

FOR YEARS TO COME
freggia

**INDUCTION
VITROCERAMIC HOV**

**ИНДУКЦИОННАЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

**ИНДУКЦІЙНА КЕРАМІЧНА
ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ**

PŁYTA INDUKCYJNA DO ZABUDOWY

User manual

Руководство пользователя

Керівництво з експлуатації

Instrukcja obsługi

HC1320

EN

Thank you for purchasing Freggia built-in hob.

Please carefully read the user manual, as it contains the instructions for the safe installation, operation and maintenance of the built-in hob.

Save it for future use.

RU

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

Сохраните его для использования в будущем.

UA

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали варильну поверхню компанії Freggia. Будь ласка, уважно прочитайте керівництво з експлуатації, бо в ньому містяться інструкції з безпечної установки, експлуатації та обслуговування варильної поверхні.

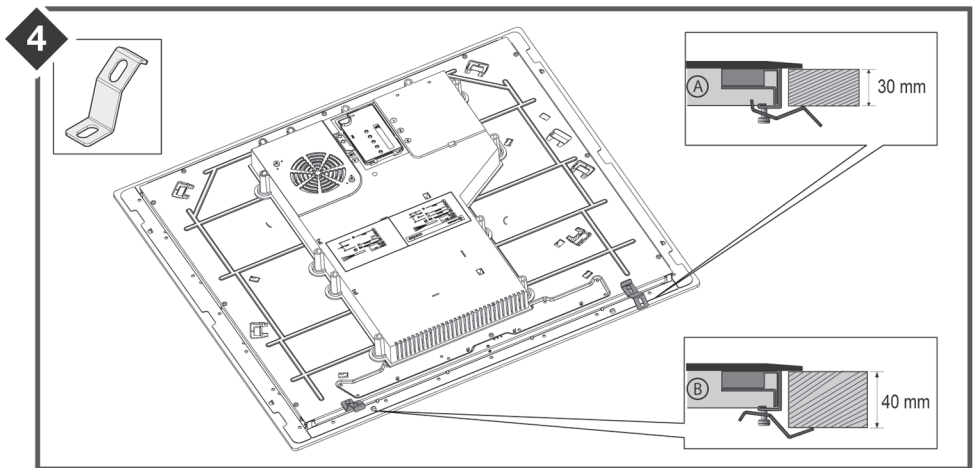
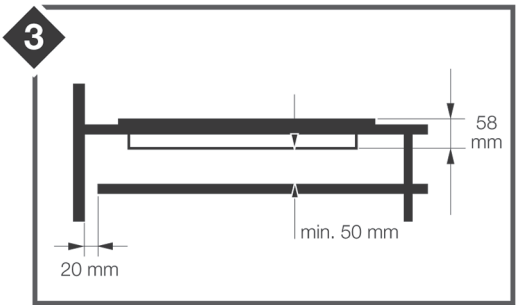
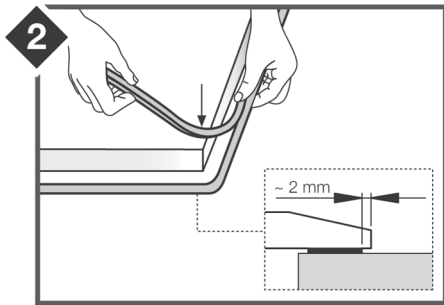
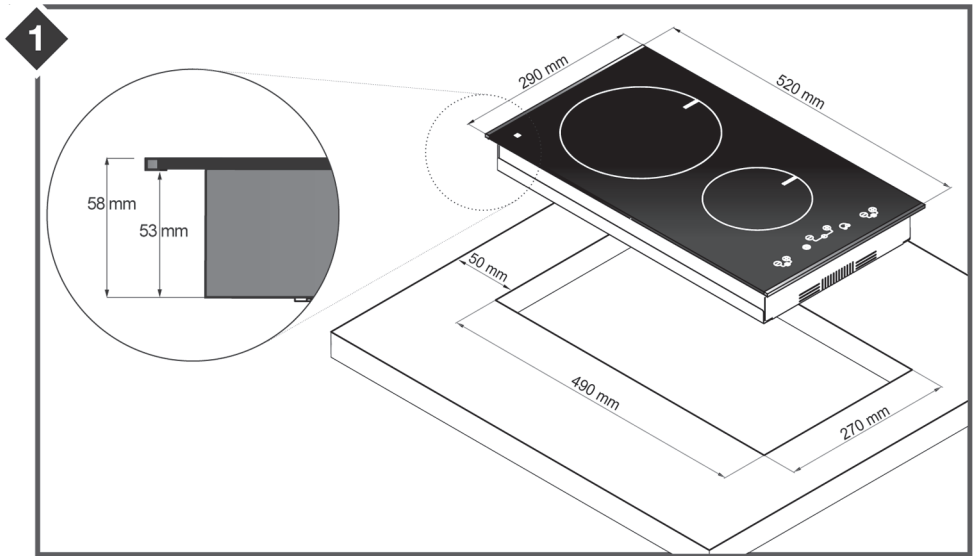
Зберігайте його для подальшого використання.

PL

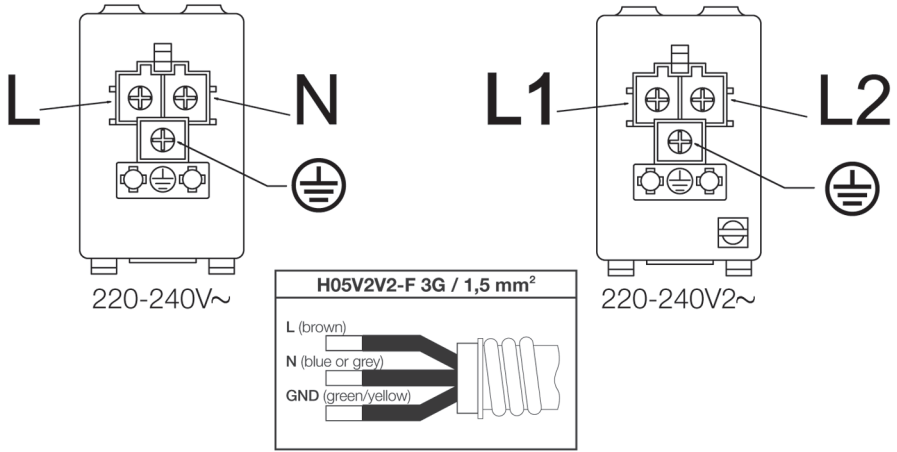
Dziękujemy Państwu za dokonanie zakupu płyty do zabudowy marki Freggia.

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

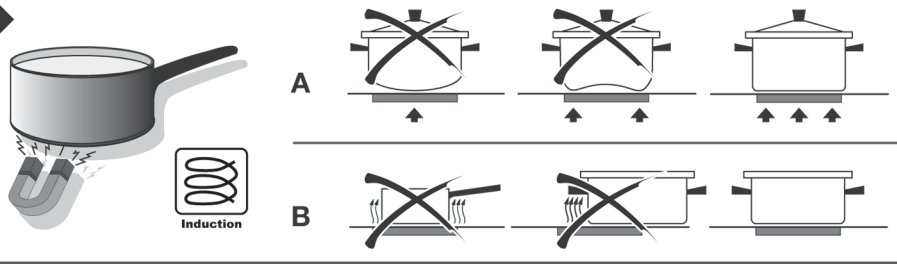
Zalecamy zachowanie jej do wykorzystania w przyszłości, jak również zapisanie nazwy modelu i numeru seryjnego Państwa urządzenia.



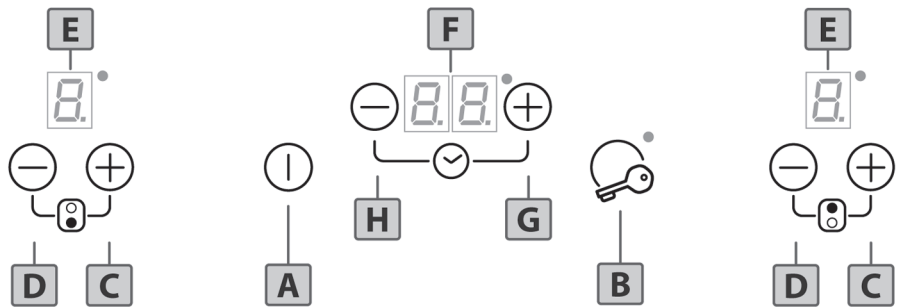
5



6



7



GENERAL NOTICE

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.

SAFETY WARNINGS

- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop 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.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.

! RISK OF ELECTRIC SHOCK! If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.

! WARNING: If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly

qualified persons in order to avoid a hazard.

- ! WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.**

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

- ! WARNING: The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.**

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

SAFETY WARNINGS

! DANGER OF FIRE: Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.

- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOBS IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.2) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.4). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3).

VENTILATION

The distance between the cooktop and builtin kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air (Fig.3). Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

Grounding is mandatory by law. If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

INDUCTION COOKING

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

Advantages:

- The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet (Fig.6).

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base (Fig.6A). This way you can use the power optimally.

COOKING RECIPIENTS

Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.6B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

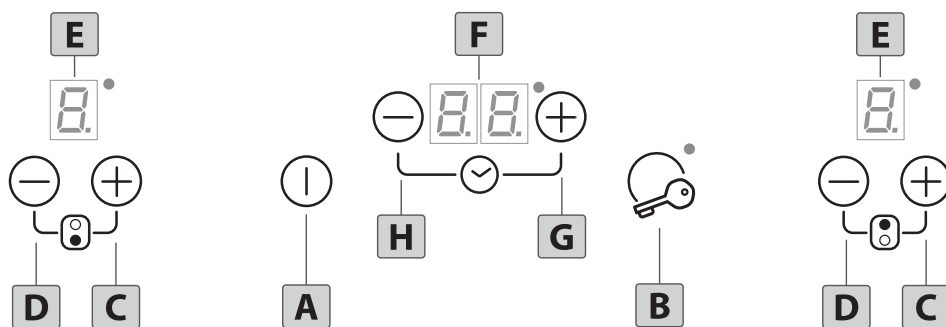
It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

TOUCH CONTROL (FIG. 7)



A. On/Off key

B. Lock key

C. Zone [+] key (increase power)

D. Zone [-] key (decrease power)

E. Cooking Zone Display

F. Timer Display

G. Timer [+] key (increase value)

H. Timer [-] key (decrease value)

SWITCHING THE APPLIANCE ON

Press the **On-Off** key to switch the hob on.

All the displays relative to the cooking zones switch on in the «0» standby position. The control unit remains active for 10 seconds. If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically.


SWITCHING A COOKING ZONE ON



Select the desired cooking zone and press one of the **Zone [+]** keys.

Press the **Zone [-]** key to go to position 9 (max. power) or **Zone [+]** key to go to position 1 (min. power). Once this operation has been completed you can adjust the temperature with the **Zone [+]** and **[-]** keys. The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on the relative luminous display with a level from «1» to «9».

USING THE COOKTOP


POT DETECTION «»

This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. If the cookware is removed from an active cooking zone, the display shows the symbol «» which disappear when the cookware is repositioned on the cooking zone, continuing with the previous settings.

After use, always bring power to «0» (do not leave on the symbol «»). The symbol «» also appears on one of the cooking zones displays when:

- 1) The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2) The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.

RESIDUAL HEAT «»

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the «» symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

QUICK HEATING/POWER BOOST «»

This function further reduces cooking time of a given area taking the temperature to the maximum power for a 10 minute interval.

At the end of this interval, the cooking area power automatically returns to level «9». The use of this function is indicated for the short time heating of large quantities of liquid (eg. water for cooking pasta) or dishes.

To activate this function, select the cooking zone and press the **Zone [+]** key up to level «9». Press the **Zone [+]** key again.

An acoustic signal will be emitted and the symbol «» will be shown on the relative **Cooking Zone display**.

TIMER

This function allows establishing the time (from «01» to «99» minutes) for automatically switching the selected cooking zone off. Switch on at least one cooking zone and adjust the temperature. Press simultaneously the **Timer [+]** and **[-]** keys to enter the timer function. Press again the **Timer [+]** and **[-]** keys simultaneously to select the cooking zone on which you want to activate the timer.

The selected cooking zone will be indicated by a flashing led located on one of the corners of the **Timer Display**.

Set the auto switching off time by pressing the **Timer [+]** or **Timer [-]** key. The cooking zone on which the timer has been activated is indicated by a steady led at one of the corners of the **Timer Display**.

An acoustic signal will indicate the timer expiration and the relative cooking zone will automatically switch off. Press any of the keys to stop the acoustic signal.

In order to disable the timer on a cooking zone press simultaneously the **Timer [+]** and **Timer [-]** key to enter the timer function.

Press again the **Timer [+]** and **Timer [-]** key simultaneously to select the desired cooking zone. Press the **Timer [-]** key until reaching position «0».

CONTROL PANEL LOCK

It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.). By pressing the Lock key, the controls are blocked and the relative warning light switches on.

To release the controls and change the settings (e.g. interrupt cooking), the Lock key must be pressed. The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again.

USING THE COOKTOP

SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch a cooking zone off, press simultaneously the **Zone [+]** and **[-]** key of the desired zone, or press the **Zone [-]** key until reaching position «0».

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the **On-Off** key.

SAFETY SWITCH

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request.

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.



WARNING:
STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection.

Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVEMENTIONED WARNINGS.


POWER MANAGEMENT

The default cooktop maximum power limit is 7200W. This power limit can be reduced by the user to 2800W, 3500W or 6000W.

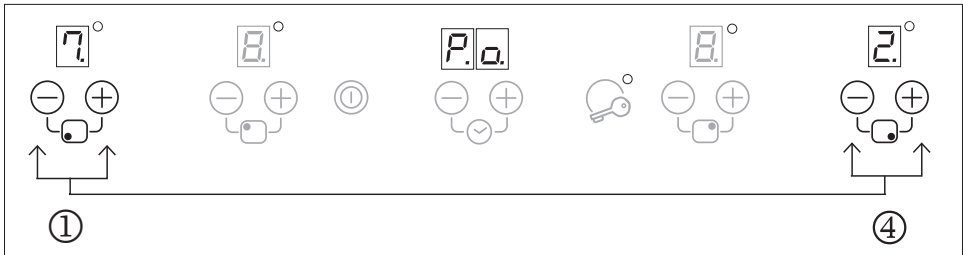
Each time the user tries to increase the power of a cooking zone, the total power level of the cooktop is calculated. If this total power level is greater than the cooktop maximum power limit, the power increase of the cooking zone is not allowed. An error beep sounds and the cooking zone display shows an 'r' for 3 seconds.

SETTING COOKTOP POWER LIMIT

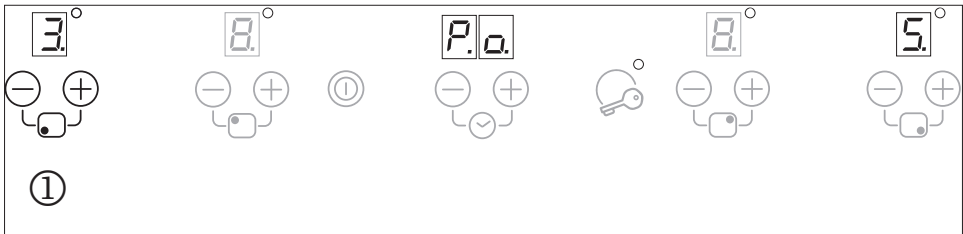
To set a different power limit:

1. Turn the cooktop off and disconnect it from the electrical mains.
2. Reconnect the cooktop to the mains. Press the  key to unlock the cooktop.
3. Press at the same time the \ominus and \oplus key of the cooking zones 1 and 4.

Once this is done, a beep sounds and the actual cooktop maximum power limit will be shown in the upper cooking zone displays.



4. Select the new power limit using the \ominus and \oplus keys. Available configurations are 2800W, 3500W, 6000W or 7200W.



5. To confirm the settings press at the same time the \ominus and \oplus key of the cooking zones 1 and 4 within 60 seconds. If this operation is not executed within this time the settings will be cancelled.

Внимательно ознакомьтесь с содержанием данной инструкции, так как в ней содержатся важные инструкции относительно безопасной установки, использования и технического обслуживания.

Сохраните данное руководство для возможного дальнейшего использования в будущем. Все операции по электрическому подключению изделия должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с местными действующими нормами и правилами.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Варочная поверхность должна использоваться исключительно в бытовых целях, для приготовления и разогрева пищи. Использование изделия в коммерческих целях, как профессионального оборудования запрещается.
- Лица, не способные безопасно использовать плиту в силу их физических, психиче-

ских или сенсорных способностей, или же из-за незнания правил использования, не могут использовать варочную поверхность без присмотра или без контроля ответственного лица.

- Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от плиты, за исключением тех случаев, когда они находятся под постоянным наблюдением взрослого.
- Дети старше 8 лет могут пользоваться изделием самостоятельно, если они обладают соответствующими навыками. Очень важно проинформировать детей об опасных ситуациях, которые могут возникать в случае неправильной эксплуатации прибора.
- Следите за детьми, которые находятся рядом с прибором, и не позволяйте им играть с ним.
- Дети не должны проводить чистку или обслуживание плиты, если они не находятся под наблюдением взрослого.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- !** **Опасность поражения электрическим током! Не включайте или немедленно выключите варочную поверхность, если на керамической поверхности присутствуют повреждения или трещины. Отключите устройство от электрической сети.**
- !** **ВНИМАНИЕ:** Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, уполномоченной службой или квалифицированным персоналом, чтобы избежать рисков.
- !** **ВНИМАНИЕ:** Плита и её доступные части нагреваются во время использования. Следите за тем, чтобы не касаться частей изделия, которые нагреваются.
- !** **ВНИМАНИЕ:** Приготовление блюд с использованием масла или жира может быть опасным и может привести к пожару. Если масло или жир загораются, **НИКОГДА** не используйте воду, чтобы поту-

шить пламя. Погасите пламя, к примеру, накрыв его крышкой или влажным полотенцем.

! ВНИМАНИЕ: Поверхность плиты нагревается во время её использования, и остается горячей в течение некоторого времени после её выключения. Риск получения ожогов исчезает только тогда, когда погасает индикатор остаточного тепла.

! ВНИМАНИЕ: Необходимо постоянно следить за приготовлением пищи. Процесс краткосрочного приготовления должен находиться под постоянным контролем. Кастрюли или сковородки, из которых жидкость полностью испаряется, могут привести к повреждению стеклокерамики. Перегретый жир или масло может загореться и привести к пожару.

- Опасность возникновения пожара: Не держите предметы на поверхности плиты! Ме-

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

таллические посторонние предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны находиться на поверхности плиты, поскольку они могут раскалиться.

- Всегда выключайте конфорки после их использования!
- Прибор не предназначен для использования с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Данные инструкции предназначены для профессионального монтажника и представляют собой руководство для процесса установки, регулировки и технического обслуживания в соответствии с действующим законодательством и стандартами. Если требуется установить встроенную духовку или другое устройство, вырабатывающее тепло, непосредственно под стеклокерамическими варочными панелями, то НЕОБХОДИМО ЧТОБЫ ЭТО УСТРОЙСТВО (духовка) И ВАРОЧНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ БЫЛИ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ ИЗОЛИРОВАНЫ, таким образом, чтобы тепло, генерируемое духовкой и измеренное с правой стороны нижней части варочной поверхности, не превышало 60°C. Несоблюдение этого условия может вызвать неправильную работу системы СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ.

УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ

Этот бытовой прибор спроектирован для монтажа в рабочую поверхность кухни, как это показано на рисунке 1. Предварительно уложите изоляционный материал (рисунок 2) вдоль всего периметра (размеры для обрезки указаны на рисунке 1). Данная операция необходима для того, чтобы воспрепятствовать проникновению каких-либо жидкостей в рабочую поверхность, так как невозможно гарантировать, что поверхность, стекло и их соединение будут полностью плоскими. Закрепите устройство по месту установки посредством 4 монтажных скоб, учитывая при этом ширину поверхности (рисунок 4). Если нижняя часть варочной поверхности

УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ

после установки просматривается через нижний уровень кухонной столешницы, тогда необходимо установить разделительную панель, учитывая указанные расстояния (рисунок 3).

Это не обязательно, если под нижней частью варочной панели располагается духовка.

RU

ВЕНТИЛЯЦИЯ

Расстояние между варочной панелью и кухонной мебелью или кухонными принадлежностями должно гарантировать достаточную вентиляцию воздуха. Не используйте варочную панель, если духовка находится в состоянии процесса пиролиза.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ (рисунок 5)

Прежде чем выполнить электрические подключения убедитесь в том, что:

- Параметры вашей электрической сети (напряжение, частота) соответствуют данным, указанным на табличке с техническими данными, прикрепленной к нижней части данного изделия;
- Электрическая сеть имеет эффективную систему заземления в соответствии с действующим законодательством и стандартами.

Заземление обязательно в соответствии с законом.

Если устройство бытовой техники поставляется без сетевого шнура и /или соответствующей вилки, используйте материал, подходящий по потребляемой мощности, указанной на табличке с паспортными данными и подходящий по рабочим температурам. Если вы хотите осуществить прямое подключение к розетке, то следует установить входной многополюсный выключатель, с минимальным размыканием контактов в 3мм и соответствующий нагрузке, указанной на табличке с паспортными данными, а также соответствующий действующим стандартам (желтый/зеленый провод «земля» не должен размыкаться этим выключателем).

Поле монтажа устройства к данному выключателю должен быть обеспечен легкий доступ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Преимущества:

- Передача мощности имеет место только тогда, когда посуда расположена в зоне нагрева;
- Тепло генерируется только в основании посуды и передается непосредственно продуктам, которые необходимо приготовить;
- Сокращенное время приготовления нагрева и низкий уровень потребления энергии во время начала приготовления пищи обеспечивает значительную глобальную экономию энергии;

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Стеклокерамическая панель остается холодной, тепло, которое ощущается на варочной панели, это тепло, отраженное от основания посуды.

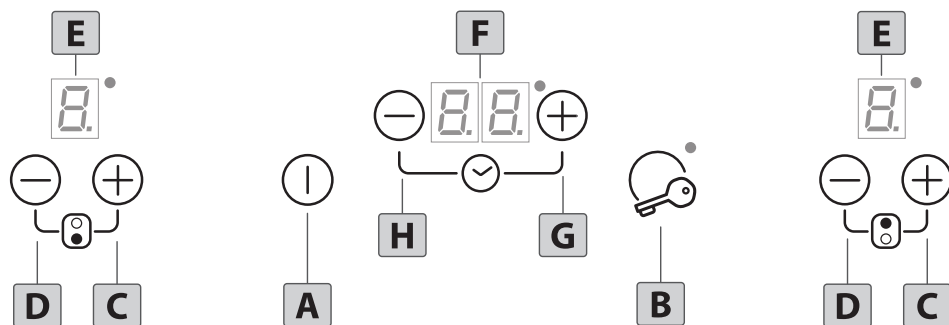
КУХОННАЯ ПОСУДА

Использование соответствующей посуды является основным фактором для индукционного приготовления пищи. Убедитесь в том, что ваша посуда соответствует требованиям индукционной системы. Рекомендуется использовать всю посуду с ферромагнитным слоем на дне (проверьте это с помощью небольшого магнита): чугунную и стальную, эмалированную посуду, посуду из нержавеющей стали с ферромагнитными днищами. Вы можете убедиться в том, что материал посуды имеет соответствующие свойства с помощью простого магнита (рисунок 6). Мы рекомендуем использовать посуду с плоским дном (рисунок 6). Таким образом, вы сможете оптимально использовать энергию.

Не используйте посуду с шероховатым дном для предотвращения нанесения царапин на керамическую поверхность варочной панели.

Важным фактором при приготовлении пищи на индукционных варочных панелях является размер кастрюли в сравнении с используемой зоной нагрева (рисунок 6). Зоны нагрева позволяют использовать посуду с разным диаметром основания. Тем не менее, предпочтительнее использовать посуду, соответствующую размерам зон нагрева.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА (рисунок 7)



A. ONN/OFF (Вкл/Выкл) клавиша - включает или выключает устройство

B. Клавиша замок (блокировка) - активирует замок панели управления/функция замок от детей.

C. Клавиша плюс - увеличивает уровень мощности зоны нагрева

D. Клавиша минус - уменьшает уровень мощности зоны нагрева

E. Индикатор конфорки - показывает значение мощности, выбранное для данной зоны нагрева.

F. Индикатор Таймер - показывает значения, установленные для таймера.

G. Таймер [+] (увеличение времени)

H. Таймер [-] (уменьшение времени)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

При первом включении, прибор будет находиться в безопасном режиме, т.е., функция блокировки включена и индикатор кнопки **В** светится. Для того, чтобы включить плиту, необходимо отключить функцию безопасности, нажав клавишу **В** и удерживая ее до отключения светового индикатора. Нажмите кнопку **А**, чтобы включить варочную поверхность. Все индикаторы **Е**, показывающие работу конфорок, включатся в режиме ожидания «0». Панель управления остается включенной на 10 секунд. Если ни одна из конфорок не была включена за это время, панель управления автоматически отключится.

ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

Нажмите клавишу **С**, чтобы включить конфорку в режим работы «1» (минимальная мощность) или нажмите кнопку **Д**, чтобы перевести плиту в режим работы «9» (максимальная мощность). Изменяйте температуру, используя кнопки **С** или **Д**.

Мощность каждой конфорки может быть установлена на 9 разных уровней и будет отображаться на светящемся дисплее **Г** соответствующим номером от «1» до «9».

РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ « H »

Если на одном из индикаторов конфорок, отображающем мощность приготовления, появится знак « H », это означает, что:

- 1) используемая посуда не подходит для приготовления на индукционной плите;
- 2) диаметр используемой кастрюли превышает допустимый размер;
- 3) на конфорке нет посуды.

