



	User and installation instructions Built-in hob	4
	Инструкции по установке и эксплуатации Встраиваемая варочная панель	10
	Instrukcja obsługi Płyta kuchenna do zabudowy	16

Fig. 1a/1b

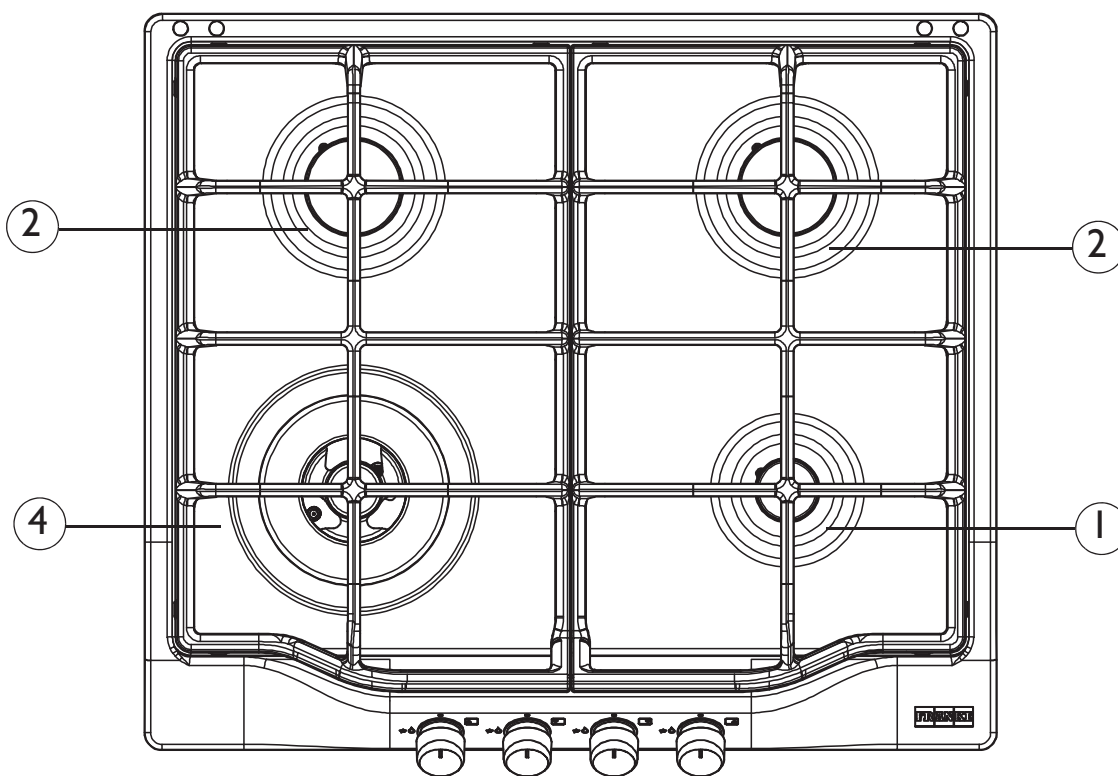


Fig. 1a

FHCL 604 3G TC

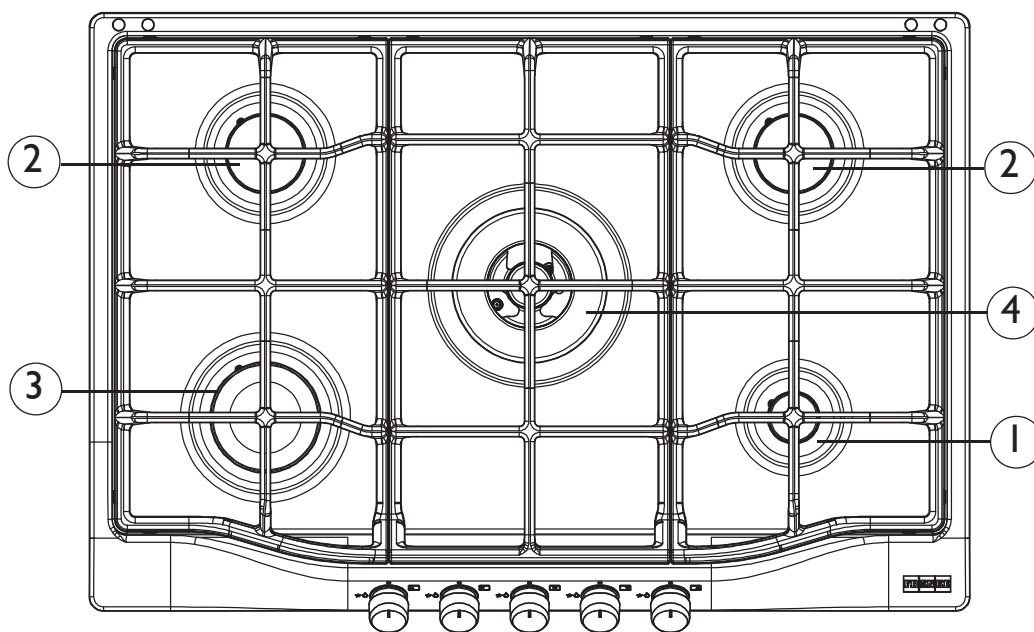


Fig. 1b

FHCL 755 4G TC

GB 1) auxiliary 2) semi-rapid 3) rapid 4) triple crown	RU 1) Вспомогательная 2) Ускоренного действия 3) Быстродействующая 4) Тройная корона	PL 1) pomocniczy 2) średniej mocy 3) dużej mocy 4) potrójny
---	---	--

