

FOR YEARS TO COME  
**freggia**

**BUILT-IN HOB**  
**ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**  
**ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ**  
**PLYTA DO ZABUDOWY**

User manual

Руководство пользователя

Керівництво з експлуатації

Instrukcja obsługi

HCG640VGT

**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**



**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 appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.

**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.**

## GENERAL NOTICE

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**! Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.**

**! Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**

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

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
- Do not use the hob during cleaning.
- These instructions apply only if the symbol of the country appears on the appliance. If the symbol not appear on the device you need to refer to the technical instructions required that the manufacturer will provide for the amendment of the appliance in terms of use of the destination country.
- Carefully read the instructions before installing and using the appliance. The manufacturer is not responsible if the installation and improper use of the device causing injury or damage. Keep the instructions handy as a reference for the future.

## GENERAL NOTICE

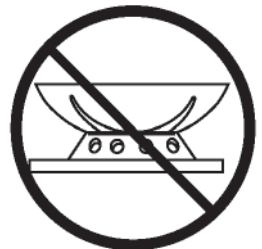
- Never leave the appliance unattended during food preparation because oil and grease could cause a fire.
- When the unit is connected directly to the power supply, you need a switch insulating omnipolar. It is necessary that the appliance can be completely disconnected from the network in accordance with the conditions of the category III on the overvoltage. The earth cable is not included.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorized technician or by a qualified person to avoid danger.
- When connecting the power cable, make sure it is not in direct contact (eg. through the use of insulation sleeves) with parts that can reach temperatures of over 50 °C.

**! 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";

**! WARNING !!!!**

- **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;



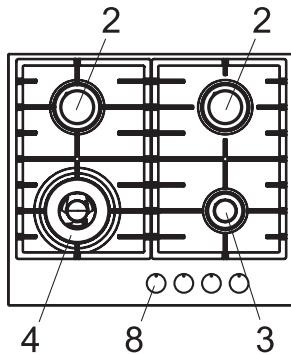
## INSTRUCTIONS FOR THE USER

- **DO NOT USE** large pots or heavy weights which can bend the pan support or deflect the flame onto the hotplate.
- **LOCATE** pan centrally over the burner so that it is stable and does not overhang the appliance.





# DESCRIPTION



- 2 Semi-rapid burner 1750 W
- 3 Auxiliary burner 1000 W
- 4 Ultra-rapid burner 3500W
- 8 Control knobs burner

## 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.

#### • MANUAL IGNITION

Press the knob and turn it anticlockwise until it reaches the symbol on the control panel (maximum flame position) and place a lighted match or lighter near the burner.

#### • ELECTRICAL IGNITION

Press the knob and turn it anticlockwise until it reaches the symbol on the control panel (maximum flame position) and press the button on the control panel.

**On those models fitted with a safety device, the knob must be pressed in for about 6 seconds once the burner has ignited.**

#### • 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.1).

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.

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

Burners	power (W)	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Ultra-rapid	3500	24 - 26 cm

# INSTRUCTIONS FOR THE USER

## • NOTICE

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position.
- 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).
- 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. Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.** It is advisable to clean the appliance when it is cold.

### • GLASS PLATFORM AND ENAMELLED PARTS

The glass 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 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

### • 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

### • 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 at least a 65°C temperature.

The gas hobs are equipped with type Y degree protection against overheating. Therefore, the appliance can be installed next to cabinets, provided the height of the cabinet does not exceed that of the hob.

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 (see fig.2), at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

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. 3).

### • FASTENING THE TOP

Every cook-top is equipped with a special washer having.

This must be placed under the edge of the box unit, as close as possible to the edge itself (fig.4). Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the screws of the fastening hooks C (fig. 5).

### • 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.

Gas enters the appliance through a cylindrical threaded male gas union (1/2").

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.** If the appliance is not equipped with a plug, apply a standardized plug to the power supply cable.

To connect directly to the electric net, it is necessary to be provided with a device assuring disconnection from the complete electric net. 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”.

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.6 / 6A) 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 C in the hole F or near the tap rod (fig.7) 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.

The connection to the terminal board must be effected as shown in fig. 8:

brown cable	L	(fase)
blue cable	N	(neutro)
green-yellow cable		(terra)

# TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NOMINAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	TAPE BY PASS Ø 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
N°	DENOMINATION			g/h	L/h			Max.	Min.
2	SEMI-RAPID	G30	28-30	120	-	66	31	1750	600
		G20	20	-	157	101	Reg.	1750	600
3	AUXILIARY	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450
		G31	20	-	95	77	Reg.	1000	450
		G20	20	-	95	77	Reg.	1000	450
4	ULTRA- RAPID	G30	28-30	255	-	94	60	3500	2100
		G20	20	-	334	137	Reg.	3500	2100

**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

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.

