

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

HCI640

EN

Thank you for purchasing Freggia built-in hob.

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

Save it for future use.

RU

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

Сохраните его для использования в будущем.

UA

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

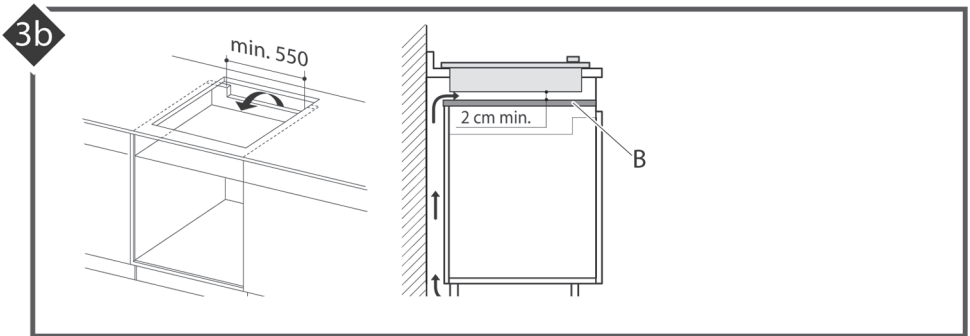
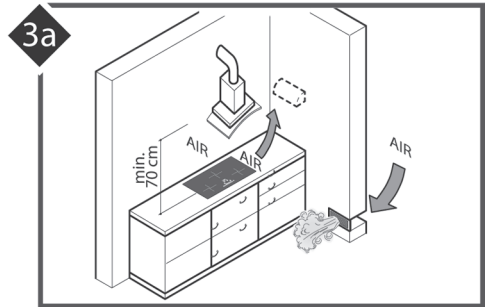
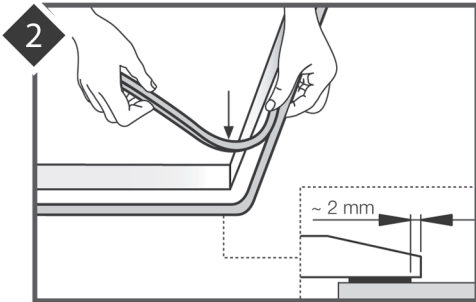
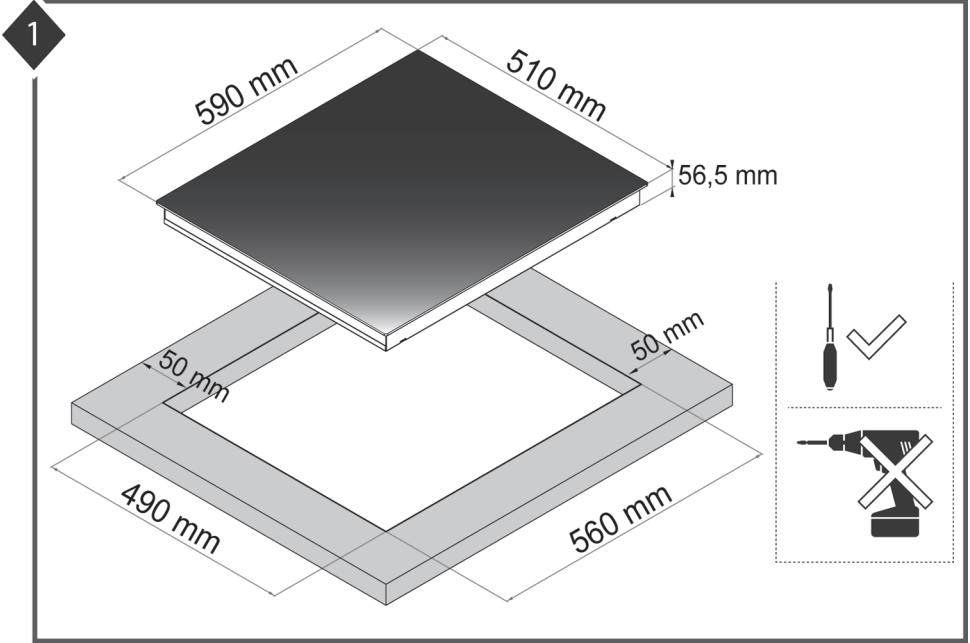
Зберігайте його для подальшого використання.