Fig. 2a/2b/2c/2d

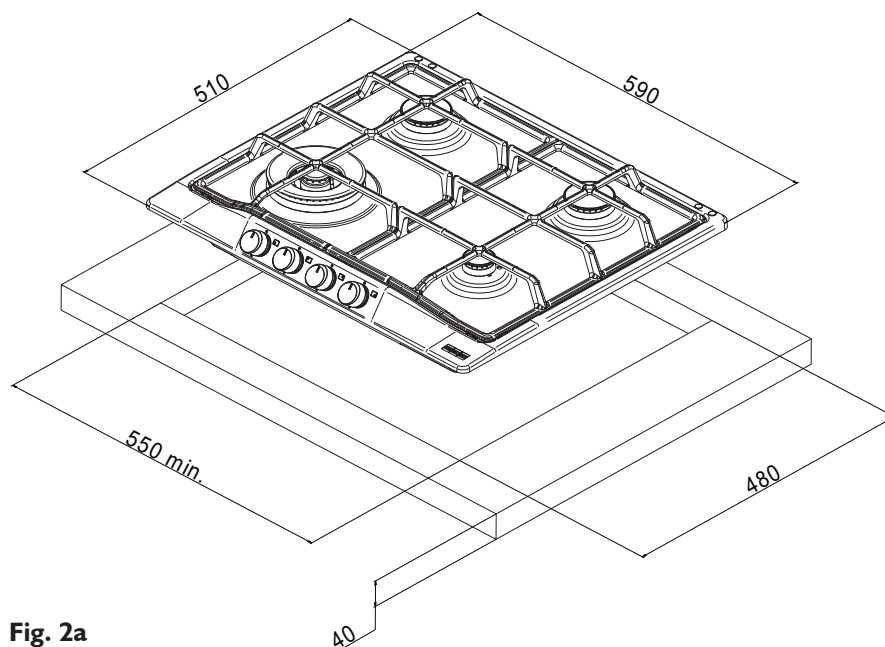


Fig. 2a

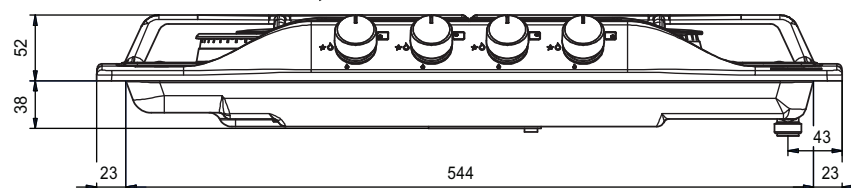


Fig. 2b

FHCL 604 3G TCG

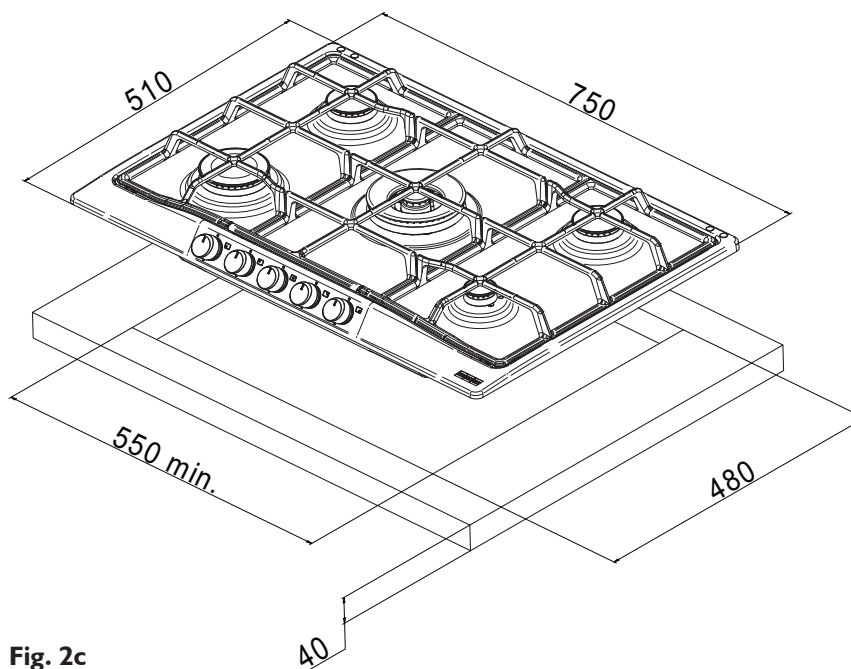


Fig. 2c

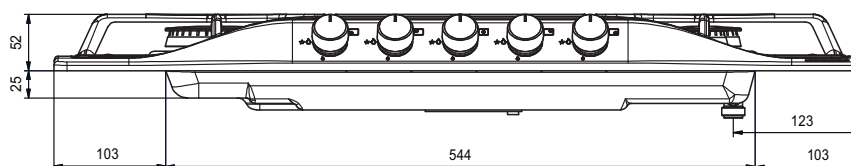


Fig. 2d

FHCL 755 4G TC

Fig. 3 / Fig. 4

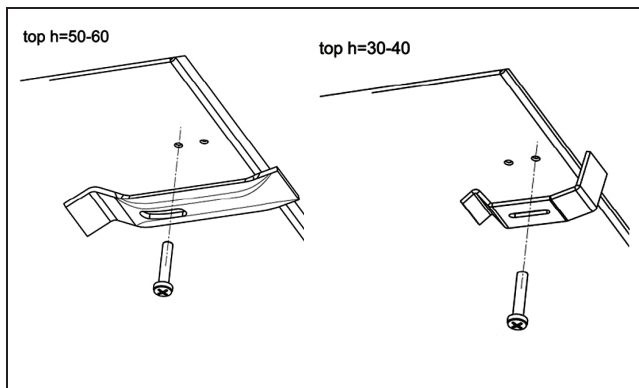


Fig. 3

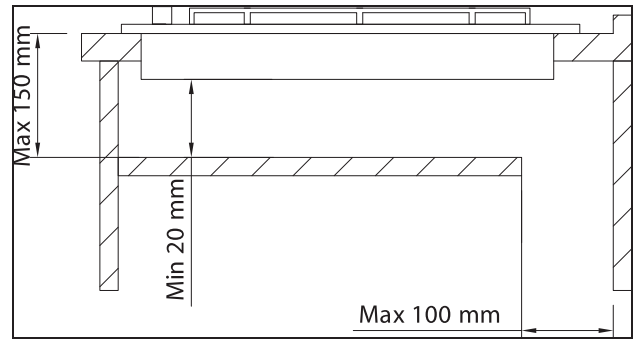


Fig. 4

Spis treści

Wstęp.....	16
Sposób eksploatacji	16
Czyszczenie i konserwacja płyty kuchennej	16
Serwis	17
Ostrzeżenia bezpieczeństwa	17
Instalacja.....	18
Dane techniczne	20

Wstęp

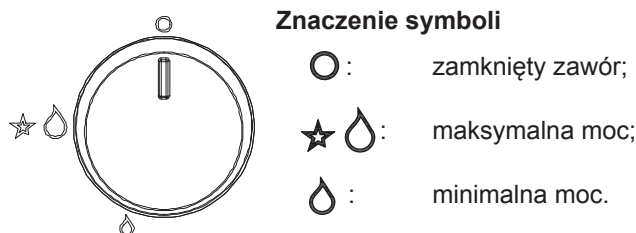
Dziękujemy za wybranie produktu Franke. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z ostrzeżeniami i radami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. W ten sposób obsługa urządzenia będzie łatwiejsza, a prawidłowa konserwacja przedłuży jego żywotność. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.