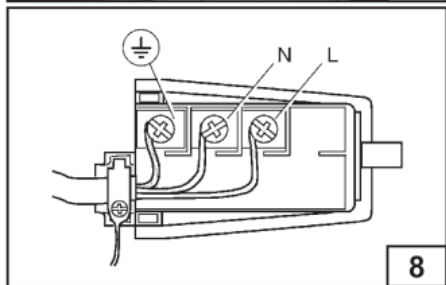
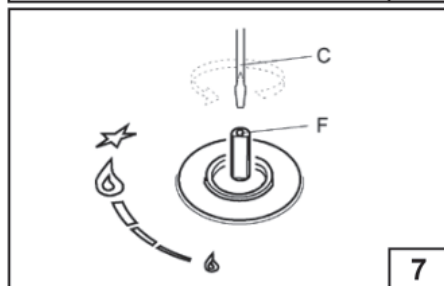
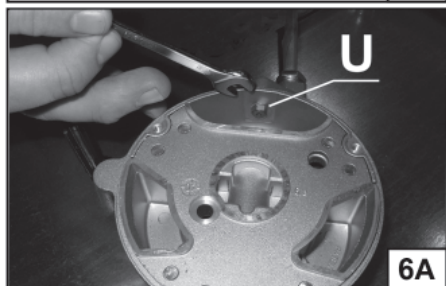
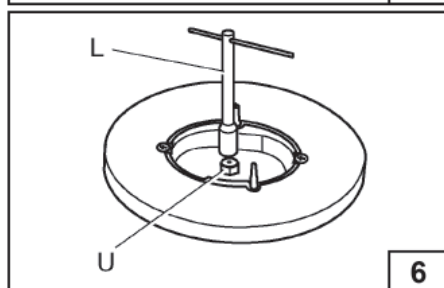
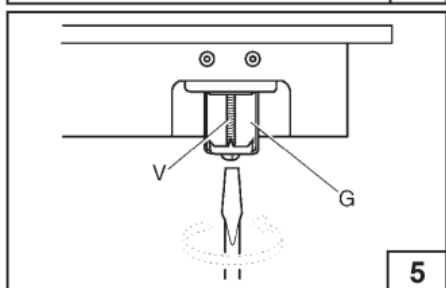
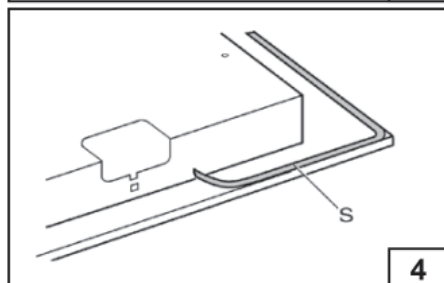
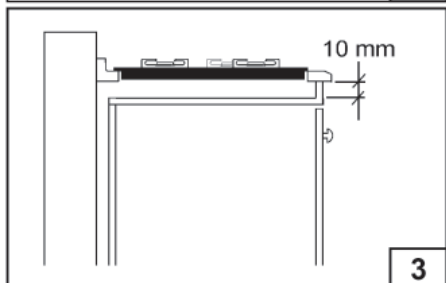
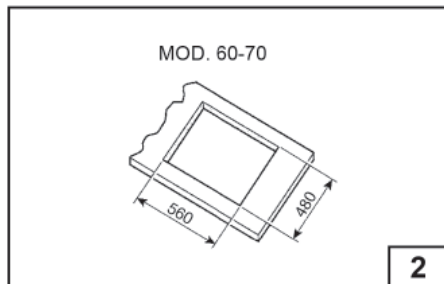
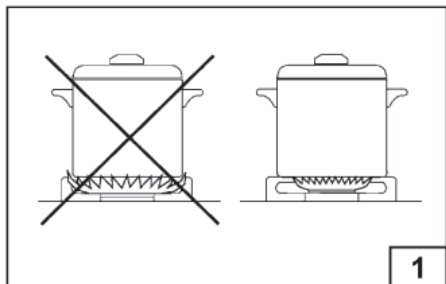
Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

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.

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 affecting 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.

## **CE** Декларация соответствия:

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

- 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.

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

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Варочная поверхность должна использоваться исключительно в бытовых целях, для приготовления и разогрева пищи. Использование изделия в коммерческих целях, как профессионального оборудования запрещается.
- Лица, не способные безопасно использовать плиту в силу их физических, психических или сенсорных способностей, или же из-за незнания правил использования, не могут использовать варочную поверхность без присмотра или без контроля ответственного лица.
- Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от плиты, за исключением тех случаев, когда они находятся под постоянным наблюдением взрослого.
- Дети старше 8 лет могут пользоваться изделием самостоятельно, если они обладают соответствующими навыками. Очень важно проинформировать детей об опасных си-



туациях, которые могут возникать в случае неправильной эксплуатации прибора.

- Следите за детьми, которые находятся рядом с прибором, и не позволяйте им играть с ним.
- Дети не должны проводить чистку или обслуживание плиты, если они не находятся под наблюдением взрослого.

**! ВНИМАНИЕ: Плита и её доступные части нагреваются во время использования. Следите за тем, чтобы не касаться частей изделия, которые нагреваются.**

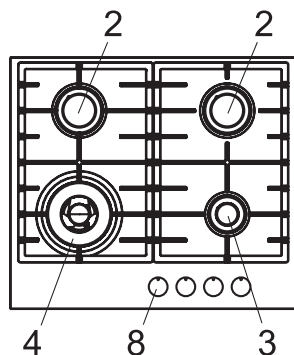
**! ВНИМАНИЕ: Приготовление блюд с использованием масла или жира может быть опасным и может привести к пожару. Если масло или жир загораются, НИКОГДА не используйте воду, чтобы потушить пламя. Погасите пламя, к примеру, накрыв его крышкой или влажным полотенцем.**

### **! Опасность возникновения пожара: Не держите предметы на поверхности плиты!**

- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Внимательно прочтите инструкции перед установкой и использованием прибора..
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку масло и жир могут стать причиной возгорания.
- Электрическое подключение можно произвести непосредственно к электрической сети, для чего между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель с минимальным размыканием контактов 3 мм.

- ! ВНИМАНИЕ:** Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, уполномоченной службой или квалифицированным персоналом, чтобы избежать рисков.
- При подключении кабеля питания убедитесь, что он не находится в прямом контакте (например, с помощью изоляционных втулок) с деталями, температура которых может достигать более 50 ° C.

# ОПИСАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ



- 2 Стандартная конфорка 1750 Вт
- 3 Вспомогательная конфорка 1000 Вт
- 4 Сверхбыстрая конфорка 3500 Вт
- 8 Ручка управления конфорки

## 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.

#### • РУЧНОЙ ПОДЖИГ

Нажать ручку и повернуть против часовой стрелки до положения «максимум», поднести к конфорке спичку или зажигалку.

