



User and installation instructions
Built-in hob

1



Kullanım ve kurulum için talimatlar
Ankastre ocak

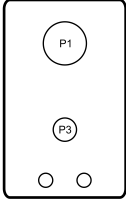
15

MODEL

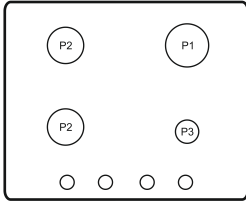
FHNS 604 4G BK C	FHNG 302 2G BK C
FHNS 604 4G WH C	FHNG 604 4G BK C
FHNS 705 4G TC BK C	FHNG 604 4G TC BK C
FHNS 705 4G TC WH C	FHNG 604 3G 1E BK C
FHNS 905 4G TC BK C	FHNG 705 4G TC BK C
FHNS 905 4G TC WH C	FHNG 905 4G TC BK C

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

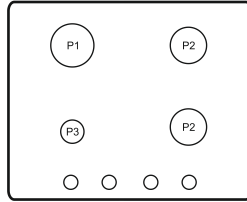
GB	Controls zone
TR	Kontrol Paneli



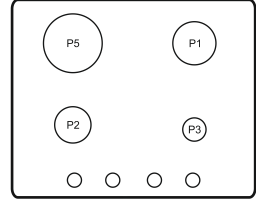
FHNG 302 2G BK C



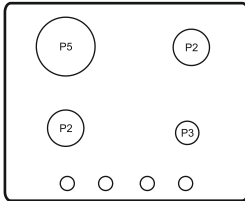
FHNL 604 4G XS E
FHNG 604 4G BK C



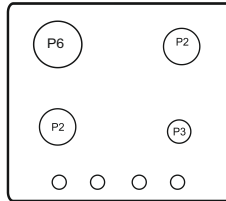
FHNS 604 4G BK C
FHNS 604 4G WH C



FHNL 604 3G 1E XS E



FHNG 604 3G 1E BK C



FHNG 604 4G TC BK C

P1) Rapid Burner
P2) Semi-rapid Burner

P1) Hızlı Yanıcı
P2) Yarı-Hızlı Yanıcı

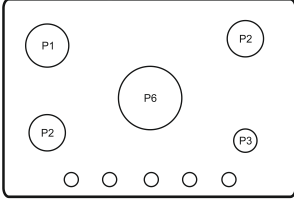
P3) Auxiliary Burner
P4) Ø180 Hot Plate

P3) Yardımcı Yanıcı
P4) Ø180 Hot Plate

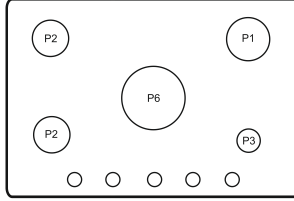
P5) Ø145 Hot Plate
P6) Wok Rapid Burner

P5) Ø145 Hot Plate
P6) Wok Hızlı Yanıcı

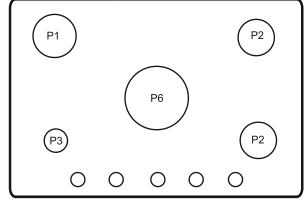
GB	Controls zone
TR	Kontrol Paneli



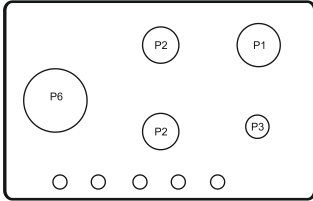
FHNL 705 4G TC XS E



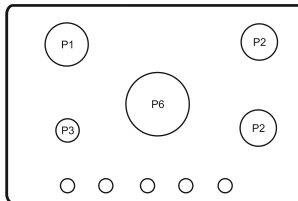
FHNG 705 4G TC BK C



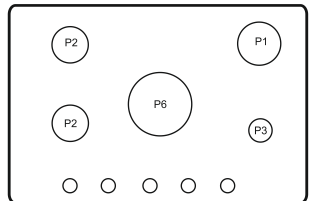
FHNS 705 4G TC WH C
FHNS 705 4G TC BK C



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) Rapid Burner
P2) Semi-rapid Burner

P1) Hızlı Yanıcı
P2) Yarı-Hızlı Yanıcı

P3) Auxiliary Burner
P4) Ø180 Hot Plate

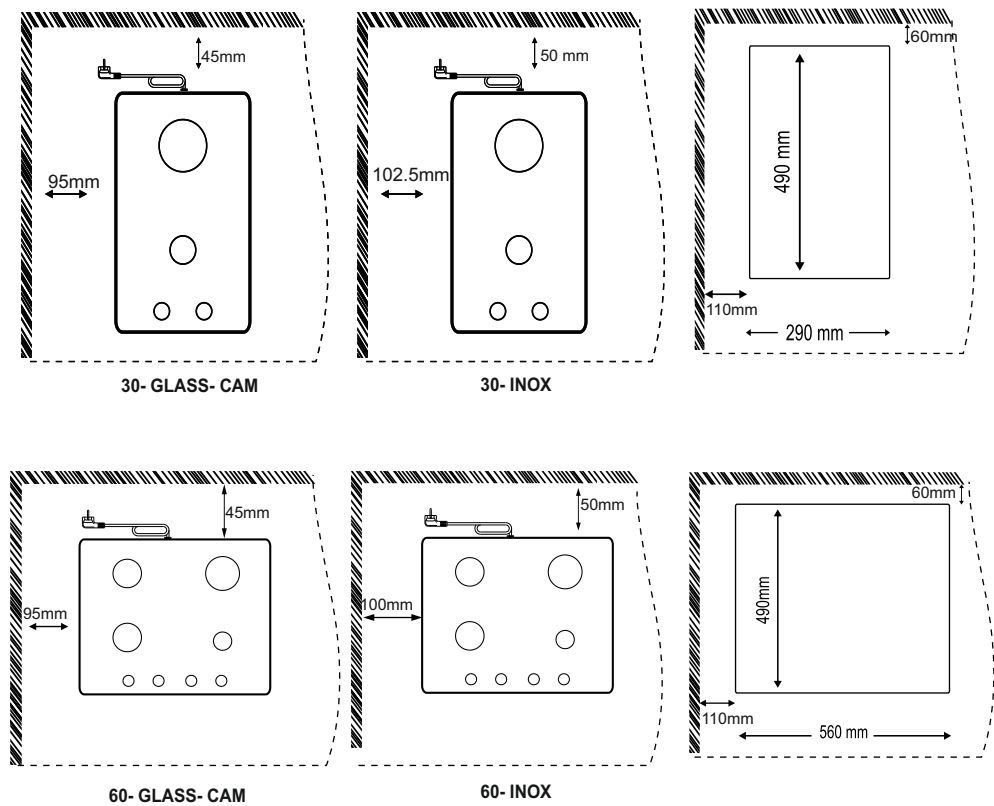
P3) Yardımcı Yanıcı
P4) Ø180 Hot Plate

P5) Ø145 Hot Plate
P6) Wok Rapid Burner

P5) Ø145 Hot Plate
P6) Wok Hızlı Yanıcı

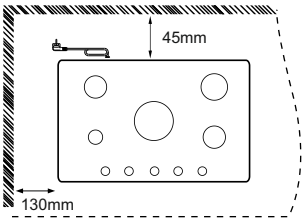
GB	Installation	Fig.1
TR	Kurulum	Şek.1

Installation / Fig.1
Kurulum / Şek.1

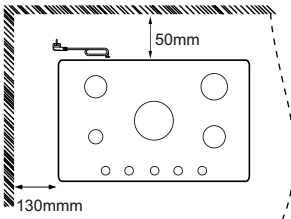


GB	Installation	Fig.1
TR	Kurulum	Şek.1

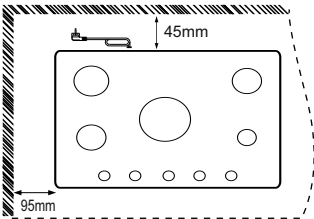
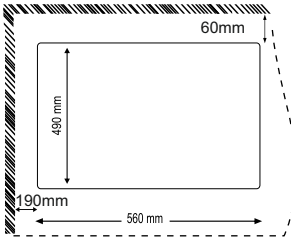
Installation / Fig.1
Kurulum / Şek.1



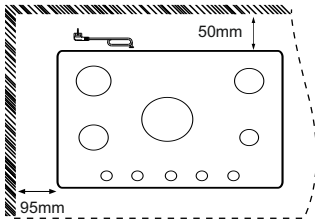
70- GLASS- CAM



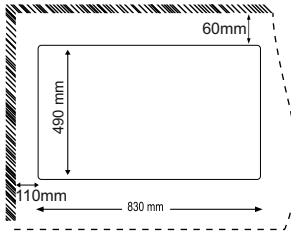
70- INOX



90- GLASS- CAM



90- INOX



Contents

Introduction.....	1
Use.....	1
Utilization of Hot plate.....	2
Flame Failure Device (FFD).....	3
Reasons of crashing glass and damaging on glass.....	3
Wok pan adaptor.....	4
Usage of grills and recommendations.....	4
Hob care and maintenance.....	6
After-sales service.....	6
Safety warnings.....	7
General instructions.....	7
Positioning.....	9
Installation Information on the Unit.....	9
Connection to the gas supply.....	10
Electrical Connection.....	11
Gas Connection.....	12
Adjustment of Hob Per Gas Types.....	13
Technical Data.....	14

Introduction

Thank you for choosing a Franke product. Before using the appliance, please read the warnings and instructions in this manual. This will make it easier to operate and also prolong its service life. Keep this booklet for further reference.

