρ. (ΕΕ) 66/2014 της Επιτροπής της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναφορικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού οικιακών μονάδων εστιών.

Πληροφορίες για οικιακές μονάδες εστιών αερίου

Μάρκα	FRANKE			
Τύπος μονάδας εστιών	Εντοιχισμένη ηλεκτρική μονάδα εστιών και μονάδα εστιών αερίου			
		Ανοξείδωτος χάλυβας	Ανοξείδωτος χάλυβας	
Αναγνωριστικό μοντέλου		FHNL 604 3G 1E XS E	FHNG 604 3G 1E BK C	
	Σύμβολο	Τιμή	Τιμή	Μονάδα
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος ή/και καυστήρων		1	1	
Τεχνολογία θέρμανσης (συμπεριλαμβανομένων επαγγειλικών ζωνών μαγειρέματος και καυστήρων, ζωνών διάχυσης θερμότητας, συμπαγών εστιών)		Συμπαγής εστία	Συμπαγής εστία	
Διάμετρος ωφέλιμων επιφανειών ηλεκτρικών ζωνών μαγειρέματος ή/και περιοχών για στρογγυλές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές (στρογγυλοποίηση στα 5 mm περίπου)	Ø	14,5	14,5	cm
Πλάτος και μήκος ωφέλιμων επιφανειών ηλεκτρικών ζωνών μαγειρέματος ή περιοχών για μη στρογγυλές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές (στρογγυλοποίηση στα 5 mm περίπου)	L W	-	-	cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος/καυστήρα σε kg	Ηλεκτρική κατανάλωση ηλεκτρικής κουζίνας	205	205	Wh/kg
Αριθμός καυστήρων αερίου		3	3	
Ενεργειακή απόδοση πίσω δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	58,1	60,1	%
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού δεξιού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	60,1	60,1	%
Ενεργειακή απόδοση πίσω αριστερού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση μπροστινού κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση πίσω κεντρικού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση αριστερού καυστήρα	Ενεργειακή απόδοση καυστήρα αερίου	-	-	%
Ενεργειακή απόδοση μονάδας εστιών αερίου	Ενεργειακή απόδοση μονάδας εστιών αερίου	59,1	60,1	%

Με σκοπό τον καθορισμό των χαρακτηριστικών του προϊόντος, οι μετρήσεις και οι υπολογισμοί πραγματοποιήθηκαν με βάση το παρακάτω πρότυπο σύμφωνα με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού. EN 30-2-1



MODEL

Návod k instalaci a použití Vestavná varná deska

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

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

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

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

Obsah

Obsah	3
Obecná upozornění	4
Modely a ovládací panel	7
Modely a ovládací panel	8
Úvod	10
Použití.....	10
Správné umístění víček hořáku	11
Pojistka plamene (FFD)	11
Použití varné plotýnky.....	12
Příčiny prasknutí a poškození skla	13
Použití hořáku Wok	14
Použití mřížek a doporučení.....	15
Čištění a údržba varné desky.....	16
Poprodejní servis	17
Instalace	17
Připojení plynového potrubí	20
Připojení k elektrické síti.....	21
Plynové připojení	22
Nastavení varné desky pro různé druhy plynu.....	23
Technické údaje.....	24
Hodnoty účinnosti výrobku	26
Hodnoty účinnosti výrobku	28
Hodnoty účinnosti výrobku	26
Hodnoty účinnosti výrobku	30
Hodnoty účinnosti výrobku	31

Bezpečnostní upozornění

Obrat'te se na autorizovaného poskytovatele služeb, jestliže okamžitě po vybalení výrobku zjistíte následující problém:

- Máte podezření, že chybí nějaké díly.
- Napájecí kabel je poškozen.
- Nemáte dostatečné informace o provozu výrobku.



Tento spotřebič je určen k provozu na 220 -240/50-60 Hz.

Obecná upozornění

Obracejte se pouze na autorizovaného poskytovatele technických služeb, abyste zajistili účinnost a bezpečnost svého domácího spotřebiče.

- **Vyžadujte výhradně originální náhradní díly.**
- **Tento výrobek je určen pro použití v domácnosti; není určen k profesionálnímu použití. Nesnažte se měnit jeho funkce.**
- **Symboly zemí, do kterých budou výrobky odesílány a kde budou použity, jsou uvedeny na typových štítcích.**
- **Elektrický systém výrobku je v záruce pouze v případě, že je výrobek uzemněn, jak je stanoveno zákonem.**
- **Pokud je kabel nebo zástrčka poškozena, vyžádejte si od dodavatele novou a poškozený kabel/zástrčku vyměňte za nové. Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci.**
- **Nedotýkejte se mřížek varné desky, na kterých se vaří. Mohou být velmi horké. Nedovolte dětem, aby se přiblížovaly k mřížkám a používejte mřížky pouze pro vaření. Nepoužívejte je k žádnému jinému účelu.**
- **Tento výrobek lze používat pouze pro vaření. Nikdy ho nepoužívejte k jiným účelům jako k vytápění místnosti.**
- **Pokud dojde k problému s provozem výrobku před nebo po procesu údržby, odpojte jej od zdroje napájení.**
- **Pokud se výrobek nepoužívá, ujistěte se, že tlačítka jsou v poloze vypnuto.**
- **Neved'te plynovou hadici nebo napájecí kabel přes zahřívané části výrobku.**
- **Uchovávejte palivo a hořlavé materiály v dostatečné vzdálenosti od výrobku.**
- **Pokud výrobek nepoužíváte, nastavte všechna tlačítka do polohy vypnuto "OFF", a potom zavřete napájecí kohout.**

- **Nenechávejte varnou desku při vaření bez dozoru, kontrolujte ji v častých intervalech.**
- **Pokud sklo varné desky u skleněných varných desek napraskne a/nebo praskne, odpojte výrobek ze zásuvky, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem a zavolejte autorizovaného poskytovatele služeb.**
- **Na varnou desku nepokládejte ostré předměty.**
- **Neohřívejte uzavřené plechovky nebo skleničky.**
- **Na zapnuté varné zóny neumístujte prázdné hrnce nebo nádoby. Povrch skla se může poškodit.**
- **Protože povrch výrobku může být horký, nestavte na něj plastové nebo hliníkové nádoby.**
- **Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.**
- **Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud ho nepoužívají bezpečně, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému použití. Obrázky uvedené v tomto návodu jsou pouze orientační a nemusí odpovídat vašemu výrobku.**
- **Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na použití výrobku a okolních podmínkách.**

UPOZORNĚNÍ:

Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během použití zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se zahřátých částí.

Děti do osmi let nesmějí používat výrobek bez dohledu rodičů.



Díly, kterých by se děti neměly dotýkat:

- Výrobek a jeho ovládací prvky obecně.
- Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky, apod.).
- Výrobek může být během použití i po něm velmi horký.
- Nepoužívaný výrobek (v tomto případě je třeba provést opatření proti možnému nebezpečí.)

Prosím, vyvarujte se následujících činností

- Dotyk výrobku vlhkými částmi těla.
- Použití výrobku naboso.
- Tahání za výrobek nebo napájecí kabel, abyste mohli výrobek odpojit.
- Provádění nevhodných a nebezpečných procesů.
- Vedení kabelů jiných elektrických spotřebičů přes horké díly výrobku.
- Vystavení výrobku působení povětrnostních vlivů.
- Použití výrobku jako opory pro opření.
- Ponechání hořlavých kapalin v blízkosti výrobku.
- Použití adaptérů, vícečetných zástrček a/nebo prodlužovacích kabelů.
- Instalace a opravy prováděné nekvalifikovanými osobami.

Co dělat, když ucítíte plyn

- Nepoužívejte oheň. Nekuřte. Nepoužívejte tlačítka/ovladače na žádném elektrickém zařízení. Nepoužívejte pevné ani mobilní telefony.
- Zavřete všechny ventily na výrobcích napájených plynem a plynometry.
- Otevřete dveře a okna.
- Pokud stále cítíte plyn, okamžitě opusťte dům.
- Varujte sousedy.
- Zavolejte hasičskou jednotku. Použijte telefon mimo domov.
- Nevstupujte do domu, dokud nebude prohlášen za bezpečný.

Důležité upozornění

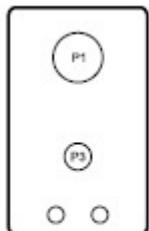
- Na hořáky nepokládejte nestabilní nebo deformované hrnce, protože by mohly spadnout nebo se vylít.
- Pokud je výrobek opatřen krytem, před zavřením zkонтrolujte, že všechny hořáky vychladly.
- U zapnuté varné desky nezavírejte přívodní kohout.
- Před instalací se ujistěte, že podmínky rozvodu plynu odpovídají podmínkám uvedeným na výrobku. Použitý plyn je uveden na typovém štítku umístěném na spodní straně výrobku.
- Tento výrobek není připojen k zařízení, které umožňuje odvod spalin, a musí být instalován a připojen v souladu s platnými zákony.
- Plynové varné desky vytvářejí teplo a vlhkost v prostředí, kde jsou instalovány. Dohlédněte na to, aby se v místnosti dobře větralo; přirozené větrací otvory nechte otevřené, nebo instalujte mechanické větrací zařízení (mechanický odsávač s odvodnou trubkou). Intenzivní používání výrobku po dlouhou dobu vyžaduje pomocné větrání;

např. otevření okna, účinnější větrání nebo posílení mechanického ventilačního systému, je-li instalován.

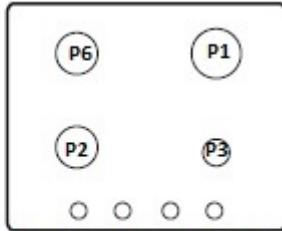
Výrobce neneše odpovědnost za případné škody vyplývající z následujících podmínek.

Nesprávná instalace nebo mimoúčelové, nesprávné a nevhodné použití.

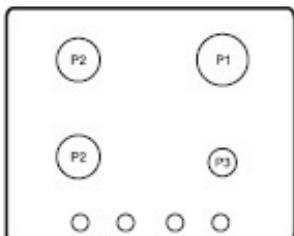
Modely a ovládací panel



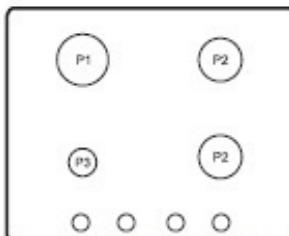
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



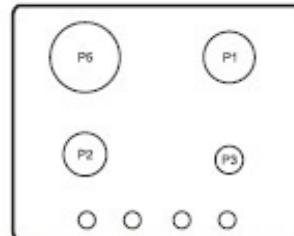
FHNL 604 3G TC XS E



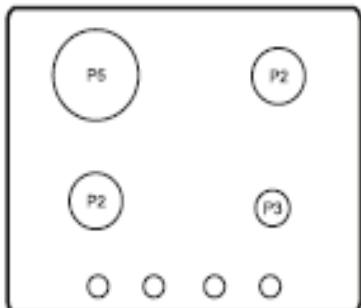
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



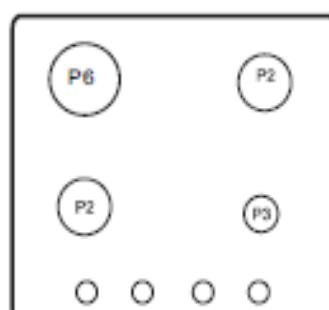
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 604 4G GR C
FHNS 604 4G BR C
FHNS 604 4G CR C



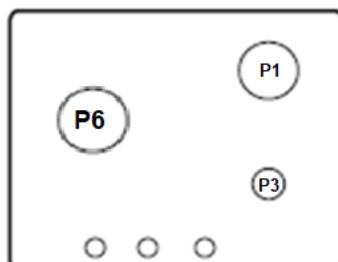
FHNL 604 3G 1E XS E



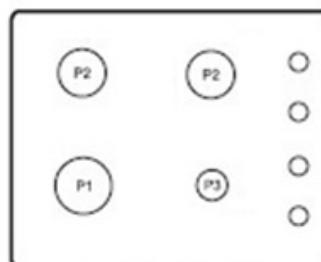
FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C



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



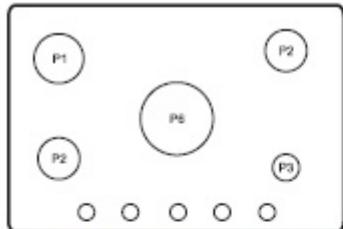
FHNS 604 4G S BK E
FHNS 604 4G S WH E

P1) Rychlý hořák
P2) Polorychlý hořák

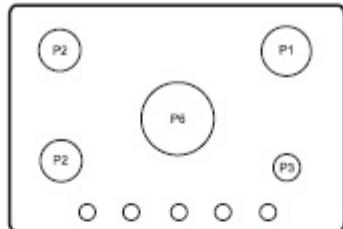
P3) Pomocný hořák
P4) Varná plotýnka ø 180

P5) Varná plotýnka ø 145
P6) Rychlý hořák Wok

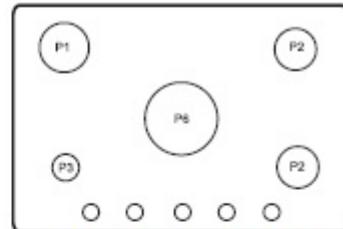
Modely a ovládací panel



FHNL 705 4G TC XS E



FHNG 705 4G TC BK C



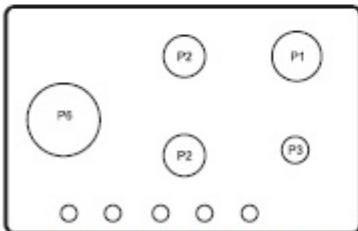
FHNS 705 4G TC WH C

FHNS 705 4G TC BK C

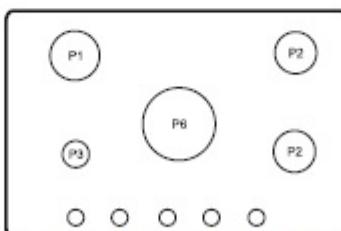
FHNS 705 4G TC GR C

FHNS 705 4G TC BR C

FHNS 705 4G TC CR C

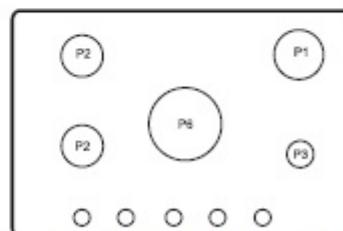


FHNL 905 4G TC XS C



FHNS 905 4G TC BK C

FHNS 905 4G TC WH C



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Rychlý hořák
P2) Polorychlý hořák

P3) Pomocný hořák
P4) Varná plotýnka ø 180

P5) Varná plotýnka ø 145
P6) Rychlý hořák Wok

	MODELY								
	FHNG 302 2G BK C FHNL 302 2G XS C	FHNL 604 4G XS E FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E	FHNG 604 4G TC BK C	FHNL 604 3G 1E XS E	FHNL 705 4G TC XS E FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNG 705 4G TC BK C FHNL 905 4G TC XS C FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C	FHNG 604 3G 1E BK C	FHNL 604 3G TC XS E	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C
Počet plynových hořáků	2 plynové hořáky	4 plynové hořáky	3 plynové hořáky 1 hořák Wok	3 plynové hořáky 1 varná plotýnka	4 plynové hořáky 1 hořák Wok		3 plynové hořáky 1 varná plotýnka	3 plynové hořáky 1 hořák Wok	2 plynové hořáky 1 hořák Wok
Pomocný hořák (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1		x1	x1	x1
Normální hořák (SR) (1,75 kW)	-	2x	X2	x1	2x		2x	x1	-
Výkonný hořák (R) (3 kW)	x1	x1	-	x1	x1		-	x1	x1
Výkonný hořák (R) (2,5 kW)	-	-	x1	-	-		-	-	-
Výkonný hořák (R) (3.3 kW)	-	-	-	-	-		-	x1	-
Hořák Wok (3,8 kW)	-	-	-	-	x1		-	-	x1
Hořák Ceran	-	-	-	-	-		-	-	-
Plotýnka	-	-	-	1500 W	-		1500 W	-	-
Celkový výkon	4 kW	7,5 kW	7 kW	7,25 kW	11,3 kW		6 kW	9.05 kW	7,8 kW
Spotřeba plynu G20-20 mbar	381 l/h	715 l/h	667 l/h	548 l/h	1077 l/h		429 l/h	863 l/h	743 l/h
Spotřeba plynu G30-30 mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h		327 g/h	658 g/h	568 g/h
Spotřeba plynu G30-37 mbar	291 g/h	545 g/h	509 g/h	418 g/h	822 g/h		327 g/h	658 g/h	568 g/h
Kategorie plynu	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+		II2H3+	II2H3+	II2H3+
Třída instalace	3	3	3	3	3		3	3	3
Napájení	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
Bezpečnostní vypnutí plynu	Volitelné	Volitelné	Volitelné	Volitelné	Volitelné		Volitelné	Volitelné	Volitelné
Napájecí kabel	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO		ANO	ANO	ANO
Elektronické zapálení	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO		ANO	ANO	ANO
Rozměry výrobku	FHNG 302 2G BK C 320x520 mm FHNL 302 2G XS C 305x510mm	FHNL 604 4G XS E 580x510mm FHNG 604 4G BK C FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C FHNS 604 4G S BK E FHNS 604 4G S WH E 590x520mm	FHNG 604 4G TC BK C 590x520 mm	FHNL 604 3G 1E XS E 580x510 mm	FHNL 705 4G TC XS E 680x510mm FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C 680x520mm	FHNG 705 4G TC BK C 680x520mm FHNL 905 4G TC XS C 860x510 FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C FHNG 905 4G TC BK C 860x520mm	FHNG 604 3G 1E BK C 590x520 mm	FHNL 604 3G TC XS E 590x520mm	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C 590x520 mm

Úvod

Děkujeme vám, že jste si vybrali tento výrobek firmy Franke. Před použitím výrobku doporučujeme pečlivě si přečíst varování a doporučení v uživatelském návodu. Tímto způsobem můžete tento výrobek účinně používat a udržovat po delší dobu.

