

FOR YEARS TO COME

freggia

BUILT-IN HOB
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
PLYTA DO ZABUDOWY

User manual

Руководство пользователя

Керівництво з експлуатації

Instrukcja obsługi

HP640VGT

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.

GENERAL NOTICE



We invite you to read this instruction booklet carefully, before installing and using the equipment.

It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation.

If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.

This is a class 3 appliance.

This appliance complies with the following directives:



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.



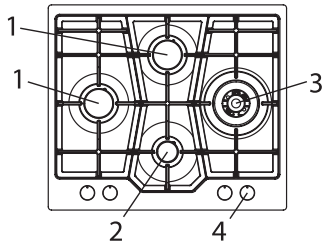
WARNING:

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.

GENERAL NOTICE



- 1 Semi-rapid burner 1750W
- 2 Auxiliary burner 1000 W
- 3 Double ring burner 4000W
- 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)	
N°	DESCRIPTIONS			g/h	L/h			Max.	Min.
1	SEMI-RAPID	G30-G31 G20	28-30/37 20	127	-	67 103	31 Reg.	1750	600
				-	167			1750	600
2	AUXILIARY	G30-G31 G20	28-30/37 20	73	-	50 78	27 Reg.	1000	450
				-	95			1000	450
3	DOUBLE RING	G30-G31 G20	28-30/37 20	291	-	45(int)-69(ext) 68(int)-101(ext)	60 Reg.	4000	2300
				-	381			4000	2300

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 (2015)

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 (2015)).

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.

MODEL IDENTIFICATION	HP640VGT
Type of hob	GAS BUILT IN HOBS
Number of cooking zones and/or areas	4
Heating technology	GAS

POSITION BURNER	TYPE BURNER	ENERGY EFFICIENCY FOR GAS BURNER		
Central Front	Auxiliary	EE _{gas burner}	**	%
Left Central	Semi Rapid	EE _{gas burner}	65,9	%
Central Rear	Semi Rapid	EE _{gas burner}	65,9	%
Right Central	Double Ring	EE _{gas burner}	59,2	%
Energy efficiency for the gas hob		EE_{gas hob}	63,7	%

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLE



This product complies with Directive 2012/19/EU(WEEE).

This informative note is addressed exclusively to owners of devices that present the symbol of Fig. A in the adhesive label showing the technical data applied on the product itself (matricular label): This symbol indicates that the product is classified according to current regulations, as electrical or electronic equipment and e Complies with Directive 2012/19 / EU (WEEE) therefore, at the end of its own useful life, must be treated separately from household waste, delivering it for free at a separate collection point for equipment electrical and electronic products or returning it to the dealer when buying a new equivalent device.

Fig. A

The user is responsible for placing the appliance at the end of its life at the appropriate collection facilities, under penalty of the penalties provided for by the current waste legislation.

Appropriate separate waste collection for the subsequent start-up of the disposed appliance to recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and on health and favors the recycling of the materials of which the product is composed. 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 comply with their responsibility for environmentally compatible recycling, treatment and disposal either directly or by participating in a collective scheme.

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.

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 the knob **P** (fig. 1).

• AUTOMATIC START-UP WITH VALVES

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

• USING THE BURNERS

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

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

BURNERS	POWER (W)	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Double ring	4000	22 - 24 cm

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

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.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

CLEANING

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

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

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

- **ENAMELLED PARTS**

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

Do not use abrasive or corrosive products.

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

- **STAINLESS STEEL PARTS**

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

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

- **BURNERS AND RACKS**

These parts can be removed to make cleaning easier.

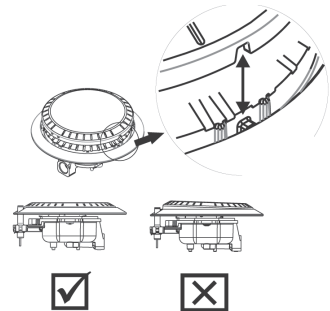
The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly. Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.

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

Warning!
After cleaning the burner, make sure that the lid is placed in the housing.

Warning!
The 2 reference cuts must be entered on the 2 references made on the flame retardant (see the arrows drawn in the burner and lid).

Warning!
The burner cap must be positioned steadily and flat.



- **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



Attention!
The installation must be performed in conformity with current regulations.

• 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)
HP640VGT	560	480

(*) Necessary size for the installation with cover.

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

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

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

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 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).

• 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.

The room where the appliance is installed must have a minimum volume of 20m³.



ATTENTION:
The electrical connection of the cooking hob and the oven must be carried out separately for security issues and to allow easy removal of the oven from the unit.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

• 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

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force.

If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.



ATTENTION: Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. If the supplied pressure has not the specified value, it is necessary to assemble a proper pressure regulator in compliance with the standard UNI EN 88.

For Liquid Gas (LPG) the use of pressure regulator is allowed only if they are in compliance with UNI EN 12864. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2». Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything (fig.7-7/A).

Rigid connection

Carry out connection by using metal rigid pipes (copper with mechanical end) (UNI-CIG 7129).

Flexible connection

Use a flexible pipe in stainless steel (UNI-CIG 9891) with a maximum length 2m.

When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct.

Use a soapy solution, not a flame.