#### • ЭЛЕКТРОПОДЖИГ

Нажать ручку и повернуть против часовой стрелки до положения «максимум», нажать кнопку поджига на панели управления.

**Во всех моделях, оснащенных газ-контролем, ручку следует держать нажатой, как минимум, 6 секунд, после того как загорится пламя.**

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

#### **!** ВНИМАНИЕ!

- Всегда проверяйте, чтобы ручки конфорок находились в положении «выключено», когда прибор не используется.

Конфорки	Мощность (Вт)	Ø кастрюли
Вспомогательная	1000	10 - 14 см
Стандартная	1750	16 - 18 см
Быстрая	3000	20 - 22 см
Сверхбыстрая	3500	24 - 26 см

# ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Если пламя случайно погаснет, через несколько секунд газ-контроль автоматически прервет подачу газа. Для повторного поджига установите ручку в положение для поджига пламени (высокое пламя рис.1)
- 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.

## ОЧИСТКА

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

Подождите, пока прибор остынет.

### • СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ И ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

Стеклокерамическую варочную поверхность и все эмалированные детали следует мыть губкой, смоченной в мыльном растворе, или используя мягкое моющее средство. Нельзя использовать абразивные или коррозионные средства. Не допускайте, чтобы такие вещества как лимонный сок, помидоры, соленая вода, уксус, кофе и молоко подолгу оставались на эмалированной поверхности.

### • 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 электроподжига. Это обеспечит их оптимальное функционирование.

### • ГАЗОВЫЕ ВЕНТИЛИ

Смазку вентилялей, 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.**

### • 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>.

# ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

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.

## УСТАНОВКА

### • МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

Стенки мебели должны выдерживать температуру не менее 65°C плюс температура окружающей среды в соответствии с европейскими нормами.

Прибор относится к типу «У», то есть может устанавливаться рядом с мебелью, высота которой не превышает высоты варочной поверхности. Следует избегать установки прибора вблизи воспламеняющихся материалов вроде занавесок и т. п. В столешнице следует подготовить отверстие для встраивания в соответствии с указанными размерами, (рис. 2), при этом следует предусмотреть, чтобы расстояние между краем прибора и ближайшей стеной было не менее 50 мм. 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. 3).

### • КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

В комплекте к варочной поверхности прилагается специальная прокладка. Прокладку следует расположить под варочной поверхностью как можно ближе к ее краям (рис. 4). Вставьте варочную поверхность в отверстие для встраивания и закрепите кронштейнами С (рис. 5).

### • 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 прибору поставляется цилиндрический переходник с наружной резьбой 1/2.

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.

## 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.

# ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Для замены форсунок следует выполнить следующие операции:

- Снять решетки и крышки рассекателей.
- При помощи торцевого ключа на L отвернуть форсунку U (рис. 6 / 6A) 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 С в отверстие F вентиля (рис. 7) 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 мм<sup>2</sup>. Подсоединение к клеммной коробке следует производить, как показано на рис. 6:

**Провод L коричневый (фаза)**

**Провод N синий (ноль)**

**Провод желто-зеленый (земля)**

## ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

КОНФРОКИ		ГАЗ	РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ МБАР	РАСХОД ГАЗА		ДИАМЕТР ФОРСУНКИ 1/100 мм	ДИАМЕТР БАЙПАСА ВЕНТИЛЯ 1/100 мм	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПО ТЕПЛУ (Вт)	
№	НАЗВАНИЕ			г/ч	л/час			Макс.	Мин.
2	СТАНДАРТНАЯ	G30	28-30	120	-	66	31	1750	600
		G20	20	-	157	101	Reg.	1750	600
3	ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450
		G31	20	-	95	77	Reg.	1000	450
		G20							
4	СВЕРХБЫСТРАЯ	G30	28-30	255	-	94	60	3500	2100
		G20	20	-	334	137	Reg.	3500	2100

**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.

# ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

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.