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО « H »

Если температура конфорки после выключения все еще высокая (выше 50°C), это отображается на индикаторе соответствующим символом « H » (остаточное тепло). Этот сигнал выключается только тогда, когда риск получения ожога исчезает.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ / POWER BOOST « P »

Эта функция сокращает время нагрева до определенной температуры еще быстрее. Зона нагрева будет работать на максимальной мощности в течении 10 минут. По истечении этого срока, мощность автоматически возвращается шагу назад на уровень «9».

Использование этой функции рекомендуется для максимально быстрого нагрева больших объемов жидкости (к примеру, воды для приготовления макарон) или иных типов блюд. Чтобы активировать эту функцию, включите варочную панель и, нажимайте **клавишу +** до выбора уровня «9». Для подключения данной функции, необходимо выбрать варочную зону, и затем нажмите **кнопку [+]** до 9ого уровня мощности. Затем нажмите еще раз на **кнопку [+]**. После этого раздастся звуковой сигнал, а символ « P » появляется на индикаторе соответствующей варочной зоны.

ТАЙМЕР

Данная функция позволяет установить время (от «01» минуты до «99» минут) для автоматического выключения выбранной конфорки. Для активации таймера нажмите соответствующие **кнопки [+]** и **[-]**. Нажмите снова **клавиши [+]** или **[-]**, чтобы выбрать варочную зону, для которой необходимо установить время таймера. Соответствующий светодиод, расположенный на углу индикатора таймера, будет отображать выбранную зону. Нажмите на **кнопки [+]** или **[-]** таймера, чтобы настроить время желаемого авто-выключения. Варочная зона с

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

подключенным таймером будет индицироваться с помощью светодиода, расположенного у одного из углов индикатора таймера.

По истечении установленного времени варочная зона выключится автоматически, при этом прозвучит звуковой сигнал, который можно будет отключить нажатием любой кнопки на панели управления.

Для отключения таймера варочной зоны нажмите одновременно на **кнопки** **[+]** и **[-]** таймера, затем снова на **кнопки** **[+]** и **[-]** выбрав нужную варочную зону. Нажмите на **кнопку** **[-]** таймера, чтобы восстановить значение времени в «0».

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Можно заблокировать панель управления, чтобы избежать возможности случайного изменения настроек (дети, уборка. и т.п.).

При нажатии кнопки **В**, панель управления блокируется, и загорается соответствующий индикатор. Для того, чтобы разблокировать панель управления и снова управлять процессом приготовления (напр., прервать приготовление), необходимо нажать кнопку **В**. Когда блокировка управления активна, можно выключить плиту. В таком случае блокировка управления остается активной при последующем включении плиты.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

Чтобы выключить зону нагрева, нажмите одновременно кнопки **С** и **Д** на соответствующей конфорке, или нажмите кнопку **Д** тех пор, пока не отобразится значение «0».

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Чтобы полностью выключить варочную поверхность, нажмите кнопку **А**.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРЕДЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (часы)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Устройство снабжено предохранительным выключателем, который автоматически выключает зоны нагрева, после того, как они проработали определенное количество времени при заданном уровне мощности.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Удалите все остатки пищи и капли жира с поверхности варочной панели используя специальный скребок (поставляется опционально). Вытрите нагреваемую зону как можно тщательнее, используя соответствующие вещества и материю/салфетки, затем промойте водой и просушите чистой тряпочкой. Рассыпанный сахар или разлитый сахарный сироп, варенье, желе, расплавленный пластик, следы алюминия и т.д. следует немедленно убрать, чтобы избежать повреждения поверхности. Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать абразивные губки или едкие химические моющие средства, как например, аэрозоли для духовки или пятновыводители.



Внимание!

Не рекомендуется использовать паровой очиститель.

УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ



Европейская Директива 2002/96\ЕС «Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования» (WEEE) требует, чтобы старая бытовая электротехника не выбрасывалась в несортированный городской мусор. Устройства старой бытовой электротехники должны собираться отдельно для оптимизации восстановления и повторного использования материалов, которые они содержат, чтобы таким образом снизить влияние на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ мусорного контейнера на изделии напоминает о вашей обязанности раздельного сбора мусора.

Потребители должны связаться со своими поставщиками коммунальных услуг или их местным дилером, чтобы получить более подробную информацию о том, как правильно избавляться от отработавшей свой срок бытовой техники.

RU

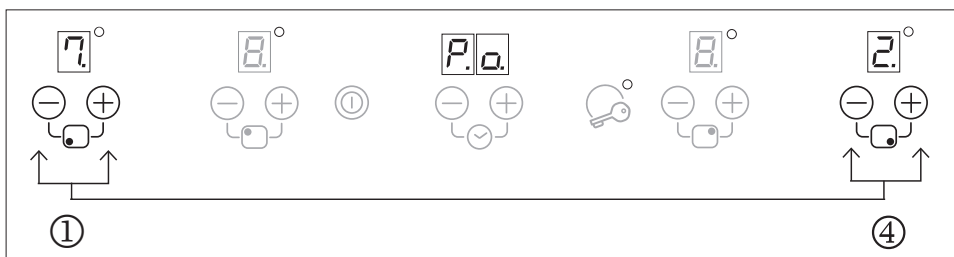
НАСТРОЙКА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ ПОТРЕБЛЕНИЯ

При первом включении, уровень предварительно установленной максимальной мощности варочной поверхности - 7200 Вт. Данный уровень мощности может быть понижен пользователем до значений 2800 Вт, 3500 Вт или 6000 Вт. Каждый раз, когда пользователь увеличивает мощность одной варочной зоны, рассчитывается общая мощность, потребляемая в настоящий момент варочной поверхностью. Увеличение мощности варочной зоны возможно, только если она не превышает максимальный уровень мощности, установленный для варочной поверхности. В обратном случае, увеличение мощности для зоны нагрева будет невозможным, прозвучит звуковой сигнал, на индикаторе появится символ «P», приблизительно на 3 секунды.

ПРОЦЕСС НАСТРОЙКИ МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

Для настройки уровня максимальной мощности:

1. Выключите варочную поверхность и отключите ее от сети питания.
2. Снова подключите варочную поверхность к сети питания. Отключите блокировку панели управления нажатием на кнопку
3. Одновременно нажмите кнопки выбора \ominus и \oplus для зон нагрева 1 и 4. Прозвучит звуковой сигнал и на двух верхних индикаторах отобразится уровень максимальной мощности, установленный на данный момент на варочной поверхности.



НАСТРОЙКА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ ПОТРЕБЛЕНИЯ

4. Установите уровень требуемой максимальной мощности с помощью кнопок \ominus и \oplus . Возможные следующие варианты установки уровня мощности: 2800 Вт, 3500 Вт, 6000 Вт и 7200 Вт.



5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите одновременно на кнопку \ominus и \oplus варочных зон 1 и 4. Настоящая операция должна быть выполнена в течение 60 секунд, в обратном случае, установки отменяются.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ НЕСОБЛЮЖДЕНИЕМ 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.

Уважно ознайомтеся з вмістом даної інструкції, так як в ній містяться важливі вказівки щодо безпечної установки, використання і технічного обслуговування.

Зберігайте цей посібник для можливого подальшого використання в майбутньому. Всі операції по підключенню виробу до електромережі повинні виконуватися кваліфікованими фахівцями, відповідно до місцевих діючими норм і правил.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Варильна поверхня повинна використовуватися виключно в побутових цілях, для приготування і розігрівання їжі. Використання виробу в комерційних цілях, як професійного обладнання забороняється.
- Особи, які не здатні безпечно використовувати плиту в силу їх фізичних, психічних або сенсорних здібностей, або ж через незнання правил використання, не можуть вико-

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

ристовувати варильну поверхню без нагляду або без контролю відповідальної особи.

- Діти у віці до 8 років повинні перебувати на безпечній відстані від плити, за винятком тих випадків, коли вони знаходяться під постійним наглядом дорослого.
- Діти старше 8 років можуть користуватися виробом самостійно, якщо вони мають відповідні навички. Дуже важливо проінформувати дітей про небезпечні ситуації, які можуть виникати в разі неправильної експлуатації приладу.
- Слідкуйте за дітьми, які перебувають поруч із приладом, і не дозволяйте їм гратися з ним.
- Діти не повинні проводити чистку або обслуговування плити, якщо вони не знаходяться під наглядом дорослого.

! Небезпека ураження електричним струмом! Не вмикайте або негайно вимкніть варильну поверхню, якщо на керамічній

поверхні присутні пошкодження або тріщини. Відімкніть пристрій від електричної мережі.