Sposób eksploatacji

Zapalanie palników

W tych modelach palniki zapala się przy pomocy pokręteł. Aby zapalić palnik, należy:

1. Nacisnąć i obrócić wybrane pokrętło.
2. Wcisnąć mocniej pokrętło i przytrzymać przez ok. 3-4 sekundy tak, aby iskry mogły zapalić wychodzący gaz oraz aby termoelement mógł się nagrzać.
3. Następnie puścić pokrętło i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyregulować płomień. Jeśli płomień zgaśnie, powtórzyć czynności od punktu 1.



Użycie palników

Aby zapewnić mniejsze zużycie gazu oraz lepsze parametry pracy, zaleca się stosowanie naczyń, których średnica dna jest dopasowana do palników. Płomień nie powinien wychodzić poza krawędź naczynia (patrz tabela pagina 20).

Automatyczny zawór bezpieczeństwa

Niniejsze płyty kuchenne są wyposażone w urządzenie zabezpieczające, które automatycznie zamyka zawór w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia palników w związku z przeciągiem, rozlaniem płynów z naczyń lub chwilowej przerwy w dostawach gazu sieciowego. Urządzenie uruchamia się ponownie po ok. 30 sekundach od wyłączenia płomienia.

Czyszczenie i konserwacja płyty kuchennej

Przed rozpoczęciem konserwacji płyty należy zawsze odłączyć zasilanie poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie głównego wyłącznika elektrycznego danej linii zasilającej.

- Należy absolutnie unikać stosowania urządzeń parowych, metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz środków, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnię płyty.
- Nie dopuszczać do dłuższej styczności płyty z substancjami kwaśnymi i zasadowymi.
- Nigdy nie używać ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić uszczelek między narożnikami a blatem.
- Nie używać produktów zawierających piasek, alkalicznych, kwaśnych, chlorków, sprayu do piekarników, detergentów zwykle stosowanych do czyszczenia zmywarek.
- Po czyszczeniu wilgotną szmatką dobrze wysuszyć urządzenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych.
- Jeśli na płytę wyleją lub wysypią się potrawy z wysoką zawartością cukru, należy je bezzwłocznie usunąć.
- Większe zabrudzenia usuwać wilgotną szmatką.

- Wszystkie ruszty, rozdzielacze płomienia i termoelementy można zdjąć z płyty i czyścić w ciepłej z mydłem. Należy je później dokładnie osuszyć. **NIE WOLNO ICH MYĆ W ZMYWARCE.** Sprawdzić, czy obszary, przez które przechodzi gaz są dokładnie wyczyszczone.
- Naturalny kolor rusztu w miejscach styku z naczyniami może z czasem zmieniać się w związku z działaniem ciepła.

Serwis

W razie ujawnienia się usterek w działaniu urządzenia należy skontaktować się z Serwisem Technicznym, którego adres znajdziecie Państwo na załączonej liście.

Nie korzystać z usług nieautoryzowanych serwisów.

Należy podać:

- rodzaj usterki;
- model urządzenia (Art.);
- numer seryjny (S.N.).

Powyższe informacje znajdują się w tabeli parametrów na certyfikacie gwarancyjnym.

Ostrzeżenia bezpieczeństwa

- Urządzenia nie powinny obsługiwać osoby o ograniczonej sprawności psychicznej lub ruchowej (w tym dzieci), a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające w związku z: błędnej instalacji lub nieprawidłowego, niewłaściwego oraz irracjonalnego użycia.

W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:

- instalacja (patrz część dot. instalacji);
- w razie wątpliwości co do prawidłowości pracy urządzenia.

W następujących sytuacjach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta:

- bezzwłocznie po rozpakowaniu, w razie wątpliwości co do tego, czy urządzenie nie jest uszkodzone;
- wymiana lub uszkodzenie przewodu zasilającego;
- uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie urządzenia wymagające oryginalnych części zamiennych.

