FOR YEARS TO COME

freggia

BUILT-IN HOB

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

PŁYTA DO ZABUDOWY

User manual
Руководство пользователя
Керівництво з експлуатації
Instrukcja obsługi

HCFE32E1B

Thank you for purchasing Freggia household appliance.

Please carefully read the user manual, as it contains the instructions for the safe installation, operation and maintenance of the household appliance.

Save it for future use.

ATTENTION!
Important safety information.

IMPORTANT:
Eddditional recommendations regarding usage.

NOTE:
Care and maintenance.

TABLE OF CONTENTS

EN

SAFETY....4

PRECAUTIONS BEFORE USING....4

USING THE APPLIANCE....4

PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE....4

PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE....4

OTHER PROTECTIONS....5

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE....5

TECHNICAL CHARACTERISTICS....5

CONTROL PANEL....5

USE OF THE APPLIANCE....7

SENSITIVE TOUCHES....7

DISPLAY....7

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT....7

BEFORE USING YOUR NEW HOB....7

STARTING-UP....7

RESIDUAL HEAT INDICATION....8

TIMER....8

"KEEP WARM" FUNCTION....9

AUTOMATIC COOKING....9

CONTROL PANEL LOCKING....10

COOKING ADVICES....10

MAINTENANCE AND CLEANING....11

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM....11

ENVIRONMENT PRESERVATION....12

INSTALLATION INSTRUCTIONS....12

ELECTRICAL CONNECTION....14

SAFETY

PRECAUTIONS BEFORE USING

- **Unpack all the materials.**
- **The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.**
- **To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.**
- **This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.**
- **Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.**
- **Do not change or alter the appliance.**
- **The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.**
- **The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.**
- **Do not use any extension cable to connect it.**
- **The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.**
- **The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.**

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

USING THE APPLIANCE

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- 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.

PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE

- **Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.**
- **Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.**
- **Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.**

- **Do not hit the edges of the glass with saucepans.**
- **Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.**
- **Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.**
- **Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself)**.

WARNING!
Danger of fire: do not store items on the cooking surface.

- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.

WARNING!
If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

OTHER PROTECTIONS

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

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.

THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH.

IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.

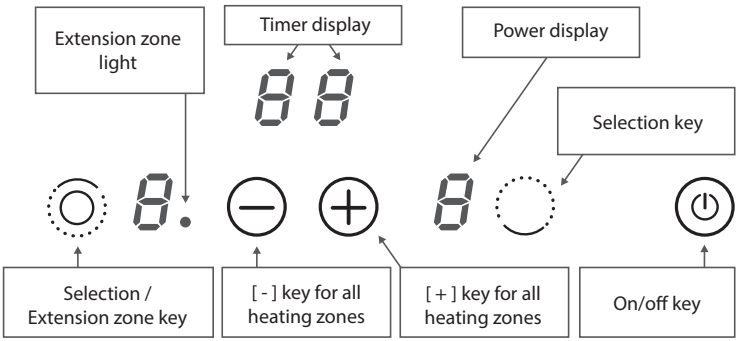
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

TECHNICAL CHARACTE

Type	HCFE32E1B
Total power	2900 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}*	173 Wh/kg
Front heating zone	**Ø 155 mm**
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category*	A
Energy consumption EC_{cw}*	173.8 Wh/kg
Rear heating zone	**Ø 120 / 190 mm**
Nominal power	700 / 1700 W
Standardised cookware category*	C
Energy consumption EC_{cw}*	172.2 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

CONTROL PANEL



USE OF THE APPLIANCE

SENSITIVE TOUCHES

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

Important:
Touch only one key on the same time.

DISPLAY

Display	Designation	Function
0	Zero	The heating zone is activated.
1…9	Power level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
H	Residual heat	The heating zone is hot
L	Locking	Control panel locking.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

BEFORE USING YOUR NEW HOB

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

- **START-UP/ SWITCH OFF THE HOB :**

Action	Control panel	Display
To start	Press key ⏻	[0]
To stop	Press key ⏻	Nothing or [H]

- **START-UP/ SWITCH OFF A HEATING ZONE :**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
Stop	Press simultaneous [+] and [-] or press [-]	[0] or [H]

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

RESIDUAL HEAT INDICATION

After swittching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them.

Attention!
There are risks of burn and fire.

TIMER

The timer is able to be used simultaneous with all 2 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **START TIMER**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press selection key	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	Timer [00] min
Decrease the time	Press key [-]	[00] wents to 30,29
Increase the time	Press key [+]	Time increase

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [00].

- **STOP TIMER**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press selection key	[0]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [-]	[00] then stops

- **AUTOMATIC STOP AT THE END OF THE COOKING TIME :**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **EGG TIMER FUNCTION :**

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press key ⏻	[0] or [H]
Select« Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	Timer [00] min
Decrease the time	Press key [-]	[00] wents to 30,29….
Increase the time	Press key [+]	Time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **AUTOMATIC STOP AT THE END OF THE COOKING TIME :**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

"KEEP WARM" FUNCTION

This function allows the cooking zones to reach and automatically maintain a temperature of 70°C, this to avoid liquids flowing over and pans burning.

- **START-UP:**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press selection key	[0]
Power level selection	Press key one time [+]	[1]
Keep warm function	Repress key [-]	[U]

- **SWITCHING OFF THE KEEP WARM FUNCTION:**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press selection key	[U]
Stop the keep warm function	Press key [-] or [+]	[0] to [9]

AUTOMATIC COOKING

All the cooking zones are equipped with an automatic "go and stop" cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then, reduces automatically its power on the preselected level.

- **START-UP:**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press selection key	[0]
Full power setting	Press key [+]	[1] to [9]
Automatic cooking	Repress key [+]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example «7»)	Press key [-]	[9] wents to [8] [7],[7] is blinking with [A]

- **SWITCHING OFF THE AUTOMATIC COOKING:**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press selection key	[7] is blinking with [A]
Power level selection (for example « 7 »)	Press key [-] or [+]	Level selected

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

CONTROL PANEL LOCKING

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key ⏻).

- **LOCKING :**

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press key ⏻	[0] or [H]
Hob locking	Press key [-] and after the left selection key	[L]

- **UNLOCKING :**

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press key ⏻	[L]
Unlocking the hob in the 5 seconds after start	Press key [-] and after the left selection key	[0] or [H]

EXTENSION ZONE

This function allows you to enlarge or reduce the size of the rear heating zone.
When you switch on the rear zone, the extension is active.

- **SWITCH OFF/ON THE EXTENSION ZONE**

Action	Control panel	Display
Select the zone	Press selection key [◎]	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Switch off	Touch key [◎] during 3 s	Extension zone light is off
Switch on	Touch key [◎] during 3 s	Extension zone light is on

COOKING ADVICES

Examples of power setting:
(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting, boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water

MAINTENANCE AND CLEANING

SWITCH-OFF THE APPLIANCE BEFORE CLEANING

Attention!
Do not clean the hob if the glass is too hot because they are risk of burn.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

- **THE HOB OR THE COOKING ZONE DOESN'T START-UP:**
  - The hob is badly connected on the electrical network.
  - The protection fuse cut-off
  - The looking function is activated
  - The sensitive keys are covered of grease or water.
  - An object is put on a key.

- **THE SYMBOL [E] DISPLAYS :**
  - The electronic system is defective.
  - Disconnect and replug the hob.
  - Call the After-sales Service.

- **ONE OR ALL COOKING ZONES CUT-OFF:**
  - The safety system functioned
  - You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
  - One or more sentive keys are covered.
  - The pan is empty and its bottom overheated.

- **THE AUTOMATIC COOKING SYSTEM «GO AND STOP» DOESN'T START-UP:**
  - The cooking zone is still hot [H]
  - The highest power level is set [9]
  - The cooking level was engaged with [-]

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [ER03] :**
  - An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [ER21] :**
  - The hob is overheated, let it cool and then turnit on again.

- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [U400], [ER25]OR [U4] :**
  - The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

IMPORTANT:
If one of the symbols above persists, call the SAV.

ENVIRONMENT PROTECTION

IMPORTANT:
The packaging material is ecological and can be recycled.

- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.
- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

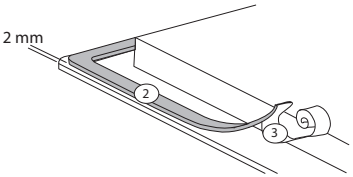
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Attention!
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

- **HOW TO STICK THE GASKET:**

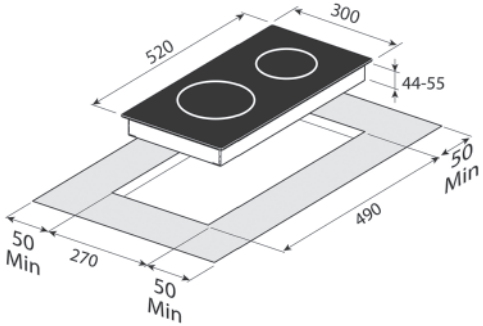
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet. His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

- **FITTING - INSTALLING:**
  - **Cut out sizes of the worktop**

Reference	Cut-size
HCFE32E1B	270 x 490 mm



- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee **under the bottom of the hob casing a space of 20 mm** to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- It is mandatory to use a power point with a ground terminal, connected in accordance with current safety regulations.
- 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 installation of this appliance and the connection to the electrical system should be entrusted only to a qualified electrician.
- Protection against the parts under tension must be ensured after instalation
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the mains must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.

Caution !
This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 HzConnect always the earth wire. Respect the connection diagram. The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

CONNECTION OF THE HOB

- **SETTING UP THE CONFIGURATIONS:**

NOTE:
For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

- **MONOPHASE 230V~1P+N**

Attach the green/yellow wire to the terminal Earth

The neutral N to the terminal N

The phase L to one of the terminal L

Caution!
Ensure that you correctly attach the wires and the bridges and tighten the screws properly.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

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

Сохраните его для использования в будущем.

ВНИМАНИЕ!
Важная информация по безопасности.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
дополнительная информация по эксплуатации устройства.

СОВЕТ:
советы и рекомендации по эксплуатации устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ....18
- МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....18
- КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР....18
- МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА....19
- МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА....19
- ДРУГИЕ МЕРЫ ЗАЩИТЫ....19

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА....20
- ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ....20
- ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ....20

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА....20
- СЕНСОРНЫЕ КЛАВИШИ....20
- ИНФОРМАЦИЯ, ОТОБРАЖАЕМАЯ НА ДИСПЛЕЕ....21

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ....21
- ВКЛЮЧЕНИЕ....21
- ИНДИКАЦИЯ НАЛИЧИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА....21
- ТАЙМЕР....22
- ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»....22
- АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ....23
- БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ....23

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ....24

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА....24

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА....25

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ....26

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ....26

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ....28

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- **Распакуйте все материалы.**
- **Установку и подключение прибора должны выполнять сертифицированные специалисты. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные ошибками при монтаже или подключении.**
- **Чтобы использовать прибор, необходимо установить его в полном комплекте на подготовленную и пригодную рабочую поверхность кухонного оборудования.**
- **Этот бытовой прибор предназначен исключительно для приготовления пищи и не предназначен для использования в других бытовых, коммерческих или промышленных целях.**
- **Снимите все ярлыки и самоклеящиеся этикетки со стеклокерамики.**
- **Не вносите в прибор изменений и модификаций.**
- **Поверхность для приготовления нельзя использовать в качестве самостоятельного прибора или рабочей поверхности кухни.**
- **Прибор необходимо заземлить и подключить в соответствии с местными нормами.**
- **Не используйте для подключения удлинитель.**
- **Нельзя использовать прибор над посудомоечной машиной или сушилкой: пар может повредить электронные устройства.**
- **Прибор не предусматривает управление с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.**

Внимание! Контролируйте весь процесс приготовления, даже краткосрочный процесс приготовления должен контролироваться непрерывно.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР

- Зоны нагрева следует выключать после использования.
- Следите за варочной поверхностью во время готовки на жиру или масле, которое легко загорается.