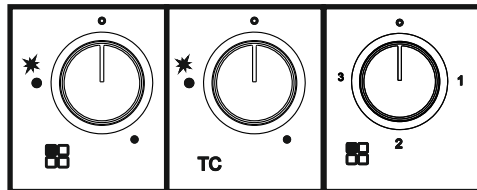
Use

Igniting the burners

The control knobs on these models incorporate both ignition and burner safety device.

To ignite the burners, proceed as follows.

1. Turn the chosen control knob.
2. Keep the knob pressed down for 3 or 4 seconds in order to allow the sparks to ignite the gas as it exits through the flame-spreader crown. and to allow the thermocouple to heat up.
3. After 3 or 4 seconds, release the knob and turn it anti-clockwise to adjust The flame to the desired setting. If the flame goes out, repeat the operation from step 1.



Firing position * : Igniter
Circle ○ : tap closed
Large flame ● : maximum gas delivery
Small flame ◐ : minimum gas delivery

Burner use

For better use of the burners and more efficient gas consumption, use pans whose diameter is proportional in size to that of burners. Ensure that flames do not extend beyond the edge of pans (consult the table).

Table of recommended pans

Brulor	Ø Pan in cm		
Auxiliary	From	Ø12	Ø 16
Semi-rapid	From	Ø14	Ø 20
Rapid	From	Ø18	Ø 24
Wok Burner	From	Ø22	Ø 26
Hot plate	From	Ø14	Ø 18

Utilization of hot plate

Warning

Before use of electrical plate the plate should be elevated to the maximum level and rest it for 5 minutes without putting any container thereon. It is Ok if any smell or smoke will rise from the plate. Such effects shall disappear after starting normal use.

After such first use do not operate the electrical plate without any container thereon.

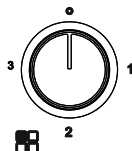
Use the containers with the bottoms being thick and suitable for the plate size. Never use smaller sole containers.

Pay attention that no liquid and wet containers will be placed on the plate.

Avoid any contact of any vinegar, salt, lemon juice etc. with the plate.

Do not use any spatula and similar sharp objects in cleaning of joints between the glass and metal surfaces or aluminum parts on the hob.

Usage



Power control switch3+1

Electrical plate is managed with a switch with which you may select proper power for the food you will cook

Turning on the Plate:

Bring the control switch to the proper position by turning it to right or left by the cooking type, food quantity and using below scheme. The red warning light will be on when the switch is set to any value other than off position

To close the plate:

Bring the control switch to 0 position. The warning light will go off.

Power control switch3+1

1 ●	Low	Heating
2 ●	Medium	Quick heating and cooking
3 ●	High	Frying

The positions recommended are only for guiding purposes. The power should be increased be increased at the following situations.

-in the event of cooking by using plenty of liquid.

-in big portions

-With cooking under the lidless containers.

Suggestions

If the surface of the plates worn a few drops of oil or maintenance products available in the market may be used.

It is recommended to set maximum level at the beginning of cooking process and to use intervals and burning levels as per the caharateristic and quantity of the foods to be cooked

***You may use pans suitable for hotplate.**

***There may be fire risk when you use pans that dont suitable for hotplate.**

*You may not allow pouring any liquids on hotplate.

*Use smooth based pans which cover all the surface of hotplate.

Knob Position	Type of cooking
0	Closed
1	Melting (butter,chocolate...) To keep meal warm
2	Making warm the meal, making sauces and cream, cooking meals which cook very slowly,
3	Meat,fish,fried,potatoes,boiling

Flame Failure Device (FFD)

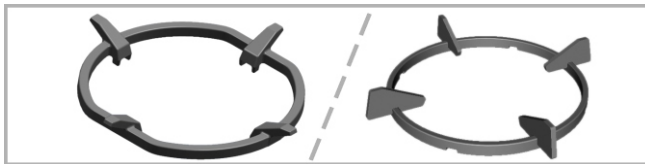
All burners on your hob are equiqped with flame failure device system against flame extinguishing risk (water flow, wind etc.)When the flame died down while the burner switch is open such system will provide cutting of the gas supplied to the burner. If the burning of the burner will be cut due to safety, repeat the burning operation by switching the burner switch to off position.



Reasons of crashing glass and damaging on glass

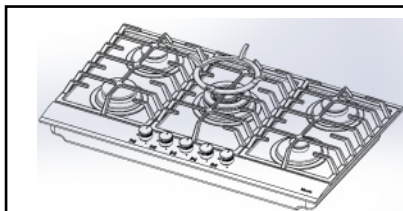
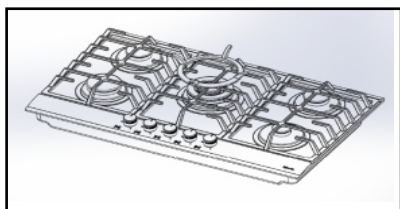
- Deep strikes and deep scratches because of any reasons
- Creating deep strikes on glass edges while taking pot from hob
- Pouring cold liquids which sugary or alcaline on hot glass surface
- Blowing fire to back on glasses because of some reasons (If burner caps cannot place to slots correctly, it can causes this problem.)
- Pots should be used according to dimension informations in user manual.
(If a bigger pot can used on hobs, it reflects too much heat to glass surface because of bigger surfaces of pot.)
- Pots which have holes like a sifter should not be used on glass hobs. Falling drops from holes causes shock effects on glasses.

Wok pan adaptor



Triple 3.8 kW burner on 70 cm and 90 cm products, can be used as wok burner at the same time. While using wok pan on these wok burners, wok tool has to be used. If not used; manufacturer company is not responsible for overturning of pans and these kind of material and spiritual accidents.

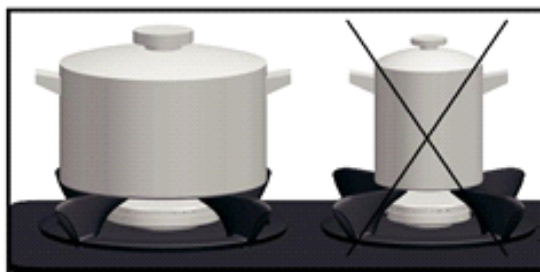
You can supply wok tool from Franke/Dominox authorized services and stores.

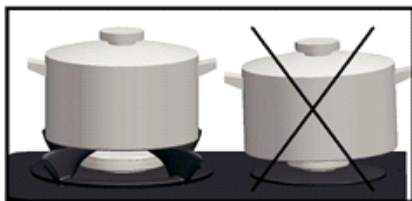


Usage of grills and recommendations

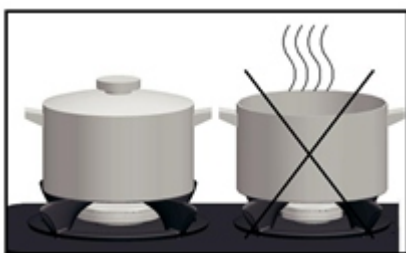
*The pan grills on the hob are designed for safe use of the hob. Please make sure that the grills are placed properly and plastic legs fit well.

·*Do not use pans with the deformed soles which may cause instability on the grills.





*Do not cook with pans without lid or semi closed pans to avoid energy loss.



*Place the cooking pan on the burner evenly. The containers placed on the burner inappropriately may be tipped. Do not place the large containers at the side of the switch switches may be damaged. Do not place the pans on the grills hardly



*Pay attention that the burner place will not have any impact. And do not place heavy objects on the grill.

*Do not heat the pans as empty. The pan sole may be deformed. The heat on the sole may damage the hob's top plate surface.

*The cold liquids should not be thrown on the glass surface or burners when the surface is hot.

*Do not place sharp objects on the hob.

*Do not use pans transferring the excessive heat to the bottom surface directly.

In the event of any fire do not attempt to extinguish the flames with water. Close the electric circuit of the hob and use a material to cut the flame like flame blanket.

This device should not be operated with a timer or a remote control.

Warning;

- *Do not leave the equipment unattended since the heat of burners is very high, and make sure that it will not be operated by children.
- *Pay attention for combustion risk in the event of cooking with vegetable oil and fats.
- *Do not approach the hob with combustible and explosives.

Hob care and maintenance

Before carrying out any hob cleaning or maintenance, always unplug the appliance or disconnect the power by means of the main switch.

