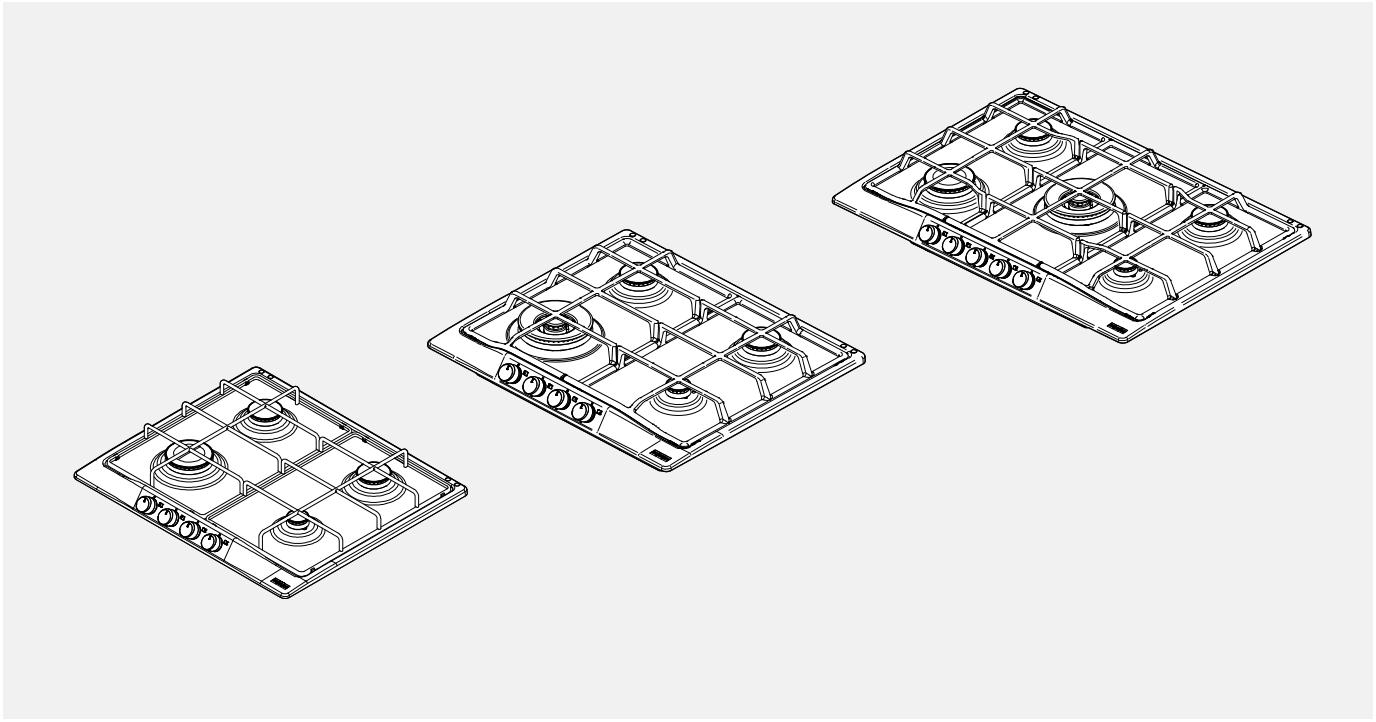
Trend Line



FCH 604 4G
FCH 604 3G TC
FCH 755 4G TC

FHTL 604 3G TC
FHTL 604 4G
FHTL 755 4G TC

FHCL 604 3G TC
FHCL 755 4G TC

EN	User manual	Gas hob
DE	Benutzerhandbuch	Gaskochfeld
FR	Manuel d'utilization	Table de cuisson au gaz
IT	Manuale d'uso	Piano cottura a gas
ES	Manual de uso	Placa de gas
PT	Manual de utilização	Placa a gás
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	Εστία αερίου
UK	Посібник користувача	Газова варильна поверхня
CS	Návod k použití	Plynová varná deska
PL	Instrukcja obsługi	Płyta gazowa
RO	Manual de utilizare	Plită cu gaz
SK	Návod na používanie	Plynová varná plocha
RU	Руководство по эксплуатации	Газовая варочная поверхность
TR	Kullanım kılavuzu	Gazlı ocak
AR	دليل المستخدم	بوتاجاز يعمل بالغاز

FRANKE

PL

Spis treści

Informacje o instrukcji 120
Uwagi dotyczące bezpieczeństwa 121
Dane techniczne 124
Montaż 125
Proces zabudowy 126
Przeznaczenie 128
Czyszczenie i pielęgnacja 130
Czyszczenie urządzenia 130
Konserwacja i naprawa 131
Utylizacja zużytego urządzenia 132
Opakowanie 132
Odłączanie 132
Serwis 132

Informacje o instrukcji

Niniejsza instrukcja odnosi się do kilku modeli urządzenia. W związku z tym niektóre opisywane w niej cechy i funkcje urządzenia mogą być niedostępne w zakupionym modelu. Wspomniane w różnych częściach instrukcji ilustracje i rysunki objaśniające zamieszczono na jej końcu.

