



Manual de utilizare si instructiuni de instalare Plita incorporabila

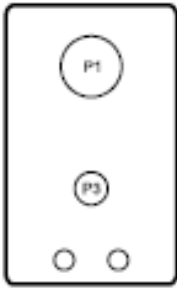
1-19

MODELE

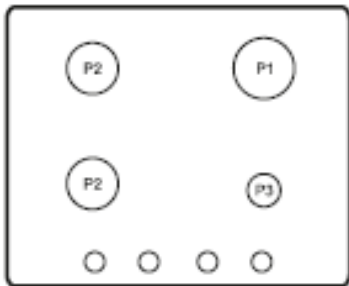
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C
FHNS 705 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 905 4G TC BK C
FHNS 905 4G TC WH C

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

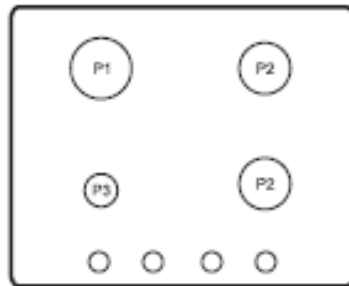
FHNL 604 4G XS E
FHNL 604 3G 1E XS E
FHNL 705 4G TC XS E
FHNL 905 4G TC XS C



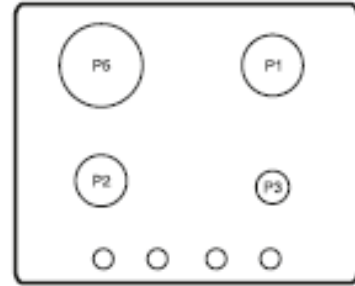
FHNG 302 2G BK C



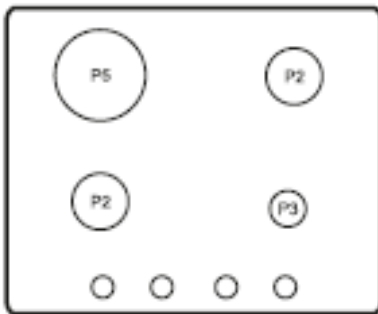
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



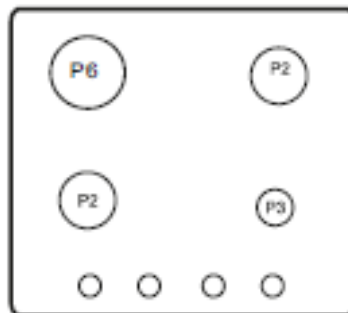
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C



FHNL 604 3G 1E XS E



FHNG 604 3G 1E BK C

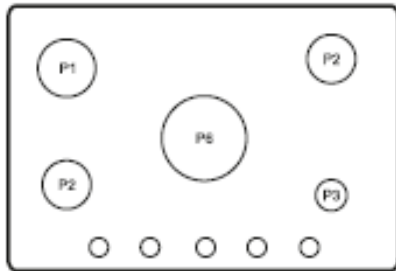


FHNG 604 4G TC BK C

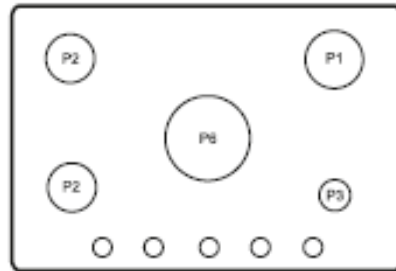
P1) Arzator rapid
P2) Arzator semi-rapid

P3) Arzator auxiliar
P4) Plita electrica Ø180

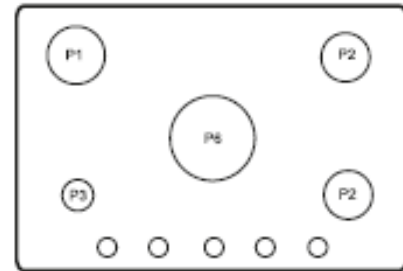
P5) Plita electrica Ø145
P6) Arzator rapid tip Wok



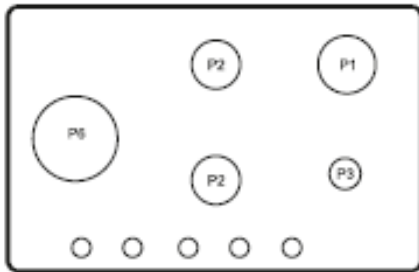
FHNL 705 4G TC XS E



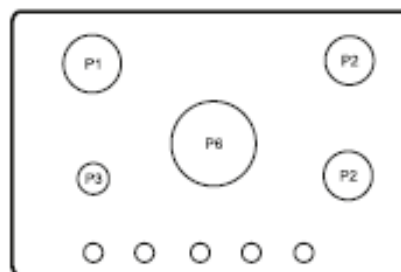
FHNG 705 4G TC BK C



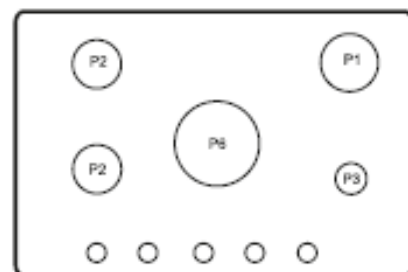
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C