Uwagi ogólne

Aby zapewnić sprawność oraz bezpieczeństwo tego urządzenia AGD:

- należy korzystać z usług wyłącznie autoryzowanych serwisów technicznych;
- zawsze żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych;
- urządzenie zostało zaprojektowane do zastosowań nieprofesjonalnych w mieszkaniach; nie wolno zmieniać jego parametrów;
- na tabliczce znamionowej podane są symbole krajów, w których obowiązują dane instrukcje;
- bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo uziemione zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami;
- urządzenia nie powinny obsługiwać osoby o ograniczonej sprawności psychicznej lub ruchowej (w tym dzieci), a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo;
- **nie wolno dotykać kratki na naczynia podczas pracy płyty, ponieważ nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. W szczególności zwracać uwagę, aby w pobliżu nie znajdowały się dzieci;**
- urządzenie należy wykorzystywać wyłącznie do przygotowywania potraw i unikać jakichkolwiek innych zastosowań;
- przed każdą czynnością konserwacyjną oraz w razie nieprawidłowej pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego;
- zawsze sprawdzać, czy pokrętła znajdują się w położeniach zero, gdy urządzenie nie pracuje.

Dzieci nie mogą mieć styczności z:

- pokrętłami i przyciskami, a także z całym urządzeniem w ogóle;
- częściami opakowania (torebki, styropian, gwoździe itp.);
- urządzeniem podczas pracy oraz tuż po jej zakończeniu - w związku z jego nagrzewaniem;
- urządzeniem, które nie jest już eksploatowane (w tym przypadku należy zabezpieczyć części potencjalnie niebezpieczne).



Unikać następujących czynności:

- dotykania urządzenia mokrymi częściami ciała;
- obsługiwanie urządzenia na boso;
- ciągnięcia urządzenia lub przewodu zasilającego w celu odłączenia go od gniazda sieciowego;
- przeprowadzania niewłaściwych lub niebezpiecznych działań;
- kładzenia przewodu zasilającego innych urządzeń AGD na gorących częściach urządzenia;
- narażania na działanie czynników atmosferycznych;
- wykorzystywania urządzenia jako podpórki;
- stosowania płynów łatwopalnych w pobliżu urządzenia;
- stosowania adapterów, rozgałęziaczy oraz/lub przedłużaczy;
- zlecania instalacji lub napraw osobom niewykwalifikowanym.

Ważne

- Na palnikach nie wolno stawiać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń, ponieważ mogą się przewrócić lub rozlać zawartość.
- Jeśli urządzenie posiada pokrywę, przed jej zamknięciem sprawdzić, czy palniki są zimne.
- Zamknąć zawór zasilający, gdy płyta nie pracuje.
- Przed instalacją sprawdzić, czy parametry dystrybucji gazu są zgodne z parametrami przewidzianymi dla urządzenia. Fabryczne ustawienie stosowanego gazu jest podane na tabliczce znajdującej się na spodzie skrzynki z przyłączami. Urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania i powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi zasadami. Należy zwrócić szczególną uwagę na warunki wentylacji. Podczas działania kuchenek gazowych wytwarza się ciepło i zwiększa wilgotność w pomieszczeniu, w którym są one zainstalowane. W pomieszczeniu należy zapewnić odpowiednią wentylację: otwory naturalnej wentylacji powinny być odkryte lub należy zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z przewodem odprowadzającym). Intensywne i długie eksploatowanie urządzenia może wymagać zapewnienia dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, wydajniejszego poziomu wentylacji, zwiększenia mocy wentylatorów mechanicznych (jeśli je zainstalowano).

Instalacja

Poniżej opisano czynności, jakie należy wykonać podczas instalacji elektrycznej oraz gazowej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami wykonanie takich prac należy zlecić technikowi z odpowiednimi uprawnieniami. Wykonanie prac przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji jest niebezpieczne. Producent nie będzie odpowiedzialny za uszkodzenia cielesne oraz szkody materialne powstałe wskutek nieprzestrzegania powyższych wymogów. W ODNIESIENIU DO CZĘŚCI GAZOWEJ NALEŻY PRZESTRZEGAĆ NORMY UNI 7129 ORAZ UNI 7131.

Uwaga

Jeżeli nad płytą kuchenną montowany jest okap, sprawdzić w instrukcji montażowej okapu, jaką odległość należy zachować.