## 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.

## • ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПЧАСТИ

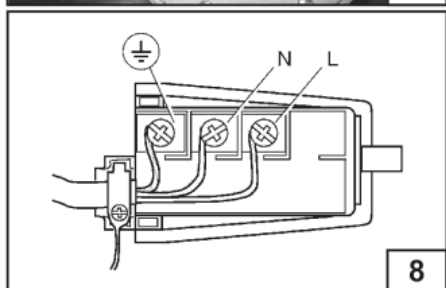
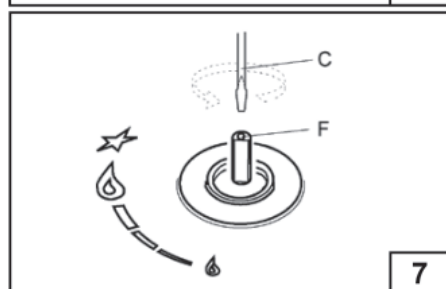
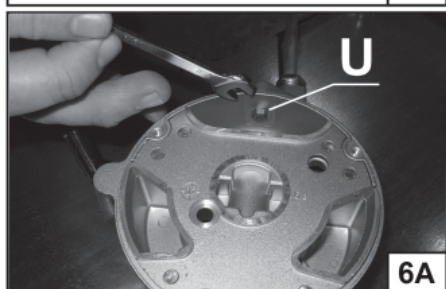
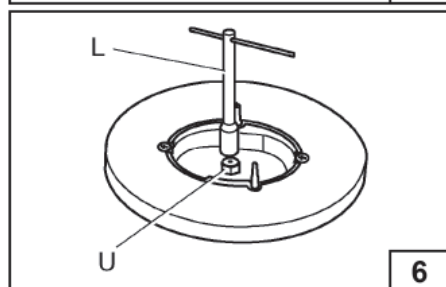
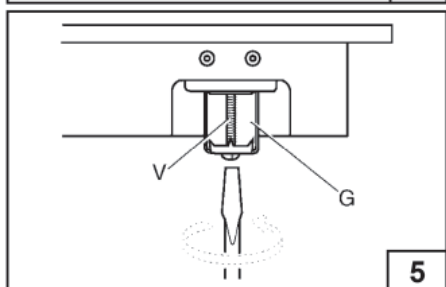
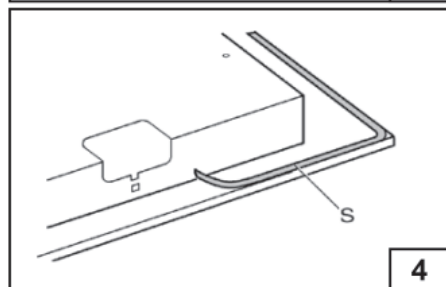
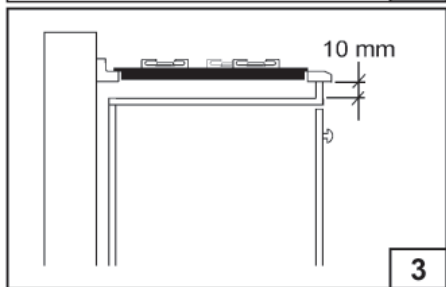
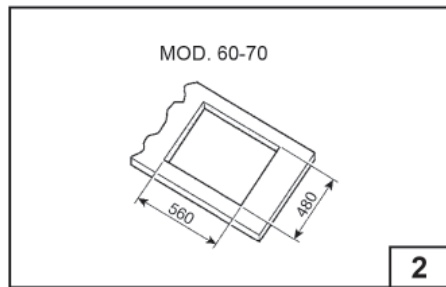
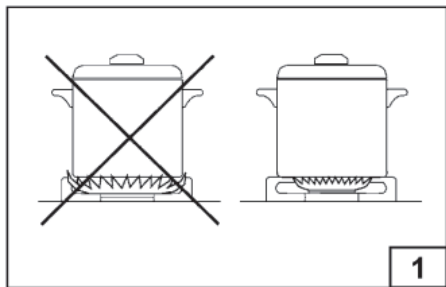
Вся наша продукция, перед тем, как покинуть фабрику, была настроена и протестирована квалифицированным и опытным персоналом с целью обеспечить ее наилучшие рабочие параметры.

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](http://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.**





# ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

**!** Радимо уважно прочитати ці інструкції перед установкою та експлуатацією плити. 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.

## **CE** Декларація відповідності:

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

- Перед підключенням до газопроводу пересвідчитись, що плита правильно відрегульована для газу, яким ви користуєтесь (див. розділ "Установка").
- Перед техобслуговуванням або чисткою відключити поверхню з мережі електроживлення.
- 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 вимагайте, щоб запчастини були оригінальними.

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

- Варильна поверхня повинна використовуватися виключно в побутових цілях, для приготування і розігрівання їжі. Використання виробу в комерційних цілях, як професійного обладнання забороняється.
- Особи, які не здатні безпечно використовувати плиту в силу їх фізичних, психічних або сенсорних здібностей, або ж через незнання правил використання, не можуть використовувати варильну поверхню без нагляду або без контролю відповідальної особи.
- Діти у віці до 8 років повинні перебувати на безпечній відстані від плити, за винятком тих випадків, коли вони знаходяться під постійним наглядом дорослого.
- Діти старше 8 років можуть користуватися виробом самостійно, якщо вони мають відповідні навички. Дуже важливо проінформувати дітей про небезпечні ситуації, які можуть виникати в разі неправильної експлуатації приладу.

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

- Слідкуйте за дітьми, які перебувають поруч із приладом, і не дозволяйте їм гратися з ним.
- Діти не повинні проводити чистку або обслуговування плити, якщо вони не перебувають під наглядом дорослого.

**! УВАГА:** Плита і її доступні частини нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб не торкатися частин виробу, які нагріваються.

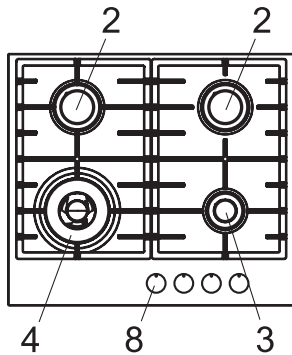
**! УВАГА:** Приготування страв з використанням масла або жиру може бути небезпечним і може призвести до виникнення пожежі. Якщо масло або жир загоряються, **НІКОЛИ** не використовуйте воду, щоб загасити полум'я. Погасіть полум'я, наприклад, накривши його кришкою або вологим рушником.

## **! Небезпека виникнення пожежі: Не тримайте предмети на поверхні плити!**

- Не використовуйте пароочищувач для чищення конфорки.
- Пристрій не призначений для управління за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Уважно прочитайте інструкції перед установкою і використанням приладу ..
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час приготування їжі, оскільки масло і жир можуть стати причиною загоряння.
- Підключення до електромережі можна зробити безпосередньо до електричної мережі, для чого між приладом і мережею слід встановити багатополюсний вимикач з мінімальна відстань між контактами 3 мм.

- ! УВАГА: Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженою службою або кваліфікованим персоналом, щоб уникнути ризиків.**
- При підключенні кабелю живлення переконайтеся, що він не перебуває в прямому контакті (наприклад, за допомогою ізоляційних втулок) з деталями, температура яких може досягати більше 50 ° С.

# ОПИС РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ



- 2 Пальник стандартний - 1750 Вт
- 3 Пальник допоміжний - 1000 Вт
- 4 Пальник Ультра - швидкий - 3500 Вт
- 8 Ручка управління конфорки

## 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.

#### • РУЧНЕ ЗАПАЛЮВАННЯ

Натиснути ручку та повернути її проти годинникової стрілки до позиції “максимум”, і запалити пальник з допомогою сірника або запальнички.