- Never use steam appliances, scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface
- Do not leave acid or alkaline substances on the hob.
- Never use sharp objects, as they could damage the seals between the vitroceramic and trim or between the trim and worktop.
- Do not use products containing sands, alkalis, acids, chlorides, oven sprays or detergents normally used to clean dishwashers.
- Do not use detergents to clean the vitroceramic as they could cause permanent bluish decoloration on the surface.
- Use a damp cloth to carefully clean the cooking zones of any residues of special detergents for cleaning the vitroceramic.
- To prevent scale deposits from forming, always thoroughly dry the appliance after going over it with a damp cloth.
- Any foods with a high sugar content that spill onto the hob must be immediately removed using a special scraper.
- Remove grime with a damp cloth; for stubborn spots use a special scraper.
- Carefully clean the hob using a few drops of a special detergent for vitroceramic and paper towel or with a damp cloth.
- Disconnect the appliance immediately if sugar, plastic or tin foil falls or is accidentally placed on the hob when hot.
- All the grates, burner caps and flame-spreaders can be cleaned (after removing them from the hob) with hot soapy water, making sure to carefully dry them. DO NOT CLEAN IN A DISHWASHER. Make sure the gas outlet zones are perfectly clean.
- The natural colour of the pot grids in the pot placing section may alter over time due to

After-sales Service

In the event of malfunction, contact a Franke Technical Service Center (see attached list).

Do not call in unauthorised technician

Safety warnings

Always contact a qualified technician in the following circumstances:

- Installation (see installation section);
- doubt regarding the operation of the appliance.

Contact a Franke Authorised Service Centre in the following circumstances:

- immediately after having removed the packaging, if you have doubts about the condition of the appliance;
- replacement of or damage to the power cable;
- malfunction or poor operation of the appliance. Always insist on original spare parts

General instructions

To ensure safe, efficient operation of the appliance:

- always have the appliance serviced by an authorized service centre;
- always insist on the use of original spare parts;
- the appliance is designed for non-professional, domestic use; do not attempt to modify its specifications;
- the dataplate is marked with symbols indicating the countries for which the instructions apply;
- the electrical safety of the appliance can only be guaranteed if it is connected to an approved earth connection;
- take care not to touch the panstand grids during use, since they become extremely hot. Keep children away from the appliance;
- only use the appliance for cooking food, and for no other purposes;
- before any cleaning or maintenance operations, and in the event of malfunction, disconnect the appliance from the mains power supply
- ; always check that the control knobs are in the off position when the appliance is not in use.
- Do not allow laying of the gas hose and electric cord from the heated part of the unit.
- Keep any flaming, explosive and ignition materials from your device.
- Do not change the place of your device when working and/ or it is hot.
- When you do not use your hob, close the feeding valve after making all switches to "OFF" position
- Do not let your hob in operation without supervision control it with frequently.
- For the hobs supplied with glass: if the glass of your hob will crack and/ or break remove the device from the wall socket
- Do not place any sharp object on the hob.
- The shapes in this guide are schematic and may not be exact match of your product. The values stated on the marking on the unit or other printed documents given with the unit are the values obtained at the laboratory pursuant to the applicable standards. Such values may be changed as per the usage and environment conditions of the unit.
- Do not heat the closed cans and glass jars. The pressure which may occur in such containers may cause explosion.
- Do not place the empty pans and containers on the operating hob eyes. The glass surface may be damaged.
- No plastic and aluminum container is allowed over the unit since it might be hot.

Do not allow children to touch:

- the controls or the appliance itself;
- the packaging (bags, polystyrene, staples, etc.);
- the appliance, during and immediately after use, since the hob becomes very hot;
- an unused appliance (make any potentially hazardous parts safe).

Do not:

- touch the appliance with any wet part of the body;
- use the appliance when barefoot;
- pull the appliance or power cable to unplug from the socket;
- use the appliance in an unsuitable or potentially hazardous manner;
- route the power cables of other appliances across hot parts of the hob;
- expose the hob to atmospheric agents;
- use the hob as a worktop or as a surface to rest things upon;
- use flammable fluids near the appliance;
- use adapters, multiple-sockets or extension leads for the power connection;
- Allow anyone except a qualified technician to install or repair the appliance.

Things to be done when gas smells

- *Do not use flame. Do not smoke Do not operate the switch of any electrical device.
Do not use fixed or mobile phone
- *Close all valves on the gas products and gas counters.
- *Open the doors and windows.
- *Go out of the house if you smell gas still.
- *Warn the neighbors.
- *Call the fire service. Use a phone outside the home.
- *Do not enter the house until you will be notified that it is safe.

Important

- Do not use unstable or buckled pots and pans on the burners, since they may tip over or cause spills.
- If the appliance has a lid, make sure the burners are cold before closing it.
- Shut the gas supply tap when the hob is not in use.
- Before installation, make sure your local gas supply is compatible with the appliance specifications.

The type of gas with which the appliance is designed to be used is specified on the dataplate on the underside of the hob.

This appliance is not connected to a device for removal of gas combustion fumes and must

be installed and connected in compliance with all regulations in force.

Pay particular heed to regulations governing ventilation. The use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room where it is installed.

Ensure the is adequately ventilated: keep natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood with exhaust duct.)

In the event of intensive or prolonged use of the appliance, it may be necessary to provide additional ventilation, for example, by opening a window, or more efficient ventilation, for example by increasing the extractor hood speed.

**The manufacturer declines all liability for injury resulting from:
Incorrect installation, improper, incorrect or unreasonable use**

Positioning

Detailed below are all the procedures to be followed for the installation of your appliance, including gas and electrical connections.

These procedures must be carried out exclusively by a qualified technician, in accordance with current regulations, since installation by an unqualified person may constitute a health hazard.

The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals or damage to property resulting from failure to comply with these regulations.

The gas connection must conform to the current legislation in the country at the time of installation.

Preparing the worktop

This handbook refers to a class 3 built-in hob. Prepare the cut-out in the worktop as per the measurements shown in fig.1. It is vital, in any case, to select the most convenient position for the cut-out, taking into consideration the fact that the gas pipe must not touch the sides of any cooking appliance below the hob.

Positioning the hob in the worktop

After carrying out the necessary connections, position the sealing strip all around the cut-out and lower the hob into position.

Proceed to carefully tighten the fixing hooks. Remove any excess sealing strip.

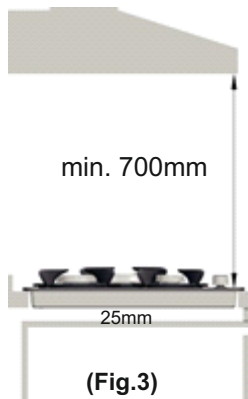
Installation Information on the Unit

This equipment should be mounted at the well ventilated places and as per the regulations in force. The installation personnel should consider the laws and norms applicable to the release of burning gases and ventilation

- *Your hob is designed to be installed on the standard counters which you may find in the market
- *The materials used on the surface and the link partitions under the counter should be resistant against minimum 100°C.
- *A safe distance should be left between the hob and the counter walls (Installation / Fig.1 ve Fig.2).
- *The hole to be provided for the hob on the counter should be as per the figure. (Installation / Fig.1 ve fig.2)
- *The distance between the hob sole and the partition should be at least 25 mm. (Fig.3)

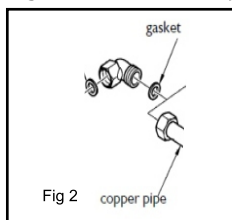
-The distance between the cook top and another device (e.g.kitchen hood) shall not be less than 700mm(Şek.3)

-If 60 cm Hobs will be placed on a built in oven without any cooling system, it is recommended to leave 300 cm² of ventilation hole in order to insure air circulation. If 75 or 90 cm cook-top will be placed the oven has to have cooling fan



Connection to the gas supply

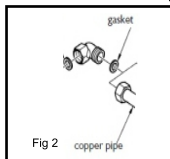
Check that the appliance is suited to the gas type before connecting it to the gas supply. In conformance with current legislation. If this is not the case, carry out the operations described in the paragraph on "replacing injectors". For a liquid gas supply use pressure regulators which comply with current legislation.



If this is not the case, carry out the operations described in the paragraph on "replacing injectors". For a liquid gas supply use pressure regulators which comply with current legislation. Connection to the gas supply may be made in two ways: To prevent any risk of leaks, use the rubber gasket supplied. Connect the hob using a continuous-surface steel hose. Once again, in this case, prevent any risk of leaks by using the gasket supplied.

Note that installation must be carried out in compliance with current regulations pertaining to gas installations. Having completed the connection to the gas supply, use soapy water to check the connection for leaks.

For United Kingdom, Northern Ireland and Republic of Ireland



Ventilation of installation area

Make sure that the room where the appliance is installed has permanent ventilation openings on an outside wall or ventilation ducts, in order to ensure adequate air flow as proscribed by current legislation. All openings must:

1. Have a minimum working section of 100 cm²;
2. be made in such a way as prevents them being blocked in manner, from inside or outside;
3. be provided with suitable protection to ensure the size of the ventilation opening is not reduced;
4. be positioned at such a height from floor level as not to interfere with the discharge of combustion fumes. If openings are made the wall of an adjacent room, they must have direct ventilation and must not be:
 1. a bedroom;
 2. a common area of the building in question;
 3. a fire hazard area.

Before testing and inspecting the appliance check that the adjacent room, which shares the wall in which the ventilation opening has been made, does not have low pressure due to another user, moreover, ensure adequate air flow between the rooms is guaranteed by permanent, unobstructed openings, for example by increasing the gap between the bottom of the door and the floor. Discharge of combustion products must be guaranteed by means of a hood which, in turn, must be connected to a chimney, a flue, or directly to outside.

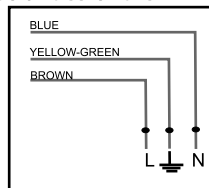
Electrical connection

Your FRANKE hob comes equipped with a 3-pole power cable with free terminals.

