FOR YEARS TO COME

freggia

BUILT-IN HOB

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

PŁYTA DO ZABUDOWY

User manual
Руководство пользователя
Керівництво з експлуатації
Instrukcja obsługi

HCFI32B
HCFI32W

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....5
- OTHER PROTECTIONS....5

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE....6
- TECHNICAL CHARACTERISTICS....6
- CONTROL PANEL....6

USE OF THE APPLIANCE....6
- DISPLAY....6
- VENTILATION....7

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT....7
- BEFORE THE FIRST USE....7
- INDUCTION PRINCIPLE....7
- SENSITIVE TOUCH....7
- STARTING-UP....7
- PAN DETECTION....8
- RESIDUAL HEAT INDICATION....8
- POWER FUNCTION....8
- TIMER....9
- CONTROL PANEL LOCKING....10

COOKING ADVICES....10
- PAN QUALITY....10
- PAN DIMENSION....11
- EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING....11

MAINTENANCE AND CLEANING....11

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM....12

ENVIRONMENT PRESERVATION....13

INSTALLATION INSTRUCTIONS....14

ELECTRICAL CONNECTION....15

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.**

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

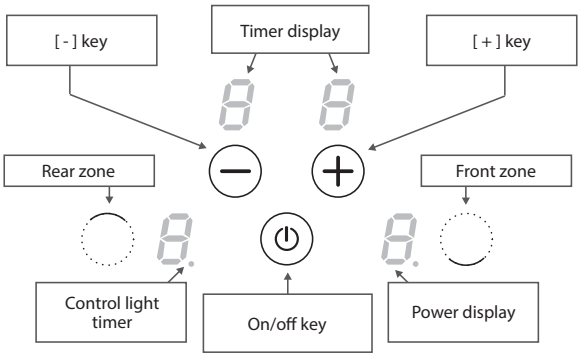
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Type	HCFI32B HCFI32W
Total power	3700 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}**	172.9 Wh/kg
Front heating zone	Ø 175 мм
Minimum detection	Ø 90 мм
Nominal power*	1400 W
Booster power*	-
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC_{cw}**	177.3 Wh/kg
Rear heating zone	Ø 215 мм
Minimum detection	Ø 100 мм
Nominal power*	2300 W
Booster power*	3000 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC_{cw}**	168.4 Wh/kg

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

** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

CONTROL PANEL



USE OF THE APPLIANCE

DISPLAY

Display	Designation	Function
0	Zero	The heating zone is activated.
1…9	Power level	Selection of the cooking level.
U	Pan detection	No pan or inadequate pan.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot
P	Power	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.

USE OF THE APPLIANCE

VENTILATION

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

BEFORE THE FIRST USE

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.

INDUCTION PRINCIPLE

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- Are excluded: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware, …

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

SENSITIVE TOUCH

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses 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.

In the case of a general use press only one key at the same time.

STARTING-UP

You must first switching on the hob, then the heating zone:

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

Action	Control panel	Display
To start	Press key [⏻]	2 x [0]
To switch off	Press key [⏻]	Nothing or [H]

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

- **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 key [-]	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

PAN DETECTION

The pan detection ensures a perfect safety.

The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level setted before.

IMPORTANT:
After use, switch the heat element off: do not let the pan detection [U] active.

RESIDUAL HEAT INDICATION

After the switch 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 light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them.

Attention!
There are risks of burn and fire.

POWER FUNCTION

IMPORTANT:
The Power function [P] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones works during 5 minutes with an ultra high power.

The Power is foreseen for example to heat up rapidely big quantities of water, like nuddles cooking.

- **START UP / STOP THE POWER FUNCTION :**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Start up the Power	Press key [+]	[P] during 5 min

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

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.

- **SETTING AND MODIFICATION OF THE COOKING TIME :**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] … [9] [P]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	[00]
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.

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

- **TO STOP THE COOKING TIME :**

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

If several timers are activated repeat the process.

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 [+	[00]
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.

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
Start	Press key [⏻]	[0] or [H]
Hob locking	Press simultaneously [-] and selection key from the front zone	[0] or [H]
	Repress selection key from the front zone	2 x [L]

- **UNLOCKING :**

Action	Control panel	Display
Start	Press key [⏻]	2 x [L]
In the 5 seconds after start unlocking the hob	Press simultaneously [-] and selection key from the front zone	2 x [L]
	Repress key [-]	No light on the displays

COOKING ADVICES

PAN QUALITY

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

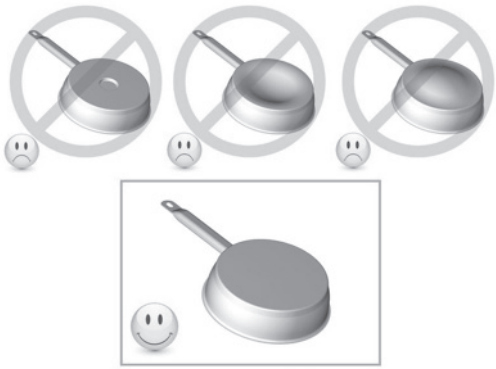
Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].This water must heat in a few seconds.
- A magnet stucks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



COOKING ADVICES

PAN DIMENSION

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

EXAMPLES OF COOKING 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
P	Frying, roosting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

WARNING!
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

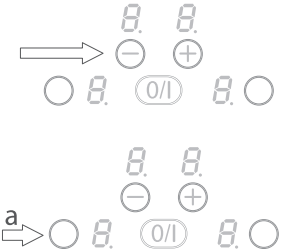
- **WHEN THE SYMBOL [E 4] APPEARS :**

  I) The table must be reconfigured. Please implement the following steps:

  Important : before you start:

  - make sure there is no more pot on the hob
  - take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
  - disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
  - start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
  - reconnect the table to the grid
  - don't use the [0/I] touch

  II) First step : cancel the existing configuration

  1) Press [-] and hold down
  2) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [O] key. Press 2 times each key in the following order (a -> a -> b -> b). [-] appears on displays. A double «beep» means an error occurred. If so, start again from item 1).
  3) Remove your fingers from the touch control, press simultaneously [+] and [-] during few seconds, until blinking [E] symbols appear.
  4) Wait until [E] symbols stop blinking.
  5) After few seconds, [E] are automatically transformed in [C]. The existing setup has been cancelled.

  III) Second step: new setup

  1) Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm
  2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [O] key
  3) Place the pot on the area to be set
  4) Wait until the [C] display becomes a [-]. The selected zone is now configured.
  5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [C] display.
  6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off. Please use the same pot for the whole procedure. Never put several pots together on the zones during the setup-process.

  - If [E 4] displaying remains, please call the customer care

- **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 locking function is activated.
  - The sensitive keys are covered with grease or water.
  - An object is put on a key.

- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [U] :**
  - There is no pan on the cooking zone.
  - The pan is not compatible with induction.
  - The bottom diameter of the pan is too small.

- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS OR [E] :**
  - Disconnect and replug the hob.
  - Call the After-sales Service.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

- **ONE OR ALL COOKING ZONE CUT-OFF :**
  - The safety system functioned.
  - You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
  - One or more sensitive keys are covered.
  - The pan is empty and its bottom overheated.
  - The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating
- **CONTINUOUS VENTILATION AFTER CUTTING OFF THE HOB :**
  - This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
  - The fan cooling stops automatically.
- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [L] :**
  - Refer to the chapter control panel locking page.
- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [☝] OR [ER03] :**
  - An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.
- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [E2] OR [E H] :**
  - The hob is overheated, let it cool and then turn it onagain.
- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [E3] :**
  - The pan is not adapted, change the pan.
- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [E6] :**
  - Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.
- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [E8] :**
  - The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.
- **THE CONTROL PANEL DISPLAYS [E C] :**
  - Configuration error. Set the table again, referring to the chapter «The [E 4] appears.»

