

FOR YEARS TO COME
freggia

BUILT-IN HOB
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
PLYTA DO ZABUDOWY

User manual

Руководство пользователя

Керівництво з експлуатації

Instrukcja obsługi

HCG430VGTB

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.

- !** 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:

CE **Declaration of conformity:**
It declared that our products comply with current European directives, orders and regulations, and fulfill the conditions set out in the reference standards.

- 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 stucked under the hob.

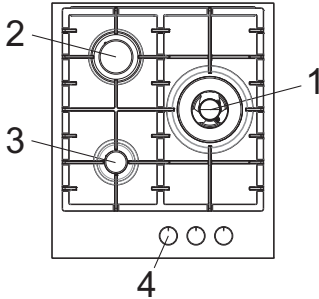
The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.

- !** **WARNING:**
DO NOT USE diffusers, toasters, griddles in cast iron or stainless steel grills for meat on gas burners. **MUST BE** used only pots as described in the section «Use of the burner»
- !** **Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.**
- !** **Do not remove the pan support and enclose the burner with a wok stand as this will concentrate and deflect the heat onto the hotplate.**

GENERAL NOTICE

! Do not use large pots or heavy weights which can bend the pan support or deflect the flame onto the hotplate.

! **WARNING:**
Locate pan centrally over the burner so that it is stable and does not overhang the appliance.



($EE_{\text{gas hob}} = 55.4\%$)

- | | |
|---------------------------|--------|
| 1 Double crown | 4000 W |
| 2 Semi-rapid burner | 1750 W |
| 3 Auxiliary burner | 1000 W |
| 4 Control knob for burner | |

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	TAPE BY PASS DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		EE _{gas burner} (%) *
N°	DENOMINATION			g/h	L/h			Max.	Min.	
1	DOUBLE CROWN	G30	28-30	255	-	94	60	3500	2100	54.8
		G31	37	250	-	94	60	3500	2100	
		G20	20	-	334	137	Reg.	3500	2100	
2	SEMI-RAPID	G30	28-30	127	-	66	31	1750	600	58,5
		G31	37	125	-	66	31	1750	600	
		G20	20	-	167	101	Reg.	1750	600	
3	AUXILIARY	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450	/
		G31	37	71	-	50	27	1000	450	
		G20	20	-	95	77	Reg.	1000	450	

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

The performance of each individual burner is calculated according to EN 30-2-1 (2015).

The total return of the cooking surface is calculated according to 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 (2015))

Information relevant to the customer to minimize energy consumption during use.

Saving tips:

common use pots with flat base, Use pots with the correct format, Use pots with a lid, minimize the amount of fat or liquid, when you start a hot liquid to reduce the setting.

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLE

DIRECTIVE 2012/19/EU (WEEE)

This information is intended exclusively for owners of appliances with the symbol of Fig. A in the adhesive label showing the technical data applied to the product itself (serial number label):



This symbol indicates that the product is classified according to current regulations, being electrical or electronic equipment and complies with Directive 2012/19/EU (WEEE) therefore, at the end of its useful life, it must be treated separately from household waste, delivering it free of charge to a separate collection centre for electrical and electronic equipment or returning it to the retailer at the time of purchase of new equivalent equipment.

The user is responsible for taking the appliance at the end of its life to the appropriate collection facilities, otherwise incurring the penalties provided for by the current waste legislation.

Adequate separate collection for future use of the equipment assigned for recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to prevent possible negative effects on the environment and on human health and promotes recycling of the materials that compose the product.

For more detailed information regarding the collection systems available, contact the local waste disposal service, or the store where the purchase was made.

Manufacturers and importers must comply with their responsibility for environmentally compatible recycling, treatment and disposal either directly or by participating in a collective scheme.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

! **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.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

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
Double Crown	4000	22 - 24 cm

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.

CLEANING

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

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

• VITROCERAMIC PLATFORM AND ENAMELLED PARTS

The vitroc ceramic platform and all of 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 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.