- ! УВАГА: Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженою службою або кваліфікованим персоналом, щоб уникнути ризиків.**
- ! УВАГА: Плита і її доступні частини нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб не торкатися частин виробу, які нагріваються.**
- ! УВАГА: Приготування страв з використанням масла або жиру може бути небезпечним та може призвести до пожежі. Якщо масло або жир займаються, **НІКОЛИ** не використовуйте воду, щоб загасити полум'я. Погасіть полум'я, наприклад, накривши його кришкою або вологим рушником.**

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- ! УВАГА:** Поверхня плити нагрівається під час її використання, і залишається гарячою протягом деякого часу після її вимкнення. Ризик отримання опіків зникає тільки тоді, коли згасає індикатор залишкового тепла.
- ! УВАГА:** Необхідно постійно стежити за приготуванням їжі. Процес короткострокового приготування повинен перебувати під постійним контролем. Каструлі або сковорідки, з яких рідина повністю випаровується, можуть призвести до пошкодження склокераміки. Перегрітий жир або масло можуть спалахнути і призвести до виникнення пожежі.
- Небезпека виникнення пожежі: Не тримайте предмети на поверхні плити! Металеві сторонні предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки, не повинні знаходитися на поверхні плити, оскільки вони можуть розжаритися.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Завжди вимикайте конфорки після їх використання!
- Прилад не призначений для використання за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

UA

ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ВСТАНОВЛЕННЯ

Дані інструкції призначені для професійного монтажника і являють собою керівництво для процесу установки, регулювання та технічного обслуговування відповідно до чинного законодавства і стандартів. Якщо потрібно встановити вбудовану духовку або інший пристрій, що виробляє тепло, безпосередньо під склокерамічними варильними панелями, то НЕОБХІДНО ЗРОБИТИ ТАК, ЩОБ ЦЕЙ ПРИСТРІЙ (духовка) І ВАРИЛЬНА СКЛОКЕРАМІЧНА ПАНЕЛЬ були відповідно ізольовані, таким чином, щоб тепло, що генерується духовкою і виміряне з правого боку нижньої частини варильної поверхні, не перевищувало 60 ° С. Недотримання цієї умови може призвести до неправильної роботи системи сенсорного керування.

ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ

Цей побутовий прилад спроектований для монтажу в робочу поверхню кухні, це відображено на малюнку 1. Попередньо покладіть ізоляційний матеріал (малюнок 2) уздовж всього периметра (розміри для обрізки вказані на малюнку 1). Дана операція необхідна для того, щоб перешкодити проникненню будь-яких рідин в робочу поверхню, так як неможливо гарантувати, що поверхня кухні, склокераміка і їх з'єднання будуть повністю плоскими. Закріпіть пристрій за місцем встановлення за допомогою 4 монтажних скоб, враховуючи при цьому ширину поверхні (малюнок 4). Якщо нижня частина варильної поверхні після установки проглядається через нижній рівень кухонної стільниці, в такому разі необхідно встановити розділову панель, з огляду на зазначені відстані (малюнок 3). Це не обов'язково, якщо під нижньою частиною варильної поверхні розташовується духовка шафа.

ВЕНТИЛЯЦІЯ

Відстань між поверхнею і кухонними меблями або кухонним приладдям має гарантувати достатню вентиляцію повітря. Не використовуйте варильну панель, якщо духовка перебуває в стані процесу піролізу.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ (малюнок 5)

Перш ніж виконати електричні підключення переконайтеся в тому, що:

- Параметри вашої електричної мережі (напруга, частота) відповідають даним, зазначеним на таблиці з технічними даними, прикріпленою до нижньої частини даного виробу;
- Електрична мережа має ефективну систему заземлення відповідно до чинного законодавства і стандартів.

Заземлення є обов'язковим відповідно до закону.

Якщо побутовий пристрій поставляється без мережевого шнура або відповідної вилки, використовуйте матеріал, відповідний до споживаної потужності, зазначеної на таблиці з паспортними даними та відповідний до робочих температур. Якщо ви хочете здійснити пряме підключення до розетки, то слід встановити вхідний багатополосний вимикач, з мінімальна відстань між контактами в 3 мм і розрахований на навантаження, яке зазначене на таблиці з паспортними даними, а також відповідний чинним стандартам (жовтий / зелений провід «земля» не повинен розмикатися цим вимикачем).

Після монтажу пристрою до даного вимикача повинен бути забезпечений легкий доступ.

ВИКОРИСТАННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Під кожною зоною нагріву розташована індукційна котушка. Вмикаючись, вона створює змінне електро-магнітне поле, яке збуджує індукційні струми в феромагнітному дні посуду. Внаслідок цього посуду, розташована в зоні нагріву, нагрівається.

Переваги:

- Передача потужності має місце тільки тоді, коли посуд розташований в зоні нагріву;
- Тепло генерується тільки в дні посуду і передається безпосередньо продуктам, які необхідно приготувати;
- Скорочений час приготування нагріву і низький рівень споживання енергії під час початку приготування їжі забезпечує значну глобальну економію електричної енергії;
- Склокерамічна панель залишається холодною, тепло, яке відчувається на варильній панелі, це тепло, яке відбивається від дна посуду.

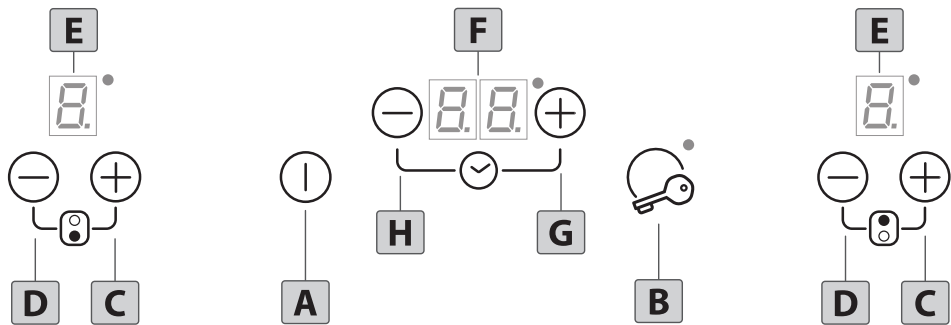
КУХОННИЙ ПОСУД

Використання відповідного посуду є основним фактором для індукційного приготування їжі. Переконайтеся в тому, що ваш посуд відповідає вимогам індукційної системи. Рекомендується використовувати тільки посуд з феромагнітним шаром у дні (перевірте це за допомогою невеликого магніту): чавунний і сталевий, емальований посуд, а також посуд з нержавіючої сталі з феромагнітним дном. Ви можете переконатися в тому, що матеріал посуду має відповідні властивості з допомогою простого магніту (Малюнок 6). Ми рекомендуємо використовувати посуд з плоским дном (малюнок 6А). Таким чином, ви зможете оптимально та економічно використовувати електричну енергію.

Не використовуйте посуд з шорстким дном для запобігання нанесення подряпин на керамічну поверхню варильної панелі.

Важливим фактором при приготуванні їжі на індукційних варильних панелях є розмір каstrул в порівнянні з використовуваною зоною нагріву (малюнок 6В). Зони нагріву дозволяють використовувати посуд з різним діаметром дна. Проте, краще використовувати посуд, що відповідає розмірам зон нагріву.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ (малюнок 7)



A. ONN/OFF (Вмк. / Вимк.) клавіша - вмикає або вимикає пристрій

B. Клавіша замок (блокування) - активує блокування панелі керування / функція замок від дітей.

C. Клавіша плюс - збільшує рівень потужності зони нагріву

D. Клавіша мінус - зменшує рівень потужності зони нагріву

E. Індикатор конфорки - показує рівень потужності, вибраний для даної зони нагріву.

F. Індикатор Таймер - показує значення, які встановлені для таймера.

G. Таймер [+] (збільшення часу)

H. Таймер [-] (зменшення часу)


ВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

При першому ввімкненні, прилад буде знаходитися в безпечному режимі, тобто, блокування панелі керування увімкнено і індикатор клавіші **B** світитися. Для того, щоб включити плиту, необхідно відключити функцію безпеки, натиснувши клавішу **B** і утримуючи її до відключення світлового індикатора. Натисніть кнопку **A**, щоб включити варильну поверхню. Всі індикатори **E**, що показують роботу конфорок, увімкнуться в режимі очікування «0». Панель керування залишається ввімкненою на 10 секунд. Якщо жодна з конфорок не була включена за цей час, панель керування автоматично відключиться.

ВІМКНЕННЯ ЗОН НАГРІВУ

Натисніть клавішу **C**, щоб включити конфорку в режим роботи «1» (мінімальна потужність) або натисніть клавішу **D**, щоб перевести поверхню в режим роботи «9» (максимальна потужність). Змінійте температуру, використовуючи клавіші **C** або **D**. Потужність кожної конфорки може бути встановлена на 9 різних рівнях і буде відображатися на індикаторі **G** відповідним номером від «1» до «9».