FHNL 905 4G TC XS C



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



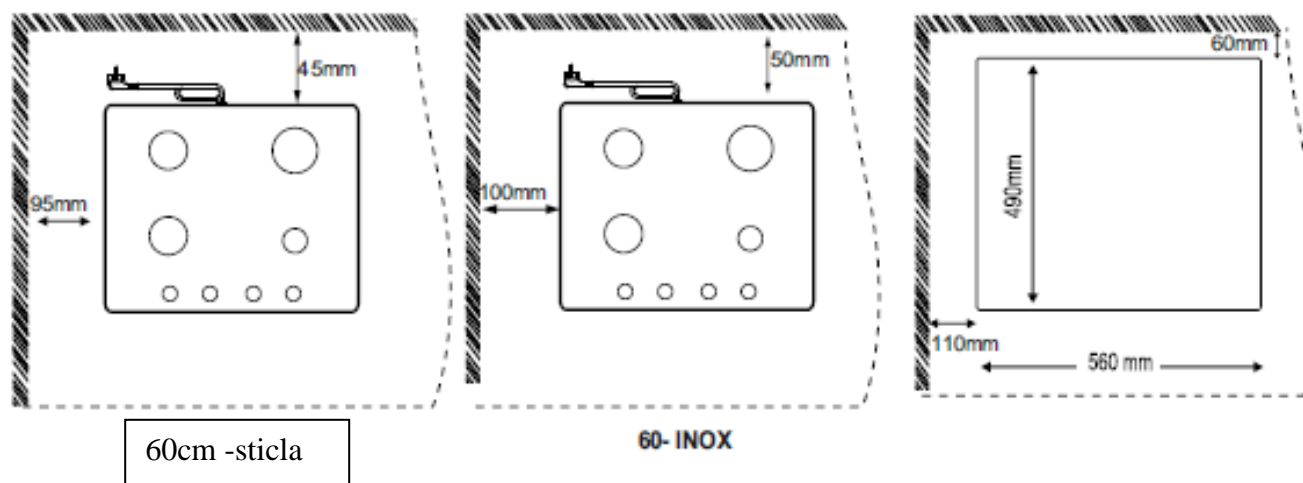
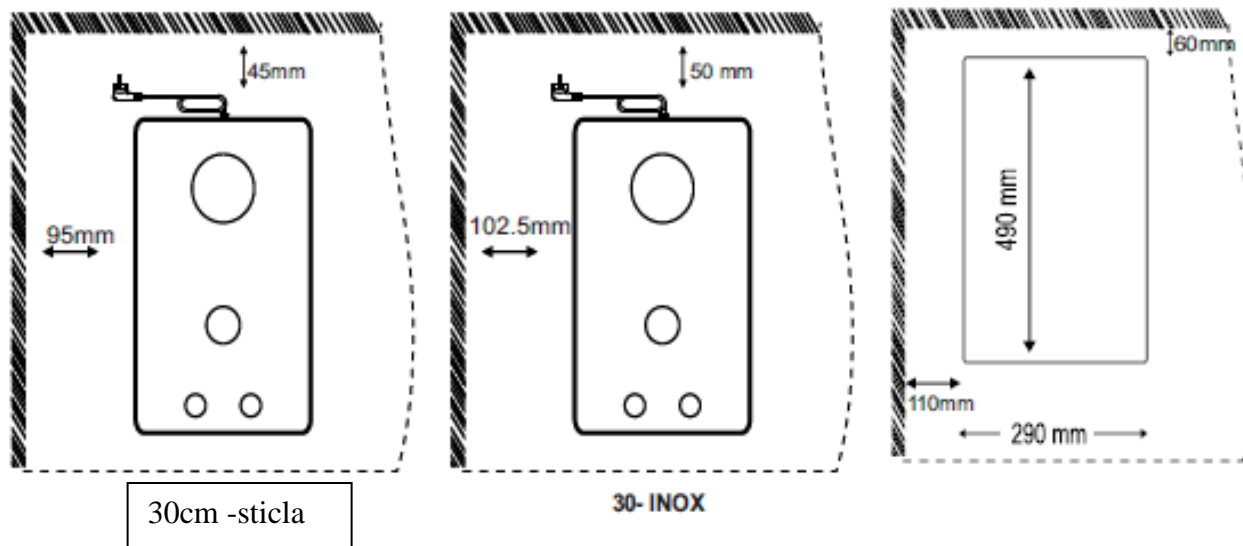
FHNG 905 4G TC BK C

P1) Arzator rapid
P2) Arzator semi-rapid

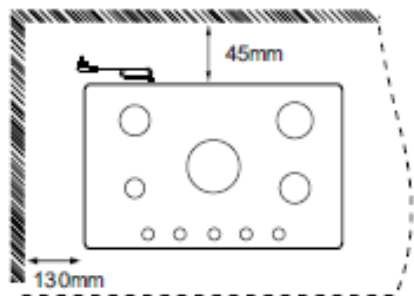
P3) Arzator auxiliar
P4) Plita electrica Ø180

P5) Plita electrica Ø145
P6) Arzator rapid tip Wok

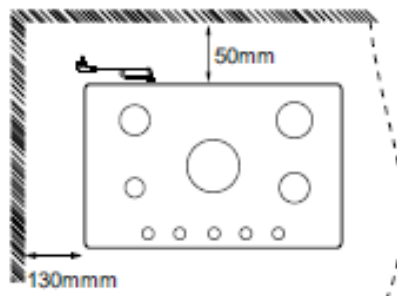
Instalare / Figura 1



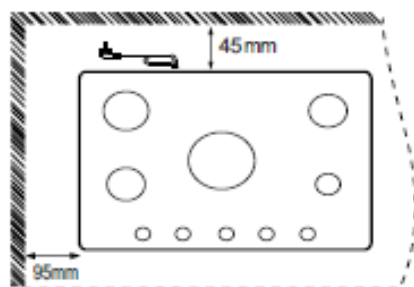
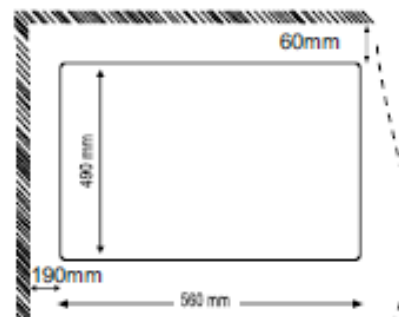
Instalare / Figura 1



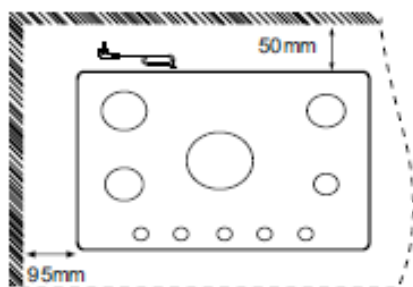
70cm -sticla



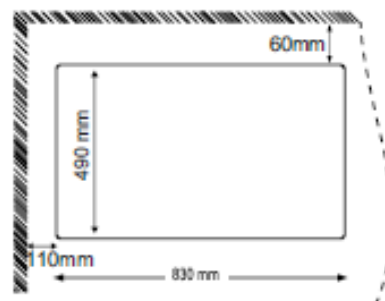
70- INOX



90cm -sticla



90- INOX



Cuprins

Introducere.....	1
Utilizare.....	1
Utilizarea plitei electrice.....	2
Dispozitiv de siguranta la stingerea flacarii (FFD)	3
Cauze ale spargerii sau deteriorarii sticlei.....	3
Adaptor tigaie Wok.....	4
Utilizarea grătarelor și recomandări.....	4
Ingrijirea și întreținerea plitei.....	6
Servicii post-vânzare.....	6
Avertismente de siguranță.....	7
Instrucțiuni generale.....	7
Poziționare	9
Informații pentru instalare a aparatului.....	9
Racordarea la rețeaua de gaze.....	10
Conexiunea electrică.....	11
Conectarea la gaze.....	12
Reglarea plitei în funcție de tipurile de gaz.....	13
Date tehnice.....	14

Introducere

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Franke. Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți avertismentele și instrucțiunile cuprinse în acest manual. Astfel, utilizarea va fi simplificată și, de asemenea, durata de funcționare va fi extinsă. Păstrați această broșură pentru referințe ulterioare.

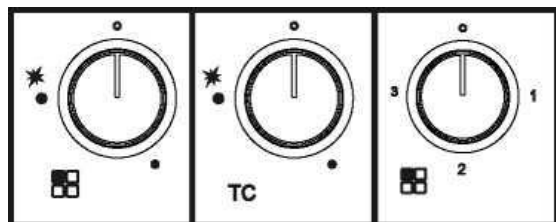
Utilizare

Aprinderea arzătoarelor

Butoanele de control prevăzute pe aceste modele încorporează atât dispozitivul de aprindere al arzătorului pe gaz, cât și dispozitivul de siguranță.