! 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.

MODEL	L (mm)	P (mm)
HCG430VGTB	425	480

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 200cm², and the higher air exiting with a cross section of at least 60cm².

• 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).

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

• 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 5m³ an air vent of 100cm² is required.
- For room volumes between 5m³ and 10m³ an air vent of 50cm² is required.
- If the room is greater than 5m³ 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.

• 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.**

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 $3 \times 0.75 \text{ mm}^2$, type HO5VV-F or HO5RR-F, complying with the regulations in force.

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.

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.

CE Декларация соответствия:

Подтверждаем, что наша продукция соответствует действующим европейским директивам, приказам и нормативным актам, а также выполняет условия, изложенные в соответствующих стандартах.

- 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.

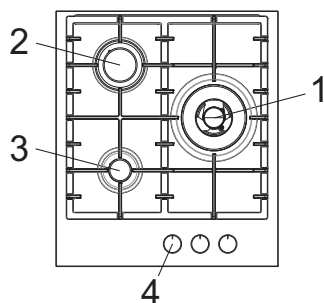
Маркировочная табличка с заводским номером прикреплена на днище прибора.

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

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- !** **ВНИМАНИЕ!!!**
Не используйте решетки и грили для приготовления мяса, изготовленные из чугуна или нержавеющей стали для приготовления на газовых конфорках.
Используйте только посуду соответствующего размера указанного в разделе «Рекомендации по пользованию газовыми конфорками».
- !** Не размещайте рассекатели пламени и кермические переходники между посудой и решетками, это может привести к перегреву и серьезным повреждениям изделия.
- !** Не снимайте решетки держателей посуды, а также не устанавливайте над горелкой подставку wok, поскольку это отразится на направлении распределения тепла и может привести к повреждению изделия.
- !** Не используйте посуду слишком большого диаметра и веса. Такая посуда может согнуть решетку и препятствовать нормальной работе конфорки.
- !** Размещайте посуду только по центру конфорки, это обеспечит ее устойчивое положение, а также равномерное распределение тепла.

ОПИСАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ



($\text{ЭЭ}_m = 55.4\%$)

1	Двойная конфорка	4000 Вт
2	Стандартная конфорка	1750 Вт
3	Вспомогательная конфорка	1000 Вт
4	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)		ЭЭ _{ГАЗ} КОНФОРКИ (%) *
№	НАЗВАНИЕ			г/ч	л/ч			Max.	Min.	
1	Двойная	G30	28-30	255	-	94	60	3500	2100	54.8
		G31	37	250	-	94	60	3500	2100	
		G20	20	-	334	137	Reg.	3500	2100	
2	Стандартная	G30	28-30	127	-	66	31	1750	600	58,5
		G31	37	125	-	66	31	1750	600	
		G20	20	-	167	101	Reg.	1750	600	
3	Вспомогательная	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450	/
		G31	37	71	-	50	27	1000	450	
		G20	20	-	95	77	Reg.	1000	450	

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(2015).

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

Эффективность рассчитывается только для горелок с номинальной мощностью выше 1,16 кВт (EN 30-2-1 (2015))

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 2012/19/EU (WEEE).

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).

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 см
Стандартная	1750	16 - 18 см
Двойная	4000	22 - 24 см

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.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ОЧИСТКА

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

Подождите, пока прибор остынет.

• СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ И ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

Рекомендуется мыть стеклокерамическую поверхность и 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 вентиля, 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.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

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 L (мм)	Глубина P (мм)
HCG430VGTB	425	480

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 отверстие для притока воздуха с сечением не менее 200 см², а сверху выходные отверстия с сечением не менее 60 см².

• 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 (А или В). 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 м³.

Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, либо посредством воздуховода. Разрешается также применение непрямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при условии соблюдения действующих норм. Минимальное сечение вентиляционного отверстия должно составлять 200 см².

• 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».