ОСТОРОЖНО!
Будьте осторожны: не обожгитесь во время или после использования прибора.

- Убедитесь, что стекло или горячая посуда не соприкасается с кабелями, стационарными или переносными приборами.
- Не кладите рядом с включенным прибором магнитные предметы (кредитные карты, дискеты, калькуляторы).
- Нельзя класть на горячую поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки: они могут сильно нагреться.
- Старайтесь не класть на стеклянную поверхность металлические предметы, за исключением нагреваемых емкостей. Если прибор будет включен или сохраняет остаточное тепло, они могут нагреться, расплавиться или даже сгореть.
- Ни в коем случае не накрывайте прибор тканью или защитным листом. Они могут сильно нагреться и загореться.
- Устройство могут использовать дети от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо недостаточными навыками и знаниями, если они действуют под наблюдением или руководством касательно безопасного использования прибора и осознают сопряженные с этим риски.
- Дети не должны играть с прибором.
- Дети не должны заниматься чисткой и обслуживанием прибора без надзора.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА

- **Шероховатое дно или поврежденные кастрюли (неэмалированные чугунные котелки) могут повредить стеклокерамику.**
- **Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.**
- **Не роняйте на стеклокерамику предметы, даже маленькие.**
- **Избегайте ударов посуды об углы стеклокерамики.**
- **Убедитесь, что вентиляция прибора работает в соответствии с инструкциями производителя.**
- **Не ставьте и не оставляйте на стеклокерамических варочных поверхностях пустую посуду.**
- **Зоны нагрева не должны контактировать с сахаром, синтетическими материалами или алюминиевыми листами. Это может привести к разрушению или другим изменениям стеклокерамической поверхности при охлаждении. Немедленно выключите прибор и уберите эти материалы из горячей зоны нагрева (осторожно: не обожгитесь).**

ОСТОРОЖНО!
Опасность воспламенения: не храните предметы на варочной поверхности.

- **Ни в коем случае не ставьте горячие емкости на панель управления.**
- **Если под встроенным прибором расположен выдвижной ящик, убедитесь, что между содержимым ящика и нижней поверхностью прибора остается достаточно большое расстояние (2 см). Это необходимо, чтобы обеспечить правильную вентиляцию.**
- **Ни в коем случае не кладите легковоспламеняемые предметы (например, аэрозоли) в ящик, расположенный под стеклокерамической варочной поверхностью. Ящики для столовых приборов, если они есть, должны быть термостойкими**.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА

- Обнаружив дефект, выключите прибор и отключите его от сети электропитания.
- Если на стеклокерамической поверхности появилась трещина или надлом, выключите прибор из розетки и обратитесь в службу сервисной поддержки.
- Ремонт должны выполнять специалисты. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.

ОСТОРОЖНО: Если на поверхности появилась трещина, выключите прибор, чтобы исключить возможность поражения электрическим током.

ДРУГИЕ МЕРЫ ЗАЩИТЫ

- Следите, чтобы посуда всегда располагалась по центру варочной зоны. Дно посуды должно покрывать как можно большую поверхность варочной зоны.
- Если вы используете кардиостимулятор, магнитное поле может повлиять на его работу. Рекомендуем проконсультироваться об этом с продавцом или врачом.
- Не используйте контейнеры из алюминия или синтетических материалов: они могут расплавиться, стоя на все еще горячих варочных зонах.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить пламя водой – выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

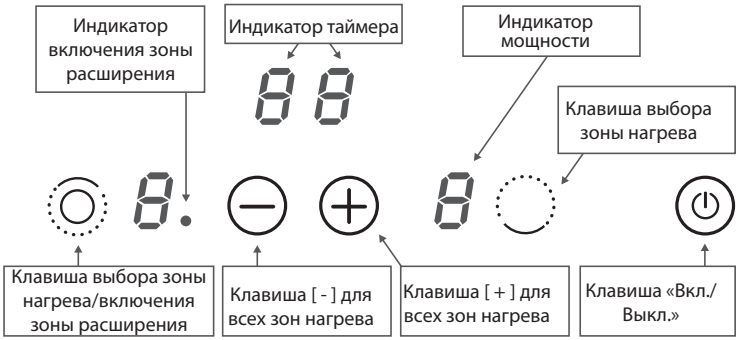
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип	HCFE32E1B
Полная мощность	2900 Вт
Потребление энергии варочной поверхностью $ПЭ_{вп}$*	173 Вт*ч/кг
Передняя зона нагрева	**Ø 155 мм**
Номинальная мощность	1200 Вт
Стандартизированная категория кухонной посуды*	A
Потребление энергии $ПЭ_{кп}$*	173,8 Вт*ч/кг
Задняя зона нагрева	**Ø 120/190 мм**
Номинальная мощность	700/1700 Вт
Стандартизированная категория кухонной посуды*	C
Потребление энергии $ПЭ_{кп}$*	172,2 Вт*ч/кг

* Указанная мощность может изменяться в зависимости от размера и материала посуды.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

СЕНСОРНЫЕ КЛАВИШИ

Ваша керамическая варочная поверхность оборудована электронным управлением с сенсорными клавишами. Когда вы прикасаетесь пальцем к клавише, активируется соответствующая команда. При этом загорается контрольная лампочка, на дисплее отображается буква либо цифра и/или подается звуковой сигнал, подтверждая, что команда была активирована.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
При обычном использовании варочной поверхности нажимайте только одну клавишу одновременно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ИНФОРМАЦИЯ, ОТОБРАЖАЕМАЯ НА ДИСПЛЕЕ

На дисплее	Значение	Функция
0	Ноль	Активирована зона нагрева
1…9	Уровень мощности	Выбор уровня мощности для приготовления
E	Сообщение об ошибке	Отказ электроники
A	Ускоренный нагрев	Автоматическое приготовление
H	Остаточный нагрев	Зона нагрева горячая
L	Блокировка	Панель управления заблокирована

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Протрите варочную поверхность влажной тканью и тщательно просушите поверхность. Рекомендуется использовать специальные средства по уходу за варочными поверхностями.

ВКЛЮЧЕНИЕ

- **ВКЛЮЧИТЬ / ВЫКЛЮЧИТЬ ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ:**

Действие	Панель управления	Информация на дисплее
Включить	Нажмите клавишу ⏻	[0]
Выключить	Нажмите клавишу ⏻	Ничего или [H]

- **ВКЛЮЧИТЬ / ВЫКЛЮЧИТЬ ЗОНУ НАГРЕВА:**

Действие	Панель управления	На дисплее
Выбор зоны	Нажмите клавишу выбора в нужной зоне	[0]
Увеличить мощность	Нажимайте клавишу [+]	от [1] до [9]
Уменьшить мощность	Нажимайте клавишу [-]	от [9] до [1]
Выключить	Одновременно нажмите [+] и [-] или нажмите клавишу [-]	[0] или [H]

ИНДИКАЦИЯ НАЛИЧИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После выключения зоны нагрева или полного выключения варочной поверхности зоны нагрева остаются горячими, и на дисплее отображается обозначение [H].

Символ [H] исчезает, когда к зонам нагрева уже можно безопасно прикасаться.

Пока включены индикаторы остаточного тепла, не прикасайтесь к зонам нагрева и не кладите на них предметы, чувствительные к высокой температуре.

Внимание!!!
Существует риск ожогов и возгорания.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ

ТАЙМЕР

Таймер можно использовать для всех зон нагрева одновременно с различными настройками времени (от 1 до 99 минут) для каждой зоны нагрева.

- **ЗАПУСК ТАЙМЕРА**

Действие	Панель управления	На дисплее
Выбор зоны	Нажмите клавишу выбора зоны	[0]
Увеличить мощность	Нажимайте клавишу [+]	от [1] до [9]
Выбрать «Таймер»	Одновременно нажмите [-] и [+]	[00]
Уменьшить время	Нажимайте клавишу [-]	[00] изменяется на 30, 29…
Увеличить время	Нажимайте клавишу [+]	время увеличивается

Время подтверждается, приготовление начинается и длится до тех пор, пока счетчик времени не дойдет до [00].

- **ОСТАНОВКА ТАЙМЕРА**

Действие	Панель управления	На дисплее
Выбор зоны	Нажмите клавишу выбора в нужной зоне	[0]
Выбрать «Таймер»	Одновременно нажмите [-] и [+]	Оставшееся время
Остановить «Таймер»	Нажмите клавишу [-]	[00], затем останавливается
Выключить	Нажмите клавишу [-]	[0] или [H]

- **АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОСТАНОВКА ПО ОКОНЧАНИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Как только истечет выбранное время приготовления, таймер отобразит мигающие цифры [00], и прозвучит сигнал.

Чтобы выключить звуковой сигнал и мигание, достаточно нажать на любую клавишу.

- **ФУНКЦИЯ ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА**

Действие	Панель управления	На дисплее
Вкл. варочную поверхность	Нажмите клавишу ⏻	[0] или [H]
Выбрать «Таймер»	Одновременно нажмите [-] и [+]	[00]
Уменьшить время	Нажимайте клавишу [-]	[00] изменяется на 30, 29…
Увеличить время	Нажимайте клавишу [+]	время увеличивается

Через несколько секунд контрольная лампочка перестанет мигать.

Как только истечет выбранное время приготовления, таймер отобразит мигающие цифры [00], и прозвучит сигнал.

Чтобы выключить звуковой сигнал и мигание, достаточно нажать на любую клавишу.

ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»

С помощью этой функции можно нагреть зоны нагрева до 70°C и автоматически поддерживать эту температуру, чтобы жидкости не сбежали, а посуда не сгорела.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ

- **ЗАПУСК:**

Действие	Панель управления	На дисплее
Выбор зоны	Нажмите клавишу выбора нужной зоны	[0]
Выбор уровня мощности	Один раз нажмите клавишу [+]	[1]
Функция поддержания тепла	Один раз нажмите клавишу [-]	[U]

- **ВЫКЛЮЧИТЬ ФУНКЦИЮ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА:**

Действие	Панель управления	На дисплее
Выбор зоны	Нажмите клавишу выбора нужной зоны	[U]
Выключить функцию поддержания тепла	Нажмите клавишу [-] или [+]	от [0] до [9]

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все зоны нагрева оборудованы автоматическим устройством «запуска и остановки» приготовления. Зона нагрева запускается и некоторое время работает на полной мощности, а затем автоматически снижает мощность до ранее выбранного уровня.