Pentru a aprinde arzătoarele, urmați etapele de mai jos:

1. Rotiți butonul de control ales.
2. Mențineți butonul apăsat timp de 3 sau 4 secunde pentru a permite scântei să aprindă gazul pe măsură ce iese prin coroana arzătorului și pentru a permite termocuplului să se încălzească.
3. După 3 sau 4 secunde, eliberați butonul și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic pentru a regla flacăra la intensitate dorită. Dacă flacăra se stinge, se repetă operațiile începând cu pasul 1.



Poziția de aprindere * : Pozitie aprindere gaz
Simbol circular ○ : Robinet inchis
Flacără mare ● : Debitul maxim de gaz
Flacără mica ● : Debitul minim de gaz

Utilizarea arzătorului

Pentru o mai bună utilizare a arzătoarelor și un consum de gaz mai eficient, utilizați vase de gătit ale caror diametre sunt corespunzătoare ca mărime cu dimensiunile arzătoarelor. Asigurați-vă că flăcările nu depășesc marginea de vaselor de gătit (consultați tabelul).

Tabel cu dimensiunile recomandate ale vaselor de gatit

Arzator	Ø Diametru vas exprimat in cm		
Auxiliar	De la	Ø 12	Ø 16
Semi-rapid	De la	Ø 14	Ø 20
Rapid	De la	Ø 18	Ø 24
Arzator tip Wok	De la	Ø 22	Ø 26
Plita electrica	De la	Ø 14	Ø 18

Utilizarea plitei electrice (la unele modele)

Avertizare

Înainte de utilizarea plitei electrice, aceasta trebuie să fie utilizată la nivelul maxim și lasată în repaus timp de 5 minute, fără a pune un alt recipient pe acesta. Apariția mirosului sau fumului sunt normale. După începerea utilizării normale a plitei, acestea vor dispărea.

După prima utilizare, nu încercați să mai folosiți plita electrică fără a avea recipiente așezate pe aceasta.

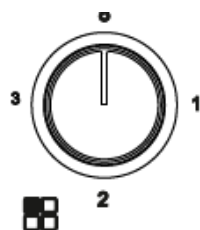
Utilizați recipiente cu fundul gros și cu diametru adecvat pentru dimensiunea plitei. Nu folosiți niciodată recipiente unice reduse în dimensiuni.

O atenție sporită trebuie să fie acordată interdicției de a amplasa lichide sau recipiente umede pe plita electrică.

Evitați ca oțetul, sarea, sucul de lămâie, etc. să intre în contact cu plita.

Când curățați rosturile dintre suprafețele de sticlă și metal sau piesele din aluminiu ale plitei, nu folosiți spatule sau obiecte ascuțite similare.

Utilizare



Comutator de putere cu 3+1 trepte

Plita electrică este acționată cu ajutorul unui comutator cu care puteți selecta puterea corespunzătoare alimentelor pe care urmează să le gătiți.

Pornirea plitei:

Aduceți comutatorul în poziția corectă prin rotirea spre dreapta sau spre stânga, în funcție de tipul de preparare și cantitatea de alimente utilizând schema de mai jos. Lampa roșie de avertizare va fi aprinsă când comutatorul este fixat la orice altă valoare cu excepția poziției oprit.

Pentru a opri plita:

Se aduce controlerul în poziția 0. Lampa de avertizare se va stinge.

Comutator de intensitate 3+1 trepte

1 ●	Joasa	Incalzire
● 2	Medie	Incalzire rapida si gatire
●● 3	Inalta	Prajire

Pozițiile recomandate au doar rol orientativ. Intensitatea trebuie sporită în următoarele situații:

- în cazul în care gătiți utilizând mult lichid.
- pentru porțiile mari
- când gătiți cu ajutorul recipientelor fără capac.

Sugestii

Dacă suprafața plitei electrice se uzează, puteți folosi câteva picături de lubrifiant sau produsele de întreținere disponibile pe piață.

Se recomandă să fixați nivelul maxim la începutul procesului de gătit și să utilizați intervalele de intensitate și nivelele de intensitate în funcție de proprietățile și cantitatea de alimente care urmează a fi gătite.

* **Puteti sa utilizați vase de gatit speciale pentru plita.**

* **Atunci când utilizați vase de gatit care nu sunt adecvate pentru plita, poate apărea riscul de incendiu.**

* Nu este permisă turnarea niciunui lichid pe plită.

* Folosiți vase de bucătărie cu baza netedă, care acoperă toată suprafața plitei.

Poziția butonului	Tipul de gatire
0	Inchis
1	Topire (unt, ciocolata...) Pastrarea caldă a felurilor de mâncare
2	Incalzirea felurilor de mâncare, Pregătirea sosurilor și cremelor, Gătirea felurilor de mâncare care se gătesc foarte încet,
3	Carne, pește, cartofi prăjiți, fierbere

Flame Failure Device/Dispozitiv de siguranță la stingerea flăcării(FFD)

Toate arzătoarele cu gaz ale plitei sunt echipate cu un sistem care conține un dispozitiv de siguranță la stingerea accidentală a flăcării (datorită revarsărilor de lichide, curentului, etc.) Atunci când flacăra s-a stins, în timp ce butonul arzătorului este deschis, sistemul va asigura întreruperea gazului furnizat arzătorului. În cazul în care alimentarea arzătorului este sistată din motive de siguranță, se repetă operația de aprindere, după comutarea butonului arzătorului în poziția oprit.



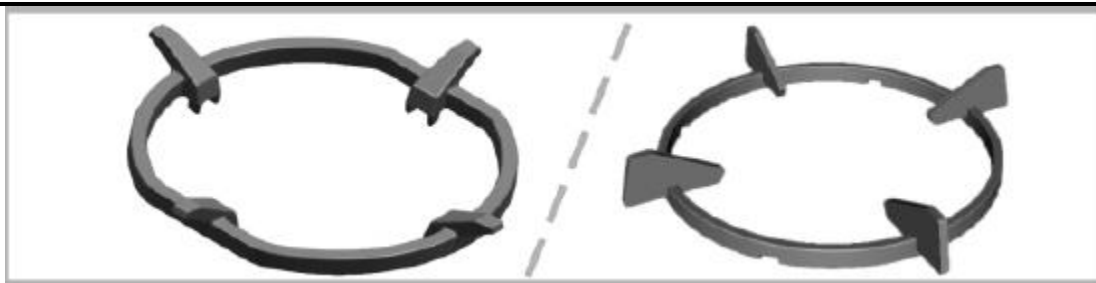
Termocuplu

Dispozitiv de aprindere arzator pe gaz

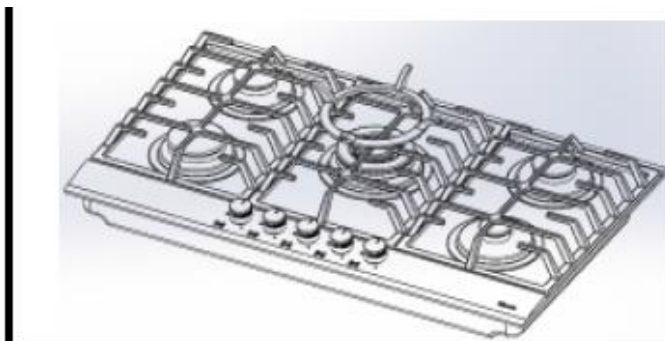
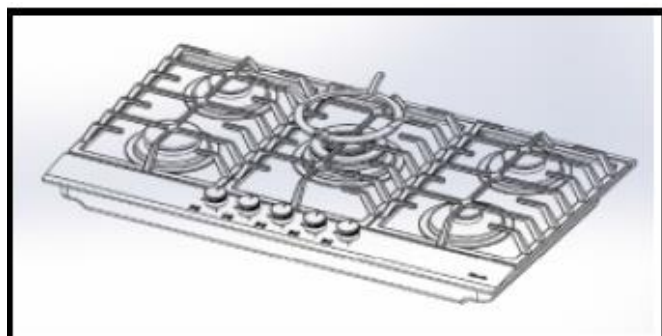
Cauze ale spargerii sau deteriorării sticlei

