

FOR YEARS TO COME  
**freggia**

**PIANO DI COTTURA**  
**BUILT-IN HOB**  
**ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**  
**ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ**  
**PŁYTA DO ZABUDOWY**

Istruzioni per l'uso

User manual

Руководство пользователя

Керівництво з експлуатації

Instrukcja obsługi

HA640, HA640T, HA640GT

HA640VG, HA640VGT

HR640VG, HR640VGT

HA750VGT, HR750VGT

HA631V, HA631VGT

HR631VGT

## **IT**

Grazie per aver acquistato un piano cottura della nostra società Freggia.

Si prega di leggere attentamente il presente libretto istruzioni, in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione del piano di cottura.

Conservarlo per ogni ulteriore consultazione.

## **EN**

Thank you for purchasing Freggia built-in hob.

Please carefully read the user manual, as it contains the instructions for the safe installation, operation and maintenance of the built-in hob.

Save it for future use.

## **RU**

Благодарим Вас за приобретение варочной поверхности компании Freggia. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство пользователя, так как в нем содержатся инструкции по безопасной установке, эксплуатации и обслуживанию варочной поверхности.

Сохраните его для использования в будущем.

## **UA**

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали варильну поверхню компанії Freggia. Будь ласка, уважно прочитайте керівництво з експлуатації, бо в ньому містяться інструкції з безпечної установки, експлуатації та обслуговування варильної поверхні.

Зберігайте його для подальшого використання.

## **PL**

Dziękujemy Państwu za dokonanie zakupu płyty do zabudowy marki Freggia.

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi, gdyż zawiera ona wskazówki dotyczące bezpiecznej instalacji, eksploatacji i obsługi płyty.

Zalecamy zachowanie jej do wykorzystania w przyszłości, jak również zapisanie nazwy modelu i numeru seryjnego Państwa urządzenia.

**!** La invitiamo a leggere questo libretto istruzioni prima di installare e di utilizzare l'apparecchiatura. E' molto importante che il libretto sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.

Questo apparecchio è di classe 3 ed è stato concepito per un impiego non di tipo professionale da parte di privati all'interno di abitazioni.

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive:

- EEC 2009/142/CE (Gas)
- EEC 2004/108/CE (Compatibilità Elettromagnetica)
- EEC 2006/95/CE (Bassa Tensione)
- EEC 2004/1935/CE (Contatto con sostanze alimentari)

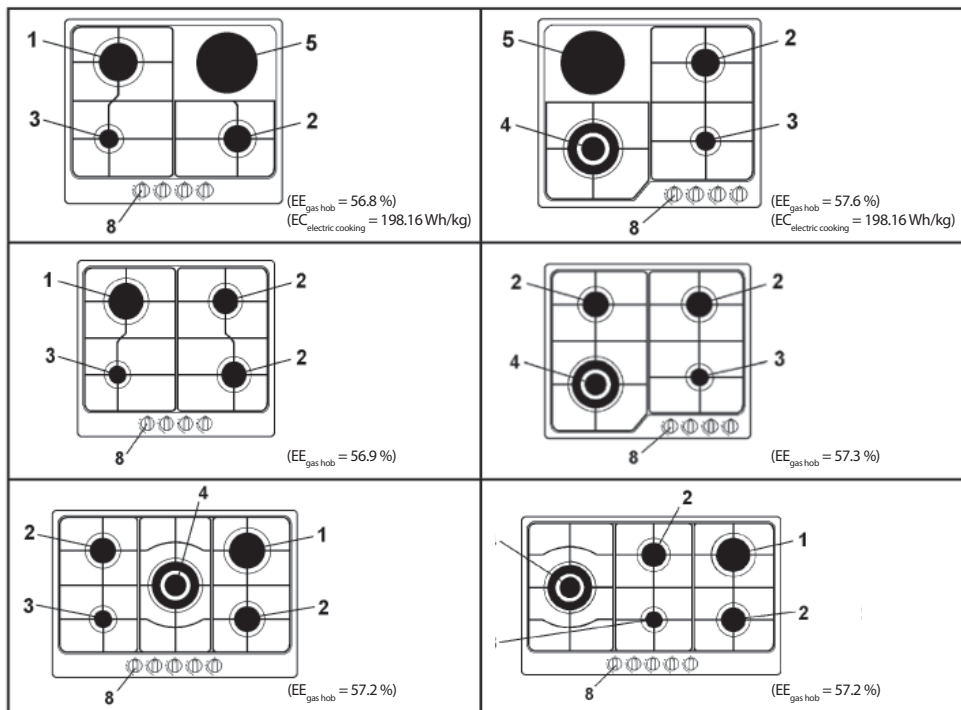
- L'installazione deve essere eseguita da personale competente e qualificato secondo le norme vigenti.
- Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da adulti.
- Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinano con l'intento di giocarvi.
- Sorvegliare i bambini per tutto il tempo di funzionamento dell'apparecchio badando che non stiano nelle vicinanze e che non tocchino le superfici non ancora completamente raffreddate.
- Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi paragrafo "installazione")
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.
- I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (vedi paragrafo "installazione").
- Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

**!** **ATTENZIONE:**  
Se l'apparecchio è dotato di coperchio in vetro, lo stesso può frantumarsi se riscaldato. Spegnerne tutti i bruciatori e attendere qualche minuto prima di chiudere il coperchio.

L'etichetta prodotto, con il numero di serie, è incollata sotto il piano di cottura.

**Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone, derivanti da una installazione non corretta o da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.**

# DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA



- 1 Bruciatore rapido di 3000 W
- 2 Bruciatore semirapido di 1750 W
- 3 Bruciatore ausiliario di 1000 W

- 4 Bruciatore tripla corona di 3800 W
- 5 Piastra elettrica Ø 145 1500 W
- 8 Manopola comando bruciatore

## TABELLA CARATTERISTICHE TECNICHE

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	DIAMETRO BY PASS RUBINETTI 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)		EE <sub>gas burner</sub> (%) *
N°	DENOMINAZIONE			g/h	L/h			Max.	Min.	
1	RAPIDO	G30-G31 G20	28-30 20	225 -	- 290	85 115Y	42 Reg.	3000 3000	950 950	56.7
2	SEMIRAPIDO	G30-G31 G20	28-30 20	126 -	- 165	65 97Z	31 Reg.	1750 1750	600 600	57
3	AUSILIARIO	G30-G31 G20	28-30 20	71 -	- 99	50 72X	27 Reg.	1000 1000	450 450	/
4	TRIPLA CORONA	G30-G31 G20	28-30 20	278 -	- 367	98 135K	60 Reg.	3800 3800	2100 2100	58.1

**Titolo breve o riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità con i requisiti di cui sopra.**

La performance di ogni singolo bruciatore viene calcolata secondo la norma EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005.

Il rendimento totale del piano di cottura è calcolato in base al regolamento UE 66/2014 Par. 2.2. L'efficienza viene calcolata solo per i bruciatori con una capacità nominale superiore 1,16 KW (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Par 4.1)

## Informazioni rilevanti per il cliente per minimizzare il consumo di energia durante l'uso.

Consigli per risparmiare:

utilizzare pentole comuni con base piana,

utilizzare pentole con il formato corretto,

utilizzare pentole con il coperchio,

ridurre al minimo la quantità di grasso liquido o, quando si avvia un liquido bollente ridurre l'impostazione.



### Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

**! È necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore. Le istruzioni specifiche sono descritte nella parte del libretto riservate all'installatore.**

## USO DEI BRUCIATORI

La simbologia serigrafata a lato delle manopole, indica la corrispondenza tra manopola e bruciatore.

### • ACCENSIONE AUTOMATICA SENZA VALVOLATURA

Ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino alla posizione di massimo (fiamma grande fig. 1) e premere la manopola.

### • ACCENSIONE AUTOMATICA CON VALVOLATURA

Ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino alla posizione di massimo (fiamma grande fig. 1) e premere la manopola.

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi.

### • USO DEI BRUCIATORI

Per ottenere il massimo della resa senza spreco di gas è importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore (vedi tabella seguente), in modo da evitare che la fiamma esca dal fondo della pentola (fig.2).

Utilizzare la portata massima per portare rapidamente in ebollizione i liquidi e quella ridotta per riscaldare le vivande o per il mantenimento dell'ebollizione.

Bruciatori	potenze (W)	Ø pentole
Ausiliario	1000	10 - 14 cm
Semirapido	1750	16 - 18 cm
Rapido	3000	20 - 22 cm
Tripla corona	3800	24 - 26 cm

Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quelle di massimo e quella di minimo, mai tra la posizione di massimo e il punto di chiusura.

Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di chiusura.

In mancanza di energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi posizionando la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1).

# ISTRUZIONI PER L'UTENTE

## • AVVERTENZE

- Controllare sempre che le manopole siano nella posizione di chiuso (vedi fig.1) quando l'apparecchiatura non è in funzione.
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma, la valvola di sicurezza, dopo qualche secondo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas. Per ripristinare il funzionamento riportare la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1) e premere.
- Durante la cottura con grassi o olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.
- Non utilizzare spray vicino all'apparecchio in funzione.
- Non devono essere poste sul bruciatore pentole instabili o deformate per evitare incidenti di rovesciamento o trabocco.
- Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate correttamente.
- Quando si accende il bruciatore controllare che la fiamma sia regolare, abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole.

## USO DELLA PIASTRA ELETTRICA

La piastra é comandata da un commutatore a 7 posizioni e la sua inserzione avviene ruotando la manopola sulla posizione desiderata.

Una lampada spia segnala l'inserimento della piastra.

A titolo orientativo si riporta più sotto una tabella di regolazione della piastra elettrica.

## • AVVERTENZE

- Utilizzare pentole con fondo piano e di diametro uguale o leggermente superiore a quello della piastra .
- Non lasciare inserita la piastra a vuoto.
- Non cucinare il cibo direttamente sulla superficie della piastra.
- Spegner la piastra alcuni minuti prima della fine della cottura.
- Dopo l'uso la piastra resta calda per lungo tempo; non appoggiare le mani o altri oggetti.
- Per una maggiore conservazione trattare la superficie della piastra con prodotti specifici facilmente reperibili.

**NB. Alla prima inserzione lasciare inserita la piastra sulla posizione 1 per circa 30 minuti per eliminare residui di olio o di umidità.**

POSIZIONE MANOPOLA	INTENSITA' CALORE	TIPO DI COTTURA
0	Spento	
1	Tenue	Per mantenere i cibi caldi e riscaldare piccole quantità di liquido.
2	Dolce	Per riscaldare medie quantità di liquido; preparazione di creme e salse a lunga cottura.
3	Lento	Per scongelare, preparare stufati, cotture al di sotto della temperatura di ebollizione.
4	Medio	Cottura alla temperatura di ebollizione, arrostiti, carni delicate, pesce.
5	Forte	Per arrostiti, bistecche, lessi.
6	Vivo	Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere, grigliate.

# ISTRUZIONI PER L'UTENTE

## PULIZIA

Prima di ogni operazione scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Si consiglia di operare ad apparecchio freddo.

### • PARTI SMALTATE

Le parti smaltate devono essere lavate con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero.

Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.

Evitate che sostanze come succo di limone, pomodoro, acqua salina, aceto, caffè e latte rimangano a lungo sulle superfici smaltate.

### • PARTI IN ACCIAIO INOX

L'acciaio inox può rimanere macchiato se lasciato a contatto per lungo tempo con acqua calcarea o detersivi aggressivi.

Si consiglia di lavare con acqua saponata e asciugare con panno morbido.

La lucentezza viene mantenuta mediante l'uso periodico di prodotti chimici idonei, reperibili in commercio.

### • BRUCIATORI E GRIGLIE

Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia.

I bruciatori devono essere lavati con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero, ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento.

Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.

Verificare che la sonda della valvola di sicurezza e l'elettrodo di accensione siano sempre ben puliti per garantire un funzionamento ottimale.

### • RUBINETTI A GAS

L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.

**In caso di indurimento o di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio di Assistenza.**

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



### AVVERTENZA IMPORTANTE:

**LE OPERAZIONI DI SEGUITO RIPORTATE DEVONO ESSERE ESEGUITE, NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI, ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO.**

**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE ANIMALI O COSE DERIVANTI DALL'INNOSSERVANZA DI TALI DISPOSIZIONI.**

## INSTALLAZIONE

### • MONTAGGIO DEL PIANO

L'apparecchio è costruito per essere incassato in mobili resistenti al calore.

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre a quella ambientale secondo le normative europee.

L'apparecchio è di tipo "Y", ovvero può essere installato con una sola parete laterale a destra o a sinistra del piano cottura.

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Evitare l'installazione dell'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili come tendaggi, canevacci, ecc.

Praticare un'apertura nel piano del mobile delle dimensioni indicate nella fig. 3 rispettando una distanza di almeno 50 mm dal bordo dell'apparecchio alle pareti adiacenti.

MODELLO	L (mm)	P (mm)
600 - 750	560	480 - 490 (*)

## (\*) Dimensione necessaria per l'installazione con coperchio.

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 760 mm.

Si consiglia di isolare l'apparecchio dal mobile sottostante con un separatore lasciando uno spazio di depressione di almeno 10 mm. (fig. 4). Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche. Si presti particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno. Inoltre, nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm<sup>2</sup> e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm<sup>2</sup>.

## • FISSAGGIO DEL PIANO

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione.

Viene inoltre fornita una serie di ganci da utilizzare per il fissaggio del piano. A seconda del tipo di fondo, viene fornito il tipo di gancio di fissaggio adatto (gancio A o gancio B). Per l'installazione procedere come segue:

- Togliere dal piano griglie e bruciatori.
- Rovesciare l'apparecchio e stendere lungo il bordo esterno la guarnizione S (fig. 5).
- Inserire e posizionare il piano cottura nell'apertura praticata nel mobile e bloccarlo con le viti V dei ganci di fissaggio G (fig. 6 / 6A).

## • LOCALE DI INSTALLAZIONE

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione, è necessario quindi scaricare questi fumi all'esterno utilizzando una cappa o un elettroventilatore che entri in funzione ogni volta che si utilizza l'apparecchio.

Il locale dove viene installato l'apparecchio deve avere un naturale afflusso d'aria per la regolare combustione del gas e per la ventilazione del locale; il volume d'aria necessario non deve essere inferiore a 20 m<sup>3</sup>.

L'afflusso dell'aria deve avvenire da aperture permanenti praticate sulle pareti del locale comunicanti con l'esterno.

La ventilazione può provenire anche da un locale attiguo, in questo caso attenersi a quanto prescritto dalle norme in vigore.

Le aperture dovranno avere una sezione minima di 200 cm<sup>2</sup>.