- **ЗАПУСК:**

Действие	Панель управления	На дисплее
Выбор зоны	Нажмите клавишу выбора нужной зоны	[0]
Настройка полной мощности	Нажимайте клавишу [+]	от [1] до [9]
Автоматическое приготовление	Повторно нажмите [+]	попеременно мигают символы [9] и [A]
Выбор уровня мощности (например, «7»)	Нажимайте клавишу [-]	[9] сменяется на [8], [7] попеременно мигают символы [7] и [A]

- **ВЫКЛЮЧЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Действие	Панель управления	На дисплее
Выбор зоны	Нажмите клавишу выбора нужной зоны	попеременно мигают символы [7] и [A]
Выбор уровня мощности	Нажмите клавишу [-] или [+]	Выбранный уровень мощности

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы настройки варочных зон не изменялись, особенно в процессе чистки,можно заблокировать панель управления (кроме клавиши «Вкл./Выкл.» ⏻).

- **БЛОКИРОВКА:**

Действие	Панель управления	На дисплее
Включить	Нажмите клавишу ⏻	[0] или [H]
Блок. варочной поверхности	Нажмите [-], а затем левую клавишу выбора зоны	[L]

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ

- **РАЗБЛОКИРОВКА:**

Действие	Панель управления	На дисплее
Включить	Нажмите клавишу ⏻	[L]
Через 5 секунд после включения,произвести разблокировку варочной поверхности	Нажмите [-], а затем левую клавишу выбора зоны	[0] или [H]

ЗОНА РАСШИРЕНИЯ

Эта функция позволяет увеличить или уменьшить диаметр задней зоны нагрева.

Зона раширения включается автоматически при включении задней зоны нагрева.

Действие	Панель управления	На дисплее
Выбор зоны	Нажмите клавишу выбора нужной зоны [◎]	[0]
Увеличить мощность	Нажмите клавишу [+]	[1] to [9]
Выключение зоны расширения	Нажимайте клавишу [◎] на протяжении 3 секунд	Индикатор зоны расширения выключен
Включение зоны расширения	Нажимайте клавишу [◎] на протяжении 3 секунд	Индикатор зоны расширения включен

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Примеры настроек мощности:
(приведенные ниже значения ориентировочные)

от 1 до 2	Растапливание Подогрев	Соусы, масло, шоколад, желатин Готовые блюда
от 2 до 3	Кипячение на медленном огне Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
от 3 до 4	Приготовление на пару	Овощи, рыба, мясо
от 4 до 5	Вода	Тушеный картофель, супы, макароны, свежие овощи
от 6 до 7	Приготовление при средней температуре Кипячение на медленном огне	Мясо, печень, яйца, сосиски Гуляш, рулеты, блюда из ливера
от 7 до 8	Варка	Картофель, пончики, вафли
9	Жарка, запекание, кипячение воды	Стейки, омлеты, жареные блюда, вода

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- **ПЕРЕД ЧИСТКОЙ НЕОБХОДИМО ВЫКЛЮЧИТЬ ПРИБОР :**

Внимание!
Нельзя чистить варочную поверхность, если стекло слишком горячее – можно обжечься.

- Удалите легкие загрязнения влажной тканью с жидкостью для мытья посуды, растворенной в небольшом количестве воды. Затем протрите поверхность чистой, влажной тканью и тщательно просушите.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

- Категорически запрещается использовать коррозионно-активные или абразивные моющие средства и чистящее оборудование, которое может поцарапать поверхность.
- Ни в коем случае не используйте пароочистители или установки для мойки под давлением.
- Не используйте предметы, которые могут поцарапать стеклокерамику.
- Убедитесь, что посуда сухая и чистая. Убедитесь, что на керамической варочной поверхности или посуде нет пылинок. Нельзя передвигать шероховатую посуду по варочной поверхности – она может ее поцарапать.
- Рассыпанный сахар или разлитый сахарный сироп, варенье, желе и т.д. следует немедленно убрать, чтобы избежать повреждения поверхности.

- **ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЛИ ВАРОЧНАЯ ЗОНА НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ:**
  - Варочная поверхность плохо подключена к сети питания.
  - Защитные плавкие предохранители разомкнули цепь.
  - Активирована функция блокировки.
  - Сенсорные клавиши покрыты жиром или водой.
  - На клавише лежит какой-либо предмет.

- **ОТОБРАЖАЕТСЯ СИМВОЛ [E]:**
  - Электронная система неисправна.
  - Отключите и снова включите варочную поверхность в розетку.
  - Обратитесь в службу сервисной поддержки.

- **ОТКЛЮЧЕНА ОДНА ИЛИ ВСЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ:**
  - Сработала система безопасности.
  - Вы забыли выключить варочную зону, оставив ее включенной на долгое время.
  - Одна или несколько сенсорных клавиш чем-то накрыты.
  - Посуда пустая, и ее дно перегрелось.

- **НЕ ЗАПУСКАЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ЗАПУСКА И ОСТАНОВКИ» ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**
  - Варочная зона все еще горячая: [H].
  - Задан самый высокий уровень мощности: [9].
  - Уровень мощности был изменен нажатием клавиши [-].

- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ [ER03]:**
  - Клавиши управления накрыты каким-либо предметом или покрыты жидкостью. Этот символ исчезнет, как только клавиша будет освобождена или очищена.

- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ [ER21]:**
  - Варочная поверхность перегрелась; дайте ей остыть и включите снова.

- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЮТСЯ СООБЩЕНИЯ [U400], [ER25] ИЛИ [U4]:**
  - Варочная поверхность не подключена к сети питания. Проверьте подключение и переподключите варочную поверхность к сети.

Если какой-либо из указанных символов продолжает отображаться, обратитесь в службу послепродажной поддержки.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

СОВЕТ:
Материалы упаковки экологически чистые и подлежат переработке.

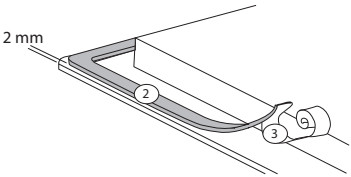
- Изношенные приборы содержат определенные благородные металлы. Обратитесь к местным органам власти насчет возможности их переработки.
- Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами.
- Свяжитесь с пунктом сбора отходов при вашем местном органе самоуправления, который занимается переработкой бытовых приборов.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Установка должна осуществляться исключительно квалифицированными специалистами. Ответственность за установку несет исключительно специалист который ее выполняет. Установка должна выполняться в соответствии с законодательством и стандартами, действующими в вашей стране.

- **КАК ПРИКЛЕИТЬ ПРОКЛАДКУ:**

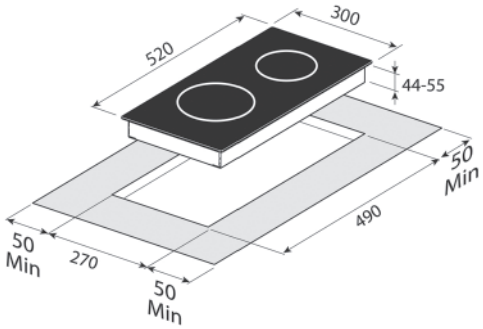
Прокладка, поставляемая вместе с варочной поверхностью, предотвращает затекание жидкости в корпус. Ее нужно устанавливать аккуратно, в соответствии с приведенным ниже чертежом.



Сняв защитный лист (3), приклейте прокладку (2) на расстоянии двух миллиметров от внешнего края стекла.

- **МОНТАЖ И УСТАНОВКА:**
  - **Размеры выреза в столешнице под установку прибора:**

Модель изделия	Размеры выреза
HCFE32E1B	270 x 490 мм



- **Убедитесь, что между варочной поверхностью и стеной или боковыми поверхностями остается расстояние в 50 мм.**
- Варочные поверхности относятся к классу теплозащиты Y. В идеале варочная поверхность должна быть установлена так, чтобы с каждой ее стороны оставалось достаточно места. Сзади варочной поверхности может быть стена, а с одной стороны – высокие устройства или стена. **Однако с другой стороны не должно быть устройств или перегородок, возвышающихся над варочной поверхностью.**
- Предмет мебели или опора, на которой предстоит закрепить варочную поверхность, а также края мебели, слоистые покрытия и клей, с помощью которого они крепятся, должны выдерживать температуры вплоть до 100 °C.
- Стенные анкера на краях мебели должны быть стойкими к высоким температурам.
- Не устанавливайте варочную поверхность над духовкой без вентиляции, или посудомоечной машиной.
- Под низом корпуса варочной поверхности необходимо обеспечить 20 мм свободного пространства, чтобы гарантировать хорошую циркуляцию воздуха вокруг электронного устройства.
- Если под варочной поверхностью находится выдвижной ящик, не кладите в этот ящик легковоспламеняемые предметы (например, аэрозоли) или предметы, неустойчивые к высоким температурам.
- Материалы, из которых изготавливаются столешницы, часто расширяются при контакте с водой. Чтобы защитить края выреза под прибор, покройте их лаком или специальным герметиком. Необходимо с особой тщательностью закрепить клеевые соединения, поставляемые вместе с варочной поверхностью, чтобы исключить протечки в мебель, на которой установлена варочная поверхность. Эта прокладка обеспечивает надлежащее уплотнение, при стыковке с гладкой поверхностью столешницы.
- Предохранительный промежуток между варочной поверхностью и вытяжкой, установленной над ней, должен соответствовать указаниям производителя вытяжки. Если таких указаний нет, минимальное расстояние должно составлять 760 мм.
- После установки соединительный шнур не должен быть ничем механически ограничен – например, выдвижным ящиком.

ОСТОРОЖНО: Используйте только те защитные кожухи для варочной поверхности, которые сконструированы производителем данного прибора или указаны производителем прибора в инструкции по использованию как подходящие, либо кожухи, встроенные в саму варочную поверхность. Использование ненадлежащих защитных кожухов может привести к несчастным случаям.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Используемая розетка обязательно должна иметь заземляющий вывод, подключенный в соответствии с действующими нормами безопасности.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить.
- Установку прибора и его подключение к электросистеме следует доверять только квалифицированному специалисту.
- После установки необходимо обеспечить защиту от деталей под напряжением.
- Необходимые данные о подключении указаны на наклейках, которые расположены на корпусе варочной поверхности рядом с клеммной коробкой.
- Подключение к сети должно быть выполнено посредством заземленной штепсельной розетки или многополярного устройства размыкания цепи с контактным отверстием не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна быть отделена от сети подходящими устройствами – например, автоматическими выключателями, плавкими предохранителями или контакторами.

Внимание!
Прибор следует подключать только к сети переменного тока 230 В с частотой 50/60 Гц. Обязательно нужно подключить заземляющий провод.
Подключайте прибор в соответствии со схемой подключения. Клеммная коробка расположена под задней частью корпуса варочной поверхности. Чтобы снять крышку, воспользуйтесь отверткой среднего размера. Вставьте ее в шлицы и отвинтите крышку.