- lovituri și zgârieturi adânci, indiferent de motiv
- loviri profunde ale marginilor sticlei, în timp ce luați vasul de pe plită.
- turnarea lichidelor reci alcaline sau zaharoase pe suprafața fierbinte de sticlă
- arzătorul poate acționa asupra sticlei din diferite cauze (de exemplu, în situația în care capacele arzătoarelor nu sunt introduse corect în poziție)
- vasele de gatit trebuie să respecte informațiile referitoare la dimensiune din manualul de utilizare. (în cazul în care se folosește pe plită un vas mai mare, acesta reflectă prea multă căldură pe suprafața de sticlă datorită dimensiunilor mai crescute ale vasului de gatit).
- vasele de gatit cu orificii, cum ar fi sitele, nu trebuie să fie utilizate pe plitele din sticlă. Picaturile care cad prin orificii pot determina socuri ale suprafețelor din sticlă.

Adaptor tigaie Wok (optional)



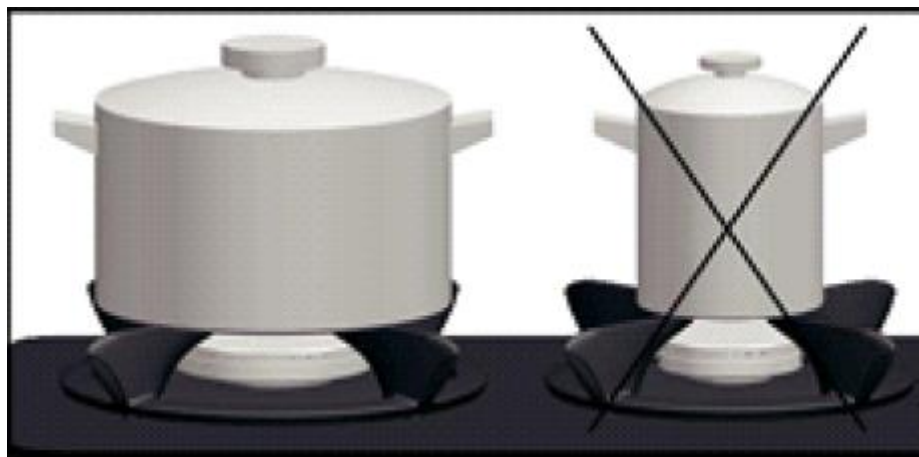
Arzătorul tripla coroana - 3,8 kW pentru produsele de 70 cm și 90 cm, poate fi folosit, în același timp, și ca arzător pentru tigaia Wok. În timp ce utilizați o tigaie wok pe aceste arzătoare wok, trebuie să utilizați suportul special. Dacă acesta nu este utilizat, firma producătoare nu va fi făcută responsabilă pentru răsturnarea vasului, sau alte tipuri de accidente materiale sau imateriale. Puteți cumpăra suportul special pentru tigaia Wok din magazinele sau reprezentanțele autorizate ale Franke.



Utilizarea grătarelor și recomandări

* Grătarele pentru recipientele care urmează să fie utilizate pe plită sunt concepute astfel încât să poată fi folosite în condiții de siguranță. Asigurați-vă că grătarele sunt așezate corect și piciorușele de plastic se potrivesc corespunzător.

* Nu folosiți vase de gătit cu fund deformat care pot provoca instabilitate pe gratar.





* Pentru a evita pierderea de energie, nu gatiti cu vase fără capac sau vase semi-închise.



*Amplasati uniform vasul de gătit pe arzător. Recipientele plasate necorespunzator pe arzator se pot rasturna. Nu așezați recipientele mari pe partea in care se afla panoul de comanda; acestea se pot deteriora. Nu trantiti cu putere vasele pe gratar.



* Asigurati-va ca in zona arzătorului nu se va produce niciun impact. Nu așezați obiecte grele pe gratar.

* Nu incalziti vasele de gatit cand acestea sunt goale. Partea inferioara a acestora se poate deforma. Căldura de pe talpa poate deteriora si suprafata exterioara a plitei electrice.

* Lichidele reci nu trebuie sa fie turnate pe suprafata de sticla sau pe arzătoare atunci când suprafata este fierbinte.

* Nu așezați obiecte ascuțite pe plită.

* Nu folositi recipiente pentru a transfera căldura excesivă catre partea inferioara a acestora în mod direct.

În eventualitatea unui incendiu, nu încercați să stingeti flăcările cu apă. Inchideți circuitul electric al plitei și folosiți o patură ignifuga sau un material similar pentru a stinge flacăra. Acest aparat nu dispune de temporizator și nici de telecomandă.

Avertizare;

- * Nu lăsați echipamentul nesupravegheat deoarece căldura generată de arzătoare este foarte mare și asigurați-vă că aparatul nu va fi utilizat de către copii.
- * Atunci când gătiți cu ulei și grăsimi vegetale fiți atenți la riscul de producere a arsurilor.
- * Nu amplasați materiale inflamabile sau explozibile lângă plită.

Îngrijirea și întreținerea plitei

Înainte de a efectua orice operație de curățare sau de întreținere a plitei, deconectați întotdeauna aparatul sau întrerupeți alimentarea de la comutatorul principal.

- Nu folosiți aparate cu abur, bureți de sârmă, bureți abrazivi, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau pata suprafața
- Nu lăsați pe plită substanțe acide sau alcaline.
- Nu folosiți niciodată obiecte ascuțite, deoarece acestea ar putea deteriora garniturile dintre suprafața din sticlă și finisaj sau între finisaj și blat.
- Nu folosiți produse care conțin nisipuri, baze, acizi, cloruri, spray-uri pentru cuptor sau detergenții utilizați în mod normal pentru curățarea în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți detergenți pentru a curăța suprafața din sticlă, deoarece aceștia ar putea provoca o decolorare albăstruiă permanentă pe suprafața.
- Pentru a curăța cu atenție zonele de gătit de orice reziduuri de detergenți speciali pentru curățarea suprafeței din sticlă, folosiți o cârpă umedă.
- Pentru a împiedica formarea depunerilor de calcar, după ce l-ați șters cu o cârpă umedă, uscați bine aparatul.
- Alimentele cu conținut ridicat de zahăr care s-au revarsat pe plită trebuie să fie îndepărtate imediat cu ajutorul unui răzuitor special.
- Îndepărtați murdăria cu o cârpă umedă; pentru petele dificile folosiți o racletă specială.
- Curățați cu grijă plita folosind câteva picături de detergent special pentru suprafețe din sticlă și un prosop de hârtie sau cu o cârpă umedă.
- Dacă zahărul, plasticul sau folia de staniol au căzut sau au fost puse în mod accidental pe plita fierbinte, deconectați imediat aparatul.
- Grătarele, capacele arzătoarelor și elementele ignifuge pot fi curățate (după scoaterea lor din plită), cu apă caldă cu săpun, asigurându-vă ca le veți usca cu atenție. **NU CURATATI ELEMENTELE IN MASINA DE SPALAT VASE.** Asigurați-vă că zonele de evacuare a gazelor sunt perfect curate.
- Culoarea naturală a grătarelor pentru vasele de gătit, în zona în care sunt amplasate vasele se poate modifica în timp.