## • COLLEGAMENTO GAS

Accertarsi che l'apparecchio sia predisposto al tipo di gas disponibile, vedi l'etichetta sotto l'apparecchio. Operare secondo le istruzioni riportate al paragrafo "trasformazioni gas e regolazioni" per l'eventuale adattamento a gas diversi.

L'apparecchio deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi conformi alla norma in vigore o con tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma in vigore. Alcuni modelli hanno in dotazione due raccordi: uno cilindrico A, uno conico B (fig. 7). Scegliere il raccordo appropriato in base al paese d'installazione.

Il collegamento non deve provocare sollecitazioni alla rampa gas.

**Ad installazione ultimata controllare la tenuta dei collegamenti con una soluzione saponosa.**

## • COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.

La tensione dell'impianto elettrico deve corrispondere a quella indicata sulla etichetta sotto l'apparecchio.

Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge. La messa a terra è obbligatoria.



# ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

## TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI

### • SOSTITUZIONE UGELLI

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas di quello disponibile è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori.

La scelta degli ugelli da sostituire deve essere fatta secondo la tabella "caratteristiche tecniche" riportata di seguito.

Procedere quindi come segue:

- Togliere le griglie e i bruciatori.
- Con una chiave diritta L svitare l'ugello U (fig. 8) e sostituirlo con quello corrispondente.
- Bloccare energeticamente l'ugello.

### • REGOLAZIONE BRUCIATORI

La regolazione del minimo deve essere sempre corretta e la fiamma deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

Se questo non avviene è necessario regolare il minimo come segue:

- Accendere il bruciatore;
- Ruotare il rubinetto fino alla posizione di minimo (fiamma piccola);
- Sfilare la manopola dall'asta del rubinetto;
- Introdurre un cacciavite a taglio nel foro F del rubinetto (fig. 9-9/A) e ruotare la vite by-pass fino ad una corretta regolazione del minimo.

**Per bruciatori funzionanti a gas G30 la vite by-pass deve essere avvitata completamente.**

## MANUTENZIONE

### • SOSTITUZIONE CAVO ALIMENTAZIONE

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si dovrà utilizzare un cavo a norme del tipo H05VV-F o H05RR-F di sezione  $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$  per piano a gas o di sezione  $3 \times 1 \text{ mm}^2$  per piano misto con piastra elettrica (1500 W).

**Il collegamento alla morsettiera va eseguito come illustrato in fig. 10 e 10/A:**

cavetto L marrone (fase)  
cavetto N blu (neutro)  
cavetto verde-giallo (terra)

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte le modifiche che riterrà opportune, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

# GENERAL NOTICE

- !** We invite you to read this instruction booklet carefully, before installing and using the equipment. It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation. If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice. This is a class 3 appliance.

This appliance complies with the following directives:

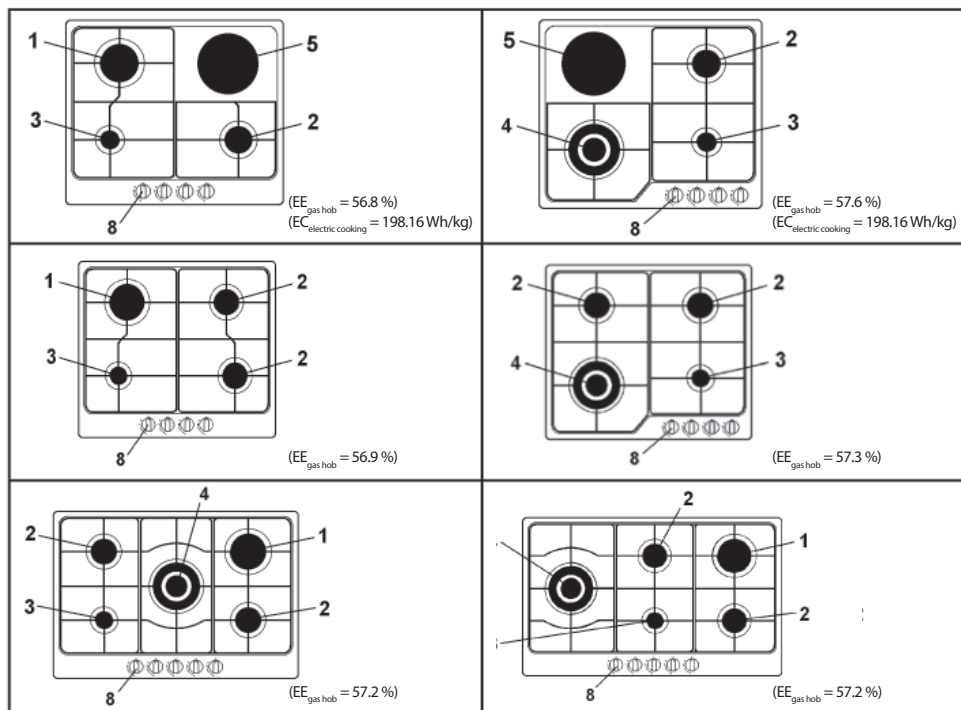
- EEC 2009/142/CE (Gas)  
EEC 2004/108/CE (Electromagnetic Compatibility)  
EEC 2006/95/CE (Low Voltage)  
EEC 2004/1935/CE (Contact with foods)

- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This equipment has been designed to be used by adults.
- Therefore, make sure that children do not go near the equipment to play with it.
- While the appliance is running, watch the children and make sure they neither stay near the equipment, nor touch the surfaces that have not cooled down completely.
- Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the "installation" paragraph).
- Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the "installation" paragraph).
- For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

- !** **WARNING:** If the appliance is equipped with a glass cover, the latter may shatter if heated. Turn off all the burners and wait a few minutes before closing the cover.

The product label, with the serial number, is stuck under the hob.

**The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.**



- 1 Rapid burner 3000 W  
 2 Semi-rapid burner 1750 W  
 3 Auxiliary burner 1000 W

- 4 Triple ring burner 3800 W  
 5 Electric plate Ø145 1500 W  
 8 Control knob for burner

## TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLE

N°	BURNERS DESCRIPTIONS	GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	TAPE BY PASS DIAMETER 1/100 mm		NOMINAL HEAT INPUT (W)		EE <sub>gas burner</sub> (%) *
				g/h	L/h		Max.	Min.			
1	RAPID	G30-G31 G20	28-30 20	225 -	- 290	85 115Y	42 Reg.	3000 3000	950 950	56.7	
2	SEMI-RAPID	G30-G31 G20	28-30 20	126 -	- 165	65 97Z	31 Reg.	1750 1750	600 600	57	
3	AUXILIARY	G30-G31 G20	28-30 20	71 -	- 99	50 72X	27 Reg.	1000 1000	450 450	/	
4	TRIPLE RING	G30-G31 G20	28-30 20	278 -	- 367	98 135K	60 Reg.	3800 3800	2100 2100	58.1	

**Short title or reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements.**

The performance of each individual burner is calculated according to standard EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005

# INSTRUCTIONS FOR THE USER

The total efficiency of the hob is calculated according to the EU Regulation 66/2014 Par. 2.2

The efficiency is calculated only for the burners with a nominal capacity exceeding 1,16 KW ( EN 30-2-1 + A1:2003 + A2:2005; Par. 4.1)

## Information which is relevant to the customer to minimize the energy consumption during usage:

Energy Saving Tips: use pots having flat base, Use pots with proper size, use pots with lid, minimize the amount of liquid or fat, when liquid starts boiling reduce the setting.



### This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.

The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal. Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled. For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased. Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.



**It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force.**

**The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.**

## USING THE BURNERS

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

### • START-UP WITHOUT VALVES

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press start-up button P (fig. 1).

### • AUTOMATIC START-UP WITH VALVES

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press the knob. Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 6 seconds.

### • USING THE BURNERS

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

BURNERS	POWER (W)	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Triple crown	3800	24 - 26 cm

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

# INSTRUCTIONS FOR THE USER

The gas supply can be interrupted by turning the knob clockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig. 1).

## • NOTICE

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.
- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flame is regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

## ELECTRIC PLATE USE

The electric-plate is operated with a seven-position switch and to turn the electric-plate on, rotate the switch to any of the positions shown.

The red light is switched on when the electric-plate is in operation.

Below as indicative basis, the settings to be used for operating the electric-plate.



### Warning

**Use only flat pans and with sufficiently thick base, equal or not much superior than that of the plate.**

**Do not switch the electric plate without the pan over the plate.**

**Do not cook any food on the plate surface.**

Turn off the plate few minutes before the cooking end. After use the electric plate remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the plate.

For a good preservation, the electric plate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products which are readily available.

When operating for the first time, it is necessary to eliminate any humidity or oil which may have accumulated around the electric elements of the plate by operating the electric plate on its lowest setting (1) for about 30 minutes.

KNOB SETTING	HEAT	TYPE OF COOKING
0	Off	
1	Very low	To heat small quantities of liquids.
2	Low	Heating medium quantities of liquid, to prepare sauces and creams requiring long cooking.
3	Mild	To defrost frozen foods, cook stews, at to below boiling point.
4	Medium	For foods which require boiling point, delicate meat and fish.
5	Strong	For roasting, grilling, stews.
6	Very strong	To boil large quantities of liquid, to fry.

# INSTRUCTIONS FOR THE USER

## CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid.

Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.

It is advisable to clean the appliance when it is cold.

- **ENAMELLED PARTS**

The enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent.

Do not use abrasive or corrosive products.

Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

- **STAINLESS STEEL PARTS**

Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents for an extended period of time.

The stainless steel parts should also be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.

- **BURNERS AND RACKS**

These parts can be removed to make cleaning easier.

The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly. Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.


Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.

- **GAS TAPS**

The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.

**In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.**

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

 **IMPORTANT NOTICE:**  
**THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.**  
**THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.**

## INSTALLATION

- **INSTALLING THE TOP**

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 75°C besides the room one.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc. Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig. 3, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

MODEL	L (mm)	P (mm)
600 - 750	560	480 - 490 (*)

## (\*) Necessary size for the installation with cover.

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm<sup>2</sup>, and the higher air exiting with a cross section of at least 60cm<sup>2</sup>.

## • FASTENING THE TOP

Every cook-top is equipped with a special washer. A set of hooks is also supplied for mounting the cook-top.

Depending on the type of mounting surface, the suitable type of mounting hook is supplied (hook A or hook B).

For the installation proceed as follows:

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (fig. 5).
- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig.6 / 6A).

## • INSTALLATION ROOM

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion.

Regarding room ventilation rules where appliance is installed make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

## • FOR THE U.K. ONLY

The room containing this hotplate should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989.

- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5m<sup>3</sup> an air vent of 100cm<sup>2</sup> is required.
- For room volumes between 5m<sup>3</sup> and 10m<sup>3</sup> an air vent of 50cm<sup>2</sup> is required.
- If the room is greater than 5m<sup>3</sup> and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be consulted to determine the air vent requirements.

## • GAS CONNECTION

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). Follow the instructions indicated in the chapter "gas transformations and adjustments" for the possible adaptation to different gases.

The appliance must be connected to the gas system by means of stiff metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force.

Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (fig. 7). Please select the type which is correct for the supply concerned.

The connection must not stress the gas ramp.

**Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.**

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## • ELECTRIC CONNECTION

The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.

The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law. **Grounding is compulsory.**

This device must be at a suitable opening distance from the contacts in order to allow the entire disconnection in case of overvoltage category III, in accordance with installation rules.

## GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

### • REPLACING THE NOZZLES

If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.

The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the “technical characteristics” as enclosed.

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.8) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

### • ADJUSTING THE BURNERS

The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.

If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:

- start the burner up
- turn the tap up to the minimum position (small flame)
- remove the knob from the tap rod
- introduce a flat-tip screwdriver in the hole F of the tap (fig. 9-9/A) and turn the by-pass screw up to a proper adjustment of the lowest flame point.

**As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.**

## MAINTENANCE

### • REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm<sup>2</sup>, type H05VV-F or H05RR-F, complying with the regulations in force for the hob with gas burners. For the hob with electric plates and power under 1500W 3x1mm<sup>2</sup> power cable should be used.

**The connection to the terminal board must be effected as shown in fig. 10 - 10/A:**

brown cable L	(phase)
blue cable N	(neutral)
green-yellow cable	(ground)

The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without effecting the essential characteristics of functionality and safety.





**На изделие имеется сертификат Ростеста.**

**Срок службы бытовой техники Freggia составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.**

При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийном талоне. Не допускайте внесения в талон каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 24 месяца со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийный талон. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия. Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации,
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств),
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено,
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.),
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми,
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи,
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.),
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека,
- ремонта, разборки и других не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами,
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги,
- отклонения от стандартов и норм сети питания или других сетей подключения,
- неправильной установки или подключения изделия,
- необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей.

# ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

**!** Перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться, просим Вас внимательно прочитать инструкцию по использованию. Очень важно, чтобы инструкция хранилась вместе с прибором, чтобы к ней можно было обращаться в будущем в случае возникновения каких-либо вопросов. В случае продажи или передачи прибора другому лицу проверьте, чтобы ему также была передана и инструкция. Таким образом новый пользователь сможет ознакомиться с правилами пользования и с инструкцией по безопасности. Данный прибор относится к 3-му классу и должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях.

Этот прибор соответствует Директивам Европейского Союза:

ЕЕС 2009/142/СЕ (газ)  
ЕЕС 2004/108/СЕ (электромагнитная совместимость)  
ЕЕС 2006/95/СЕ (приборы с низким напряжением)  
ЕЕС 2004/1935/СЕ (контакт с продуктами питания)

- Установка и обслуживание должны осуществляться только квалифицированными специалистами, знающими действующие нормы установки электрических приборов.
- Данный прибор предназначен для использования совершеннолетними людьми.
- Храните эту инструкцию вместе с прибором
- Не разрешайте детям пользоваться прибором или играть поблизости от него.
- Следите за детьми в течение всего времени приготовления пищи, чтобы они не прикасались к горячим поверхностям и не находились поблизости от включенного прибора.
- Перед тем как подключить к прибору питание удостоверьтесь, что он правильно отрегулирован по соответствующему типу газа (см. раздел «Установка»).
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети и подождать, пока он остынет.
- Пользование газовым прибором требует регулярного воздухообмена. Плохая вентиляция ведет к недостатку кислорода.
- Длительное пользование газовым прибором может потребовать дополнительного проветривания. Для этого, например, следует открыть окно или увеличить мощность вытяжки (см. раздел «Установка»).
- Продукты горения должны удаляться из помещения при помощи кухонной вытяжки или электрического вентилятора (см. раздел «Установка»).
- В случае необходимости ремонта или регулировки следует обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, который должен использовать оригинальные запасные части.