- ▶ Prosimy uważnie zapoznać się z instrukcją przed uruchomieniem urządzenia.
- ▶ Instrukcję należy zachować na przyszłość.
- ▶ Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi.

Firma Franke zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje zawarte w tej instrukcji są aktualne w momencie jej wydania.

Symbol	Znaczenie
⚠	Symbol ostrzeżenia. Ostrzega o ryzyku odniesienia obrażeń.
▷	Opisy czynności i uwagi pozwalające uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
▶	Czynność. Opis koniecznej do podjęcia czynności.

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

W instrukcji obsługi i na urządzeniu znajduje się wiele istotnych informacji dotyczących bezpieczeństwa. Należy zapoznać się z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa i przestrzegać ich.
Firma Franke zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje zawarte w tej instrukcji są aktualne w momencie jej wydania.

⚠ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jeśli pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu odnośnie bezpiecznej eksploatacji oraz potencjalnych zagrożeń. Urządzenie nie może być używane do zabawy przez dzieci. Czyszczenie i konserwacja nie może być wykonywana przez dziecko bez nadzoru opiekuna.

⚠ **Ryzyko obrażeń!**

▷ Opisywane urządzenie nie jest zabawką.

▷ Nie wolno pozwalać dzieciom i zwierzętom na kontakt z urządzeniem i elementami opakowania np. folią plastikową i polistyrenem, ponieważ mogą stanowić niebezpieczeństwo. Należy je zutylizować w prawidłowy sposób.

▷ Nie pozostawiać bez nadzoru dzieci znajdujących się w pobliżu urządzenia.

▷ Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.

⚠ **Niebezpieczeństwo oparzenia!**

W czasie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć płyty grzewczej.

OSTRZEŻENIE: Dostępne elementy mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

▷ Upewnić się, że rodzaj gazu i układ dostarczający są zgodne ze specyfikacją urządzenia. Płyta jest przeznaczona wyłącznie do

użytku nieprofesjonalnego w gospodarstwie domowym.

- ▷ Rodzaj gazu, do którego przystosowane jest urządzenie podany jest na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.
- ▷ Przed montażem należy upewnić się, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i jego ciśnienie) oraz regulacja urządzenia są ze sobą zgodne.
- ▷ Urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania gazu. Musi być ono zamontowane i podłączone zgodnie z aktualnymi przepisami dotyczącymi montażu. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- ▷ Informacje dotyczące regulacji urządzenia znajdują się na etykiecie (lub na tabliczce znamionowej).
- ▷ Należy zwrócić szczególną uwagę na obowiązujące przepisy dotyczące wentylacji.
- ▷ Po zakończeniu korzystania z płyty należy wyłączyć ją za pomocą elementów sterujących.
- ▷ Upewnić się, że palniki są zimne przed zamknięciem pokrywy, jeśli urządzenie ją posiada.

⚠ Ryzyko porażenia prądem w przypadku przedostania się cieczy do wnętrza urządzenia!

Urządzenie zawiera podzespoły elektryczne.

- ▷ Zapobiegać przedostawaniu się cieczy do wnętrza urządzenia.
- ▷ Nie czyścić urządzenia parą wodną pod ciśnieniem.
- ▷ W razie przypadkowego zgaszenia płomienia na palniku, należy wyłączyć pokrętło palnika i nie zapalać go ponownie przed upływem co najmniej 1 minuty.
- ▷ Urządzenia nie należy uruchamiać przez dłużej nić 15 sekund. Jeśli po upływie 15 sekund palnik nie zapali się, należy przerwać uruchamianie palnika i otworzyć drzwi komory i/ lub odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowną próbą zapalenia palnika.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie zostało zamontowane w sposób umożliwiający odłączenie go od sieci, z odstępem otwarcia styków (3 mm) zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III.
- ▷ Upewnić się, że urządzenie jest podłączone do prawidłowego uziemienia

zgodnie z obowiązującymi przepisami.

OSTRZEŻENIE: Podczas korzystania z płyty gazowej w pomieszczeniu, w którym jest ona zamontowana, powstaje ciepło, wilgoć i produkty spalania gazu.

- ▷ Należy upewnić się, że kuchnia posiada dobrą wentylację, zwłaszcza podczas korzystania z urządzenia – wszystkie otwory wentylacji grawitacyjnej muszą być otwarte lub należy zamontować wentylację mechaniczną (mechaniczny okap kuchenny).
- ▷ Nie używać urządzenia z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania powinien być nadzorowany przez cały czas.

- ▷ Nie stosować myjek parowych ani nie czyścić bezpośrednio strumieniem wody.
- ▷ Nigdy nie stosować metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz produktów, które mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię kuchenki.
- ▷ Nie używać ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić uszczelnienia pomiędzy listwą a blatem.
- ▷ Upewnić się, że obszary wylotu gazu nie są zanieczyszczone.
- ▷ Niniejsze instrukcje mają zastosowanie tylko wtedy, jeśli na urządzeniu zamieszczony jest symbol kraju.
- ▷ Jeśli na urządzeniu nie ma symbolu, należy sięgnąć do instrukcji technicznych, które powinny zawierać niezbędne wskazówki, dotyczące dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

Ryzyko pożaru!