Servicii post-vânzare

În cazul unei defecțiuni, contactați un centru de service tehnic Franke (va rugăm să consultați lista din certificatul de garanție). **Nu apelați la un tehnician neautorizat.**

Avertismente de siguranță

Contactați întotdeauna un tehnician calificat, în următoarele situații:

- pentru instalare (va rugăm să consultați secțiunea privitoare la instalare)
- neclarități privind funcționarea aparatului.

Contactați un Centru de Service Autorizat Franke, în următoarele situații:

- imediat după ce ați îndepărtat ambalajul, dacă aveți îndoieli cu privire la starea aparatului;
- pentru înlocuirea sau deteriorarea cablului de alimentare;
- defectarea sau funcționarea necorespunzătoare a aparatului. Insistați pentru a obține piesele de schimb originale.

Instrucțiuni generale

Pentru a asigura funcționarea eficientă a aparatului în condiții de siguranță:

- reparați întotdeauna aparatul la un centru de service autorizat;
- aveți grijă să solicitați întotdeauna piese de schimb originale;
- aparatul este proiectat pentru uz casnic; nu încercați să modificați specificațiile tehnice ale acestuia;
- placuta cu date tehnice este inscripționată cu simboluri care indică țările pentru care se aplică instrucțiunile;
- siguranța electrică a aparatului poate fi garantată doar în cazul în care acesta este conectat la o conexiune cu împământare autorizată.
- asigurați-vă că nu atingeți grătarele pentru vasele de gătit în timpul utilizării, deoarece acestea devin extrem de fierbinți. Tineți copiii departe de aparat;
- utilizați aparatul doar pentru prepararea alimentelor și nu în alte scopuri;
- înainte de orice operațiune de curățare sau de întreținere, precum și în cazul unei defecțiuni, deconectați aparatul de la sursa de alimentare;
- atunci când aparatul nu este în funcțiune, verificați întotdeauna dacă butoanele de control se află în poziția oprit.
- nu amplasați furtunul de gaz sau cablul electric în zona fierbinte a aparatului.
- țineți departe de aparat materialele combustibile, inflamabile sau explozive.
- nu schimbați poziția aparatului atunci când lucrați cu acesta și/sau când este fierbinte.
- când nu utilizați plita, închideți robinetul de alimentare după ce, în prealabil, ați plasat toate butoanele în poziția „oprit”.
- nu lăsați plita în funcțiune fără a o supraveghea frecvent.
- pentru plitele cu panou din sticlă: dacă suprafața de crăpa sau se sparge, scoateți din priză stecherul sau deconectați plita de la sursa de alimentare cu energie electrică.
- nu așezați niciun obiect ascuțit pe plita.
- formele din acest ghid sunt schematic și este posibil să nu se potrivească perfect produsului dumneavoastră.

Valorile indicate pe marcajul de pe aparat sau în alte documente imprimare oferite împreună cu aparatul sunt valori obținute în laborator în conformitate cu standardele aplicabile. Aceste valori se pot modifica în funcție de condițiile de utilizare și de mediul ale aparatului.

- nu încălziți pe plita cutii de conserva închise și borcane de sticlă. Presiunea care poate apărea în astfel de recipiente poate provoca explozii.
- nu așezați vasele de gătit sau recipientele goale pe ochiul funcțional al plitei. Suprafața de sticlă se poate deteriora.
- nu sunt permise pe aparat recipientele din plastic sau aluminiu, deoarece s-ar putea să se topească.

Nu permiteți copiilor să atingă:

- butoanele sau aparatul în sine;
- ambalajele (pungi, polistiren, capace, etc.);
- aparatul, în timpul și imediat după utilizare, deoarece plita devine foarte fierbinte;
- un aparat nefolosit (pastrati toate piesele potențial periculoase în condiții de siguranță).

Este interzis:

- sa atineti aparatul cu mainile sau picioarele ude sau umede;
- sa utilizati aparatul daca sunteti desculți;
- sa trageți de aparat sau de cablul alimentare pentru a-l scoate din priză;
- sa utilizati aparatul într-un mod nepotrivit sau potențial periculos;
- sa amplasati cablurile de alimentare ale altor aparate în diverse părți fierbinți ale plitei;
- sa expuneti plita la agenții atmosferici;
- sa utilizati plita ca blat de lucru sau ca suprafață de depozitare a obiectelor;
- sa utilizati fluide inflamabile în apropierea aparatului;
- sa utilizati adaptorii, prize multiple sau prelungitoare pentru conexiunea la alimentare;
- sa permiteti altcuiva, cu excepția unui tehnician calificat sa instaleze sau sa repare aparatul.

Lucruri de făcut atunci când simțiți miros de gaze

- * Nu folosiți flacăra. Nu fumați. Nu acționați comutatorul niciunui dispozitiv electric. Nu utilizați telefonul fix sau mobil
- * Închideți toate supapele aparatelor cu gaz și contoarele de gaz.
- * Deschideți ușile și ferestrele.
- * Dacă încă simțiți miros de gaze, iesiți afara din casa.
- * Avertizați vecinii.
- * Sunați serviciul de pompieri. Utilizați un telefon din afara casei.
- * Nu intrați în casă până când nu veți fi notificat că este sigur.

Important

- nu folosiți pe arzătoare oale și tigăi instabile sau îndoite, deoarece acestea se pot răsturna sau curge.
- daca aparatul are capac, înainte de a-l închide asigurați-vă că arzătoarele sunt reci.
- atunci când nu folosiți plita, închideți robinetul de alimentare cu gaz.
- înainte de instalare, asigurați-vă că sursa dvs. locala de gaze este compatibilă cu specificațiile aparatului.

Tipul de gaz pentru care aparatul este proiectat de a fi utilizat este specificat pe plăcuța cu date tehnice de pe partea inferioară a plitei.

Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv pentru îndepărtarea fumului de ardere a gazelor și trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu toate reglementările în vigoare.

Acordați o atenție deosebită reglementărilor privind ventilația. Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură și umiditate în încăperea în care este instalat.

Asigurați-vă că aparatul este ventilat în mod corespunzător: păstrați deschiderile de ventilare naturală deschise sau instalați un dispozitiv mecanic de ventilație (hotă de absorbție cu conductă de evacuare.)