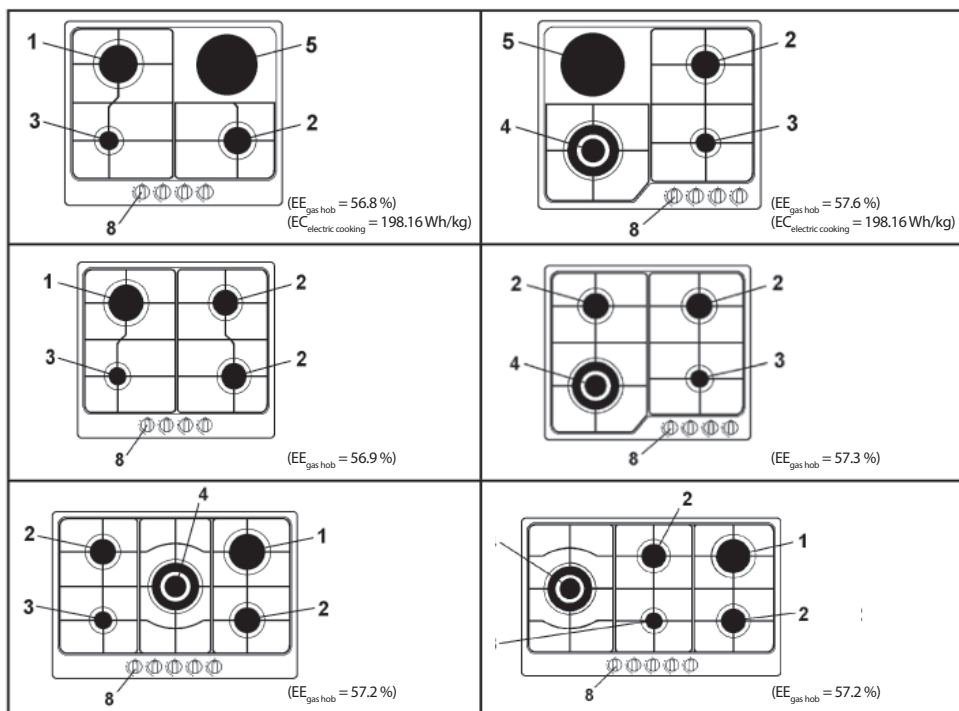
**!** **Внимание:**  
Если в приборе предусмотрена стеклянная крышка, ее следует закрывать только после того, как конфорки остынут, так как при нагревании она может растрескаться.

Маркировочная табличка с заводским номером прикреплена на днище прибора.

**Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неправильной установки прибора, нарушения правил эксплуатации или использования не по назначению.**

# ОПИСАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

RU



- 1 Быстрая конфорка 3000 Вт
- 2 Стандартная конфорка 1750 Вт
- 3 Вспомогательная конфорка 1000 Вт

- 4 Тройная конфорка 3800 Вт
- 5 Электрическая конфорка Ø 145, 1500 Вт
- 8 Ручка управления конфорки

## ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

КОНФОРКИ		ГАЗ	РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ мбар	РАСХОД ГАЗА		ДИАМЕТР ФОРСУНКИ 1/100 мм	ДИАМЕТР БАЙПАСА ВЕНТИЛЯ 1/100 мм	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПО ТЕПЛУ (Вт)		EE <sub>gas burner</sub> (%) *
№	НАЗВАНИЕ			г/ч	л/ч			Max.	Min.	
1	Быстрая	G30-G31 G20	28-30 20	225 -	- 290	85 115Y	42 Reg.	3000 3000	950 950	56.7
2	Стандартная	G30-G31 G20	28-30 20	126 -	- 165	65 97Z	31 Reg.	1750 1750	600 600	57
3	Вспомогательная	G30-G31 G20	28-30 20	71 -	- 99	50 72X	27 Reg.	1000 1000	450 450	/
4	Тройная	G30-G31 G20	28-30 20	278 -	- 367	98 135K	60 Reg.	3800 3800	2100 2100	58.1

**Краткое пояснение к стандартам измерений и методам расчета, которые использовались для получения данных в вышеприведенной таблице**

Производительность каждой отдельной горелки рассчитывается в соответствии со стандартом EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Общая эффективность варочной поверхности рассчитывается в соответствии с Регламентом ЕС 66/2014 пар. 2.2.

Эффективность рассчитывается только для горелок с номинальной мощностью выше 1,16 кВт (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005; пар. 4.1).

## Советы, которые помогут пользователям минимизировать потребление электроэнергии

Используйте кастрюли с плоским дном.

Используйте посуду такого размера, который соответствует диаметру конфорки, и посуду с крышкой.

Используйте меньшее количество жидкости или жира. После закипания жидкости следует уменьшить мощность нагрева.



**Этот продукт соответствует Директиве EU 2002/96/ЕЕС.**

Символ «перечеркнутый мусорный контейнер» на изделии указывает на то, что по истечении срока службы это изделие должно утилизироваться отдельно от бытовых отходов. Изделие необходимо направить в специализированный центр сбора утиля для электрических и электронных устройств или отправить дилеру при покупке нового аналогичного изделия.

Владелец несет ответственность за надлежащую отправку изделия в конце срока его службы структурам, ответственным за утилизацию. Действующим законодательством предусмотрены штрафные санкции за нарушения, касающиеся утилизации отходов.

Раздельный сбор изделий, предназначенных к переработке и утилизации, совместимый с условиями сохранения окружающей среды, вносит вклад в предотвращение возможных негативных последствий для окружающей среды, здоровья и безопасности и служит надлежащей переработке материалов изделия.

Для более подробной информации о доступных системах сбора обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором приобретено изделие.

## ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



**Все работы по установке, регулировке и переналадке для соответствующего типа газа должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами. Специальные инструкции приведены в разделе, предназначенном для установщика.**

### ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

Символы, изображенные рядом с ручками, обозначают их соответствие определенным конфоркам.

#### • АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДЖИГ БЕЗ ГАЗ-КОНТРОЛЯ

Повернуть ручку конфорки против часовой стрелки до положения «максимум» (высокое пламя рис.1) и нажать на нее.

#### • АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДЖИГ С ГАЗ-КОНТРОЛЕМ

Повернуть ручку конфорки против часовой стрелки до положения «максимум» (высокое пламя рис.1) и нажать на нее.

После того как пламя загорится, нажимать ручку примерно 6 секунд.

#### • РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа, рекомендуется для каждой конфорки использовать кастрюли соответствующего диаметра (см. нижеследующую таблицу). Пламя не должно выбиваться из-под дна кастрюли (рис. 2).

# ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Используйте максимальную мощность пламени, чтобы быстро вскипятить жидкость и пониженную мощность для подогрева пищи или для продолжительного кипячения.

Положения ручки следует выбирать между «максимумом» и «минимумом». Нельзя выбирать между «максимумом» и «выключено».

Конфорки	Мощность (Вт)	Ø кастрюли
Вспомогательная	1000	10 - 14 cm
Стандартная	1750	16 - 18 cm
Быстрая	3000	20 - 22 cm
Тройная	3800	24 - 26 cm

Чтобы прервать поступление газа, поверните ручку по часовой стрелке до положения «выключено».

В случае отключения электроэнергии можно зажигать конфорки при помощи спичек, установив ручку в положение для поджига пламени (высокое пламя рис. 1).

## • ВНИМАНИЕ!

- Всегда проверяйте, чтобы ручки конфорок находились в положении «выключено» (рис. 1), когда прибор не используется.
- Если пламя случайно погаснет, газ-контроль автоматически прервет подачу газа. Для повторного поджига установите ручку в положение для поджига пламени (высокое пламя рис. 1) и нажмите на нее.
- При приготовлении с использованием жиров и растительного масла будьте предельно внимательны, так как при перегреве они могут воспламениться.
- Не используйте аэрозоли вблизи работающей варочной поверхности.
- Чтобы избежать опрокидывания или вытекания жидкости, не ставьте на варочную поверхность неустойчивые кастрюли или деформированные кастрюли.
- Проверьте, чтобы ручки кастрюль были повернут таким образом, чтобы обеспечить безопасность.
- После поджига конфорки удостоверьтесь, что пламя ровное. Перед тем как снять кастрюлю следует уменьшить мощность пламени или выключить конфорку.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Электрическая зона нагрева управляется с помощью 7-позиционной поворотной ручки. Вы можете установить необходимую мощность нагрева, повернув ручку в нужное положение.

Световой индикатор указывает на работу электрической зоны нагрева.

Для помощи в приготовлении ниже приведена таблица с описанием, для чего можно использовать каждый из уровней мощности.


## • ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Используйте кастрюли с плоским дном и диаметром, равным зоне нагрева или немного больше ее.
- Не готовьте пищу непосредственно на варочной поверхности.
- Выключайте варочную поверхность за несколько минут до конца приготовления пищи, так как зоне нагрева свойственна некоторая инерционность.
- После использования зона нагрева остается горячей в течение длительного времени – не помещайте руки или другие объекты на поверхность во избежание травмирования или повреждения.
- Для очистки зоны нагрева используйте доступные кухонные чистящие средства.
- Всегда проверяйте, чтобы ручки включения конфорок находились в положении «выключено», когда оборудование не используется.
- При приготовлении с использованием жиров и растительного масла будьте предельно внимательны, так как при перегреве они могут воспламениться.
- Не используйте аэрозоли вблизи работающей варочной поверхности.
- Чтобы избежать опрокидывания или вытекания жидкости, не ставьте на варочную поверхность неустойчивые или деформированные кастрюли (рис. 2).

# ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Позиция ручки переключения	Интенсивность нагрева	Применение
0	Отключено	
1	Минимальная	Для поддержания еды в теплом состоянии и нагрева небольшого количества жидкости.
2	Начальная	Для нагрева малых объемов жидкостей; кремов и соусов, которые требуют длительного приготовления.
3	Умеренная	Для оттаивания продуктов или еды, тушения, готовки при температуре ниже температуры кипения.
4	Средняя	Приготовление при температуре кипения, жарка мяса и тонкого филе рыбы.
5	Усиленная	Для жарки мяса, стейков, варки средних объемов жидкостей.
6	Максимальная	Для кипячения большого количества жидкости, жарки, гриля.

- Так как нержавеющая сталь под воздействием высоких температур может потемнеть, мы не рекомендуем длительное приготовление пищи в глиняной или чугунной посуде. Следует также избегать использования алюминиевой фольги для защиты варочной поверхности во время работы.
- Не следует размещать кастрюли в зоне, где расположены кнопки управления.

 **Примечание.** При первом включении прибора установите поворотную ручку в положение 1 и оставьте так примерно на 30 минут, чтобы удалить остаточное масло или влагу.

## ОЧИСТКА

Перед тем как приступить к работам по уходу и техническому обслуживанию, следует отключить прибор от электрической сети. Подождите, пока прибор остынет.

Не используйте пароочистители для очистки прибора.

### • ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

Рекомендуется мыть эмалированные детали теплым мыльным раствором или мягким моющим средством. Не используйте абразивные или коррозионные средства. Не допускайте, чтобы такие вещества как лимонный сок, помидоры, соленая вода, уксус, кофе и молоко подолгу оставались на эмалированной поверхности.

### • ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

На деталях из нержавеющей стали могут появиться пятна, если они в течение длительного времени будут контактировать с жесткой водой или с агрессивными моющими средствами. Рекомендуется мыть их мыльным раствором и насухо вытирать мягкой тряпкой.

Блеск сохранится, если регулярно использовать соответствующие средства по уходу.

### • КОНФОРКИ И РЕШЕТКИ

Чтобы было легче мыть решетки и крышки рассекателей, их можно снять. Крышки рассекателей можно мыть губкой, смоченной в мыльной воде или в растворе мягкого моющего средства. После мойки их следует насухо вытереть и аккуратно установить на место. Проверьте, чтобы отверстия рассекателей не были закупорены. Постоянно проверяйте чистоту зонда клапана безопасности (газ-контроля) и свечи электророзжига. Это обеспечит их оптимальное функционирование.

### • ГАЗОВЫЕ ВЕНТИЛИ

Смазку вентиляей, если возникнет такая необходимость, должен выполнять только квалифицированный специалист.

**Когда станет трудно поворачивать ручку, следует приглашать мастера из сервисного центра.**

# ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

**!** **ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**  
Описываемые ниже операции должны производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неправильной установки прибора, нарушения приведенных правил.

## УСТАНОВКА

### • МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор предназначен для встраивания в мебель, устойчивую к воздействию высоких температур.

Стенки мебели должны выдерживать температуру не менее 75°C плюс температура окружающей среды в соответствии с европейскими нормами.

Прибор относится к типу «Y», то есть может устанавливаться, только если справа или слева от него находится только одна боковая стена. Следует избегать установки прибора вблизи воспламеняющихся материалов вроде занавесок и т. п.

В столешнице следует подготовить отверстие для встраивания в соответствии с размерами, указанными на стр.3, при этом следует предусмотреть, чтобы расстояние между краем прибора и ближайшей стеной было не менее 50 мм.

Модель	Ширина (мм)	Глубина (мм)
600 - 750	560	480 - 490 (*)

(\*) **Размер, необходимый для установки крышки.**

Если над варочной поверхностью предусмотрен монтаж вытяжки, она должна находиться от нее на расстоянии не менее 760 мм.

Рекомендуется изолировать варочную поверхность от мебели, в которую он встраивается, разделительной панелью, оставив между ней и прибором расстояние не менее 10 мм (рис. 4).

Если варочная поверхность устанавливается вместе с духовкой, следует принять меры предосторожности и обеспечить соблюдение правил безопасности. Особое внимание следует уделить тому, чтобы шнур питания и газовая труба не соприкасались с горячими деталями корпуса духовки. Кроме того, при установке варочной поверхности над духовкой без принудительной охлаждающей вентиляции следует предусмотреть внизу отверстия для притока воздуха с сечением не менее 200 см<sup>2</sup>, а сверху выходные отверстия с сечением не менее 60 см<sup>2</sup>.

### • КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

В комплекте к варочной поверхности прилагается специальная прокладка и набор кронштейнов для крепления.

В зависимости от конструкции дна поставляется соответствующий тип кронштейна (**A** или **B**). Для установки варочной поверхности выполните следующие операции:

- Снимите решетки и крышки рассекателей.
- Переверните прибор и закрепите по его краям прокладку **S** (рис. 5).
- Вставьте варочную поверхность в отверстие для встраивания и закрепите винтами **V**, вставленными в кронштейны крепления **G** (рис. 6/6A).

### • ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ

Этот прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. В помещении, где устанавливается варочная поверхность, должна быть предусмотрена система удаления продуктов сгорания. Это может быть либо вытяжка, либо вентилятор на окне или вентиляционном отверстии, включающиеся при использовании прибора.

В помещении, где устанавливается прибор, должен быть предусмотрен естественный приток воздуха для нормального горения газа и для вентиляции. Объем воздуха должен составлять не менее 20 м<sup>3</sup>.

Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, либо посредством воздуховода. Разрешается также применение непрямого вентилирования посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при условии соблюдения действующих норм. Минимальное сечение вентиляционного отверстия должно составлять 200 см<sup>2</sup>.

### • ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на маркировочной табличке с нижней стороны и на упаковке, характеристикам газовой сети. Для проведения данной операции допущенный к работам установщик должен следовать указаниям, приведенным в разделе «Переналадка под различные типы газа».

# ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Подключение газа должно производиться при помощи жесткой металлической трубы или при помощи гибкой стальной трубы с неразрезной стеной, характеристики которых соответствуют действующим нормам.

В комплекте к некоторым моделям поставляются два переходника: один цилиндрический и один раструбный (рис. 7). В зависимости от норм, принятых в стране, где устанавливается прибор, следует выбрать соответствующий переходник. При подсоединении к газовой сети не следует оказывать воздействие на газовый контур. После завершения подсоединения следует проверить герметичность при помощи мыльного раствора. Нельзя использовать для этих целей открытое пламя.

## • ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Электрическое подключение должно производиться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному в маркировочной табличке на днище прибора.

Проверьте, чтобы электрооборудование помещения было надежно заземлено в соответствии с действующими нормами. Прибор должен быть обязательно заземлен. Если прибор не оснащен вилкой, к шнуру питания следует подсоединить соответствующую действующим нормам вилку. Электрическое подключение можно произвести непосредственно к электрической сети, для чего между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель с минимальным размыканием контактов 3 мм.

При прямом подключении к сети необходимо установить устройство, обеспечивающее полное отключение от сети с разрывом контактов, в условиях категории перенапряжения III в соответствии с правилами установок.

## ПЕРЕНАЛАДКА ПОД РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

### • ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Если изготовителем прибор налажен для использования одного типа газа, а используется другой, следует заменить форсунки конфорок. Форсунки следует выбрать в соответствии с приведенной в инструкции таблицей технических характеристик.

Для замены форсунок следует выполнить следующие операции:

- Снять решетки и крышки рассекателей.
- При помощи торцевого ключа на L отвернуть форсунку U (рис. 8) и заменить форсункой, соответствующей типу используемого газа.
- Крепко прикрутить форсунку.

### • РЕГУЛИРОВКА КОНФРОК

Минимум должен быть всегда правильно отрегулирован, а пламя не должно гаснуть даже при резком переключении из положения максимум в положение минимум.

Если этого не происходит, необходимо отрегулировать минимум, выполнив следующие операции:

- Зажечь конфорку;
- установить ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя);
- снять ручку вентиля;
- вставить шлицевую отвертку в отверстие F вентиля (рис. 9-9/A) и повернуть винт байпаса до правильного положения минимума.

**Если используется газ G30, винт байпаса должен быть закручен полностью.**



## ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### • ЗАМЕНА ШНУРА ПИТАНИЯ

В случае замены кабеля питания использовать кабель типа H05VV-F или F H05RR-F сечением 3 x 0,75 мм<sup>2</sup> для газовой варочной поверхности или сечением 3 x 1 мм<sup>2</sup> для комбинированной с электроконфоркой (1500 Вт). Подсоединение к клеммной коробке следует производить, как показано на рис. 10 и 10/A:

Провод L коричневый	(фаза)
Провод N синий	(ноль)
Провод желто-зеленый	(земля)

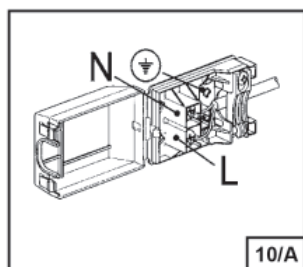
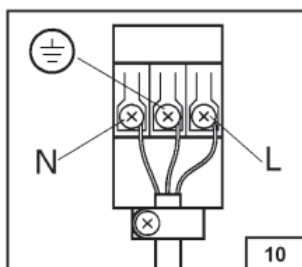
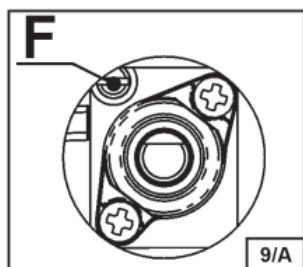
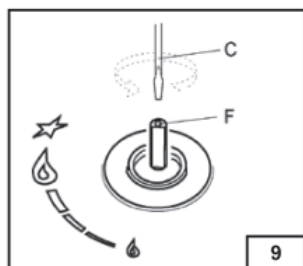
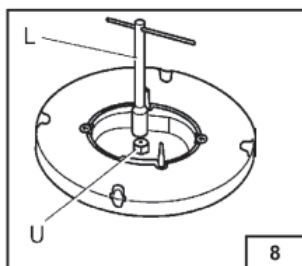
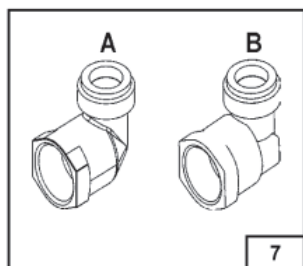
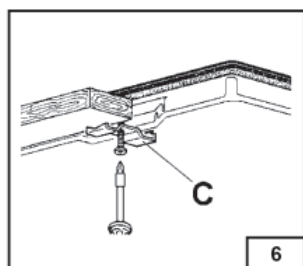
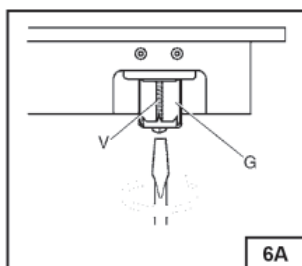
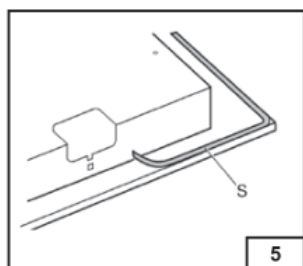
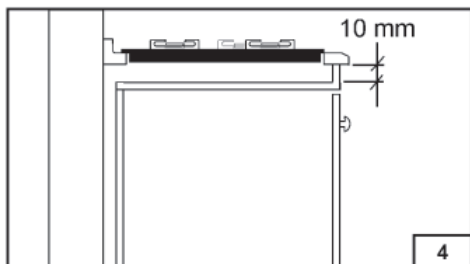
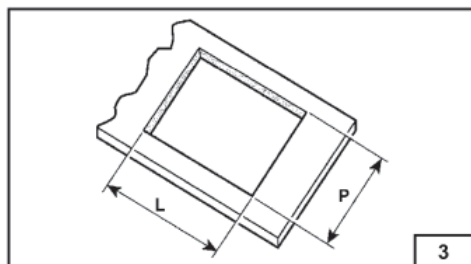
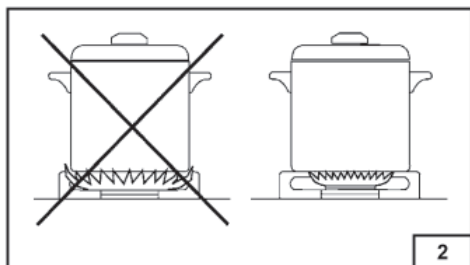
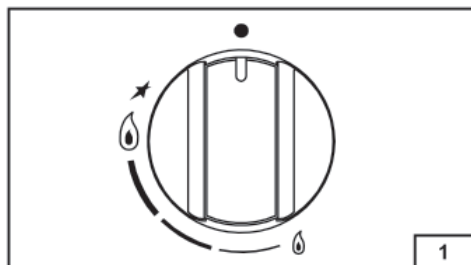
### • ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПЧАСТИ

Вся наша продукция, перед тем, как покинуть фабрику, была настроена и протестирована квалифицированным и опытным персоналом с целью обеспечить ее наилучшие рабочие параметры.

Оригинальные запчасти и аксессуары можно заказать или купить через торговую сеть или в авторизованных сервисных центрах. Вашу заявку Вы можете оформить на нашей информационной линии **0-800-500-514**, или в соответствующем разделе нашего сайта **www.freggia.com**

Каждый ремонт или наладка должны быть выполнены квалифицированным персоналом и с соответствии с требованиями торговой марки Freggia. Исходя из вышесказанного, советуем всегда обращаться в авторизованные сервис-центры (сделав звонок на бесплатный номер линии поддержки **0-800-500-514** со стационарных номеров в пределах Украины), указав марку, модель и заводской номер. Вся эта информация находится на заводской информационной этикетке, которая расположена на тыльной стороне изделия и на упаковке. Указанная информация даст возможность представителю сервис-центра оформить вызов мастера, подобрать необходимые запчасти, аксессуары и гарантирует своевременное и эффективное обслуживание. Советуем записать эти данные тут, чтоб всегда иметь их под рукой, или воспользоваться наклейкой с данными Вашего изделия из комплекта и наклеить в рамку, расположенную на обложке инструкции.

Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати данной инструкции. Рисунки, приведенные в инструкции, носят ориентировочный характер. Изготовитель оставляет за собой право вносить в производимые им изделия изменения, которые он сочтет необходимыми или полезными, в том числе в интересах потребителя, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности.



**!** Радимо уважно прочитати ці інструкції перед установкою та експлуатацією варильної поверхні. **Важливо:** зберігайте інструкцію для будь-якої подальшої консультації. Якщо ваш прилад перейде до іншого власника, не забувайте передати йому і цей посібник, щоб новий користувач також завжди міг правильно експлуатувати робочу поверхню.

Цей прилад відноситься до 3-го класу і його було спроектовано для домашнього вжитку, а не для професійної експлуатації, з боку приватних осіб у приміщеннях.

**Прилад спроектовано та виготовлено згідно наступних директив:**

- ЕЕС 2009/142/СЕ (газ)
- ЕЕС 2004/108/СЕ (електромагнітна сумісність)
- ЕЕС 2006/95/СЕ (низька напруга)
- ЕЕС 2004/1935/СЕ (контакти з продуктами харчування)

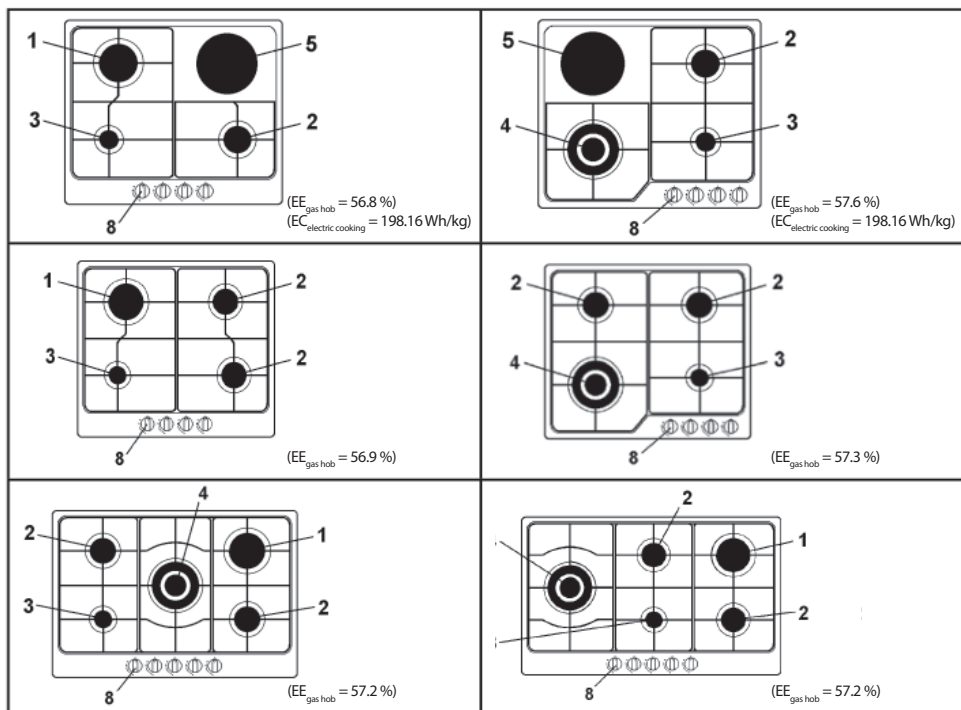
- Установа повинна виконуватись кваліфікованим і компетентним персоналом згідно діючих нормативів.
- Прилад спроектовано для використання дорослими.
- Пам'ятайте: діти не повинні гратися з плитою.
- Слідкуйте, щоб діти не знаходились поруч під час роботи поверхні та не торкалися її нагрітих частин.
- Перед підключенням до газопроводу пересвідчитись, що поверхня правильно відрегульована для газу, яким ви користуєтесь (див. розділ "Установа").
- Перед техобслуговуванням або чисткою відключити поверхню з мережі електроживлення та зачекати, доки вона охолоне.
- Пересвідчитись, що є добра циркуляція повітря навколо газової поверхні, щоб було достатньо кисню.
- У випадку інтенсивної або тривалої експлуатації може виникнути потреба в додатковій вентиляції, наприклад: відкрити вікно або збільшити потужність механічної витяжки (якщо є).
- Продукти горіння повинні виводитись назовні через витяжку або електровентилятор (див. розділ "Установа").
- Для вірогідних ремонтів або видозмін звертайтеся до уповноважених сервісних центрів та вимагайте, щоб запчастини були оригінальними.

**!** **Увага:** Якщо плиту укомплектовано скляною кришкою, нагрітою вона може розбитися. Відключити всі пальники та зачекати деякий час перед тим, як закрити кришку.

Етикетка виробу із серійним номером наклеєна на нижню частину.

**Виробник не відповідає за можливі збитки, викликані неправильною установкою чи експлуатацією приладу.**

# ОПИС РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ



1. Пальник швидкий - 3000 Вт
2. Пальник стандартний - 1750 Вт
3. Пальник допоміжний - 1000 Вт

4. Пальник "потрійна корона" - 3800 Вт
5. Електрична конфорка Ø 145, 1500 Вт
8. Ручка управління пальником

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	ПАЛЬНИКИ НАЗВА	ГАЗ	РОБОЧИЙ ТИСК мбар	СПОЖИ- ВАННЯ		ДІАМЕТР ФОРСУНКИ 1/100 мм	ДІАМЕТР ВУ-РАСС КРАНА 1/100 мм	ПОТУЖ- НІСТЬ (Вт)		EE <sub>gas burner</sub> (%) *
				г/ год.	л/ год.			Max.	Min.	
1	Швидкий	G30-G31 G20	28-30 20	225 -	- 290	85 115Y	42 Reg.	3000 3000	950 950	56.7
2	Стандартний	G30-G31 G20	28-30 20	126 -	- 165	65 97Z	31 Reg.	1750 1750	600 600	57
3	Допоміжний	G30-G31 G20	28-30 20	71 -	- 99	50 72X	27 Reg.	1000 1000	450 450	/
4	"Потрійна корона"	G30-G31 G20	28-30 20	278 -	- 367	98 135K	60 Reg.	3800 3800	2100 2100	58.1

**Коротке пояснення до стандартів вимірювань і методів розрахунку, які застосовувалися для отримання даних у наведеній вище таблиці**

Продуктивність кожного окремого пальника розраховується відповідно до стандарту EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005.