Tento výrobek se musí instalovat a používat v dobře větrané místnosti v souladu s platnými předpisy. Před instalací nebo použitím výrobku si pozorně přečtěte tyto pokyny. Uschovějte si laskavě tento návod k použití na bezpečném místě pro další použití.

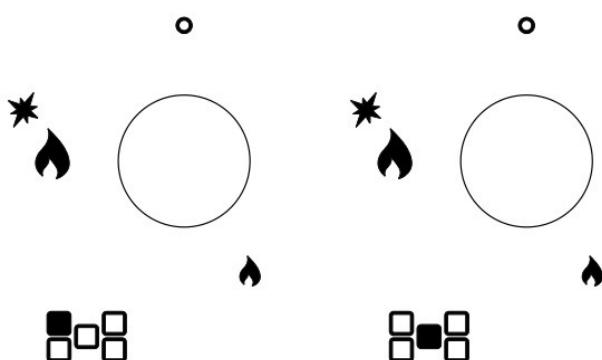
Použití

Zapalování hořáků

U těchto modelů jsou na tlačítka umístěny zapalovací mechanismus i bezpečnostní zařízení.

Při zapálení hořáku použijte následující kroky.

1. Otočte předem vybrané tlačítko (knoflík).
2. Držte jej stisknuté po dobu $\frac{3}{4}$ sekundy, aby se jiskrami zapálil plyn unikající z hořáku a zahřál termočlánek (tepelná vazba).
3. Po uplynutí $\frac{3}{4}$ sekundy uvolněte tlačítko a otáčením tlačítka proti směru hodinových ručiček nastavte plamen tak, jak chcete. Pokud plamen zhasne, otočte tlačítko do polohy vypnuto a opakujte stejný proces.



Kulatý bod
Ikona
zapalovače
Velký plamen
Malý plamen

○ Kohout je zavřený
* Zapalovač
● Maximální výkon
◆ Minimální výkon

Používání plamenů

Chcete-li šetřit plyn, a přitom dosáhnout nejlepších výsledků, doporučujeme používat hrnce vhodné pro průměr hořáků, aby plameny nedosáhly na strany hrnce.

U hořáků v blízkosti tlačítek nepoužívejte hrnce s větším průměrem, než jsou uvedené hodnoty, aby se zabránilo přehráti tlačítek.

Vhodné průměry hrnce

Hořák	Průměr hrnce Ø
Malý hořák	Od ø12 ø16
Střední hořák	Od ø14 ø20
Velký hořák	Od ø18 ø24
Hořák Wok	Od ø22 ø26
Varná plotýnka	Od ø14 ø18

Správné umístění víček hořáku

Mřížky a víčka hořáku musí být správně umístěny tak, aby mohla varná deska fungovat. (Obrázek 1)

Zapalovací trubka a části hořáku, které souvisí s funkcí zapalování, musí být zvlášť dobře umístěny na určeném místě.

Ujistěte se, že plamen je modrý a není slyšet žádný šum. Pokud je plamen žlutý nebo je během prvního zapalování hlučný, vypněte varnou desku a zkontrolujte, zda jsou hořáky plně usazeny. Obrat'te se na autorizovaného poskytovatele služeb, jestliže problém trvá:

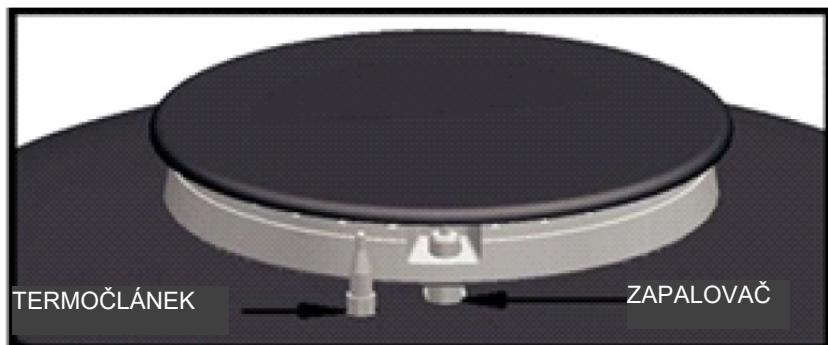


Obrázek 1

Pojistka plamene (FFD)

Všechny hořáky na varné desce jsou vybaveny pojistkou plamene, která zabraňuje riziku zhasnutí plamene z jakéhokoli důvodu (přelití, vítr apod.). Pokud plamen zhasne po zapnutí hořáku, tento systém vypne plyn přiváděný k hořáku, a tím zabrání úniku plynu do okolí. Jestliže plamen zhasne z bezpečnostních důvodů, otočte ovladačem do polohy vypnuto,

počkejte nejméně 60 sekund, a teprve potom zkuste hořák znovu zapálit. Opakujte postup zapálení až po 60 sekundách.

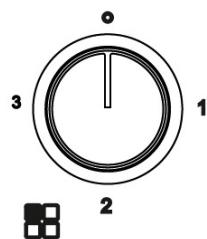


Použití varné plotýnky

Upozornění

Před použitím varné plotýnky ihned po instalaci varné desky nastavte plotýnku na nejvyšší úroveň a počkejte 5 minut, aniž byste na ni položili nádobu. V této době může z plotýnky vycházet kouř a pach; to je normální jev. Po použití zmizí. S výjimkou prvního ohřevu nepoužívejte varnou plotýnku bez nádob. Používejte hrnce se zcela rovným silným dnem, o velikostech podobných velikosti varné plotýnky. Nikdy nepoužívejte hrnce s menšími dny. Ujistěte se, že na plotýnku netečou žádné tekutiny a nejsou na ní umístěny mokré nádoby. Ujistěte se, že na plotýnce nejsou výrobky obsahující kyselinu (např. ocet, sůl, citrónová šťáva). K čištění hliníkových dílů nebo spojení skleněných a kovových povrchů na varné desce nepoužívejte ostré předměty, jako jsou špachtle.

Použití



Ovládací knoflík 3+1

Plotýnka se ovládá knoflíkem, pomocí něhož můžete zvolit vhodný výkon pro vaření.

Zapnutí plotýnky:

Podle způsobu vaření a množství potravin a pomocí níže uvedené tabulky otočte ovládacím knoflíkem doleva a nastavte jej na vhodnou polohu pro vařené jídlo. Červená kontrolka se rozsvítí, jakmile je knoflík nastaven na libovolnoujinou polohu, než je poloha Vypnuto.

Vypnutí plotýnky: Otočte ovládací knoflík do polohy "0". Kontrolka zhasne.

Ovládací knoflík 3+1

1		Nízký	Uchovat teplé
2		Střední	Rychlý ohřev a vaření
3		Vysoký	Smažení

Doporučená nastavení jsou pouze orientační. Musíte zvýšit výkon v následujících případech:

- Při vaření s velkým množstvím kapaliny.
- Pro velké porce
- Když vaříte s hrnci bez pokličky.

Doporučení

Pokud se povrchy varných plotýnek opotřebovávají kvůli dlouhému používání, použijte několik kapek oleje nebo jiných komerčně dostupných výrobků a vyčistěte je.

Doporučujeme nastavit ovládací knoflík na nejvyšší úroveň na začátku vaření, a pak vařit jídlo na mezistupních v závislosti na vlastnostech a množství jídla.

- * **Nikdy za žádných okolností nepoužívejte elektrickou plotýnku bez vhodného hrnce. Mohlo by dojít k požáru, hlavně když vaření trvá dlouhou dobu.**
- * **Proved'te všechna opatření, aby tekutiny nevytekly na varnou plotýnku, když je horká.**
- * **Používejte hrnce, které mají ploché dno s vhodným průměrem, které pokrývá celý povrch varné plotýnky.**

Poloha knoflíku	Stav vaření
0	Vyp
1	K rozpouštění (máslo, čokoláda.) Pro udržování jídel teplých a k ohřevu tekutin.
2	Pro zahřátí zbytků, přípravu omáčky a krému, přípravě pomalu se vařících jídel, jako jsou těstoviny, polévka, pilaf, hovězí maso a hranolky.
3	Pro smažení masa a ryb, přípravu brambor a dobře povařených jídel, rychlé smažení přísad a přípravu dobré upečeného masa.

Příčiny prasknutí a poškození skla

1. Nárazy a/nebo zbytky, hluboké škrábance z jakéhokoli důvodu.
2. Možné nárazy na okraje skleněné varné desky při manipulaci s hrnci.

3. Studené tekutiny rozlité na skle, přetečení jídel obsahujících cukr a zásady během procesu vaření.

4. Plamen, který se z jakéhokoli důvodu pohybuje dozadu a dotýká se skla (to je způsobeno tím, že během čištění byly hořáky a víčka hořáku odstraněny, ale pak nebyly správně nasazeny).

5. Použití hrnců s větším průměrem než doporučeným v uživatelském návodu

Větší hrnce způsobí, že se jídlo ohřeje později než obvykle a hrnce odráží více tepla na sklo.

6. Použití perforovaných desek, hrnců, pánev apod. na skleněné varné desce. Použití těchto výrobků způsobuje, že šťávy přísad mohou odkapávat skrz otvory na sklo a vytvářet na horkém skle šokový efekt.

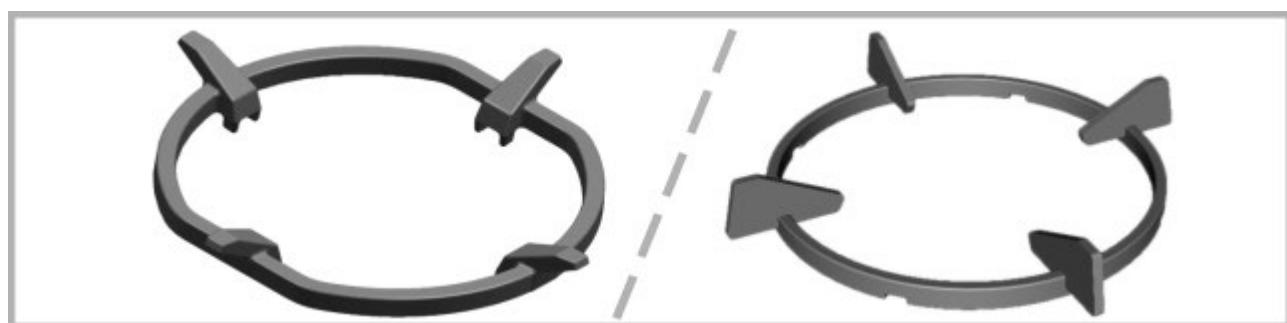
UPOZORNĚNÍ:

Pokud se sklo rozbije, vypněte všechny hořáky a elektrické topné články a odpojte spotřebič.

Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.

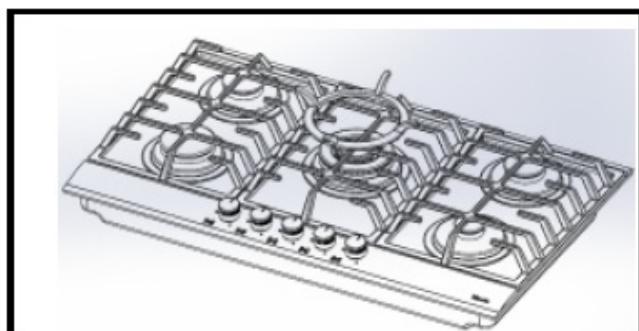
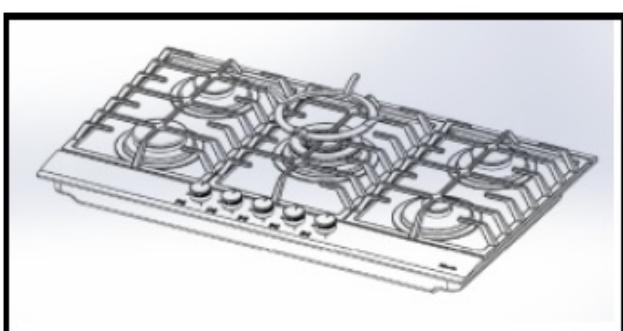
Nepoužívejte spotřebič.

Použití hořáku Wok



Trojitý hořák s výkonem 3,8 kW na našich výrobcích o průměru 70 cm a 90 cm lze použít i jako hořák Wok. Při použití hořáku Wok s páneví Wok je nutné použít adaptér WOK (příslušenství). Prodejce ani výrobce nenesou odpovědnost za hmotné nebo nehmotné škody způsobené pádem pánev Wok nebo podobnou situací.

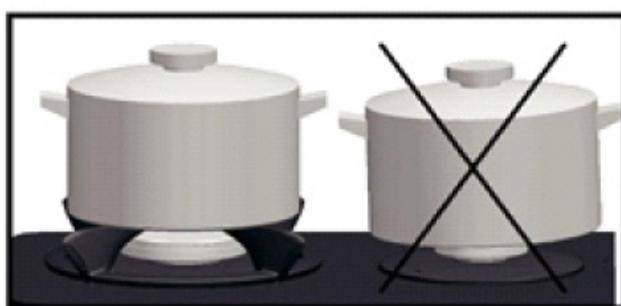
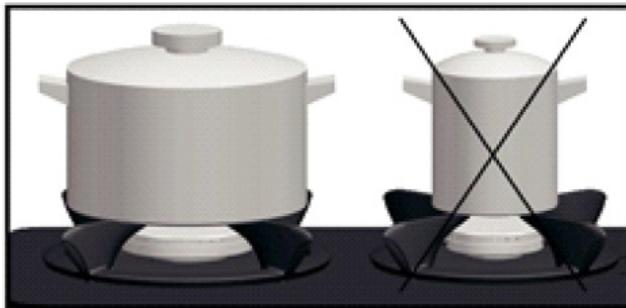
Příslušenství WOK můžete získat u autorizovaných poskytovatelů služeb a prodejných míst společnosti Franke/Dominox.



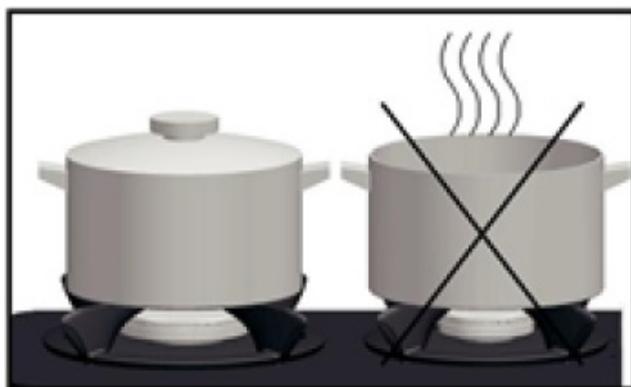
Použití mřížek a doporučení

Mřížky na hrnce na varné desce byly navrženy pro bezpečné používání varné desky. Před použitím výrobku se ujistěte, že jsou mřížky správně umístěné a že gumové nožičky jsou úplné.

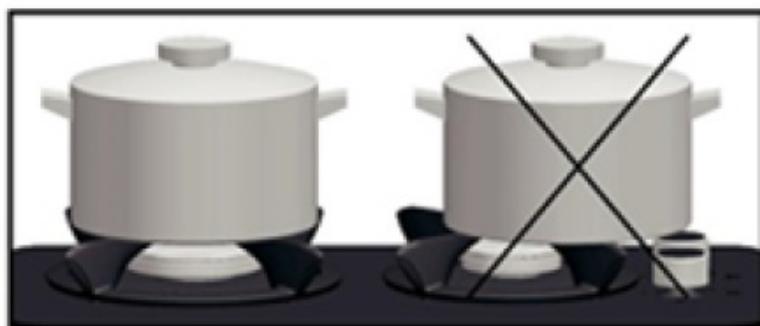
- Nepoužívejte nádoby na vaření s poškozeným dnem. Jsou na mřížkách nestabilní.



- Nestavte hrnce přímo na víčka hořáku. Musíte použít mřížky.



- Nevařte bez pokliček, ani s napůl zakrytými nádobami, abyste zabránili ztrátě energie.



- Vystředte dobře nádobu na hořáku. Hrnce, které nestojí uprostřed, se mohou převrátit.
- Na stranu knoflíku neumistujte velké hrnce. V opačném případě může dojít k poškození knoflíků. Nenarážejte hrnci do mřížek.
- Ujistěte se, že miska hořáku není zasažena. Nepokládejte na misku těžké předměty.
- Neohřívejte prázdné hrnce. Jinak se může dno nádoby deformovat. Teplo nahromaděné na dně může poškodit povrch misky hořáku.
- Na povrch skla nebo hořáky nelijte studené tekutiny, pokud je povrch horký.
- Na varnou desku nepokládejte ostré předměty.
- Nepoužívejte hrnce na vaření, které směřují přebytečné teplo na spodní plochu.
- Nikdy se nepokoušejte použít vodu k uhašení možného požáru. Odpojte varnou desku od sítě a uhaste oheň protipožární látkou nebo jiným materiálem, který zabrání kontaktu se vzduchem.
- Tento spotřebič nelze ovládat pomocí časovače nebo dálkového ovladače.

Upozornění:



- * **Jelikož teplota hořáků během používání bude vysoká, nenechávejte jej zapnutý v kuchyni bez dozoru a nedovolte dětem, aby se přiblížily k spotřebiči.**
- * **Když vaříte s olejem nebo tukem, jídlo nesmí zůstat bez dozoru, aby se předešlo nebezpečí vzplanutí.**
- * **Do blízkosti zapnuté trouby nedávejte hořlavé materiály.**

Čištění a údržba varné desky

Před čištěním a údržbou varné desky dodržujte následující pokyny.