În cazul utilizărilor intensive sau prelungite ale aparatului, poate fi necesar să asigurați o ventilație suplimentară, de exemplu, deschizând o fereastră, sau o ventilație mai eficientă, de exemplu, prin creșterea vitezei de absorbție a hotei.

Producatorul își declina orice responsabilitate pentru prejudiciul rezultând din: instalare incorectă sau necorespunzătoare și utilizare incorectă sau nerezonabilă.

Pozitionare

Mai jos, sunt detaliate toate procedurile care trebuie urmate pentru instalarea aparatului dumneavoastra, inclusiv conexiunile electrice si de gaze.

Aceste proceduri trebuie sa fie efectuate exclusiv de catre un tehnician calificat, in conformitate cu reglementările în vigoare, deoarece instalarea de catre o persoană necalificată poate constitui un pericol pentru sănătate.

Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru accidentarea persoanelor, animalelor sau a proprietatii care rezultă din nerespectarea acestor reglementări.

Conexiunea la gaze trebuie să fie conforma cu legislația nationala în vigoare, la momentul instalarii.

Pregatirea blatului de lucru

Acest manual se refera la plita incorporabila clasa 3. Pregatiti decuparile in blat in conformitate cu măsurătorile prezentate în Figura 1. Este vitala, în orice caz, selectarea celei mai convenabile pozitii pentru decupaj, luând în considerare faptul că teava de gaz nu trebuie sa atinga laturile niciunui aparat de gătit care se afla sub plita.

Poziționarea plitei în blatul de lucru

După efectuarea conexiunilor necesare, poziționați materialul de etanșare în jurul decupării și coborâți plita în poziție.

Procedati la strangerea cu atentie a clemelor de fixare. Indepartati materialul de etansare in exces.

Informații de instalare ale aparatului

Acest echipament trebuie să fie montat in locuri bine ventilate și conform reglementărilor în vigoare. Personalul care efectueaza instalarea trebuie să respecte legile și normele aplicabile pentru eliberarea gazelor de ardere și ventilație.

* Plita este proiectata pentru a fi instalata pe blaturi standard, pe care le puteți găsi pe piață

* Materialele utilizate pentru suprafață și segmentele de legatura pentru blat trebuie sa fie rezistente la minim 100°C.

* Intre plită și pereții blatului trebuie lăsată o distanță de siguranță (Instalare / Fig.1 v. Fig.2).

* Orificiul care urmează să fie prevăzut pentru plita pe blat, trebuie sa fie ca in figură. (Instalare / Fig.1 v Fig.2)

* Distanța dintre partea inferioara a plitei și peretele despărțitor trebuie să fie de cel puțin 25 mm. (Fig.3)

- Distanța dintre plita și un alt dispozitiv (de ex. hota de bucatarie) nu trebuie să fie mai mică de 700mm (Fig. 3)
- Dacă plita de 60 cm va fi amplasată pe un cuptor incorporabil fără nici un sistem de răcire, se recomandă să se lase un orificiu de ventilație de 300 cm², în scopul asigurării circulației aerului. În cazul plitelor de 75 sau 90 cm amplasate pe cuptor, trebuie să existe un ventilator de răcire.



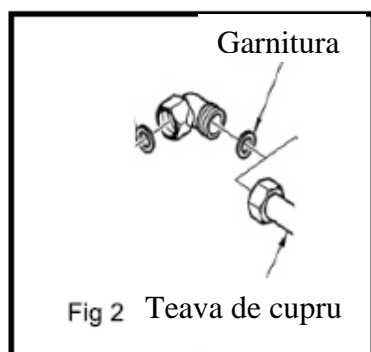
Racordarea la rețeaua de gaze

Înainte de a-l conecta la rețeaua de gaze în conformitate cu legislația în vigoare, verificați dacă aparatul este potrivit pentru tipul de gaz existent. Dacă nu există probleme în acest sens, efectuați operațiile descrise în paragraful "înlocuirea injectorului". Pentru alimentarea cu gaz lichefiat, utilizați regulatoare de presiune care respecta legislația în vigoare.

Conexiunea la alimentarea cu gaze poate fi făcută în două moduri: Pentru a elimina orice risc de scurgeri, utilizați garnitura de cauciuc furnizată. Conectați plita folosind un furtun metalic cu suprafață continuă. Încă o dată, în acest caz, pentru a elimina orice risc de scurgeri, utilizați garnitura de cauciuc furnizată.

Rețineți că instalarea trebuie să fie efectuată în conformitate cu reglementările în vigoare referitoare la instalațiile de gaz. După ce ați finalizat conectarea la sursa de alimentare cu gaz, utilizați apă cu săpun pentru a verifica conexiunea pentru scurgeri.

Pentru Regatul Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord și Republica Irlanda



Ventilarea spatiului de instalare

Asigurați-vă că încăperea în care aparatul este instalat este ventilată permanent, are deschideri pe peretii laterali sau conducte de aerisire, pentru a asigura un flux de aer adecvat după cum este prevăzut de legislația în vigoare. Toate deschiderile trebuie:

1. Să aibă o secțiune minimă de lucru de 100 cm²;
2. Să fie realizate în așa fel încât, blocarea lor din interior sau exterior să fie împiedicată;
3. Să fie prevăzute cu protecție adecvată pentru a asigura ca dimensiunea orificiului de ventilație nu este diminuată;
4. Să fie poziționate la o înălțime de la nivelul podelei care să nu interfereze cu evacuarea de gaze de combustie. În cazul în care deschiderile sunt pe peretele unei încăperi adiacente, aceasta trebuie să aibă ventilație directă și trebuie să nu fie:
 1. un dormitor;
 2. o zonă comună cu o încăperii în cauză;
 3. o zonă cu risc de incendiu.

Înainte de a testa și inspecta aparatul, verificați dacă camera alăturată, care are perete comun cu cel în care a fost făcută deschiderea pentru ventilație, nu dispune de presiune scăzută datorită altui utilizator, și ca în plus, fluxul de aer între camere este asigurat în mod adecvat și cu caracter permanent de deschideri fără paravane, ca de exemplu prin creșterea decalajului dintre partea de jos a ușii și podea. Evacuarea gazelor de combustie trebuie să fie garantată prin intermediul unei hote care, la rândul său, trebuie să fie conectată la un coș de fum, un tiraj sau direct la exterior.

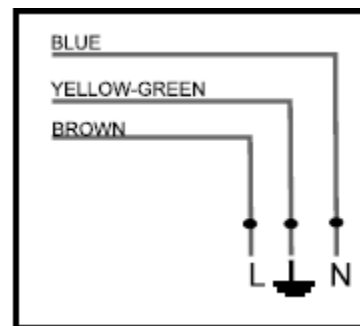
Conexiunea electrică

Plita FRANKE este echipată cu un cablu de alimentare tripolar cu terminale libere.