• ELECTRIC CONNECTION

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

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

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

GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

• REPLACING THE NOZZLES

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

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

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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.
- **DOUBLE CROWN BURNER:** (Fig. 8/A)
 - Unscrew the screws (V) and remove the cover (C);
 - Unscrew the injector with a English wrench (L)
 - Fit the corresponding gas injectors (U) instead, in accordance with the marking of the injectors and the gas characteristics table.
 - Block the injectors vigorously.
 - Fit the cover (C) and tighten the screws

• 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) 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 H05V2V2-F or H05RR-F, complying with the regulations in force for the hob with gas burners. For the hob with electric plates and power under 1500W $3 \times 1 \text{ mm}^2$ power cable should be used.

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

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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.



Срок службы бытовой техники Freggia составляет 8 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.

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

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

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

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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

Этот прибор соответствует Директивам Европейского Союза:

ЕЕС 2009/142/СЕ (газ)

ЕЕС 2004/108/СЕ (электромагнитная совместимость)

ЕЕС 2006/95/СЕ (приборы с низким напряжением)

ЕЕС 89/109 (контакт с продуктами питания)

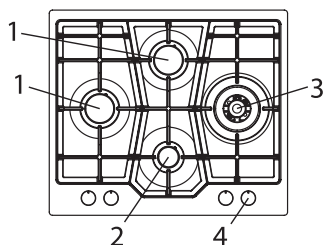
- Установка и обслуживание должны осуществляться только квалифицированными специалистами, знающими действующие нормы установки электрических приборов.
- Данный прибор предназначен для использования совершеннолетними людьми.
- Храните эту инструкцию вместе с прибором
- Не разрешайте детям пользоваться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

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

Маркировочная табличка с заводским номером прикреплена на днище прибора.

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

ОПИСАНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ



- 1 Стандартная конфорка
- 2 Вспомогательная конфорка
- 3 Двойная конфорка
- 4 Ручка управления конфорки

- 1750 Вт
- 1000 Вт
- 4000 Вт

RU

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)	
№	НАЗВАНИЕ			г/ч	л/ч			Max.	Min.
2	Стандартная	G30-G31	28-30/37	127	-	67	31	1750	600
		G20	20	-	167	103	Req.	1750	600
3	Вспомогательная	G30-G31	28-30/37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	78	Req.	1000	450
4	Двойная	G30-G31	28-30/37	291	-	45(int)-69(ext)	60	4000	2300
		G20	20	-	381	68(int)-101(ext)	Req.	4000	2300

Краткое название или ссылка на методы измерения и расчетов, которые используются в соответствии с приведенными требованиями.

Производительность каждой отдельной конфорки рассчитывается в соответствии со стандартом EN 30-2-1(2015). Общая эффективность варочной панели рассчитывается в соответствии с нормативным актом ЕС 66/2014 Пар.2.2. Эффективность рассчитывается только для конфорок с номинальной мощностью более 1,16 кВт(EN30-2-1(2015)).

Информация, которая может помочь пользователю минимизировать потребление энергии во время эксплуатации. Советы по экономии энергии:

- Используйте посуду с плоским дном,
- Используйте посуду подходящего размера,
- Используйте посуду с крышкой,
- Используйте минимальное количество жидкости или жира. После закипания жидкости поверните регулятор в минимальное положение.

ТАБЛИЦЫ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАТИВНЫМ АКТОМ EU №.66/2014

НАИМЕНОВАНИЕ МОДЕЛИ	HP640VGT
Тип изделия	Встраиваемая газовая поверхность
Количество варочных зон	4
Технология нагрева	Газ

МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРКИ	ТИП КОНФОРКИ	ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК		
Переднее по центру	Вспомогательная	ЭЭ _{тк}	**	%
Левое по центру	Стандартная	ЭЭ _{тк}	65,9	%
Заднее по центру	Стандартная	ЭЭ _{тк}	65,9	%
Правое по центру	Двойная	ЭЭ _{тк}	59,2	%
Энергетическая эффективность газовой поверхности		ЭЭ_{тк}	63,7	%

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Этот продукт соответствует Директиве 2012/19 / EU (WEEE).

Символ «перечеркнутый мусорный контейнер» на изделии указывает на то, что изделие соответствует Директиве 2012/19 / EU (WEEE) и 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 о 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 зажечь конфорки при помощи спичек, установив ручку в положение для поджига пламени (высокое пламя рис. 1).

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

• 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.

ОЧИСТКА

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

Не используйте пароочистители для очистки прибора.

• ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

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

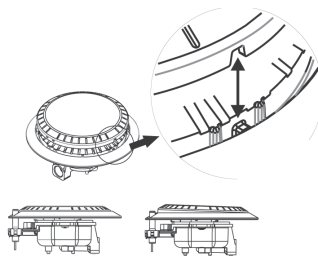
• ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

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

Блеск сохранится, если регулярно использовать соответствующие средства по уходу.

• КОНФОРКИ И РЕШЕТКИ

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



! После очистки горелки, обязательно убедитесь, что крышка правильно установлена на свое место.

! Эталонные вырезы на крышке должны быть совмещены с эталонными выступами на горелке (смотрите на стрелки изображенные на крышке и горелке).

! Внимание!
Крышка горелки должна быть установлена устойчиво и ровно.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

• ГАЗОВЫЕ ВЕНТИЛИ

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

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

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА



ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Описываемые ниже операции должны производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

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

УСТАНОВКА

• МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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

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

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

Модель	Ширина (мм)	Глубина (мм)
HP640VGT	560	480

(*) Размер, необходимый для установки крышки.