Upozornění: Před prováděním jakékoli údržby varné desky vždy odpojte varnou desku nebo vypněte napájení z hlavního vypínače.

- Aby nedošlo k poškrábání a opotřebení, nikdy nepoužívejte parní čističe, drátěnou nebo ocelovou vlnu nebo kyselinu murianovou.
- Na varné desce nenechávejte kyselé ani zásadité látky.
- Nikdy nepoužívejte ostré předměty, aby nedošlo k poškození těsnění mezi plochou varné desky a keramickým sklem nebo mezi rámem a pracovní plochou.
- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující písek, zásady, kyselinu, chlor; spreje na trouby; mycí prostředky určené pouze pro myčky nádobí.
- Nepoužívejte čištění výrobku čisticí prostředky, protože mohou způsobit trvalé modré skvrny na povrchu keramického skla.
- K čištění zbytků mycích prostředků určených speciálně pro povrchy z keramického skla na varných místech použijte navlhčený hadřík.
- Po vyčištění výrobku vlhkým hadříkem ho vždy důkladně osušte, aby nedošlo k usazení vápence.

- Pokud se jídla obsahují cukr přelijí/vylijí na varné desce, okamžitě povrch vyčistěte vhodnou houbičkou.
- Používejte vlhký hadřík pro větší skvrny a vhodný kartáč pro odolné skvrny.
- Používejte několik kapek čisticího prostředku speciálně určeného pro povrchy z keramického skla a papírovou utěrku nebo navlhčenou látku, abyste varnou desku pečlivě vyčistili.
- Pokud omylem rozsypete cukr nebo vám upadne plastová/hliníková fólie na varnou desku, okamžitě odpojte varnou desku.
- Všechny mřížky, víčka a kroužky plamene lze umýt teplou mýdlovou vodou. Poté se musí pečlivě usušit.
- Ujistěte se, že místa, kudy prochází plyn, jsou dokonale čistá.
- Původní barva mřížky, na které stojí umístěny hrnce, se může v důsledku tepla změnit.
NEMYJTE MŘÍŽKY V MYČCE NA NÁDOBÍ.

Pokud zapalovací svíčka nefunguje kvůli zašpinění: Opatrně očistěte zapalovací svíčku pomocí drátěnky nebo štětce, aniž byste ji vyjmali anebo vyvýjeli příliš velký tlak.

Poznámka: Při čištění se ujistěte, že je svíčka odpojena. V případě potřeby kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

Poprodejní servis

Pokud se během běžného provozu setkáte s problémy, obrat'te se na některého z autorizovaných poskytovatelů služeb společnosti Franke uvedených v příloze.

Nikdy nevyužívejte neautorizované poskytovatele služeb.

Instalace

Instalační práce pro plyn i elektřinu jsou vysvětleny v následujících částech. Tyto práce musí být podle platných zákonů prováděny kvalifikovanými osobami. Práce prováděné nezkušenými osobami mohou představovat riziko. Výrobce ani prodejce nepřijímá odpovědnost za škody nebo zranění osob způsobené nedodržením těchto pokynů. U plynové instalace se dodržují předpisy/zákony v zemi, kde bude spotřebič instalován. Proto před umístěním výrobku zkонтrolujte, zda jsou vhodné místní podmínky distribuce (druh plynu a tlak plynu) a nastavení výrobku.

Podmínky nastavení tohoto výrobku jsou uvedeny na štítku.

Příprava nábytku

Tento návod je určen pro vestavěnou varnou desku třídy 3. Připravte instalační místo s rozměry zobrazenými na obrázcích 2 a 3. Vyberte nejlepší umístění, abyste mohli výrobek snadno otevřít v případě možných problémů. Přesvědčte se, že se plynová trubka varné desky nedotýká hran.

Instalace výrobku do nábytku

Po vytvoření přípojek obtoče okraje varné desky (jako pásku) s epdm pěnou, která se dodává společně s instalacními díly a přitlačte. Mírně utáhněte upevňovací hák a použijte zakřivený nůž, abyste odstranili přebytečnou epdm pěnu.

Při montáži je nutné nosit rukavice, aby nedošlo k nehodám.

Informace o instalaci spotřebiče

Upozornění:

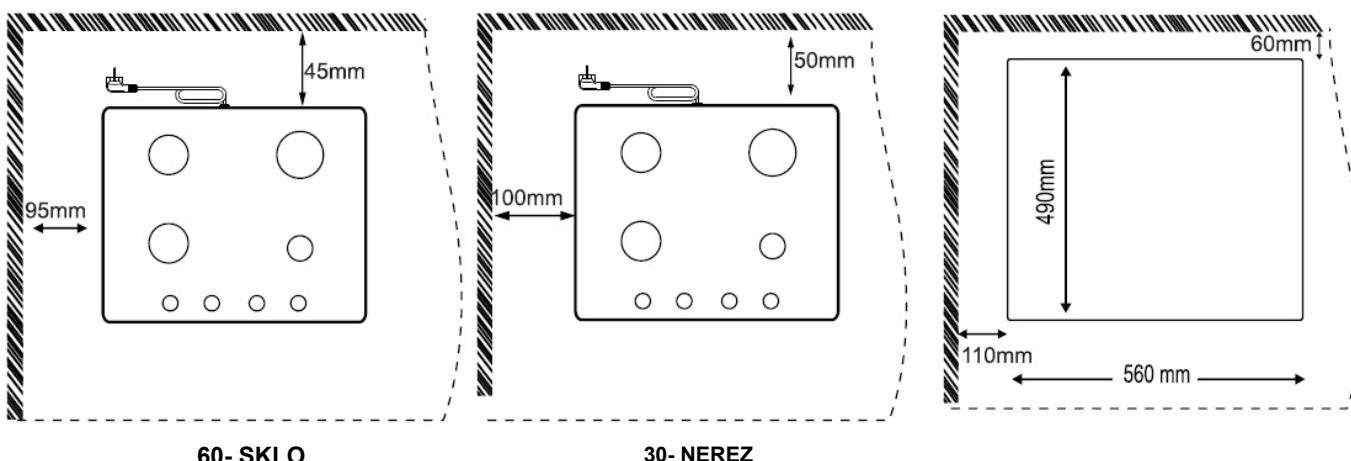
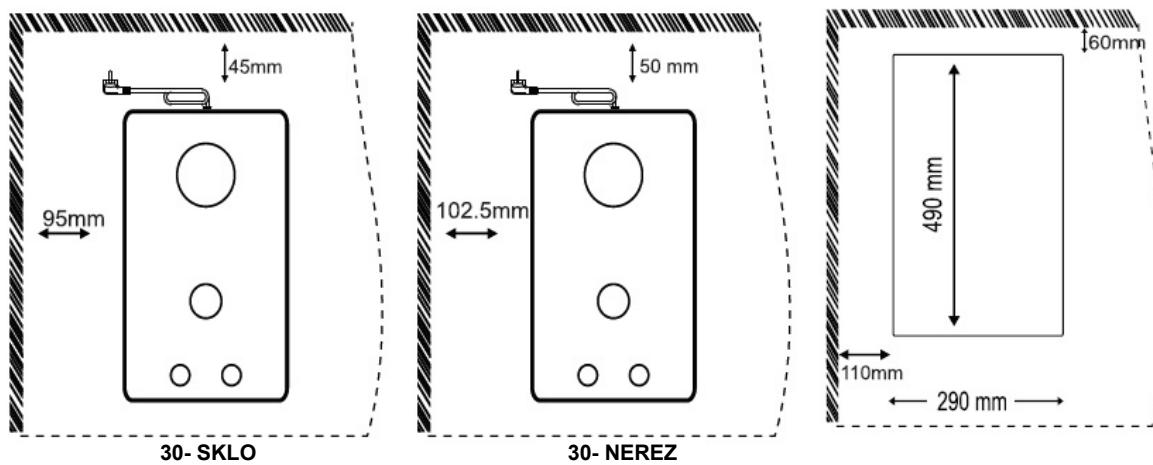
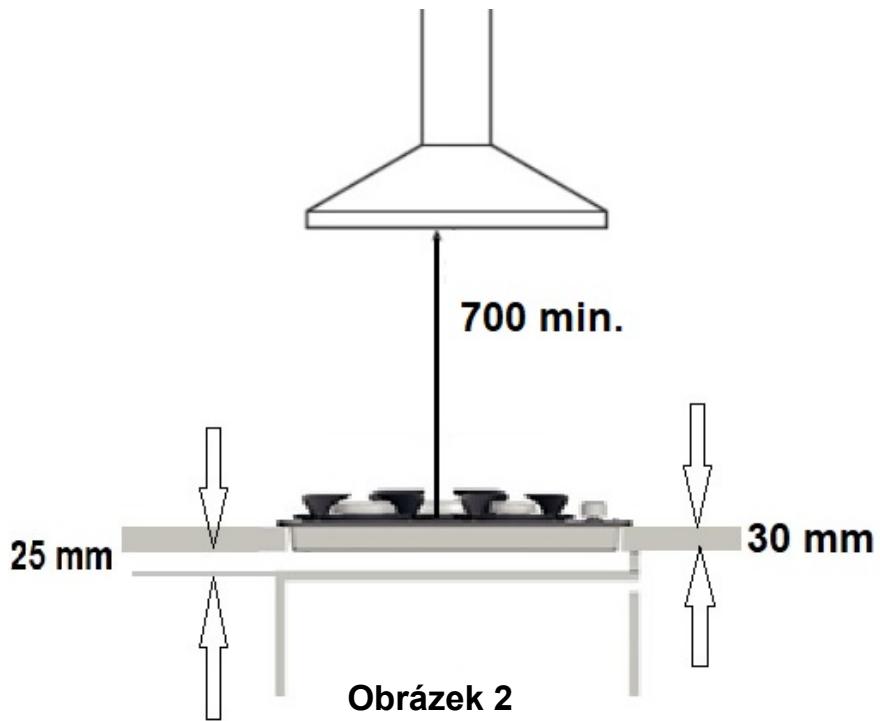
Tento výrobek se musí instalovat a používat v dobře větrané místnosti v souladu s platnými předpisy. Před instalací nebo použitím výrobku si pozorně přečtěte tyto pokyny.

Upozornění:

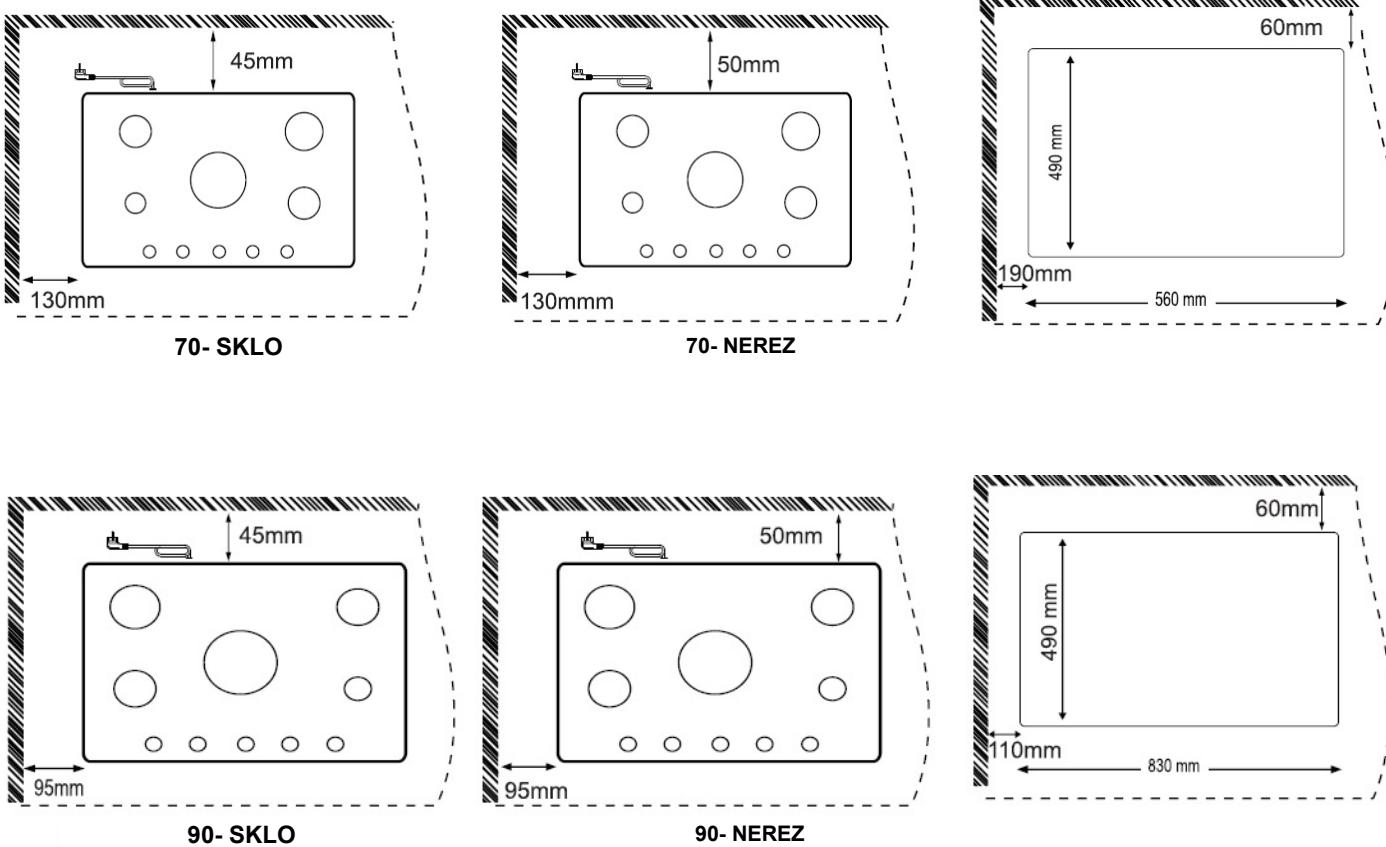
Tento výrobek není připojen k systému pro vypouštění spalin. Tento výrobek musí být připojen a nainstalován v souladu s platnými normami pro instalaci. Zvláštní pozornost je třeba věnovat předpisům, které se vztahují na větrání místnosti.

Pracovník instalující spotřebič musí dodržovat předpisy a normy týkající se větrání a odvodu spalin.

- Varná deska byla navržena tak, aby šla instalovat na běžně dostupných standardních pracovních deskách.
- Tloušťka pracovní desky musí být minimálně 30 mm.
- Materiály použité na povrchu pracovní desky a v dílech pod ní musí být odolné minimálně 100 °C.
- Mezi varnou deskou a stěnami kuchyně musí zůstat bezpečná vzdálenost.
- Výrez pro varnou desku na pracovní desce musí být jako na obrázku. (Obrázek 2 / Obrázek 3)
- Vzdálenost mezi dnem varné desky a přepážkou musí být minimálně 25 mm. (Obrázek 2)
- Vzdálenost mezi varnou deskou a druhým spotřebičem (např. odsavačem) musí být minimálně 700 mm. (Obrázek 2)
- Pokud bude nad vestavěnou troubou, která nemá chladicí systém, umístěna varná deska o rozměrech 60 cm, doporučujeme vyvrtat větrací otvor nejméně 300 cm², aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu. Pokud umístíte varnou desku o rozměrech 75 cm nebo 90 cm, musí mít trouba chladicí ventilátor.



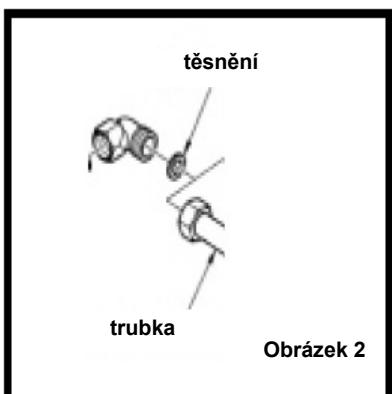
Obrázek 3



Obrázek 3

Připojení plynového potrubí

Připojte výrobek k plynovému potrubí v souladu s příslušnými zákony, a teprve po provedení potřebných úprav pro tento typ plynových spotřebičů. Jinak proveděte kroky popsané v odstavci "výměna vstřikovačů". Pro napájení kapalným plynem používejte regulátory tlaku v souladu s platnými zákony.



Namontujte přiložené těsnění, aby bylo plynové potrubí pevně uchyceno. Je nutné dodržet příslušná pravidla týkající se instalace plynu. Po připojení zkontrolujte pomocí mýdlového roztoku, zda někde neuchází plyn.

Větrání prostoru

Podle platných předpisů/zákonů se ujistěte, že jsou k dispozici otvory směřující ven nebo do větracího kanálu, a zajišťují správný průtok vzduchu.

Přesvědčte se, že otvory:

1. Mají průchodní část nejméně 100 cm^2 .
2. Nelze je upcat ani zevnitř, ani zvenku.
3. Nemají žádné kryty, které by blokovaly průchod vzduchu.
4. Jsou dostatečně vysoké, aby nevypouštěly spaliny.

Pokud jsou otvory na stěně sousední místo, musí být tato místo přímo větrána a nesmí to být:

- i. Ložnice
- ii. Společná místo s místem instalace
- iii. Místo, kde hrozí nebezpečí požáru.