Dacă plita este conectată în permanență la sursa de alimentare, montați un disjuncteur cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă pentru categoria III de supratensiune. Asigurați-vă că: a) ștecherul și priza de curent sunt adecvate pentru un curent de 16A; b) sunt ușor accesibile și poziționate astfel încât niciun element electric să nu poată fi accesat atunci când se introduce sau scoate ștecherul din priză; c) ștecherul să poată fi introdus fără dificultate; d) cuptorul montat nu se sprijină pe fișă; e) nu conectați terminalele a două aparate la un singur ștecher; f) în cazul în care cablul de alimentare trebuie să fie înlocuit, utilizați un cablu tip H05VV-F de 3 x 1,5mm², g) este extrem de important să se respecte polaritățile din terminalele libere

(Brown (maro) = fază; Blue (albastru) = neutru; YellowGreen (galben-verde) = împământare)

N.B: asigurați-vă dacă caracteristicile de alimentare cu energie electrică din gospodăria dumneavoastră (tensiune, putere maximă și intensitate), sunt compatibile cu cele ale plitei Franke.



Conectarea la gaze

Aceste instrucțiuni sunt pregătite pentru personalul de specialitate care posedă competența necesară, instalarea echipamentului trebuind să fie adecvată cu standardele aplicabile.

Toate intervențiile legate de racordarea la gaze trebuie efectuate în absența oricărei conexiuni la energia electrică.

Placuta cu valori de pe plita indică tipul de gaz necesar a fi utilizat împreună cu plita. Racordarea la rețeaua de gaze se realizează după controlul reglării plitei pentru tipul de gaz utilizat.

Conexiunea la sursa principală de gaz sau la butelia de gaz se efectuează după verificarea reglării plitei în funcție de tipul de gaz propriu-zis. În cazul în care este fixat corect, analizați următoarele paragrafe:

Rețineți că buteliile de GPL trebuie să aibă marcajul de recipient sub presiune și 300 mmSS (30 mbar) - presiune de ieșire. Presiunea gazelor naturale este de 200 mmSS (20mbar). Vă rugăm să consultați service-ul autorizat pentru trecerea la gaze naturale sau GPL.

Se utilizează doar tubulatură, garnituri sau sigilii conforme cu standardele naționale aplicabile.

În unele țări în care racordurile conice sunt obligatorii, este asigurată conexiunea conică.

Într-un astfel de caz, racordul conic trebuie conectat la aparat.

Dacă aparatul va fi conectat la un furtun flexibil, lungimea furtunului nu trebuie să depășească 120 cm.

Înainte de a începe lucrările referitoare la instalația de gaz, vă rugăm să opriți alimentarea cu gaz.

Realizați conexiunea, astfel încât să nu fie aplicată nicio presiune pe piulițele și tubulatura de racord. Asigurați-vă că țeava nu se va infunda și nici nu va intra în contact cu colțurile ascuțite.

Rețineți că furtunul de gaz trebuie să aibă marcajul de recipient sub presiune și să nu fie amplasat prin zone fierbinți

OBSERVAȚIE: Înlocuiți furtunul de gaz al plitei la fiecare 4 - 5 ani, chiar dacă nu este deteriorat.

OBSERVAȚIE: Verificați dacă există scurgeri de gaz după racord, cu apă și săpun. Nu folosiți niciodată flacăra.

Asigurați-vă că pe furtunul de gaz nu este aplicată nicio greutate suplimentară.

Aplicați următoarea ordine de instalare:

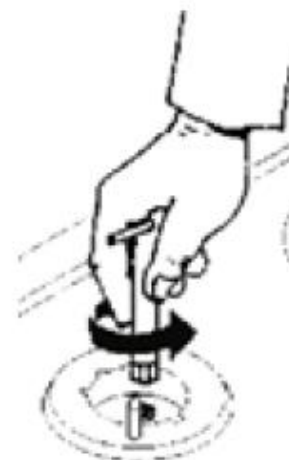
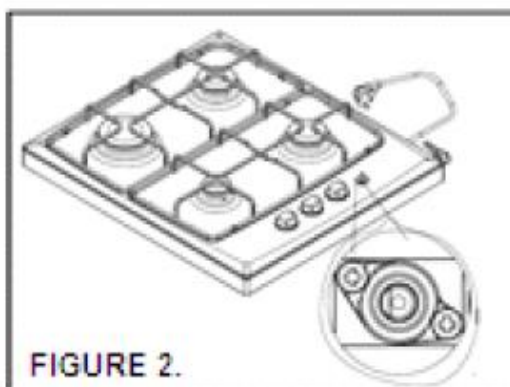
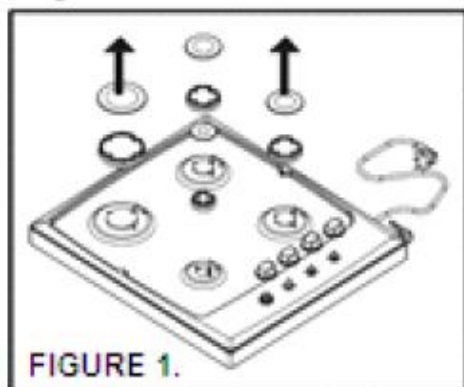
1. În ordine; adaptorul cilindric cu fisa, garnitura, adaptor de gaz-baba, componentele conic-cilindrice sau cilindric-cilindrice.
2. Strângeți locul de îmbinare cu o cheie, astfel încât conductele să fie în poziția corectă,
3. Atașați cupla tip C la rețeaua principală de gaz prin utilizarea țevilor de cupru dur sau țevilor de oțel flexibil.

AVERTIZARE – Verificarea finală a faptului dacă există scurgeri pe teava se realizează cu o soluție pe baza de săpun, nu folosiți niciodată flacăra.

Reglarea plitei in functie de tipurile de gaz

Aceste instrucțiuni sunt pregătite pentru personalul de specialitate care posedă competența necesară, instalarea echipamentului trebuind să fie adecvată cu standardele aplicabile.

Toate intervențiile legate de racordarea la gaze trebuie efectuate în absența oricărei conexiuni la energia electrică.



În scopul de a converti plita, scoateți plăcile arzătorului și secțiunile circulare aflate pe acestea. Înlocuiți injectoarele după cum urmează, și schimbați-le cu injectoare cu diametrele adecvate, definite în manualul de utilizare.

Efectuați lucrările cu o șurubelniță obișnuită poziționată astfel încât să se poată vedea șurubul de reglare al supapei, prin îndepărtarea comutatoarelor plitei și garniturilor din cauciuc. Pentru a reduce nivelul de flacără, rotiți șurubul de reglare al supapei de gaz astfel încât să aibă fixat un debit minim de gaz. Efectuați această setare după instalarea componentelor arzătorului, arderea arzătorului și aducerea nivelului comutatorului la minim.

Șurubul de reglare al debitului trebuie strâns în conversia către GPL și trebuie eliberat pentru conversia de la GPL la gaz natural.

După fixarea plitei, finalizați procedura de conversie prin conectarea garniturilor din cauciuc și a comutatoarelor în aceeași ordine. Aceste instrucțiuni trebuie să fie consultate de către un service autorizat. Produsele trebuie instalate în conformitate cu reglementările în vigoare și într-o manieră corespunzătoare.