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

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

Если варочная поверхность устанавливается вместе с духовкой, следует принять меры предосторожности и обеспечить соблюдение правил безопасности. Особое внимание следует уделить тому, чтобы шнур питания и газовая труба не соприкасались с горячими деталями корпуса духовки. Кроме того, при установке варочной поверхности над духовкой без принудительной охлаждающей вентиляции следует предусмотреть внизу отверстия для притока воздуха с сечением не менее 200 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 днища поставляется соответствующий тип кронштейна (**A** или **B**). Для установки варочной поверхности выполните следующие операции:

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

• 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 мене 20 м³.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

RU

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.

! **ВНИМАНИЕ:**
Электрическое соединение варочной поверхности и духового шкафа должно быть выполнено раздельно из соображений безопасности. Также должна быть обеспечена возможность свободного демонтажа устройств.

• ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

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

В случае использования гибких металлических труб удостоверьтесь что они не находятся в контакте с подвижными частями и не подвергаются механическому воздействию, например не пережимаются. Также будьте осторожны, в случае если варочная поверхность подключается вместе с духовым шкафом.

• ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

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

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

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

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.

! **ВНИМАНИЕ:**
Убедитесь, что давление подачи газа соответствует рекомендуемым для прибора значениям.

Если давление подачи газа не соответствует заданному значению, необходимо установить регулятор давления в соответствии со стандартом UNI EN 88.

Для жидкого газа (LPG) использование регулятора давления допускается только в том случае, если он соответствует стандарту UNI EN 12864. В комплекте к некоторым моделям поставляются два переходника: один цилиндрический и один раструбный (рис.7А). 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.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Соединение при помощи жесткой металлической трубы

Выполните соединение с помощью жестких металлических труб(UNI-CIG7129).

Гибкое соединение

Используйте гибкую трубу из нержавеющей стали (UNI-CIG 9891) с максимальной длиной 2 м.

Когда установка завершена, убедитесь, что соединение каждой трубы выполнено правильно.

После завершения подсоединения следует проверить герметичность при помощи мыльного раствора. Нельзя использовать для этих целей открытое пламя.

- **ДВОЙНАЯ КОНФОРКА** (рис.8А)

Отвинтите винты (V) и снимите крышку (С).

Отвинтите форсунки с помощью ключа типа (L).

Установите газовые форсунки необходимого типа, который соответствует характеристикам газа, который используется.

Крепко затяните форсунки.

Установите крышку (С) и затяните винты.

- **РЕГУЛИРОВКА КОНФОРК**

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) и повернуть винт байпаса до правильного положения минимума.

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

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- **ЗАМЕНА ШНУРА ПИТАНИЯ**

В случае замены кабеля питания использовать кабель типа H05VV-F или F H05RR-F сечением 3 x 0,75 мм² для газовой варочной поверхности или сечением 3 x 1 мм² для комбинированной с электроконфоркой (1500 Вт). Подсоединение к клеммной коробке следует производить, как показано на рис. 10:

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

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

• ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПЧАСТИ

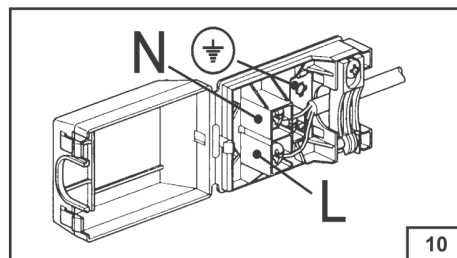
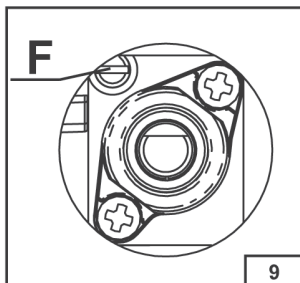
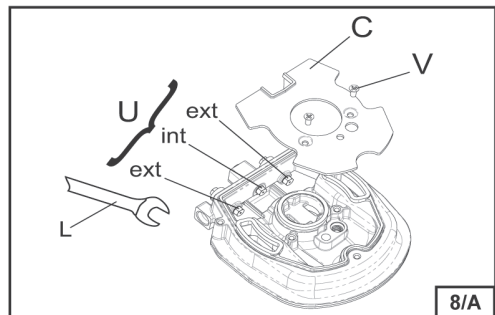
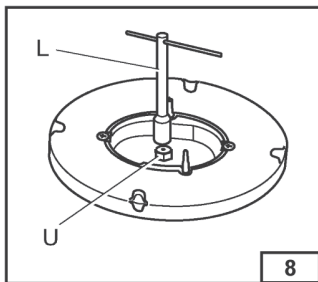
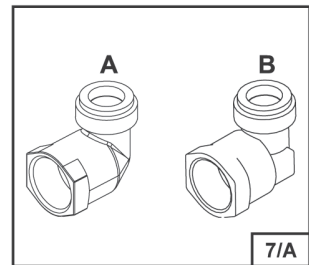
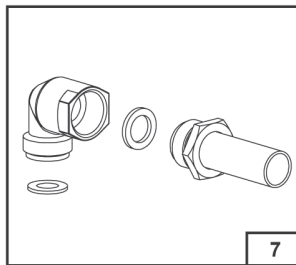
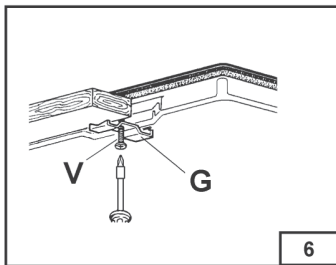
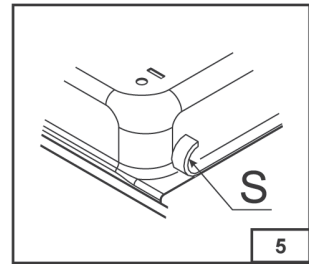
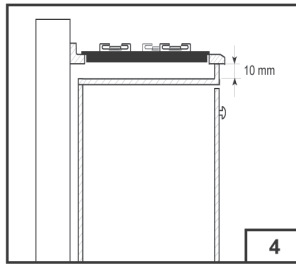
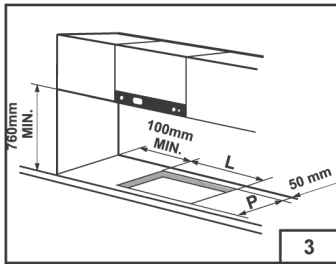
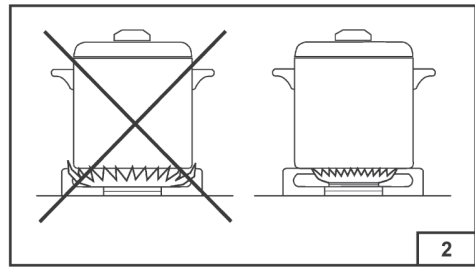
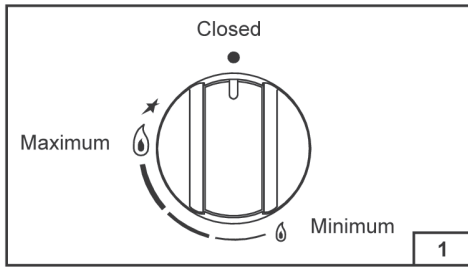
Вся наша продукция, перед тем, как покинуть фабрику, была настроена и протестирована квалифицированным и опытным персоналом с целью обеспечить ее наилучшие рабочие параметры.