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

ENVIRONMENT PRESERVATION

NOTE:
The materials of packing are ecological and recyclable.

- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.
- 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.

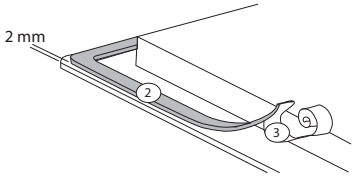
INSTALLATION INSTRUCTIONS

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:**

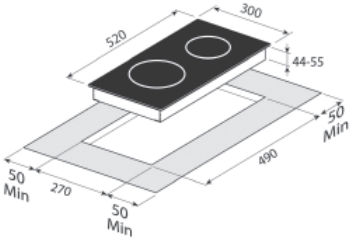
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet. His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



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

- **FITTING - INSTALLING:**
  - **The cut out sizes are:**

Reference	Cut-size
HCFI32B	270 x 490 mm
HCFI32W	



- **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

The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.

- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main 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.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven

Caution !
This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz
Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire corresponds to the earth wire, the blue wire correspond neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

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

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm2	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

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

Caution!
Ensure that you correctly attach the wires 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 техники 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....18
- МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА....19
- ДРУГИЕ МЕРЫ ЗАЩИТЫ....19

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА....20
- ИНФОРМАЦИЯ, ОТОБРАЖАЕМАЯ НА ДИСПЛЕЕ....20
- ВЕНТИЛЯЦИЯ....21

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ....21
- ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....21
- ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ....21
- СЕНСОРНЫЕ КЛАВИШИ....21
- ВКЛЮЧЕНИЕ....21
- ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ....22
- ИНДИКАЦИЯ НАЛИЧИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА....22
- ФУНКЦИЯ УВЕЛИЧЕНИЯ МОЩНОСТИ....22
- ТАЙМЕР....23
- БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ....24

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ....24
- КАЧЕСТВО ПОСУДЫ....24
- РАЗМЕР ПОСУДЫ....25
- ПРИМЕРЫ НАСТРОЕК МОЩНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ....25

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА....25

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА....26

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ....28

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ....28

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ....29

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.**
- **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**.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА

- **Шероховатое дно или поврежденные кастрюли (неэмалированные чугунные котелки) могут повредить стеклокерамику.**

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- **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, отключите прибор от электрической сети 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 посуду 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.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОСУДЫ ПЛОХОГО КАЧЕСТВА ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ИНДУКЦИОННЫХ ПЕРЕХОДНЫХ ПЛАСТИН С НЕМАГНИТНОЙ КУХОННОЙ ПОСУДОЙ ДЕЙСТВИЕ ГАРАНТИИ ПРЕКРАЩАЕТСЯ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ И/ИЛИ ОКРУЖАЮЩЕЙ ОБСТАНОВКИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

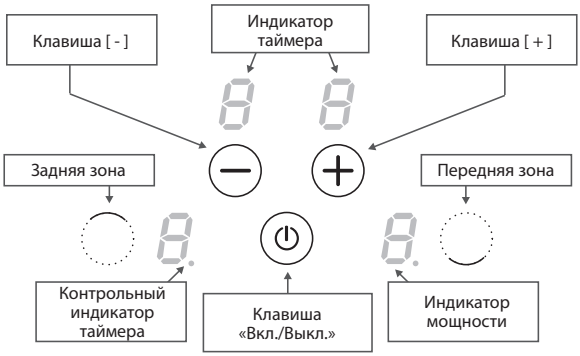
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип	HCFI32B HCFI32W
Полная мощность	3700 Вт
Потребление энергии варочной поверхностью ПЭ$_{вп}$**	172,9 Вт*ч/кг
Передняя зона нагрева	Ø 175 мм
Минимальная область обнаружения посуды	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт
Усиленная мощность*	-
Стандартизированная категория кухонной посуды**	B
Потребление энергии ПЭ$_{кп}$**	177.3Вт*ч/кг
Задняя зона нагрева	Ø 215 мм
Минимальная область обнаружения посуды	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2300 Вт
Усиленная мощность*	3000 Вт
Стандартизированная категория кухонной посуды**	C
Потребление энергии ПЭ$_{кп}$**	168.4Вт*ч/кг

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

** Значение рассчитано по методу измерения КПД (стандарт EN 60350-2).

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ИНФОРМАЦИЯ, ОТОБРАЖАЕМАЯ НА ДИСПЛЕЕ

На дисплее	Значение	Функция
0	Ноль	Активирована зона нагрева.
1…9	Уровень мощности	Выбор уровня мощности для приготовления.
U	Обнаружение посуды	Посуда отсутствует или не подходит.
E	Сообщение об ошибке	Отказ электроники.
H	Остаточный нагрев	Зона нагрева горячая.
P	Мощность	Включена усиленная мощность.
L	Блокировка	Панель управления заблокирована

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВЕНТИЛЯЦИЯ

Система охлаждения полностью автоматическая. Охлаждающий вентилятор запускается на малой скорости, когда энергия, вырабатываемая электронной системой, достигает определенного уровня. При интенсивном использовании варочной поверхности, система вентиляции начинает работать на большой скорости. Когда электронная цепь достаточно остыла, охлаждающий вентилятор замедляется и автоматически выключается.

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.

ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ

Под каждой зоной нагрева расположена индукционная катушка. Включаясь, она создает переменное электромагнитное поле, которое возбуждает индукционные токи в ферромагнитном днище кастрюли. Вследствие этого кастрюля, расположенная в зоне нагрева, нагревается.

Обязательно, необходимо использовать подходящую посуду.

- Рекомендуется использовать всю посуду с ферромагнитным слоем на днище (проверьте это с помощью небольшого магнита): чугунную и стальную, эмалированную посуду, посуду из нержавеющей стали с ферромагнитными днищами...
- Нельзя использовать: медь, чистую нержавеющую сталь, алюминий, стекло, дерево, керамику, глиняную посуду...

Индукционная зона нагрева автоматически подстраивается под размер посуды. Если диаметр посуды слишком мал, зона нагрева не будет работать. Требуемый диаметр зависит от диаметра зоны нагрева.

Если посуда не подходит для индукционной варочной поверхности, на дисплее отобразится символ [U].

СЕНСОРНЫЕ КЛАВИШИ

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

При обычном использовании варочной поверхности нажимайте только одну клавишу одновременно.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Сначала необходимо включить варочную поверхность, а потом – зону нагрева:

- **ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ:**

Действие	Панель управления	Информация на дисплее
Включить	Нажмите клавишу [⏻]	2 x [0]
Выключить	Нажмите клавишу [⏻]	Ничего или [H]

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ

- **ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ 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	Нажмите клавишу [-]	[0] или [H]

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
Если в течение 20 секунд не совершать никаких действий, электроника вернется в состояние ожидания.

ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ

Функция обнаружения посуды обеспечивает полную безопасность.

Индукция не работает в следующих случаях:

- В зоне нагрева нет посуды либо она не подходит для индукционной варочной зоны. В этом случае невозможно увеличить мощность, а на дисплее отображается символ [U]. Этот символ исчезнет, как только вы поставите в зону нагрева подходящую посуду.
- Если посуду убрать из зоны нагрева, она перестанет работать. На дисплее отобразится символ [U]. Символ [U] исчезнет, как только вы поставите посуду обратно в варочную зону. Приготовление пищи продолжится на ранее заданном уровне мощности.

Нагревательный элемент следует выключать после использования: индикатор обнаружения посуды [U] не должен оставаться активным.

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

Внимание!!!
Существует риск ожогов и возгорания.

ФУНКЦИЯ УВЕЛИЧЕНИЯ МОЩНОСТИ

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
Функция увеличения мощности [P] позволяет увеличить мощность в выбранной зоне нагрева.

При активации этой функции зоны нагрева в течение 5 минут работают на повышенной мощности.

Функция увеличения мощности предназначена для быстрого нагрева большого количества воды – например, для варки лапши.