#### • ЕЛЕКТРИЧНЕ ЗАПАЛЮВАННЯ

Натиснути ручку та повернути її проти годинникової стрілки до позиції “максимум”, і натиснути кнопку запалювання на панелі управління.

**В усіх моделях, що оснащені термopарою безпеки (газ-контроль) ручка повинна бути натиснутою принаймні 6 секунд після запалювання пальника.**

#### • 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 кастрюлі (рис.1).

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

Для закриття подачі газу повернути ручку за годинниковою стрілкою до позиції “виключено”.

Пальники	Потужність (Вт)	Ø
Допоміжний	1000	10 - 14 см
Стандартний	1750	16 - 18 см
Швидкий	3000	20 - 22 см
Ультра - швидкий	3500	24 - 26 см

# ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

## • ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

- Завжди контролюйте, щоб ручки пальників знаходились в позиції “виключено”, коли плита не працює.
- Якщо полум’я випадково погасне, термопара безпеки, після декількох секунд, автоматично перекриє подачу газу. Для відновлення функціонування встановити ручку в позицію запалювання (велике полум’я, мал. 1)
- 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 пальник, перевірте, чи відрегульовано полум’я; завжди зменшуйте або виключайте пальник перед тим, як зняти каструлю.

## ЧИСТКА

**Перед будь-якою операцією відключити прилад з мережі електроживлення. Не використовувати парові засоби для чищення приладу.**

Радимо виконувати чистку на холодній плиті.

### • СКЛЯНА ПОВЕРХНЯ ТА ЕМАЛЬОВАНИ

Скляна поверхня та всі емальовані частини повинні митись губкою і мильною водою або м’яким миючим засобом.

Не використовувати абразивні або корозійні засоби. Уникайте, щоб такі субстанції, як лимонний чи томатний сік, солоня вода, оцет, кава і молоко тривалий час залишалися на емальованій поверхні.

### • ПАЛЬНИКИ ТА РЕШТКИ

Ці компоненти можна зняти, щоб полегшити чистку.

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

### • ГАЗОВІ КРАНИ

Вірогідне змащування кранів повинно виконуватись виключно кваліфікованими спеціалістами.

**Якщо рух кранів утруднюється або є інші функціональні відхилення в роботі, 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

### • 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 м<sup>3</sup>/год.



# ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ

на 1 кВт установленної потужності. Повітря повинне поступати через постійні отвори, виконані у стінах приміщення, що виходять назовні.

Вентиляція може надходити також із примикаючого приміщення. Отвори повинні мати мінімальний переріз 200 см<sup>2</sup>.

## • УСТАНОВКА ПОВЕРХНІ

Прилад виготовлено для вбудування в термостійкі меблі.

Стінки меблів повинні витримувати  $T = 65^{\circ}\text{C}$  плюс навколишня температура.

Робочі поверхні мають ступінь захисту проти надмірного нагрівання типу Y, отже їх можна встановлювати біля меблів, висота яких не перевищуватиме висоту плити.

Уникайте установлення приладу поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, портьєри тощо.

Виконати отвір у меблевій поверхні розміром 550 мм x 470 мм, дотримуючись відстані принаймні 50 мм від краю плити до примикаючих стінок.

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

Радимо ізолювати плиту від нижчерозташованих меблів з допомогою сепаратора, залишивши принаймні 10 мм для зони зниження тиску (мал. 3).

## • КРІПЛЕННЯ ПОВЕРХНІ

Кожна робоча поверхня оснащена спеціальною прокладкою, яку потрібно нанести під край плити якнайближче до самого краю (мал. 4). Уставити робочу поверхню в отвір, зроблений в меблях, та заблокувати її гачками кріплення С (мал. 5).

## • ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗУ

Пересвідчитись, 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 за допомогою металевих негнучких труб згідно з місцевими нормативами або металевих гнучких труб на стаціонарній стіні.

Різьба на вході газу плити має 1/2". 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.

Для прямого підключення до мережі слід передбачити установку пристрою, що забезпечить відключення від мережі, з таким відкриттям контактів, що сприяє повному відключенню в умовах перенапруги категорії III згідно правил з установлення

## ТРАНСФОРМАЦІЇ ТА РЕГУЛЮВАННЯ

### • ЗАМІНА ФОРСУНОК

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

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

# ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ

Виконати наступні дії:

- Зняти решітки і пальники
- З допомогою ключа типу "L" відкрутити форсунку "U" (мал. 6 / 6A) і замінити її на підходящу
- 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 "С" у отворі "F" або біля штанги крана (мал.5) відрегулювати гвинт "by-pass" до "мінімуму".

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

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### • ЗАМІНА ШНУРА ЖИВЛЕННЯ

У випадку заміни шнура живлення потрібно використовувати шнур типу H05 VV-F або H05RR-F з перерізом 3x0,75мм<sup>2</sup>

Виконати підключення до клемної коробки як показано на мал. 6 :

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

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПАЛЬНИКИ		ГАЗ	РОБОЧИЙ ТИСК	СПОЖИВАННЯ		ДІАМЕТР ФОРСУНКИ	ДІАМЕТР BY – PASS КРАНА	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	
№	НАЗВА			МБАР	г/год			л/год	Макс.
2	СТАНДАРТНИЙ	G30	28-30	120	-	66	31	1750	600
		G20	20	-	157	101	Reg.	1750	600
3	ДОПОМІЖНИЙ	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450
		G31 G20	20	-	95	77	Reg.	1000	450
4	УЛЬТРА- ШВИДКИЙ	G30	28-30	255	-	94	60	3500	2100
		G20	20	-	334	137	Reg.	3500	2100

**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.

# ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ

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 каstrулі 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/ЄЕС.



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.