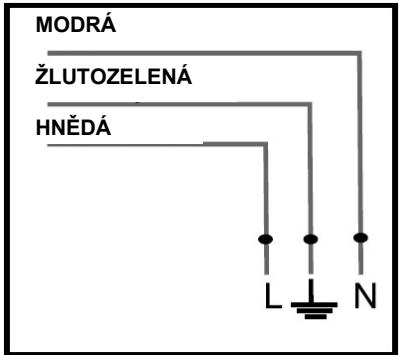
Před zkouškou výrobku se ujistěte, že nedochází k poklesu tlaku kvůli závadě jiného výrobku používaného v místo, kde jsou větrací otvory. Zajistěte větrání mezi oběma prostory s trvale volnými otvory, např. zvýšením vzdálenosti mezi dveřmi a podlahou. Vypouštění spalin musí být provedeno pomocí odsavače, aby bylo možné je vypustit buď přímo, nebo prostřednictvím komína/kouřovodu.

Připojení k elektrické síti

Varná deska Franke má třípolový napájecí kabel s volnou koncovkou. Pokud varná deska zůstane nepřetržitě připojena k síti, instalujte pro vysokonapěťovou třídu III odpojovací zařízení, které je určeno k úplnému odpojení proudu, v otvoru mezi kontakty. Zkontrolujte následující body.

- a.) Zástrčka a zásuvka musí být vhodná pro 16 A.
- b.) Musí být snadno přístupné a umístěny takovým způsobem, aby během zapojení/odpojení výrobku nebyly přístupné žádné elektrické části.
- c.) Zástrčka musí jít lehce vytáhnout.
- d.) Je-li výrobek vestavěn v nábytku, nesmí být při zapojení výrobku zástrčka stlačená.
- e.) K jedné zásuvce nesmí být současně připojeny 2 elektrické spotřebiče.
- f.) Pokud se má napájecí kabel vyměnit, musí být použit nový kabel typu H05VV-F o rozměrech $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$.
- g.) Je třeba věnovat pozornost podpěrným pólům nulových terminálů. (Hnědá = Fáze, Modrá = Neutrální, Žlutá-Zelená = Uzemnění)

Poznámka: Ujistěte se, že vaše síťové připojení (napětí, maximální výkon a proud) je v souladu s funkcemi varné desky FRANKE.



Pokud se napájecí kabel poškodí, musí být nahrazen speciálním kabelem nebo kabelem dodaným výrobcem nebo autorizovaným poskytovatelem služeb.

Tento výrobek obsahuje uzemnění pouze pro funkční účely.

Plynové připojení

Tyto pokyny jsou určeny pouze kvalifikovaným a specializovaným pracovníkům. Instalace spotřebiče musí být v souladu s platnými normami.

Elektrické připojení musí být před zahájením jakéhokoli postupu odpojeno.

Upozornění: Druh plynu a podmínky nastavení tohoto výrobku jsou uvedeny na typovém štítku.

Upozornění: Před instalací spotřebiče je nutné zjistit, zda podmínky místní distribuční sítě (druh plynu a tlak) odpovídají přednastavení spotřebiče.

Autorizovaná osoba/poskytovatel služby, který provádí instalaci, musí provést úpravy a instalace podle platných zákonů o montáži v příslušné zemi.

Druh plynu, který se musí používat s varnou deskou, je uveden na štítku, který je umístěn na spodní straně varné desky. Připojení k hlavnímu přívodu plynu nebo plynové bombě se musí provést po ověření, zda byl spotřebič nastaven na příslušný druh plynu. Pokud je nastaven správně, zkонтrolujte následující pokyny.

- Zkontrolujte, zda regulátory LPG, které použijete pro výrobek, jsou certifikovány TSE a mají výstupní tlak 300 mmSS (30 mbar).
- V případě tlaku 500 mmSS (50 mbar) musí být použit vhodný regulátor LPG.
- Tlak zemního plynu je 200 mmSS (20 mbar). Obráťte se na naše autorizované poskytovatele služeb s žádostí o přestavbu zemního plynu. Používejte potrubí, podložky nebo těsnící podložky, které odpovídají národním normám.

U některých modelů se v některých zemích, kde je povinný obrubový spoj, dodává pro instalaci obrubový spoj. V tomto případě musí být obrubový spoj připojen k varné desce.

Pokud bude varná deska připojena k přívodu plynu pomocí ohebné hadice, musí být délka hadice max. **120 cm**.

- Konec přípojky přívodu plynu musí být umístěn tak, aby umožňoval volný pohyb pružného hadicového spojení.

- Ohebná hadice, která se má připojit, se nesmí v žádném případě dotýkat pohyblivých částí nábytku, (např. zásuvky) a nesmí procházet žádnou částí, kde by to mohlo způsobit jakoukoli překážku.
- S výjimkou případu, kdy to výrobce doporučuje k použití ohebné hadice, výrobek pro připojení nedemontujte.

Před zahájením jakékoli práce na plynovém zařízení odpojte přívod plynu.

Zajistěte spojení a zkontrolujte, zda spojích nebo trubkách varné desky není žádný tlak.

Ujistěte se, že se hadice nezamotají a nezpůsobí ucpání, a nejsou v kontaktu s ostrými rohy.

Ujistěte se, že plynová hadice je certifikována TSE a neprochází horkými místy.

POZNÁMKA: Nevystavujte plynovou hadici přílišné zátěži.. Vyměňte plynovou hadici varné desky každé 4 roky nebo 5 let, i když není poškozená.

POZNÁMKA: Po připojení zkontrolujte pomocí mýdlového roztoku, zda někde neuchází plyn. Nepoužívejte oheň.

Při instalaci postupujte podle níže uvedeného pořadí.

- 1.) Připojte válcový samčí adaptér, těsnění, kuželovitě-válcový nebo válcový-válcový adaptér.
- 2.) Pomocí klíče utáhněte spojovací body a umístěte potrubí.
- 3.) Použijte tvrdou měděnou trubku nebo ohebnou ocelovou trubku, připojte uhlíkový spoj k hlavnímu přívodu plynu.

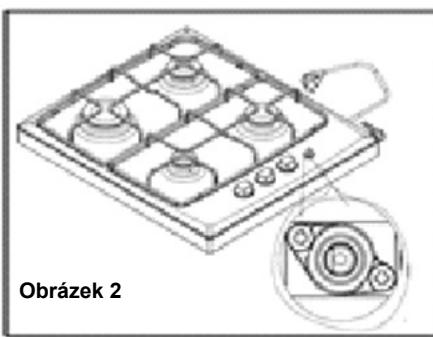
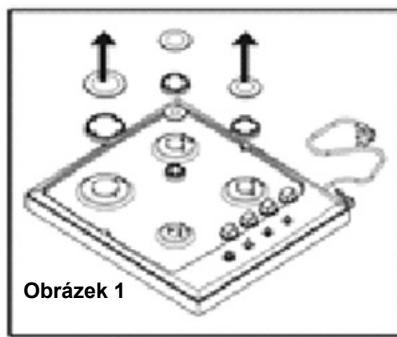
Upozornění: Použijte roztok mýdlové vody a naposled zkontrolujte potrubí; nikdy nepoužívejte oheň.

Nastavení varné desky pro různé druhy plynu

Tyto pokyny jsou určeny pouze kvalifikovaným a specializovaným pracovníkům.

Instalace spotřebiče musí být v souladu s platnými normami.

Veškeré postupy musí být prováděny s odpojením elektrického připojení.



- Při přestavbě odstraňte víčka hořáku a kroužky plamene na varné desce. Vyjměte vstřikovače podle výše uvedeného obrázku a nahraďte je vhodnými průměry vstřikovačů specifikovaných v uživatelském návodu.
- Demontujte knoflíky a gumové těsnění varné desky; použijte plochý přesný šroubovák na šroub pro nastavení ventilu.

- Chcete-li nastavit polohu nízkého plamene, otočte regulačním šroubem plynu na ventilu a nastavte minimální průtok plynu. Než provedete toto nastavení, namontujte sestavu hořáku nastaveného hořáku, zapalte hořák a nastavte knoflík do minimální polohy.
- Šroub pro regulaci průtoku se musí uvolnit, když se varné desky LPG mění na zemní plyn a utáhne se, když se varné desky převádí na LPG.
- Po přestavbě varné desky nejdříve namontujte gumové těsnění a potom knoflíky.

Práce podle těchto pokynů smí provádět pouze autorizovaný poskytovatel služeb. Výrobek musí být nainstalován správně a v souladu s příslušnými směrnicemi.

Před každou činností je nutné varnou desku odpojit od elektrické sítě. Typový štítek na varné desce zobrazuje druh plynu, pro který byla varná deska vyrobena.

Po nasazení vstřikovačů použijte mýdlo ke kontrole úniku plynu. Naneste pěnu na spodní stranu vstřikovačů.

Vložte prst na vstřikovač, abyste zablokovali výstup plynu a zkontrolujte, zda nejsou na místě připojení vstřikovače bubliny.

Technické údaje

Technické informace o plynových hořácích

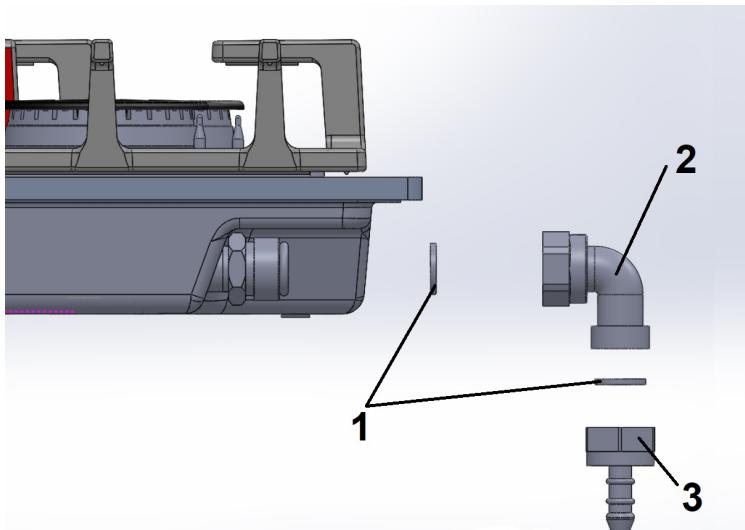
(G20-20 mbar) - (G30-30 mbar) - (G30-37 mbar)

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

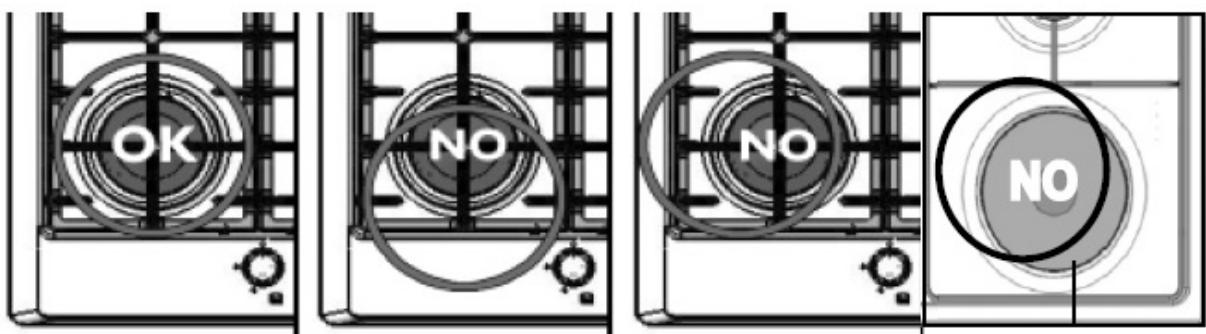
1. Nitril/těsnění hlavy válce

2. Ohyb

3. Přívodní hadice LPG



Při provádění přestavby zemní plyn-LPG použijte přívodní hadici LPG zobrazenou na obrázku.



Hrnce s větším průměrem, než je uvedeno, mohou způsobit přehřátí ovládacího knoflíku podle obrázku. Firma Franke nepřijímá žádnou odpovědnost za škody způsobené nedodržením těchto pokynů.

U hořáků v blízkosti tlačítka nepoužívejte hrnce s větším průměrem, než jsou uvedené hodnoty, aby se zabránilo přehřátí tlačítka.

Hodnoty účinnosti výrobku

Na základě požadavků na ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie podle směrnice č. 2009/125/ES uvádíme níže uvedené informace o výrobku souběžně s nařízením Evropské komise č. (EU) č. 66/2014 s ohledem na požadavky na ekodesign pro domácí varné desky.

Informace o domácích plynových varných deskách

Značka	FRANKE					
Typ varné desky	Vestavná plynová varná deska					
Model - označení		nerez	nerez	nerez		
		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C	FHNL 302 2G XS C	
	Symbol	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Jednotka
Počet plynových hořáků		4	5	5	2	
Energetická účinnost zadního pravého hořáku	EE plynový hořák	58,1	60,1	58,1	-	%
Energetická účinnost předního pravého hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	-	%
Energetická účinnost předního pravého hořáku	EE plynový hořák	60,1	58,1	60,1	-	%
Energetická účinnost zadního levého hořáku	EE plynový hořák	60,1	60,1	60,1	-	%
Energetická účinnost středního hořáku	EE plynový hořák	-	54,3	-	-	%
Energetická účinnost předního středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	58.1	%
Energetická účinnost zadního středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	-	%
Energetická účinnost levého hořáku	EE plynový hořák	-	-	54,3	-	%
Energetická účinnost plynové varné desky	EE plynová varná deska	59,4	58,2	58,2	58.1	%

Za účelem specifikace vlastností výrobku byly měření a výpočty určeny níže uvedenou normou v souladu s požadavky na ekodesign.

EN 30-2-1

Hodnoty účinnosti výrobku

Na základě požadavků na ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie podle směrnice č. 2009/125/ES uvádíme níže uvedené informace o výrobku souběžně s nařízením Evropské komise č. (EU) č. 66/2014 s ohledem na požadavky na ekodesign pro domácí plynové varné desky.

Informace o domácích plynových varných deskách

Značka	FRANKE				
Typ varné desky	Vestavná plynová varná deska				
Model - označení		sklo	sklo	sklo	
		FHNS 604 4G BK C FHNS 604 4G WH C FHNS 604 4G GR C FHNS 604 4G BR C FHNS 604 4G CR C	FHNS 705 4G TC BK C FHNS 705 4G TC WH C FHNS 705 4G TC GR C FHNS 705 4G TC BR C FHNS 705 4G TC CR C	FHNS 905 4G TC BK C FHNS 905 4G TC WH C	
	Symbol	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Jednotka
Počet plynových hořáků		4	5	5	
Energetická účinnost zadního pravého hořáku	EE plynový hořák	59,7	59,7	59,7	%
Energetická účinnost předního pravého hořáku	EE plynový hořák	59,7	59,7	59,7	%
Energetická účinnost předního pravého hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	%
Energetická účinnost zadního levého hořáku	EE plynový hořák	57,4	57,4	57,4	%
Energetická účinnost středního hořáku	EE plynový hořák	-	54,5	54,5	%
Energetická účinnost předního středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	%
Energetická účinnost zadního středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	%
Energetická účinnost levého hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	%
Energetická účinnost plynové varné desky	EE plynová varná deska	58,9	57,8	57,8	%

Za účelem specifikace vlastností výrobku byly měření a výpočty určeny níže uvedenou normou v souladu s požadavky na ekodesign.

EN 30-2-1

Hodnoty účinnosti výrobku

Na základě požadavků na ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie podle směrnice č. 2009/125/ES uvádíme níže uvedené informace o výrobku souběžně s nařízením Evropské komise č. (EU) č. 66/2014 s ohledem na požadavky na ekodesign pro domácí varné desky.

Informace o domácích plynových varných deskách

Značka	FRANKE						
Typ varné desky	Vestavná plynová varná deska						
Model - označení		sklo	sklo	sklo	sklo	sklo	
		FHNG 302 2G BK C	FHNG 604 4G BK C	FHNG 604 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C	FHNG 905 4G TC BK C	
	Symbol	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Jednotka
Počet plynových hořáků		2	4	4	5	5	
Energetická účinnost zadního pravého hořáku	EE plynový hořák	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Energetická účinnost předního pravého hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	-	-	%
Energetická účinnost předního pravého hořáku	EE plynový hořák	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Energetická účinnost zadního levého hořáku	EE plynový hořák	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Energetická účinnost středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	53,7	53,7	%
Energetická účinnost předního středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	-	-	%
Energetická účinnost zadního středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	-	-	%
Energetická účinnost levého hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	-	-	%
Energetická účinnost plynové varné desky	EE plynová varná deska	58,1	59,4	58,9	58	58	%

Za účelem specifikace vlastností výrobku byly měření a výpočty určeny níže uvedenou normou v souladu s požadavky na ekodesign.

EN 30-2-1

Hodnoty účinnosti výrobku

Na základě požadavků na ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie podle směrnice č. 2009/125/ES uvádíme níže uvedené informace o výrobku souběžně s nařízením Evropské komise č. (EU) č. 66/2014 s ohledem na požadavky na ekodesign pro domácí varné desky.

Informace o domácích plynových varných deskách

50 mbar je hodnota účinnosti.

Značka	FRANKE				
Typ varné desky	Vestavná plynová varná deska				
Model - označení	sklo	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	
Počet plynových hořáků	Symbol	Hodnota	Hodnota	Hodnota	Jednotka
Energetická účinnost zadního pravého hořáku	EE plynový hořák	57,5	58,1	58,7	%
Energetická účinnost předního pravého hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	%
Energetická účinnost předního pravého hořáku	EE plynový hořák	-	60,1	58,9	%
Energetická účinnost zadního levého hořáku	EE plynový hořák	-	54,0	58,7	%
Energetická účinnost středního hořáku	EE plynový hořák	54,4	-	-	%
Energetická účinnost předního středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	%
Energetická účinnost zadního středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	%
Energetická účinnost levého hořáku	EE plynový hořák	-	-	-	%
Energetická účinnost plynové varné desky	EE plynová varná deska	55,9	57,4	58,7	%

Za účelem specifikace vlastností výrobku byly měření a výpočty určeny níže uvedenou normou v souladu s požadavky na ekodesign.