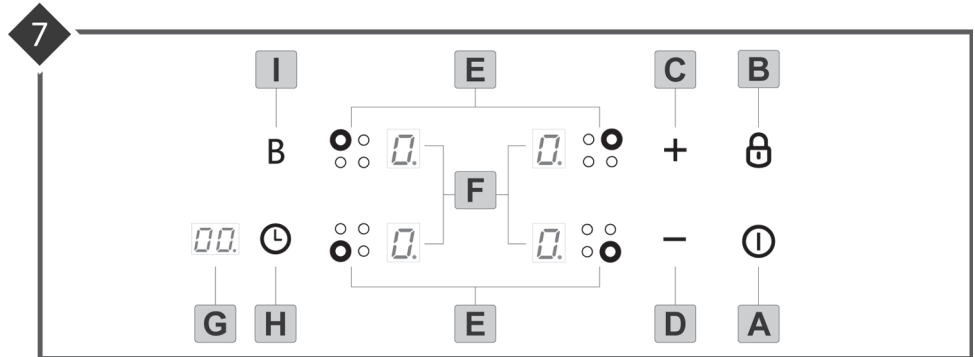
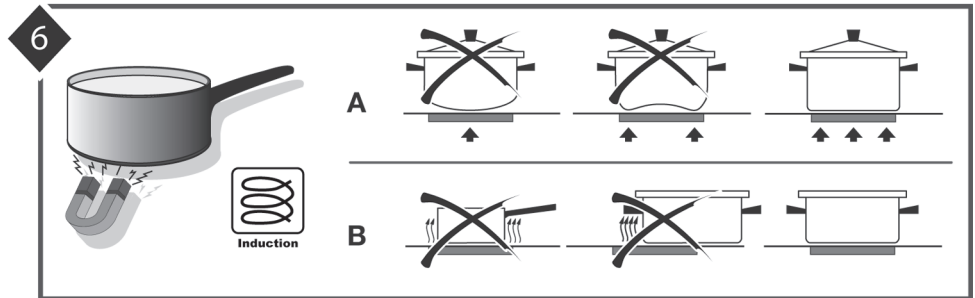
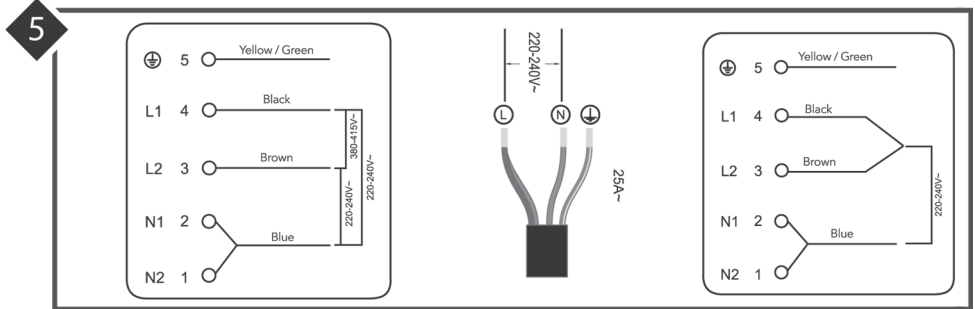
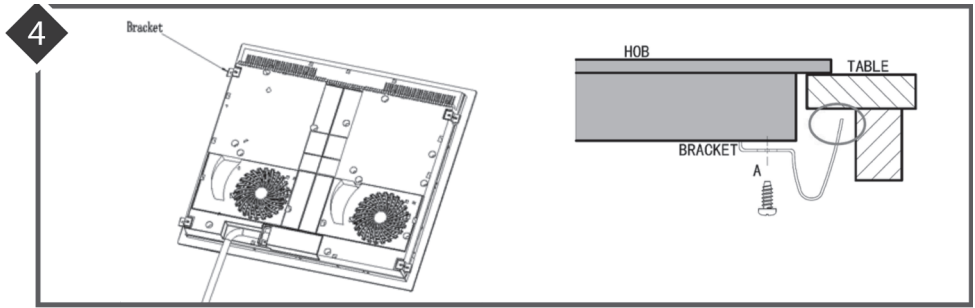
PL

Dziękujemy Państwu za dokonanie zakupu płyty do zabudowy marki Freggia.

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

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





GENERAL NOTICE

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 2 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.

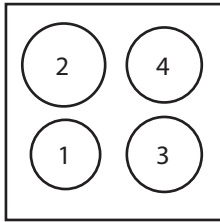
We advise recipients having a flat base (Fig.6A). This way you can use the power optimally.

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 cooking zone appropriate to the diameter of the pot you want to use, however pots with a diameter less than 140 mm may not be detected by the hob.



Zone	Cooking zone diameter	Output (w)230v
1	Ø 160 mm	1300
2	Ø 210 mm	2300
3	Ø 180 mm	1800
4	Ø 180 mm	1800

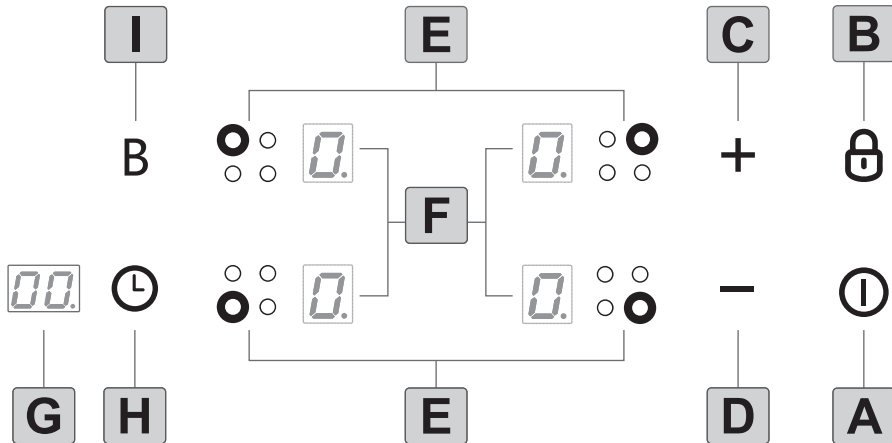
Max. 7200

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. [+] key (increase power/timer duration)
- D. [-] key (decrease power/timer duration)
- E. Zone Selection key

- F. Zone Display
- G. Timer Display
- H. Timer key
- I. Booster

USING THE COOKTOP

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 «-» standby position.


SWITCHING A COOKING ZONE ON

Select the desired cooking zone by pressing the corresponding Zone Selection key.

Within 6 seconds, set the cooking zone power level by pressing the [+] or [-] key. 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».


POT DETECTION «»

Each induction cooking zone has a pot detection minimum limit, which varies according to the material of the cookware being used. For this reason, you should choose the cooking zone which is most suitable for the diameter of the cookware you are going to use.


If the symbol «» appears on the cooking zone display, it means that:

- The cookware used is not suitable for induction cooking.
- The cookware diameter is smaller than the one allowed by the hob.
- No cookware is on the cooking zone.

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.