Загальна ефективність варильної поверхні розраховується відповідно до Регламенту ЄС 66/2014 пар. 2.2.

Ефективність розраховується тільки для пальників з номінальною потужністю вище 1,16 кВт (EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005; пар. 4.1).

### Поради, які допоможуть користувачам мінімізувати споживання електроенергії

Використовуйте каструлі з плоским дном.

Використовуйте посуд такого розміру, який відповідає діаметру конфорки, та посуд із кришкою.

Використовуйте меншу кількість рідини або жиру. Після закипання рідини слід зменшити потужність нагріву.



#### Цей продукт відповідає Директиві EU 2002/96/ЕЕС.

Символ «перекреслений сміттєвий контейнер» на виробі вказує на те, що після спливання терміну використання цей виріб має бути утилізований окремо від побутових відходів. Виріб необхідно направити до спеціалізованого центру збирання брухту для електричних та електронних пристроїв або відправити дилеру під час купівлі нового аналогічного виробу.

Власник несе відповідальність за належну відправку виробу наприкінці терміну його використання структурам, відповідальним за утилізацію. Чинним законодавством передбачені штрафні санкції за порушення щодо утилізації відходів.

Відокремлений збір виробів, призначених до переробки й утилізації, сумісний із умовами збереження навколишнього середовища, робить внесок до запобігання можливим негативним наслідкам для довкілля, здоров'я та безпеки і служить належній переробці матеріалів виробу.

За докладнішою інформацією про доступні системи збору зверніться до місцевої служби утилізації побутових відходів або магазину, в якому було придбано виріб.

## ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

**Увага: слід, щоб всі операції по установці, налазці та регулюванню газу виконувались виключно кваліфікованим персоналом згідно діючих нормативів.**

**Відповідні інструкції наведені у розділі “Установлення”.**

### КОРИСТУВАННЯ ПАЛЬНИКАМИ

Символ біля ручок вказує на пальники, якими вони управляються.

#### • АВТОМАТИЧНЕ ЗАПАЛЮВАННЯ БЕЗ ГАЗ - КОНТРОЛЮ

Повернути ручку проти годинникової стрілки до позиції “максимум” (“велике полум'я” мал.1) і натиснути її.

#### • АВТОМАТИЧНЕ ЗАПАЛЮВАННЯ ІЗ ГАЗ - КОНТРОЛЕМ

Повернути ручку проти годинникової стрілки до позиції “максимум” (“велике полум'я” мал.1) і натиснути її.

Після запалення продовжувати утримувати ручку натиснутою близько 6 секунд.

#### • ВИКОРИСТАННЯ ПАЛЬНИКІВ

Для досягнення максимального результату без надмірних витрат газу важливо пам'ятати, що діаметр кастрюль повинен відповідати потужності пальників (див. наступну таблицю) таким чином, щоб уникнути виходу полум'я з-під дна каструлі (мал. 2).

Використовуйте максимальну продуктивність для швидкого доведення рідини до кипіння, а мінімальну – для розігрівання страв або підтримання стану кипіння. Всі позиції функціонування повинні обиратись між “максимум” та “мінімум”, але ніколи між “максимум” та “виключено”.

# ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

Пальники	Потужність (Вт)	Діаметр
Допоміжний	1000	10 - 14 см
Стандартний	1750	16 - 18 см
Швидкий	3000	20 - 22 см
“Потрійна корона”	3800	24 - 26 см

Для закриття подачі газу повернути ручку за годинниковою стрілкою до позиції “виключено”. При відсутності електроенергії можна запалити пальники сірниками, установивши ручку в позицію “максимум” (“велике полум’я” мал. 1)

## • ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

- Завжди контролюйте, щоб ручки пальників знаходились в позиції “виключено” (мал. 1), коли плита не працює.
- Якщо полум’я випадково погасне, то термopара безпеки (газ-контроль) через кілька секунд автоматично відключить подачу газу. Щоб знову включити плиту установіть ручку в позицію “максимум” (“велике полум’я” мал. 1) і натисніть.
- Під час приготування з жиром та олією уважно слідкуйте, щоб при нагріванні вони не зайнялися.
- Не користуватися спреями поблизу плити, що працює.
- Не ставте на пальники деформовані або нестійкі каструлі, щоб уникнути переливання або перекидання.
- Пересвідчитись, що ручки каструль знаходяться в правильній позиції.
- Коли запалюється палик, перевірте, чи відрегульовано полум’я; завжди зменшуйте або вимкніть палик перед тим, як зняти каструлю.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Керування електричною зоною нагріву здійснюється за допомогою 7-позиційної поворотної ручки. Ви можете встановити необхідну потужність нагріву, повернувши ручку у відповідне положення.

Світловий індикатор вказує на роботу електричної зони нагріву.


Для допомоги у приготуванні нижче наведена таблиця з можливим призначенням кожного рівня потужності.

## • ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не слід розташовувати каструлі у зоні, де знаходяться кнопки керування.
- Завжди контролюйте, щоб ручки пальників знаходились у позиції «вимкнено», коли плита не працює.
- Якщо у приготуванні їжі ви використовуєте жир та олію, уважно стежте за тим, щоб при нагріванні вони не зайнялися.
- Не користуйтеся спреями поблизу увімкненої плити.
- Не ставте на пальники деформовані або нестійкі каструлі, щоб уникнути переливання або перекидання.
- Використовуйте посуд із плоским дном та діаметром, що дорівнює діаметру зони нагріву або трохи більший за неї.
- Не готуйте їжу безпосередньо на поверхні зони нагріву.
- Вимикайте плиту за кілька хвилин до кінця приготування їжі, тому що зоні нагріву властива певна інерційність.
- Після використання зона нагріву залишається гарячою протягом тривалого часу – не розташовуйте руки або інші об’єкти на її поверхні, щоб уникнути травмування або пошкодження.
- Для очищення зони нагріву використовуйте наявні кухонні засоби для чищення.
- Оскільки нержавіюча сталь під впливом високих температур може потемніти, ми не рекомендуємо довготривале приготування їжі у глиняному або чавунному посуді. Також слід уникати використання алюмінієвої фольги для захисту варильної поверхні під час її роботи.

# ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

Позиція ручки перемикаччя	Інтенсивність нагріву	Застосування
0	Вимкнено	
1	Мінімальна	Для підтримання їжі теплою та нагріву невеликої кількості рідини.
2	Початкова	Для нагріву малих об'ємів рідини, кремів і соусів, які вимагають тривалого приготування.
3	Помірна	Для відтавання, тушкування, готування при температурі нижче температури кипіння.
4	Средня	Приготування при температурі кипіння, смаження м'яса і тонкого філе риби.
5	Посилена	Для смаження м'яса, стейків, варіння середніх об'ємів рідини.
6	Максимальна	Для кип'ятіння великих об'ємів рідини, смаження, гриля.

 Примітка. При першому ввімкненні електричної зони нагріву встановіть поворотну ручку у положення 1 і залиште її так приблизно на 30 хвилин, щоб видалити залишкове масло або вологу.

## ЧИЩЕННЯ

Перед будь-якою операцією відключити прилад з мережі електроживлення.

Радимо виконувати чистку на холодній плиті.

Не використовуйте пароочисники для чищення виробу.

### • ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ

Емальовані частини можна мити губкою та мильною водою або легким миючим засобом.

Не використовувати абразивні та корозійні засоби.

Уникайте, щоб такі субстанції як: лимонний та томатний сік, солоня вода, оцет, кава і молоко залишались на емальованій поверхні тривалий час.

### • НЕРЖАВІЮЧА СТАЛЬ

Частини з нержавіючої сталі можуть вкриватися плямами, якщо тривалий час перебуватимуть в контакт з вапняною водою або агресивними миючими засобами.

Радимо мити їх розчином мильної води та протирати м'якою ганчіркою.

Для підтримання блиску нержавіючої поверхні періодично використовуйте відповідні хімічні засоби, що є в торговій мережі.

### • ПАЛЬНИКИ ТА РЕШІТКИ

Ці компоненти можна зняти, щоб полегшити чистку.

Пальники потрібно мити губкою та мильною водою або легким миючим засобом, добре витерти та встановити на місце. Перевірити, щоб канали відбивачів полум'я були не закупорені. Перевідитись, що зонд термопари безпеки і електрод запалювання завжди добре вичищені; це гарантує оптимальне функціонування.

### • ГАЗОВІ КРАНИ

Вірогідне змашування кранів повинно виконуватись виключно кваліфікованими спеціалістами. **Якщо рух кранів утруднюється або є інші функціональні аномалії, слід викликати представника сервісного центру.**

# ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ

**!** **ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**  
Наступні операції повинні виконуватись виключно кваліфікованим персоналом згідно діючих нормативів. Виробник не відповідає за вірогідні збитки, викликані недотриманням цього положення.

## УСТАНОВЛЕННЯ

### • УСТАНОВКА ПОВЕРХНІ

Прилад виготовлено для вбудування в термостійкі меблі.

Стінки меблів повинні витримувати  $T=75^{\circ}\text{C}$  плюс навколишня температура згідно європейських нормативів.

Робочі поверхні відносяться до типу Y, отже їх можна встановлювати тільки з однією боковою стінкою справа або зліва від приладу. Уникайте установлення приладу поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, портьєри тощо.

Виконати отвір у меблевій поверхні з розмірами, вказаними на мал. 3, дотримуючись принаймні 50мм від краю плити до примикаючих стінок.

Модель	Ширина (мм)	Глибина (мм)
600 - 750	560	480 - 490 (*)

(\*) – розмір для установки приладу з кришкою

Вірогідний підвісний модуль над робочою поверхнею повинен бути установлений на відстані мінімум 760 мм.

Радимо ізолювати робочу поверхню від меблів, що під плитою, з допомогою сепаратора, залишивши зону для зниження тиску принаймні 10 мм (рис.4).

У випадку вбудування разом з духовкою слід дотримуватись відповідних запобіжних засобів з метою забезпечення установки плити відповідно до місцевих нормативів безпеки. Зверніть особливу увагу на те, щоб шнур електроживлення та газовий шланг ні в якому разі не контактували з частинами духовки, що нагріваються. Тобто, у випадку установки над духовкою без примусової вентиляції охолодження, слід передбачити відповідні нижні отвори для впуску повітря =  $200\text{ см}^2$  та верхні для випуску =  $60\text{ см}^2$ .

### • КРІПЛЕННЯ ПОВЕРХНІ

Кожна робоча поверхня оснащена спеціальною прокладкою.

Також в комплекті є гачки для фіксації плити. Залежно від моделі можуть бути гачки А або гачки В. Для установки виконати наступне:

- зняти з плити решітки та пальники;
- перевернути прилад та накласти на зовнішній край прокладку S (мал. 5)
- установити робочу поверхню в отвір у меблях та заблокувати її гвинтами V гачків кріплення G (мал. 6 / 6A)

### • ПРИМІЩЕННЯ

Цей прилад не оснащено пристроєм для видалення продуктів горіння, а, отже, слід виводити їх назовні через витяжку або електровентилятор, які включаються кожного разу, коли працює плита.

Приміщення, в якому встановлюється прилад, повинне мати природний приплив повітря для нормального горіння газу і для вентиляції самого приміщення; об'єм потрібного повітря має бути не менше  $20\text{ м}^3/\text{год}$ . Потік свіжого повітря повинен надходити ззовні через постійні отвори, виконані у стіні кухні. Вентиляція також може здійснюватись із примикаючого приміщення, в цьому випадку дотримуйтесь відповідних діючих нормативів. Отвори повинні мати мінімальний переріз =  $200\text{ см}^2$ .

### • ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗУ

Пересвідчіться, що робоча поверхня відлагоджена для газу, що у вашій мережі (див. етикетку на задній частині приладу). Дотримуйтесь інструкцій наведених в параграфі "Трансформація та регулювання" для вірогідної адаптації до різного типу газу.



# ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ

Прилад слід підключати до газопроводу з допомогою металевих негнучких або металевих гнучких труб на стаціонарній стіні згідно з місцевими нормативами.

Деякі моделі в комплекті мають 2 муфти: циліндричну "А" та конічну "В" (мал. 7). Вибрати муфту, що підходить до вашої мережі. Підключення не повинно провокувати навантаження на газову рампу.

Після підключення перевірити герметичність з'єднань за допомогою мильного розчину.

## • ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Підключення до електромережі повинно бути виконано кваліфікованим спеціалістом згідно діючих нормативів.

Напруга мережі електроживлення повинна відповідати тій, що вказана на етикетці виробу.

Перевірити, чи має ваша електромережа ефективне заземлення згідно діючих нормативів та правил з безпеки. Заземлення є обов'язковим.

Якщо плита поставляється без вилки, приєднати підходящу вилку до шнура живлення.

Можна підключити прилад і безпосередньо до електромережі з допомогою багатополосного перемикача, мінімальна відстань між контактами якого становить 3 мм.

При прямому підключенні до мережі необхідно встановити пристрій, який забезпечить повне відключення від мережі з розривом контактів, за умов категорії перенапруги III у відповідності до правил установки.

## ТРАНСФОРМАЦІЇ ТА РЕГУЛЮВАННЯ

### • ЗАМІНА ФОРСУНОК

Якщо прилад відрегульовано для іншого типу газу, ніж у вашому газопроводі, потрібно замінити форсунки пальників.

Вибір форсунок для заміни слід зробити згідно таблиці "Технічні характеристики".

Виконати наступні дії:

- Зняти решітки і пальники
- З допомогою ключа типу "L" відкрити форсунку "U" (мал. 8) і замінити її на відповідну
- Зафіксувати міцно форсунку

### • РЕГУЛЮВАННЯ ПАЛЬНИКІВ

Регулювання "мінімуму" завжди має бути правильним, полум'я не повинно гаснути навіть при різкому переході з позиції "максимум" до позиції "мінімум". Якщо цього не відбувається, слід відрегулювати "мінімум" наступним чином:

- запалити пальник;
- повернути кран до позиції "мінімум" (маленьке полум'я);
- зняти ручку зі штанги крана;
- з допомогою викрутки типу у отворі "F" крана (мал. 9-9/A) відрегулювати гвинт "by-pass" до "мінімуму".

**Для пальників, що працюють на G 30, гвинт "by-pass" потрібно закрутити повністю.**

### • ЗАМІНА ШНУРА ЖИВЛЕННЯ

У випадку заміни шнура живлення використовувати шнур типу H05VV-F або H05RR-F з перерізом 3 x 0,75 мм<sup>2</sup> для газовой варильної поверхні або з перерізом 3 x 1 мм<sup>2</sup> для комбінованої з електроконфоркою (1500 Вт).