EN 30-2-1

Hodnoty účinnosti výrobku

Na základě požadavků na ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie podle směrnice č. 2009/125/ES uvádíme níže uvedené informace o výrobku souběžně s nařízením Evropské komise č. (EU) č. 66/2014 s ohledem na požadavky na ekodesign pro domácí varné desky.

Informace o domácích plynových varných deskách

Značka	FRANKE			
Typ varné desky	Vestavná plynová varná deska			
Model - označení		nerez	nerez	
Symbol	Hodnota	Hodnota	Jednotka	
Počet varných zón a/nebo hořáků	1	1		
Topná technologie (včetně indukčních varných zón a hořáků, sálavých varných zón, litinových plotýnek)	Litinové plotýnky	Litinové plotýnky		
Průměr použitelných povrchů elektrických varných zón a/nebo míst pro kulaté varné zóny (zaokrouhleno na přibl. 5 mm)	Ø	14,5	14,5	cm
Šířka a délka použitelných povrchů elektrických varných zón nebo místa pro nekulaté varné zóny nebo místa (zaokrouhleno na 5 mm v blízkosti)	D ŠW	-	-	cm
Spotřeba energie na elektrickou varnou zónu/hořák v kg	EE elektrický sporák	205	205	Wh/kg
Počet plynových hořáků		3	3	
Energetická účinnost zadního pravého hořáku	EE plynový hořák	58,1	60,1	%
Energetická účinnost předního pravého hořáku	EE plynový hořák	-	-	%
Energetická účinnost předního pravého hořáku	EE plynový hořák	60,1	60,1	%
Energetická účinnost zadního levého hořáku	EE plynový hořák	-	-	%
Energetická účinnost středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	%
Energetická účinnost předního středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	%
Energetická účinnost zadního středního hořáku	EE plynový hořák	-	-	%
Energetická účinnost levého hořáku	EE plynový hořák	-	-	%
Energetická účinnost plynové varné desky	EE plynová varná deska	59,1	60,1	%

Za účelem specifikace vlastností výrobku byly měření a výpočty určeny níže uvedenou normou v souladu s požadavky na ekodesign. EN 30-2-1



PT

MODEL

Instruções para instalação e utilização Placa encastrada

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

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

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

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

Índice

Índice	3
Avisos gerais	4
Modelos e Painel de controlo.....	7
Modelos e Painel de controlo.....	8
Introdução	10
Utilização.....	10
Posicionamento correto das coroas dos queimadores.....	11
Dispositivo de combate a incêndio (FFD)	11
Utilizar o disco de aquecimento	12
Razões para danos e quebra do vidro.....	14
Utilizar o queimador para wok	14
Utilizar as grelhas e recomendações	15
Limpeza e cuidados com a placa	17
Serviços pós-venda	18
Instalação	18
Informações sobre a instalação do equipamento.....	18
Ligar a mangueira de gás.....	21
Ligação elétrica	22
Ligação de gás	23
Ajustar a para diferentes tipos de gás	24
Dados técnicos.....	25
Valores de eficiência do produto.....	27
Valores de eficiência do produto.....	28
Valores de eficiência do produto.....	29
Valores de eficiência do produto.....	30
Valores de eficiência do produto.....	31

Avisos sobre a segurança

Consulte o fornecedor da assistência autorizada se encontrar alguma das situações seguintes após desembalar o produto.



- Se julgar que falta alguma peça,
- Se o cabo elétrico estiver danificado,
- Se não tiver informações suficientes sobre o funcionamento do produto.

Este produto está definido para 220-240/50-60 Hz.

Avisos gerais

Para assegurar que este eletrodoméstico seja eficiente e seguro, consultem unicamente o fornecedor de assistência técnica autorizado;

- **Solicite que apenas sejam utilizadas peças sobresselentes originais.**
- **Este produto foi concebido para utilização doméstica; não é destinado para uso profissional. Não tente modificar as suas funcionalidades.**
- **Os símbolos dos países para os quais os produtos serão enviados e onde serão utilizados estão indicados nos rótulos de características.**
- **O sistema elétrico do produto está sob garantia apenas se o produto possui uma ligação à terra, conforme estipulado por lei.**
- **Se o cabo ou a ficha estiver danificada, obtenha um/a novo/a junto ao fornecedor e substitua o cabo/ficha danificado/a pelo/a novo/a. Isso deve ser feito por pessoas qualificadas.**
- **Não toque as grelhas da placa, onde se realiza o cozimento. Estas podem estar muito quentes. Mantenha as crianças longe das grelhas e utilize as grelhas unicamente para cozinhar. Não as utilize para quaisquer outros propósitos.**
- **Este produto pode ser utilizado apenas para cozinhar. Não o utilize para outros fins, tais como o aquecimento da sala.**
- **Se houver algum problema com o funcionamento do produto antes ou depois de qualquer processo de manutenção, desligue-o da fonte de alimentação elétrica.**
- **Quando o produto não estiver em utilização, certifique-se de que os botões estão na posição off (desligado).**
- **Não passe a mangueira de gás ou o cabo de alimentação pelas partes aquecidas do produto.**

- Mantenha materiais combustíveis e inflamáveis longe do produto.
- Se não estiver a utilizar o seu produto, coloque todos os botões na posição “OFF” e então desligue a torneira de alimentação.
- Não deixe a placa sem vigilância quando estiver a ser utilizada e verifique-o em intervalos frequentes.
- Nas placas de vidro, se este vidro apresentar rachaduras e/ou quebras, desligue o produto para evitar choque elétrico e contacte o fornecedor de assistência técnica autorizado.
- Não coloque objetos cortantes sobre a chapa.
- Não aqueça latas fechadas ou frascos de vidro.
- Não coloque panelas ou recipientes vazios sobre as zonas de cozimento em funcionamento. A superfície de vidro pode ser danificada.
- Como a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com o produto.
- Este produto pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos, e por pessoas que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta experiência e conhecimento, na condição de que utilizem o produto de forma segura, sempre supervisionadas e informadas sobre os possíveis perigos.

As figuras incluídas neste manual são apenas para fins esquemáticos e podem não corresponder exatamente ao seu produto.

- Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Estes valores podem variar de acordo com a utilização do produto e com as condições ambientais.

AVISO:

O produto ou as suas partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Não toque nas partes aquecidas.

Crianças com menos de oito anos de idade não devem utilizar o produto sem a presença dos seus familiares.



Partes que crianças não devem tocar:

- O produto e os seus controlos em geral,
- Materiais de embalagem (sacos de plástico, espuma de poliestireno, pregos, etc.).
- O produto pode estar muito quente durante e após a sua utilização;
- Produto não utilizado (no caso, devem ser tomadas medidas contra as partes que possam representar um risco).

Evite fazer o seguinte

- Tocar o produto com partes do seu corpo molhadas,
- Utilizar o produto descalço,
- Puxar o produto em si ou pelo cabo de alimentação para o desligar,
- Executar processos inadequados e perigosos,
- Deixar os cabos de outros aparelhos elétricos em contato com as partes quentes do produto,
- Expor o produto às condições atmosféricas,
- Utilizar o produto como um suporte para se apoiar,
- Deixar líquidos inflamáveis perto do produto,
- Utilizar adaptadores, multiplicadores de fichas e/ou cabos de extensão,
- Entregar as tarefas de instalação e reparação a pessoas não qualificadas.

O que fazer se sentir cheiro a gás

- Não use fogo. Não fume. Não utilize os botões/teclas de qualquer aparelho elétrico.
- Não use o telefone fixo ou telemóvel.
- Desligue todas as válvulas de produtos alimentados por gás e dos contadores de gás.
- Abra as portas e as janelas.
- Se ainda sentir cheiro a gás, saia imediatamente de casa.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar em casa até que seja seguro fazê-lo.

Importante

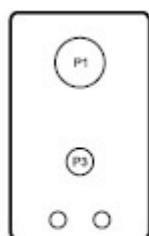
- Não coloque panelas deformadas ou desequilibradas sobre o queimador, uma vez que podem cair ou derramar.
- Se o produto tiver uma tampa, certifique-se que todos os queimadores arrefeceram antes de a fechar.
- Não desligue a torneira de alimentação quando a placa estiver em funcionamento.
- Antes da instalação, certifique-se que as condições de distribuição do gás estão em conformidade com as indicadas no produto. O gás a ser utilizado é do tipo indicado na rótulo de características localizado na parte inferior do produto.
- Este produto não está ligado a um dispositivo que permita a descarga dos produtos da combustão, mas deve ser instalado e ligado de acordo com as leis aplicáveis.
- As placas a gás geram calor e humidade no ambiente onde estão instaladas. Certifique-se de que o cômodo é bem ventilado; mantenha aberturas de ventilação natural ou instale um aparelho de ventilação mecânica (exaustor com tubo de escape). A utilização intensiva do produto por um longo período de tempo exige uma ventilação auxiliar;

Por exemplo, abrir uma janela, utilizar uma ventilação mais eficiente ou reforçar o sistema de ventilação mecânica, se houver.

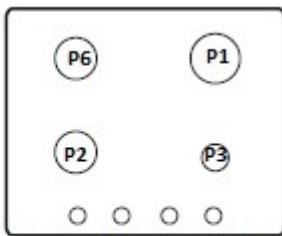
O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos resultantes das condições seguintes.

Instalação incorreta ou utilização fora de propósito, incorreta e inadequada.

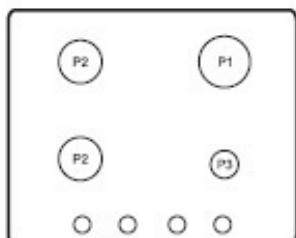
Modelos e Painel de controlo



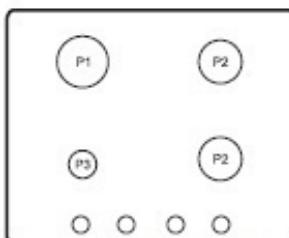
FHNG 302 2G BK C
FHNL 302 2G XS C



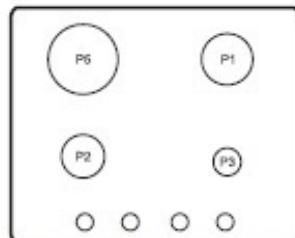
FHNL 604 3G TC XS E



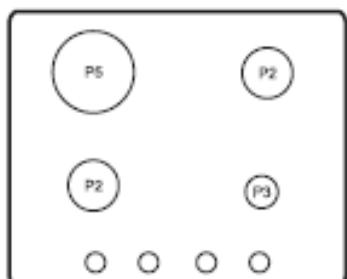
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



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



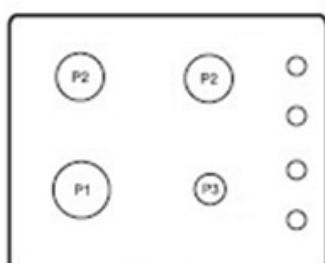
FHNG 604 3G 1E BK C



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) Queimador rápido

P3) Queimador auxiliar

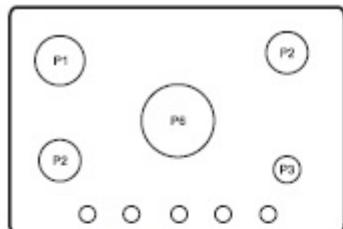
P5) Disco de aquecimento
de ø 145

P2) Queimador semi-rápido

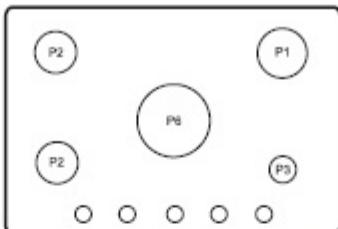
P4) Disco de aquecimento de ø 180

P6) Queimador rápido para
Wok

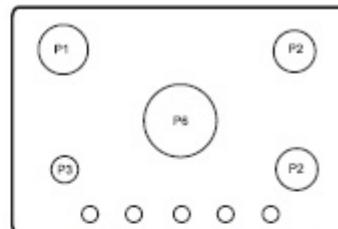
Modelos e Painel de controlo



FHNL 705 4G TC XS E



FHNG 705 4G TC BK C



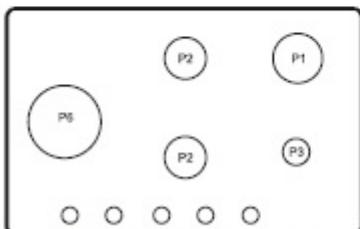
FHNS 705 4G TC WH C

FHNS 705 4G TC BK C

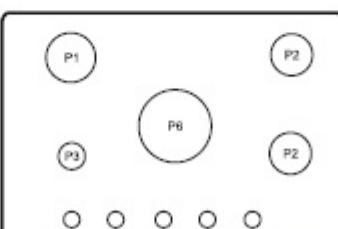
FHNS 705 4G TC GR C

FHNS 705 4G TC BR C

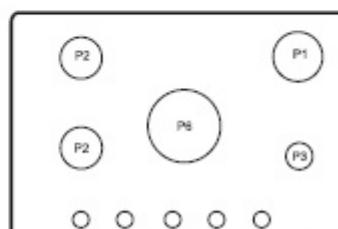
FHNS 705 4G TC CR C



FHNL 905 4G TC XS C



FHNS 905 4G TC BK C



FHNG 905 4G TC BK C

P1) Queimador rápido

P3) Queimador auxiliar

P5) Disco de aquecimento
de ø 145

P2) Queimador semi-rápido

P4) Disco de aquecimento de ø 180

P6) Queimador rápido para
Wok

	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 queimadores da placa	2 queimadores a gás	4 queimadores a gás	3 queimadores a gás 1 queimador para wok	3 queimadores a gás 1 Disco de aquecimento	4 queimadores a gás 1 queimador para wok	3 queimadores a gás 1 Disco de aquecimento	3 queimadores a gás 1 queimador para wok	2 queimadores a gás 1 queimador para wok	
Queimador Auxiliar (A) (1 kW)	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1	x1
Queimador Normal (SR) (1.75 kW)	-	x2	x2	x1	x2	x2	x2	x1	-
Queimador Potente (R) (3 kW)	x1	x1	-	x1	x1	-	x1	x1	x1
Queimador Potente (R) (2,5 kW)	-	-	x1	-	-	-	-	-	-
Queimador Potente (R) (3,3 kW)	-	-	-	-	-	-	-	x1	-
Queimador para wok (3,8 kW)	-	-	-	-	x1	-	-	-	x1
Queimador Ceran	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Disco de aquecimento	-	-	-	1500 W	-	-	1500 W	-	-
Potência total	4 kW	7,5 kW	7 kW	7,25 kW	11,3 kW	6 kW	9,05 kW	7,8 kW	
Consumo de gás G20-20 mbar	381 l/h	715 l/h	667 l/h	548 l/h	1077 l/h	429 l/h	863 l/h	743 l/h	
Consumo de gás 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 gás 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 do gás	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Classe de instalação	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Fornecimento elétrico	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz	220-240 V AC 50-60 Hz
Segurança de desligamento do gás	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Cabo de alimentação	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Ignição eletrónica	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Dimensões do Produto	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 580x510mm	FHNS 603 2G TC BK C FHNS 603 2G TC WH C 590x520 mm

Introdução

Obrigado por preferir este produto Franke. Recomendamos que leia cuidadosamente os avisos e recomendações contidas no manual do utilizador antes de usar o produto. Desta maneira, poderá utilizá-lo de forma eficiente e conservar o produto por mais tempo.

Este equipamento deve ser instalado em locais bem ventilados, em conformidade com a legislação aplicável. Leia as instruções antes de instalar ou utilizar o produto. Mantenha este manual de utilizador em local seguro para uso futuro.

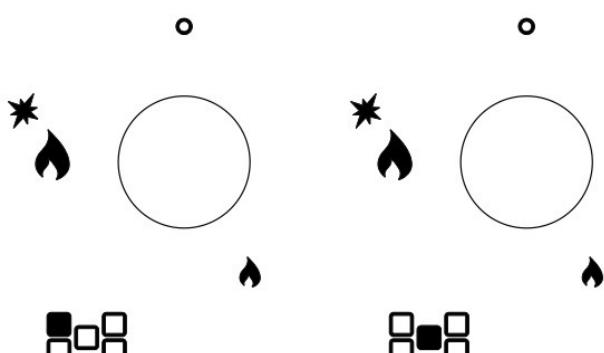
Utilização

Acender os queimadores

Nestes modelos, o mecanismo de ignição e o dispositivo de segurança são colocados juntos no botão.

Siga os seguintes passos para acender o queimador.

1. Rode o botão de pré-selecionado (manípulo).
2. Mantenha-o pressionado por $\frac{3}{4}$ segundos para acender o gás que sai do queimador com faíscas e para aquecer o termopar (acoplador térmico).
3. Solte o botão após $\frac{3}{4}$ segundos e rode o botão no sentido anti-horário para ajustar a chama como pretender. Se a chama apagar-se, rode o botão para a posição off (desligado) e repita o mesmo processo.



Ponto redondo
Ícone do
isqueiro
Chama grande
Chama pequena

○ Torneira desligada
* Isqueiro
Flame Capacidade máxima
Flame Capacidade

Utilizar as chamas

Para economizar gás e obter os melhores resultados, recomendamos que utilize tachos ou panelas adequadas para o diâmetro dos queimadores, a fim de evitar que as chamas atinjam as laterais do tacho ou panela.

Para queimadores próximos dos botões, não utilize tachos ou panelas com diâmetros maiores do que os valores indicados, para evitar o sobreaquecimento dos botões.