BOOSTER «»

This hob is provided with the Booster function, printed on the I key of the control panel. This feature enables a cooking zone to reach extremely high power; in fact, the Booster is a power level that goes beyond the "9" level. This function is activated by selecting a cooking zone and then by pressing the I key of the control panel. The display of the selected cooking zone (F) will show a «», which will indicate this active function. To deactivate this function, it is possible to press the I key of the control panel again, or to select another power level (from "9" to "1"), with the D key.

TIMER

This function allows establishing the time (from 1 to 99 minutes) for automatically switching the selected cooking zone off.

To activate the Timer on a cooking zone, select the zone, adjust the power and press the Timer key within 6 seconds. The timer display shows the default value «10» (10 minutes), the number «1» is flashing. Adjust the dozens value within 6 seconds using the [+] and [-] keys. Press the Timer key to confirm the settings. The display now shows a flashing «0», press the keys [+] and [-] keys within 6 seconds to adjust the units value. Press the Timer key to confirm or wait 6 seconds for the automatic confirmation. The time countdown starts and it is shown on the timer display.

The cooking zone on which the timer has been activated is indicated by a steady led at the corner of the 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.

USING THE COOKTOP

In order to disable the timer on a cooking zone, select it, press the **Timer key** to enter the timer function then press the [-] key until reaching position «00». Press the **Timer key** to confirm.

EGG TIMER/REMINDER

When no cooking zone is active it is possible to set an acoustic reminder which stays active after switching the appliance off. When the Egg timer/Reminder function is active, the Timer function cannot be selected. To enable this function press the Timer key.

The timer display shows the default value «10» (10 minutes), the number «1» is flashing.

Adjust the dozens value within 6 seconds using the [+] and [-] keys. Press the Timer key to confirm the settings. The display now shows a flashing «0», press the keys [+] and [-] keys within 6 seconds to adjust the units value. Press the Timer key to confirm or wait 6 seconds for the automatic confirmation.

The time countdown starts and it is shown on the timer display. An acoustic signal will indicate the timer expiration, press any of the keys to stop the signal.

In order to disable the Egg Timer bring the time value back to «00».

CONTROL PANEL LOCK «Lo»

It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.).

Press the Lock key to activate the function, the symbol «Lo» will appear on the displays. To release the controls and change the settings (e.g.interrupt cooking), the Lock key must be pressed again. The appliance 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.

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 - 3	8
4 - 5 - 6	4
7 - 8 - 9	2

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 ABOVE-MENTIONED WARNINGS.

POWER MANAGEMENT SETTING

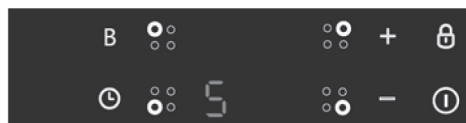
The hob comes with the power management function to limit the total maximum power. There are 5 power levels of the power supply: 7.2 kW, 5.5 kW, 4.5 kW, 3.5 kW, 2.5 kW.

POWER SETTING PROCESS:

It is not necessary to put any pots on the heating zones. We suggest to start setting within 5 seconds after connecting the power. You need to enter the power setting mode within 60 seconds (Step 1-3).

Step 1.

Please be noted that do not turn on the hob. At this stage, press "Boost" and "Lock" at the same time. The "S" symbol will be displayed on zone #1.



POWER MANAGEMENT SETTING

Step 2.

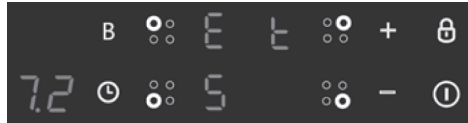
Press "Lock" key. The symbol "S" will be displayed on zone #1 and symbol "E" will be displayed on zone #2.



Step 3.

Press "Boost" and "Lock" keys at the same time again.

The symbol "S" will be displayed on zone #1, "E" will be displayed on zone #2, and "t" will be displayed on zone #3. At the same time, the current maximum power mode will be displayed on the timer LED (7.2kW).



Step 4.

Now, short press the "Boost" key to switch between maximum power settings. You can know the current maximum power setting by the timer LED. Please refer to below table when you do the setting.

No.	Power Settings	Timer LED	Note
1	7.2 kW	7.2	The rated power
2	5.5 kW	5.5	
3	4.5 kW	4.5	
4	3.5 kW	3.5	
5	2.5 kW	2.5	

Step 5.

After the desired power setting mode is selected, please press "Lock" key to confirm the current power setting. When the timer LED stops flickering, the power mode is set successfully.



Step 6.

After the setting, make sure to dis-connect the power and connect it again.

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-

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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.

- !** **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-

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

RU

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 ИЗОЛИРОВАННЫ**, 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 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.

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

КУХОННАЯ ПОСУДА

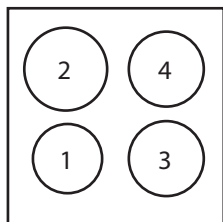
Использование соответствующей посуды является основным фактором для индукционного приготовления пищи. Убедитесь в том, что ваша посуда соответствует требованиям индукционной системы. Рекомендуется использовать всю посуду с ферромагнитным слоем на днище (проверьте это с помощью небольшого магнита): чугунную и стальную, эмалированную посуду, посуду из нержавеющей стали с ферромагнитными днищами. Вы

КУХОННАЯ ПОСУДА

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.