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,чтоб всегда иметь их под рукой, или воспользоваться наклейкой с данными Вашего изделия из комплекта и наклеить в рамку, расположенную на обложке инструкции.

RU

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.

Прилад спроектовано та виготовлено згідно наступних директив:

ЕЕС 2009/142/СЕ (газ)

ЕЕС 2004/108/СЕ (електромагнітна сумісність)

ЕЕС 2006/95/СЕ (низька напруга)

ЕЕС 89/109 (контакти з продуктами харчування)

- 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 торкалися 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.



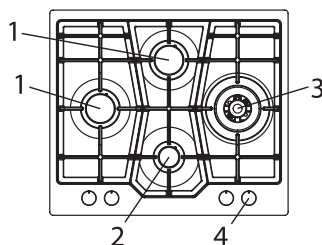
Увага:

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.

ОПИС РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ



- | | |
|------------------------------|---------|
| 1. Пальник стандартний | 1750 Вт |
| 2. Пальник допоміжний | 1000 Вт |
| 3. Подвійний пальник | 4000 Вт |
| 4. Ручка керування пальником | |

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПАЛЬНИКИ		ГАЗ	РОБОЧИЙ ТИСК мбар	СПОЖИВАННЯ		ДІАМЕТР ФОР-СУНКИ 1/100 мм	ДІАМЕТР ВУ-РАСС КРАНА 1/100 мм	ПОТУЖ-НІСТЬ (Вт)	
№	НАЗВА			г/год.	л/год.			Max.	Min.
1	Стандартний	G30-G31 G20	28-30/37 20	127 -	- 167	67 103	31 Reg.	1750 1750	600 600
2	Допоміжний	G30-G31 G20	28-30/37 20	73 -	- 95	50 78	27 Reg.	1000 1000	450 450
3	Подвійний	G30-G31 G20	28-30/37 20	291 -	- 381	45(int)-69(ext) 68(int)-101(ext)	60 Reg.	4000 4000	2300 2300

Коротка назва або посилання на методи вимірювання і розрахунків, які використовуються відповідно до наведених вимог.

Продуктивність кожного окремого пальника розраховується відповідно до стандарту EN 30-2-1(2015).

Загальна ефективність варильної панелі розраховується відповідно до нормативного акта ЄС 66/2014 Пар.2.2.

Ефективність розраховується тільки для пальників з номінальною потужністю понад 1,16 кВт (EN30-2-1 (2015)).

Інформація, яка може допомогти користувачу мінімізувати споживання енергії під час експлуатації.

Поради щодо економії енергії:

- Використовуйте посуд з плоским дном,
- Використовуйте посуд відповідного розміру,
- Використовуйте посуд з кришкою,
- Використовуйте мінімальну кількість рідини або жиру. Після закипання рідини поверніть регулятор в мінімальне положення.