If the hob is connected permanently to the power supply, fit a circuit breaker having a contact opening distance that allows complete disconnection in overvoltage category III. Make sure that: a) the plug and the mains socket are suited to a 16A current; b) they are both easily accessible and positioned so that no electrical part can be accessed. When inserting or unplugging the same plug) the plug can be inserted without difficulty) the plugged in and fitted oven is not resting on the plug) do not connect the terminals of two appliances to a single plug) if the power cable needs to be replaced use a 3 x 1.5mm² cable type H05VV-F, g) it is vitally important to observe the polarities of the free terminals

(Brown=Live Blue=Neutral YellowGreen=Earth)

N.B: ensure the characteristics of your domestic electrical power supply (voltage, maximum output and current), are compatible with those of your Franke hob.



Gas Connection

These instructions are prepared for specialist personnel having required competence, the installation of the equipment should be suitable as per the applicable standards
All gas related works should be conducted when the electric connection was cut.
The value plate on the hob indicates the gas type intended to be used for use with the hob
Connection to the main gas course or gas type shall be realized after controlling the adjustment as per the gas type

Connection to the main gas source or gas cylinder shall be conducted after checking the adjustment according to the proper gas type. If it is set properly look at the following paragraphs:

Note that the LPG hoods should have TSE stamp and 300 mmSS (30mbar) of outlet pressure.
Natural gas pressure is 200 mmSS (20mbar). Please consult the authorized service for conversion to natural gas or LPG.

Use only piping, gaskets or seal as per the applicable national standards.

In some countries where conic connections are obligatory, conic connection is provided.

In such a case the conic connection part should be connected to the unit

If the unit will be connected to a flexible hose, the length of the hose shall not exceed 120 cm.

Before starting works related to gas installation, please cut the gas supply.

Make the connection so that no pressure will be applied on the connection nuts and piping.

Make sure that the pipe will not cause any clogging or contact with the sharp corners.

Note that the gas hose will be TSE stamped, not be laid through hot areas

NOTE: Replace the gas hose of your hob at 4 to 5 years even if it will be undamaged

**NOTE: Check whether any gas leakage after the connection with soap and water.
Do not ever use flame**

Make sure that no additional weight to be applied on the gas hose.

And apply the following order for installation;

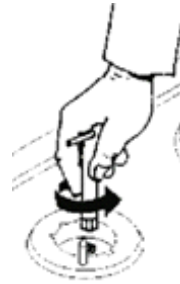
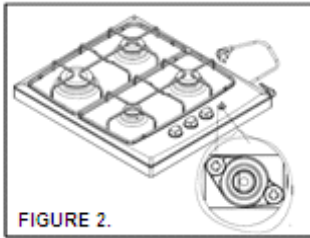
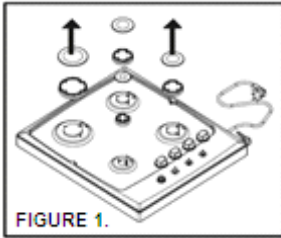
- 1.In the order; male adaptor cylindrical, gasket, female gas adaptor, conical-cylindrical or cylindrical cylindrical components,
- 2.Tighten connection place with the keys so that the pipes will be in proper position,
- 3.Attach C coupling to the main gas source by using hard copper pipe or flexible steel pipe.

WARNING; Final Check whether any leakage exists at the pipes with a solution with a soap, and do not ever use flame.

Adjustment of Hob Per Gas Types

These instructions are prepared for specialist personnel having required competence, the installation of the equipment should be suitable as per the applicable standards.

*All gas related works should be conducted when the electric connection was cut.



In order to convert the hob, remove the burner plates and flame circles thereon. Replace the injectors as per the followings, and change them with the injectors with suitable diameters defined in the user's manual.

Conduct the works with a plain tip screwdriver at a position to see valve setting screw by removing the switches of the hob and rubber seals. In order to set the low flame level, turn the gas setting screw on the valve to have minimum gas setting flow. Do this setting after installing the burner component of the burner, burning the burner and bringing the switch setting to minimum.

Flow setting screw should be tightened in LPG conversions as it should be released for conversion from LPG to natural gas.

After the setting of the hob, complete the conversion procedure by connecting the rubber seals and switches in the same order. These instructions should be used by an authorized service. products should be installed as per the regulations in force and in proper manner. Before conducting any transaction the electrical connections of the hob should be cut by no means. The type label on the hob indicates the gas type planned to be used with the unit.

After completing the injector installation, check the gas sealing with foam.

Apply foam to the bottom of the injectors for this purpose.

Press on the injector with your finger so that the gas outlet is closed and check for any bubbles on the connection areas of the injector.

Technical data

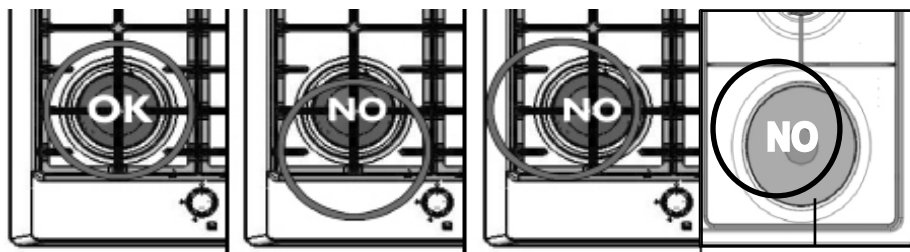
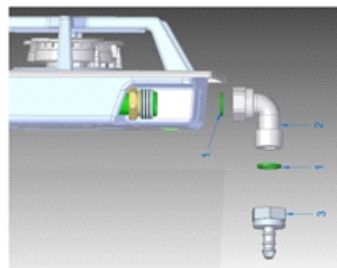
Appliance cat. II2H3B/P

Technical Information on Gas Burners

A Burner 1kW	SR Burner 1.75kW	R Burner 3kW	Wok Burner (2.5 kW) Ø 100	Wok Burner (3.3 kW) Ø 100	Wok Burner (3.8 kW) Ø 126
G30-30 mbar LPG (0.50 mm)	G30-30 mbar LPG (0.65 mm)	G30-30 mbar LPG (0.85 mm)	G30-30 mbar LPG (0.89 mm)	G30-30 mbar LPG (0.82 mm)	G30-30 mbar LPG (0.98 mm)
G20-20 mbar NATURAL GAS (0.72 mm)	G20-20 mbar NATURAL GAS (0.97 mm)	G20-20 mbar NATURAL GAS (1.15 mm)	G20-20 mbar NATURAL GAS (1.28 mm)	G20-20 mbar NATURAL GAS (1.15 mm)	G20-20 mbar NATURAL GAS (1.35 mm)

- 1.Nitril/Klingerit Gasket
- 2.Elbow
- 3.LPG Hose Entrance

Complete the installation by using gasket in the middle for the LPG hose entrance indicated on the above figure during the natural gas LPG conversion.



The use of large pans than those given could lead to overheating of the knobs and top.

Franke is not liable for any damage deriving from such incorrect use.

Overall rated heat capacity: see dataplate on underside of hob.

Power supply voltage: 220/240 V AC 50-60 Hz.

The appliance is compliant with the following EU Directives:

90/396/EEC (gas);

73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage);

89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility);

93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.



İçindekiler

Giriş.....	15
Kullanım Şekli	15
Elektrikli plaka kullanımı (hotplate)	16
Alev söndürme emniyeti /FFD).....	17
Cam kırılmaları ve camın zarar görme sebepleri.....	17
Wok gözün kullanımı.....	18
Izgaraların kullanımı ve Öneriler.....	18
Ocağın temizliği ve bakımı.....	20
Satış sonrası servis.....	21
Güvenlik uyarıları.....	21
Genel uyarılar.....	21
Kurulum.....	23
Cihazın montaj bilgileri.....	23
Gaz borusunu bağlama.....	24
Elektrik bağlantısı.....	25
Gaz bağlantısı.....	23
Ocağın farklı gaz türlerine ayarlanması.....	26
Teknik veriler.....	27

Giriş

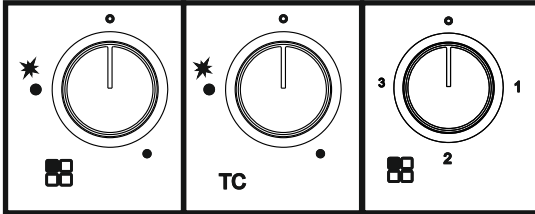
Bir Franke ürününü seçtiğiniz için teşekkürler. Cihazı kullanmadan önce, kullanma kılavuzunda yer alan uyarı ve tavsiyeleri dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Böylelikle cihazı daha uzun süre verimli bir şekilde kullanılabılır ve muhafaza edebilirsiniz. Bu kullanma kılavuzu gerektiğinde kullanmak üzere özenle saklayınız.