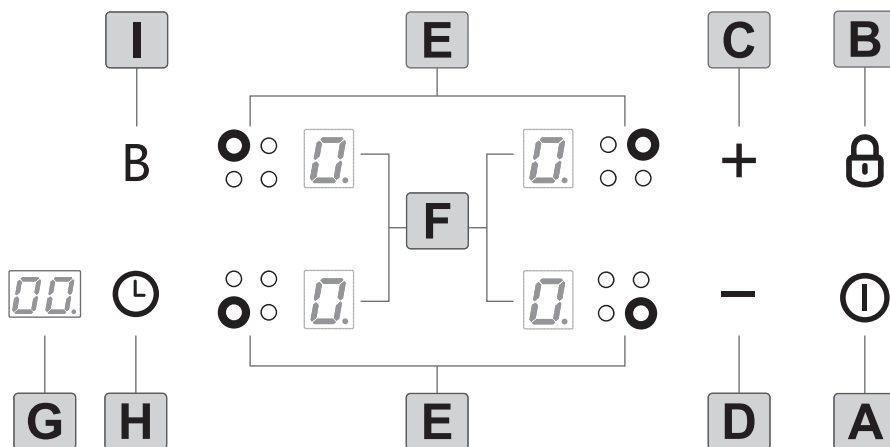
Важным фактором при приготовлении пищи на индукционных варочных панелях является размер кастрюли в сравнении с используемой зоной нагрева (рисунок 6). Зоны нагрева позволяют использовать посуду с разным диаметром основания. Тем не менее, предпочтительнее использовать посуду, соответствующую размерам зон нагрева. Так как кастрюли диаметром менее 140 мм могут не распознаваться варочной панелью.



Зона нагрева	Диаметр зоны нагрева	Выходная мощность(Вт)
1	Ø 160 mm	1300
2	Ø 210 mm	2300
3	Ø 180 mm	1800
4	Ø 180 mm	1800

Максимум 7200 Вт

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА (рисунок 7)



A On/Off key(Вкл/Выкл) клавиша включает и выключает устройство.

B Клавиша блокировка - активирует блокировку панели управления/функция замков от детей.

C Клавиша плюс - увеличивает уровень мощности зоны нагрева/увеличивает длительность времени для таймера.

D Клавиша минус - уменьшает уровень мощности зоны нагрева/уменьшает длительность времени для таймера.

E Клавиша выбора зоны нагрева - позволяет выбрать необходимую зону нагрева.

F Индикатор зоны нагрева.

G Индикатор таймера.

H Клавиша таймер.

I Клавиша бустер (ускоренный нагрев).

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.

ВЫБОР И ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите желаемую зону нагрева, нажав соответствующую кнопку выбора зоны. В течение 6 секунд установите желаемую мощность конфорки, нажав кнопку **[+]** или **[-]**. Мощность каждой конфорки можно задать на 9 уровнях, выбранный уровень мощности будет отображаться на индикаторе символами от «1» до «9».

РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ « \square »

Каждая индукционная варочная зона имеет минимальный предел обнаружения посуды, который зависит от материала используемой посуды. По этой причине вам следует выбрать конфорку, наиболее соответствующую диаметру посуды, которую вы будете использовать.

Если на одном из индикаторов конфорок, отображающем мощность приготовления, появится знак « \square », 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.

БУСТЕР « P »

Эта плита оснащена функцией Booster, обозначенной на клавише **I** на панели управления. Эта функция позволяет конфорке достигать чрезвычайно высокой мощности; Фактически, Booster - это уровень мощности, выходящий за пределы отметки «9». Эта функция активируется путем выбора конфорки и последующего нажатия клавиши **I** на панели управления. На дисплее выбранной конфорки (**F**) появится буква « P », которая укажет что эта функцию активирована. Чтобы отключить эту функцию, можно снова нажать кнопку **I** на панели управления или выбрать другой уровень мощности (от «9» до «1») с помощью клавиши **D**.

ТАЙМЕР

Эта функция позволяет установить время (от 1 до 99 минут) для автоматического отключения выбранной зоны нагрева. Чтобы активировать таймер на конфорке, выберите зону, отрегулируйте мощность и нажмите кнопку таймера и удерживайте ее в течение 6 секунд. На индикаторе таймера будет отображаться значение по умолчанию «10» (10 минут), цифра «1» будет мигать. Отрегулируйте значение для десятков в течение 6 секунд с помощью клавиш **[+]** и **[-]**. Нажмите кнопку таймера, чтобы подтвердить настройки. На индикаторе начнет мигать «0», нажмите клавиши **[+]** и **[-]** в течение 6 секунд, чтобы отрегулировать значение единиц. Нажмите кнопку таймера для подтверждения или подождите 6 секунд для автоматического подтверждения. После этого начинается обратный отсчет времени, который будет отображаться на индикаторе таймера. Конфорка, для которой

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

был активирован таймер, отображается постоянным светом в углу индикатора. Звуковой сигнал укажет на истечение установленного времени таймера, и соответствующая конфорка автоматически выключится. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал. Чтобы отключить таймер для конфорки, выберите зону нагрева, нажмите кнопку таймера, чтобы войти в функцию таймера, затем нажимайте кнопку [-] до тех пор, пока на индикаторе не отобразится значение «00». Нажмите кнопку таймера для подтверждения.

ЗВУКОВОЙ ТАЙМЕР НАПОМИНАНИЯ

Когда ни одна из конфорок не активна, можно установить звуковое напоминание, которое остается активным после выключения прибора. Когда активна функция звукового таймера напоминания, функция таймера отключения не может быть выбрана. Чтобы включить эту функцию, нажмите кнопку таймера. На индикаторе таймера отображается значение по умолчанию «10» (10 минут), цифра «1» мигает. Отрегулируйте значение для десятков в течение 6 секунд с помощью клавиш [+] и [-]. Нажмите кнопку таймера, чтобы подтвердить настройки. На дисплее теперь мигает «0», нажмите кнопки [+] и [-] кнопки в течение 6 секунд, чтобы изменить значение для единиц. Нажмите кнопку таймера для подтверждения или подождите 6 секунд для автоматического подтверждения.

Начнется обратный отсчет времени, и он отобразится на индикаторе таймера. Звуковой сигнал укажет на истечение установленного для таймера времени, нажмите любую из клавиш, чтобы отключить сигнал. Чтобы отключить звуковой таймер напоминания, установите значение времени «00».