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.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

• ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

Напряжения 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.

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 КОНФОРОК

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 необходимости замены шнура питания следует использовать соответствующий действующим нормам шнур типа H05VV-F или H05RR-F сечением 3 X 0,75 мм². Подсоединение к клеммной коробке следует производить, как показано на рис. 10 и 10/A:

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

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

• 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, чтобы 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.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

! 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.



Декларація відповідності:

Підтверджуємо, що наша продукція відповідає діючим європейським директивам, наказам і нормативним актам, а також виконує умови, що містяться у відповідних стандартах.

- Установка 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 торкались її нагрітих частин.
- Перед підключенням до газопроводу пересвідчитись, що поверхня правильно відрегульована для газу, яким ви користуєтесь (див. розділ "Установка").
- 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 "Установка").
- Для вірогідних ремонтів або видозмін звертайтеся до уповноважених сервісних центрів та витимагайте, 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.

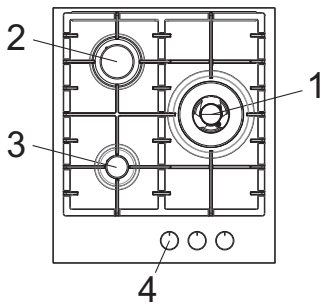
Етикетка виробу із серійним номером наклеєна на нижню частину.

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

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

- !** **УВАГА!!!**
НЕ ВИКОРИТОВУЙТЕ решітки та грилі для приготування м'яса, виготовлені з нержавіючої сталі або чавуну, для приготування на газових пальниках.
ВИКОРИТОВУЙТЕ тільки посуд відповідного розміру зазначений у розділі «Користування пальниками».
- !** Не використовуйте розсікачі полум'я, керамічні перехідники поміж посудом та решітками, це може призвести до важких пошкоджень приладу.
- !** Не знімайте решітку та не ставте підставку для wok, оскільки це може змінити напрямок розподілення тепла та пошкодити прилад.
- !** Не використовуйте посуд надто великого розміру та ваги. Такий посуд може зігнути решітки та заважати нормальній роботі пальника.
- !** Розміщуйте посуд по центру пальника це забезпечить стійке положення , а також рівномірний розподіл тепла.

ОПИС РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ



($EE_m = 55.4\%$)

1. Пальник швидкий - 4000 Вт
2. Пальник стандартний - 1750 Вт
3. Пальник допоміжний - 1000 Вт
4. Ручка управління пальником

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПАЛЬНИКИ		ГАЗ	РОБОЧИЙ ТИСК	СПОЖИ- ВАННЯ		ДІАМЕТР ФОРСУНКИ	ДІАМЕТР ВУ-РАСС КРАНА	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)		ЕЕ _{ГАЗ} ПАЛЬНИК (%) *
№	НАЗВА			г/ год.	л/ год.			1/100 мм	1/100 мм	
1	Подвійний	G30	28-30	225	-	94	60 Reg.	3500	2100	54.8
		G31	37	250	-	94		3500	2100	
		G20	20	-	334	137		3500	2100	
2	Стандартний	G30	28-30	127	-	66	31 Reg.	1750	600	58,5
		G31	37	125	-	66		1750	600	
		G20	20	-	167	101		1750	600	
3	Допоміжний	G30	28-30	73	-	50	27 Reg.	1000	450	/
		G31	37	71	-	50		1000	450	
		G20	20	-	95	77		1000	450	

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(2015).

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 (2015)).

Поради, які допоможуть користувачам мінімізувати споживання електроенергії

Використовуйте каструлі з пласким 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 2012/19/WEEE.

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.

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 каструль 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”.

Пальники	Потужність (Вт)	Діаметр
Допоміжний	1000	10 - 14 cm
Стандартний	1750	16 - 18 cm
Подвійний	4000	22 - 24 cm

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.
- Перевіряйте, 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.

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

ЧИСТКА

Перед будь-якою операцією відключити прилад з мережі електроживлення.