- **ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ УВЕЛИЧЕНИЯ МОЩНОСТИ:**

Действие	Панель управления	На дисплее
Выбор зоны	Нажмите клавишу выбора в нужной зоне	[0]
Увеличить мощность	Нажимайте [+]	от [1] до [9]
Начать нагрев на повышенной мощности	Нажмите клавишу [+]	[P] в течение 5 мин.
Прекратить нагрев на повышенной мощности	Нажмите клавишу [-]	[9]

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ

ТАЙМЕР

Таймер можно использовать для 2 зон нагрева одновременно с различными настройками времени (от 0 до 99 минут) для каждой зоны нагрева.

- **НАСТРОЙКА И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Действие	Панель управления	На дисплее
Выбор зоны	Нажмите клавишу выбора в нужной зоне	[0]
Увеличить мощность	Нажимайте клавишу [+]	от [1] до [9] [P]
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.

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

- **ОСТАНОВИТЬ ТАЙМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

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

Если включены несколько таймеров, повторите эту процедуру.

- **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.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Во избежание изменения настроек варочных зон, 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	Одновременно нажмите [-] и клавишу выбора передней зоны.	[0] или [H]
	Повторно нажмите клавишу выбора передней зоны	2 x [L]

- **РАЗБЛОКИРОВКА:**

Действие	Панель управления	На дисплее
Включить	Нажмите клавишу [⏻]	2 x [L]
Через 5 секунд после включения,произвести разблокировку варочной поверхности	Одновременно нажмите [-] и клавишу выбора передней зоны.	2 x [L]
	Повторно нажмите клавишу [-]	на дисплеях ничего не отображается

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

КАЧЕСТВО ПОСУДЫ

Подходящие материалы: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с ферромагнитным днищем.

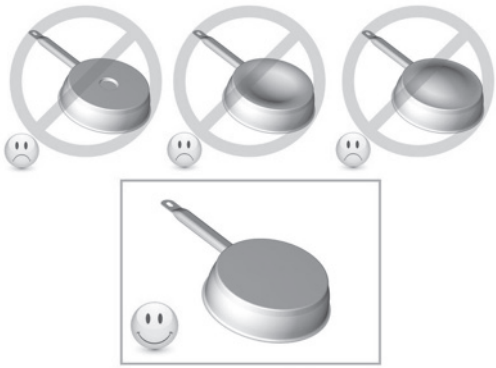
Неподходящие материалы: алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитного днища, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Производители посуды указывают, совместимы ли их изделия с индукционным нагревом.

Чтобы проверить совместимость посуды:

- Налейте немного воды в посуду, которая стоит в индукционной зоне нагрева на уровне мощности [9]. Вода должна нагреться за несколько секунд.
- Магнит примагничивается к днищу посуды.

Некоторые виды посуды могут издавать шум, когда находятся в индукционной зоне нагрева. Этот шум не означает, что прибор неисправен, и не влияет на процесс приготовления.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

РАЗМЕР ПОСУДЫ

Зоны нагрева автоматически адаптируются к диаметру посуды в определенных пределах. Однако диаметр днища должен быть не меньше предельного значения для соответствующей зоны нагрева.

Чтобы варочная поверхность работала с максимальной эффективностью, поместите посуду по центру зоны нагрева.

ПРИМЕРЫ НАСТРОЕК МОЩНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ:

(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
P	Жарка, запекание Кипячение воды	Эскалопы, стейки Кипячение большого количества воды

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.
- 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.

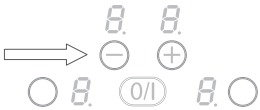
ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

- **ЕСЛИ ПОЯВЛЯЕТСЯ СИМВОЛ [E4]:**

  I) Необходимо изменить настройки варочной поверхности. Выполните следующие шаги.

  Сначала важно выполнить следующие действия:

  - убедитесь, что на варочной поверхности нет посуды;
  - возьмите посуду с ферромагнитным днищем и минимальным диаметром 16 см;
  - отключите прибор от сети, разомкнув предохранитель или выключив автоматический выключатель;
  - в течение 2 минут после отключения варочной поверхности от сети приступите к дальнейшей процедуре;
  - снова подключите варочную поверхность к сети;
  - не прикасайтесь к сенсорной клавише [⏻].

  II) Первый шаг: сбросить текущие настройки

  1) Нажмите и удерживайте клавишу [-].
  2) Другой рукой последовательно и быстро (в пределах 2 с) нажмите на каждую клавишу [O]. 2 раза нажмите на каждую клавишу в следующем порядке: (а -> а -> б -> б). На дисплее появится символ [-]. Двойной звуковой сигнал свидетельствует об ошибке. В этом случае начните процедуру сначала с пункта 1).

  3) Уберите пальцы с сенсорных клавиш, одновременно нажмите и удерживайте клавиши [+] и [-] в течение нескольких секунд, пока не начнут мигать символы [E].
  4) Дождитесь, пока символы [E] перестанут мигать.
  5) Через несколько секунд символы [E] автоматически превратятся в [C]. Это значит, что существующие настройки были сброшены.

  III) Второй шаг: установка новых настроек

  1) Возьмите ферромагнитную посуду с диаметром днища не менее 16 см.
  2) Выберите варочную зону, нажав соответствующую клавишу [O].
  3) Поставьте посуду на зону, которую предстоит настроить.
  4) Дождитесь, пока вместо символа [C] не отобразится символ [-]. Теперь настройка выбранной зоны выполнена.
  5) Выполните эту же процедуру для каждой зоны нагрева, в которой отображается символ [C].
  6) Когда все отображаемые символы погаснут, все зоны нагрева настроены. Используйте одну и ту же посуду для всей процедуры. Ни в коем случае не ставьте на зоны нагрева несколько предметов посуды одновременно в процессе настройки.

  - Если символ [E4] не исчез, обратитесь в службу сервисной поддержки клиентов.

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

- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ [U] :**
  - В зоне нагрева нет посуды.
  - Посуда не подходит для индукционного нагрева.
  - Диаметр днища посуды слишком маленький.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ [E]:**
  - Отключите и снова подключите варочную поверхность к сети.
  - 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.
  - В варочной поверхности также предусмотрено автоматическое снижение уровня мощности и автоматическое отключение во избежание перегрева.
- **ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРОДОЛЖАЕТ РАБОТАТЬ ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ:**
  - Это не неисправность, вентилятор продолжает работать, чтобы защитить электронное устройство от перегрева.
  - Вентилятор прекратит охлаждение автоматически.
- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ [L]:**
  - См. главу о блокировке панели управления.
- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ [⍝] ИЛИ [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 [E2] ИЛИ [EH]:**
  - Варочная поверхность перегрелась; дайте ей остыть и включите снова.
- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ [E3]:**
  - Посуда не подходит, ее следует заменить.
- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ [E6]:**
  - Неисправность в сети питания. Проверьте частоту и напряжение в электрической сети.
- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ [E8]:**
  - Плохо поступает поток воздуха в вентилятор, его необходимо очистить.
- **НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ [EC]:**
  - Ошибка настройки. Повторно настройте варочную поверхность, следуя указаниям главы «Если появляется символ [E4]».

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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

СОВЕТ:
Материалы упаковки экологически чистые и подлежат переработке.

- Электронные приборы изготовлены из перерабатываемых и иногда вредных для окружающей среды материалов, которые, однако, необходимы для правильной и безопасной работы прибора.
- Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами.
- Свяжитесь с пунктом сбора отходов при вашем местном органе самоуправления, который занимается переработкой бытовых приборов.

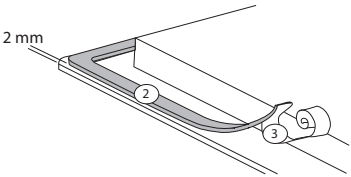
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Внимание!
Установка должна осуществляться исключительно квалифицированными специалистами.