РОЗПІЗНАВАННЯ ПОСУДУ «»

Якщо на одному з індикаторів конфорок, що відображає потужність приготування, з'явиться знак «», це значить, що:

- 1) використовуваний посуд не підходить для приготування на індукційній плиті;
- 2) діаметр використовуваного посуду перевищує допустимий розмір;
- 3) на конфорці немає посуду.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО «H»

Якщо температура конфорки після вимкнення все ще висока (вище 50 ° C), це відображається на індикаторі відповідним символом «H» (залишкове тепло). Цей сигнал вимикається тільки тоді, коли ризик отримання опіку зникає.

ШВИДКИЙ НАГРІВ / POWER BOOST «P»

Ця функція скорочує час нагрівання до певної температури ще швидше. Зона нагріву буде працювати на максимальній потужності протягом 10 хвилин. Після закінчення цього терміну, потужність автоматично повертається кроку назад на рівень «9».

Використання цієї функції рекомендується для максимально швидкого нагріву великих обсягів рідини (наприклад, води для приготування макаронів) або інших типів страв. Щоб активувати цю функцію, включіть плиту і, натискайте **клавішу +** до вибору рівня «9». Для підключення даної функції, необхідно вибрати варильну зону, і потім натисніть **кнопку [+]** до дев'ятого рівня потужності. Потім натисніть ще раз на **кнопку [+]**. Після цього пролунає звуковий сигнал, а символ «P» з'явиться на індикаторі відповідної зони нагріву.

ТАЙМЕР

Ця функція дозволяє встановити час (від «01» хвилини до «99» хвилин) для автоматичного вимкнення обраної конфорки. Для активації таймера натисніть відповідні **кнопки [+]** і **[-]**. Натисніть знову **клавіші [+]** або **[-]**, щоб вибрати варильну зону, для якої необхідно встановити час таймера. Відповідний світлодіод, розташований в кутах індикатора таймера, буде відображати обрану зону. Натисніть на **кнопки [+]** або **[-]** таймера, щоб налаштувати час бажаного автоматичного-вимкнення.

Варильна зона з підключеним таймером буде показана за допомогою світлодіода, розташованого в одному з кутів індикатора таймера.

Після закінчення встановленого часу конфорка вимкнеться автоматично, при цьому прозвучить звуковий сигнал, який можна буде відключити натисненням будь-якої кнопки на панелі керування. Для відключення таймера зони нагріву, натисніть одночасно на **кнопки [+]** і **[-]** таймера, потім знову на **кнопки [+]** і **[-]** вибравши потрібну варильну зону. Натисніть на **кнопку [-]** таймера, щоб встановити значення часу в положення «0».

БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Можна заблокувати панель керування, щоб уникнути можливості випадкової зміни налаштувань (діти, прибирання і т.п.).

При натисканні кнопки **В**, панель керування блокується, і починає світитись відповідний індикатор. Для того, щоб розблокувати панель керування і знову управляти процесом приготування (наприклад перервати приготування), необхідно натиснути кнопку **В**. Коли блокування панелі керування активне, можна вимкнути плиту. В такому випадку блокування панелі керування залишається активною при подальшому включенні плити.

ВИМКНЕННЯ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

Щоб вимкнути зону нагріву, натисніть одночасно кнопки **С** та **D** на відповідній конфорці, або натискайте кнопку **D** тих пір, поки не з'явиться значення «0».

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Щоб повністю вимкнути варильну поверхню, натисніть кнопку **A**.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ЗАПОБІЖНИЙ ВИМИКАЧ

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС РОБОТИ(години)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Пристрій забезпечений запобіжним вимикачем, який автоматично вимикає конфорки, після того, як вони пропрацювали певну кількість часу при заданому рівні потужності.

UA

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЧИЩЕННЯ

Видаліть всі залишки їжі і краплі жиру з поверхні варильної панелі використовуючи спеціальний скребок (поставляється опціонально). Витріть зону нагріву якомога ретельніше, використовуючи відповідні речовини та матерію / серветки, потім промийте водою і просушіть чистою ганчіркою. Розсіпаний цукор або розлитий цукровий сироп, варення, желе, розплавлений пластик, сліди алюмінію і т.п. слід негайно прибрати, щоб уникнути пошкодження поверхні. Ні в якому разі не можна використовувати абразивні губки або ідкі хімічні миючі засоби, як наприклад, аерозолі для духовки або засоби для виведення плям.



Увага!

Не рекомендується використовувати паровий очисник.

УТИЛІЗАЦІЯ СТАРОЇ ПОБУТОВОЇ ТЕХНІКИ З УРАХУВАННЯМ ЕКОЛОГІЧНИХ ВИМОГ



Європейська Директива 2002/96 \ ЕС «Утилізація відходів виробництва електричного та електронного устаткування» (WEEE) вимагає, щоб стара побутова електротехніка не викидалась в несортоване міське сміття. Пристрої старої побутової електротехніки повинні збиратися окремо, для оптимізації відновлення та повторного використання матеріалів, які вони містять, щоб таким чином знизити вплив на здоров'я людини і навколишнє середовище. Перекреслений символ сміттового контейнера на виробі нагадує про ваші обов'язки роздільного збору сміття.

Споживачі повинні зв'язатися зі своїми постачальниками комунальних послуг або їх місцевим дилером, щоб отримати більш детальну інформацію про те, як правильно позбавлятися від побутової техніки, яка відпрацювала свій термін.

Виробник не несе ніякої відповідальності за збитки, спричинені невиконанням вищенаведених 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.

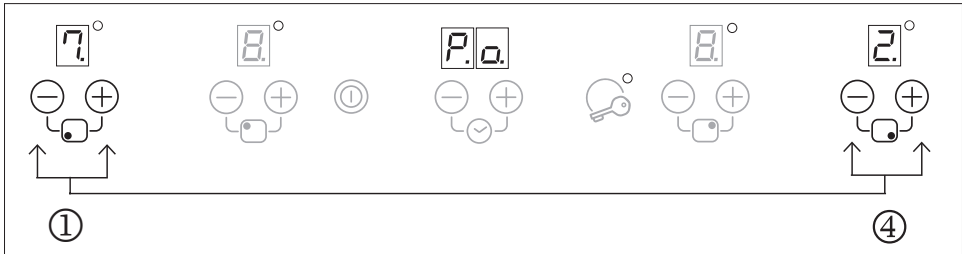
НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

При першому ввімкненні, рівень попередньо встановленої максимальної потужності варильної поверхні - 7200 Вт. Даний рівень потужності може бути знижений користувачем до значень 2800 Вт, 3500 Вт або 6000 Вт. Кожен раз, коли користувач збільшує потужність однієї конфорки, розраховується загальна потужність, споживана в даний момент на ввімкненій зоні. Збільшення потужності зони нагрівання можливо, тільки якщо загальна використувана потужність поверхні не перевищує максимальний встановлений рівень. У іншому випадку, неможливо буде збільшити потужність в зоні нагрівання, буде видано звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться буква 'r' приблизно на 3 секунди.

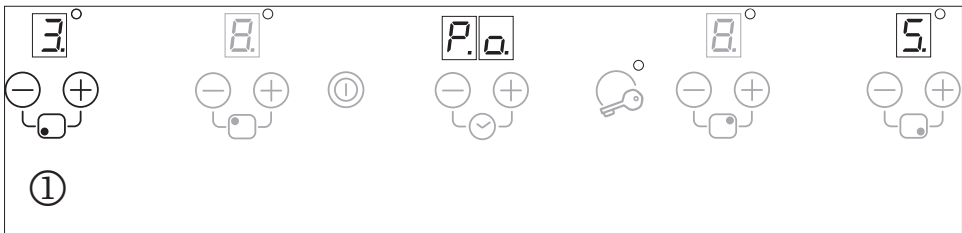
НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ МАКСИМАЛЬНОГО СПОЖИВАННЯ

Для налаштування іншого рівня максимальної потужності:

1. Вимкніть варильну поверхню та відімкніть її від джерела живлення.
2. Знову підключіть електроживлення до варильної поверхні. Натисніть на кнопку  **В** щоб вимкнути блокування панелі керування.
3. Одночасно натисніть клавіші \ominus та \oplus в зонах нагрівання 1 і 4. Пролунає звуковий сигнал і на двох верхніх індикаторах буде відображений рівень максимальної потужності, встановлений на даний момент для варильної поверхні.



4. Вибрати рівень необхідної максимальної потужності за допомогою кнопок \ominus та \oplus . Можливі наступні варіанти вибору рівня потужності 2800 Вт, 3500 Вт, 6000 Вт та 7200 Вт.



5. Щоб підтвердити вибір, натисніть одночасно на кнопки \ominus та \oplus зон нагрівання 1 і 4. Ця операція повинна бути виконана протягом 60 секунд, в іншому разі, налаштування скасовуються.