Сеть	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Калибр защиты
230 В переменного тока, 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 2,5 мм^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

* рассчитан с учетом фактора одновременности согласно стандарту EN 60 335-2-6

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- **НАСТРОЙКА КОНФИГУРАЦИЙ:**

Для различных типов подключений используйте латунные перемычки, которые находятся в коробке рядом с клеммами.

- **ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ: 230 В ПЕРЕМЕННОГО ТОКА, 1 ФАЗА + НЕЙТРАЛЬ**

Подключите зеленый / желтый провод к клемме «Земля».

Подключите нейтраль N к клемме N.

Подключите фазу L к клемме L.

Внимание!
Убедитесь, что правильно подключены провода, и надлежащим образом затянуты винты.

Мы не несем ответственности за несчастные случаи, которые произошли из-за неправильного подключения или использования незаземленного прибора или прибора, заземление которого было неисправно.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ВЫШЕПРИВЕДЕННЫХ РЕКОМЕНДАЦИЙ.

Производитель не несет ответственности за возможные неточности или ошибки печати, которые содержатся в данной инструкции. Также следует отметить, что эстетические изображения приведенных рисунков являются достаточно условными. Кроме того, компания оставляет за собой право в интересах потребителя вносить любимые изменения в свои изделия, оставляя неизменными основные функциональные характеристики и надежность в эксплуатации.

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали техніку Freggia. Будь ласка, уважно прочитайте керівництво з експлуатації, бо в ньому містяться інструкції з безпечної установки, експлуатації та обслуговування техніки.

Зберігайте його для подальшого використання.

УВАГА!
Важлива інформація щодо безпеки.

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ:
додаткова інформація з експлуатації пристрою.

ПОРАДА:
поради та рекомендації з експлуатації пристрою.

ЗМІСТ

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ....32
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ЗАСТОСУВАННЯМ....32
ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПРИЛАД....32
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПОШКОДЖЕНЬ ПРИЛАДУ....32
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ В РАЗІ НЕСПРАВНОСТІ ПРИЛАДУ....33
ІНШІ ЗАХИСНІ ЗАХОДИ....33
ОПИС ПРИЛАДУ....34
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ....34
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ....34
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ....35
СЕНСОРНІ КЛАВІШІ....35
ІНФОРМАЦІЯ, ЩО ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ НА ДИСПЛЕЇ....35
УВІМКНЕННЯ ТА ПОВОДЖЕННЯ З ПРИЛАДОМ....35
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ....35
УВІМКНЕННЯ....35
ІНДИКАЦІЯ ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА....36
ТАЙМЕР....36
ФУНКЦІЯ «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ»....37
АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ....37
БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ....38
ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ....38
ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ....39
ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛА ПРОБЛЕМА....39
ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ....40
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ....41
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ....42

UA

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ЗАСТОСУВАННЯМ

- **Розпакуйте всі матеріали.**
- **Встановленням та підключенням приладу мають займатися сертифіковані спеціалісти. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені помилками при встановленні чи підключенні.**
- **Щоби застосовувати прилад, його необхідно встановити в повній комплектації на підготовлену та належну робочу поверхню кухонного обладнання.**
- **Цей побутовий прилад призначений лише для приготування їжі й не призначений для будь-якого іншого побутового, комерційного чи промислового застосування.**
- **Зніміть усі ярлики та самоклейні етикетки зі склокерамічної поверхні.**
- **Не змінюйте й не модифікуйте прилад.**
- **Поверхню для приготування їжі не можна використовувати як окремо встановлений прилад чи робочу поверхню.**
- **Прилад необхідно заземлити та підключити згідно з місцевими стандартами.**
- **Не підключайте прилад за допомогою подовжувального кабелю.**
- **Не можна використовувати прилад над посудомийкою або сушаркою: пара може пошкодити електронні пристрої.**
- **Прилад не передбачає керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.**

Увага! Контролюйте увесь процесприготування, навіть короткостроковий процес приготування повинен контролюватися безперервно.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПРИЛАД

- Вимикайте зони нагрівання після використання.
- Не відходьте від варильної поверхні, готуючи на жиру чи олії, які легко спалахують.
- Будьте обережні: не обпечіться під час чи після користування приладом.
- Переконайтеся, що скляна поверхня чи гарячий посуд не контактує з кабелями, стаціонарними чи переносними приладами.
- Не кладіть магнітні предмети (кредитки, дискети, калькулятори) біля увімкненого приладу.
- На варильну поверхню не можна класти металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть розігрітися.
- Намагайтесь не класти на скляну поверхню металеві предмети, окрім посуду для нагрівання їжі. Якщо прилад невчасно ввімкнеться або в ньому зберігається остаточний жар, вони можуть розігрітися, розплавитися або навіть згоріти.
- У жодному разі не накривайте прилад тканиною або захисним листом. Вони можуть сильно розігрітися і спалахнути.
- Цей прилад можна використовувати дітям від 8 років та особам з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або недостатнім досвідом та знаннями, якщо вони діють під наглядом та керівництвом стосовно безпечного застосування приладу й усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Діти не повинні чистити та обслуговувати прилад без нагляду.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПОШКОДЖЕНЬ ПРИЛАДУ

- **Шорсткі підошви дек чи пошкоджений посуд (неемальовані чавунні казанки) можуть пошкодити склокераміку.**

- **Пісок та інші абразивні матеріали можуть пошкодити склокераміку.**
- **Слідкуйте за тим, щоби не впускати на склокераміку навіть маленькі предмети.**
- **Уникайте ударів посуду об краї склокераміки.**
- **Переконайтеся, що вентиляція приладу працює згідно з інструкціями виробника.**
- **Не ставте і не залишайте порожній посуд на склокерамічній варильній поверхні.**
- **Зони нагрівання не повинні контактувати з цукром, синтетичними матеріалами та алюмінієвими листами. Це може призвести до руйнування чи іншого видозмінення склокераміки під час її охолодження. Негайно вимкніть прилад і приберіть ці матеріали з гарячої поверхні нагрівання (обережно: не обпечіться).**

УВАГА:
Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на поверхні для приготування їжі.

- **В жодному разі не ставте гарячі контейнери на панель управління.**
- **Якщо вбудований прилад розташовується над шухлядою, переконайтеся, що між вмістом шухляди і нижньою стороною приладу залишається достатньо місця (2 см). Це необхідно, щоб забезпечити відповідну вентиляцію.**
- **У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети (наприклад, аерозолі) у шухляду, розташовану під склокерамічною варильною поверхнею. Шухляди для столового приладдя, якщо вони є, повинні бути теплостійкими.**

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ В РАЗІ НЕСПРАВНОСТІ ПРИЛАДУ

- Виявивши дефект, вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі живлення.
- Якщо на склокерамічній поверхні з'явилась тріщина або скол, вимкніть прилад з розетки і зверніться до служби сервісної підтримки.
- Ремонт повинні виконувати спеціалісти. Не розбирайте прилад самостійно.

УВАГА: Якщо на поверхні з'явилася тріщина, вимкніть прилад, щоб уникнути удару електричним струмом.

ІНШІ ЗАХИСНІ ЗАХОДИ

- Слідкуйте, щоби посуд завжди знаходився у центрі варильної зони. Дно посуду повинно покривати якомога більшу поверхню варильної зони.
- Якщо ви користуєтеся кардіостимулятором, магнітне поле може вплинути на його роботу. Рекомендуємо порадитися з його продавцем або лікарем.
- Не використовуйте контейнери з алюмінію чи синтетичних матеріалів: вони можуть розплавитись, стоячи на все ще гарячих варильних зонах.

У ЖОДНОМУ РАЗІ не намагайтеся загасити вогонь водою; натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я – наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.

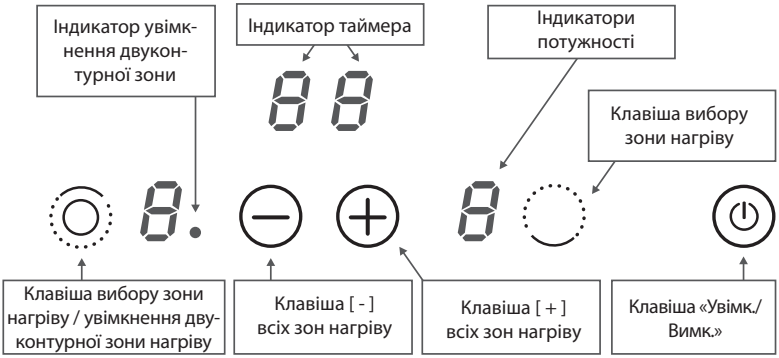
ОПИС ПРИЛАДУ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип	HCFE32E1B
Повна потужність	2900 Вт
Використання енергії варильною поверхнею $ПЕ_{вп}$*	173 Вт*г/кг
Передня зона нагрівання	**Ø 155 мм**
Номінальна потужність	1200 Вт
Стандартизована категорія кухонного посуду*	A
Споживання енергії $ПЕ_{кп}$*	173,8 Вт*г/кг
Задня зона нагрівання	**Ø 120/190 мм**
Номінальна потужність	700/1700 Вт
Стандартизована категорія кухонного посуду*	C
Споживання енергії $ПЕ_{кп}$*	172,2 Вт*г/кг

* Вказана потужність може змінюватися залежно від розмірів та матеріалу посуду.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

СЕНСОРНІ КЛАВІШІ

Ваша керамічна варильна поверхня обладнана електронним управлінням з сенсорними клавішами. Коли ви торкаєтесь пальцем до клавіші, активується відповідна команда. При цьому починає світитись контрольна лампочка, на дисплеї з'являється число та/або лунає звуковий сигнал, підтверджуючи, що команда була активована.

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ:
При стандартному використанні варильної поверхні торкайтесь тільки до однієї клавіші одночасно.

ІНФОРМАЦІЯ, ЩО ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ НА ДИСПЛЕЇ

На дисплеї	Значення	Функція
0	Нуль	Зона нагрівання активована.
1…9	Рівень потужності	Вибір рівня потужності на якому готуватиметься їжа.
E	Повідомлення про помилку	Відмова електроніки.
A	Швидкий нагрів	Автоматичне приготування.
H	Остаточне тепло	Зона нагрівання гаряча.
L	Блокування	Панель управління заблокована.

УВІМКНЕННЯ ТА ПОВОДЖЕННЯ З ПРИЛАДОМ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Протріть варильну поверхню вологою тканиною і ретельно її просушіть Рекомендується використовувати спеціальні засоби по догляду за варильними поверхнями.

УВІМКНЕННЯ

- **УВІМКНУТИ / ВИМКНУТИ ВАРИЛЬНУ ПОВЕРХНЮ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дисплеї
Увімкнути	Натисніть клавішу ⏻	[0]
Вимкнути	Натисніть клавішу ⏻	Нічого або [H]

- **УВІМКНУТИ / ВИМКНУТИ ЗОНУ НАГРІВАННЯ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дисплеї
Вибір зони	Натисніть клавішу вибору в потрібній зоні	[0]
Збільшити потужність	Натисніть клавішу [+]	от [1] до [9]
Зменшити потужність	Натисніть клавішу [-]	від [9] до [1]
Вимкнути	Одночасно натисніть клавіші [+] та [-] або натисніть [-]	[0] або [H]

УВІМКНЕННЯ ТА ПОВОДЖЕННЯ З ПРИЛАДОМ

ІНДИКАЦІЯ ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Після вимкнення зони нагрівання чи повного вимкнення варильної поверхні зони нагрівання все ще гарячі, і на дисплеї відображається символ [H].