Înainte de a efectua orice transformare, conexiunile electrice ale plitei trebuie să fie întrerupte în toate situațiile. Eticheta care conține tipul plitei indică și tipul de gaz destinat pentru a fi utilizat împreună cu aparatul.

După finalizarea instalării injectorului, verificați etanșarea gazului cu spumă.

În acest scop, aplicați spuma în partea inferioară a injectoarelor.

Apăsați cu degetul pe injector, astfel încât orificiul de evacuare a gazelor să fie închis și verificați dacă există bule de pe suprafețele de conectare ale injectorului.

Date tehnice

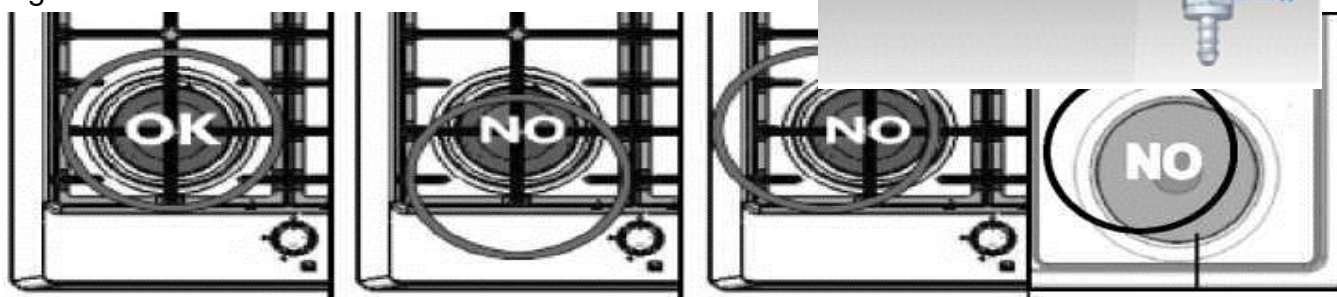
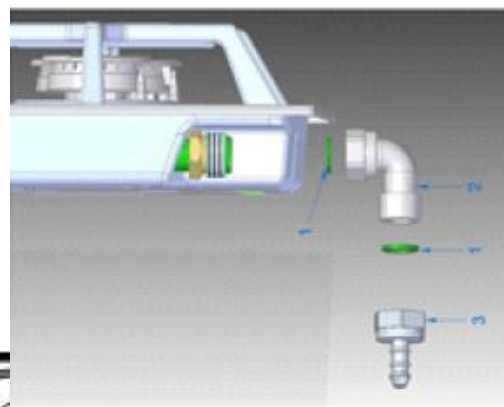
Aparat categoria II2H3B / P

Informații tehnice cu privire la arzatoarele pe gaz

Arzator Auxiliar 1kW	Arzator Semi-rapid 1.75kW	Arzator Rapid 3kW	Arzator Wok (2.5 kW) Ø100	Arzator Wok (3.3 kW) Ø 100	Arzator 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 (0.89 mm)	G30-30 mbar GPL (0.82 mm)	G 30-30 mbar GPL (0.98 mm)
G20-20 Mbar GAZ NATURAL (0.72 mm)	G20-20 mbar GAZ NATURAL (0.97 mm)	G20-20 mbar GAZ NATURAL (1.15 mm)	G20-20 mbar GAZ NATURAL (1.28 mm)	G20-20 mbar GAZ NATURAL (1.15 mm)	G20-20 mbar GAZ NATURAL (1.35 mm)

1. Garnitura Nitril/Klingerit
2. Cot
3. Furtun intrare GPL

În timpul conversiei de la gaz natural la GPL, finalizați procesul de instalare folosind garnitura în centrul furtunului de admisie GPL, după cum este indicat în figura alăturată.



Utilizarea unor tigai mai mari decât cele indicate, poate conduce la supraîncălzirea butoanelor din partea superioară.

Franke nu va fi responsabilă pentru daunele care rezultă dintr-o astfel de utilizare incorectă. Capacitatea totală nominală de căldură: a se vedea placuta cu date tehnice, pe partea de dedesubt a plitei.

Tensiunea de alimentare: 220/240 V CA 50-60 Hz.

Aparatul este conform cu următoarele Directive UE:

90/396/CEE (gaz);

73/23/CEE din 19/02/73 (tensiune scăzută);

89/336/CEE din 03/05/89 (compatibilitate electromagnetică);

93/68/CEE din 22/07/93 cu modificările ulterioare.



Termen de garantie Franke

Partile functionale ale aparatului sunt acoperite de garantie pentru 36 luni de la cumparare. Nu sint acoperite de garantie elementele consumabile (ex: led, etc.), gratarele si capacele arzatoarelor.

Sunt excluse de la garantie daunele provocate dintr-o greseala de instalare sau intretinere de catre personal neautorizat sau alte cauze independente de firma producatoare.

FOARTE IMPORTANT !

Acest aparat este reglat pentru gaz metan la presiunea de 20 mbar, conform reglementarilor Autoritatilor Romane in Domeniu.

In cazul in care presiunea din reseaua de gaze naturale nu corespunde acestui standard, nu raspundem pentru buna functionare a aparatului.

Va rugam sa solicitati instalatorului dumneavoastra sa verifice presiunea din reseaua de gaze si in cazul in care este necesar, sa regleze presiunea la aceasta valoare sau sa monteze un regulator de gaze.

In cazul in care aveti probleme cu buna functionare a aparatului, verificati presiunea gazelor din retea inainte de a apela la centrul de service autorizat FRANKE ROMANIA SRL.

In cazul in care presiunea nu corespunde normei, reclamatia dumneavoastra nu va fi considerata interventie in garantie, urmand a fi taxata.


Certificatul este valabil doar cu factura fiscala sau alt document fiscal.

Garantia nu este valabila in nici un caz pentru a acoperi daune avute de catre beneficiar.

Operatia de modificare de la un tip de gaz la altul trebuie efectuata de personal autorizat de Autoritatile Romane in Domeniu sau de catre Centrele de Service autorizate de catre FRANKE ROMANIA SRL. Aceasta operatie nu constituie obiectul garantiei.

Pastrati aceste instructiuni de utilizare si intretinere. Urmati cu grija aceste instructiuni si sugestii. Producatorul isi declina orice responsabilitate pentru vatamari sau daune provenite din nerespectarea acestor instructiuni sau din folosirea necorespunzatoare a plitei.

In cazul in care sint necesare operatii de service adresati-va numai Centrelor de Service autorizate pe care le gasiti in Certificatul de Garantie.

Simbolul  pe produs sau pe ambalajul sau semnifica faptul ca acest produs, in cazul in care nu-l mai utilizati, nu trebuie tratat ca un gunoi menajer. El trebuie transferat la centrele de colectare pentru reciclarea echipamentului electric si electronic. Asigurandu-va ca acest produs este reciclat in mod corect, ajutati la prevenirea unor eventuale consecinte negative asupra mediului si sanatatii umane, consecinte care ar putea avea loc in cazul nereciclarii acestui produs. Pentru detalii referitoare la reciclarea acestui produs, contactati autoritatile locale sau magazinul de unde l-ati cumparat.