ТАБЛИЦІ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ ВІДПОВІДНО ДО НОРМАТИВНОГО АКТА ЕУ п.66 / 2014

НАЙМЕНУВАННЯ МОДЕЛІ	HP640VGT
Тип виробу	Вбудована газова поверхня
Кількість варильних зон	4
Технологія нагріву	Газ

МІСЦЕЗНАХОДЖЕННЯ ПАЛЬНИКА	ТИП ПАЛЬНИКА	ЕНЕРГЕТИЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДЛЯ ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ		
Попереду по центру	Допоміжний	EE _{gn}	**	%
Зліва по центру	Стандартний	EE _{gn}	65,9	%
Позаду по центру	Стандартний	EE _{gn}	65,9	%
Справа по центру	Подвійний	EE _{gn}	59,2	%
Енергетична ефективність газової поверхні		EE_{gn}	63,7	%

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Цей продукт відповідає Директиві 2012/19 / EU (WEEE).

Символ «перекреслений смітєвий контейнер» на виробі вказує на те, що виріб відповідає Директиві 2012/19 / EU (WEEE) та 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.

UA

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА



Увага: слід, щоб всі операції по установці, наладці 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 ii.

• АВТОМАТИЧНЕ ЗАПАЛЮВАННЯ ІЗ ГАЗ - КОНТРОЛЕМ

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

Після запалення продовжувати утримувати ручку натиснутою близько 6 секунд.

• ВИКОРИСТАННЯ ПАЛЬНИКІВ

Для досягнення максимального результату без надмірних витрат газу важливо пам'ятати, що діаметр кастрюль повинен відповідати потужності пальників (див. наступну таблицю) таким чином, щоб уникнути виходу полум'я з-під дна каstrулі (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 см
Стандартний	1750	16 - 18 см
Подвійний	4000	22 - 24 см

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

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

• ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

ЧИЩЕННЯ

Перед будь-якою операцією відключити прилад з мережі електроживлення.

Радимо виконувати чистку на холодній плиті.

Не використовуйте пароочисник для чищення виробу.

• ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ

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

Не використовувати абразивні та корозійні засоби.

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

• НЕРЖАВІЮЧА СТАЛЬ

Частини з нержавіючої сталі можуть вкриватися плямами, якщо тривалий час перебуватимуть в контакті 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

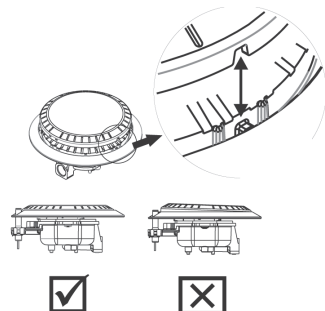
Ці компоненти можна зняти, щоб полегшити чистку.

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.

! Після очищення пальника, обов’язково переконайтеся, що кришка правильно встановлена на своє місце.

! Еталонні вирізи на кришці повинні бути суміщені з еталонними виступами на пальнику (дивіться на стрілки зображені на кришці і пальнику).

! Увага!
Кришка конфорки повинна бути встановлена у стійкому положенні та рівно.



ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

• 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

UA



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 (мм)	Глибина (мм)
HP640VGT	560	480

(*) – розмір для установки приладу з кришкою

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

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

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

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

• 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 та-

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ

кож може здійснюватись із примикаючого приміщення, в цьому випадку дотримуйтесь відповідних діючих нормативів. Отвори повинні мати мінімальний переріз = 200 см².



УВАГА:

Електричне з'єднання варильної поверхні та духової шафи повинно бути виконане окремо з міркувань безпеки. Також повинна бути забезпечена можливість вільного демонтажу пристроїв.

• ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗУ

Підключення газу повинно проводитися за допомогою жорсткої металевої труби або за допомогою гнучкої сталевий труби з нерозрізною стінкою, характеристики яких відповідають чинним нормам.

У разі використання гнучких металевих труб, переконайтесь, що вони не знаходяться в контакт з рухомими частинами і не піддаються механічному впливу, наприклад не перетискаються. Також будьте обережні, в разі якщо робоча поверхня підключається разом з духовою шафою.



УВАГА:

Переконайтесь, що тиск подачі газу відповідає рекомендованим для приладу значенням.

Якщо тиск подачі газу не відповідає заданому значенню, необхідно встановити регулятор тиску відповідно до стандарту UNI EN 88.

Для рідкого газу (LPG) використання регулятора тиску допускається тільки в тому випадку, якщо він відповідає стандарту UNI EN 12864. В комплекті до деяких моделей поставляються два перехідника: один циліндричний і один розтрубний (рис.7). Залежно від норм, прийнятих в країні, де встановлюється прилад, слід вибрати відповідний перехідник. При приєднанні до газової мережі слід уникати впливу на газовий контур.

З'єднання за допомогою жорсткої металевої труби

Виконайте з'єднання за допомогою жорстких металевих труб (UNI-CIG7129).

Гнучке з'єднання

Використовуйте гнучку трубу з нержавіючої сталі (UNI-CIG 9891) з максимальною довжиною 2 м.

Коли встановлення виконане, переконайтесь, що усі з'єднання виконані правильно.

Після завершення під'єднання слід перевірити герметичність за допомогою мильного розчину. Не можна використовувати для цих цілей відкрите полум'я.

• 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.

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

ТРАНСФОРМАЦІЇ ТА РЕГУЛЮВАННЯ

• ЗАМІНА ФОРСУНОК

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

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

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ

Виконати наступні дії:

- Зняти решітки і пальники
- З допомогою ключа типу "L" відкрутити форсунку "U" (мал. 8) і замінити її на відповідну
- Зафіксувати міцно форсунку
- **ПОДВІЙНИЙ ПАЛЬНИК(МАЛ.8/А)**
 - Відкрутіть гвинти (V) і зніміть кришку (С).
 - Відкрутіть форсунки за допомогою ключа типу (L).
 - Встановіть газові форсунки необхідного типу, який відповідає характеристикам газу, який використовується.
 - Міцно зафіксуйте форсунки.
 - Встановіть кришку (С) і затягніть гвинти.