Przygotowanie mebla

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy płyty kuchennej do zabudowy klasy 3.

Należy przygotować otwór w blacie zgodnie z wymiarami podanymi na rys. 2.

W każdym przypadku należy wykonać otwór w pozycji możliwie najdogodniejszej tak, aby rura gazowa nie stykała się ze ściankami ewentualnego piekarnika pod płytą.

Zabudowanie w meblu

Po wykonaniu połączeń rozprowadzić materiał uszczelniający na otworze i oprzeć płytę. Ścisnąć haki mocujące (rys. 3), delikatnie dokręcając. Wyjąć wystające części taśmy.

Uwaga

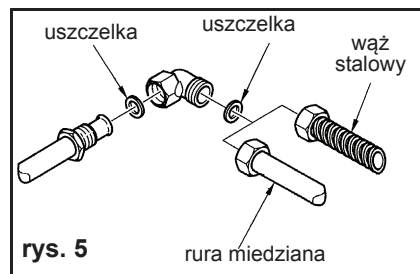
Jeśli urządzenie nie jest instalowane nad piekarnikiem, trzeba zamontować przegrodę (rys. 4).

Podłączenie przewodu gazowego

Podłączyć urządzenie do przewodu gazowego zgodnie z obowiązującymi normami dopiero po sprawdzeniu prawidłowości ustawienia urządzenia stosownie do typu gazu używanego do zasilania.

W przeciwnym przypadku wykonać czynności opisane w rozdziale "Wymiana dysz" (pagina 19). Przy zasilaniu gazem płynnym należy zamontować regulatory ciśnienia zgodnie z obowiązującymi przepisami. Podłączenie gazowe można wykonać na dwa sposoby:

- A Podłączyć płytę kuchenną przy pomocy sztywnej rury miedzianej o średnicy 12 mm, postępując zgodnie z rys. 5. Aby zapewnić szczelność, należy zastosować uszczelkę elastomerową dołączoną w komplecie wraz z akcesoriami (norma UNI EN 682).



rys. 5

- B Podłączyć płytę kuchenną węzłem z opłotem stalowym (norma UNI 9891). Również w tym wypadku należy zapewnić szczelność wykorzystując uszczelkę dostarczoną w komplecie. Zaleca się również przestrzeganie obowiązujących przepisów i norm dotyczących instalacji gazowych, a w szczególności powyższych norm UNI. Po wykonaniu podłączenia sprawdzić, czy nie ma nieszczelności polewając połączenie roztworem wody z mydłem.

Wentylacja pomieszczeń

Sprawdzić, czy w pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie, znajdują się stałe otwory wychodzące na zewnątrz lub przewody wentylacyjne zapewniające prawidłowe doprowadzenie powietrza zgodnie z wymogami obowiązujących norm. Wszystkie wykorzystywane otwory powinny:

1. posiadać minimalny dostępny przekrój nie mniejszy niż 100 cm²;
2. być wykonane w taki sposób, aby uniemożliwić ich zablokowanie od zewnątrz oraz od wewnątrz;
3. posiadać zabezpieczenia przed zmniejszeniem dostępnego przekroju przewodów/otworów wentylacyjnych;
4. znajdować się na takiej wysokości nad poziomem podłoża, aby nie zakłócać prawidłowego odprowadzania produktów spalania.

Jeśli otwory są wykonane w ścianie prowadzącej do sąsiedniego pomieszczenia, pomieszczenie takie powinno posiadać bezpośrednią wentylację, lecz:

1. nie powinna to być sypialnia;
2. nie powinno być pomieszczeniem wspólnym budynku;
3. nie powinno być pomieszczeniem zagrożonym pożarem.

Przed próbnym uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w pomieszczeniu, do którego prowadzą otwory wentylacyjne nie ma podciśnienia spowodowanego przez innego użytkownika oraz czy zapewniona jest wentylacja pomiędzy dwoma pomieszczeniami przez stałe niezablokowane otwory; można np. powiększyć otwór pomiędzy drzwiami a podłogą. Produkty spalania powinny być odprowadzane przez okap. Okap powinien posiadać odprowadzenie do przewodu kominowego lub bezpośrednio na zewnątrz.