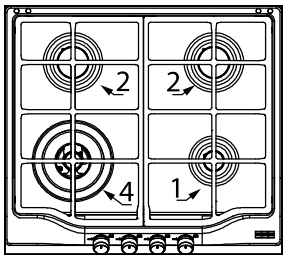
- ▷ Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Pozostawianie żywności gotowanej na płycie bez nadzoru lub w trybie automatycznym przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne i może prowadzić do pożaru. Rozgrzany olej łatwo ulega zapłonowi.

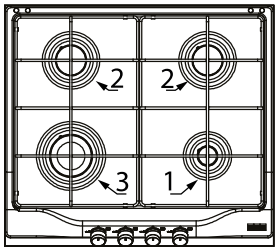
PL

Dane techniczne

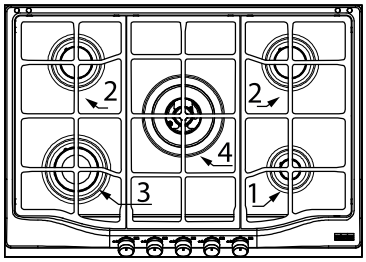
FHCL/FHTL/FCH 604 3G TC



FHTL/FCH 604 4G



FHCL/FHTL/FCH 755 4G TC



Położenie	Palnik	Wydajność znamionowa G20	Dysze G20 20 mbar	Wydajność znamionowa G30	Wydajność znamionowa G31	Dysze G30/ G31 28 – 30/37 mbar	Moc znamionowa (kW)	Moc ograniczona (kW)
4	TC	0,362	141	277	277	98	3,8	2,10
3	R	0,286	125	218	218	85	3	1,10
2	SR	0,167	97	127	127	66	1,75	0,70
1	AUX	0,095	78	73	73	50	1	0,55
Ciśnienie (mbar)	min.	17		20	25			
	nom	20		28-30	37			
	max.	25		35	45			
Typ gazu		Gaz ziemny G20			LPG Butan G30 Propan G31		Kat. II 2H3+	

MOD.	nr AUX	nr SR	nr R	nr TC	Liczba palników	Źródło ciepła	Całkowita wydajność znamionowa G20 (m^3/h)	Całkowita wydajność znamionowa G30 (g/h)	Powietrze potrzebne do spalania (m3/h)	Całkowita moc znamionowa użytego gazu (kW)	Waga netto - brutto (kg)	Napięcie i częstotliwość zasilania	Moc/ natężenie
FHCL/ FCH 604 3G TC	1	2		1	4	GAZ	0,791	604	16,6	8,3	6,1-11,5	220-240 V, 50/60 Hz	0,6 W
FHCL/ FCH 755 4G TC	1	2	1	1	5	GAZ	1,077	822	22,6	11,3	7,8-14,7	220-240 V, 50/60 Hz	0,6 W
FHTL 604 3G TC	1	2		1	4	GAZ	0,791	604	16,6	8,3	6,1-11,5	220-240 V, 50/60 Hz	0,6 W
FHTL/FCH 604 4G	1	2	1		4	GAZ	0,715	545	15	7,5	6,1-11,5	220-240 V, 50/60 Hz	0,6 W
FHTL 755 4G TC	1	2	1	1	5	GAZ	1,077	822	22,6	11,3	7,8-14,7	220-240 V, 50/60 Hz	0,6 W

TC = Triple Crown (Palnik Trzy korony) SR-Semi-Rapid (średnio szybki) R = Rapid (szybki) AUX=Auxiliary (dodatkowy)

Montaż

Montaż urządzenia wraz z podłączeniem do instalacji elektrycznej/gazowej może być wykonywany wyłącznie przez wyspecjalizowane i wykwalifikowane osoby. Producent nie ponosi odpowiedzialności za urazy lub uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem tych zasad. Przyłącze gazu musi być zgodne z przepisami krajowymi obowiązującymi w chwili montażu.

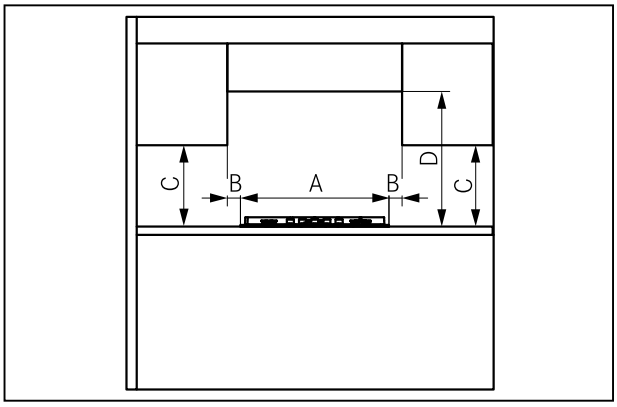
▷ Urządzenie podłączać bezpośrednio do gniazda zasilania. Do podłączania urządzenia nie używać adapterów, rozgałęźników ani przedłużaczy.