- **РЕГУЛЮВАННЯ ПАЛЬНИКІВ**

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

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

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

- **ЗАМІНА ШНУРА ЖИВЛЕННЯ**

У випадку заміни шнура живлення використовувати шнур типу H05VV-F або F H05RR-F з перерізом 3 x 0,75 мм² для газової варильної поверхні або з перерізом 3 x 1 мм² для комбінованої з електроконфоркою (1500 Вт).

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

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

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯ

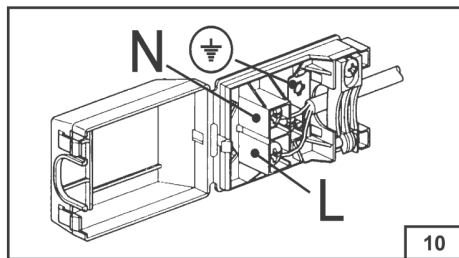
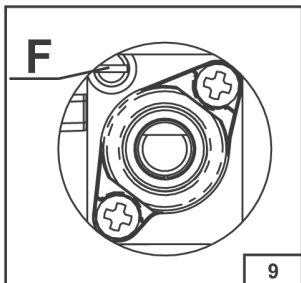
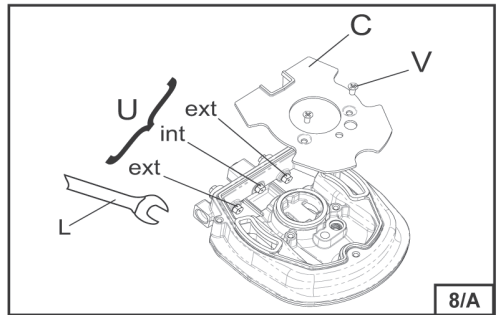
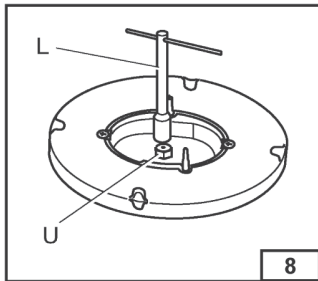
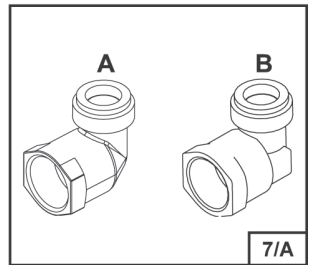
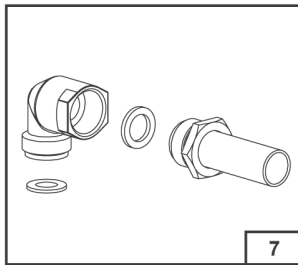
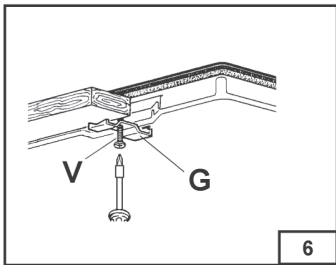
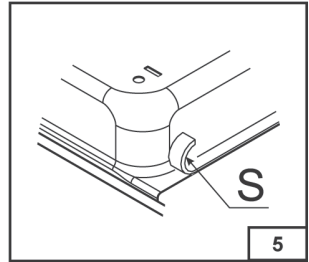
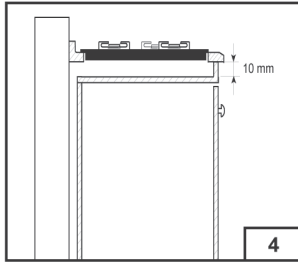
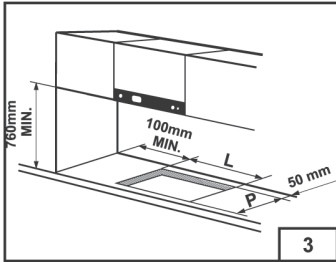
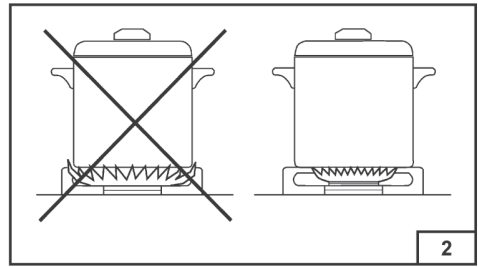
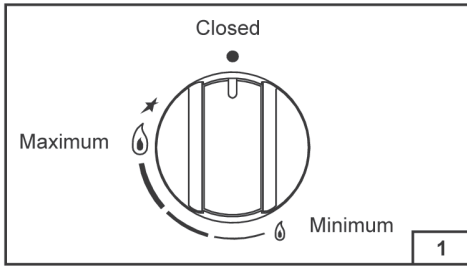
• ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

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

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

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

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



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

Szanowne 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 miałoby 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 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 dotykiem powierzchni, które są gorące.
- Przed podłączeniem sprzętu do gazu należy sprawdzić, czy został on odpowiednio wyregulowany w oparciu o rodzaj wykorzystywanego gazu (zob. paragraf „instalacja”).
- Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i poczekać na jego ochłodzenie.
- Należy pamiętać o odpowiedniej wentylacji pomieszczenia, w którym użytkowane jest urządzenie. Słaba wentylacja powoduje niski poziom tlenu.
- Dłuższe i intensywne użytkowanie wymaga dodatkowego wietrzenia np. otwarcia okna lub jeśli istnieje zwiększenia mocy zasysania.
- Produkty spalania muszą być wyciągane na zewnątrz poprzez okap zasysający lub wentylator elektryczny (zob. paragraf „instalacja”).
- W razie konieczności przeprowadzenia napraw lub modyfikacji należy zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisu technicznego wymagając zastosowania oryginalnych części zamiennych.