Dostęp do płyty kuchennej

Aby uzyskać dostęp do skrzynki, w której znajdują się części funkcjonalne, należy:

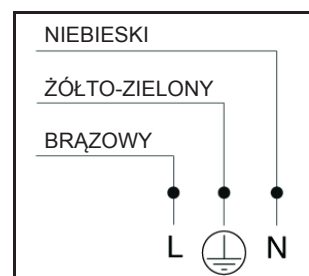
- zdjąć kratkę oraz rozebrać palniki zdejmując również rozdzielacz płomienia;
- wyjąć pokrętła zdejmując je ze sworzni;
- odkręcić śruby mocujące palniki do płyty;
- podnieść płytę.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyta kuchenna FRANKE posiada przewód zasilający trójbiegunowy z wolnymi zaciskami.

Jeśli płyta kuchenna będzie podłączona na stałe do sieci zasilania elektrycznego, należy przewidzieć urządzenie odłączające o rozwarciu styków wystarczającym do zapewnienia całkowitego rozłączenia w warunkach przepięcia kategorii III. Upewnić się, czy:

- a) gniazdko i wtyk są przystosowane do prądu 16 A;
- b) jest łatwy dostęp do gniazdka i wtyczki. Dodatkowo są one umieszczone w taki sposób, aby nie było możliwości kontaktu z żadną częścią pod napięciem podczas wkładania i wyjmowania wtyczki z kontaktu;
- c) wtyczka daje wkładać się do gniazdka bez problemów i jest dostępna po zainstalowaniu urządzenia;
- d) po włożeniu wtyczki do gniazdka płyta zabudowana w meblu nie opiera się na niej;
- e) to tej samej wtyczki nie są podłączone zaciski dwóch różnych urządzeń;
- f) podczas wymiany kabla zasilającego zastosowano kabel o parametrach 3 x 0,5 mm² typu H05VV-F;
- g) należy bezwzględnie przestrzegać biegunowości podczas podłączania zacisków (Brązowy = Faza – Niebieski = Zero – Żółty/Zielony = Uziemienie).



Uwaga: Sprawdzić, czy parametry sieci elektrycznej w Państwa domu (napięcie, maksymalna moc, prąd) są zgodne z parametrami płyty FRANKE.

Wymiana dysz

Uwaga: Wszystkie urządzenia są fabrycznie ustawione na spalanie gazu ziemnego (metanu - G20).

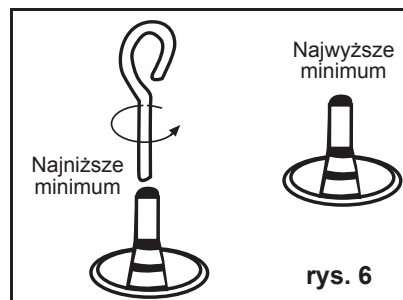
Jeśli spalany będzie inny gaz, należy wymienić dysze w sposób następujący:

1. wyjąć kratki oraz rozłożyć palniki, w tym rozdzielacze płomieni;
2. odkręcić i wyjąć dysze, a następnie wymienić je na inne, odpowiednie do rodzaju spalanego gazu. Sprawdzić oznakowanie w tabeli (pagina 20);
3. zamontować z powrotem palnik oraz kratki;
4. palniki nie wymagają regulacji powietrza.

Ostrzeżenie

Podczas przestawienia urządzenia z jednego rodzaju gazu na inny należy umieścić samoprzylepną nalepkę informującą o rodzaju gazu (dostarczoną w komplecie) w odpowiednim miejscu na tabliczce znamionowej. W przypadku stosowania gazu LPG (G30 lub G31) śruba regulacji minimum powinna być dokręcona do końca. Niniejsze urządzenia są dostarczane w kategorii II 2H3+.

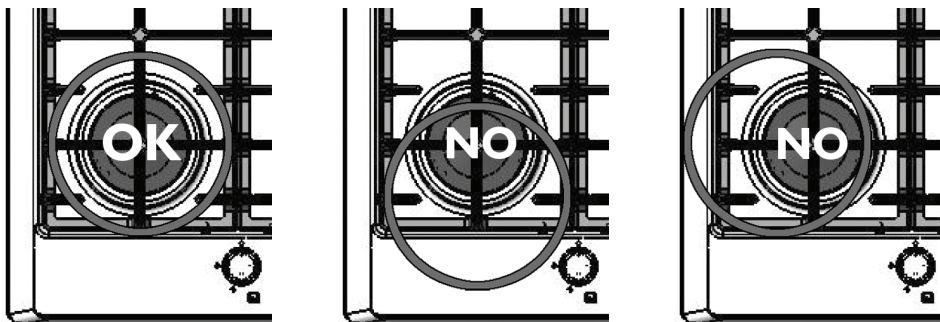
- Zdjąć pokrętła (wyjmowane, montowane na wcisk).
- Zapalić palniki i dokonać regulacji minimum, obracając śrubę regulacji zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby zmniejszyć płomień i w przeciwną - aby go zwiększyć (rys. 6). Śrubokręt do regulacji jest dostarczony w komplecie.