Wymagania dotyczące szafki

Niniejsza instrukcja opisuje płytę gazową do zabudowy klasy 3 i elementy elektryczne typu Y.
Przewód doprowadzający gaz nie może stykać się z żadnym bokiem kuchenki pod płytą.
Meble, w których zamontowane ma być urządzenie do zabudowy, muszą być wykonane z materiałów (tworzywa sztuczne i drewno fornirowane) łączonych klejami odpornymi na wysokie temperatury (min. 100°C).
Nieodpowiednie materiały i kleje mogą doprowadzić do zawijania i oddzielania.
Pomieszczenia powinny spełniać lokalne przepisy dotyczące wentylacji.
Ilość wolnego miejsca w elemencie zabudowy kuchennej przeznaczonym do montażu urządzenia musi umożliwiać wykonanie połączeń elektrycznych.

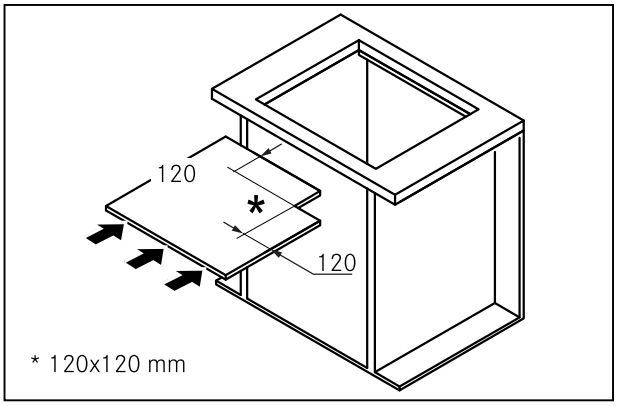
WAŻNE: urządzenia oznaczone są klasą „Y" ochrony przed pożarem. Minimalna odległość od krawędzi urządzenia wynosi 150 mm dla ściany bocznej, 50 mm dla części tylnej i 700 mm dla dowolnej szafki znajdującej się nad urządzeniem. Zalecana grubość blatu, w którym należy zabudować urządzenie, wynosi 40 mm. W przypadku innych wymiarów ewentualne modyfikacje muszą być przygotowane przez technika.

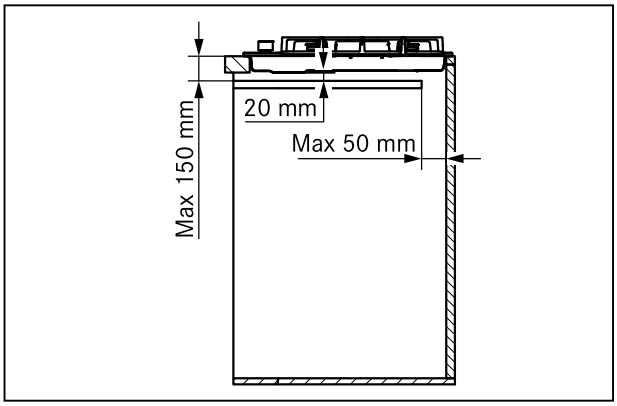
Uwaga: Jeśli nad płytą montowany jest okap, należy sprawdzić odległość montażu w instrukcji montażu okapu.

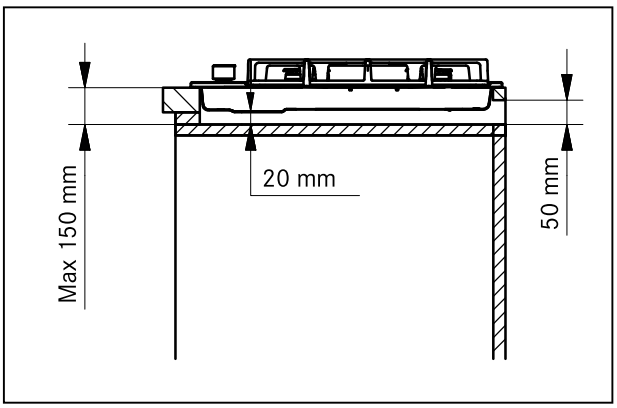


MINIMALNE WYMIARY (MM)	
A = 590/750	B = 50
C = 400	D = 700

▷ Jeżeli urządzenie nie jest montowane nad piekarnikiem należy zamontować przegrodę oddzielającą.





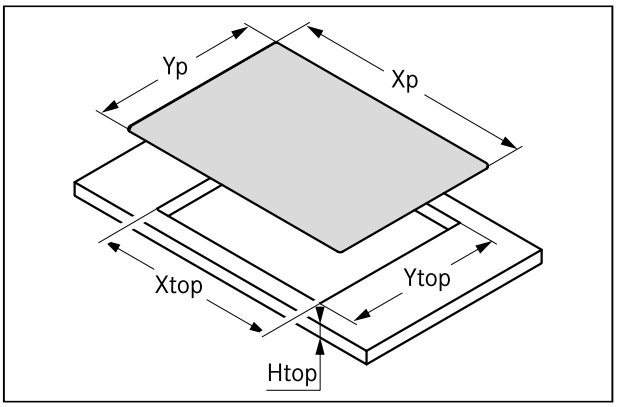


Proces zabudowy

Urządzenie montowane jest w meblach za pomocą wsporników i dołączonych akcesoriów.