Лицо, выполняющее установку, обязано соблюдать законодательство и стандарты, действующие в его стране.

- **КАК ПРИКЛЕИТЬ ПРОКЛАДКУ:**

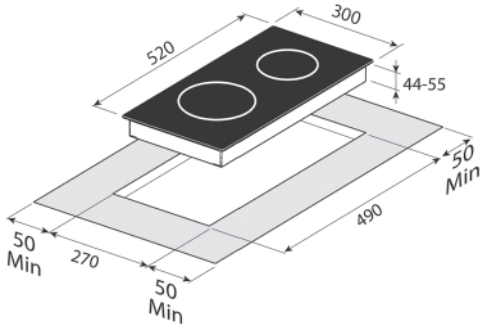
Прокладка, поставляемая вместе с варочной поверхностью, предотвращает затекание жидкости в корпус. Ее нужно устанавливать аккуратно, в соответствии с приведенным ниже чертежом.



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

- **МОНТАЖ И УСТАНОВКА:**
  - **Размеры выреза под установку прибора следующие:**

Модель прибора	Размеры выреза
HCFI32B	270 × 490 мм
HCFI32W	



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- **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

Установку прибора и его подключение к электрической сети следует доверять только квалифицированному специалисту, который в совершенстве знает нормативные положения и неукоснительно их соблюдает.

- 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.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Если прибор не имеет штепселя со свободным доступом, в установленном на место приборе необходимо предусмотреть средства его отключения в соответствии с требованиями к установке.
- Шнур питания должен быть расположен таким образом, чтобы не соприкасаться с горячими частями варочной поверхности или духовки.

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.

Используйте соединительный кабель, подключенный к устройству.

Зеленый / желтый провод соответствует проводу заземления, голубой провод соответствует нейтрали, а коричневый провод – фазе.

Сеть	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Калибр защиты
230 В переменного тока, 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 1,5 мм^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* рассчитан с учетом фактора одновременности согласно стандарту EN 60 335-26

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 компанії 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....34
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ЗАСТОСУВАННЯМ....34
ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПРИЛАД....34
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПОШКОДЖЕНЬ ПРИЛАДУ....34
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ В РАЗІ НЕСПРАВНОСТІ ПРИЛАДУ....35
ІНШІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ....35
ОПИС ПРИЛАДУ....36
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ....36
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ....36
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ....36
ІНФОРМАЦІЯ, ЩО ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ НА ДИСПЛЕЇ....36
ВЕНТИЛЯЦІЯ....37
УВІМКНЕННЯ ТА ПОВОДЖЕННЯ З ПРИЛАДОМ....37
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ....37
ПРИНЦИП ІНДУКЦІЇ....37
СЕНСОРНІ КЛАВІШІ....37
УВІМКНЕННЯ....37
ВИЯВЛЕННЯ ПОСУДУ....38
ІНДИКАЦІЯ ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА....38
ФУНКЦІЯ ЗБІЛЬШЕННЯ ПОТУЖНОСТІ....38
ТАЙМЕР....39
БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ....40
ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ....40
ЯКІСТЬ ПОСУДУ....40
РОЗМІР ПОСУДУ....41
ПРИКЛАДИ НАЛАШТУВАНЬ ПОТУЖНОСТІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ....41
ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ....41
ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛА ПРОБЛЕМА....42
ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ....44
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ....44
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ....45

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 кухні.**
- **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.**

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 буде ввімкнений або в ньому зберігається залишкове тепло, 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 пошкоджені каструлі (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 гарячий посуд на панель керування.**
- **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, відєднайте прилад від електричної мережі 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 ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- 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 посуд з алюмінію чи синтетичних матеріалів: він може 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.

У РАЗІ ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ПОГАНОЇ ЯКОСТІ ЧИ ВИКОРИСТАННЯ ІНДУКЦІЙНИХ ПЕРЕХІДНИХ ПЛАСТИН ДЛЯ НЕМАГНІТНОГО КУХОННОГО ПОСУДУ ГАРАНТІЯ ВТРАЧАЄ ДІЙСНІСТЬ.
У ТАКОМУ РАЗІ ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКІ ПОШКОДЖЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ТА/АБО ОТОЧУЮЧОГО СЕРЕДОВИЩА.

ОПИС ПРИЛАДУ

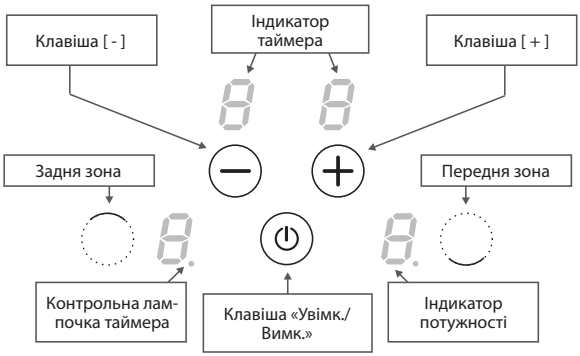
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип	HCFI32B HCFI32W
Повна потужність	3700 Вт
Використання енергії варильною поверхнею $ПЕ_{вп}$**	172,9 Вт*г/кг
Передня зона нагрівання	Ø 175 мм
Мінімальна зона виявлення посуду	Ø 90 мм
Номінальна потужність*	1400 Вт
Збільшена потужність*	-
Стандартизована категорія кухонного посуду**	B
Споживання енергії $ПЕ_{кп}$**	177.3 Вт*г/кг
Задня зона нагрівання	Ø 215 мм
Мінімальна зона виявлення посуду	Ø 100 мм
Номінальна потужність*	2300 Вт
Збільшена потужність*	3000 Вт
Стандартизована категорія кухонного посуду**	C
Споживання енергії $ПЕ_{кп}$**	168.4 Вт*г/кг

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

** Значення розраховане за методом вимірювання ККД (стандарт EN 60350-2).

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

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.
U	Виявлення посуду	Посуд відсутній або не підходить
E	Повідомлення про помилку	Відмова електроніки.
H	Залишкове тепло	Зона нагрівання гаряча.
P	Потужність	Увімкнена збільшена потужність.
L	Блокування	Панель управління заблокована.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ВЕНТИЛЯЦІЯ

Система вентиляції повністю автоматична. Вентилятор охолодження починає працювати з низькою швидкістю, коли теплота, яку виробляє електронна система, досягає певного значення. Коли варильна поверхня інтенсивно використовується, система вентиляції починає працювати швидко. Вентилятор охолодження автоматично сповільнюється і вимикається, коли електронне коло вже достатньо охололо.

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.

ПРИНЦИП ІНДУКЦІЇ

Під кожною зоною нагрівання розміщена індукційна котушка. Вмикаючись, вона створює змінне електромагнітне поле, яке збуджує індукційні струми у феромагнітному дні каструлі. Завдяки цьому нагрівається посуд, який знаходиться в зоні нагрівання.

Обов'язково використовуйте відповідний посуд.

- Рекомендується використовувати посуд з усіх феромагнітних матеріалів (це можна перевірити за допомогою маленького магніту): чавунний та сталевий посуд, емальований, посуд з нержавіючої сталі з феромагнітним дном...
- Не можна використовувати: мідь, чисту нержавіючу сталь, алюміній, скло, дерево, кераміку, глиняний посуд...

Індукційна зона нагрівання автоматично підлаштовується під розмір посуду. Якщо діаметр посуду занадто малий, зона нагрівання не працюватиме. Потрібний діаметр залежить від діаметру зони нагрівання.

Якщо посуд не підходить для індукційної варильної поверхні, не дисплеї відобразиться символ [U].

СЕНСОРНІ КЛАВІШІ

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

У разі звичайного використання варильної поверхні натискайте лише одну клавішу одночасно.