© 2006 The Authors
 Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd

Dane techniczne		FHCL 604 3G TC					
Kategoria urządzenia:		II 2H3+ (G20=20 mbar >> G30/G31=28-30/37 mbar)					
PALNIKI	MOC NOMINALNA (kW)	MOC ZREDUKOWANA (kW)	NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPŁYWU GAZU G20 (m³/h)	DYSZE G20 20 mbar (100/mm)	NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPŁYWU GAZU G30/G31 (g/h)	DYSZE G30/G31 28-30/37 mbar (100/mm)	MAKS. ZALECANA Ø GARNKÓW (mm)
Pomocniczy	1,00	0,55	0,095	77	73	50	140
Średniej mocy	1,75	0,70	0,167	118	127	66	200
Potrójna korona	3,80	2,10	0,362	141	277	98	240
CAŁKOWITA ZAINSTALOWANA MOC GAZU (kW)					8,30		
CAŁKOWITE NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPŁYWU GAZU G20 (m³/h)					0,791		
CAŁKOWITE NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPŁYWU GAZU G30/G31 (g/h)					604		
MOC / NAPIĘCIE / PRĄD / CZĘSTOTLIWOŚĆ					0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
POWIETRZE POTRZEBNE DO SPALANIA (2 m³/h na kW zainstalowanej mocy nominalnej gazu)							16,60

Dane techniczne		FHCL 755 4G TC					
Kategoria urządzenia:		II 2H3+ (G20=20 mbar >> G30/G31=28-30/37 mbar)					
PALNIKI	MOC NOMINALNA (kW)	MOC ZREDUKOWANA (kW)	NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPŁYWU GAZU G20 (m³/h)	DYSZE G20 20 mbar (100/mm)	NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPŁYWU GAZU G30/G31 (g/h)	DYSZE G30/G31 28-30/37 mbar (100/mm)	MAKS. ZALECANA Ø GARNKÓW (mm)
Pomocniczy	1,00	0,55	0,095	77	73	50	140
Średniej mocy	1,75	0,70	0,167	118	127	66	200
Dużej mocy	3,00	1,10	0,286	129	218	85	220
Potrójna korona	3,80	2,10	0,362	141	277	98	240
CAŁKOWITA ZAINSTALOWANA MOC GAZU (kW)					11,30		
CAŁKOWITE NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPŁYWU GAZU G20 (m³/h)					1,077		
CAŁKOWITE NOMINALNE NATĘŻENIE PRZEPŁYWU GAZU G30/G31 (g/h)					822		
MOC / NAPIĘCIE / PRĄD / CZĘSTOTLIWOŚĆ					0,6 W / 220-240 V / 16 A / 50-60 Hz		
POWIETRZE POTRZEBNE DO SPALANIA (2 m³/h na kW zainstalowanej mocy nominalnej gazu)							22,60



Używanie garnków o średnicy większej od podanej może powodować nadmierne nagrzewanie się pokręteł i blatu i, w przypadku dłuższego użycia, żółknięcie pokrywy (jeśli jest wykonana ze stali nierdzewnej).

Firma Franke nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe wskutek takiego użycia.

Łączna moc termiczna: patrz tabliczka na spodzie płyty.

Powietrze do spalania: 2 m³/h na kW zainstalowanej mocy - patrz tabliczka.

Napięcie zasilania 220-240 V 50-60 Hz.



Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw europejskich:

- 90/396/EWG (Gaz);
- 2006/95/WE (Niskie Napięcie);
- 2004/108 WE (Kompatybilność Elektromagnetyczna - EMC).



Franke S.p.A.
via Pignolini, 2
37019 Peschiera
del Garda (VR)
www.franke.it

991.0273.822