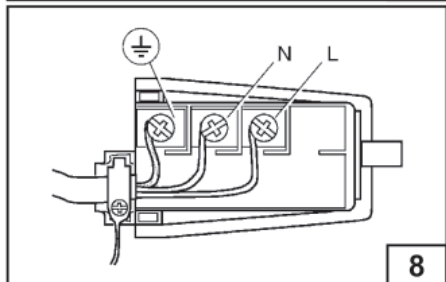
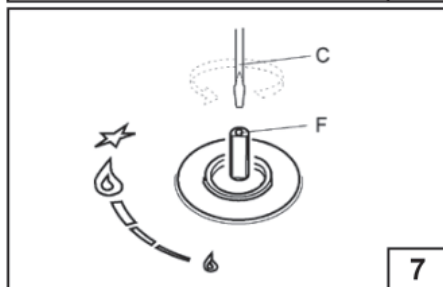
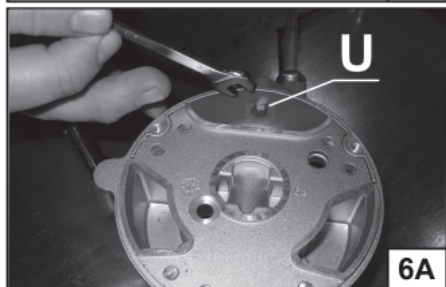
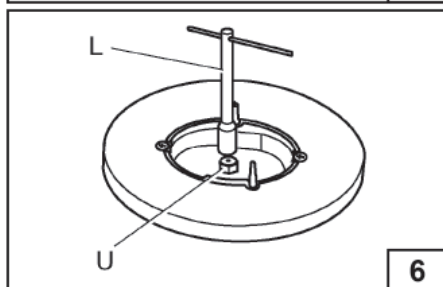
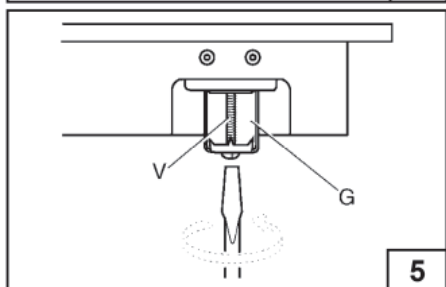
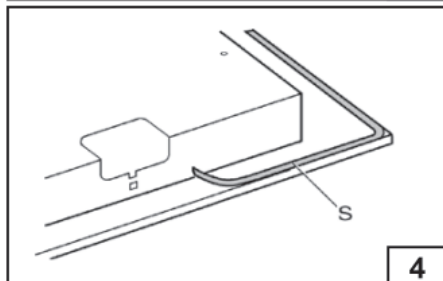
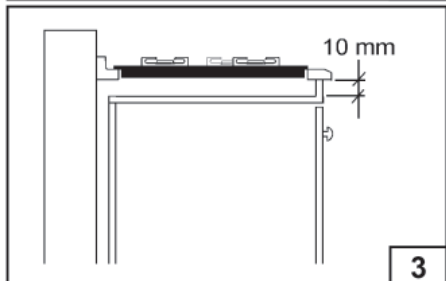
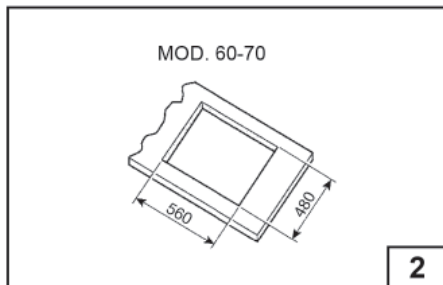
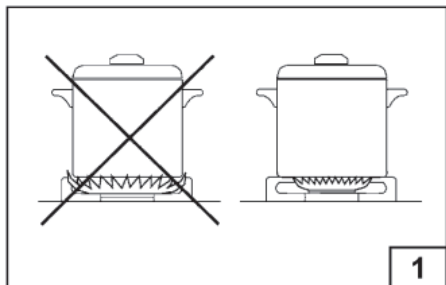
## • ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

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](http://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.**



**!** 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 na wypadek 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 jest zaliczane do 3 klasy.



## Deklaracja zgodności:

Deklarujemy, że nasze produkty są zgodne z obowiązującymi dyrektywami europejskimi, zaleceniami i regulacjami oraz spełniają warunki określone w normach referencyjnych.

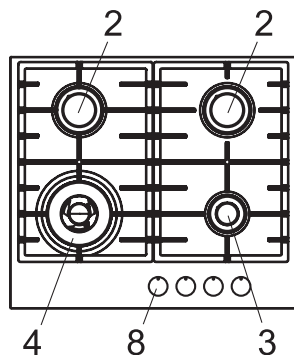
- Montaż musi być wykonany przez wykwalifikowany personel, znający obowiązujące normy instalacyjne.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (włączając dzieci) niepełnosprawne umysłowo lub fizycznie, a także przez osoby nieposiadające wiedzy i doświadczenia, chyba że zostanie im zapewniona 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 dotykaniem 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



2 Palnik średni	1750 W
3 Palnik mały	1000 W
4 Palnik bardzo szybki	3500 W
8 Pokrętko sterowania palnika	

## 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 przeznaczony dla instalatora.

### UŻYCIE PALNIKÓW

Symbole nadrukowane obok pokręteł wskazują zależność pomiędzy palnikiem oraz pokrętelem.

#### • ZAPALANIE RĘCZNE

Należy nacisnąć pokrętko palnika i przekręcić je w stronę odwrotną do kierunku wskazówek zegara aż do pozycji dużego płomienia oraz zbliżyć do palnika płomień.

#### • ZAPALANIE ELEKTRYCZNE

Należy nacisnąć pokrętko palnika i przekręcić je w stronę odwrotną do kierunku wskazówek zegara aż do pozycji dużego płomienia, następnie nacisnąć przycisk włączenia na panelu.