УВІМКНЕННЯ

Спочатку потрібно увімкнути варильну поверхню, а тоді – зону нагрівання:

- **УВІМКНУТИ / ВИМКНУТИ ВАРИЛЬНУ ПОВЕРХНЮ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дисплеї
Увімкнути	Натисніть клавішу [⏻]	2 x [0]
Вимкнути	Натисніть клавішу [⏻]	Нічого або [H]

УВІМКНЕННЯ ТА ПОВОДЖЕННЯ З ПРИЛАДОМ

- **УВІМКНУТИ / ВИМКНУТИ ЗОНУ НАГРІВАННЯ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дісплеї
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	Натисніть клавішу [-]	[0] або [H]

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ:
Якщо на протязі 20 хвилин не виконувати ніяких дій електроніка повернеться в режим очікування.

ВИЯВЛЕННЯ ПОСУДУ

Функція виявлення посуду гарантує повну безпеку.

Індукційна варильна поверхня не працює в наступних випадках:

- Якщо у зоні нагрівання немає посуду або посуд не підходить для індукційної зони нагрівання. У цьому разі збільшити потужність неможливо, а на дисплеї відображається символ [U]. Цей символ щезає, якщо в зону нагрівання поставити посуд.
- Якщо прибрати посуд з зони нагрівання, вона припинить працювати. На дисплеї відобразиться символ [U]. Символ [U] зникне, якщо посуд повернути в зону нагрівання. Приготування їжі продовжиться на тому рівні потужності, який був заданий раніше.

Вимкніть нагрівальний елемент після використання: індикатор виявлення посуду [U] не повинен залишатися активним.

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 залишкового тепла, не торкайтеся до зон нагрівання і не кладіть на них предмети, чутливі до високих температур.

Увага!!!
Існує ризик опіків та спалахування.

ФУНКЦІЯ ЗБІЛЬШЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ:
Функція збільшення потужності [P] дозволяє збільшити потужність у вибраній зоні нагрівання.

Коли вмикається ця функція, зони нагрівання упродовж 5 хвилин працюють з надвисокою потужністю.

Функція збільшення потужності використовується, наприклад, щоб швидко нагріти велику кількість води – як-от для приготування лапші.

- **УВІМКНУТИ / ВИМКНУТИ ФУНКЦІЮ ЗБІЛЬШЕННЯ ПОТУЖНОСТІ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дісплеї
Вибір зони	Натисніть клавішу вибору в потрібній зоні	[0]
Збільшити потужність	Натискайте клавішу [+]	от [1] до [9]
Почати нагрівання зі збільшеною потужністю	Натисніть клавішу [+]	[P] упродовж 5 хв
Припинити нагрівання зі збільшеною потужністю	Натисніть клавішу [-]	[9]

УВІМКНЕННЯ ТА ПОВОДЖЕННЯ З ПРИЛАДОМ

ТАЙМЕР

Таймер можна застосовувати одночасно до 2 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 дісплеї
Вибір зони	Натисніть клавішу вибору в потрібній зоні	[0]
Збільшити потужність	Натискайте клавішу [+]	от [1] до [9] [P]
Вибрати «Таймер»	Одночасно натисніть клавіші [-] та [+]	[00]
Зменшити час	Натискайте клавішу [-]	[00] змінюється на 30, 29…
Збільшити час	Натискайте клавішу [+]	час збільшується

Через кілька секунд контрольна лампочка припинить блимати.

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

- **ЗУПИНИТИ ТАЙМЕР ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дісплеї
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

Якщо увімкнені кілька таймерів, повторіть процедуру.

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

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.

- **ФУНКЦІЯ ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА:**

Дія	Панель керування	Інформація на дісплеї
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

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 дісплеї
Увімкнути	Натисніть клавішу [⏻]	[0] або [H]
Блокування варильної поверхні	Одночасно натисніть клавішу [-] та клавішу вибору передньої зони	[0] або [H]
	Повторно натисніть клавішу вибору передньої зони	2 x [L]

- **РОЗБЛОКУВАННЯ:**

Дія	Панель керування	Інформація на дісплеї
Увімкнути	Натисніть клавішу [⏻]	2 x [L]
Через 5 секунд після ввімкнення провести розблокування варильної поверхні	Одночасно натисніть клавішу [-] та клавішу вибору передньої зони	2 x [L]
	Повторно натисніть клавішу [-]	На дисплеях нічого не світиться

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

ЯКІСТЬ ПОСУДУ

Підходящі матеріали: сталь, емальована сталь, чавун, феромагнітна нержавіюча сталь, алюміній з феромагнітним дном.

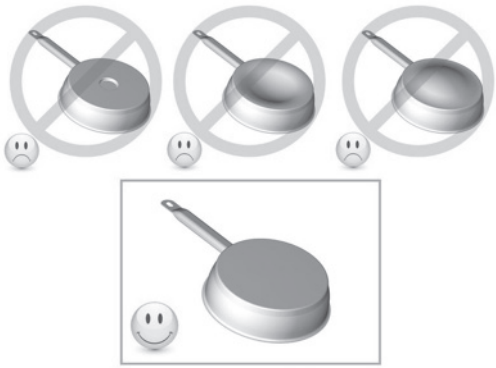
Непідходящі матеріали: алюміній та нержавіюча сталь без феромагнітного дна, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Виробники посуду вказують, чи сумісна їхня продукція з індукційними варильними поверхнями.

Щоб перевірити, чи підходить посуд для індукційної варильної поверхні:

- Налийте трохи води в посуд, який стоїть в індукційній зоні нагрівання на рівні потужності [9]. Вода повинна нагрітися за кілька секунд.
- Магніт примагнічується до дна посуду.

Деякі види посуду шумлять, якщо їх поставити на індукційну зону нагрівання. Цей шум не значить, що прилад несправний, і не впливає на процес приготування їжі.



ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

РОЗМІР ПОСУДУ

Варильні зони автоматично підлаштовуються під діаметр посуду в певних межах. Проте діаметр дна посуду повинен бути не меншим, ніж граничний діаметр для відповідної варильної зони.

Щоб варильна поверхня працювала максимально ефективно, поставте посуд в центр варильної зони.

ПРИКЛАДИ НАЛАШТУВАНЬ ПОТУЖНОСТІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

(вказані нижче значення орієнтовні)

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
P	Смаження, запікання Кип'ятіння води	Ескалопи, стейки Кип'ятіння великої кількості води

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

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

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 прилади або прилади 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.

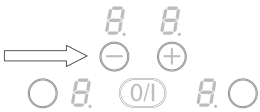
ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛА ПРОБЛЕМА

- **ЯКЩО З'ЯВИВСЯ СИМВОЛ [E4]:**

  I) Необхідно повторно задати налаштування варильної поверхні. Виконайте наступні кроки.

  Важливо: спочатку потрібно виконати наступні дії.

  - Переконайтеся, що на варильній поверхні немає посуду;
  - візьміть посуд з феромагнітним дном та діаметром не менше 16 см;
  - від'єднайте прилад від мережі, знявши плавкі запобіжники або вимкнувши автоматичний вимикач;
  - починайте виконувати наступну процедуру в межах 2 хвилин після повторного підключення варильної поверхні до мережі;
  - знову приєднайте варильну поверхню до мережі;
  - не торкайтесь до сенсорної клавіші [⏻].

  II) Перший крок: скасування існуючих налаштувань

  1) Натисніть і утримуйте клавішу [-].
  2) Іншою рукою послідовно та швидко (не довше, ніж упродовж 2 с) натисніть кожну клавішу [O]. Двічі натисніть кожну клавішу в наступному порядку: (а -> а -> б -> б). На дисплеях з'явиться символ [-].

     Подвійний звуковий сигнал свідчить про помилку. В цьому разі почніть процедуру спочатку з пункту 1).