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Можно заблокировать панель управления, чтобы предотвратить риск непреднамеренного изменения настроек (дети, уборка и т. Д.). Нажмите кнопку **В**, чтобы активировать функцию, на индикаторах появится символ «Lo». Для того чтобы разблокировать панель управления и изменить настройки (например, прервать приготовление), необходимо снова нажать кнопку блокировки. Однако прибор можно выключить, даже если блокировка управления активирована. В этом случае блокировка управления остается активной при повторном включении варочной поверхности.

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 - 3	8
4 - 5 - 6	4
7 - 8 - 9	2

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.

НАСТРОЙКА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ ПОТРЕБЛЕНИЯ

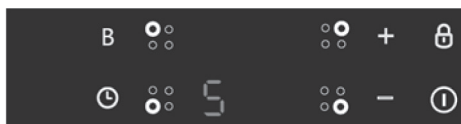
Варочная панель имеет функцию управления питанием, которая ограничивает общую максимальную мощность. Существует 5 уровней мощности блока питания: 7,2 кВт, 5,5 кВт, 4,5 кВт, 3,5 кВт, 2,5 кВт.

ПРОЦЕСС НАСТРОЙКИ МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ:

Не обязательно ставить посуду на зоны нагрева. Необходимо начать настройку в течение 5 секунд после подключения варочной панели к сети питания. Вам необходимо войти в режим настройки мощности в течение 60 секунд (Шаг 1-3).

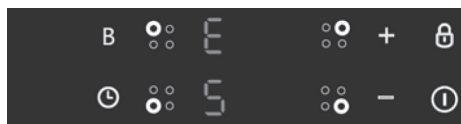
Шаг 1.

Обратите внимание, что не нужно включать варочную панель. На этом этапе одновременно нажмите клавишу В (бустер) и клавишу блокировки управления. При этом на индикаторе зоны нагрева 1 отобразится символ «S».



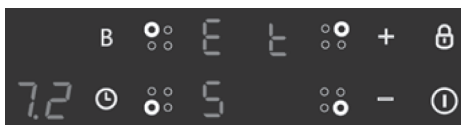
Шаг 2.

Нажмите кнопку блокировки панели управления. Символ «S» будет отображаться на индикаторе зоны 1, а символ «E» будет отображаться на индикаторе зоны 2.



Шаг 3.

Снова нажмите одновременно клавишу В (бустер) и клавишу блокировки панели управления. Символ «S» будет отображаться на индикаторе зоны 1, а «E» будет отображаться на индикаторе зоны 2, а «t» будет отображаться на индикаторе зоны 3. В то же время текущий режим максимальной мощности будет отображаться на светодиодном индикаторе таймера (7,2 кВт).



Шаг 4

Теперь кратковременно нажмите кнопку В (бустер), чтобы переключиться между настройками максимальной мощности. Текущая настройка максимальной мощности будет отображаться на светодиодном индикаторе таймера. При настройке используйте таблицу ниже.

No.	Установленная мощность	Значение на индикаторе	Примечание
1	7.2 kW	7.2	Номинальная мощность
2	5.5 kW	5.5	
3	4.5 kW	4.5	
4	3.5 kW	3.5	
5	2.5 kW	2.5	

НАСТРОЙКА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Шаг 5.

После выбора желаемого режима настройки мощности нажмите кнопку блокировки панели управления, чтобы подтвердить текущую настройку мощности. Когда светодиодный индикатор таймера перестанет мигать, это будет означать, что режим питания установлен успешно.



Шаг 6.

После настройки обязательно отключите питание и снова подключите его.

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.

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 трі-

щини. 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 привести 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.
- Завжди вимикайте конфорки після їх використання!

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- 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 варильні 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 намалюнку 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 мінімальною відстанню 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, розташовану 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

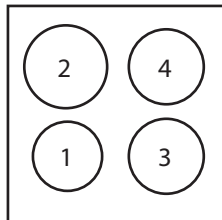
Використання відповідного посуду є основним фактором для індукційного приготування їжі. Переконайтеся в тому, що ваш посуд відповідає вимогам індукційної системи. Рекомендується використовувати тільки посуд з феромагнітним шаром у дні (перевірте це за допомогою невеликого магніту): чавунний і сталевий, 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 економно 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 каstrулі в порівнянні з використовуваною зоною нагріву (малюнок 6В). Зони нагріву дозволяють використовувати посуд з різним

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ (малюнок 7)

діаметром дна. Проте, краще використовувати посуд, що відповідає розмірам зон нагріву. Тому що каструлі діаметром менше 140 мм можуть не розпізнаватися варильною поверхнею.

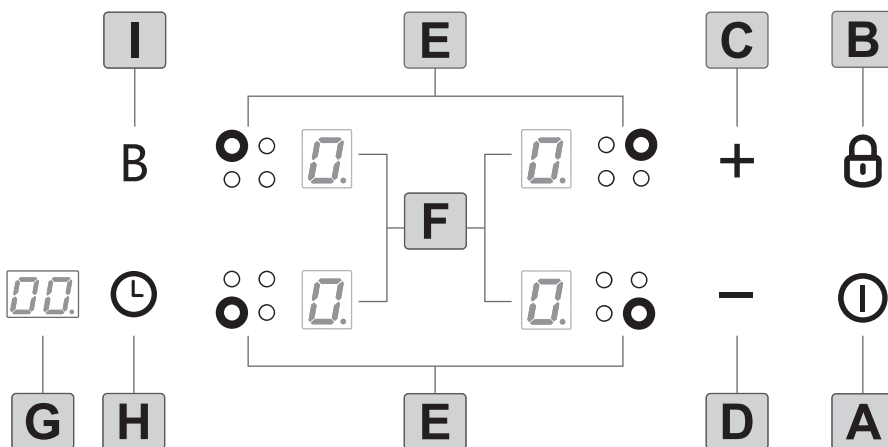


Зона нагрівання	Діаметр зони нагрівання	Вихідна потужність (Вт) 230v
1	Ø 160 mm	1300
2	Ø 210 mm	2300
3	Ø 180 mm	1800
4	Ø 180 mm	1800

Максимум 7200 Вт

UA

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ (малюнок 7)



A On / Off key (On / Off) клавша - вмикає і вимикає пристрій.