Символ [H] зникає, коли до зон нагрівання вже можна безпечно торкатися.

Поки світяться індикатори остаточного жару, не торкайтеся до зон нагрівання і не кладіть на них предмети, чутливі до високих температур.

Увага!!!
Існує ризик опіків та спалахування.

ТАЙМЕР

Таймер можна застосовувати одночасно для усіх зон нагрівання з різними налаштуваннями часу (від 0 до 99 хвилин) для кожної зони нагрівання.

- **НАЛАШТУВАННЯ І ЗМІНА ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дисплеї
Вибір зони	Натисніть клавішу вибору в потрібній зоні	[0]
Збільшити потужність	Натискайте клавішу [+]	от [1] до [9]
Вибрати «Таймер»	Одночасно натисніть клавіші [-] та [+]	[00]
Зменшити час	Натискайте клавішу [-]	[00] змінюється на 30, 29…
Збільшити час	Натискайте клавішу [+]	час збільшується

Час підтверджується, починається процес приготування їжі й триває, доки лічильник часу не дійде до [00].

- **ЗУПИНИТИ ТАЙМЕР ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дисплеї
Вибір зони	Натисніть клавішу вибору в потрібній зоні	[0]
Вибрати «Таймер»	Одночасно натисніть клавіші [-] та [+]	Час, що залишився
Зупинити «Таймер»	Натисніть клавішу [-]	[00], потім зупиняється

- **АВТОМАТИЧНА ЗУПИНКА ТАЙМЕРА ПО ЗАВЕРШЕННІ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ:**

Щойно вибраний час приготування закінчиться, на дисплеї таймера почнуть блимати цифри [00] і пролунає сигнал.

Щоб вимкнути сигнал та блимання, достатньо натиснути будь-яку клавішу.

- **ФУНКЦІЯ ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРУ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дисплеї
Увімкнути варильну поверхню	Натисніть клавішу ⏻	[0] або [H]
Вибрати «Таймер»	Одночасно натисніть [-] та [+]	[00]
Зменшити час	Натискайте клавішу [-]	[00] змінюється на 30, 29
Збільшити час	Натискайте клавішу [+]	час збільшується

Через кілька секунд контрольна лампочка припинить блимати.

Як тільки вибраний час приготування закінчиться, на дисплеї таймера почнуть блимати цифри [00] і пролунає сигнал.

Щоб вимкнути сигнал та блимання, достатньо натиснути будь-яку клавішу.

УВІМКНЕННЯ ТА ПОВОДЖЕННЯ З ПРИЛАДОМ

ФУНКЦІЯ «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ»

За допомогою цієї функції можна нагріти варильні зони до 70°C і підтримувати цю температуру, щоб уникнути збігання рідини та підгоряння посуду.

- **ЗАПУСК:**

Дія	Панель керування	На дисплеї
Вибір зони	Натисніть клавішу вибору потрібної зони	[0]
Вибір рівня потужності	Один раз натисніть клавішу [+]	[1]
Функція підтримання температури	Один раз натисніть клавішу [-]	[U]

- **ВИМКНУТИ ФУНКЦІЮ ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ:**

Дія	Панель керування	На дисплеї
Вибір зони	Натисніть клавішу вибору потрібної зони	[U]
Вимкнути функцію підтирмання температури	Натисніть клавішу [-] або [+]	від [0] до [9]

АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Усі зони нагрівання обладнані автоматичним пристроєм «запуску та зупинки» приготування їжі. Варильна зона вмикається і впродовж певного часу працює на повній потужності, а потім знижує потужність до попередньо вибраного рівня.

- **ЗАПУСК:**

Дія	Панель керування	На дисплеї
Вибір зони	Натисніть клавішу вибору потрібної зони	[0]
Налаштування повної потужності	Натисніть клавішу [+]	від [1] до [9]
Автоматичне приготування	Повторно натисніть клавішу [+]	почергово мигають символи [9] и [A]
Вибір рівня потужності (наприклад«7»)	Натисніть клавішу [-]	[9] змінюється на [8], [7] почергово мигають символи [7] та [A]

- **ВИМКНЕННЯ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ:**

Дія	Панель керування	На дисплеї
Вибір зони	Натисніть клавішу вибору потрібної зони	почергово мигають символи [7] та [A]
Вибір рівня потужності	Натисніть клавішу [-]	вибраний рівень потужності

УВІМКНЕННЯ ТА ПОВОДЖЕННЯ З ПРИЛАДОМ

БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Щоб налаштування у варильних зонах не змінювалися, особливо під час чищення варильної поверхні, панель керування можна заблокувати (за винятком клавіші «Увімк./Вимк.» ⏻).

- **БЛОКУВАННЯ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дисплеї
Увімкнути	Натисніть клавішу ⏻	[0] або [H]
Блокування варильної поверхні	Натисніть клавішу [-], потім натисніть ліву клавішу вибору зони нагріву	[L]

- **РОЗБЛОКУВАННЯ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дисплеї
Увімкнути	Натисніть клавішу ⏻	[L]
Через 5 секунд після ввімкнення провести розблокування варильної поверхні	Натисніть клавішу [-], потім натисніть ліву клавішу вибору зони нагріву	[0] або [H]

ДВОКОНТУРНА ЗОНА

Ця функція дозволяє збільшити або зменшити діаметр задньої зони нагріву.

Двуконтурна зона вмикається автоматично при увімкненні задньої зони нагріву.

Дія	Панель керування	Інформація на дисплеї
Вибір зони	Натискайте клавішу вибору потрібної зони [◎]	[0]
Збільшити потужність	Натискайте клавішу [+]	[1] to [9]
Вимкнення двуконтурної зони	Натискайте клавішу [◎] на протязі 3 секунд	Індикатор двуконтурної зони вимкнений
Увімкнення двуконтурної зони	Натискайте клавішу [◎] на протязі 3 секунд	Індикатор двуконтурної увімкнений

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

ПРИКЛАДИ НАЛАШТУВАНЬ ПОТУЖНОСТІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

(вказані нижче значення орієнтовні)

- **ВИМКНІТЬ ПРИЛАД, ПЕРШ НІЖ ЙОГО ЧИСТИТИ**

від 1 до 2	Розтоплювання Підігрівання	Соуси, масло, шоколад, желатин Готові страви
від 2 до 3	Кип'ятіння на повільному вогні Розморожування	Рис, пудинг, цукровий сироп Сушені овочі, риба, заморожені продукти
від 3 до 4	Приготування на пару	Овочі, риба, м'ясо
від 4 до 5	Вода	Тушкована картопля, супи, макарони, свіжі овочі
від 6 до 7	Приготування їжі при середній температурі Кип'ятіння на повільному вогні	М'ясо, печінка, яйця, сосиски Гуляш, рулети, страви з ліверу
від 7 до 8	Варіння	Картопля, пончики, вафлі
9	Смаження, запікання, кип'ятіння води	Стейки, омлети, смажені страви, вода

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

УВАГА!
Не очищуйте варильну поверхню, якщо скло надто гаряче: можна обпектися.

- Видаліть легкі забруднення вологою тканиною з рідиною для миття посуду, розбавленою у невеликій кількості води. Потім витріть поверхню вологою чистою тканиною і ретельно її просушіть.
- Категорично заборонено використовувати корозійно-активні чи абразивні мийні засоби або чистильне обладнання, яке може подряпати поверхню.
- В жодному разі не використовуйте парові чистильні установки або установки для миття під тиском.
- Не використовуйте предмети, які можуть подряпати склокераміку.
- Переконайтеся, що посуд сухий і чистий. Переконайтеся, що на керамічній варильній поверхні та на посуді немає порошинок. Не пересувайте шорсткий посуд по варильній поверхні: він може її подряпати.
- Розлитий цукровий сироп чи розсипаний цукор, варення, желе і т.д. необхідно негайно прибрати, щоб уникнути пошкодження поверхні.

UA

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛА ПРОБЛЕМА

- **ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ АБО ВАРИЛЬНА ЗОНА НЕ ВМИКАЄТЬСЯ:**
  - Варильна поверхня погано підключена до електричної мережі.
  - Перегоріли захисні плавкі запобіжники, електричне коло роз'єднане.
  - Активована функція блокування.
  - Сенсорні клавіші покриті жиром чи водою.
  - На клавіші лежить якийсь предмет.

- **ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ СИМВОЛ [E]:**
  - Електронна система несправна.
  - Від'єднайте варильну плиту від електричної мережі,потім знову під'єднайте.
  - Зверніться до служби сервісної підтримки.

- **ВИМКНЕНА ОДНА АБО КІЛЬКА ВАРИЛЬНИХ ЗОН:**
  - Спрацювала система безпеки.
  - Ви забули вимкнути варильну зону, і вона довгий час працювала.
  - Одна або кілька сенсорних клавіш чимось накриті.
  - Посуд порожній, а його дно перегрілося.
  - Варильна поверхня також передбачає автоматичне зниження рівня потужності та автоматичне вимкнення в разі перегрівання.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛА ПРОБЛЕМА

- **НЕ ВМИКАЄТЬСЯ АВТОМАТИЧНА СИСТЕМА «ЗАПУСКУ І ЗУПИНКИ» ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ:**
  - Варильна зона все ще гаряча: [H].
  - Встановлений найвищий рівень потужності: [9].
  - Рівень потужності під час приготування змінився через натискання клавіші [-].

- **НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [ER03]:**
  - Клавіші управління накриті якимось предметом або покриті рідиною. Цей символ зникне, як тільки клавіша буде звільнена або очищена.

- **НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [ER21]:**
  - Варильна поверхня перегрілася; дозвольте їй охолонути і знову ввімкніть.

- **НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ ВІДОБРАЖАЮТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [U400], [ER25] АБО [U4]:**
  - Варильна поверхня не підключена до електричної мережі. Перевірте підключення і повторно підключіть варильну поверхню.

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ:
Якщо котрийсь із вказаних символів не зникає, зверніться до служби сервісної підтримки.

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

ПОРАДА:
Матеріали упаковки екологічні й можуть бути перероблені.

- Електронні пристрої виготовлені з матеріалів, які можуть бути перероблені. Деякі з цих матеріалів шкідливі для довкілля, проте вони забезпечують хорошу та безпечну роботу приладу.
- Не викидайте прилад разом з побутовими відходами.
- Зв'яжіться з пунктом збору відходів вашого місцевого органу самоуправління, який займається переробкою побутових приладів.

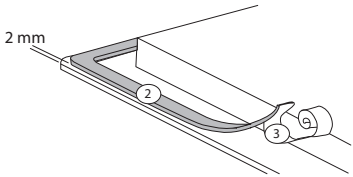
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

УВАГА!
Встановлення приладу повинно виконуватись лише кваліфікованими спеціалістами.