Виконати підключення до клемної коробки як показано на мал. 10 та 10/A:

- провід коричневий	L	фаза
- провід голубий	N	нейтральний
- провід зелено-жовтий		заземлення

# ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ

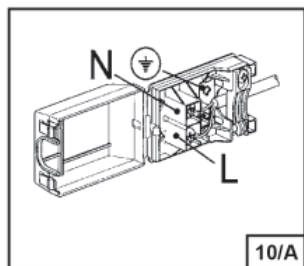
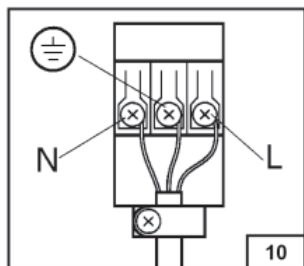
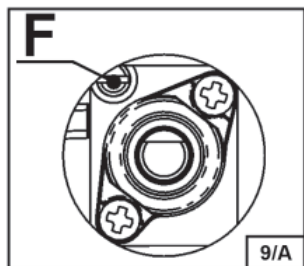
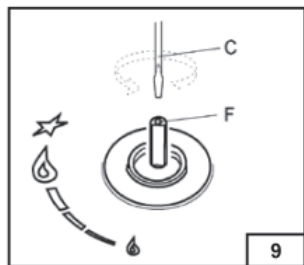
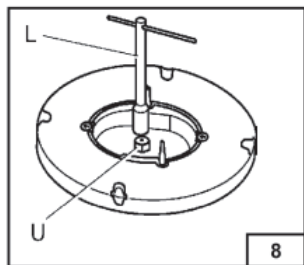
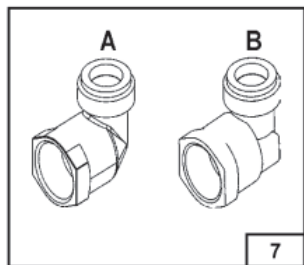
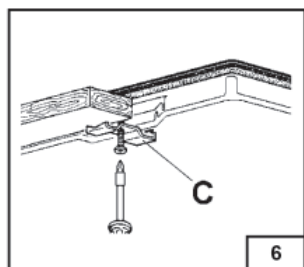
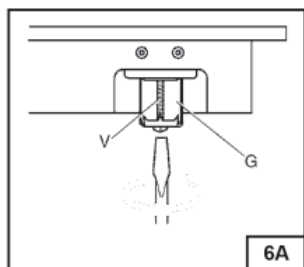
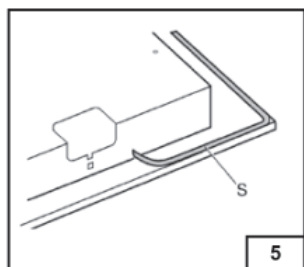
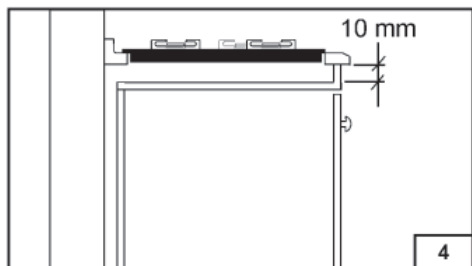
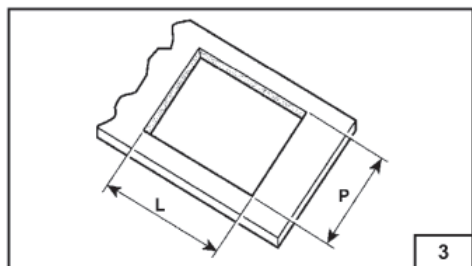
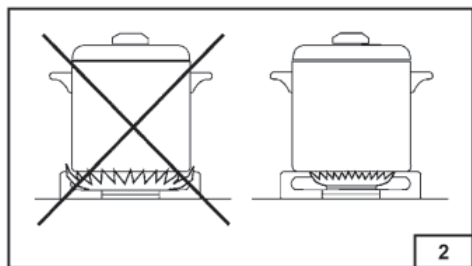
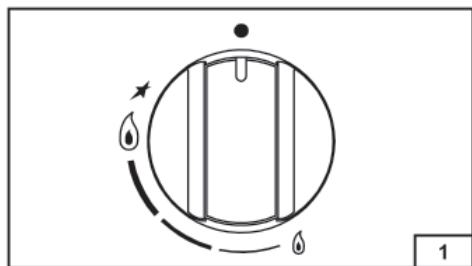
## • ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

Вся наша продукція, перед тим, як залишити фабрику, була налагоджена та випробувана кваліфікованим та до-свідченим персоналом з метою забезпечення її найкращих робочих параметрів.

Оригінальні запчастини та аксесуари можна замовити та придбати через торгову мережу або в авторизованих сервісних центрах. Вашу заявку Ви можете зробити звернувшись на нашу інформаційну лінію **0-800-500-514**, або до відповідного розділу нашого сайту **www.freggia.com**

Кожний ремонт або налаштування повинні бути виконані кваліфікованим персоналом та відповідно до вимог торговельної марки Freggia. Виходячи з вищезазначеного, радимо завжди звертатись до авторизованого сервіс-центру (зробивши дзвінок на безкоштовний номер підтримки **0-800-500-514** зі стаціонарних номерів у межах України), зазначивши марку, модель та заводський номер. Уся ця інформація знаходиться на заводській інформаційній етикетці, яка розташована з тильної сторони виробу та на упаковці. Наведена інформація надасть можливість представнику сервіс-центру оформити виклик майстра та підібрати необхідні запчастини і аксесуари і гарантує своєчасне та ефективне обслуговування. Радимо записати ці дані тут, щоб завжди мати їх під рукою, або скористатись стікером з даними вашого виробу із комплекта та наклеїти в рамку, розташовану на обкладинці інструкції.

Фірма-виробник не відповідає за можливі неточності чи помилки друку або передрукування, що містяться в цій інструкції. Також слід зауважити, що естетичне зображення наведених малюнків є достатньо умовним. Окрім того, Фірма зберігає за собою право в інтересах користувача вносити будь-які зміни у власні вироби, залишаючи незмінними основні функціональні характеристики та надійність у роботі.



# INSTRUKCJA I WSKAZÓWKI DO INSTALACJI, OBSŁUGI I KONSERWACJI PŁYT KUCHENNYCH DO ZABUDOWY

Szanowni Państwo,

Praagniemy skorzystać z okazji i serdecznie podziękować za zakupienie naszego produktu, oraz życzyć zadowolenia z jego użytkowania. Jesteśmy pewni, że to nowe urządzenie - nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne - wykonane z materiałów najlepszej jakości, jak najlepiej spełni Państwa potrzeby. Eksploatacja urządzenia jest łatwa, jednak zanim przystąpią Państwo do jego użytkowania, prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji.

Urządzenie to powinno być instalowane zgodnie z obowiązującym prawem i użytkowane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed zainstalowaniem i użyciem należy przeczytać instrukcję.



## **Uwaga!**

**Tylko osoba posiadająca stosowne uprawnienia może dokonać przyłączenia, regulacji i napraw urządzenia! Należy żądać potwierdzenia czynności przyłączenia i regulacji kuchni na karcie gwarancyjnej. Brak potwierdzenia UNIEWAŻNIA KARTĘ GWARANCYJNĄ.**

## UWAGI OGÓLNE



**Zachęcamy Państwa do zapoznania się z niniejszą instrukcją obsługi przed zainstalowaniem i użytkowaniem płyty. Bardzo ważne jest, aby instrukcja obsługi została zachowana razem z urządzeniem w przypadku jakichkolwiek wątpliwości w przyszłości. Jeśli urządzenie miało być przekazane lub sprzedane innemu użytkownikowi bardzo ważne jest aby instrukcja obsługi została zachowana razem ze sprzętem. Ułatwi to prawidłowe użytkowanie oraz stosowanie się do wszelkich ostrzeżeń.**

**Urządzenie to jest zaliczane do 3-ciej klasy i zostało stworzone do użytku nieprofesjonalnego, przez osoby prywatne w mieszkaniach.**

**Niniejszy sprzęt jest zgodny z następującymi Dyrektywami:**

**EEC 2009/142/CE (Gaz)**

**EEC 2004/108/CE (Kompatybilność Elektromagnetyczna)**

**EEC 2006/95/CE (Niskie Ciśnienie)**

**EEC 2004/1935/CE (Kontakt z żywnością)**

- Montaż musi być wykonany przez wykwalifikowany personel, znający obowiązujące normy instalacyjne.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (włączając dzieci) niepełnosprawne umysłowo lub fizycznie, a także przez osoby nieposiadające wiedzy i doświadczenia, chyba że zostanie im zapewniona odpowiednia opieka bądź zostaną poinstruowane jak używać urządzenia przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- W momencie pracy urządzenia cały czas należy pilnować dzieci przed przebywaniem w pobliżu oraz dotykiem powierzchni, które są gorące.
- Przed podłączeniem sprzętu do gazu należy sprawdzić, czy został on odpowiednio wyregulowany w oparciu o rodzaj wykorzystywanego gazu (zob. paragraf „instalacja”).
- Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i poczekać na jego ochłodzenie.
- Należy pamiętać o odpowiedniej wentylacji pomieszczenia, w którym użytkowane jest urządzenie. Słaba wentylacja powoduje niski poziom tlenu.
- Dłuższe i intensywne użytkowanie wymaga dodatkowego wietrzenia np. otwarcia okna lub jeśli istnieje zwiększenia mocy zasysania.
- Produkty spalania muszą być wyciągane na zewnątrz poprzez okap zasysający lub wentylator elektryczny (zob. paragraf „instalacja”).
- W razie konieczności przeprowadzenia napraw lub modyfikacji należy zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisu technicznego wymagając zastosowania oryginalnych części zamiennych.

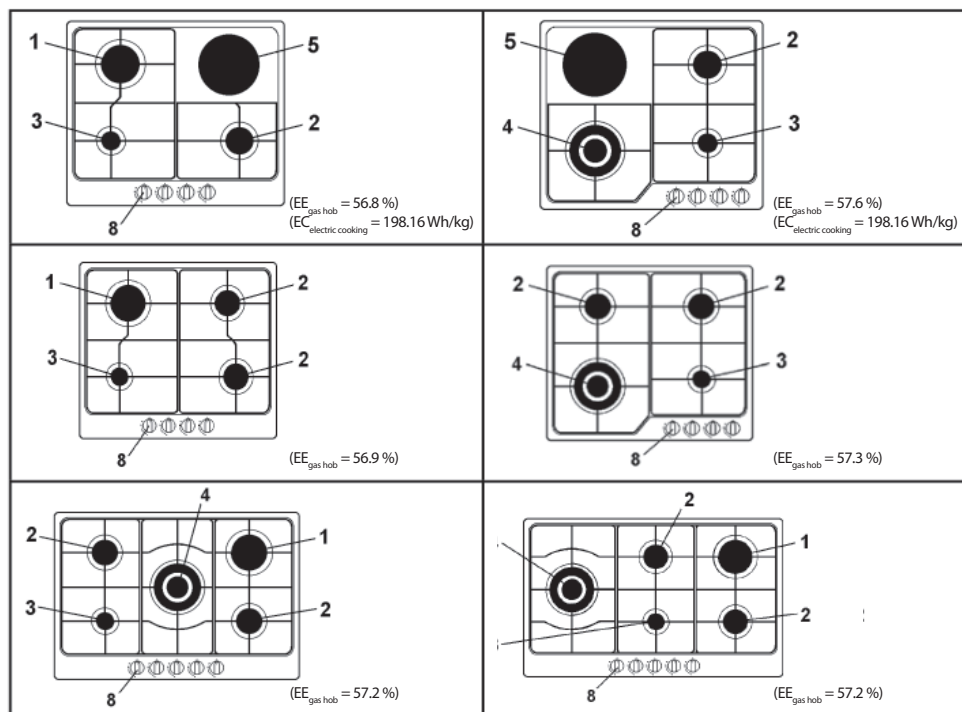


## **UWAGA!**

**Jeśli płyta jest wyposażona w szklaną pokrywę, może ona pęknąć pod wpływem ciepła. Przed przykryciem płyty należy zawsze wyłączyć wszystkie palniki i odczekać kilka minut.**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody dotyczące rzeczy lub osób wynikające z nieprawidłowej instalacji lub niewłaściwej eksploatacji urządzenia**

# OPIS PŁYT KUCHENNYCH



- 1. Palnik szybko gotujący
- 2. Palnik średni
- 3. Palnik mały

3000 W  
1750 W  
1000 W

- 4. Palnik potrójna korona
- 5. Pole elektryczne Ø 145,
- 8. Pokrętko sterowania palnika

3800 W  
1500 Bt

## TABELA Z CHARAKTERYSTYKĄ TECHNICZNĄ

PALNIKI		GAZ	CIŚNIENIE mbar	WYDAJNOŚĆ CIEPLNA		ŚREDNICA DYSZY 1/100 mm	ŚREDNICA BY-PASSA ZAWORU 1/100 mm	MOC (W)		EE <sub>gas burner</sub> (%) *
N°	NAZWA			g/h	L/h			Max.	Min.	
1	SZYBKO GOTUJĄCY	G30-G31 G20	28-30 20	225 -	- 290	85 115Y	42 Reg.	3000 3000	950 950	56.7
2	ŚREDNI	G30-G31 G20	28-30 20	126 -	- 165	65 97Z	31 Reg.	1750 1750	600 600	57
3	MAŁY	G30-G31 G20	28-30 20	71 -	- 99	50 72X	27 Reg.	1000 1000	450 450	/
4	POTRÓJNA KORONA	G30-G31 G20	28-30 20	278 -	- 367	98 135K	60 Reg.	3800 3800	2100 2100	58.1

**Informacja dotycząca metod pomiarowych i obliczeniowych stosowanych w celu ustalenia zgodności z powyższymi wymaganiami.**

Wydajność każdego palnika obliczana jest zgodnie z normą EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005

Łączna wydajność płyty jest obliczana zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej nr 66/2014 Par. 2.2.

Wydajność jest obliczana tylko dla palników o mocy nominalnej ponad 1,16 KW (PL 30-2-1 + A1: 2003 + A2.: 2005; Par 4.1)

### **Informacje, które są istotne z punktu widzenia klienta, aby zminimalizować zużycie energii podczas użytkowania:**

Porada dotycząca oszczędności energii: Używaj naczyń odpowiedniej wielkości z płaskim dnem i korzystaj z przykrywek, ogranicz ilość płynu lub tłuszczu, kiedy płyn zacznie wrzeć zredukuj moc.