B Кнопка блокування - активує блокування панелі керування / функція замок від дітей.

C Кнопка плюс збільшує рівень потужності конфорки / збільшує тривалість часу для таймера.

D Кнопка мінус - Зменшує рівень потужності конфорки / зменшує тривалість часу для таймера.

E Кнопка вибору зони нагрівання - дозволяє вибрати необхідну зону нагріву.

F Індикатор зони нагріву.

G Індикатор таймера.

H Кнопка таймер.

I Кнопка бустер (прискорений нагрів).

ВВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

При першому увімкненні, прилад буде знаходитися в безпечному режимі, тобто, блокування панелі керування увімкнено і індикатор клавші **B** світлиться. Для того, щоб включити плиту, необхідно відключити функцію безпеки, натиснувши клавшу **B** і утримуючи її до відключення світлового індикатора. Натисніть кнопку **A**, щоб вклю-

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

чити 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.

ВИБІР І ВКЛЮЧЕННЯ ЗОНИ ПРИГОТОВЛЕННЯ

Виберіть бажану зону нагріву, натиснувши відповідну кнопку вибору зони. Протягом 6 секунд встановіть бажану потужність конфорки, натиснувши кнопку **[+]** або **[-]**. Потужність кожної конфорки можна задати на 9 рівнях, обраний рівень потужності буде відображатися на індикаторі символами від «1» до «9».

РОЗПІЗНАВАННЯ ПОСУДУ «**U**»

Кожна індукційна конфорка має мінімальну межу виявлення посуду, яка залежить від матеріалу використовуваного посуду. З цієї причини вам слід вибрати конфорку, яка найбільш відповідає діаметру посуду, який ви будете використовувати. Якщо на індикаторі конфорки з'явився символ «**U**», це означає:

- Використовуваний посуд не підходить для індукційного приготування.
- Діаметр посуду менше допустимого для даної варильної поверхні.
- На зоні нагрівання відсутній посуд.

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 плита оснащена функцією Booster, яка позначена клавішею **I** на панелі керування. Ця функція дозволяє конфорці досягати надзвичайно високої потужності; Фактично, Booster - це рівень потужності, що виходить за межі позначки «9». Ця функція активується шляхом вибору конфорки і подальшого натискання клавіші **I** на панелі керування. На дисплеї обраної конфорки (**F**) з'явиться буква «**P**», яка вкаже що ця функцію активовано. Щоб відключити цю функцію, можна знову натиснути кнопку **I** на панелі керування або вибрати інший рівень потужності (від «9» до «1») за допомогою клавіші **D**.

ТАЙМЕР

Ця функція дозволяє встановити час (від 1 до 99 хвилин) для автоматичного відключення обраної зони нагріву. Щоб активувати таймер на конфорці, виберіть зону, відрегулюйте потужність і натисніть кнопку таймера і утримуйте її протягом 6 секунд. На індикаторі таймера буде відображатися значення за замовчуванням «10» (10 хвилин), цифра «1» буде блимати. Встановіть опції для десятків протягом 6 секунд за допомогою клавіш **[+]** і **[-]**. Натисніть кнопку таймера, щоб підтвердити налаштування. На індикаторі почне блимати «0», натисніть клавіші **[+]** і **[-]** протягом 6 секунд, щоб відрегулювати значення одиниць. Натисніть кнопку таймера для підтвердження або почекайте 6 секунд для автоматичного підтвердження. Після цього починається зворотний відлік часу, який буде відображатися на індикаторі таймера.

Конфорка, для якої був активований таймер, відображається постійним світлом в кутку індикатора. Звуковий сигнал вкаже на закінчення встановленого часу таймера, і відповідна конфорка автоматично вимкнеться. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал. Щоб відключити таймер для конфорки, виберіть зону нагрівання, натисніть кнопку таймера, щоб увійти в функцію таймера, потім натискайте кнопку **[-]** до тих пір, поки на індикаторі не відобразиться значення «00». Натисніть кнопку таймера для підтвердження.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ЗВУКОВИЙ ТАЙМЕР НАГАДУВАННЯ

Коли жодна з конфорок не активна, можна встановити звукове нагадування, яке залишається активним після виключення приладу. Коли активна функція звукового таймера нагадування, функція таймера відключення не може бути обрана. Щоб включити цю функцію, натисніть кнопку таймера. На індикаторі таймера відображається значення за замовчуванням «10» (10 хвилин), цифра «1» блимає. Встановіть опції для десятків протягом 6 секунд за допомогою клавіш [+] і [-]. Натисніть кнопку таймера, щоб підтвердити налаштування. На дисплеї тепер блимає «0», натисніть кнопки [+] і [-] кнопки протягом 6 секунд, щоб змінити значення для одиниць. Натисніть кнопку таймера для підтвердження або почекайте 6 секунд для автоматичного підтвердження. Почнетесь зворотний відлік часу, і він відобразиться на індикаторі таймера. Звуковий сигнал вкаже на закінчення встановленого для таймера часу, натисніть будь-яку з клавіш, щоб вимкнути сигнал. Щоб відключити звуковий таймер нагадування, встановіть значення часу «00».

БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Можна заблокувати панель керування, щоб запобігти ризику ненавмисного зміни налаштувань (діти, прибирання і т. Д.). Натисніть кнопку **V**, щоб активувати функцію, на індикаторах з'явиться символ «Lo». Для того щоб розблокувати панель керування і змінити настройки (наприклад, перервати приготування), необхідно знову натиснути кнопку блокування. Однак прилад можна вимкнути, навіть якщо функція блокування панелі керування активована. У цьому випадку блокування залишається активним при повторному включенні варильної поверхні.

ВИМКНЕННЯ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

Щоб вимкнути зону нагріву, натисніть одночасно кнопки **C** 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**.

ЗАПОБІЖНИЙ ВИМИКАЧ

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

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

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. Розсипаний 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 їдкі 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.

НАЛАШТУВАННЯ МАКСИМАЛЬНОЇ ПОТУЖНОСТІ СПОЖИВАННЯ

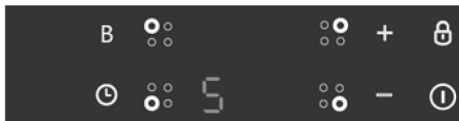
Варильна поверхня має функцію керування живленням, яка обмежує загальну максимальну потужність. Існує 5 рівнів потужності блоку живлення: 7,2 кВт, 5,5 кВт, 4,5 кВт, 3,5 кВт, 2,5 кВт.

ПРОЦЕС НАЛАШТУВАННЯ МАКСИМАЛЬНОЮ ПОТУЖНОСТІ

Не обов'язково ставити посуд на конфорки. Необхідно почати налаштування протягом 5 секунд після підключення варильної панелі до мережі живлення. Вам необхідно увійти в режим налаштування потужності протягом 60 секунд (Крок 1-3).

Крок 1.

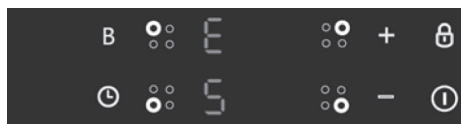
Зверніть увагу, що не потрібно вмикати плиту. На цьому етапі одночасно натисніть клавішу В (бустер) і клавішу блокування панелі керування. При цьому на індикаторі конфорки 1 відобразиться символ «5».



НАЛАШТУВАННЯ МАКСИМАЛЬНОЇ ПОТУЖНОСТІ СПОЖИВАННЯ

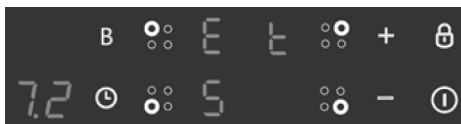
Крок 2.

Натисніть кнопку блокування панелі керування. Символ «S» буде відображатися на індикаторі зони 1, а символ «E» буде відображатися на індикаторі зони 2.



Крок 3.

Знову натисніть одночасно клавішу В (бустер) і клавішу блокування панелі керування. Символ «S» буде відображатися на індикаторі зони 2, а «t» буде відображатися на індикаторі зони 3. У той же час поточний режим максимальної потужності буде відображатися на світлодіодному індикаторі таймера (7,2 кВт).



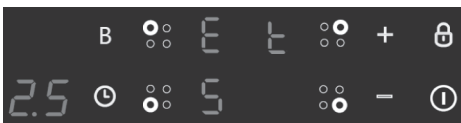
Крок 4.

Тепер натисніть і відпустіть кнопку В (бустер), щоб переключитися між настройками максимальної потужності. Поточна настройка максимальної потужності буде відображатися на світлодіодному індикаторі таймера. Під час налаштування використовуйте таблицю нижче.

No.	Обрана потужність	Значення на індикаторі	Примітка
1	7.2 kW	7.2	Номінальна потужність
2	5.5 kW	5.5	
3	4.5 kW	4.5	
4	3.5 kW	3.5	
5	2.5 kW	2.5	

Крок 5.

Після вибору бажаного режиму налаштування потужності натисніть кнопку блокування панелі керування, щоб підтвердити поточне налаштування потужності. Коли світлодіодний індикатор таймера припинить блимати, це буде означати, що режим живлення встановлено успішно.



Крок 6.

Після налаштування обов'язково вимкніть живлення і знову ввімкніть його.

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.

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.

! 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. 4) na całym obwodzie płyty (wymiały 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:

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

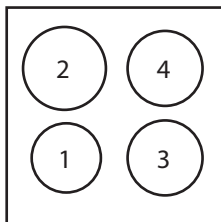
NACZYNIA DO GOTOWANIA

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). Aby uzyskać dobre wyniki gotowania, zalecamy, aby obszar ferromagnetyczny naczynia był zgodny z rozmiarem palnika.

Dno naczyń powinny posiadać płaską podstawę (Rys. 6A). 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 wybranym polem grzewczym (rys. 6B). Strefy grzejne pozwalają na użycie naczyń z podstawami o różnych średnicach. Zaleca się jednak użycie strefy gotowania odpowiedniej do średnicy naczynia, Naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać wykryte przez płytę.