▷ W przedniej i tylnej części po instalacji urządzenia musi być pozostawiony swobodny dostęp do elementów montażowych.

▷ Otwór do montażu w blacie należy wykonać zgodnie z podanymi wymiarami. Dopilnować, aby podane wymiary otworu i frezowania zostały zachowane.

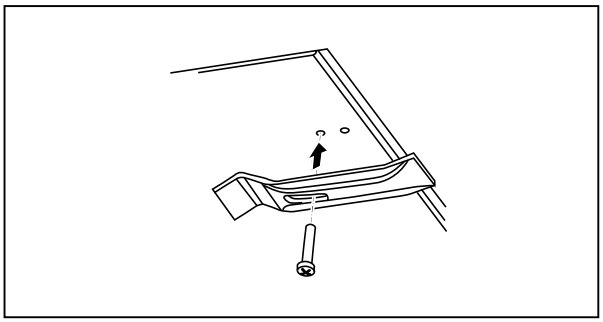


Model	xp mm	yp mm	x góra mm	y góra mm	h góra mm
FHCL/FCH 604 3G TC	590	510	550	480	40
FHCL/FCH 755 4G TC	750	510	550	480	40
FHTL 604 3G TC	590	510	550	480	40
FHTL/FCH 604 4G	590	510	550	480	40
FHTL 755 4G TC	750	510	550	480	40

▶ Uszczelnić otwór i umieścić w nim płytę.

▶ Zamocować urządzenie za pomocą śrub i wsporników.

▶ Usunąć nadmiar uszczelnienia.



Podłączanie przewodu doprowadzającego gaz

▶ Podłączyć przewód dostarczający gaz do urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami po upewnieniu się, że urządzenie jest dostosowane do używanego rodzaju gazu. W innym wypadku należy wykonać czynności opisane w punkcie „Wymiana dysz".

▷ W przypadku gazu płynnego użyć regulatorów ciśnieniach zgodnych z obowiązującymi normami.

Gaz można podłączyć na dwa sposoby:

▶ A. Podłączyć płytę gazową, używając miedzianej rury o średnicy 12 mm (3). Aby zapewnić odpowiednie uszczelnienie, należy użyć uszczelki elastomerowej dostarczanej w zestawie akcesoriów (1).

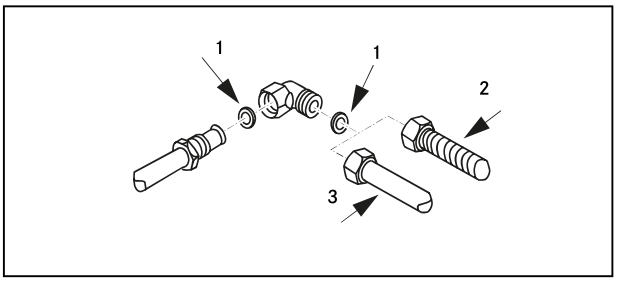
▶ B. Podłączyć płytę, używając elastycznej stalowej rury o ciągłej powierzchni (2). Aby zapewnić odpowiednie uszczelnienie również w tym przypadku, należy użyć uszczelki elastomerowej dostarczanej w zestawie akcesoriów (1). Maksymalna długość przewodu wynosi 2 metry bieżące.

▶ Podłączyć urządzenie do sieci gazowej, stosując jedno z rozwiązań opisanych powyżej i przestrzegając przepisów instalacyjnych obowiązujących w kraju docelowym; podłączanie za pomocą węży gumowych lub podobnych materiałów jest zabronione.

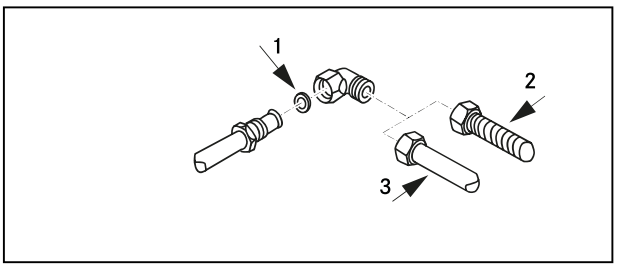
UWAGA: W przypadku użycia przewodu ze stali nierdzewnej, należy go zamontować w taki sposób, aby nie dotykał ruchomych części

mebli. Przewód powinien przechodzić w miejscu, gdzie nie ma przeszkód, oraz gdzie na całej długości będzie do niego dostęp w celu skontrolowania.

- ▶ Po podłączeniu do sieci gazowej należy zapalić palniki i przekręcić pokrętła z położenia maksymalnego na minimalne, aby sprawdzić stabilność płomienia.
- ▶ Po wykonaniu połączenia sprawdzić jego szczelność za pomocą wody z mydłem.



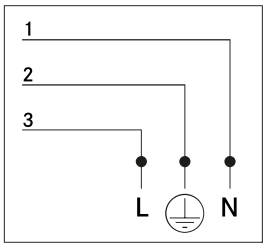
Dla Wielkiej Brytanii, Irlandii Północnej i Irlandii.



Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyty grzewcze FRANKE są dostarczane z przewodem zasilającym 3-żyłowym z wolnymi zaciskami.

- ▶ Dopilnuj, aby:
- Specyfikacja zasilania (napięcie, maksymalna moc i natężenie) jest zgodna ze specyfikacją płyty FRANKE.
- Wtyczka i gniazdo były łatwo dostępne oraz umieszczone w taki sposób, aby żadna z części czynnych nie była dostępna podczas wkładania lub wyjmowania wtyczki z gniazda.
- W przypadku wymiany kabla zasilającego użyć kabla 3 x 0,75 mm² typu H05RR-F.
- Do jednej wtyczki nie są podłączone dwa urządzenia.
- Zwracać uwagę na biegunowość zacisków (niebieski = neutralny = (1) / żółto-zielony = uziemienie = (2) / brązowy = pod napięciem = (3)).

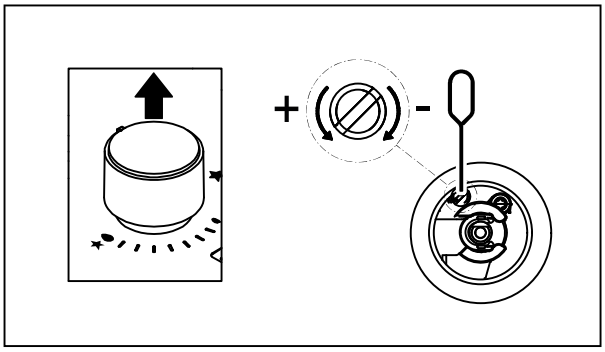


Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

OSTRZEŻENIE: Te czynności musi wykonać wykwalifikowany technik.

Regulacja minimalnej wielkości płomienia

- ▶ Zdejmij pokrętło.
- ▶ Wyregulować minimalną wielkość płomienia, obracając śrubę regulującą w prawo, aby zmniejszyć płomień lub w lewo, aby go zwiększyć. Śrubokręt potrzebny do regulacji dołączany jest do dostarczanego zestawu akcesoriów.



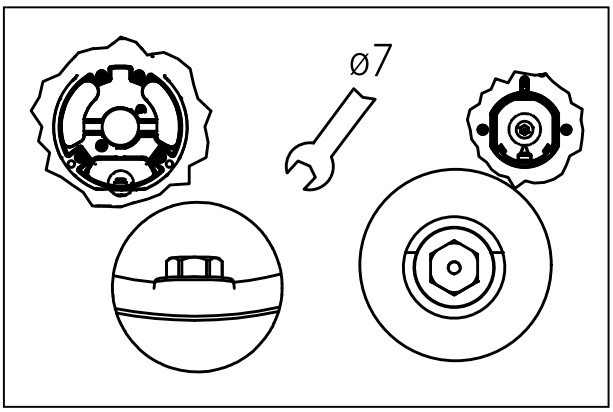
Wymiana dysz

Dysze nie są dostarczane, należy je zamówić w punkcie obsługi klienta.

WAŻNE: wszystkie urządzenia są fabrycznie dostosowane do gazu ziemnego (G20). Jeśli ma zostać zastosowany inny rodzaj gazu, należy wymienić dysze w następujący sposób:

- Zdemontować ruszt, nakładki palników i nasadki motylkowe.
- Zdemontować dysze i wymienić je na te dostarczone i dostosowane do wybranego rodzaju gazu, upewniając się, że oznaczenie zgadza się z tym podanym w tabeli.
- Ponownie zamontować nasadki motylkowe, nakładki palników i ruszt.

Palniki nie wymagają regulacji przepływu powietrza.



Dostęp do płyty

Aby dostać się do wnętrza płyty, należy wykonać następujące czynności:

- Zdemontować ruszt, nakładki palników i nasadki motylkowe.
- Zdemontować pokrętła zdejmując je z bolców.
- Odkręcić śruby mocujące palniki do płyty.
- Unieść płytę.

WAŻNE: podczas zmiany używanego rodzaju gazu należy umieścić odpowiednią naklejkę (dostarczaną jako akcesorium) na tabliczce znamionowej. W przypadku stosowania LPG (G30 lub G31) należy maksymalnie zmniejszyć wielkość płomienia za pomocą śruby. Niniejsze urządzenia posiadają kat. II 2H3+.

Przeznaczenie

OSTROŻNIE! Urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie wolno go używać w innym celu, na przykład do ogrzewania pomieszczenia.

▷ Nie ciągnąć urządzenia ani nie pociągać za kabel zasilania celem odłączenia go.

▷ Zakręcić główny dopływ gazu, gdy płyta nie jest używana.

Niebezpieczeństwo oparzenia!

▷ Nie dotykać rusztu podczas pracy urządzenia.

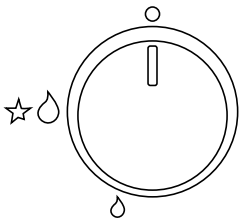
▷ Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała.