### **Produkt ten jest zgodny z dyrektywą europejską 2002/96/EC.**

Symbol przekreślonego kosza na produkcie oznacza, że nie wolno go traktować jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmujących się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym lub do sprzedawcy w momencie zakupu nowego urządzenia.

Użytkownik jest odpowiedzialny za dostarczenie urządzenia do właściwego punktu w celu złomowania, w przypadku nie zastosowania się do tego nakazu może zostać ukarany według obowiązujących przepisów dotyczących odpadów. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na zdrowie oraz środowisko naturalne. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

## INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA



**Istotne jest aby wszystkie działania związane z instalacją, regulacją, dostosowaniem do odpowiedniego typu gazu były wykonywane przez wykwalifikowany personel, znający obowiązujące normy instalacyjne. Szczegółowe instrukcje są opisane w części przeznaczonej dla instalatora.**

### UŻYCIE PALNIKÓW

Symbole nadrukowane obok pokręteł wskazują zależność pomiędzy palnikiem oraz pokrętelem.

#### • ZAPALANIE AUTOMATYCZNE BEZ ZABEZPIECZENIA PRZECIWWYPŁYWOWEGO

Odpowiednie pokrętko należy przekręcić w stronę przeciwną do wskazówek zegara aż do pozycji największego płomienia (duży płomień rys.1) i wcisnąć pokrętko.

#### • ZAPALANIE AUTOMATYCZNE Z ZABEZPIECZENIEM PRZECIWWYPŁYWOWYM

Odpowiednie pokrętko należy przekręcić w stronę przeciwną do wskazówek zegara aż do pozycji największego płomienia (duży płomień rys.1) i wcisnąć pokrętko. **Przytrzymać przez ok. 6 sekund aby urządzenie utrzymywało płomień automatycznie.**

#### • UŻYCIE PALNIKÓW

Aby zmniejszyć zużycie gazu oraz zwiększyć wydajność urządzenia należy pamiętać o stosowaniu naczyń o średnicy odpowiadającej palnikowi (zob. tabela poniżej), w taki sposób aby płomień pod naczyniem nie wychodził spod dna. (rys. 2). Dodatkowo zaleca się używanie największego natężenia płomienia aby szybko doprowadzić do wrzenia płynu oraz zredukowanego w celu podgrzania potraw lub utrzymania temperatury wrzenia. Wszystkie stopnie natężenia płomienia muszą być wybierane między pozycjami duży płomień a mały płomień, nigdy między pozycją duży

# INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

plomień a punktem wyłączenia. W przypadku braku napięcia możliwe jest zapalenie palników za pomocą zapalek, ustawiając pokrętko w pozycji największego płomienia (duży płomień rys.1).

Palniki	Moc (W)	Ø Naczyń
Mały	1000	10 - 14 cm
Średni	1750	16 - 18 cm
Szybko gotujący	3000	20 - 22 cm
Potrójna korona	3800	24 - 26 cm

## • OSTRZEŻENIA

- Zawsze należy sprawdzać, czy pokrętła są w pozycji wyłączonej (rys.1) podczas gdy nie korzystamy z urządzenia.
- W przypadku zgaśnięcia płomienia zawór bezpieczeństwa po kilku sekundach automatycznie zablokuje dopływ gazu. Aby przywrócić działanie palnika należy ustawić pokrętło w pozycji zapalania (duży płomień) i nacisnąć.
- Podczas gotowania z użyciem tłuszczów lub olejów należy uważać, gdyż te podczas podgrzewania mogą się zapalić.
- Nie wolno używać sprayów w pobliżu działającego urządzenia.
- Na palnikach nie wolno kłaść naczyń niestabilnych lub zdeformowanych ponieważ mogą spaść i wylać swoją zawartość.
- Należy upewnić się, że uchwyty od naczyń są ustawione prawidłowo.
- Kiedy się zapala palnik należy upewnić się, że płomień jest regularny, przed zdjęciem z ognia naczyń trzeba zawsze zmniejszyć ogień lub zgasić go.

## OBSŁUGA ELEKTRYCZNEJ PŁYTY KUCHENNEJ

Pole elektryczne kontrolowane jest przez 7 pozycji pokrętła i uruchamiane przez wybranie odpowiedniego położenia. Lampka kontrolna informuje o uruchomieniu pola.

W tabeli poniżej znajdują się dane na temat możliwości wyboru.

## • OSTRZEŻENIA

- Należy stosować naczynia z płaskim dnem o średnicy równej lub nieznacznie większej od pola elektrycznego.
- Nie należy umieszczać na polu pustych naczyń.
- Nie należy gotować bezpośrednio na powierzchni pola.
- Wyłącz pole na kilka minut przed końcem gotowania.
- Po użyciu pola pozostaje ono gorące przez długi czas, nie wolno dotykać go dłońmi lub umieszczać na nim innych obiektów.
- Powierzchnie pola należy utrzymywać w czystości przy pomocy ogólnodostępnych środków czystości.
- Zawsze należy sprawdzać czy pokrętła są w pozycji wyłączonej podczas gdy nie korzystamy z urządzenia.
- Podczas gotowania z użyciem tłuszczów lub olejów należy uważać, gdyż te podczas podgrzewania mogą się zapalić.
- Nie wolno używać aerozoli w pobliżu działającego urządzenia.
- Na palnikach nie wolno kłaść naczyń niestabilnych lub zdeformowanych ponieważ mogą spaść i wylać swoją zawartość (rys. 2).

# INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Pozycja	Intensywność grzania	Zastosowanie
0	Wyłączone	
1	Minimalne	W celu utrzymania temperatury potraw i podgrzewania niewielkich ilości płynów.
2	Początkowe	W celu podgrzania średniej ilości płynnych kremów i sosów wymagających długiego gotowania.
3	Umiarkowane	W celu rozmrożenia, przygotowywania gulaszów, gotowania poniżej temperatury wrzenia.
4	Średnie	Gotowanie w temperaturze wrzenia, pieczenia, delikatnych mięs, ryb.
5	Mocne	Duszenie, przyrządzanie steków, intensywne gotowanie mięs.
6	Maksymalne	W celu doprowadzenia do wrzenia dużej ilości płynów, do smażenia i grillowania.

- Pod wpływem wysokich temperatur stal nierdzewna może ciemnieć, nie zalecamy długiego gotowania w naczyniach glinianych lub żeliwnych. Należy unikać również stosowania folii aluminiowej w celu ochrony powierzchni płyty podczas gotowania
- Nie należy umieszczać garnków na polach, jeśli w obszarze zasięgu naczyń znajdują się pokrętkła sterowania.

**!** **UWAGA.** Podczas pierwszego użycia płyty należy przekręcić pokrętkło sterowania w położenie 1 i pozostawić ją tak na ok. 30 minut w celu usunięcia resztek smarów lub wilgoci.

## CZYSZCZENIE

Przed każdą interwencją należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Zaleca się aby podczas wykonywanych czynności urządzenie było wystudzone.

Nie używać czyszczaczy parowych do czyszczenia urządzenia.

### • CZĘŚCI EMALIOWANE

Części emaliowane muszą być myte gąbką i wodą z mydłem lub innym delikatnym detergentem.

Nie używać materiałów, które mogą zarysować powierzchnię urządzenia lub spowodować korozję. Nie należy pozwalać na dłuższy kontakt powierzchni emaliowanych z takimi substancjami jak sok z cytryny, pomidor, ocet, kawa i mleko.

### • CZĘŚCI STALOWE

Części stalowe mogą zabarwić się jeżeli pozostaną w dłuższym kontakcie z wodą lub agresywnymi detergentami.

Zaleca się mycie wodą z mydłem oraz suszenie za pomocą miękkiej szmatki. Polysk można utrzymać poprzez okresowe użycie odpowiednich produktów chemicznych, dostępnych na rynku.

### • PALNIKI I RUSZTY

Te części mogą być zdjęte aby ułatwić czyszczenie. Palniki muszą być myte gąbką i wodą z mydłem, dobrze osuszone i włożone z powrotem idealnie na swoim miejscu. Pamiętać aby otwory wylotowe płomieni nie były zatkane. Należy pamiętać aby sonda zaworu bezpieczeństwa i elektroda zapalająca były zawsze dobrze oczyszczone co zapewnia optymalne funkcjonowanie urządzenia.

### • ZAWORY GAZOWE

Ewentualne smarowanie zaworów musi być przeprowadzone jedynie przez wykwalifikowany personel.

**W przypadku unieruchomienia lub innych anomalii w funkcjonowaniu kurków należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu.**



# INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

- !** **INSTALACJA, PRZERÓBKI, SERWIS, CZYLI WSZYSTKIE CZYNNOŚCI OPISANE W PONIŻSZYM ROZDZIALE MUSZĄ BYĆ DOKONYWANE TYLKO I WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANYCH INSTALATORÓW POSIADAJĄCYCH ODPOWIEDNIE UPRAWNIENIA.** Błędna instalacja może doprowadzić do szkód i wypadków. W przypadku błędnej lub niewłaściwej instalacji ani producent ani dystrybutor nie ponosi żadnej odpowiedzialności. Podłączenie kuchenki do instalacji gazowej oraz warunki wentylacji pomieszczeń muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12.01.2002 (Dz.U. Nr 75, poz 690, z 15.06.2002r.). Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek błędnej instalacji lub regulacji urządzenia.

## INSTALACJA

### • MONTAŻ PŁYTY

Urządzenie zostało wykonane w celu zabudowy w meblach odpornych na ciepło.

Ściany mebli muszą wytrzymywać wzrost temperatury do 75°C oprócz temperatury otoczenia. Płyty mają stopień zabezpieczenia przed nadmiernym przegrzaniem typu Y, więc może zostać zainstalowane tylko na jednej ścianie bocznej (z prawej lub lewej strony płyty). Należy unikać instalacji urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych jak zasłony, franki lub ściereki, itp.

Należy wykonać otwór w meblu o wymiarach takich jak na rysunku 3 zachowując odstęp minimum 50 mm od brzegu urządzenia do ścian przylegających.

MODEL	L (mm)	P (mm)
600 - 750	560	480 - 490 (*)

**(\*) Odległość niezbędna do zainstalowania urządzenia z pokrywą.**

Odległość od ewentualnego okapu znajdującego się nad płytą musi wynosić minimum 760 mm.

Zaleca się izolację pomiędzy urządzeniem a meblem, znajdującym się pod spodem zostawiając przestrzeń podciśnieniową minimum 10 mm. (rys.4)

W przypadku zamontowania pod spodem piekarnika konieczne jest zabezpieczenie instalacji zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.

Należy zwrócić szczególną uwagę, żeby kabel elektryczny i rura doprowadzająca nie zostały umieszczone w taki sposób aby nie miały styczności z gorącymi częściami obudowy piekarnika. Ponadto, w przypadku instalacji nad piekarnikiem bez wentylacji chłodzącej w celu umożliwienia odpowiedniego obiegu powietrza powinny być przewidziane odpowiednie otwory wentylacyjne wchodzące o przekroju co najmniej 200 cm<sup>2</sup> i wychodzące o przekroju co najmniej 60 cm<sup>2</sup>.

- !** **Uwaga!** **Części opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, gwoździe,...) nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie.**

### • WBUDOWANIE URZĄDZENIA

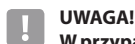
Każda płyta kuchenna jest wyposażona w specjalną uszczelkę. Dodatkowo do urządzenia dołączone są zaczepy służące do zamontowania płyty. W zależności od typu dna, dołączone są odpowiednie zaczepy (zaczep A lub zaczep B). W celu montażu należy postępować w sposób następujący:

- Zdjąć z płyty palniki oraz ruszty.
- Odwrócić urządzenie i rozciągnąć wzdłuż zewnętrznego brzegu uszczelkę S (rys.5).
- Do otworu mebla należy włożyć płytę, wypośrodkować ją oraz przymocować za pomocą śrub V zaczepów G (zob. rys. 6/6A).

## MIEJSCE INSTALACJI

- !** **UWAGA!** **Podczas użytkowania płyty kuchennej gazowej wydzielane jest ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowane zostało urządzenie powinno posiadać odpowiednią (zgodną z wymogami prawa budowlanego) wentylację nawiewno – wywiewną np. grawitacyjną (rys. 4).**

# INSTRUKCJE DLA INSTALATORA



## UWAGA!

**W przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej pomieszczenie musi spełniać wszystkie wymagania dla tego typu wentylacji uregulowane przepisami prawa budowlanego.**

Przy intensywnym i długim wykorzystywaniu urządzenia, powinno się również korzystać z dodatkowych metod wentylacji.

Naturalny dopływ powietrza do pomieszczenia musi następować drogą bezpośrednią przez otwarte okna lub drzwi wychodzące na zewnątrz lub poprzez osobne lub zbiorowe rozgałęzione kanały wentylacyjne. Otwory wentylacyjne muszą posiadać przekrój użytkowy o co najmniej 100 cm<sup>2</sup> i muszą być zabezpieczone przed przypadkowym zatknięciem (ochrona w postaci kratki lub siatek metalowych). Dla urządzeń nieposiadających zaworów bezpieczeństwa na płycie roboczej, przekroje otworów wentylacyjnych muszą być podwojone do minimum 200 cm<sup>2</sup>.

Dopływ powietrza może następować również drogą niebezpośrednią, tzn. z pomieszczeń znajdujących się obok tego, w którym zainstalowane jest urządzenie pod warunkiem, że pomieszczenia te posiadają bezpośrednią wentylację, nie są narażone na pożary i nie są pokojem sypialnym. Przepływ powietrza między pobliskim pomieszczeniem a pomieszczeniem, gdzie znajduje się sprzęt musi następować swobodnie przez stałe otwory (uzyskane ewentualnie poprzez odpowiednie zwiększenie szczeliny pomiędzy drzwiami a podłogą). Pomieszczenie, w którym zainstalowany jest sprzęt musi posiadać system odprowadzania na zewnątrz wyziewów spalania w postaci okapu lub elektrowentylatora, który funkcjonuje przy włączeniu sprzętu, musi spełniać wszystkie wymagania dla tego typu wentylacji uregulowanie przepisami prawa budowlanego.

## • PODŁĄCZENIE GAZU

Należy upewnić się, że urządzenie jest przystosowane do wykorzystywanego typu gazu (zob. etykietę na spodzie urządzenia).

Należy odnieść się do wskazówek zawartych w paragrafie „Zmiana i regulacja gazu” w celu ewentualnego przystosowania do innych rodzajów gazu.

Urządzenie musi być podłączone do instalacji gazowej za pomocą sztywnego, metalowego przewodu rurowego lub rur stalowych przy ścianie zgodnie z obowiązującymi normami.