Kullanım şekli

Brülörleri ateşleme

Bu modellerde, ateşleyici düzeneği ve emniyet aygıtı düğme üzerine birlikte konulmuştur. Brülörleri ateşlemek için aşağıdakileri uygulayınız:

- 1.Önceden seçilmiş düğmeyi çeviriniz.
- 2.Brülörden çıkan gazı kıvılcımla alevlendirmek ve ısı çiftin (termik-kuplör) ısınmasını sağlamak için düğmeyi 3/4 saniye basılı olarak tutun.
- 3.Yaklaşık 3/4 saniye sonra düğmeyi bırakın ve düğmeyi saat yönü aksine çevirerek alevi isteğinize göre ayarlayın. Eğer alev sönerse 1 noktasından başlayarak işlemi tekrar edin.



- | | | |
|----------------|---|-------------------|
| Çakmak ikonu | ★ | : Çakmak |
| Yuvarlak nokta | ○ | : Musluk kapalı |
| Büyük alev | ● | : Azami kapasite |
| Küçük alev | • | : Asgari kapasite |

Alevlerin kullanımı

Gaz tasarrufu yapmak ve en iyi randımanı almak için, alevlerin tencere kenarından taşmasının önlenmesi açısından, brülörlerin Çapına uygun tencerelerin kullanılması tavsiye edilir (tabloya bakınız).

Uygun tencere çapları

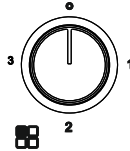
Brölör	Tencere apları Ø		
Küçük Bek	From	Ø12	Ø 16
Orta Bek	From	Ø14	Ø 20
Büyük Bek	From	Ø18	Ø 24
Wok Bek	From	Ø22	Ø 26
Hot plate	From	Ø14	Ø 18

Elektrikli Plaka Kullanımı (Hot plate)

Uyarılar

Elektrikli plakanın kullanımı öncesinde, ocağın kurulumunun sonrasında, plaka en yüksek seviyeye getirilerek 5 dakika boyunca üzerine herhangi bir kap koymadan bekletiniz. Bu süre içerisinde plaka içerisinde duman ve koku çıkması olası beklenen durumdur. Kullanıma başlama sonrasında bunlar ortadan kalkacaktır. İlk ısıtma dışında plaka üzerinde kap olmadan elektrikli plakayı çalıştırmayınız. Tabanı tamamıyla düz, kalın ve ısıtıcı parçanın boyuna yakın kaplar kullanınız; asla daha küçük tabanlı kaplar kullanmayınız. Sıvıların plakanın üzerine taşmamasına ve ıslak kapların plaka üzerine konmamasına dikkat ediniz. Plaka üzerine sirke, tuz, limon suyu vb. değmesinden mümkün olduğunca kaçınınız. Ocak üzerinde bulunan cam ve metal yüzeylerin birleşim noktalarının ya da alüminyum parçaların temizliğinde spatula ve benzeri keskin maddelerin kullanımından kaçınınız

Kullanım



Güç kontrol düğmesi 3+1

Elektrikli plaka, pişireceğiniz yemeğe uygun gücü seçebileceğiniz bir düğme aracılığıyla idare edilir.

Plakayı açmak için:

Piştirme türünü, yiyecek miktarını dikkate alarak ve aşağıdaki şemadan yararlanarak kumanda düğmesini sağa çevirerek, pişirmek istediğiniz yemeğe uygun pozisyona getiriniz. Düğme kapalı konum dışında herhangi bir pozisyona getirildiğinde kırmızı renkli ikaz ışığı yanar.

Plakayı kapatmak için: Kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz. İkaz ışığı söner.

Güç kontrol düğmesi 3+1

1 ●	Kısık	Isıtma
2 ●	Orta	abuk ısıtma ve piştirme
3 ●	Yüksek	Kızartma

Önerilen bu pozisyonlar yol göstermek içindir. Aşağıdaki durumlarda gücü yükseltmek gerekmektedir:

- Bol miktarda sıvı kullanılarak piştirme yapıldığında
- Büyük porsiyonlarda
- Kapaksız kaplarla piştirme yapıldığında

Öneriler

Uzun süreli kullanım sonucu elektrikli plakaların yüzeyi eskidiyse birkaç damla yağ veya piyasada bulunan diğer bakım ürünleri ile temizleyiniz.

Pişirme işleminin başında kumanda düğmesinin en yüksek seviyeye getirilmesi ve pişecek yiyeceklerin özellik ve miktarına göre ara seviyelerde pişirilmesi önerilir

Her ne şart içinde olursa olsun, asla elektrik gözünü uygun bir kap olmadan kullanmayın,

***Bu tarz bir uygulama, özellikle uzun süreli pişirmelerde yangına sebebiyet verebilir.**

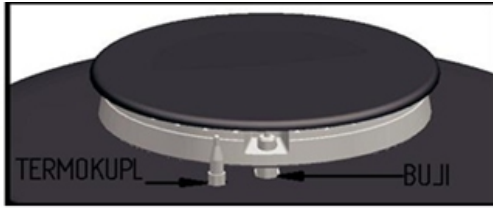
*Elektrik gözü sıcakken, üzerine sıvı dökülmesini önleyecek tüm tedbirleri alın.

*Elektrik gözü yüzeyinin tamamını kaplayacak uygun çaplı yassı tabanlı tencere kullanın.

Düğme Konumu	Pişirme Tedbirleri
0	Kapalı
1	Eritmek için (tereyağ, çikolata vb.) Yiyecekleri sıcak tutmak ve sıvı olanları tekrar ısıtmak için.
2	Fazla miktardaki yemekleri tekrar ısıtmak, sos ve krema yapımı için makarna, çorba, Pilav, Biftek ve kızartma gibi ağır pişecek yiyecekler için
3	Et ve balık kızartma, patates ve çok miktarda haşlanarak yapılacak yiyecekler için çabuk kızartma ve iyi pişmiş etler için.

Alev söndürme emniyeti (FFD)

Ocağınızdaki tüm bekler alevin herhangi bir sebeple sönmesi (su taşması, rüzgar vb.) riskine karşı alev sönmeye emniyeti sistemi ile donatılmıştır. Alev bek düğmesi açık iken söndüğünde bu sistem beke giden gazı keserek ortamın gaz ile dolmasını engeller. Bekin yanması emniyet nedeni ile kesildiğinde, ocağın bek düğmesini kapalı konuma getirerek yakma işlemini tekrarlayınız



Cam kırılmaları ve camın zarar görme sebepleri

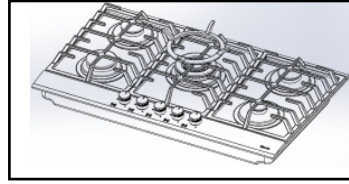
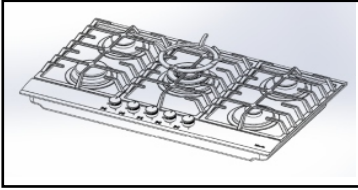
1. Herhangi bir neden ile alabileceği darbeler ve/veya atıklar, derin çizikler.
2. Tencere alışverişi esnasında ocak cam kenarlarına gelebilecek darbeler
3. Pişirme esnasında cam üzerine dökülebilecek soğuk sıvılar şekerli ve alkaline içerikli besinlerden meydana gelen taşmalar.
4. Alevin herhangi bir nedenle geri basması ve cama temas etmesi; (bek ve bek şapkalarının temizlenme aşamasında çıkartıldıktan sonra yerine düzgün koyulmadan kullanılması)
5. Kullanım kılavuzunda tavsiye edilen tencere çaplarından daha büyük tencere kullanılmamalıdır. Kullanılan tencerenin büyük olması içindeki besinin daha çok geç ısınması ve tencerenin cama daha fazla ısı yansıtmasına sebep olacaktır.
6. Cam ocaklarda közmatic adı altında satılan delikli kap, tendere, tava pişirme kapları kullanılmamalıdır. Kullanılması durumunda besinlerin suları, deliklerden cama düşmesi sonucu sıcak camda şok etkisi oluşturmaktadır

Wok Gözü Kullanımı:



70cm ve 90cm ürünlerimizde bulunan 3,8KW üçlü(Taçlı) yanıcı aynı zamanda Wok yanıcı olarak kullanılabilir. Wok yanıcının , Wok tava ile kullanımlarında WOK adaptörün (aparatu) kullanılması zorunludur. Wok tavanın devrilmesi ve buna benzer oluşabilecek kazalardan doğacak maddi ve manevi hasarlardan üretici firma sorumlu değildir.

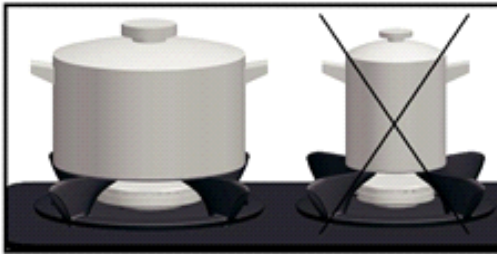
WOK aparatınızı Franke/Dominox yetkili, servislerimizden ve satış noktalarından temin edebilirsiniz.



Izgaraların Kullanımı ve Öneriler

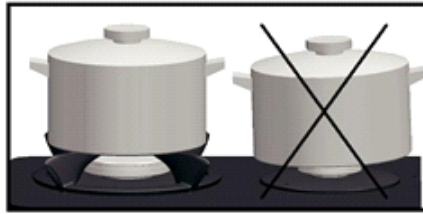
Ocak üzerinde bulunan tencere ızgaraları, ocağın güvenli kullanımı için dizayn edilmiştir. Kullanım öncesinde ızgaraların doğru yerleştirildiğinden ve lastik ayaklarının tam olduğundan emin olunuz.