Особа, яка займається встановленням приладу, зобов'язана дотримуватися законодавства та стандартів, які діють у її країні.

- **ЯК ПРИКЛЕЇТИ ПРОКЛАДКУ:**

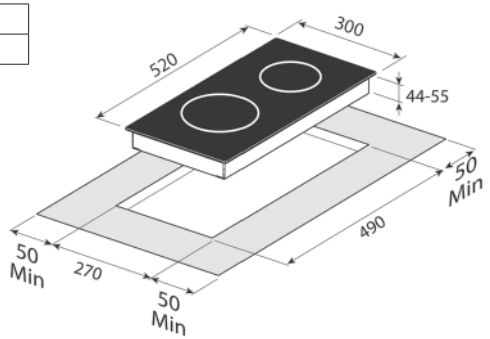
Прокладка, яка постачається разом з варильною поверхнею, запобігає протіканню рідини в корпус. Її слід встановлювати акуратно, згідно з зображеним нижче кресленням.



Зніміть захисний лист (3), а тоді приклейте прокладку (2) на відстані два міліметри від зовнішнього краю скла.

- **МОНТАЖ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ:**
  - **Розмір вирізу, у який встановлюється прилад:**

Модель приладу	Розмір вирізу
HCFE32E1B	270 x 490 мм



- **Переконайтеся, що між варильною поверхнею та стіною чи боковими поверхнями залишається відстань 50 мм.**
- Варильні поверхні належать до класу теплового захисту Y. В ідеалі варильна поверхня має бути встановлена так, щоб з усіх її боків залишалось достатньо місця. Позаду варильної поверхні може бути стіна, а з одного боку – високий пристрій або стіна. **Проте з іншого боку не повинно бути пристроїв або перегородок, вищих, ніж варильна поверхня.**
- Предмет меблів чи опора, на якій буде встановлена варильна поверхня, а також краї меблів, шаруваті покриття та клей, який використовується для їх кріплення, повинні витримувати температури до 100 °C.
- Стінні анкери на краях меблів повинні бути стійкими до високих температур.
- Не встановлюйте варильну поверхню над духовкою, що не має вентиляції, або посудомийкою.
- Під нижньою поверхнею корпусу варильної поверхні потрібно забезпечити **20 мм вільного місця**, щоб гарантувати хорошу циркуляцію повітря навколо електронного пристрою.
- Якщо під варильною поверхнею встановлена шухляда, не кладіть у неї легкозаймисті предмети (наприклад, аерозолі) або предмети, не стійкі до високої температури.
- Матеріали, з яких виготовляються стільниці, часто розширяються, коли контактують з водою. Щоб захистити край вирізу під прилад, покрийте його лаком або спеціальним герметиком. Необхідно особливо ретельно закріпити клеєві з'єднання, які постачаються разом з варильною поверхнею і запобігають протіканню рідини у меблі, на яких встановлена варильна поверхня. Ця прокладка гарантує правильне ущільнення, якщо застосовується до рівної поверхні стільниці.

ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

- Захисний проміжок між варильною плитою та витяжкою, яка над нею розміщена, повинен відповідати вказівкам виробника витяжки. Якщо таких вказівок немає, мінімальна відстань повинна становити 760 мм.
- Після встановлення приладу з'єднувальний шнур не повинен бути нічим механічно обмежений (наприклад, шухлядою).

УВАГА: Використовуйте лише ті захисні пристрої варильної поверхні, які сконструйовані виробником варильного приладу, вказані як придатні виробником приладу в інструкції з використання, або захисні пристрої, вбудовані в варильну поверхню. Використання неналежних захисних пристроїв може призвести до нещасних випадків.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Встановлення приладу та його підключення до електромережі слід довіряти лише кваліфікованому спеціалісту, який ідеально знає нормативні положення і скрупульозно їх дотримується.

- Після встановлення необхідно забезпечити захист від частин під напругою.
- Необхідні дані про підключення вказані на наклейках, які знаходяться на корпусі варильної поверхні поруч із клемною коробкою.
- Для підключення до мережі повинна використовуватися заземлена штепсельна розетка або багатополюсний пристрій розмикання кола з контактним отвором не менше 3 мм.
- Електричне коло необхідно відділити від мережі за допомогою належних пристроїв – наприклад, автоматичних вимикачів, плавких запобіжників чи контакторів.
- Якщо встановлений на місце прилад не передбачає вільного доступу до штепселя, необхідно обладнати його засобами роз'єднання згідно з нормами встановлення.
- Шнур живлення необхідно розмістити таким чином, щоб він не торкався до гарячих частин варильної поверхні чи духовки.

Обережно!
Цей прилад слід підключати лише до мережі змінного струму 230 В з частотою 50/60 Гц.
Обов'язково приєднайте провід заземлення.

Під'єднуючи пристрій, зважайте на схему підключення.

Клемна коробка розміщена під задньою частиною корпусу варильної поверхні. Щоб зняти кришку, скористайтесь викруткою середнього розміру. Вставте її в шліци й розгвинтіть кришку.

Мережа	Підключення	Діаметр кабелю	Кабель	Калібр захисту
230 В змінного струму, 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 2,5 мм^2	H05VV-F H05RR-F	25 A*

* розрахований за допомогою фактора одночасності згідно з стандартом EN 60 335-2-6

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

- **НАЛАШТУВАННЯ КОНФІГУРАЦІЙ:**

Для різних типів підключення використовуйте латунні перемички, які знаходяться в коробці поруч з клемами.

- **ОДНОФАЗНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ: 230 В ЗМІННОГО СТРУМУ, 1 ФАЗА + НЕЙТРАЛЬ**

Приєднайте зелений / жовтий провід до клеми «Земля».

Приєднайте нейтраль N до клеми N.

Приєднайте фазу L до клеми L.

Обережно!
Переконайтеся, що ви правильно підключили проводи, і належним чином затягніть гвинти.

Ми не несемо відповідальності за нещасні випадки, спричинені неправильним підключенням або використанням незаземленого приладу чи приладу з несправним заземленням.

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, компанія зберігає за собою право в інтересах користувача вносити будь-які зміни у власні вироби, залишаючи незмінними основні функціональні характеристики та надійність у роботі.

Dziękujemy za zakup sprzętu AGD marki Freggia. Prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi, gdyż zawiera wskazówki dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji zakupionego urządzenia.

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

UWAGA!
Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa.

PRZYDATNA INFORMACJA:
dodatkowa informacja dotycząca eksploatacji.

WSKAZÓWKA:
Wskazówki i porady dotyczące eksploatacji urządzenia

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO....46
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM....46
UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA....46
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA....47
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA....47
INNE ZABEZPIECZENIA....47
OPIS URZĄDZENIA....48
CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA....48
PANEL STEROWANIA....48
OBSŁUGA URZĄDZENIA....49
PRZYCISKI DOTYKOWE....49
WYŚWIETLACZ....49
URUCHOMIENIE I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM....49
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM....49
URUCHAMIANIE....49
WSKAZANIE OBECNOŚCI CIEPŁA RESZTKOWEGO....50
ZEGAR....50
FUNKCJA „UTRZYMYWANIA CIEPŁA”....51
GOTOWANIE AUTOMATYCZNE....51
BLOKOWANIE PANELU STEROWANIA....52
ROZSZERZALNA STREFA GRZEWCZA....52
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA....52
PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY GOTOWANIA....52
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....53
CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU....53
OCHRONA ŚRODOWISKA....54
INSTRUKCJE MONTAŻU....54
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE....56

BEZPIECZEŃSTWO

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM

- **Należy rozpakować wszystkie materiały.**
- **Instalacja i podłączenie urządzenia muszą zostać wykonane przez wykwalifikowanych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku błędu w zabudowie lub w trakcie podłączania.**
- **Warunkiem użytkowania urządzenia jest jego dobre wyposażenie i prawidłowa instalacja w kuchence oraz na odpowiednio dostosowanej i dopuszczalnej powierzchni roboczej.**
- **Wyłącznym zastosowaniem niniejszego urządzenia jest gotowanie żywności; jakiekolwiek inne zastosowania domowe, komercyjne lub przemysłowe są niedozwolone.**
- **Usunąć wszelkie etykiety i naklejki ze szkła ceramicznego.**
- **Nie wprowadzać zmian ani modyfikacji w urządzeniu.**
- **Płyta grzewcza nie może być stosowana samodzielnie ani jako powierzchnia robocza.**
- **Urządzenie należy uziemić i podłączyć w sposób zgodny z lokalnymi przepisami.**
- **Nie wolno używać przedłużaczy.**
- **Nie wolno instalować urządzenia nad zmywarką ani suszarką bębnową, ponieważ para może uszkodzić urządzenia elektryczne.**
- **Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.**

UWAGA: Korzystanie z urządzenia musi odbywać się pod kontrolą. Nawet krótkotrwałe gotowanie musi być stale monitorowane.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

- Wyłączyć strefy grzewcze po użytkowaniu.
- Należy zachować ostrożność podczas gotowania z wykorzystaniem tłuszczów i olei, ponieważ mogą zapalić się w sposób nagły.
- Zachować ostrożność, aby uniknąć oparzeń podczas użytkowania lub po wyłączeniu urządzenia.
- Upewnić się, że żadne stałe ani ruchome urządzenie nie styka się ze szkłem bądź gorącym rondlem.
- Nie należy umieszczać obiektów magnetycznych (kart kredytowych, dyskietek, kalkulatorów) w pobliżu uruchomionego urządzenia.
- Nie należy kłaść metalowych obiektów, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, na gorącej płycie indukcyjnej, ponieważ spowoduje to ich nagrzanie.
- Ogólnie nie należy umieszczać żadnych metalowych obiektów na szklanej powierzchni z wyjątkiem naczyń do gotowania. W przypadku przedwczesnego uruchomienia lub ciepła resztkowego mogą się nagrzać, stopić bądź nawet spalić.
- Bezwzględnie nie należy zakrywać urządzenia szmatką ani powłoką ochronną. Mogą się bardzo nagrzać i zająć ogniem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli osoby takie użytkują urządzenie pod nadzorem lub otrzymały instrukcje, pozwalające im użytkować je w sposób bezpieczny i rozumieją wiążące się z tym zagrożenia.
- Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani przeprowadzać czynności konserwacyjnych na urządzeniu bez nadzoru.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA

- **Surowe spody patelni lub uszkodzone rondle (nieemaliowane garnki żeliwne) mogą uszkodzić szkło ceramiczne.**
- **Piach oraz inne materiały cierne mogą uszkodzić szkło ceramiczne.**
- **Nie upuszczać przedmiotów, nawet małych, na płytę witroceramiczną.**
- **Nie uderzać w krawędzie szkła rondlami.**
- **Upewnić się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcjami producenta.**
- **Nie stawiać ani zostawiać pustych rondli na płytach witroceramicznych.**
- **Strefy grzewcze nie mogą wchodzić w kontakt z cukrem, materiałami syntetycznymi ani blachami aluminiowymi. Może to spowodować pęknięcia lub inne zniekształcenia szkła witroceramicznego poprzez schładzanie: włączyć urządzenie i natychmiastowo zabrać je ze strefy grzejnej (należy uważać, aby się nie poparzyć).**

UWAGA:
Zagrożenie pożarem: nie należy pozostawiać przedmiotów na powierzchni do gotowania.