Niektóre modele posiadają dodatkowo złączki: jedną cylindryczną A, drugą stożkową B (rys.7). Należy wybrać odpowiednią złączkę w zależności od kraju, w którym urządzenie jest instalowane.

Podłączenie nie może powodować żadnych przeciężeń w aparaturze.

**Na zakończenie instalacji należy sprawdzić uszczelnienie wszystkich połączeń za pomocą roztworu mydlanego.**

## • PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Podłączenie do sieci elektrycznej musi zostać wykonane przez wykwalifikowany personel oraz w zgodzie z wymaganiami norm instalacyjnych. Napięcie elektryczne w urządzeniu musi odpowiadać tym wskazanym na etykiecie na spodzie urządzenia. Należy sprawdzić czy urządzenie elektryczne jest zaopatrzone w skuteczne uziemienie według norm oraz przepisów prawnych. **Uziemienie jest obowiązkowe.** Jeśli urządzenie nie jest wyposażone we wtyczkę należy przyłączyć do kabla zasilającego wtyczkę standardową.

Możliwe jest bezpośrednie podłączenie do sieci elektrycznej poprzez założenie wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym otwarciem styków równym 3 mm.

Bezpośrednio po podłączeniu do sieci, należy zainstalować urządzenie ze stykiem rozwiernym, które zapewni pełne odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami montażu.

# INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

## ZMIANA I REGULACJA GAZU

### • INSTALACJA PŁYTY

**!** URZĄDZENIE FABRYCZNIE ZOSTAŁO PRZYSTOSOWANE JEDYNIEM DO GAZU E (G20 Z CIŚNIENIEM 20 mbar).

### • WYMIANA DYSZ

Jeśli producent przystosował urządzenie do korzystania z określonego typu gazu, a wykorzystywany jest inny, należy dokonać wymiany dysz. Dysze należy dobrać zgodnie ze wskazówkami znajdującymi się w tabeli z charakterystyką techniczną.

Aby dokonać wymiany dysz należy:

- Zdjąć ruszt i pokrywę palnika.
- Przy pomocy klucza prostego „L” odkręcić dyszę „U” (Rys. 8) i zamienić na odpowiednią do danego typu gazu.
- Mocno przykręcić dyszę.

### • REGULACJA PALNIKÓW

Regulacji pozycji „minimum” musi być wykonana poprawnie a płomień musi pozostać zapalony także podczas szybkiego przejścia z pozycji największego płomienia do minimalnego.

Jeśli to nie następuje konieczne jest wyregulowanie najmniejszego natężenia płomienia w następujący sposób:

- Zapalić palnik
- Przekręcić pokrętło do pozycji najmniejszego płomienia
- Zdjąć pokrętło z trzonu kurka
- Włożyć śrubokręt do otworu F lub z boku trzonu zaworu (rys.9-9/A) i przekręcić śrubę aż do poprawnego wyregulowania natężenia najmniejszego płomienia
- W przypadku gazu G30, śruba by-pass powinna być dokręcona do końca.

## KONSERWACJA

### • WYMIANA KABLA ZASILAJĄCEGO

W przypadku konieczności wymiany kabla zasilania należy zamontować kabel typu H05VV-F lub F H05RR-F o przekroju 3 x 0,75 mm<sup>2</sup> dla płyt gazowych lub o przekroju 3 x 1 mm<sup>2</sup> dla płyt gazowo-elektrycznych z palnikiem elektrycznym (1500 W). Podłączenie do skrzynki zaciskowej musi zostać wykonane tak jak na rys. 10 / 10A:

kabel L brązowy	(faza)
kabel N niebieski	(neutralny)
kabel zielonożółty	(uziemiający)

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieściśłości oraz błędów powstałych w druku zawartych w tej instrukcji obsługi. Zastrzega sobie również prawo do wprowadzania modyfikacji produktu bez zmian podstawowych cech dotyczących działania i bezpieczeństwa. Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej, znajdującej się w tylnej części urządzenia.

# SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

Oryginalne części zamienne znajdują Państwo w naszych autoryzowanych punktach serwisowych. Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytlócone na tabliczce znamionowej, znajdujące się w tylnej części urządzenia.

Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze mieli Państwo pod ręką następujące dane:

**MARKA:** \_\_\_\_\_

**MODEL:** \_\_\_\_\_

**NR FABRYCZNY:** \_\_\_\_\_

**Podczas napraw gwarancyjnych wymagane jest przedstawienie dokumentu zakupu (faktury lub rachunku) uprawniającego do skorzystania z gwarancji.**

**Nieposiadanie dokumentu zakupu powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych.**

- Jakiegokolwiek modyfikacje, naprawy wykonane przez obce serwisy bez autoryzacji FREDZHA Sp. z o.o. lub osoby postronne powodują utratę praw gwarancyjnych w okresie trwania gwarancji.
- Uszkodzenia mechaniczne lub uszkodzenia powstałe wskutek błędnego lub niewłaściwego użytkowania urządzenia powodują utratę praw gwarancyjnych.

Jeśli zajdzie potrzeba skontaktowania się z serwisem, prosimy dzwonić pod numer infolinii FREDZHA Sp. z o.o.:

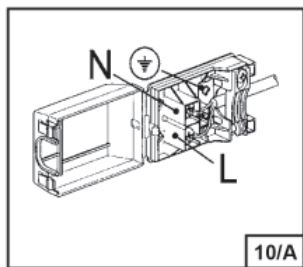
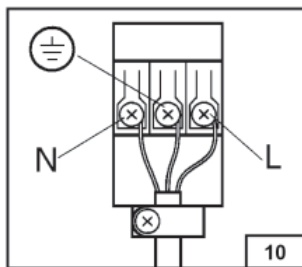
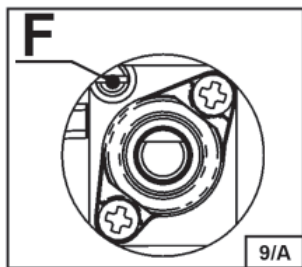
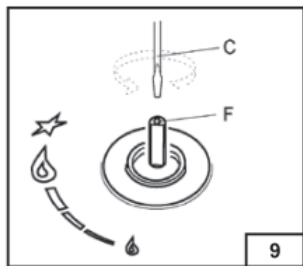
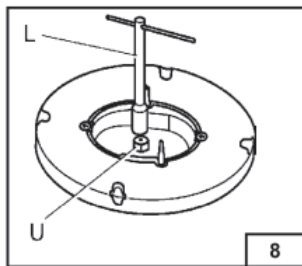
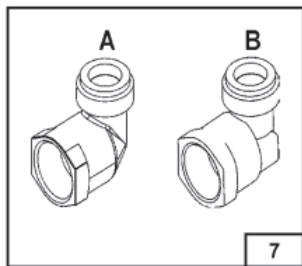
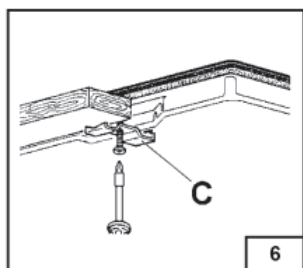
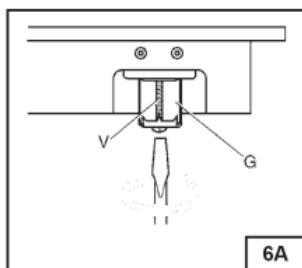
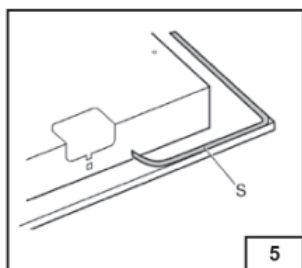
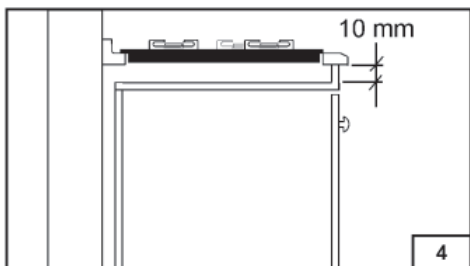
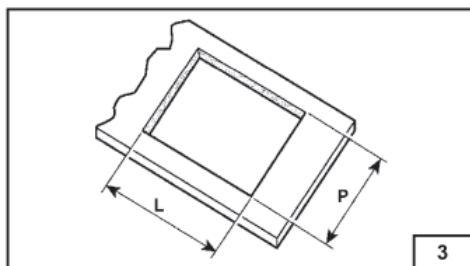
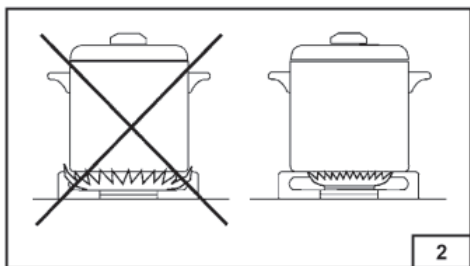
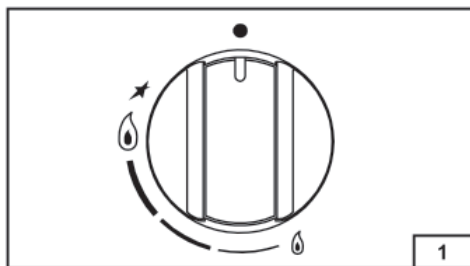
**Infolinia serwisowa**

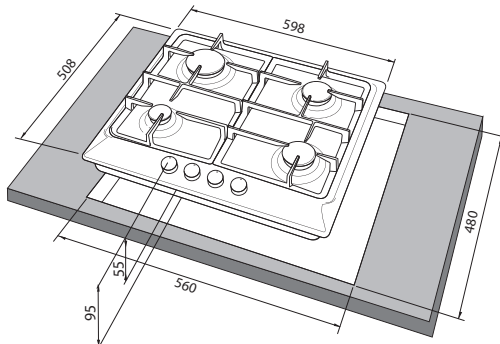
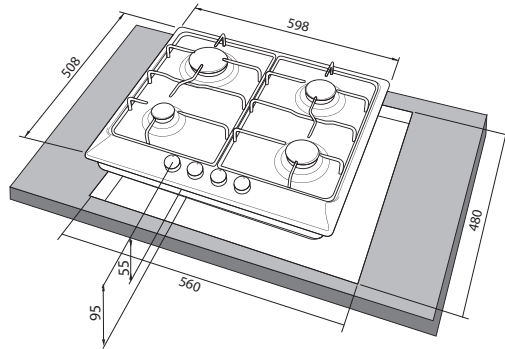
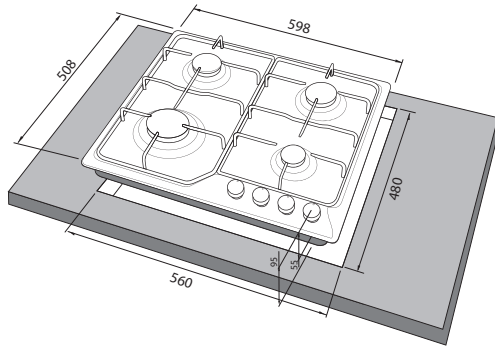
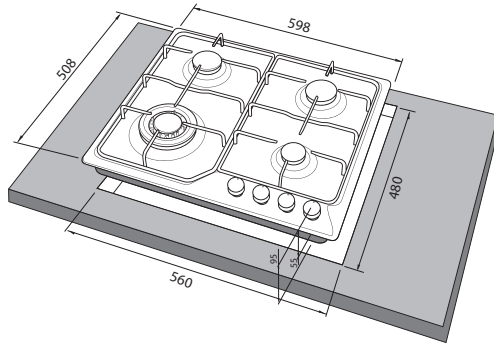
**801 007 158** - dla krajowych połączeń stacjonarnych

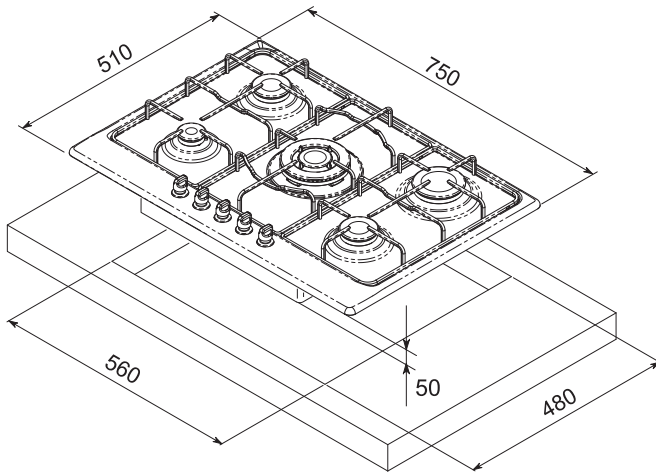
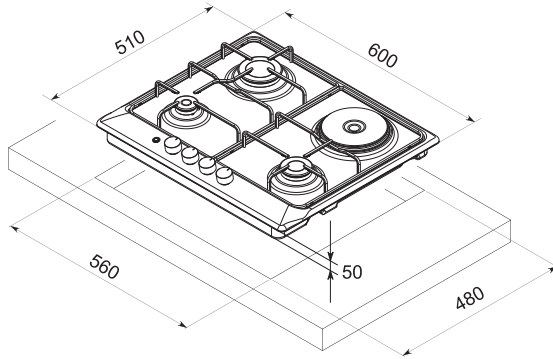
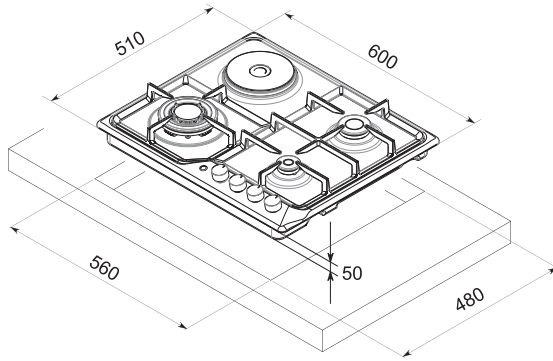
**222 282 158** - dla krajowych i zagranicznych połączeń komórkowych i stacjonarnych

**222 668 108** - fax dla krajowych jak i zagranicznych połączeń

Oplata zgodna z taryfą operatora.







FOR YEARS TO COME

# freggia



Istruzioni in formato elettronico e` possibile scaricare dal sito [www.freggia.com](http://www.freggia.com)

This manual can be downloaded at [www.freggia.com](http://www.freggia.com)

Инструкцию в электронном виде можно скачать на сайте [www.freggia.com](http://www.freggia.com)

Інструкцію в електронному вигляді можна завантажити на сайті [www.freggia.com](http://www.freggia.com)

Instrukcję w formie elektronicznej można pobrać ze strony internetowej [www.freggia.com](http://www.freggia.com)

Un posto per adesivi  
Sticker place  
Место для наклейки  
Місце для наклейки  
Miejsce na naklejkę