Diâmetros adequados para os tachos/panelas

Queimador	Ø dos diâmetros dos tachos/panelas
Queimador pequeno	De ø 12 a ø 16
Queimador médio	De ø 14 a ø 20
Queimador grande	De ø 18 a ø 24
Queimador para wok	De ø 22 a ø 26
Disco de aquecimento	De ø 14 a ø 18

Posicionamento correto das coroas dos queimadores

As grelhas e coroas dos queimadores devem ser posicionadas corretamente para a placa funcionar com eficiência. (Figura 1)

O tubo de ignição e as partes do queimador, que estão relacionados com a função de ignição, devem estar sobretudo ser muito bem posicionados sobre um determinado lugar.

Certifique-se de que a chama é azul e não há ruído. Se a chama for amarela ou houver ruído durante a primeira ignição, desligue a placa e verifique se os queimadores estão totalmente encaixados. Consulte o fornecedor da assistência técnica autorizado se a situação não se alterar.

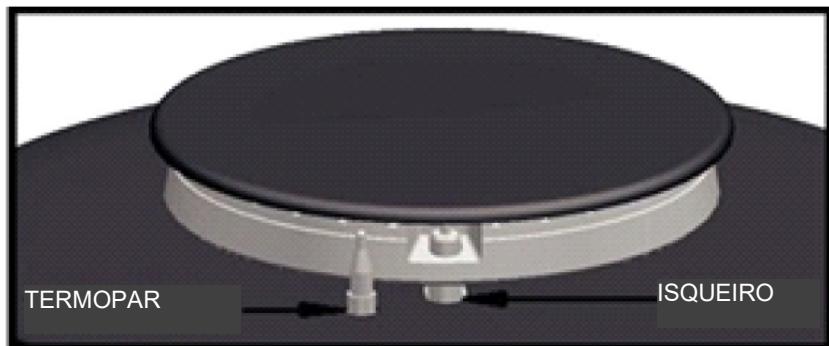


Figura 1

Dispositivo de combate a incêndio (FFD)

Todos os queimadores da sua placa são equipados com um dispositivo de falha de chama contra o risco de apagamento por qualquer motivo (inundações, ventos, etc.). Se a chama do queimador apagar-se quando o botão do queimador estiver ligado, o sistema interrompe o fornecimento de gás para o queimador, evitando que o ambiente fique contaminado com gás. Quando o queimador for desligado por motivos de segurança, rode o botão do queimador da

placa para posição off (desligado) e aguarde pelo menos 60 segundos para repetir o procedimento de acendimento. Repita o procedimento de acendimento após 60 segundos.

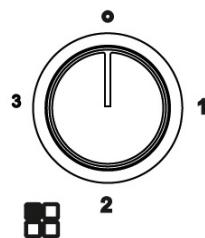


Utilizar o disco de aquecimento

Avisos

Antes de utilizar o disco de aquecimento logo após a instalação da placa, ajuste a placa para o mais alto nível e aguarde 5 minutos para colocar algum tacho/panela sobre a mesma. Durante este período, a placa pode exalar algum fumo ou odor; isso é normal. Estes irão desaparecer após a utilização. Exceto para o primeiro processo de aquecimento, não funcione o disco de aquecimento sem algum tacho/panela sobre ele. Utilize tachos/panelas com bases totalmente plana, de espessura com tamanho semelhante à parte de aquecimento. Nunca utilize tachos/panelas com bases menores. Certifique-se que os líquidos não escorram para o disco e não coloque tachos/panelas molhadas sobre ele. Assegure-se que produtos ácidos (por exemplo, vinagre, sal, sumo de limão) não entrem em contato com o disco. Não utilize objetos pontiagudos, como espátulas, para limpar as partes em alumínio ou os pontos de junção das superfícies de vidro e metal sobre a placa.

Utilização



Botão de controlo de potência 3+1

O disco de aquecimento é comandado através de um botão com o qual pode selecionar a potência adequada para o alimento que pretende cozinhar.

Para ligar o disco:

Considerando-se o tipo de cozimento e a quantidade de alimentos cozinhados, e utilizando a tabela abaixo, rode o botão de controlo para a esquerda para o ajustar para a posição

adequada ao alimento que pretende cozinhar. A luz indicadora vermelha acenderá quando o botão estiver ajustado para qualquer posição que não seja a posição off.

Para desligar o disco: Rode o botão de controlo para a posição "0". A luz indicadora apagar-se-á.

Botão de controlo de potência 3+1

1	 Baixa	"Keep warm" (Manutenção do calor)
2	 Médio	Cozimento e aquecimento rápido
3	 Grande	Fritura

Os ajustes recomendados são para fins de orientação. Deve aumentar a potência nos seguintes casos:

- Quando estiver a cozinhar com uma elevada quantidade de líquido
- Para grandes doses
- Quando for cozinhar com tachos/panelas sem tampa

Recomendações

Se a superfície dos discos de aquecimento sofrerem desgaste devido a um longo tempo de utilização, use algumas gotas de óleo ou outros produtos de limpeza disponíveis comercialmente para os limpar.

É recomendável ajustar o botão de controlo para o nível mais alto no início do processo de cozimento e cozinhar os alimentos em níveis intermédios, dependendo das características e da quantidade dos mesmos.

Nunca utilize, sob nenhuma circunstância, a placa elétrica sem um tacho/panela adequado. Isso poderá causar incêndio, especialmente se o processo de cozimento demorar um longo tempo.

Tome todas as medidas para impedir o escorrimento de líquidos sobre o disco de aquecimento quando este estiver quente.

***Utilize panelas que tenham um fundo plano com um diâmetro adequado, que cubra toda a superfície do disco de aquecimento.**

Posição do botão	Medidas de cozinha
0	Desligado
1	Para derreter (manteiga, chocolate, etc.) Para manter as refeições quentes e aquecer líquidos.
2	Para aquecer sobras, fazer molhos e cremes, preparar refeições em fogo brando como massas, sopas, arroz, bifes e batatas fritas.
3	Para fritar carne e peixe, preparar batatas e refeições bem cozidas, fritar rapidamente os ingredientes e preparar carne bem-passada.

Razões para danos e quebra do vidro

- 1.** Impactos e/ou resíduos, riscos profundos por qualquer razão.
 - 2.** Possíveis impactos sobre as extremidades do vidro da placa ao depositar tachos/panelas
 - 3.** Líquidos frios derramados sobre o vidro, derramamento de alimentos contendo açúcar e alcalina durante o processo de cozimento
 - 4.** A chama que se move para trás por qualquer motivo e entra em contacto com o vidro (isto é devido ao facto de que os queimadores e as coroas dos queimadores foram removidos durante a limpeza, mas não instalados corretamente de volta)
 - 5.** Utilização de tachos/panelas com diâmetros maiores do que os recomendados no manual do utilizador
- Tachos/panelas maiores farão com que o alimento aqueça mais do que é habitual e assim, o tacho/panela refletirá mais calor no vidro.
- 6.** Utilização de placas, tachos, panelas, frigideiras, etc. perfurados sobre a placa de vidro. A utilização desses produtos faz com que os sucos dos ingredientes pinguem no vidro através dos orifícios, criando um efeito de choque no vidro quente.

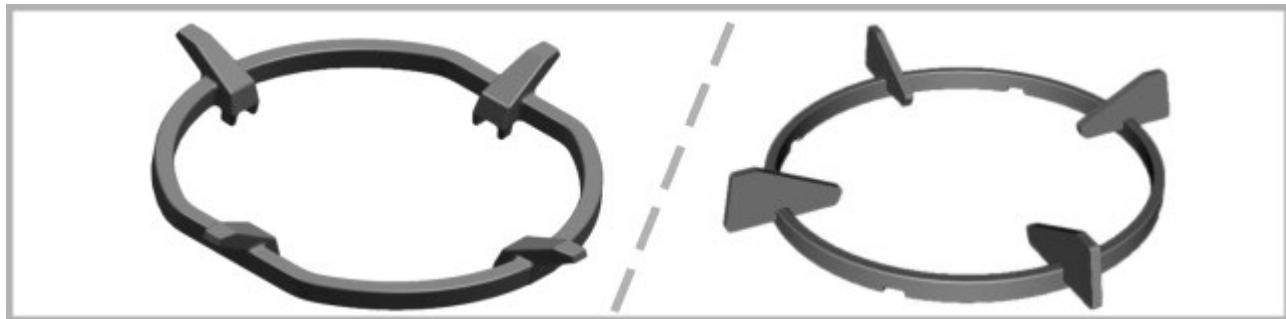
AVISO:

Se o vidro quebrar, desligue todos os queimadores e elementos de aquecimento elétricos e retire a ficha do equipamento da tomada.

Não toque nas superfícies quentes do equipamento.

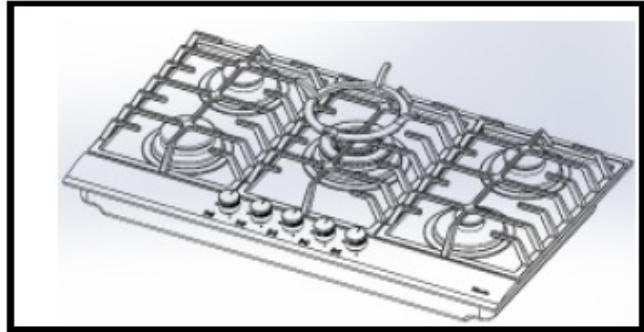
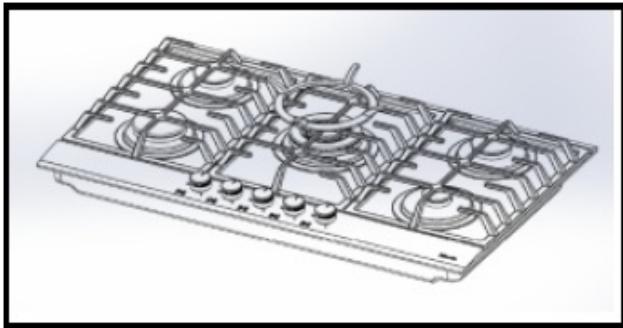
Não utilize o equipamento.

Utilizar o queimador para wok



O queimador triplo de 3,8 kW em nossos produtos de 70 cm e 90 cm podem também ser utilizados como um queimador para wok. Quando utilizar o queimador para wok com uma frigideira Wok, é obrigatório usar o adaptador para WOK (acessório). O vendedor ou o fabricante não pode ser responsabilizado por danos materiais ou não materiais resultantes da queda da frigideira Wok ou situações semelhantes.

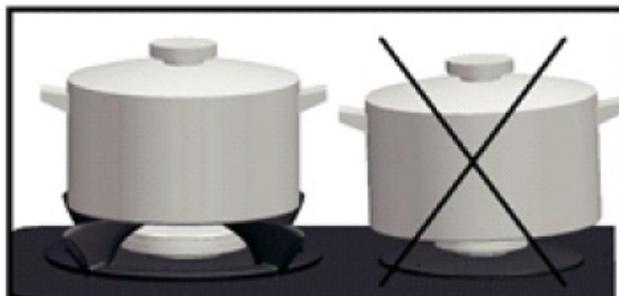
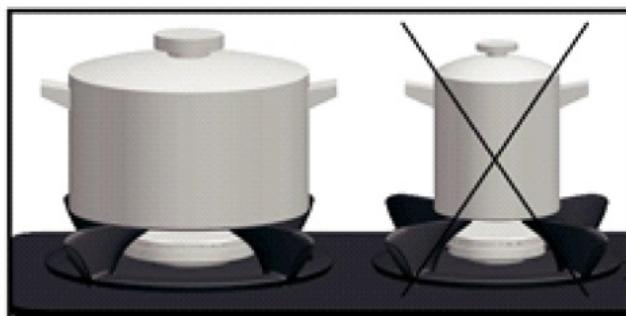
Pode obter o seu acessório WOK junto aos fornecedores de assistência técnica autorizados e pontos de venda Franke/Dominox.



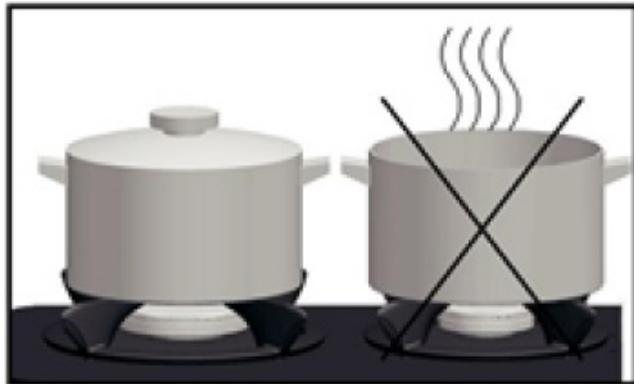
Utilizar as grelhas e recomendações

As grelhas de tachos/panelas na placa foram concebidas para uma utilização segura da placa. Antes de utilizar o seu produto, certifique-se que as grelhas estão colocadas corretamente e se os pés de borracha estão completos.

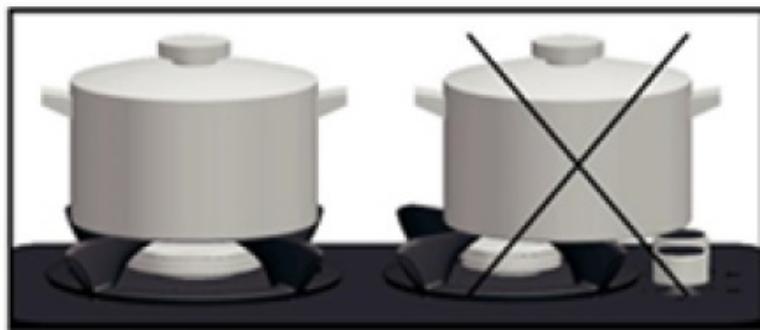
- Não utilize tachos/panelas com fundos danificados. Estes podem causar desequilíbrio das grelhas.



- Não coloque os tachos/panelas diretamente sobre as coroas dos queimadores. Você deve utilizar as grelhas.



- Não cozinhe sem tampas ou com tachos/panelas parcialmente fechados, para evitar a perda de energia.



- Centre o tacho/panela sobre o queimador. Tachos/panelas pousados sem centrar podem virar.
- Não coloque tachos/panelas grandes ao lado do botão. Caso contrário, os botões podem ficar danificados. Não bata os tachos/panelas nas grelhas.
- Certifique-se de que o tabuleiro do queimador não seja atingido. Não coloque objetos pesados sobre o tabuleiro.
- Não aqueça os tachos/panelas vazios. Caso contrário, o fundo do tacho/panela pode ficar deformado. O calor acumulado no fundo pode danificar a superfície do tabuleiro do queimador.
- Não verta líquidos frios sobre a superfície de vidro ou sobre os queimadores quando a superfície estiver quente.
- Não coloque objetos cortantes sobre a chapa.
- Não utilize tachos/panelas que direcionam o calor e excesso para a superfície inferior.
- Nunca tente usar água para extinguir um possível incêndio. Desligue o fogão da tomada e extingua o incêndio com um cobertor anti-fogo ou outro material que possa evitar o contacto com o ar.
- Este equipamento não pode ser ligado através de um temporizador ou por telecomando.

Aviso:



- * Já que a temperatura dos queimadores aumentará durante a utilização, não deixe o produto sozinho na cozinha quando estiver em uso e não permita que as crianças se aproximem do equipamento.
- * Quando estiver a cozinhar com óleo ou gordura, não deixe a comida sem vigilância para evitar o risco de chamas.
- * Não deixe materiais inflamáveis perto da placa quando esta estiver ativa.

Limpeza e cuidados com a placa

Observe o seguinte antes de os procedimentos de limpeza e cuidados.

Aviso: Antes de realizar qualquer tarefa de manutenção na placa, desligue sempre a ficha da placa da tomada ou desligue a alimentação de corrente elétrica.

- Para evitar riscos e desgaste, nunca use limpadores a vapor, esponjas de aço ou arame ou ácido muriático.
- Não coloque agentes ácidos ou alcalinos sobre a placa.
- Nunca use objetos pontiagudos, a fim de evitar danificar os vedantes entre a superfície da placa e o vitrocerâmico, ou entre a estrutura e o tampo de trabalho.
- Não utilize agentes de limpeza que contenham areia, alcalina, ácido, cloro, sprays para fogão, detergentes destinados apenas para máquinas de lavar louça.
- Não use detergentes para limpar o produto, uma vez que estes podem causar nódoas azuladas permanentes sobre as superfícies de vitrocerâmica.
- Utilize um pano húmido para limpar os resíduos de detergentes, concebidos especialmente para superfícies de vitrocerâmica nas áreas de cozimento.
- Depois de limpar o produto com um pano húmido, sempre seque-o cuidadosamente para evitar a formação de calcário.
- Se alimentos que contenham açúcar derramar/pingar sobre a placa, limpe imediatamente com uma esponja própria.
- Utilize um pano húmido para as nódoas maiores e uma escova própria para aquelas persistentes.
- Utilize algumas gotas de um detergente especialmente concebido para superfícies em vitrocerâmica e papel de cozinha ou um pano húmido para limpar a placa cuidadosamente.
- Se acidentalmente derramar açúcar ou deixar cair algum objeto em plástico/folha de alumínio sobre a placa quente, desligue a placa imediatamente.
- Todas as grelhas, coroas e anéis de chama podem ser limpos com água quente e sabão. Devem ser secados com cuidado depois.
- Certifique-se de que os locais por onde passa o gás estão perfeitamente limpos.
- A cor original das grelhas onde são pousados os tachos/panelas pode sofrer alteração com o passar do tempo devido ao calor. **NÃO LAVE AS GRELHAS NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA.**

Se o isqueiro não funcionar devido a sujidade: Limpe o isqueiro cuidadosamente com uma esfregona ou escova de arame, sem o remover e sem aplicar demasiada pressão.

Nota: Antes de limpar, certifique-se de que está desligado. Contacte o Agente de Assistência Técnica Autorizado se necessário.