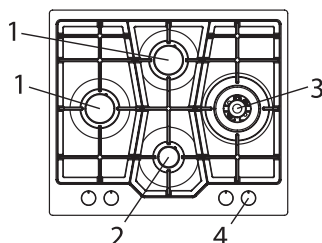


UWAGA!

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

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

OPIS PŁYTY KUCHENNEJ



- 1. Palnik średni 1750 W
- 2. Palnik mały 1000 W
- 3. Palnik podwójna korona 4000 W
- 4. Pokrętko

TABELA Z CHARAKTERYSTYKĄ TECHNICZNĄ

N°	PALNIKI NAZWA	GAZ	CIŚNIENIE mbar	WYDAJNOŚĆ CIEPLNA		ŚREDNICA DYSZY 1/100 mm	ŚREDNICA BY- PASSA ZAWORU 1/100 mm	MOC (W)	
				g/h	L/h			Max.	Min.
1	ŚREDNI	G30-G31	28-30/37	127	-	67	31	1750	600
		G20	20	-	167	103	Reg.	1750	600
2	MAŁY	G30-G31	28-30/37	73	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	78	Reg.	1000	450
3	PODWÓJNA KORONA	G30-G31	28-30/37	291	-	45(int)-69(ext)	60	4000	2300
		G20	20	-	381	68(int)-101(ext)	Reg.	4000	2300

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

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

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

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

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

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

• TABELA WYDAJNOŚCI ENERGETYCZNEJ ZGODNIE Z DYREKTYWĄ UE NR 66 / 2014

NAZWA MODELU	HP640VGT
Rodzaj produktu	Płyta gazowa do zabudowy
Ilość palników	4
Technologia grzewcza	Gaz

UMIEJSCOWIENIE PALNIKA	TYP PALNIKA	WYDAJNOŚĆ ENERGETYCZNA DLA PALNIKÓW GAZOWYCH		
Przedni na środku	Pomocniczy	EE	**	%
Lewy	Standardowy	EE	65,9	%
Tylny na środku	Standardowy	EE	65,9	%
Prawy	Podwójna korona	EE	59,2	%
Efektywność energetyczna płyty gazowej		EE	63,7	%

TABELA Z CHARAKTERYSTYKĄ TECHNICZNĄ



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

Symbol przekreślonego kosza na produkcję 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 przeznaczony dla instalatora.

UŻYCIE PALNIKÓW

Symbol nadrukowany obok pokręteł wskazuje 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 utrzymało 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.

Palniki	Moc (W)	Ø Naczyni
Mały	1000	10 - 14 cm
Średni	1750	16 - 18 cm
Podwójna korona	4000	22 - 24 cm

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).

• 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.

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

- 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.

OBŚLUGA ELEKTRYCZNEJ PŁYTY KUCHENNEJ

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

W tabeli poniżej znajdują się dane na temat możliwości wyboru.

• OSTRZEŻENIA

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

CZYSZCZENIE

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

Nie używać oczyszczaczy parowych do czyszczenia urządzenia.

• CZĘŚCI EMALIOWANE

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

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

• CZĘŚCI STALOWE

Części stalowe mogą zabarwić się jeżeli pozostaną w dłuższym kontakcie z wodą lub agresywnymi detergentami. Zaleca się mycie wodą z mydłem oraz suszenie za pomocą miękkiej szmatki. 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

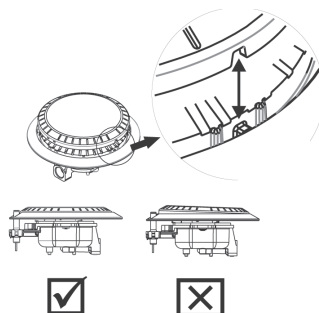
INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

amiętać aby sonda zaworu bezpieczeństwa i elektroda zapalająca były zawsze dobrze oczyszczone co zapewnia optymalne funkcjonowanie urządzenia.

• ZAWORY GAZOWE

Ewentualne smarowanie zaworów musi być przeprowadzone jedynie przez wykwalifikowany personel.

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



INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

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

INSTALACJA

• MONTAŻ PŁYTY

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

Ściany mebli muszą wytrzymywać wzrost temperatury do 75°C oprócz temperatury otoczenia. Płyty mają stopień zabezpieczenia przed nadmiernym przegrzaniem typu Y, więc może zostać zainstalowane tylko na jednej ścianie bocznej (z prawej lub lewej strony płyty). Należy unikać instalacji urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych jak zastawy, 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)
HP640VGT	560	480

(*) Odległość niezbędna do zainstalowania urządzenia z pokrywą.