Zapalanie palników

Palniki płyty zapalane są za pomocą pokręteł. Aby zapalić palniki, należy wykonać następujące czynności:

- Wcisnąć i przekręcić pokrętło do pozycji zapalania i maksymalnej mocy.
- Przytrzymać pokrętło przez 3–4 sekundy, aby pozwolić iskrom zapalić gaz wydostający się z palnika i nagrzać termoparę.
- Następnie zwolnić pokrętło i przekręcić je w lewo, aby dostosować moc palnika. Jeśli płomień nie pali się, powtórzyć czynności od kroku 1.

Ikona pokrętła	Funkcja
○	Wyłączony
💧	Minimalny płomień
☆💧	Zapalanie i płomień maksymalny
▭	Pole grzejne



Płyta grzewcza to urządzenie codziennego użytku: oznaki użytkowania, takie jak zarysowania lub widoczne otarcia powierzchni powstałe w wyniku używania garnków lub przyborów kuchennych są normalnym zjawiskiem. Intensywne użytkowanie może skutkować bardziej widocznymi oznakami zużycia. W takich przypadkach funkcjonalność urządzenia nie ulega pogorszeniu, dlatego oznaki te nie są uzasadnioną podstawą reklamacji. Bezpieczeństwo produktu gwarantowane.

▷ Nie używać urządzenia jako blatu.

Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:

▷ W przypadku przegrzania należy wyłączyć płytę i pozwolić jej całkowicie wystygnąć.

- ▷ Nie umieszczać naczyń na powierzchni. Pod żadnym pozorem nie schładzać zimną wodą.
- ▷ Nie wspinać się na urządzenie.

Urządzenie jest produkowane zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i wymogami Dyrektywy urządzeń spalających paliwa gazowe.

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

Te modele płyt grzewczych posiadają mechanizm zabezpieczający, który odcina dopływ gazu, jeśli płomień zgaśnie z powodu przeciągu, zalania lub przerwy w dostawie gazu. Mechanizm uruchamiany jest ok. 30 sekund po zgaszeniu płomienia.

Użytkowanie palników

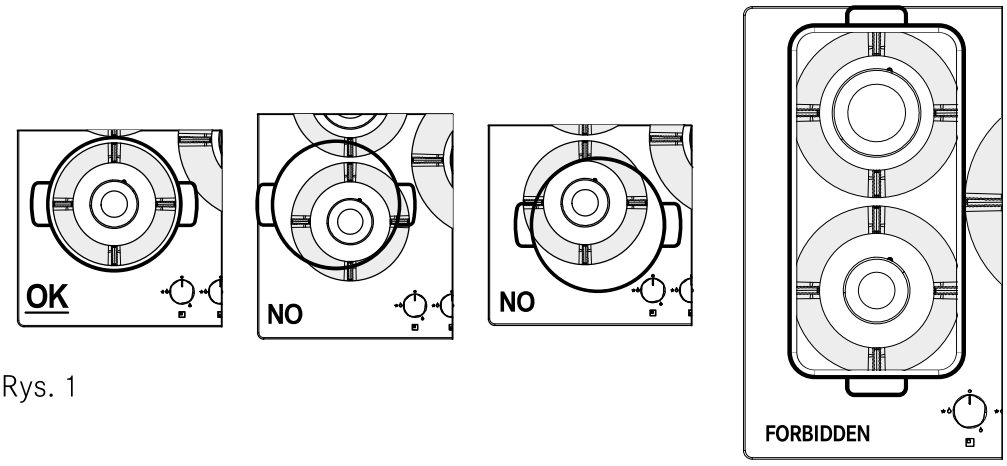
W celu uzyskania niższego zużycia gazu i lepszej wydajności należy używać naczyń o wymiarach dopasowanych do palników tak, aby płomień nie wydostawał się poza naczynie (zgodnie z poniższą tabelą):

Palnik	Min.-maks. średnica podstawy naczynia Ø (zalecana)
Palnik Trzy korony	160-260 mm
Palnik bardzo szybki	140-220 mm
Palnik standardowy	140-200 mm
Palnik pomocniczy	60-140 mm

Użycie naczyń o wymiarach większych niż podane może doprowadzić do przegrzania pokręteł i rusztu oraz, w przypadku długiego użytkowania, przebarwień pokrywy (w przypadku stali nierdzewnej).
Firma Franke nie ponosi odpowiedzialności za powstałe w ten sposób uszkodzenia (Rys. 1).

- ▷ Nie umieszczać jednej patelni na dwóch palnikach (Rys. 1).
- ▷ Nie używać dwóch palników jednocześnie z jednym naczyniem, takim jak rondel lub też patelnia do ryb (Rys. 1).
- ▷ Nieprawidłowe użycie rusztu może spowodować uszkodzenie płyty: nie odwracać rusztu do góry nogami ani nie przesuwać go po płycie.
- ▷ W przypadku używania płyt żeliwnych, płyt kamiennych do gotowania, garnków i patelni z terakoty, nie należy ich używać dłużej niż 20 minut, a w przypadku długotrwałego gotowania, należy nastawić palnik na minimum.
- ▷ Nie są zalecane dyfuzory grzewcze, takie jak metalowa siatka itp.