Serviços pós-venda

Se você encontrar problemas durante o funcionamento normal, contacte um dos fornecedores de assistência técnica autorizados da Franke, constantes da lista em anexo.

Nunca consulte um serviço não autorizado.

Instalação

As tarefas de instalação tanto para o gás como para a eletricidade são explicados nas seções seguintes. Estas tarefas devem ser realizadas por pessoas qualificadas, de acordo com a lei aplicável. As tarefas realizadas por pessoas inexperientes podem acarretar riscos. O fabricante ou o vendedor não assume qualquer responsabilidade por lesões pessoais ou danos materiais resultantes do incumprimento destas instruções. Para a instalação de gás, devem ser observadas as normas/leis do país em que o equipamento será instalado. Portanto, antes de instalar o produto, certifique-se que as condições locais de fornecimento (tipo de gás e a pressão do gás) e os ajustes do produto são adequados.

As condições de ajuste deste produto estão indicadas no rótulo de características.

Preparar o móvel

Este manual destina-se a uma placa encastrada de Classe 3. Prepare a área de instalação com as dimensões mostradas nas Figuras 2 e 3. Arranje a melhor localização possível para que se possa abrir facilmente o produto no caso de algum problema. Certifique-se que a mangueira de gás da placa não entre em contacto com as bordas.

Instalar o equipamento no móvel

Depois de fazer as ligações, envolva as bordas da placa (como uma tira) com a espuma de epdm fornecida junto com as peças de instalação e encaixe-a. Aperte levemente o gancho de fixação e utilize uma faca curva para eliminar o excesso de espuma de epdm.

Deve-se usar luvas para evitar acidentes durante a instalação.

Informações sobre a instalação do equipamento

Aviso:

Este equipamento deve ser instalado em locais bem ventilados, em conformidade com a legislação aplicável. Leia as instruções antes de instalar ou utilizar o produto.

Aviso:

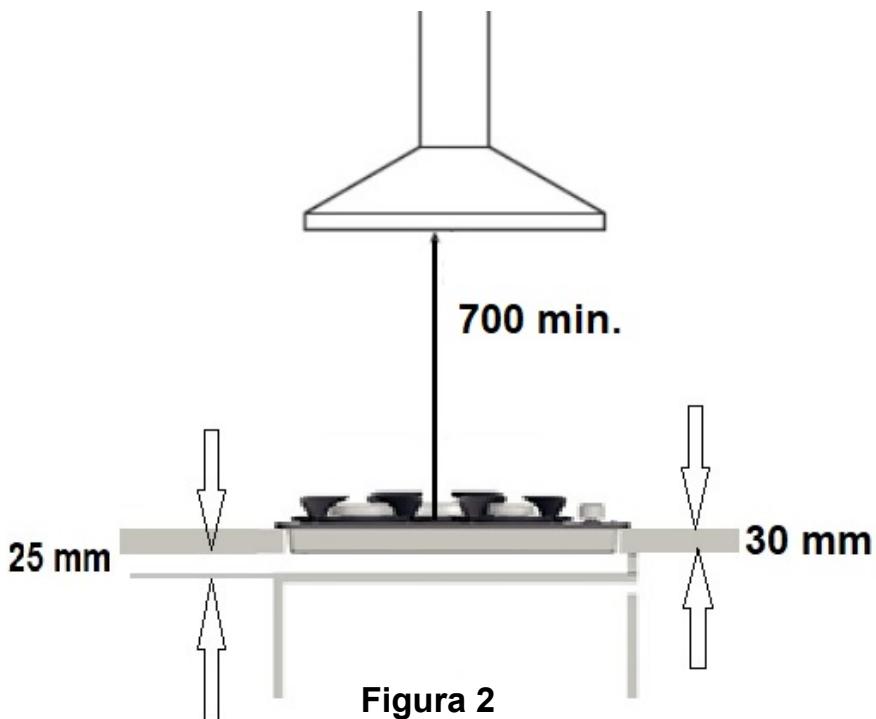
Este produto não está ligado a um sistema de descarga dos produtos de combustão.

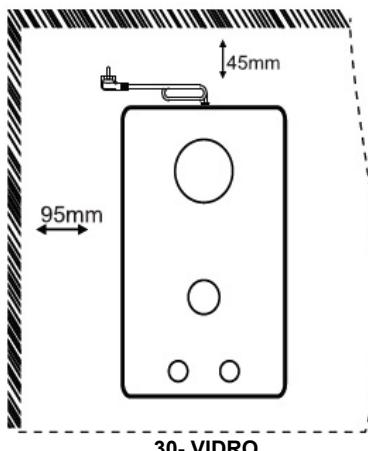
Este produto deve ser ligado e instalado em conformidade com as normas de

instalação aplicáveis. Deve-se prestar uma atenção especial aos requisitos referentes à ventilação.

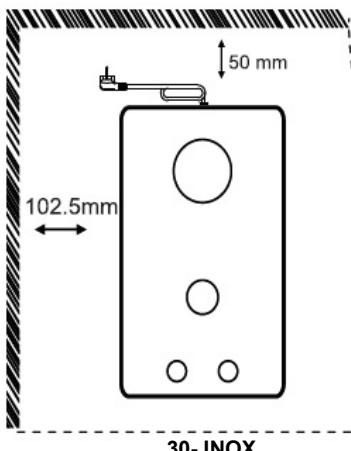
O instalador do equipamento tem de respeitar as regras e normas sobre ventilação e descarga dos gases de escape.

- A placa foi concebida para ser instalada sobre bancas padrão disponíveis no mercado.
- A espessura de trabalho deve ser superior a 30 mm, no mínimo.
- Os materiais utilizados no tampo e nas divisões sob o tampo devem ser resistentes a 100 °C, no mínimo.
- Deve ser deixada uma distância de segurança entre a placa e as paredes da cozinha.
- O recesso para a placa no tampo deve ser como aquele exibido na figura. (Figura 2/Figura 3)
- A distância entre a base da placa e a divisão deve ser de 25 mm no mínimo. (Figura 2)
- A distância entre o topo da placa e o outro aparelho (por exemplo, exaustor) deve ser de 700 mm, no mínimo. (Figura 2)
- Se for instalar uma placa de 60 cm sobre o topo de um forno encastrado que não possua um sistema de arrefecimento, é recomendável fazer uma abertura de ventilação de pelo menos 300 cm^2 para contar com uma circulação de ar adequada. Se for instalar uma placa de 75 cm ou 90, o forno deve possuir uma ventoinha de arrefecimento.

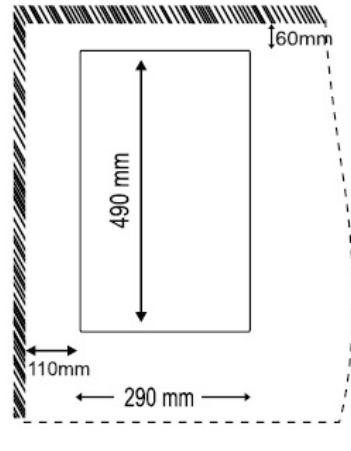




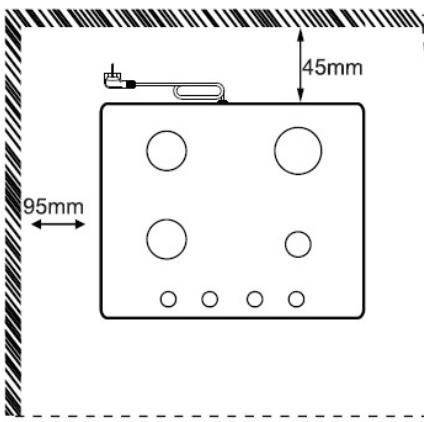
30- VIDRO



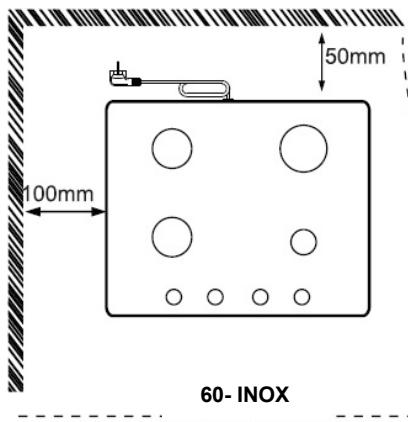
30- INOX



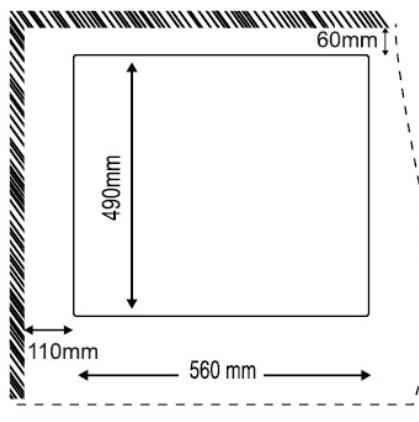
60- INOX



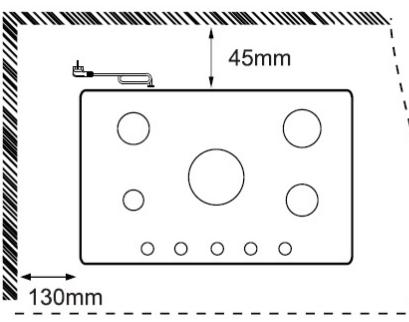
60- VIDRO



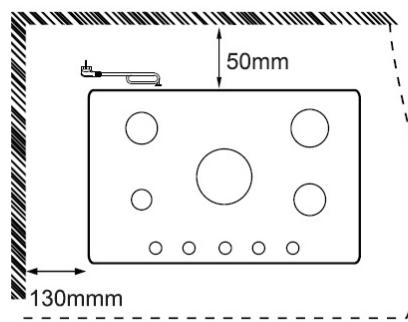
60- INOX



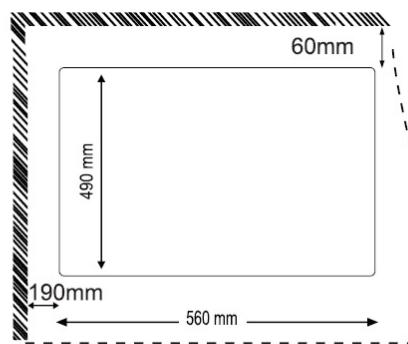
60mm



70- VIDRO



70- INOX



60mm

Figura 3

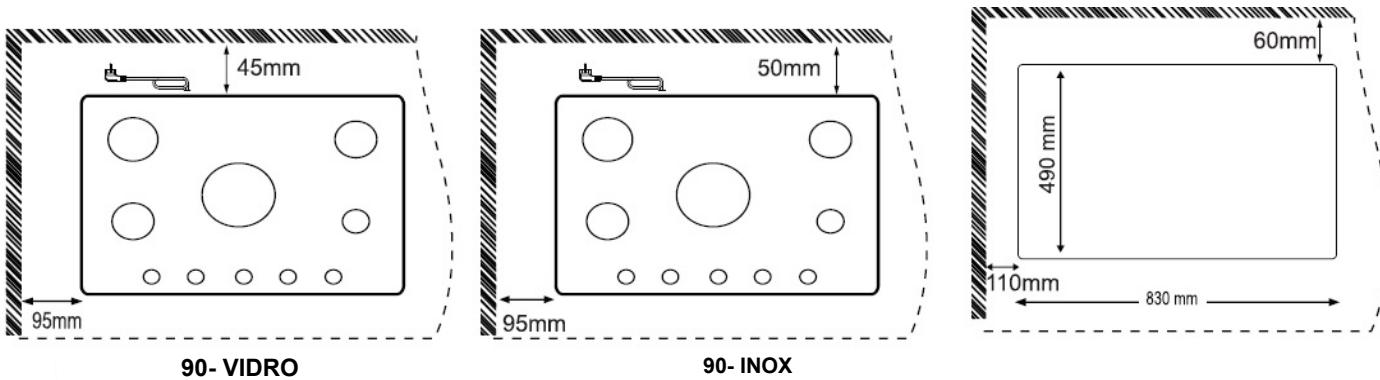


Figura 3

Ligar a mangueira de gás

Ligue o produto à mangueira de gás de acordo com a legislação aplicável e só depois de fazer os ajustes necessários para este tipo de equipamento a gás. Caso contrário, siga os passos descritos no parágrafo “substituir os injetores”. Para fornecimento de gás líquido, utilize controladores de pressão de acordo com as leis aplicáveis.

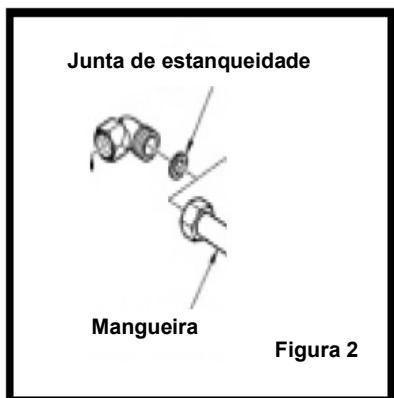


Figura 2

Aplique a junta, que é fornecida para garantir que a mangueira de gás seja encaixada firmemente. Deve observar as regras aplicáveis referentes a instalações de gás. Após efetuar a ligação, verifique se há algum vazamento utilizando água e sabão.

Ventilar a área

Conforme as regras/leis, certifique-se que há orifícios direcionados para o ambiente externo ou um tubo de ventilação que permita um fluxo de ar adequado.

Verifique se os orifícios:

1. Possuem uma seção de passagem de pelo menos 100 cm²;
2. Não podem ser obstruídos, quer a partir do interior como do exterior;
3. Não têm quaisquer anteparos para bloquear a passagem de ar;
4. São altos o suficiente para não forçar a descarga dos produtos da combustão.

Se os orifícios forem feitos na parede de um cômodo adjacente, este deve estar diretamente ventilado diretamente e não pode ser:

- i. Um quarto

- ii. Uma sala comum com a área de instalação
- iii. Uma sala onde haja risco de incêndio.

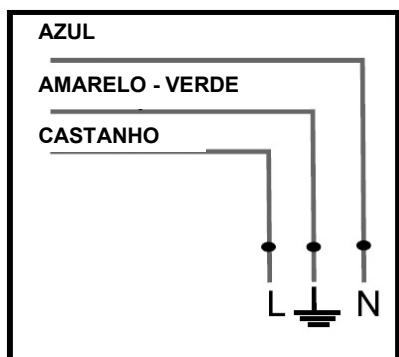
Antes de testar o produto, certifique-se que não há qualquer diminuição de pressão devido a um mau funcionamento de outro produto utilizado no cômodo onde os orifícios de ventilação estão presentes. Assegure a ventilação entre as duas áreas com aberturas de acesso contínuo, por exemplo, aumentando a distância entre a porta e o pavimento. A descarga os produtos de combustão deve ser efetuada através de um exaustor, para que possam ser descarregados diretamente ou através de uma chaminé/tubo.

Ligação elétrica

A placa Franke tem um cabo de alimentação de três pólos com um terminal livre. Se a placa for permanecer continuamente ligada à rede elétrica de alta tensão de categoria III, instale um dispositivo de corte, que seja concebido para interromper totalmente a corrente, na abertura entre os contactos. Verifique o seguinte.

- a.) A ficha e a tomada devem ser adequadas para a 16A;
- b.) Devem estar facilmente acessíveis e localizadas de maneira que nenhuma parte elétrica pode ser acedida ao se ligar/desligar o produto;
- c.) A ficha deve poder ser retirada sem forçar;
- d.) Se o produto for encastrado dentro de um móvel, ele não deve apertar a ficha quando o produto for ligado;
- e.) Não se deve ligar 2 equipamentos elétricos à mesma tomada ao mesmo tempo;
- f.) Se o cabo de alimentação tiver de ser substituído, deve ser utilizado um novo cabo do tipo H05VV-F com dimensões de 3x1.5 mm².
- g.) É necessário prestar atenção aos pólos de apoio dos terminais nulos. (Castanho = Fase, Azul=Neutro, Amarelo-Verde=Ligaçāo à terra)

Nota: Certifique-se que a sua ligação à corrente (tensão, potência máxima e valores da corrente) está em consonância com as características da sua placa Franke.



Se o cabo de alimentação ficar danificado, deve ser substituído por um cabo especialmente concebido ou um conjunto de cabos fornecidos pelo fabricante ou pelo fornecedor da assistência técnica autorizado.

Este produto contém ligação à terra apenas para finalidades funcionais.

Ligação de gás

Estas instruções são apenas para o pessoal qualificado e especializado. A instalação do equipamento deve estar em conformidade com as normas aplicáveis.

A ligação elétrica deve ser desligada antes de se iniciar qualquer procedimento.

Aviso: O tipo de gás e as condições de ajuste para este produto são indicados no rótulo de características.

Aviso: Antes de instalar o produto, certifique-se que as condições locais de fornecimento (tipo de gás e a pressão do gás) e os ajustes do produto são adequados.

A pessoa autorizada/prestador de serviço que irá fazer a instalação deve efetuar os ajustes e instalações conforme as leis de montagem aplicáveis no país em causa.

O tipo de gás a ser utilizado com a placa está indicado no rótulo de características que está no lado inferior da placa. Deve-se estabelecer a ligação ao fornecimento de gás principal ou à garrafa de gás somente após ter verificado se o equipamento foi ajustado para o respetivo tipo de gás. Se ajustado corretamente, verifique as instruções a seguir.

- Certifique-se de que os reguladores de GPL que irá utilizar para o produto são certificados como TSE e se têm uma pressão de saída de 300 mmSS (30 mbar).
- No caso de uma pressão de 500 mmSS (50 mbar), deve ser utilizado um regulador de GPL apropriado.
- A pressão do gás natural é de 200 mmSS (20 mbar). Consulte os nossos fornecedores de assistência técnica autorizados para conversão para gás natural. Utilize mangueiras, anilhas ou arruelas de estanqueidade que cumpram as normas nacionais.