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

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

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

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

INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

• 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 (rys. 4).



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 siatek 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 przeciężeń w aparaturze.

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

INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

• PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

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

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

ZMIANA I REGULACJA GAZU

• INSTALACJA PŁYTY



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

• WYMIANA DYSZ

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

Aby dokonać wymiany dysz należy:

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

• REGULACJA PALNIKÓW

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

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

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

SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

KONSERWACJA

• WYMIANA KABLA ZASILAJĄCEGO

W przypadku konieczności wymiany kabla zasilania należy zamontować kabel typu H05VV-F lub F H05RR-F o przekroju 3 x 0,75 mm² dla płyt gazowych lub o przekroju 3 x 1 mm² dla płyt gazowo-elektrycznych z palnikiem elektrycznym (1500 W). Podłączenie do skrzynki zaciskowej musi zostać wykonane tak jak na rys. 10 / 10A:

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

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

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.:

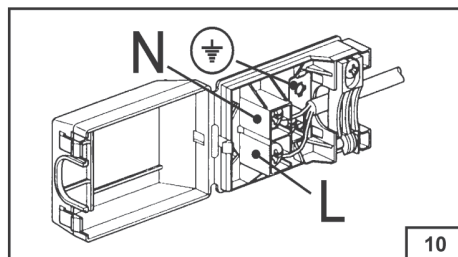
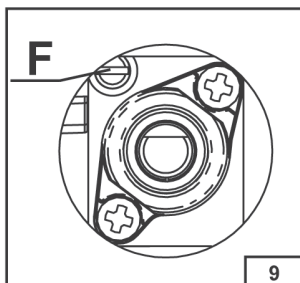
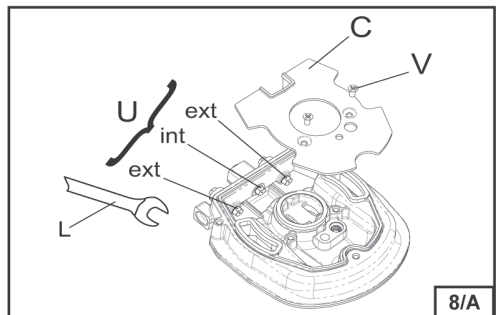
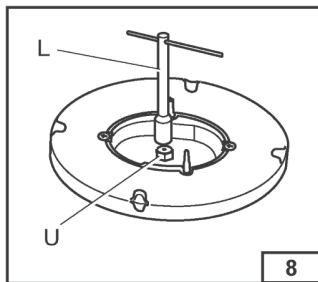
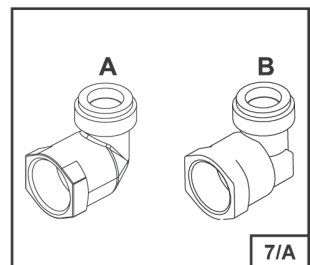
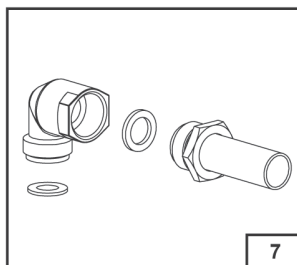
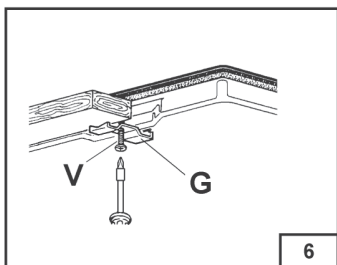
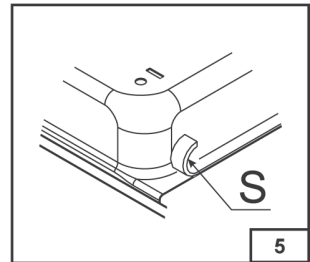
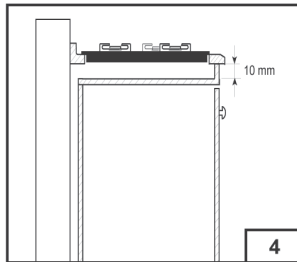
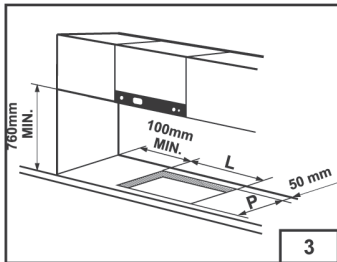
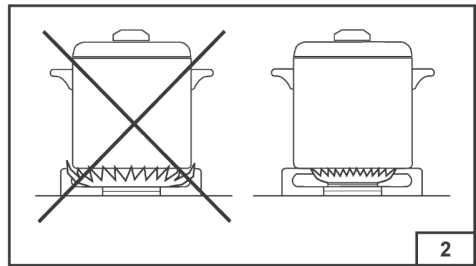
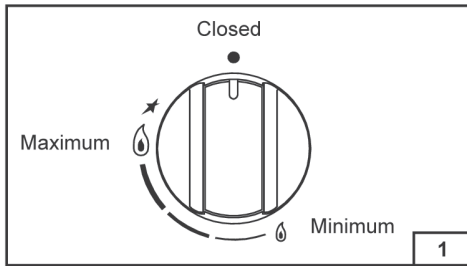
Infolinia serwisowa

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

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

208960 - 11.01.2019



012