*Izgaralar üzerine dengesizlik oluşturabilecek tabanı deforme olmuş kaplar koymayınız.





*Enerji kaybına uğramamak için kapaksız veya yarı kapalı pişirme yapmayınız.



*Bek kapakları üzerine doğrudan kap koymayınız mutlaka ızgara kullanınız



*Pişirme kabını bekin üzerine ortalayınız. Ortalanmadan yerleştirilen kaplar devrilebilir. Büyük kapları düğme tarafına koymayınız düğmeler hasar görebilir. Tencereyi ızgaraların üzerlerine çarpmayınız

*Bek tablasına darbe gelmemesine dikkat ediniz. Tabla üzerine ağır nesneler koymayınız.

*Tencerelerin boş bir şekilde ısıtmayınız. Tencere tabanı deforme olabilir. Tabanda biriken ısı bek tablası yüzeyine zarar verebilir.

*Yüzey sıcakken soğuk sıvılar cam yüzeyine ya da bekler üzerine dökülmemelidir

*Ocağın üzerine keskin cisimler koymayınız.

*Fazla ısıyı alt yüzeye doğru yönlendiren tencereler kullanmayınız.

*Olası yangın durumlarında alevleri su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağın elektrik devresini kapatarak alevi battaniye ya da havayı kesecek bir malzeme ile söndürünüz

*Bu cihaz herhangi bir zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda ile çalışmamaktadır.

Uyarı;

*Ocağın kullanımı esnasında beklerin sıcaklıklarının yüksek olmasından dolayı, cihazı mutfakta kullanılırken yalnız bırakmayınız ve çocukların yakında olmamalarına dikkat ediniz

*Sıvı ve katı yağ kullanımlarında parlama riskine karşı yiyeceklerin gözetim altında pişirilmesine dikkat ediniz

*Ocak yanarken, parlayıcı maddeler ile yaklaşmayınız

Ocağın temizliği ve bakımı

Ocağın bakımını yapmadan önce, daima fişini prizden çekiniz yada elektrik tesisatındaki ana elektrik şalterden ana hat elektriğini kesiniz.

•Çizilmeleri ve aşınmaları önlemek için, kesinlikle buharlı temizleyiciler, tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayın.

•Ocak üzerinde asitli ve alkalimli maddeler bırakmayınız.

•Ocak çerçevesi ile seramik-cam arasındaki veya çerçeve ile çalışma üstlüğü arasındaki contalara zarar vermemek için, asla sivri uçlu nesneler kullanmayınız.

•Kum, alkali, asit, klor içeren temizlik ürünlerini, fırın spreylerini ve sadece bulaşık makinelerinin temizliği için kullanılan deterjanlar kullanmayınız.

•Seramik-cam yüzeyler üzerinde kalıcı mavimsi lekeler neden olabileceklerinden ötürü, temizlemek için deterjan kullanmayınız.

•Pişirme alanları üzerinde kalmış olan seramik-cam temizliği için özel deterjan kalıntılarını, nemli bir bez ile dikkatlice temizleyiniz.

•Cihazı nemli bir bez ile temizledikten sonra, kireç kalıntılarının kalmaması için cihazı her zaman dikkatlice kurulayınız.

•Ocağın üzerine taşabilecek çoklukta şekerli yiyeceklerin ocağa taşması halinde, bunları uygun bir sünger ile hemen temizleyiniz.

•Daha büyük lekeleri nemli bir bezle temizleyiniz; daha inatçı lekeleri ise uygun bir fırça ile temizleyiniz.

•Ocağı seramik-cam için özel olarak üretilmiş birkaç damla deterjan ile mutfak kağıt havlusu veya nemli bir bez ile dikkatlice temizleyiniz.

•Sıcak ocağa yanlışlıkla şeker, plastik veya alüminyum folyo düşürülmesi veya koyulması halinde cihazı hemen fişten çekiniz.

•Tüm ızgaralar, kapakçıklar ve alev bilezikleri, ocaktan çıkartıldıktan sonra sıcak sabunlu su ile temizlenebilir, sonrasında dikkatli bir şekilde kurulmalıdır.

Gazın geçtiği bölümlerin mükemmel olarak temiz olmasına dikkat edin.

ASLA BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKAMAYIN.

Tencerelerin üzerine konulduğu ızgaraların tencere dayama kısımlarının doğal rengi, ısıdan dolayı zaman içerisinde değişebilir.

Satış sonrası servis

Olası çalışma durumunda sorunları ortaya çıkması halinde, ekteki listede yer alan bir Franke yetkili servisleri ile temasa geçiniz.

Yetkisi olmayan servislere asla başvurmayınız.

Güvenlik uyarıları

Aşağıdaki durumlarda kesinlikle kalifiye kişilere başvurunuz:

- kurulum (kurulum bölümüne bakınız);
- çalışma şekli hakkında emin olmama halinde.

Aşağıdaki durumlarda, imalatçı firma tarafından onaylanmış teknik yardım merkezine başvurunuz:

- Ambalajı açtıktan hemen sonra, cihazın eksiksiz olduğundan şüphe edilmesi halinde;
- elektrik kablosunun değiştirilmesi yada hasar görmesi halinde;
- cihazın arızası ya da iyi çalışmaması halinde orijinal yedek parça talep ediniz.

Genel uyarılar

Bu elektrikli ev-içi kullanım cihazının verimli ve güvenli olmasını temin için: sadece yetkili teknik yardım merkezlerine başvurunuz;

-daima orijinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz.

-cihaz, evlerde kullanım için tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir; özelliklerini değiştirmeye çalışmayınız;

cihazın veri etiketlerinde, ürünlerin gideceği ve kullanım talimatlarının geçerli olduğu ülkelerin sembolleri bulunmaktadır;

cihazın elektrik sistemi, sadece ürünün yasalarca öngörülen bir toprak bağlantısının yapılması halinde garanti kapsamına girmektedir;

-ocakın pişirme yapılan ızgaralarına dokunmamaya dikkat ediniz, çok sıcak olabilirler; özellikler de çocukları uzak tutmaya özen gösteriniz; sadece yemek pişirmek amaçlı kullanınız, farklı bir amaç için kullanmayınız;

-herhangi bir bakım işlemlerinden önce yada sorunlu çalışması halinde cihazın elektrik bağlantısını kesiniz;

-cihazın kullanılmadığı zamanlarda, düğmelerin stop pozisyonunda olduklarını kontrol ediniz;

-Gaz hortumunu ve elektrik kordonunu ürününüzün ısınan bölümlerinden geçirmeyiniz.

-Kolay tutuşan, yanıcı, parlayıcı malzemeleri cihazınızdan uzak tutunuz.

-Cihazınız çalışırken ve/veya sıcakken yerini değiştirmeyiniz.

-Ocağınızı kullanmadığınız durumlarda, bütün düğmelerinin "KAPALI" konumda getirdikten sonra besleme musluğunu kapatınız

-Ocağınızı kendi halinde çalışmaya bırakmayınız, sık aralıklarla kontrol ediniz.

-Camlı ocak modellerinde; ocağınızın camı çatlar ve/veya kırılırsa, cihazı fişten çıkarınız ve kurcalamayınız

-Ocağın üzerine keskin cisimler koymayınız.

-Bu kılavuz içinde yer alan şekiller şematik olup ürününüz ile birebir uyum içerisinde olmayabilir. Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

-Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın.

-Boş tencere ve kapları çalışan ocak gözleri üzerine koymayınız. Cam yüzey hasar görebilir.

-Ürünün üst kısmına sıcak olabileceğini düşünerek plastik ve alüminyum kaplar konulmamalıdır

Çocukların dokunmaması gereken aksamalar:

- genel anlamda cihazın tamamı ve kumandaları;
- ambalaj malzemeleri (plastik torbalar, polistirol köpük, çiviler vs.);
- cihaz, pişirme sırasında ve kullanımdan hemen sonra çok sıcak olabilir;
- kullanım dışı bırakılmış cihaz (böyle bir durumda, tehlike yaratabilecek aksamlara karşı önlem alınmalıdır).

Aşağıdaki hareketlerden kaçınınız:

- cihaza vücudunuzun nemli noktalarıyla dokunmak;
- cihazı yalın ayak Halde iken kullanmak;
- cihazın prizle bağlantısını kesmek için fırının kendisini yada kabloyu tutarak çekmek;
- uygun olmayan ve tehlikeli işlemler yapmak;
- diğer elektrikli cihazlara ait kabloları cihazın sıcak kısımlarıyla temas halinde bırakmak;
- cihazı atmosferik etkenlere maruz bırakmak;
- cihazı dayanılacak bir yer olarak kullanmak;
- cihaz yakınında alev alıcı sıvılar kullanmak;
- adaptörler, priz çoğaltıcılar ve/veya uzatma kabloları kullanmak;
- kalifiye olmayan kişilere montaj ve onarımını yaptırmak.

Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler

- Ateş kullanmayın. Sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli cihazın düğmesini çalıştırmayın. Sabit telefon ya da cep telefonu kullanmayın.
- Gazlı ürünlerin ve gaz sayaçlarının üzerindeki tüm vanaları kapatın.
- Kapıları ve pencereleri açın.
- Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın
- Komşuları uyarın.
- İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın
- Güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

Önemli

- Brülör üzerine dengesiz ve deforme tencereler koymayınız, çünkü bunlar devrilebilir veya taşabilirler.
- Eğer cihazın kapağı var ise kapatmadan önce brülörlerin soğumuş olduğunu kontrol ediniz.
- Ocak çalışmadığı zaman besleme musluğunu kapatınız.
- Montaj işleminden önce, gaz dağıtım şartlarını ve bunun cihaz üzerinde öngörülen şartlar olup olmadığını kontrol ediniz. Kullanılacak gaz, kasanın dibinde bulunan plaket üzerinde işaret edilmiştir. Bu cihaz, yanma ürünlerinin dış atım aygıtına bağlanmamıştır, ve yürürlükteki kurallara uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır.Havalandırma konusunu ilgilendiren talimatlara özel olarak dikkat ediniz. Gaz ile çalışan ocak, kurulmuş olduğu mekanda ısı ve nem üretir. Mekanın iyi bir şekilde havalandırılmasını sağlayın: doğal havalandırma deliklerini açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun (dış atım borulu emme davlumbazı). Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanılması yardımcı bir havalandırmayı gerektirir; örneğin bir pencere açılması veya daha etkin bir havalandırma, eğer mevcut ise mekanik havalandırma sistemini güçlendirme.

Aşağıdaki durumlardan dolayı doğabilecek olası hasarlardan imalatçı firma sorumlu değildir.

Hatalı montaj,amaç dışı,hatalı ve uygun olmayan kullanım şekli.

Kurulum

İlerleyen bölümlerde hem gaz hem de elektrikli kısmı ile ilgili kurma işlemleri anlatılmaktadır. Bu işlemler, yürürlükteki kanunlar uyarınca uzman kişiler tarafından yapılmalıdır, tecrübeli olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler tehlike oluşturabilir. Bu talimatlara uyulmadığı takdirde imalatçı firma kişi ve eşyalara gelecek zararlardan dolayı hiç bir sorumluluğu kabul etmez. Gaz kısmı ile ilgili olarak, cihazın monte edildiği ülkenin uyulması gereken kuralları/kanunları.

Mobilyanın hazırlanması

Bu kılavuz sınıf 3 ankastre ocağı ile ilgilidir. Şekil 1 de gösterilen ölçülerde montaj yeri hazırlayın. Her hangi bir durumda kolay şekilde açılmasını sağlamak açısından en düzgün konumu ayarlayın, ocağın gaz borusunun kenarlarla temas etmemesine dikkat edin.

Mobilya'ya yerleştirilmesi

Bağlantı işlemlerini yaptıktan sonra deliğe çok yakın olarak ocağın kenarlarına montaj aparatları ile birlikte verilen epdm köpüğü ocak kenarlarına şerit biçiminde geçirin (çevreleyin) ve ocağı yaslayın. Sabitleme kancalarını hassas bir şekilde sıkın. Epdm köpük fazlalıklarını falçat

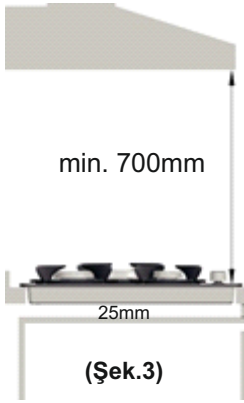
Cihazın Montaj Bilgileri

UYARI; Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere göre sadece iyi havalandırılmış yerlerde tesis edilmelidir. Bu cihazı tesis etmeden veya kullanmadan önce talimatları okuyunuz.

UYARI; Bu cihaz bir yanma ürünlerini tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özel özen gösterilmelidir

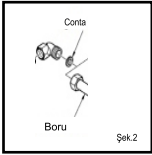
Montaj elemanı, havalandırma ve yanmış gazların tahliyesini ilgilendiren kanun ve normları gözetmek zorundadır.

- Ocağınız piyasada bulunan standart tezgahlara kurulabilecek şekilde tasarlanmıştır.
- Tezgah yüzeyinde ve tezgah altındaki ara bölmelerde kullanılan malzemeler en az 100 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
- Ocak ile tezgah duvarları arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. (Şek.1 veŞek.2)
- Tezgah üzerinde ocak için açılacak boşluk şeklindeki gibi olmalıdır. (Şek.1 ve Şek.2)
- Ocak tabanı ile bölme arasındaki mesafe en az 25 mm olmalıdır. (Şek. 3)
- Ocak üstü ile diğer cihaz(örneğin havalandırma aspiratörü) arasındaki mesafe en az 700 mm olmalıdır. (Şek. 3)
- 60 cm ocaklar soğutucu bir sistemi olmayan bir ankastre fırın üzerine yerleştirilecek ise; doğru hava sirkülasyonunun sağlanması için mobilyada en az 300 cm² havalandırma deliğinin oluşturulması tavsiye edilir. 75 veya 90 cm ocak yerleştirilecek ise, fırının soğutucu fanının olması gereklidir



Gaz borusunu bağlama

Cihazın gaz borusuna bağlantısını yürürlükte bulunan kanunlara göre ve sadece bu tip bir gaz beslemeli cihaz için gerekli ayarlamaları doğru bir şekilde yaptıktan sonra gerçekleştiriniz. Aksi halde, "enjektörlerin değiştirilmesi" paragrafında açıklanan işlemleri yapınız. Sıvı gaz ile besleme için, yürürlükteki kanunlara uygun olarak basınç ayarlayıcılar kullanınız.



Gaz borusunu sıkı bir şekilde tutmasını garantilemek için verilmiş olan contaı arasına yerleştiriniz. Gaz tesisatlarını ilgilendiren yürürlükteki diğer kurallara uymanız gerekir. Bağlantıyı yaptıktan sonra bir kaçak olup olmadığını anlamak için sabunlu su ile kontrol ediniz.

Mekanların havalandırılması

Yürürlükte bulunan kurallara/kanunlara göre bu cihazın kurulduğu odadan dışarıya doğru sürekli açıklıklar veya düzgün hava akımını sağlayan bir havalandırma kanalı olduğunu kontrol ediniz. Uygulanan tüm açıklıkların:

1. 100 cm²'den az olmayan minimum geçiş bölümü olması;
2. İçeriden veya dışarıdan engellenmeyecek bir şekilde gerçekleştirilmesi;
3. Havalandırma geçişini engelleyecek korumalarının bulunması;
4. Yanma drenajını zorlamamak için yerden yeteri kadar yükseklikte olması gerekir. Açıklıkların yandaki bir odanın duvarında gerçekleştirildiğinde bunun doğrudan havalandırma konumunda olması ve:

1. bir yatak odası
2. mekanla ortak bir oda
3. yangın tehlikesi riskli bir oda olmaması gerekir.

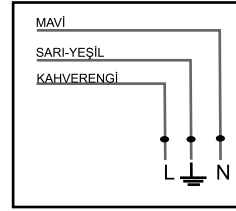
Cihazı test etmeden önce, havalandırma açıklıklarının gerçekleştirildiği odada, kullanılan bir başka cihazın hatalı çalışmasından dolayı basınç düşüklüğü olmadığını kontrol ediniz, iki mekan arasındaki havalandırmayı sürekli serbest açılmalarla, mesela kapı ile taban arasındaki mesafeyi çoğaltarak yapın. Yanma ürünlerinin tahliyesi davlumbaz ile yapılmalıdır, bu da dış atımı doğrudan baca, duman borusu veya doğrudan dışarı atarak gerçekleştirir.

Elektrik bağlantısı

Franke ocağı üç kutuplu serbest terminalli bir besleme kablosuna sahiptir.Eğer ocak besleme şebekesine devamlı bağlantılı şekilde kalacaksa, ağır-gerilim III kategorisi durumunda kontakları arasındaki açıklık mesafesi, akımı komple kesebilecek şekilde tasarlanmış bir akım kesme cihazı monte ediniz. Aşağıdakileri kontrol ediniz:

- a)fiş ve prizin 16A akım için uygun olması gereklidir;
- b)hem kolay erişilebilir olmalı hem de aynı fişin çıkarılması veya takılması esnasında elektrikli hiçbir aksama erişmek mümkün olmayacak şekilde yerleştirilmiş olmalıdır;
- c)fiş, bir zorlama gerekmeden çıkarılabilmelidir;
- d)eğer fırın bir mobilya içine ankastre monteli ise, fişi takıldığında üzerine baskı yapılmamalıdır.

- e)aynı prize 2 elektrikli cihaz birden bağlanmamalıdır;
- f) eğer elektrik besleme kablosu değiştirilecekse, H05VV-F tipi 3x1,5mm² ölçülerinde yenisi ile değiştirilmelidir;
- g)boş terminallerin destek kutuplarına dikkat edilmesi esastır (Kahverengi=Faz Mavi=Nötr Sarı/Yeşil=Toprak).



NOT:Şebeke bağlantınızın (gerilim, maksimum güç ve akım) değerlerinin,FRANKE ocağınızın özelliklerine uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Gaz Bağlantısı

Bu talimatlar sadece ehliyet sahibi uzman personel için hazırlanmıştır, ekipmanın kurulumu geçerli standartlara uygun olmalıdır.