**We wszystkich modelach wyposażonych w zawór bezpieczeństwa, pokrętko powinno być wciśnięte przynajmniej 6 sekund po zapaleniu się płomienia.**

#### • 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. 1).

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.

palniki	Moc (W)	Ø Naczyń
Mały	1000	10 - 14 cm
Średni	1750	16 - 18 cm
Szybko gotujący	3000	20 - 22 cm
Bardzo szybki	3500	24 - 26 cm

# INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

## UWAGA!

- Zawsze należy sprawdzać, czy pokrętła są w pozycji wyłączonej 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 rys.1)
- 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.

## CZYSZCZENIE

**Przed każdą interwencją należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać sprzętu na parę.** Zaleca się aby podczas wykonywanych czynności urządzenie było wystudzone.

### • POWIERZCHNIA SZKALANA I CZĘŚCI EMALIOWANE

Powierzchnia szklana i wszystkie części emaliowane muszą być myte gąbką i wodą z mydłem lub innym delikatnym detergentem.

Nie należy używać produktów, 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.

### • 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 swoje miejsce. Pamiętaj 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

Eventualne 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 z 15.06.2002r., poz. 690). producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek błędnej instalacji lub regulacji urządzenia.

# INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

## INSTALACJA

### • 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. 3).

**!** **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 100cm<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 200cm<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.

### • MONTAŻ PŁYTY

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

Ściany mebli muszą wytrzymywać wzrost temperatury do 65°C oprócz temperatury otoczenia.

Płyty mają stopień zabezpieczenia przed nadmiernym przegrzaniem typu Y, możliwa jest zatem instalacja urządzenia jedynie w meblach, których wysokość nie może przewyższać wysokości płyty.

Należy unikać instalacji urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych jak zasłony, firanki lub ścierki, etc.

Należy wykonać otwór w meblu zgodnie z rysunkiem nr 2 zachowując odstęp minimum 50 mm od brzegu urządzenia do ścian przylegających. Odległość od ewentualnego okapu znajdującego się nad płytą musi wynosić minimum 760mm. Zaleca się izolację pomiędzy urządzeniem a meblem, znajdującym się pod spodem zostawiając przestrzeń podciśnieniową minimum 10 mm (rys.3).

**!** **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. Musi być ona położona pod spodem na obwodzie płyty, jak najbliższej brzegu (zob. rys. 4). Do otworu mebla należy włożyć płytę, wypośredkować ją oraz przymocować za pomocą śruby V i zaczepów G (zob. rys. 5).

### • 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



# INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

przystosowania do innych rodzajów gazu. Urządzenie musi być podłączone do instalacji gazowej za pomocą sztywnego, metalowego przewodu rurowego zgodnie z normą UNI-CIG 9891. Złączka rurowa wlotu gazu urządzenia posiada końcówkę, do której przyłącza się kolanko rurowe (gwint ½ gaz cylindryczny nakrętny), nastawne w oparciu o wymogi instalacyjne. 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. Urządzenie można podłączyć jedynie do instalacji spełniającej warunki III kategorii, zgodnie z normami ochrony przeciwprzepięciowej budynków.

## INSTALACJA PŁYTY

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

## • REGULACJA PALNIKÓW

Regulacji pozycji „minimum” musi 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 pokrętkę do pozycji najmniejszego płomienia
- Zdjąć pokrętkę z trzonu kurka
- Włożyć śrubokręt C do otworu F lub z boku trzonu zaworu (rys.5) i przekręcić śrubę by-pass aż do poprawnego wyregulowania natężenia najmniejszego płomienia
- **W przypadku gazu G30, śruba by-pass powinna być dokręcona do końca.**

## ZMIANA I REGULACJA GAZU

### • 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. 6) i zamienić na odpowiednią do danego typu gazu.

### • WYMIANA KABLA ZASILAJĄCEGO

W przypadku wymiany kabla zasilającego powinno się używać kabla typu H05VV-F lub H05RR-F o przekroju 3x0,75mm<sup>2</sup>.

Podłączenie do skrzynki zaciskowej musi zostać wykonane tak jak na rys. 8

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

# TABELA Z CHARAKTERYSTYKĄ TECHNICZNĄ

PALNIKI		GAZ	CIŚNIENIE mbar	WYDAJNOŚĆ CIEPLNA		ŚREDNICA DYSZY 1/100mm	ŚREDNICA BY-PASS ZAWORU 1/100mm	WYDAJNOŚĆ CIEPLNA (W)	
N°	NAZWA			g/h	L/g			Max.	Min.
2	ŚREDNI	G30	28-30	120	-	66	31	1750	600
		G20	20	-	157	101	Reg.	1750	600
3	MAŁY	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450
		G31	20	-	95	77	Reg.	1000	450
		G20							
4	BARDZO SZYBKI	G30	28-30	255	-	94	60	3500	2100
		G20	20	-	334	137	Reg.	3500	2100

**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 znacznie 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.

**Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieścisłości 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.**