Przed uruchomieniem przeczytaj uważnie zawartość tej ulotki, ponieważ zawiera ona ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji. Zachowaj ulotkę do ewentualnych przyszłych konsultacji. Wszystkie czynności związane z instalacją (podłączenia elektryczne) muszą być wykonywane przez wyspecjalizowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Płytę można używać wyłącznie w gospodarstwach domowych do przygotowywania i podgrzewania potraw. Wszystkie inne rodzaje użytkowania są niedozwolone.
- Osobom, które nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia ze względu na swoje zdolności fizyczne, sensoryczne, umysłowe lub mają brak doświadczenia czy wiedzy, nie wolno używać tego urządzenia bez nadzoru lub instrukcji odpowiedzialnej osoby.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą zbliżyć się do płyty kuchennej, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Na korzystanie z płyty kuchennej, można pozwolić osobom tylko wtedy, gdy osoba ta jest poinstruowana co do korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumie związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.
- Montaż, naprawa i prace konserwacyjne muszą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis. Czynności te, wykonywane przez osoby niewykwalifikowane mogą być niebezpieczne dla użytkownika

! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM! Jeśli płyta kuchenna jest uszkodzona, wyszczerbiona lub pęknięta w jakikolwiek sposób, natychmiast ją wyłącz i nie używaj dalej. Odłącz ją od zasilania elektrycznego.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ! UWAGA:** Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis lub wykwalifikowaną osobę.
- ! UWAGA:** Urządzenie i jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać tych elementów.
- ! UWAGA:** Gotowanie z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i może spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą! Wyłącz urządzenie, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- ! UWAGA:** Płyta grzejna jest gorąca podczas użytkowania i pozostaje taka przez pewien czas po wyłączeniu. Ryzyko poparzenia utrzymuje się do momentu zgaśnięcia wskaźników ciepła resztkowego.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ! UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Nawet krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.**

- ! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU: Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach do gotowania! Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.**

- Zawsze wyłączaj pola grzejne po zakończeniu gotowania!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem, ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

INSTRUKCJA INSTALACJI

Niniejsza instrukcja jest przeznaczona dla wyspecjalizowanego instalatora i stanowi przewodnik po procesie instalacji, przepisach i konserwacji zgodnie z prawem i obowiązującymi normami.

W przypadku instalacji piekarnika bezpośrednio pod płytą grzewczą, konieczne jest, żeby i piekarnik i płyta były odpowiednio izolowane tak, aby ciepło wytwarzane z piekarnika, mierzone po prawej stronie dna płyty kuchennej, nie przekraczało 60 ° C. Niezastosowanie się do tego środka ostrożności, może spowodować awarię systemu TOUCH CONTROL.

MONTAŻ

Urządzenie musi być zabudowane na blacie roboczym, tak jak pokazano na rysunku (rys.1). Należy przygotować materiał uszczelniający (Rys. 2) na całym obwodzie płyty (wymiary cięcia patrz Rys.1). Zamontuj urządzenie do blatu za pomocą 4 wsporników (rys.4). Jeżeli dolna część płyty po zamontowaniu jest dostępna przez dolną część mebla, należy zamontować panel oddzielający pamiętając o wskazanych odległościach (rys.3). Nie jest to konieczne, jeśli pod płytą indukcyjną jest zainstalowany piekarnik.

WENTYLACJA

Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub piekarnikiem, musi zapewniać wystarczającą wentylację powietrza. Nie należy używać płyty grzewczej, jeśli w piekarniku trwa proces pirolizy.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE (rys.5)

Przed wykonaniem połączeń elektrycznych sprawdź, czy:

- parametry sieci elektrycznej są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej, zamocowanej w dolnej części blatu.
- sieć elektryczna wyposażona jest w wydajne przewody uziemiające zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.

Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.

Jeśli urządzenie nie jest dostarczane z kablem i / lub odpowiednią wtyczką, należy użyć części o odpowiednich parametrach, zgodnych z tabliczką znamionową urządzenia.

Chcąc wykonać bezpośrednie podłączenie do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm, odpowiednim do obciążenia wskazanego na tabliczce oraz zgodnie z obowiązującymi normami.

Po zainstalowaniu urządzenia wyłącznik wielobiegunowy musi być łatwo dostępny

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

Podstawową cechą systemu indukcyjnego, jest bezpośrednie przenoszenie ciepła z generatora na naczynie do gotowania.

Zalety:

1. Podgrzewanie naczynia następuje tylko wtedy, gdy zostanie ono umieszczone w strefie gotowania.
2. Ciepło jest wytwarzane tylko u podstawy naczynia i przenoszone bezpośrednio na potrawę, która ma być przygotowywana.
3. Skrócony czas nagrzewania i niskie zużycie energii na początku gotowania, co pozwala na dużą oszczędność energii.
4. Blat szklany pozostaje zimny, ciepło odczuwalne na płycie jest odbite od podstawy naczynia.

NACZYNIA DO GOTOWANIA

Korzystanie z odpowiednich naczyń jest istotnym czynnikiem przy gotowaniu indukcyjnym. Sprawdź, czy Twoje naczynia są odpowiednie dla systemu indukcyjnego. Muszą zawierać żelazo i możesz to sprawdzić, za pomocą prostego magnesu (rys.6).

Dno naczyń powinny posiadać płaską podstawę (Rys. 7A). W ten sposób możesz optymalnie wykorzystać moc.

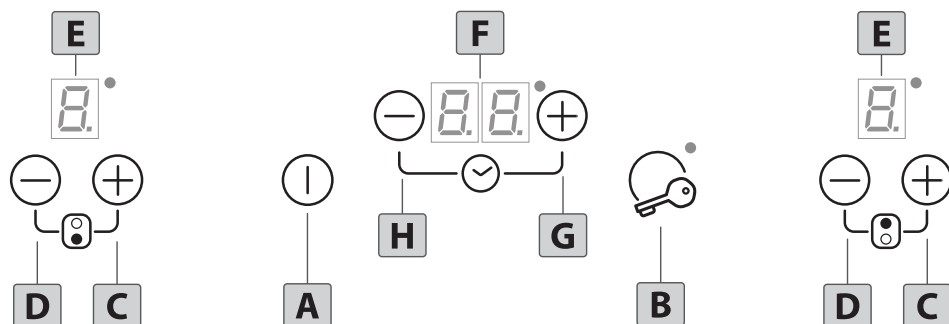
Nie używaj naczyń z szorstką podstawą, aby uniknąć zarysowania termicznej powierzchni blatu.

Bardzo ważnym czynnikiem przy gotowaniu indukcyjnym jest rozmiar garnka w porównaniu z używanym polem grzewczym (rys. 7B).

Strefy grzejne pozwalają na użycie naczyń z podstawami o różnych średnicach. Preferowane jest jednak użycie strefy gotowania odpowiedniej do rozmiaru garnka

KORZYSTANIE Z PŁYTY

Urządzenie obsługuje się za pomocą czujników dotykowych. Funkcje są kontrolowane przez dotknięcie przycisków, co potwierdzone jest na wyświetlaczu oraz sygnałem akustycznym.



A. przycisk ON / OFF

B. Przycisk blokady rodzicielskiej

C. zwiększ poziom mocy strefy grzejnej

D. zmniejsz poziom mocy strefy grzejnej

E. aktywacja żądanej strefy gotowania

F. Wyświetlacz funkcji Timer .

G. Timer [+] zwiększenie wartości

H. Timer [-] zwiększenie wartości

KORZYSTANIE Z PŁYTY

WŁĄCZANIE PŁYTY

Naciśnij włącznik, aby włączyć urządzenie. Wyświetlacze włączą się w trybie gotowości «.».

Panel sterujący pozostaje aktywny przez 10 sekund.

Jeśli w tym czasie nie zostanie wybrane żadne pole grzejne, płyta wyłączy się automatycznie.

WŁĄCZANIE STREFY GOTOWANIA

Wybierz żądaną strefę gotowania i naciśnij jeden z **przycisków** [+].

Naciśnij **przycisk** [-], aby przejść do pozycji 9 (moc maksymalna) lub **przycisk** [+], aby przejść do pozycji 1 (moc minimalna). Po zakończeniu tej operacji, możesz wyregulować temperaturę **przyciskami** [+] i [-]. Moc pojedynczego pola grzejnego można regulować w 9 różnych pozycjach i będzie ona pokazywana na wyświetlaczu od „1” do „9”.