- **Bezwzględnie nie należy stawiać żadnych gorących pojemników na panelu sterowania.**
- **Jeżeli pod zabudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, należy upewnić się, że odstęp pomiędzy zawartością szuflady i wewnętrzną częścią urządzenia jest wystarczająco duży (2 cm). Jest to niezbędne, aby zagwarantować odpowiednią wentylację.**
- **Bezwzględnie nie należy wkładać łatwopalnych obiektów (np. aerozoli) do szuflady znajdującej się pod płytą witroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztućce muszą być żaroodporne.**

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

- Po zauważeniu defektu należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- W przypadku pęknięcia szkła ceramicznego należy odłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem posprzedażnym.
- Naprawy muszą być wykonywane przez specjalistów. Nie należy otwierać urządzenia samodzielnie.

UWAGA: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby wyeliminować ryzyko porażenia elektrycznego.

INNE ZABEZPIECZENIA

- Należy zadbać, aby zawsze stawiać naczynie na środku strefy grzewczej. Spód naczynia musi pokrywać jak największy obszar strefy gotowania.
- Osoby z rozrusznikami serca muszą mieć na uwadze, że pole magnetyczne może wpłynąć na pracę tych urządzeń. Zalecamy skonsultowanie się ze sprzedawcą lub lekarzem.
- Nie używać pojemników z materiałów aluminiowych lub syntetycznych. mogą się stopić w wyniku nieprzerwanego podgrzewania na strefach grzewczych.

BEZWZGLĘDNIE NIE NALEŻY gasić pożaru wodą; w takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

STOSOWANIE GARNKÓW O NISKIEJ JAKOŚCI LUB JAKICHKOLWIEK ADAPTERÓW NA PŁYTY INDUKCYJNE DO NIEMAGNETYCZNYCH NACZYŃ KUCHENNYCH STANOWI NARUSZENIE WARUNKÓW GWARANCJI. W TAKIM PRZYPADKU PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY LUB JEJ OTOCZENIA.

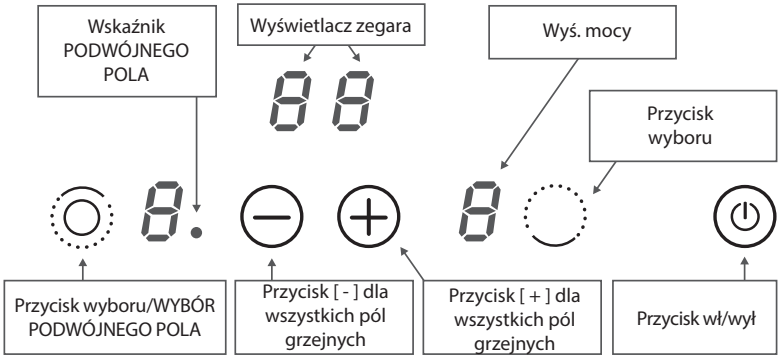
OPIS URZĄDZENIA

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Model	HCFE32E1B
Moc całkowita	2900 W
Zużycie energii przez płytę grzejną $EC_{electric\ hob}$	173 Wh/kg
Przednie pole grzejne	**Ø 155 mm**
Moc znamionowa	1200 W
Standaryzowana kategoria naczyń kuchennych*	A
Zużycie energii przez pole grzejne EC_{cw}*	173,8 Wh/kg
Tylne pole grzejne	**Ø 120/190 mm**
Moc znamionowa	700/1700 W
Standaryzowana kategoria naczyń kuchennych*	C
Zużycie energii przez pole grzejne EC_{cw}*	172,2 Wh/kg

* Podana moc może ulec zmianie w zależności od wymiarów i materiału, z którego wykonana jest naczynie.

PANEL STEROWANIA



OBSŁUGA URZĄDZENIA

PRZYCISKI DOTYKOWE

Płyta ceramiczna wyposażona jest w elektroniczne elementy sterujące z przyciskami dotykowymi. Po wciśnięciu ich palcem aktywowane są odpowiednie polecenia. Aktywacja potwierdzana jest przez wskaźnik literę oraz numer na wyświetlaczu i/lub sygnał dźwiękowy.

Jednocześnie należy wciskać tylko jeden przycisk.

WYŚWIETLACZ

Wyświetlacz	Opis	Funkcja
0	Zero	Strefa grzewcza jest włączona.
1…9	Poziom mocy	Wybór poziomu mocy gotowania.
A	Szybkie nagrzewanie	Automatyczne gotowanie
E	Komunikat o błędzie	Awaria elektroniczna.
H	Ciepło resztkowe	Strefa grzewcza jest gorąca.
L	Blokada	Blokada panelu sterowania.

PL

URUCHAMIANIE I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Wyczyścić płytę wilgotną szmatką, po czym dokładnie wysuszyć powierzchnię. Nie używać detergentów, ponieważ mogą one pozostawić niebieskawy ślad na powierzchni szkła.

URUCHAMIANIE

- **WŁĄCZANIE/WYŁĄCZENIE PŁYTY:**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Aby uruchomić	Wcisnąć przycisk ⏻	[0]
Aby zatrzymać	Wcisnąć przycisk ⏻	Nic lub [H]

- **URUCHOMIENIE/WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO :**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór pola	Wcisnąć przycisk wyboru strefy	[0]
Zwiększenie mocy	Wcisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Zmniejszenie mocy	Wcisnąć przycisk [-]	[9] do [1]
Zatrzymanie	Wcisnąć przycisk [-]	[0] lub [H]

URUCHAMIANIE I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM

WSKAZANIE OBECNOŚCI CIEPŁA RESZTKOWEGO

Po wyłączeniu strefy grzewczej lub całkowitym zatrzymaniu płyty strefy grzewcze są wciąż gorące, co jest wskazywane przez symbol [H] na wyświetlaczu.

Symbol [H] zniknie, gdy możliwe będzie bezpiecznie dotknięcie stref grzewczych.

Tak długo, jak wskaźniki ciepła resztkowego pozostają zapalone nie należy dotykać stref grzewczych ani stawiać na nich żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło.Grozi to oparzeniami i powstaniem pożaru.

ZEGAR

Zegar może zostać uruchomiony dla obu stref grzewczych jednocześnie z innymi ustawieniami czasu (od 0 do 99 minut) dla każdej z nich.

- **URUCHOMIENIE ZEGARA**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór strefy	Wcisnąć klawisz wyboru strefy	[0]
Zwiększenie mocy	Wcisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Aby wybrać «Zegar»	Wcisnąć jednocześnie [-] i [+]	Zegar [00] min
Zmniejszyć czas	Wcisnąć przycisk [-]	[00] przejdzie w 30,29...
Zwiększenie czasu	Wcisnąć przycisk [+]	zwiększenie czasu

Czas zostaje zatwierdzony, a gotowanie będzie trwało do momentu aż zegar będzie wskazywał [00].

- **ZATRZYMANIE ZEGARA**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór pola	Wcisnąć przycisk wyboru strefy	[0]
Aby wybrać «Zegar»	Wcisnąć jednocześnie [-] i [+]	Czas pozostały
Aby zatrzymać «Zegar»	Wcisnąć przycisk [-]	[00], wyłączy się

- **AUTOMATYCZNE ZATRZYMANIE PO UPŁYNIĘCIU CZASU GOTOWANIA :**

Gdy tylko ustawiony czas gotowania upłynie, na wyświetlaczu ukaże się migającą wartość [00] i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał i migającą wartość, wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

- **FUNKCJA ZEGARA DLA JAJEK :**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączyć płytę	Wcisnąć przycisk ⏻	[0] lub [H]
Wybrać « Zegar »	Wcisnąć jednocześnie [-] i [+]	Zegar [00] min
Zmniejszyć czas	Wcisnąć przycisk [-]	[00] przejdzie w 30,29...
Zwiększenie czasu	Wcisnąć przycisk [+]	zwiększenie czasu

Po kilku sekundach wskaźnik zacznie migać i zgaśnie.

Gdy tylko ustawiony czas gotowania upłynie, na wyświetlaczu ukaże się migającą wartość [00] i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał i migającą wartość, wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

URUCHAMIANIE I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM

FUNKCJA „UTRZYMYWANIA CIEPŁA"

Funkcja ta umożliwia strefom gotowania osiągnięcie i późniejsze automatyczne utrzymanie temperatury na poziomie 70°C, aby uniemożliwić zalewanie przez ciecze i zabezpieczyć naczynie przed spaleniem.

- **URUCHOMIENIE:**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór pola	Wcisnąć przycisk wyboru pola	[0]
Wybór poziomu mocy	jednokrotnie wcisnąć przycisk [+]	[1]
Funkcja utrzymywania ciepła	ponownie wcisnąć przycisk [-]	[U]

- **WYŁĄCZANIE FUNKCJI UTRZYMYWANIA CIEPŁA:**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór pola	Wcisnąć przycisk wyboru	[U]
Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła	wcisnąć przycisk [-] lub [+]	[0] do [9]

GOTOWANIE AUTOMATYCZNE

Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w automatyczne urządzenie do „rozpoczynania i wyłączania" gotowania. Strefa gotowania włącza się i przez pewien czas pracuje z pełną mocą, która następnie jest automatycznie redukowana do wcześniej ustawionego poziomu.

- **URUCHOMIENIE:**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór pola	Wcisnąć przycisk wyboru pola	[0]
Ustawienie pełnej mocy	Wcisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Automatyczne gotowanie	ponownie wcisnąć przycisk [+]	na [9] miga [A]
Wybór poziomu mocy (na przykład « 7 »)	Wcisnąć przycisk [-]	[9] zmieni się na [8] [7] na [7] miga [A]

- **WYŁĄCZANIE GOTOWANIA AUTOMATYCZNEGO:**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór pola (na przykład « 7 »)	Wcisnąć przycisk wyboru	na [7] miga [A]
Wybór poziomu mocy	wcisnąć przycisk [-] lub [+]	Poziom wybrany

URUCHAMIANIE I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM

BLOKOWANIE PANELU STEROWANIA

Aby uniemożliwić zmianę ustawień stref gotowania, w szczególności w trakcie czyszczenia, panel sterowania może zostać wyłączony (z wyjątkiem przycisku wł/wył ⏻).

- **BLOKOWANIE:**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączenie	Wcisnąć przycisk ⏻	[0] lub [H]
Blokowanie płyty	Wcisnąć [-] a następnie lewy przycisk wyboru pola	[L]

- **ODBLOKOWYWANIE :**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Uruchomienie	Wcisnąć przycisk ⏻	[L]
W ciągu 5 sekund po uruchomieniu : Odblokowywanie płyty	Wcisnąć [-] i a następnie lewy przycisk wyboru pola	[0] lub [H]

ROZSZERZALNA STREFA GRZEWCZA

Dana funkcja pozwala zwiększyć lub zmniejszyć średnicę tylnej strefy grzewczej.

Strefa ekspansji włącza się automatycznie po włączeniu tylnej strefy grzewczej.