OSTRZEŻENIE: Użycie niektórych patelni i garnków może powodować niewielkie, chwilowe odkształcenie stalowej powierzchni gotowania. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie urządzenia.



Rys. 1

Czyszczenie i pielęgnacja

Niebezpieczeństwo oparzenia!

- ▷ Urządzenie i akcesoria można czyścić wyłącznie, gdy są zimne.
- ▷ Nie używać łatwopalnych płynów w pobliżu urządzenia.

Przed przystąpieniem do czyszczenia i pielęgnacji:

- ▷ Wyłączyć urządzenie.

Nie należy spożywać żywności, która przypadkowo upadła lub osadziła się na powierzchni, elementach funkcjonalnych lub ozdobnych płyty grzewczej.

Czyszczenie urządzenia

- ▶ Czyścić płytę grzewczą po każdym użyciu, aby zapobiec przywieraniu resztek żywności.
- ▶ Do czyszczenia resztek pożywienia używać miękkiej ściereczki lub gąbki z wodą. Zalecamy używanie ochronnych środków czyszczących.
- ▶ Natychmiast usuwać potrawy o wysokiej zawartości cukru, które dostaną się na powierzchnię płyty.
- ▶ Aby zapobiec powstawaniu kamienia, należy zawsze dokładnie osuszyć urządzenie po czyszczeniu go wilgotną ścierką.
- ▶ Czyścić ruszt, nakładki palników i korony palników wodą z mydłem i pamiętać, aby dokładnie je wysuszyć. Nie myć tych elementów w zmywarce. Upewnić się, że obszary wylotu gazu nie są zanieczyszczone.
- ▶ Kolor rusztu w miejscu, w którym stawiane są garnki może z czasem się zmienić pod wpływem ciepła.

Konserwacja i naprawa

Przed konserwacją urządzenia odłączyć je od sieci zasilającej.
W razie jakichkolwiek problemów skontaktować się z centrum serwisowym Franke.

▷ Prace konserwacyjne na podzespołach elektrycznych może wykonywać wyłącznie producent i pracownicy serwisu. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

▷ Uszkodzone kable mogą być wymieniane wyłącznie przez producenta i pracowników serwisu.

▶ Kontaktując się z serwisem, podać następujące informacje:

- Rodzaj usterki
- Model urządzenia (Art. / Cod.)
- Numer seryjny (SN)

Informacja ta podana jest na tabliczce znamionowej w broszurze lub pod płytą.

▶ Jeśli płyta nie działa poprawnie, przed skontaktowaniem się z Centrum Serwisowym firmy Franke należy zastosować przewodnik rozwiązywania problemów, aby określić problem:

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Rodzaj usterki	Sprawdzić, czy:	
A Palnik nie zapala się, płomień nie pali się lub jest niestabilny	1	Dopływ gazu lub zasilanie elektryczne nie są wyłączone
	2	Kurek gazu nie jest otwarty
	3	Butla z gazem (płynnym), przeznaczona do ponownego napełniania, nie jest pusta
	4	Otwory palnika nie są zatkane
	5	Wtyczka nie jest zabrudzona
	6	Żadna część palnika nie została umieszczona prawidłowo
	7	Nie ma podmuchów powietrza w pobliżu płyty
	8	Podczas zapalania palnika, pokrętło nie zostało naciśnięte przez odpowiednio długi czas, aby została aktywowana ochrona urządzenia (patrz str. 115 „Przeznaczenie“)
	9	Otwory palnika nie są zatkane w pobliżu termopary
	10	Nieprawidłowe ustawienie minimalnej ilości gazu
B Naczynia (garnki, patelnie, czajniki) nie są stabilne	11	Spód naczynia nie jest całkowicie płaski
	12	Naczynie nie leży centralnie na palniku
	13	Ruszt nie został prawidłowo wymieniony lub ułożony

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli usterka nadal występuje, należy skontaktować się z najbliższym Centrum Serwisowym firmy Franke.

Utylizacja zużytego urządzenia

Opakowanie

Wszystkie materiały będące częścią opakowania (karton, folia, styropian) są oznakowane i w miarę możliwości powinny być poddawane recyklingowi oraz utylizowane w sposób przyjazny dla środowiska.

Odłączanie

▶ Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej. W przypadku urządzeń do zabudowy, czynność ta powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.

Utylizacja zużytego urządzenia



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu informuje, że urządzenia nie należy utylizować razem z odpadami z gospodarstwa domowego.

▷ Przeznaczone do utylizacji urządzenie przekazać do specjalnego punktu zbiórki odpadów elektronicznych i elektrycznych.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/WE dotyczącej redukcji niebezpiecznych substancji używanych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz utylizacji odpadów.

Właściwa odrębna zbiórka odpadów przekazywanych następnie do recyklingu, uzdatniania i biodegradacji pozwala ograniczyć możliwy szkodliwy wpływ na środowisko naturalne i zdrowie człowieka oraz ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których wykonano urządzenie.

Serwis

Skorzystać ze znajdującego się na okładce adresu kontaktowego dla danego kraju lub strony internetowej www.franke.com

franke.com

9DD211143-02 © Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland | 2025-06-03 | V01 | | ID: 20285501