WYKRYWANIE NACZYNIA «☐»

Ta płyta kuchenna jest wyposażona w interaktywny system sterowania, który sprawia, że jest bardzo łatwy i wygodny w użyciu. Jeśli naczynie zostanie zdjęte z aktywnego pola grzejnego, na wyświetlaczu pojawi się symbol «☐», który znika po ponownym umieszczeniu naczynia na polu grzejnym, kontynuując pracę przy poprzednich ustawieniach

Symbol «☐» pojawia się również na jednej ze stref gotowania, gdy:

- 1) Używany zbiornik nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- 2) Średnica zastosowanego naczynia jest mniejsza od średnicy dozwolonej przez urządzenie.

CIEPŁO RESZTKOWE «H»

Jeżeli po wyłączeniu płyty temperatura pola grzewczego jest nadal wysoka (ponad 50 °), na wyświetlaczu pojawi się symbol «H» (ciepło resztkowe). Symbol zgaśnie tylko wtedy, gdy nie ma już zagrożenia oparzeniem.

SZYBKIE PODGRZEWANIE «P»

Funkcja ta dodatkowo skraca czas gotowania w wybranym polu grzewczym, podnosząc temperaturę do maksymalnej mocy na 10 minut. Pod koniec tego okresu moc obszaru gotowania automatycznie powraca do poziomu 9.

Użycie tej funkcji jest zalecane do podgrzania dużej ilości płynu w bardzo krótkim czasie (np. wody do gotowania makaronu). Aby aktywować tę funkcję, wybierz pole grzewcze i naciśnij przycisk do poziomu 9. Ponownie naciśnij przycisk, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **E** pojawi się symbol «P».

TIMER

Funkcja ta umożliwia ustawienie czasu automatycznego wyłączenia wybranej strefy grzejnej (od „01” do „99” minut).

Wybierz strefę grzejną, naciskając jeden z przycisków **E** i ustaw moc, naciskając przycisk **C** lub **D**.

Aby aktywować timer, naciśnij przycisk **F**, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wybranej strefy grzejnej pojawi się symbol «T».

Ustaw czas, naciskając przyciski **H** lub **G**. Jeśli strefa grzejna znajduje się w dolnej części płyty grzewczej, czas pojawi się na wyświetlaczu strefy grzewczej w górnej części płyty i odwrotnie. Naciśnij ponownie klawisz **F**, aby potwierdzić wybór.

Po upływie czasu działania timera, pole grzejne automatycznie się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję timera, naciśnij przycisk **F** na poprzednio uruchomionej strefie gotowania, ustaw wartość timera za pomocą przycisku **H** na «00», a następnie naciśnij ponownie przycisk **F**, aby potwierdzić wybór.

KORZYSTANIE Z PŁYTY

BLOKADA PANELU STEROWANIA

Przycisk „kluczyk” blokuje działanie płyty, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu (np. przez dzieci). Aby aktywować funkcję bezpieczeństwa, należy naciskać przycisk do momentu zaświecenia się lampki kontrolnej. Aby wyłączyć funkcję bezpieczeństwa, należy nacisnąć przycisk, aż lampka kontrolna zgaśnie.

WYŁĄCZANIE STREFY GOTOWANIA

Aby wyłączyć strefę grzejną, naciśnij jednocześnie **przyciski [+]** i **[-]** lub naciśnij **przycisk [-]** aż do osiągnięcia pozycji «0».

WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby całkowicie wyłączyć płytę grzejną, naciśnij przycisk ON/OFF

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

POZIOM MOCY	LIMIT CZASU DZIAŁANIA (GODZ.)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza pola grzejne, gdy pracują one przez określony czas, na danym poziomie mocy.

KONSERWACJA

Usuń wszelkie resztki jedzenia i krople tłuszczu z powierzchni PŁYTY za pomocą specjalnego skrobaka dostarczanego na zamówienie.

Wyczyść rozgrzane pole tak dokładnie jak to możliwe, używając gąbki czy ściereczki, następnie spłucz wodą i osusz czystą szmatką.

Za pomocą specjalnego skrobaka, natychmiast usuń wszelkie fragmenty aluminium i tworzywa sztucznego oraz pozostałości cukru lub żywności o dużej zawartości cukru, które przypadkowo stopiły się na rozgrzanej płycie.

W ten sposób można zapobiec uszkodzeniom powierzchni płyty. W żadnym wypadku nie wolno używać ściernych gąbek ani żrących środków chemicznych, takich jak spraye do piekarników czy odplamiaczy.

! **UWAGA:**
URZĄDZENIA NIE WOLNO CZYSZCİĆ PARĄ.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH



Dyrektywa europejska 2002/96 /WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby stare domowe urządzenia elektryczne nie były wyrzucane razem z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Stare urządzenia należy zbierać osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling zawartych w nich materiałów oraz zmniejszyć wpływ na zdrowie ludzi i środowisko. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie przypomina o obowiązku selektywnej zbiórki odpadów.

Konsumenci powinni skontaktować się z lokalną służbą publiczną lub lokalnym sprzedawcą, aby uzyskać więcej informacji na temat prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń gospodarstwa domowego.

POWER MANAGEMENT


REGULACJA MOCY

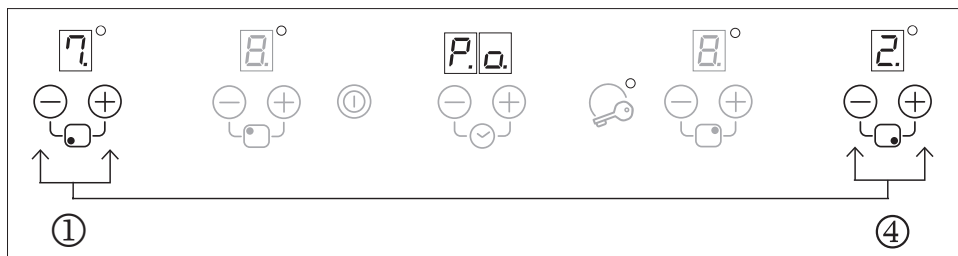
Przy pierwszym uruchomieniu płyty domyślny maksymalny poziom mocy na urządzeniu wynosi 7200W. Ten poziom mocy można zredukować do 2800 W, 3500 W lub 6000 W.

Za każdym razem, gdy użytkownik próbuje zwiększyć moc w strefie gotowania, obliczana zostaje całkowita moc zużyta w tym czasie. Moc strefy gotowania można zwiększyć tylko wtedy, gdy całkowita moc użyta przez urządzenie nie przekracza poziomu wstępnie ustawionej mocy maksymalnej. W przeciwnym razie wzrost mocy strefy gotowania nie nastąpi, zabrzmi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się litera „r” przez około 3 sekundy.

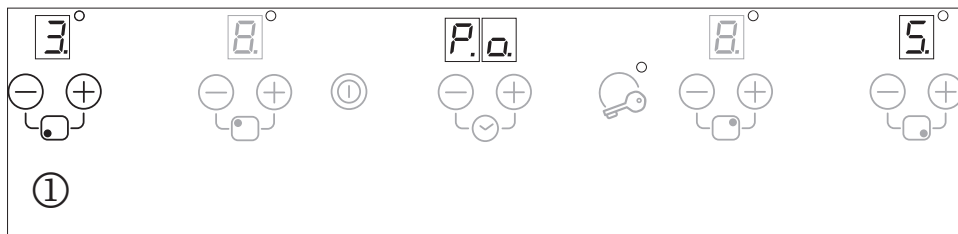
USTAWIANIE MAKSYMALNEGO POZIOMU MOCY

Aby ustawić inny maksymalny poziom mocy należy:

1. Wyłączyć płytę i odłączyć ją od zasilania.
2. Ponownie podłączyć urządzenie do sieci. Nacisnąć przycisk , aby odblokować polecenia.
3. Nacisnąć jednocześnie przyciski \ominus i \oplus wyboru stref gotowania 1 i 4. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a 2 górne wyświetlacze pokażą maksymalny poziom mocy aktualnie ustawiony na płycie grzewczej.



4. Za pomocą przycisków \ominus i \oplus ustaw nowy, maksymalny poziom mocy. Możliwe opcje poziomów mocy to: 2800 W, 3500 W, 6000 W i 7200 W.



5. Aby potwierdzić wybór, naciśnij jednocześnie przyciski \ominus i \oplus wyboru stref gotowania 1 i 4. Czynność tę należy wykonać w ciągu 60 sekund. W przeciwnym razie ustawienia zostaną anulowane.

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY SPOWODOWANE ZŁAMANIEM POWYŻSZYCH OSTRZEŻEŃ.
GWARANCJA NIE OBEJMUJE USZKODZEŃ SPOWODOWANYCH NIEPRZESTRZEGANIEM POWYŻSZYCH OSTRZEŻEŃ.

FOR YEARS TO COME

freggia



This manual can be downloaded at
www.freggia.com

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

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

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

Sticker place

Место для наклейки

Місце для наклейки

Miejsce na naklejkę



059