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór strefy	Nacisnąć przycisk wyboru strefy [◎]	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Wyłączanie obszaru rozszerzonej strefy grzewczej	Nacisnąć przycisk [◎] przytrzymując go przez 3 sekundy	Wskaźnik strefy rozszerzonej wyłączony
Włączanie obszaru rozszerzonej strefy grzewczej	Nacisnąć przycisk [◎] przytrzymując go przez 3 sekundy	Wskaźnik strefy rozszerzonej włączony

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY GOTOWANIA

(poniższe wartości są orientacyjne)

1 do 2	Topienie Podgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Dania przygotowane wcześniej
2 do 3	Gotowanie Odmrażanie	Ryż, pudding, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, produkty zamrożone
3 do 4	Para	Warzywa, ryby, mięso
4 do 5	Woda	Ziemniaki na parze, zupy, makaron, świeże warzywa
6 do 7	Średnie gotowanie Gotowanie	Mięso, wątróbka, jajka, kiełbaski Gulasz, rolada, flaczki
7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki, wafle
9	Smażenie, pieczenie, zagotowywanie wody	Steki, omlety, dania smażone, woda
P	Smażenie, pieczenie Zagotowywanie wody	przegrzebki, steki Gotowanie dużych ilości wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- **PRZED CZYSZCZENIEM NALEŻY WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE.**

UWAGA!
Nie czyścić płyty, gdy szkło jest zbyt nagrzane, ponieważ grozi to poparzeniem.

- Usunąć małe ślady wilgotną szmatką z płynem do naczyń rozcieńczonym w małej ilości wody. Następnie spłukać zimną wodą i dokładnie osuszyć powierzchnię.
- Wysoce żrące lub szorujące detergenty i środki czyszczące mogą zarysować powierzchnię i należy unikać ich stosowania.
- Nie używać myjek parowych ani ciśnieniowych.
- Nie używać żadnych obiektów, które mogłyby porysować szkło ceramiczne.
- Upewnić się, że naczynia są suche i czyste. Upewnić się, że na płycie ceramicznej ani na naczyniach nie znajdują się żadne drobinki kurzu. Ślizgające się, szorstkie garnki porysują powierzchnię.
- Należy natychmiastowo usuwać rozsypany cukier, rozlany dżem, galaretki itp. W ten sposób powierzchnia może zostać ochroniona przed uszkodzeniem.

PL

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU

- **PŁYTA LUB STREFA GOTOWANIA NIE URUCHAMIA SIĘ :**
  - Płyta jest źle podłączona do sieci elektrycznej.
  - Odcięcie bezpiecznika.
  - Włączona jest funkcja blokowania.
  - Czułe przyciski pokryte są tłuszczem lub wodą.
  - Pozostawiono jakiś przedmiot na przycisku.

- **GDY POJAWI SIĘ SYMBOL [E] :**
  - Układ elektroniczny jest uszkodzony.
  - Odłączyć i ponownie podłączyć płytę.
  - Skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

- **ODCIĘCIE JEDNEJ LUB WSZYSTKICH STREF GOTOWANIA:**
  - Zadziałał system bezpieczeństwa
  - Od dawna nie odcięto strefy gotowania.
  - Jeden lub więcej przycisków dotykowych jest zakrytych.
  - Naczynie jest puste, a jego spód jest nadmiernie nagrzany.

- **AUTOMATYCZNY SYSTEM « WŁĄCZANIA I WYŁĄCZANIA » GOTOWANIA NIE URUCHAMIA SIĘ:**
- Strefa gotowania jest wciąż gorąca [H]
- Ustawiono najwyższy poziom mocy [9]
- Poziom gotowania został zmieniony za pomocą przycisku [-]

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [ER03] :**
- Przyciski sterujące zastawione są jakimś obiektem lub pokryte cieczą. Symbol zniknie, gdy tylko przycisk zostanie zwolniony lub wyczyszczony.

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [ER21] :**
- Płyta jest przegrzana; należy pozostawić ją do ostygnięcia i włączyć ponownie.

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [U400], [ER25] LUB [U4] :**
    - Płyta nie jest podłączona do sieci. Sprawdzić połączenie i podłączyć płytę.

UWAGA:
Jeżeli któryś z powyższych symboli stale się pojawia, należy skontaktować się z serwisem.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Użyte materiały opakowaniowe są ekologiczne i nadają się do recyklingu.
- Urządzenia elektroniczne składają się z przetwarzalnych i niekiedy szkodliwych dla środowiska materiałów, które jednak niezbędne są dla bezpieczeństwa urządzenia.
- Nie należy utylizować urządzenia wraz z odpadami domowymi
- Należy skontaktować się z lokalnym centrum zbiórki odpadów, które zajmuje się recyklingiem urządzeń

INSTRUKCJE MONTAŻU

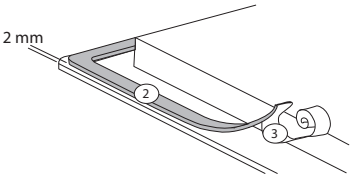
Instalację musi przeprowadzić wykwalifikowany elektryk. Taki wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za instalację. Instalacja musi być zgodna z prawem i normami obowiązującymi w danym kraju.

- **JAK PRZYKLEIĆ USZCZELKĘ:**

Uszczelka dostarczona z płytą uniemożliwia dostanie się jakichkolwiek cieczy do szafki pod płytą.

Należy ją dokładnie zainstalować, postępując zgodnie z poniższym rysunkiem.

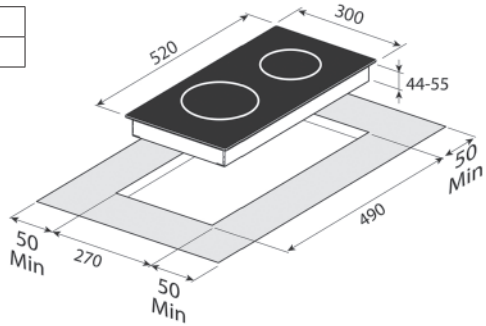
Przykleić uszczelkę (2) w odległości dwóch mm od zewnętrznej krawędzi szkła po usunięciu taśmy ochronnej (3).



CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU

- **DOPASOWYWANIE - INSTALACJA:**
  - **Wielkość wycięć w blacie :**

Model	Wymiary otworu
HCFE32E1B	270 x 490 mm



- **Upewnić się, że pomiędzy płytą i ścianą lub bokami zachowano odstęp 50 mm.**
- Płyty cechują się klasą ochrony przed gorącem „Y". Wolna przestrzeń po każdej stronie płyty powinna być jak największa. Z tyłu może znajdować się ściana oraz wysokie urządzenie lub ściana po jednej stronie. **Jednakże żadne urządzenie ani element oddzielający nie może znajdować się wyżej niż płyta.**
- Mebel lub wspornik, na którym płyta ma zostać zamontowana, jak również krawędzie mebla oraz laminowane powłoki i klej zastosowane do ich mocowania, muszą być odporne na temperatury do 100 °C.
- Pręty ścienne krawędzi muszą być żaroodporne.
- Nie należy instalować płyty nad niewentylowaną kuchenką ani zmywarką.
- Należy pozostawić odstęp 20 mm pod spodem płyty, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza w urządzeniu elektrycznym.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się szuflada, należy unikać umieszczania w niej łatwopalnych przedmiotów (na przykład aerozoli) lub przedmiotów, które nie są żaroodporne.
- Materiały używane w blatach kuchennych rozszerzają się w kontakcie z wodą. Aby ochronić krawędź wycięcia, należy nałożyć powłokę lakieru lub specjalnego szczeliwa. Należy zwrócić szczególną uwagę w trakcie nakładania spoiny klejowej dostarczonej wraz z płytą, aby uniemożliwić dostanie się jakiejkolwiek cieczy do mebla, w którym zainstalowano urządzenie. Ta uszczelka gwarantuje odpowiednią szczelność, gdy stosowana jest w połączeniu z gładkimi powierzchniami wierzchnimi.
- Bezpieczny odstęp pomiędzy płytą i okapem kuchenki znajdującym się nad nią musi odpowiadać wymaganiom producenta okapu. W przypadku braku takich instrukcji należy zachować minimalny odstęp 760mm.
- Należy odpowiednio poprowadzić przewód zasilający, tak aby nie był w żaden sposób ograniczony mechanicznie, na przykład przez szufladę.

UWAGA: Należy stosować zabezpieczenia płyty opracowane przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji jako odpowiednie bądź zabezpieczenia płyty wbudowane w urządzenie. Wykorzystanie niewłaściwych osłon może być przyczyną wypadków.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Instalacja tego urządzenia oraz podłączenie do sieci elektrycznej powinno zostać powierzone elektrykowi, który zna obowiązujące przepisy i ściśle ich przestrzega.

- Zabezpieczenie części pod napięciem należy wykonać po zabudowie.
- Wymagane parametry połączenia znajdują się na naklejkach na obudowie płyty, obok skrzynki przyłączeniowej.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej przez uziemioną wtyczkę lub poprzez wielobiegunowe urządzenie do przerywania obwodu z otworem kontaktowym o wielkości co najmniej 3 mm.
- Obwód elektryczny musi być oddzielony od sieci poprzez przystosowane do tego urządzenia, na przykład: wyłączniki, bezpieczniki lub styczniki.
- Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w odpowiednią wtyczkę, należy wdrożyć środki służące do rozłączania do gotowej instalacji, zgodnie z przepisami dotyczącymi montażu.
- Wąż wlotowy musi być poprowadzony w taki sposób, aby nie stykał się z żadną z gorących części płyty lub piekarnika.

Ostrzeżenie!
Urządzenie może zostać podłączone jedynie do sieci 230 V~ 50/60 Hz
Należy zawsze podłączać przewód uziemiający.
Należy przestrzegać schematu połączeń.

Skrzynka przyłączeniowa znajduje się na spodzie, z tylnej strony obudowy płyty. Aby otworzyć pokrywę, należy użyć śrubokręta średniej wielkości. Należy przełożyć go przez szczeliny i otworzyć pokrywę.

Sieć elektryczna	Połączenie	Średnica przewodu	Przewód	Kaliber ochrony
230V~ 50/60Hz	1-faza + N	3 x 2,5 mm^2	H 05 VV-F H 05 RR-F	25 A*

* obliczone za pomocą współczynnika równoczesnego zgodnego z normą EN 60 335-2-6

- **USTAWIENIA KONFIGURACJI:**

UWAGA:
Należy wykorzystać odpowiednie dla rodzaju połączenia mostki mosiężne, znajdujące się obok zacisku

- **JEDNOFAZOWE 230V~1P+N**

Podłączyć zielony/żółty przewód do zacisku uziemiającego

Podłączyć przewód neutralny do zacisku N

Podłączyć fazę L do zacisku L

Ostrzeżenie!
Należy upewnić się, że przewody są odpowiednio podłączone i zaciśnięte.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiekolwiek wypadki wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub użytkowania urządzenia bez uziemienia bądź podłączenia wadliwego uziemienia.

PL

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.

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 можна завантажити на сайті www.freggia.com

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

CE

059