Tüm işler elektrik bağlantısı kesilmiş durumda yapılmalıdır.

UYARI; Bu cihazın ayar şartları etikette belirtilmiştir (veya veri plakasında)

UYARI; Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve gaz basıncı) ve cihaz ayarının uygun olduğundan emin olun.

Ocak üzerindeki değer plakası, ocakla birlikte kullanılması tasarlanmış, olan gaz türünü göstermektedir. Ana gaz kaynağına veya gaz tüpüne yapılan bağlantı, cihazın verilecek gaz türüne göre ayarlandıktan sonra gerçekleştirilmelidir. Doğru şekilde ayarlanmışsa aşağıdaki paragraflardaki talimatlara bakınız;

Üründe kullanılacak olan LPG dedantörlerde TSE damgasının ve 300 mmSS (30 mbar) çıkış basıncında olması gerektiğine dikkat ediniz

Doğalgaz basıncı 200 mmSS (20 mbar)'dır. Doğalgaz dönüşümü için mutlaka yetkili servislerimize başvurunuz. Sadece ulusal standartlara uyumlu olan boru, pul veya conta pulu kullanın.

Bazı modeller için konik bağlantının zorunlu olduğu ülkelerde montaj için konik bir bağlantı verilmektedir, bu durumda konik bağlantı parçası ocağa bağlanmalıdır.

Ocak, gaz kaynağına esnek hortumla bağlanılacak ise, hortumun uzunluğu en fazla 120 cm olmalıdır. Takılacak esnek hortumun herhangi bir yolla bir üniteye tahsis edilen yerin hareketli kısımlarıyla (örneğin, bir çekmece) temas etmemesi ve bir tıkanıklığa sebebiyet verebileceği muhtemel olan herhangi bir bölgeden geçirilmemelidir

Gaz tesisatı kurulumu ile ilgili işlemlere başlamadan önce lütfen gaz beslemesini kesin. Bağlantı işlemini ocak bağlantı rekorları ve borulara hiçbir baskı oluşturmayacak şekilde yapınız Borunun dolanıp herhangi bir tıkanıklığa sebep vermemesine ya da keskin köşelere temas etmediğinden emin olunuz. Kullanacağınız gaz hortumunun TSE damgalı olmasına, sıcak bölgelerden geçmemesine dikkat ediniz

NOT: Ocağınızın gaz hortumu hasarsız olsa bile 4-5 yılda bir yenileyiniz.

NOT: Bağlantı yapıldıktan sonra sabunlu su yardımıyla borularda sızıntı olup olmadığını kontrol ediniz. Ateş kullanmayınız

Gaz hortumunu ilave ağırlıklara maruz bırakmayınız.

Montaj için aşağıdaki sıralamayı uygulayınız;

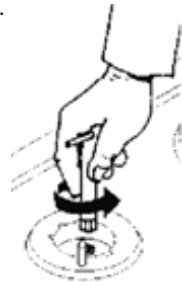
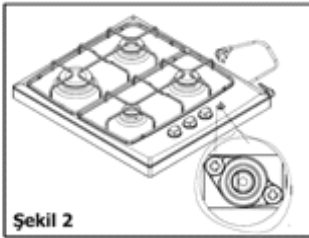
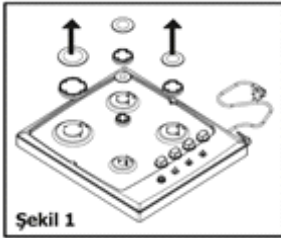
- 1.Sırasıyla; Erkek adaptör silindirik, Conta, Dişi gaz adaptörü konik– silindirik veya silindirik parçalarını bağlayın,
- 2.Boruları pozisyona sokmak için anahtarlarla bağlantı yerlerini sıkın,
- 3.Sert bakır boru veya esnek çelik boru kullanarak ana gaz kaynağına C rakoru takın.

UYARI; Sabunlu bir çözelti yardımıyla son kez borularda sızıntı olup olmadığını kontrol edin ve asla ateş kullanmayın.

Ocağın Farklı Gaz Türlerine Ayarlanması

Bu talimatlar sadece ehliyet sahibi uzman personel için hazırlanmıştır, ekipmanın kurulumu geçerli standartlara uygun olmalıdır.

-Tüm işlemler elektrik bağlantısı kesilmiş durumda yapılmalıdır.



Ocağın dönüşümünü gerçekleştirmek için, üzerinde bulunan bek kapaklarını ve alev halkalarını kaldırınız. Enjektörleri aşağıda bulunan şekle uygun olarak sökerek kullanma kılavuzunda belirtilen uygun çaplardaki enjektörler ile değiştiriniz. Ocağın düğmelerini ve lastik contalarını çıkartarak valf ayar vidasını görecek konumda ince uçlu düz tornavida yardımı ile işleminizi gerçekleştiriniz. Kısık alev konumunun ayarlanması için valf üzerinde bulunan gaz ayar vidasını çevirerek minimum gaz ayar debisini ayarlayınız. Bu işlemi değiştirmiş olduğunuz bekin yanıcı grubunu üzerine takarak ocağı yakıp, düğme ayarını minimuma getirdikten sonra bu ayarı yapınız.

Debi ayar vidası LPG ocakların doğalgaza dönüştürülmesinde gevşetilmeli, doğalgazdan LPG'ye çevriminde ise sıkıştırılmalıdır

Ocağın dönüşümü gerçekleştirildikten sonra ilk olarak lastik contalarını daha sonra da düğmelerini takarak dönüşüm işlemini tamamlayınız

Bu talimatlar, yetkili servis tarafından uygulanmalıdır. Ürün yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak ve doğru şekilde monte edilmelidir.

Herhangi bir işlem yapılmadan önce ocağın elektrik bağlantıları mutlaka kesilmelidir. Ocak üzerindeki tip etiketi, ocakla birlikte kullanılması tasarlanmış, olan gaz türünü göstermektedir

Enjektörlerin takma işlemi tamamlandıktan sonra gaz sızdırmazlığını köpük ile kontrol ediniz. Bu işlem için enjektörlerin dibine köpük sürünüz. Enjektörün üstüne parmağınızla gaz çıkışını kapatacak şekilde basınız ve enjektörün bağlandığı yerlerde kabarcıklar oluşup oluşmadığını kontrol ediniz.

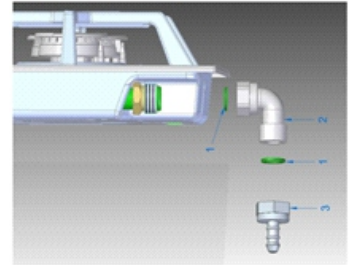
Teknik Veriler

II2H3B/P Cihaz kategorisi

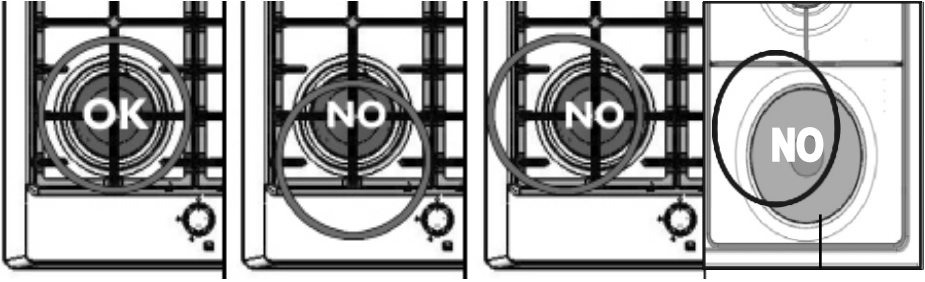
Gazlı Yanıcılar Hakkında Teknik Bilgiler

A beki 1kW	SR Beki 1.75kW	R Beki 3kW	Wok Beki (2.5 kW) Ø 100	Wok Beki (3.3 kW) Ø 100	Wok Beki (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 (0.89 mm)	G30-30 mbar LPG (0.82 mm)	G30-30 mbar LPG (0.98 mm)
G20-20 mbar NATURAL GAS (0.72 mm)	G20-20 mbar NATURAL GAS (0.97 mm)	G20-20 mbar NATURAL GAS (1.15 mm)	G20-20 mbar NATURAL GAS (1.28 mm)	G20-20 mbar NATURAL GAS (1.15 mm)	G20-20 mbar NATURAL GAS (1.35 mm)

- 1.Nitril/Klingirit Conta
- 2.Dirsek
- 3.LPG hortum Girişi



Doğalgaz LPG dönüşümü esnasında yukarıdaki şekilde gösterimi yapılmış olan LPG hortum girişini arada conta kullanarak montajı tamamlayınız.



Çapı belirtilenden daha büyük olan tencere, üst kısımda ve ayar düğmesinde aşırı ısınmaya neden olabilir.

Franke, bu tür kullanımların neden olacağı hasarlar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

Toplam termik kapasite: arka kısmında yüzeyinde bulunan etikette bakınız.

Besleme gerilimi 220/240 V AC 50-60 Hz.

Bu cihaz, aşağıdaki Avrupa Birliği direktifleri ile uyumludur.:

-90/396/CEE(Gaz)

-73/23/CEE del 19/02/73 (Alçak Gerilim);

-89/336/CEE del 03/05/89 (Elektromanyetik Uygunluk);