  3) Приберіть пальці з сенсорних клавіш, а тоді одночасно натисніть клавіші [+] та [-] і утримуйте їх упродовж кількох секунд, поки не з'являться блимаючі символи [E].
  4) Почекайте, поки символи [E] перестануть блимати.
  5) Через кілька секунд символи [E] автоматично перетворяться в символи [C]. Тепер попередні налаштування скасовані.

  III) Другий крок: задання нових налаштувань

  1) Візьміть феромагнітний посуд діаметром не менше 16 см.
  2) Виберіть варильну зону, натиснувши відповідну клавішу [O].
  3) Поставте посуд на зону, для якої потрібно задати налаштування.
  4) Почекайте, поки замість символу [C] не з'явиться символ [-]. Тепер налаштування вибраної зони задане.
  5) Повторіть цю ж процедуру для кожної варильної зони, для якої відображається символ [C].
  6) Коли всі відображені символи згаснуть, це значитиме, що всі варильні зони налаштовані.

  Використовуйте один і той же посуд для всієї процедури.

  В жодному разі не ставте кілька казанків на зони одночасно під час процедури налаштування.

  - Якщо символ [E4] не зник, зверніться до служби підтримки клієнтів.

- **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.

- **НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [U] :**
  - У варильній зоні немає посуду.
  - Посуд не підходить для індукційного нагрівання.
  - Діаметр дна посуду занадто малий.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛА ПРОБЛЕМА

- **НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [E]:**
  - Від'єднайте варильну плиту і знову увімкніть її в розетку.
  - 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.

- **ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРОДОВЖУЄ ПРАЦЮВАТИ ПІСЛЯ ВИМИКАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ:**
  - Це не несправність; вентилятор продовжує працювати, щоб захистити електронний пристрій від перегріву.
  - Вентилятор автоматично припинить охолоджувати прилад.

- **НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [L]:**
  - Див. розділ про блокування панелі управління.

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

- **НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [E2] АБО [EH]:**
  - Варильна поверхня перегрілася; дозвольте їй охолонути і знову ввімкніть.

- **НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [E3]:**
  - Посуд не підходить для зони нагрівання, замініть посуд.

- **НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [E6]:**
  - Несправність у мережі живлення. Перевірте частоту та напругу в електромережі.

- **НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [E8]:**
  - Слабке надходження повітря у вентилятор, необхідне очищення.

- **НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ [E C]:**
  - Помилка налаштування. Повторно налаштуйте варильну поверхню згідно з вказівками розділу «Якщо з'явився символ [E4]».

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.

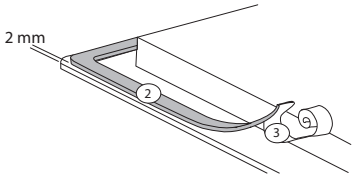
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

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:**

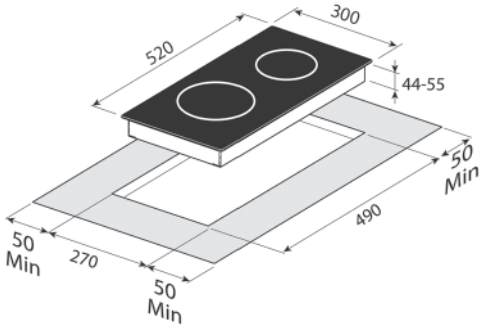
Прокладка, яка постачається разом з варильною поверхнею, запобігає протіканню рідини в корпус. Її слід встановлювати акуратно, згідно з зображеним нижче кресленням.



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
HCFI32B	270 × 490 мм
HCFI32W	



ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

- **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.
- Захисний проміжок між варильною поверхнею 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 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.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

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.

Використовуйте кабель, приєднаний до пристрою.

Зелений / жовтий провід відповідає проводу заземлення, блакитний провід відповідає нейтралі, а коричневий – фазі.

Мережа	Підключення	Діаметр кабелю	Кабель	Калібр захисту
230 В змінного струму, 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 1,5 мм^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

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

Dziękujemy Państwu za dokonanie zakupu płyty do zabudowy marki Freggia.

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

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

UWAGA!
Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa.

PRZYDATNA INFORMACJA:
dodatkowa informacja dotycząca eksploatacji kuchni.

WSKAZÓWKA:
Wskazówki i porady dotyczące eksploatacji urządzenia.

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO....50
- ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM....50
- UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA....50
- ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA....50
- ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA....51
- INNE ZABEZPIECZENIA....51

OPIS URZĄDZENIA....52
- CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA....52
- PANEL STEROWANIA....52

OBSŁUGA URZĄDZENIA....53
- WYŚWIETLACZ....53
- WENTYLACJA....53

URUCHAMIANIE I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM....53
- PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM....53
- ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI....53
- KLAWISZE DOTYKOWE....53
- URUCHAMIANIA....54
- WYKRYWANIE NACZYŃ....54
- WSKAZANIE OBECNOŚCI CIEPŁA RESZTKOWEGO....54
- FUNKCJA MOCY....54
- ZEGAR....55
- BLOKOWANIE PANELU STEROWANIA....56

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA....56
- JAKOŚĆ NACZYŃ....56
- WYMIARY NACZYŃ....57
- PRZYKŁADOWE USTAWIENIA MOCY PRZY GOTOWANIU....57

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....57

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW....58

OCHRONA ŚRODOWISKA....60

INSTRUKCJE MONTAŻU....60

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE....62

PL

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 czasomierza ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

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 kuchennego musi pokrywać jak największy obszar strefy gotowania.
- Osoby z rozrusznikami serca muszą mieć na uwadze, że pole magnetyczne może wpłynąć na ich pracę. 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

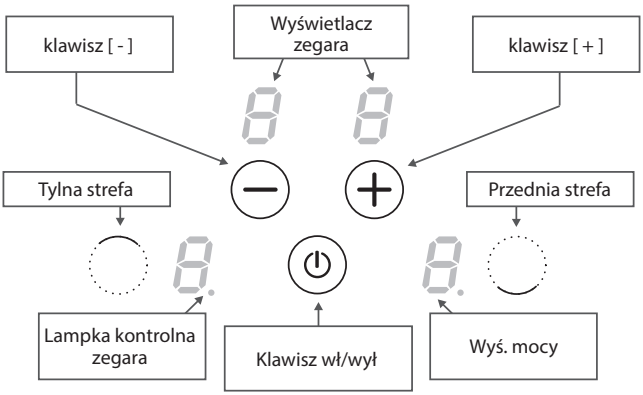
CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Typ	HCFI32B HCFI32W
Całkowita moc	3700 W
Przednia strefa grzewcza	Ø 175 mm
Minimalny obszar wykrywania naczyń	Ø 90 mm
Moc znamionowa*	1400 W
Moc zwiększona*	-
Znormalizowana kategoria naczyń kuchennych**	B
Tylna strefa grzewcza	Ø 215 mm
Minimalny obszar wykrywania naczyń	Ø 100 mm
Moc znamionowa*	2300 W
Moc zwiększona*	3000 W
Znormalizowana kategoria naczyń kuchennych**	C

* Wskazana moc może się rożnić w zależności od wymiaru i materiału naczynia.

** Wartość obliczona zgodnie z metodą pomiaru wydajności (EN 60350-2).

PANEL STEROWANIA



OBSŁUGA URZĄDZENIA

WYŚWIETLACZ

Wyświetlacz	Oznaczenie	Funkcja
0	Zero	Aktywowana strefa grzewcza.
1…9	Poziom mocy	Wybór poziomu gotowania.
U	Wykrywanie naczyń	Brak lub niewłaściwe naczynie.
E	Komunikat o błędzie	Awaria elektroniczna.
H	Ciepło resztkowe	Strefa grzewcza jest gorąca.
P	Moc	Zwiększona moc jest włączona.
L	Blokada	Blokada panelu sterowania.