Para alguns modelos, é fornecida uma junta cónica para instalação em alguns países onde a mesma é obrigatória. Neste caso, a junta cónica deve ser ligada à placa.

Se a placa for ligada ao fornecimento de gás através de uma mangueira flexível, o comprimento da mangueira deve ser de no máximo **120 cm**.

- A extremidade da ligação de entrada do gás deve ser posicionada de modo a permitir o livre movimento da ligação da mangueira flexível;
- A mangueira flexível a ser ligada não deve entrar em contacto com as partes móveis do local dedicado a uma unidade de alguma forma (por exemplo, uma gaveta), e não deve passar através de qualquer seção onde possa causar alguma obstrução.
- A menos que o fabricante recomende a utilização de uma mangueira flexível, não desmonte o produto para a ligação.

Antes de iniciar qualquer tarefa de instalação do gás, desligue o fornecimento de gás.

Estabeleça a ligação certificando-se que não há qualquer pressão sobre as mangueiras ou juntas de ligação da placa. Verifique se as mangueiras não se entrecruzam e causam alguma obstrução ou estão em contacto com arestas afiadas.

Certifique-se de que a mangueira de gás é uma TSE certificada e que não está a passar por áreas aquecidas.

OBSERVAÇÃO: Não exponha a mangueira de gás a cargas extras. Substitua a mangueira de gás da sua placa a cada 4 ou 5 anos, mesmo que não esteja danificada.

OBSERVAÇÃO: Após efetuar a ligação, utilize espuma de sabão para verificar se há vazamento nas mangueiras. Não use fogo.

Siga a ordem abaixo para a instalação.

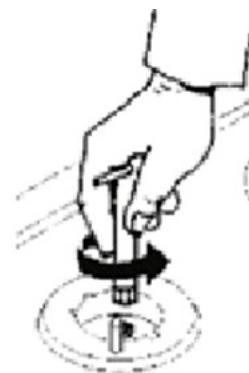
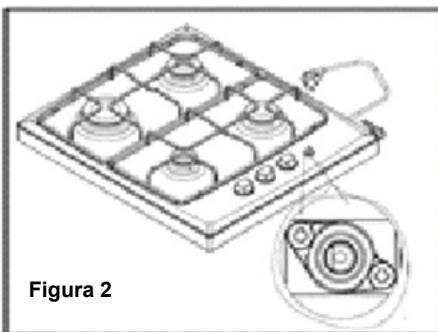
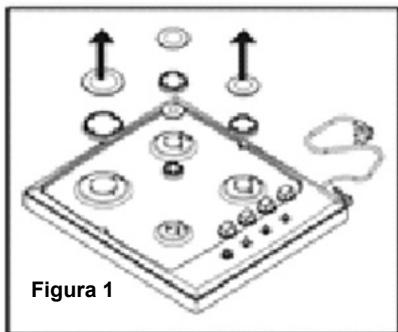
- 1.) Ligue o adaptador macho cilíndrico, o vedante, o adaptador fêmea cônico-cilíndrico ou cilíndrica-cilíndrico respetivamente.
- 2.) Com uma chave inglesa, aperte os pontos de ligação para posicionar as mangueiras.
- 3.) Com um tubo de cobre duro ou um tubo de aço flexível, encaixe a junta de carbono no fornecimento de gás principal.

Aviso: Utilize uma solução de água e sabão para verificar vazamentos nas mangueiras pela última vez e nunca use o fogo.

Ajustar a para diferentes tipos de gás

Estas instruções são apenas para o pessoal qualificado e especializado. A instalação do equipamento deve estar em conformidade com as normas aplicáveis.

Todos os procedimentos devem ser realizados com a ligação elétrica desligada.



- Para a conversão, remova as coroas dos queimadores e os anéis de chama da placa. Extraia os injetores de acordo com a figura acima e substitua-os por injetores de diâmetros adequados especificados no manual do utilizador.
- Remova os botões e os vedantes de borracha da placa e realize o procedimento utilizando a chave de fenda de precisão de maneira que esteja voltada para o parafuso de ajuste da válvula.
- Para ajustar a posição de chama baixa, rode o parafuso de ajuste do gás na válvula e ajuste o fluxo de gás para mínimo. Aplique o conjunto de queimadores do queimador ajustado, acenda o queimador e coloque o botão na posição mínima antes de efetuar este ajuste.

- O parafuso de regulação do fluxo deve ser desapertado quando as placas a GPL tiverem que ser convertidas para gás natural, e apertados quando as placas a gás natural tiverem que ser convertidas para GPL.
- Depois de converter a placa, encaixe os vedantes de borracha primeiro e, em seguida, os botões para concluir o procedimento.

Estas instruções devem ser aplicadas pelo fornecedor de assistência técnica autorizado. O produto deve ser instalado corretamente e em conformidade com as diretrivas aplicáveis.

A placa deve ser desligada da fonte de alimentação antes de se realizar qualquer procedimento. O rótulo de características da placa exibe o tipo de gás para o qual a placa foi concebida.

Após a montagem dos injetores, utilize sabão para verificar se há vazamento de gás. Para isso, aplique espuma no lado inferior dos injetores.

Coloque o seu dedo no injetor para bloquear a saída de gás e verifique se há bolhas no ponto de ligação do injetor.

Dados técnicos

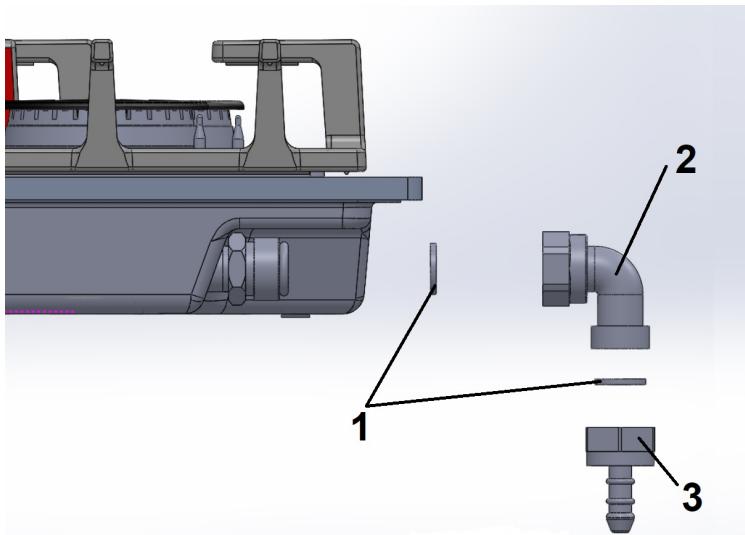
Informações técnicas sobre os queimadores a gás (G20-20 mbar) - (G30-30 mbar) - (G30-37 mbar)

Queimador A 1 kW	Queimador SR 1,75 kW	Queimador R 3 kW	Queimador para wok (2,5 kW) Ø 100	Queimador para wok (3,3 kW) Ø 100	Queimador para 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 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 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)

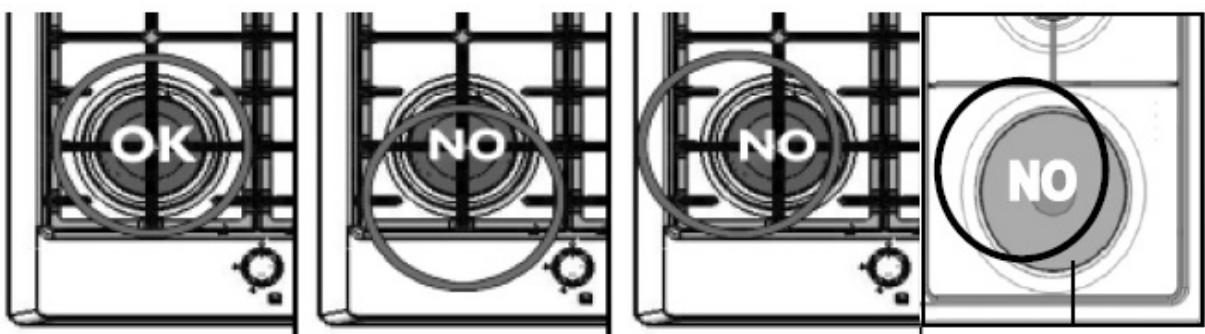
1. Junta da cabeça do cilindro/nitrilo

2. Cotovelo

3. Entrada da mangueira GPL



Ao efetuar a conversão de gás natural-GPL, utilize a entrada da mangueira de GPL exibida na figura para concluir a conversão.



Tachos/panelas com diâmetros maiores do que o indicado podem causar o sobreaquecimento do botão de ajuste, como exibido. A Franke não assumirá qualquer responsabilidade por danos resultantes de tal utilização incorreta.

Para queimadores próximos dos botões, não utilize tachos ou panelas com diâmetros maiores do que os valores indicados, para evitar o sobreaquecimento dos botões.

Valores de eficiência do produto

Com base nos Requisitos de design ecológico da Diretiva nº 2009/125/EC sobre produtos relacionados com eletricidade, a informação sobre o produto abaixo é dada em paralelo com o regulamento da Comissão da União Europeia (UE) nº 66/2014 que diz respeito aos requisitos de design ecológico para placas domésticas.

Informações sobre placas a gás domésticas

Marca	FRANKE					
Tipo de placa	Placa encastrada a gás					
Modelo		Inox	Inox	Inox	Inox	
Identificador		FHNL 604 4G XS E	FHNL 705 4G TC XS E	FHNL 905 4G TC XS C	FHNL 302 2G XS C	
	Símbolo	Valor	Valor	Valor	Valor	Unidade
Número de queimadores a gás		4	5	5	2	
Eficiência energética do queimador traseiro direito	Queimador a gás EE	58,1	60,1	58,1	-	%
Eficiência energética do queimador dianteiro direito	Queimador a gás EE	-	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador dianteiro direito	Queimador a gás EE	60,1	58,1	60,1	-	%
Eficiência energética do queimador traseiro esquerdo	Queimador a gás EE	60,1	60,1	60,1	-	%
Eficiência energética do queimador central	Queimador a gás EE	-	54,3	-	-	%
Eficiência energética do queimador central dianteiro	Queimador a gás EE	-	-	-	58,1	%
Eficiência energética do queimador central traseiro	Queimador a gás EE	-	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador esquerdo	Queimador a gás EE	-	-	54,3	-	%
Eficiência energética da placa a gás	Placa a gás EE	59,4	58,2	58,2	58,1	%

Com o objetivo de especificar as características do produto, as medições e os cálculos foram determinados pela norma apresentada abaixo, em conformidade com os requisitos de design ecológico. EN 30-2-1

Valores de eficiência do produto

Com base nos Requisitos de design ecológico da Diretiva nº 2009/125/EC sobre produtos relacionados com eletricidade, a informação sobre o produto abaixo é dada em paralelo com o regulamento da Comissão da União Europeia (UE) nº 66/2014 que diz respeito aos requisitos de design ecológico para placas domésticas.

Informações sobre placas a gás domésticas

Marca	FRANKE				
Tipo de placa	Placa encastrada a gás				
Modelo		vidro	vidro	vidro	
Identificador		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	
	Símbolo	Valor	Valor	Valor	Unidade
Número de queimadores a gás		4	5	5	
Eficiência energética do queimador traseiro direito	Queimador a gás EE	59,7	59,7	59,7	%
Eficiência energética do queimador dianteiro direito	Queimador a gás EE	59,7	59,7	59,7	%
Eficiência energética do queimador dianteiro direito	Queimador a gás EE	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador traseiro esquerdo	Queimador a gás EE	57,4	57,4	57,4	%
Eficiência energética do queimador central	Queimador a gás EE	-	54,5	54,5	%
Eficiência energética do queimador central dianteiro	Queimador a gás EE	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador central traseiro	Queimador a gás EE	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador esquerdo	Queimador a gás EE	-	-	-	%
Eficiência energética da placa a gás	Placa a gás EE	58,9	57,8	57,8	%

Com o objetivo de especificar as características do produto, as medições e os cálculos foram determinados pela norma apresentada abaixo, em conformidade com os requisitos de design ecológico.

EN 30-2-1

Valores de eficiência do produto

Com base nos Requisitos de design ecológico da Diretiva nº 2009/125/EC sobre produtos relacionados com eletricidade, a informação sobre o produto abaixo é dada em paralelo com o regulamento da Comissão da União Europeia (UE) nº 66/2014 que diz respeito aos requisitos de design ecológico para placas domésticas.

Informações sobre placas a gás domésticas

Marca	FRANKE						
Tipo de placa	Placa encastrada a gás						
Modelo	Identificador	vidro	vidro	vidro	vidro	vidro	
		FHNG 302 2G BK C	FHNG 604 4G BK C	FHNG 604 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C	FHNG 905 4G TC BK C	
	Símbolo	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Unidade
Número de queimadores a gás		2	4	4	5	5	
Eficiência energética do queimador traseiro direito	Queimador a gás EE	58,1	58,1	60,1	58,1	58,1	%
Eficiência energética do queimador dianteiro direito	Queimador a gás EE	-	-	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador dianteiro direito	Queimador a gás EE	-	60,1	60,1	60,1	60,1	%
Eficiência energética do queimador traseiro esquerdo	Queimador a gás EE	-	60,1	56,7	60,1	60,1	%
Eficiência energética do queimador central	Queimador a gás EE	-	-	-	53,7	53,7	%
Eficiência energética do queimador central dianteiro	Queimador a gás EE	-	-	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador central traseiro	Queimador a gás EE	-	-	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador esquerdo	Queimador a gás EE	-	-	-	-	-	%
Eficiência energética da placa a gás	Placa a gás EE	58,1	59,4	58,9	58	58	%

Com o objetivo de especificar as características do produto, as medições e os cálculos foram determinados pela norma apresentada abaixo, em conformidade com os requisitos de design ecológico.

EN 30-2-1

Valores de eficiência do produto

Com base nos Requisitos de design ecológico da Diretiva nº 2009/125/EC sobre produtos relacionados com eletricidade, a informação sobre o produto abaixo é dada em paralelo com o regulamento da Comissão da União Europeia (UE) nº 66/2014 que diz respeito aos requisitos de design ecológico para placas domésticas.

Informações sobre placas a gás domésticas

50 mbar é o valor da eficiência.

Marca	FRANKE				
Tipo de placa	Placa encastrada a gás				
Modelo	Símbolo	vidro	vidro	vidro	
		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	Unidade
Número de queimadores a gás		3	4	4	
Eficiência energética do queimador traseiro direito	Queimador a gás EE	57,5	58,1	58,7	%
Eficiência energética do queimador dianteiro direito	Queimador a gás EE	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador dianteiro direito	Queimador a gás EE	-	60,1	58,9	%
Eficiência energética do queimador traseiro esquerdo	Queimador a gás EE	-	54,0	58,7	%
Eficiência energética do queimador central	Queimador a gás EE	54,4	-	-	%
Eficiência energética do queimador central dianteiro	Queimador a gás EE	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador central traseiro	Queimador a gás EE	-	-	-	%
Eficiência energética do queimador esquerdo	Queimador a gás EE	-	-	-	%
Eficiência energética da placa a gás	Placa a gás EE	55,9	57,4	58,7	

Com o objetivo de especificar as características do produto, as medições e os cálculos foram determinados pela norma apresentada abaixo, em conformidade com os requisitos de design ecológico.

EN 30-2-1

Valores de eficiência do produto

Com base nos Requisitos de design ecológico da Diretiva nº 2009/125/EC sobre produtos relacionados com eletricidade, a informação sobre o produto abaixo é dada em paralelo com o regulamento da Comissão da União Europeia (UE) nº 66/2014 que diz respeito aos requisitos de design ecológico para placas domésticas.

Informações sobre placas a gás domésticas

Marca	FRANKE			
Tipo de placa	Placa encastrada a gás e elétrica			
Identificador do modelo			Inox	Inox
	Símbolo	Valor	Valor	Unidade
Número de zonas de cozimento e/ou queimadores		1	1	
Tecnologia de aquecimento (incluindo as zonas de cozimento por indução e os queimadores, as zonas de cozimento com dissipação de calor e as placas sólidas)		PLACA SÓLIDA	PLACA SÓLIDA	
Diâmetro das superfícies utilizáveis das zonas de cozimento elétricas e/ou áreas das zonas de cozimento redondas (a ser arredondado para 5 mm aproximadamente)	Ø	14,5	14,5	cm
Largura e comprimento das superfícies utilizáveis das zonas de cozimento elétricas ou áreas das zonas ou áreas de cozimento não redondas (a ser arredondado para 5 mm aproximadamente)	D W	-	-	cm
Consumo de energia por zona de cozimento/queimador em kg	Fogão elétrico CE	205	205	Wh/kg
Número de queimadores a gás		3	3	
Eficiência energética do queimador traseiro direito	Queimador a gás EE	58,1	60,1	%
Eficiência energética do queimador dianteiro direito	Queimador a gás EE	-	-	%
Eficiência energética do queimador dianteiro direito	Queimador a gás EE	60,1	60,1	%
Eficiência energética do queimador traseiro esquerdo	Queimador a gás EE	-	-	%
Eficiência energética do queimador central	Queimador a gás EE	-	-	%
Eficiência energética do queimador central dianteiro	Queimador a gás EE	-	-	%
Eficiência energética do queimador central traseiro	Queimador a gás EE	-	-	%
Eficiência energética do queimador esquerdo	Queimador a gás EE	-	-	%
Eficiência energética da placa a gás	Placa a gás EE	59,1	60,1	%

Com o objetivo de especificar as características do produto, as medições e os cálculos foram determinados pela norma apresentada abaixo, em conformidade com os requisitos de design ecológico. EN 30-2-1