Радимо виконувати чистку на холодній плиті.

• СКЛОКЕРАМІЧНА ПОВЕРХНЯ ТА ЕМАЛЬОВАНІ ЧАСТИНИ

Склокерамічну поверхню та 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. Пересвідчитись, 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, порт'єри тощо.

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

Модель	Ширина L (мм)	Глибина P (мм)
HCG430VGTB	425	480

Вірогідний підвісний модуль над робочою поверхнею P 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 см^2 та верхні для випуску = 60 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 установок 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 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 "Трансформації та регулювання" для вірогідної адаптації до різного типу газу.

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

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

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 багатополюсного перемикача, мінімальна відстань між контактами якого становить 3 мм.

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 палик;
- 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 закрити повністю.

• ЗАМІНА ШНУРА ЖИВЛЕННЯ

У випадку заміни шнура живлення потрібно використовувати шнур типу H05 VV-F або H05RR-F з перерізом 3x0,75 мм²

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 досвідченим 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,

Pragniemy 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.



Deklaracja zgodności:

Deklarujemy, że nasze produkty są zgodne z aktualnymi dyrektywami europejskimi, rozporządzeniami i przepisami, i spełniamy warunki określone w normach referencyjnych.

- 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!

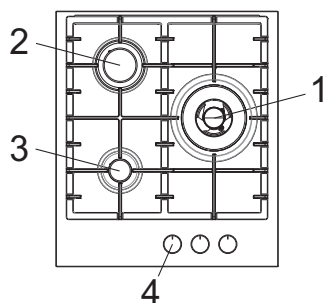
Jeśli płyta jest wyposażona w szklaną pokrywę, może ona pęknąć pod wpływem ciepła. Przed przykryciem płyty należy zawsze wyłączyć wszystkie palniki i odczekać kilka minut.

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

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

- !** **OSTRZEŻENIE**
NIE UŻYWAĆ na palnikach gazowych dyfuzorów, tosterów, grillu z ruszta z żeliwa lub stali nierdzewnej do mięsa.
NALEŻY używać tylko garnki opisane w rozdziale «użycie palników»
- !** Nie umieszczaj niczego pomiędzy patelnią a rusztem, ponieważ może to spowodować poważne uszkodzenie urządzenia.
- !** **OSTRZEŻENIE**
Nie należy usuwać rusztów ani koron palników, ponieważ koncentrują one płomień na naczyniu.
- !** Nie używaj dużych dużych ani ciężkich naczyń, które mogą wygiąć ruszta lub skierować płomień na płytę podpalnikową.
- !** **OSTRZEŻENIE**
Ustaw naczynie centralnie nad palnikiem, aby było stabilne i nie wystawało poza płytę.

OPIS PŁYT KUCHENNYCH



($EE_{\text{gas hob}} = 55.4\%$)

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 1. Podwójny palnik WOK | 4000 W |
| 2. Palnik średni | 1750 W |
| 3. Palnik mały | 1000 W |
| 4. Pokrętko sterowania palnika | |

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 _{gas burner} (%)*
N°	NAZWA			g/h	L/h			Max.	Min.	
1	PODWÓJNY PALNIK WOK	G30	28-30	225	-	94	60 Reg.	3500	2100	54,8
		G31	37	250	-	94		3500	2100	
		G20	20	-	334	137		3500	2100	
2	ŚREDNI	G30	28-30	127	-	66	31 Reg.	1750	600	58,5
		G31	37	125	-	66		1750	600	
		G20	20	-	167	101		1750	600	
3	MAŁY	G30	28-30	73	-	50	27 Reg.	1000	450	/
		G31	37	71	-	50		1000	450	
		G20	20	-	95	77		1000	450	

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

Wydajność każdego palnika obliczana jest zgodnie z EN 30-2-1 (2015).

Całkowity zwrot powierzchni do gotowania oblicza się zgodnie z rozporządzeniem UE 66/2014 ust. 2.2.