PL

WENTYLACJA

Układ chłodzenia jest w pełni automatyczny. Wentylator chłodzący rozpoczyna pracę od wolnych obrotów, gdy kalorie dostarczane przez układ elektroniczny osiągną określony poziom. Wentylacja zaczyna pracować z wysoką prędkością, gdy płyta jest intensywnie użytkowana. Wentylator chłodzący zwalnia i zatrzymuje się automatycznie po odpowiednim schłodzeniu obwodu elektrycznego.

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.

ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI

Pod każdą strefą grzewczą znajduje się cewka indukcyjna. Po aktywacji zaczyna wytwarzać zmienne pole elektromagnetyczne generujące prądy indukcyjne na ferromagnetycznej dolnej powierzchni naczynia. W wyniku tego dochodzi do podgrzania naczynia znajdującego się na strefie grzewczej.

Konieczne jest używanie odpowiednich naczyń:

- Dopuszczalne jest stosowanie wszelkich naczyń ferromagnetycznych (ich wykonanie należy zweryfikować za pomocą małego magnesu): naczyń żeliwnych i stalowych, naczyń emaliowane, naczyń ze stali nierdzewnej ze spodami ferromagnetycznymi...
- Nie dopuszcza się stosowania następujących: miedzianych, w pełni wykonanych ze stali nierdzewnych, szklanych, drewnianych, ceramicznych, kamionkowych...

Indukcyjna strefa grzewcza automatycznie dostosowuje się do rozmiaru naczynia. System nie zadziała, jeżeli średnica naczynia jest zbyt mała. Ta średnica jest różna w zależności od średnicy strefy grzewczej.

Jeżeli naczynie nie jest przystosowana do płyt indukcyjnych, na wyświetlaczu pojawi się symbol [U].

KLAWISZE DOTYKOWE

Płyta ceramiczna wyposażona jest w elektroniczne elementy sterujące z klawiszami dotykowymi. Po wciśnięciu ich palcem aktywowane są odpowiednie polecenia. Aktywacja wskazywana jest poprzez lampkę sterująca, literę oraz numer na wyświetlaczu i/lub sygnał dźwiękowy.

Jednocześnie należy wciskać tylko jeden klawisz.

URUCHAMIANIE I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM

URUCHAMIANIE

W pierwszej kolejności należy włączyć płytę, a następnie strefę grzewczą:

- **URUCHOMIENIE/WYŁĄCZENIE PŁYTY:**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Aby uruchomić	Wcisnąć klawisz [⏻]	2 x [0]
Dotknąć klawisz	Wcisnąć klawisz [⏻]	Nic lub [H]

- **URUCHOMIENIE/WYŁĄCZENIE STREFY GRZEWCZEJ :**

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

Jeżeli w ciągu 20 sekund nie wykonana zostanie żadna czynność, elektronika powróci do fazy oczekiwania.

WYKRYWANIE NACZYŃ

System wykrywania naczyń zapewnia pełne bezpieczeństwo.

Indukcja nie zadziała:

- Gdy w strefie grzewczej nie znajduje się żadne naczynie lub jeżeli naczynie nie jest przystosowana do indukcji. W takim przypadku niemożliwe jest zwiększenie mocy, a wyświetlacz będzie ukazywał symbol [U]. Symbol ten zniknie po umieszczenie naczynia na strefie grzewczej.
- Jeżeli naczynie zostanie zdjęte ze strefy grzewczej, urządzenie przerwie pracę. Na wyświetlaczu ukaże się symbol [U]. Symbol [U] zniknie, gdy naczynie zostanie ponownie ustawione na strefie grzewczej. Gotowanie będzie kontynuowane przy wcześniej ustawionym poziomie mocy.

★ Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć element grzewczy: system wykrywania naczyń [U] nie może pozostawać włączony.

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.**

FUNKCJA MOCY

★ Przydatna informacja:
Funkcja mocy [P] zwiększa moc wybranej strefy grzewczej.

Po aktywowaniu tej funkcji strefy grzewczej przez 5 minut pracują przy bardzo wysokiej mocy.
Funkcja ta stosowana jest na przykład do szybkiego podgrzewania dużej ilości wody, na przykład w trakcie gotowania makaronu.

URUCHAMIANIE I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM

- **URUCHOMIENIE / ZATRZYMANIE FUNKCJI MOCY :**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór strefy	Wcisnąć klawisz wyboru strefy	[0]
Zwiększenie mocy	Wcisnąć klawisz [+]	[1] do [9]
Włączenie mocy	Wciskać klawisz [+]	[P] przez 5 min
Zatrzymanie mocy	Wcisnąć klawisz [-]	[9]

ZEGAR

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

PL

- **USTAWIANIE I ZMIANA CZASU GOTOWANIA :**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Wybór strefy	Wcisnąć klawisz wyboru strefy	[0]
Zwiększenie mocy	Wcisnąć klawisz [+]	[1] … [9] [P]
Aby wybrać «Zegar»	Wcisnąć jednocześnie [-] i [+]	[00]
Zmniejszenie czasu	Wcisnąć klawisz [-]	[00] przechodzi w 30,29…
Zwiększenie czasu	Wcisnąć klawisz [+]	zwiększenie czasu

Po kilku sekundach lampa kontrolna zacznie migać i zgaśnie.

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

- **ABY ZATRZYMAĆ CZAS GOTOWANIA :**

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

Jeżeli aktywowano kilka zegarów, należy powtórzyć tę procedurę dla każdego z nich.

- **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 klawisz.

- **FUNKCJA ZEGARA DLA JAJEK :**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączyć płytę	Wcisnąć klawisz [⏻]	[0] lub [H]
Wybrać «Zegar»	Wcisnąć jednocześnie [-] i [+]	[00]
Zmniejszyć czas	Wcisnąć klawisz [-]	[00] przejdzie w 30,29...
Zwiększyć czas	Wcisnąć klawisz [+]	czas wzrośnie

Po kilku sekundach lampa kontrolna 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 klawisz.

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 klawisza wł/wył [⏻]).

- **BLOKOWANIE :**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączenie	Wcisnąć klawisz [⏻]	[0] lub [H]
Blokowanie płyty	Wcisnąć jednocześnie [-] i klawisz wyboru na przedniej strefie	[0] lub [H]
	Ponownie wcisnąć klawisz wyboru na przedniej strefie	2 x [L]

- **ODBLOKOWYWANIE :**

Czynność	Panel sterowania	Wyświetlacz
Uruchomienie	Wcisnąć klawisz [⏻]	2 x [L]
W ciągu 5 sekund po uruchomieniu : Odblokowywanie płyty	Wcisnąć jednocześnie [-] i na przedniej strefie	2 x klawisz wyboru [L]
	Ponownie wcisnąć klawisz [-]	Brak lampek na wyświetlaczach

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

JAKOŚĆ NACZYŃ

Przystosowane materiały : stal, stal emaliowana, żeliwo, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium ze spodem ferromagnetycznym.

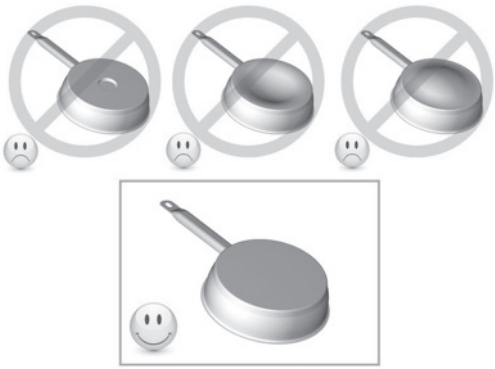
Nieprzystosowane materiały : aluminium i stal nierdzewna bez spodu ferromagnetycznego, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Producenci podają informację, czy ich produkty są przystosowane do indukcji.

Aby sprawdzić, czy naczynie jest przystosowane :

- Nalać odrobinę wody do naczynia ustawionego na indukcyjnej strefie grzewczej ustawionej na poziom [9]. Woda musi podgrzać się w kilka sekund.
- Magnes przyczepia się do spodu naczynia.