## 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, 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.:

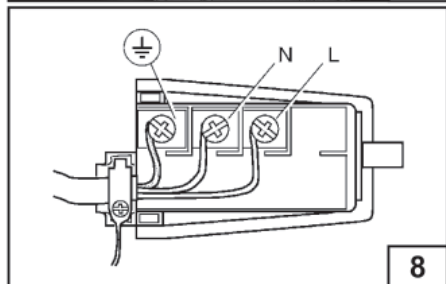
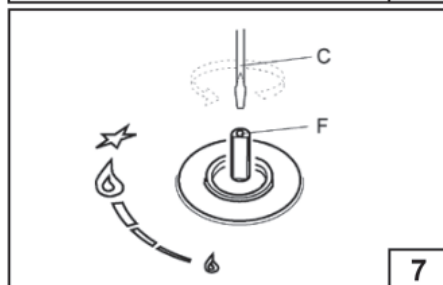
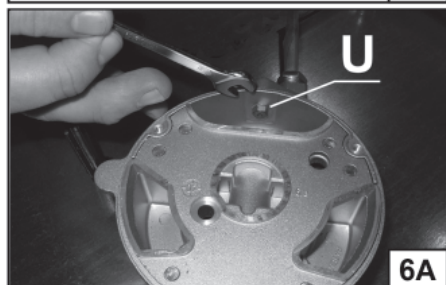
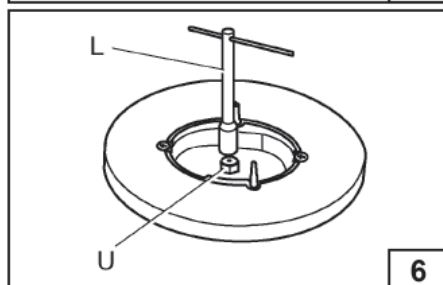
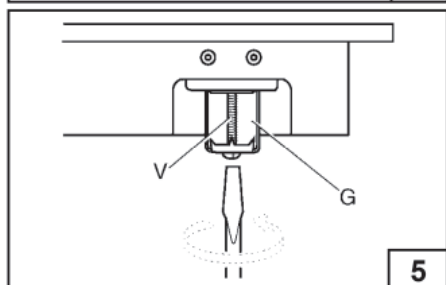
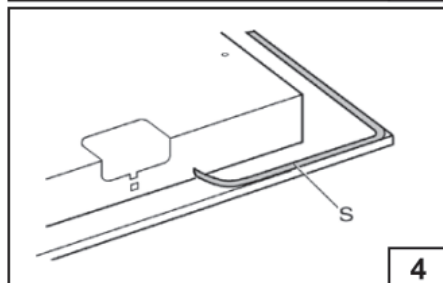
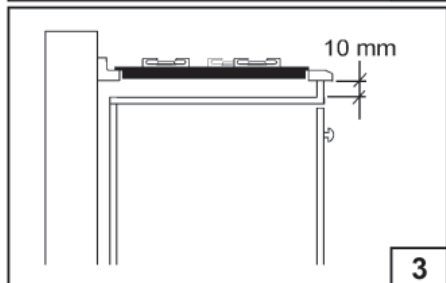
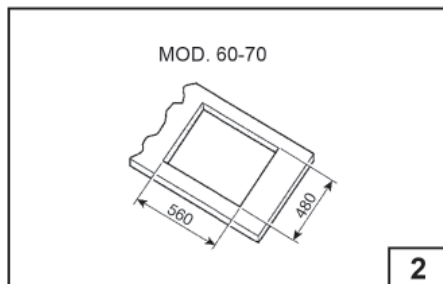
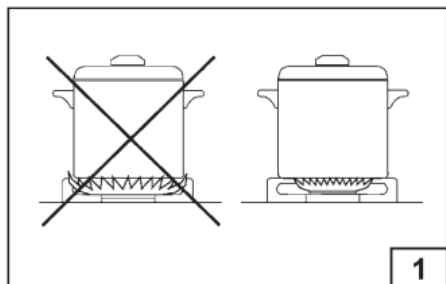
**Infolinia serwisowa**

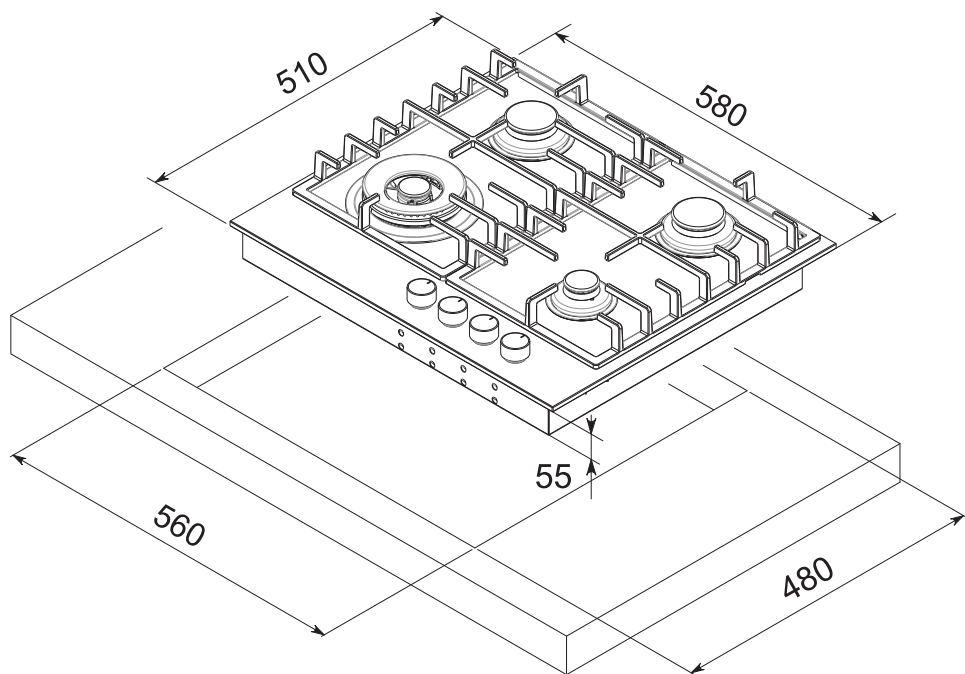
**801 007 158** - dla krajowych połączeń stacjonarnych

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

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

Opłata zgodna z taryfą operatora.









FOR YEARS TO COME

# freggia



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 мож-  
на 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)

Sticker place

Место для наклейки

Місце для наклейки

Miejsce na naklejkę



012