Wydajność jest obliczana tylko dla palników o nominalnej mocy przekraczającej 1,16 kW (EN 30-2-1 (2015))

Informacje istotne dla klienta, aby zminimalizować zużycie energii podczas użytkowania.

Wskazówki dotyczące oszczędzania:

Używaj garnków z płaskim dnem, o prawidłowym rozmiarze, garnków z pokrywką, zminimalizuj ilość tłuszczu.



Produkt ten jest zgodny z dyrektywą europejską 2012/19/EU (WEEE)

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 przeznaczającej dla instalatora.

UŻYCIE PALNIKÓW

Symbole nadrukowane obok pokręteł wskazują zależność pomiędzy palnikiem oraz pokrętelem.

• ZAPALANIE AUTOMATYCZNE BEZ ZABEZPIECZENIA PRZECIWWYPŁYWOWEGO

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

• ZAPALANIE AUTOMATYCZNE Z ZABEZPIECZENIEM PRZECIWWYPŁYWOWYM

Odpowiednie pokrętło należy przekręcić w stronę przeciwną do wskazówek zegara aż do pozycji największego płomienia (duży płomień rys.1) i wcisnąć pokrętło. **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 płomień a punktem wyłączenia. W przypadku braku napięcia możliwe jest zapalenie palników za pomocą zapalek, ustawiając pokrętło w pozycji największego płomienia (duży płomień rys.1).

Palniki	Moc (W)	Ø Naczyni
Mały	1000	10 - 14 cm
Średni	1750	16 - 18 cm
Podwójny palnik WOK	4000	22 - 24 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.

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

CZYSZCZENIE

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

• 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. Połysk 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.

! **INSTALACJA, PRZERÓBKİ, 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, firanki lub ścierki, 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)
HCG430VGTB	425	480

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 cm² i wychodzące o przekroju co najmniej 60 cm².

! **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 zaczepty służące do zamontowania płyty. W zależności od typu dna, dołączone są odpowiednie zaczepty (zaczepek A lub zaczepek 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 zaczepeków 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.**

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 cm² i muszą być zabezpieczone przed przypadkowym zatknięciem (ochrona w postaci kratki lub siatki metalowych). Dla urządzeń nieposiadających zaworów bezpieczeństwa na płycie roboczej, przekroje otworów wentylacyjnych muszą być podwojone do minimum 200 cm².

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 przeciążeń 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.

ZMIANA I REGULACJA GAZU

! 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.

INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

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.

• 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 pokrętko do pozycji najmniejszego płomienia
- Zdjąć pokrętko z trzonu kurka
- Włożyć śrubokręt do otworu F lub z boku trzonu zaworu (rys.9) 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 wymiany kabla zasilającego powinno się używać kabla typu H05VV-F lub H05RR-F o przekroju 3 x 0,75mm². 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 niecisłości 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 wytlózczone 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 wyłoczone na tabliczce znamionowej, znajdującej 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.:

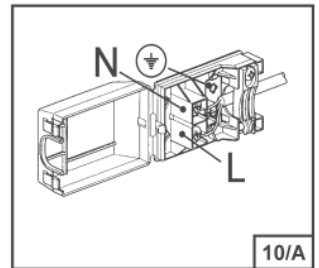
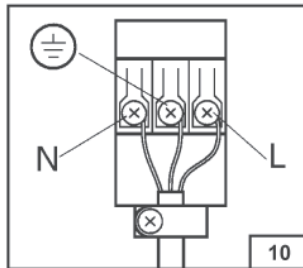
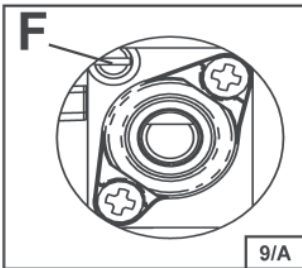
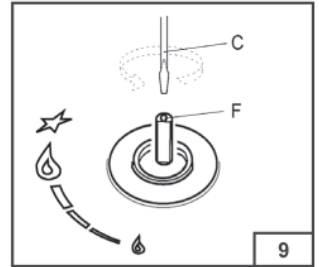
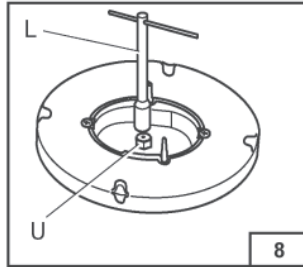
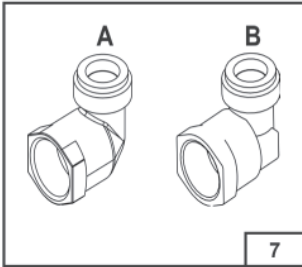
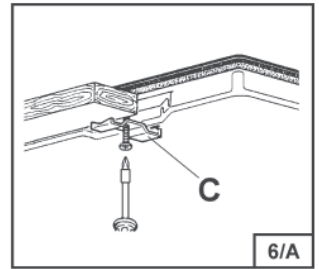
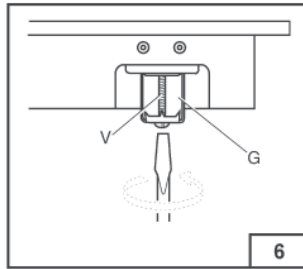
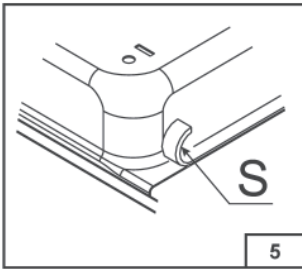
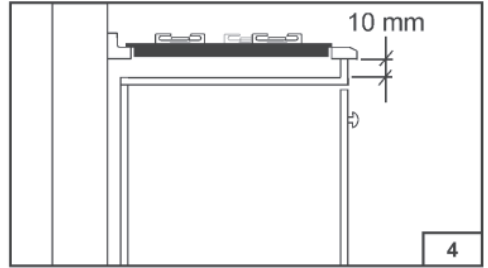
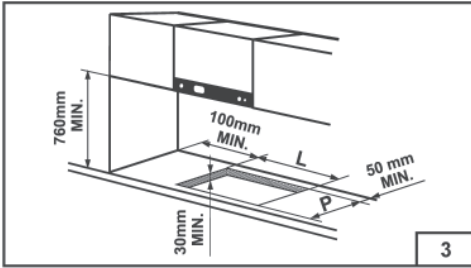
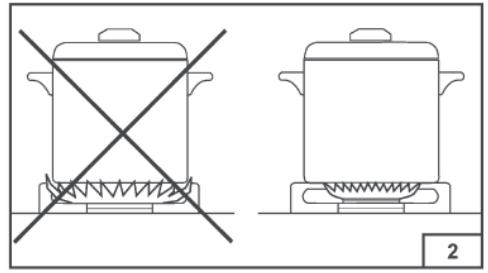
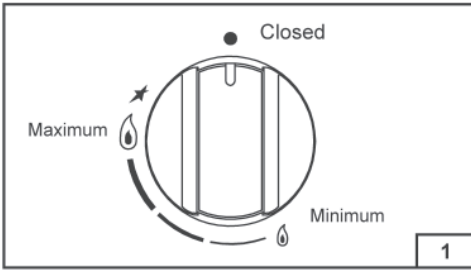
Infolinia serwisowa

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



This manual can be downloaded at
www.freggia.com

Инструкцию в электронном виде можно
скачать на сайте www.freggia.com

Інструкцію в електронному вигляді мож-
на завантажити на сайті www.freggia.com

Instrukcję w formie elektronicznej można
pobrać ze strony internetowej
www.freggia.com

Sticker place

Место для наклейки

Місце для наклейки

Miejsce na naklejkę



012