Niektóre naczynia emitują dźwięki, gdy ustawione zostaną na indukcyjnej strefie gotowania. Dźwięk ten nie oznacza awarii w urządzeniu i nie wpływa na funkcjonowanie.



PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

WYMIARY NACZYŃ

Strefy gotowania są, do określonej granicy, automatycznie dostosowywane do średnicy naczyń. Jednakże minimalna średnica spodu naczynia musi odpowiadać strefie gotowania.

Aby maksymalnie zwiększyć wydajność płyty, należy umieścić naczynie na samym środku strefy 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, wątrobka, jajka, kiełbaski Gulasz, rolada, fl aczki
7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki, wafl e
9	Smażenie, pieczenie, zagotowywanie wody	Steki, omlety, dania smażone, woda
P	Smażenie, pieczenie Zagotowywanie wody	przegrzebki, steki Gotowanie dużych ilości wody

PL

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie.
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.

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW

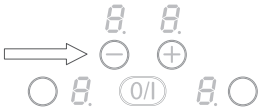
- **GDY POJAWI SIĘ SYMBOL [E 4] :**

  I) Należy przeprowadzić konfigurację stołu. Należy przeprowadzić następujące kroki:

  Ważne : przed rozpoczęciem:

  - upewnić się, że na płycie nie znajdują się żadne garnki
  - wziąć garnek z dnem ferromagnetycznym o minimalnej średnicy 16 cm
  - odłączyć urządzenie od sieci poprzez zdemontowanie bezpiecznika lub obrócenie wyłącznika obwodu
  - rozpocząć procedurę w ciągu 2 minut od ponownego podłączenia płyty do sieci
  - ponownie podłączyć stół do sieci
  - nie używać klawisza [⏻]

  II) Etap pierwszy : anulować obecną konfigurację

  1) Wcisnąć i przytrzymać [-]
  2) Drugą ręką wcisnąć kolejno i szybko (w mniej niż 2 s) każdy klawisz [O].

     2-krotnie wcisnąć każdy klawisz w następującej kolejności (a -> a -> b -> b). [-] pojawi się na wyświetlaczach. Podwójny sygnał dźwiękowy oznacza wystąpienie błędu. Jeśli tak się stanie, rozpocząć ponownie od pozycji 1).

  3) Zabrać palce z panelu dotykowego, wciskać [+] i [-] jednocześnie przez kilka sekund do momentu pojawienia się migających symboli [E].
  4) Poczekać, aż symbole [E] przestaną migać.
  5) Po kilku sekundach symbol [E] automatycznie zmieni się w [C]. Obecna konfiguracja została anulowana.

  III) Drugi etap: nowa konfiguracja

  1) Wciąć garnek z dnem ferromagnetycznym o minimalnej średnicy 16 cm
  2) Wybrać strefę gotowania wciskając odpowiedni klawisz [O]
  3) Umieścić garnek na obszarze, który ma zostać ustawiony
  4) Poczekać, aż symbol [C] zmieni się na [-]. Wybrana strefa jest teraz konfigurowana.
  5) Powtórzyć tę procedurę dla każdej strefy gotowania z symbolem [C].
  6) Wyłączenie się wszystkich wyświetlaczy oznacza, że wszystkie strefy gotowania zostały skonfigurowane.

     W trakcie całej procedury należy używać tego samego garnka.

     Bezwzględnie nie należy ustawiać kilku garnków na jednej strefie podczas procesu konfiguracji.

  - Jeżeli wciąż wyświetlany jest symbol [E], należy skontaktować się z biurem obsługi klienta

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

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [U] :**
  - W strefie gotowania nie ma żadnego naczynia.
  - Naczynie nie jest przystosowana do indukcji.
  - Średnica spodu naczynia jest zbyt mała.

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [E] :**
  - 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.
  - Na jednym lub większej ilości czułych klawiszy pozostawiono jakiś obiekt.
  - Naczynie jest puste, a jego spód jest nadmiernie nagrzany.
  - Płyta posiada również funkcję automatycznego redukowania poziomu mocy i automatycznego przerywania w przypadku przegrzania

- **WENTYLACJA WCIĄŻ DZIAŁA PO ODCIĘCIU PŁYTY :**
  - To nie jest awaria: wentylator kontynuuje ochronę urządzenia elektronicznego.
  - Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [L] :**
  - Patrz rozdział dotyczący blokowania panelu sterowania.

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

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [E2] LUB [E H] :**
  - Płyta jest przegrzana; należy pozostawić ją do ostygnięcia i włączyć ponownie.

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [E3] :**
  - Naczynie nie jest przystosowane; należy je wymienić.

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [E6] :**
  - Wadliwa sieć. Sprawdzić częstotliwość i napięcie sieci elektrycznej.

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [E8] :**
  - Wlot powietrza wentylatora jest zasłonięty, należy go odsłonić.

- **NA PANELU STEROWANIA WYŚWIETLANY JEST SYMBOL [E C] :**
  - Błąd konfiguracji. Należy ponownie ustawić stół zgodnie z rozdziałem „Pojawia się symbol [E 4]".

Jeżeli któryś z powyższych symboli stale się pojawia, należy skontaktować się z obsługą klienta.

PL

OCHRONA ŚRODOWISKA

WSKAZÓWKA:
Użyte materiały opakowaniowe są ekologiczne i nadają się do recyklingu.

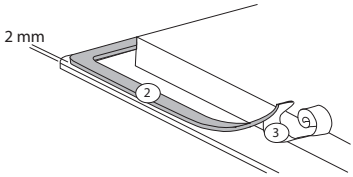
- Urządzenia elektroniczne składają się z przetwarzalnych i niekiedy szkodliwych dla środowiska materiałów, które jednak niezbędne są dla bezpieczeństwa urządzenia.
- Nie należy utylizować urządzenia wraz z odpadami domowymi
- Należy skontaktować się z lokalnym centrum zbiórki odpadów, które zajmuje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

INSTRUKCJE MONTAŻU

Montaż musi zostać przeprowadzony przez specjalistów.
Instalator ma obowiązek przestrzegać praw i norm obowiązujących w danym kraju.

- **JAK PRZYKLEIĆ USZCZELKĘ:**

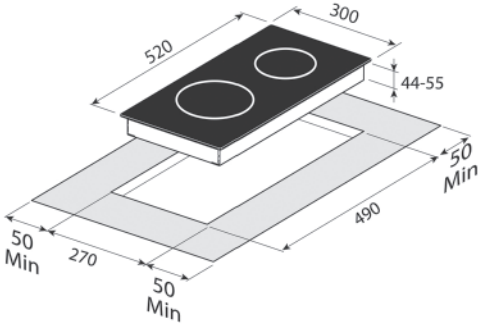
Uszczelka dostarczona z płytą uniemożliwia dostanie się jakichkolwiek cieczy do szafki.
Należy ją dokładnie zainstalować, postępując zgodnie z poniższym rysunkiem.



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

- **DOPASOWYWANIE - INSTALACJA:**
  - **Wielkości wcięć są następujące:**

Odniesienie	Wielkość wcięcia
HCFI32B	270 x 490 mm
HCFI32W	



INSTRUKCJE MONTAŻU

- 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 760 mm.
- 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 odpowiadające 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.

Należy użyć przewodu łączącego podłączonego do urządzenia.

Zielony / żółty przewód oznacza przewód uziemiający, niebieski przewód jest przewodem neutralnym, a brązowy przewód oznacza fazę.

Sieć elektryczna	Połączenie	Średnica przewodu	Przewód	Kaliber ochrony
230V~ 50/60Hz	1 faza + N	3 x 1,5 mm^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

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

Ostrzeżenie!
Upewnić się, że przewody zostały podłączone prawidłowo i dokładnie dokręcić śruby.

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

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

111-211