Strefa	Średnica strefy	Moc (w)230v
1	Ø 160 mm	1300
2	Ø 210 mm	2300
3	Ø 180 mm	1800
4	Ø 180 mm	1800

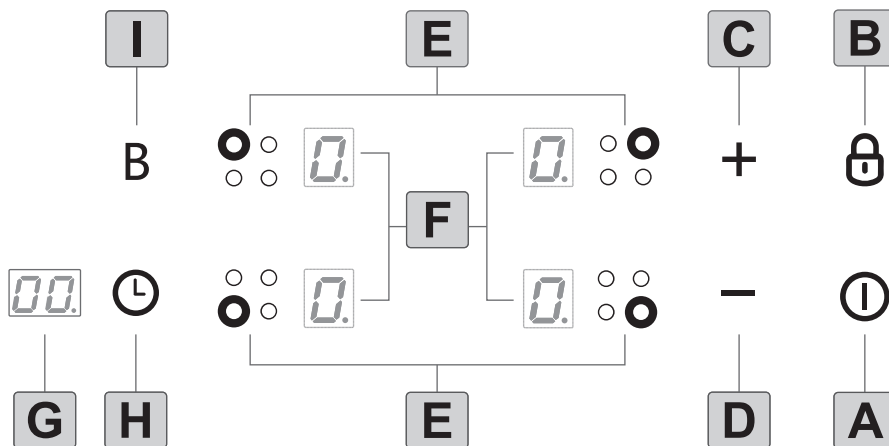
Max. 7200

PL

KORZYSTANIE Z PŁYTY

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

PANEL STEROWANIA (rys. 7)



- 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 stref grzejnych
- G. Wyświetlacz funkcji Timer
- H. Przyciski Timer
- I. Funkcja Booster

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.

KORZYSTANIE Z PŁYTY

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.

BOOSTER «P»

Ta płyta posiada funkcję Booster, oznaczoną na przycisku **I** panelu sterowania. Funkcja Booster umożliwia zwiększanie mocy pola, aż do osiągnięcia bardzo dużych jej wartości; w rzeczywistości Booster to poziom mocy wykraczający poza poziom „9”.

Aktywacja funkcji Booster odbywa się poprzez wybór pola grzejnego, a następnie naciśnięcie przycisku **I** na panelu sterowania. Na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego (**F**) pojawi się litera «P» wskazująca, że funkcja jest włączona. Aby wyłączyć funkcję Booster, należy ponownie nacisnąć klawisz **I** na panelu sterowania, lub wybrać inny poziom mocy (od „9” do „1”) przyciskiem **D**.

TIMER

Funkcja ta pozwala na ustalenie czasu automatycznego wyłączenia wybranej strefy grzejnej (od 1 do 99 minut). Aby aktywować timer, wybierz strefę, wyreguluj moc i naciśnij przycisk Timer w ciągu 6 sekund. Wyświetlacz timera pokazuje domyślną wartość «10» (10 minut), liczba «1» miga. Ustaw wartość dziesiątek w ciągu 6 sekund za pomocą klawiszy **[+]** i **[-]**. Naciśnij przycisk Timer, aby potwierdzić ustawienia. Na wyświetlaczu pojawi się teraz migające «0», naciśnij klawisze **[+]** i **[-]** w ciągu 6 sekund, aby ustawić wartość jednostek. Naciśnij przycisk Timer, aby potwierdzić lub poczekaj 6 sekund na automatyczne potwierdzenie. Rozpocznie się odliczanie czasu i zostanie ono pokazane na wyświetlaczu timera. Pole grzejne, dla którego włączono timer, jest wskazywane przez świecąca diodę w rogu wyświetlacza. Sygnał dźwiękowy wskaże upływ czasu, a odpowiednia strefa grzejna automatycznie się wyłączy. Naciśnij dowolny klawisz, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć czasomierz strefy grzejnej przed zakończeniem, wybierz strefę, a następnie naciśnij przycisk Timer i przycisk **[-]**, aby przywrócić wartość do «00». Naciśnij odpowiedni przycisk wyboru strefy, aby potwierdzić ustawienia. Odpowiednia dioda zgaśnie.

MINUTNIK

Gdy żadna strefa grzejna nie jest aktywna, można ustawić przypomnienie akustyczne, które pozostaje aktywne po wyłączeniu urządzenia. Gdy funkcja minutnika / przypomnienia jest aktywna, nie można wybrać funkcji timera równocześnie.

Aby włączyć tę funkcję, naciśnij przycisk Timer. Wyświetlacz pokazuje domyślną wartość «10» (10 minut), liczba «1» miga. Ustaw wartość dziesiątek w ciągu 6 sekund za pomocą klawiszy **[+]** i **[-]**. Naciśnij przycisk Timer, aby potwierdzić ustawienia. Na wyświetlaczu pojawi się teraz migające «0», naciśnij klawisze **[+]** i **[-]** w ciągu 6 sekund, aby ustawić wartość jednostek. Naciśnij przycisk Timer, aby potwierdzić lub poczekaj 6 sekund na automatyczne potwierdzenie.

Rozpoczyna się odliczanie czasu, co jest pokazywane na wyświetlaczu timera. Sygnał dźwiękowy wskaże upływ czasu, naciśnij dowolny klawisz, aby zatrzymać sygnał.

Aby wyłączyć wcześniej odliczanie czasu, należy przywrócić wartość do «00»

BLOKADA PANELU STEROWANIA „Lo”

Istnieje możliwość zablokowania sterowania, aby zapobiec ryzyku niezamierzonej zmiany ustawień (dzieci, czyszczenie itp.). Wciśnij przycisk Lock, aby aktywować funkcję, na wyświetlaczach pojawi się symbol «Lo». Aby odblokować sterowanie i zmienić ustawienia, należy ponownie nacisnąć przycisk blokady. Urządzenie można zawsze wyłączyć, nawet wtedy, gdy blokada jest aktywna.

WYŁĄCZANIE STREFY GOTOWANIA

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby całkowicie wyłączyć płytę grzejącą, naciśnij przycisk ON/OFF

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

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

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 opcjonalnie 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 CZYŚCIĆ 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.

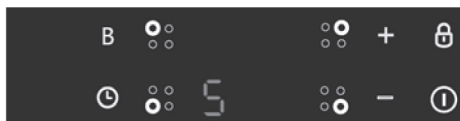
USTAWIANIE ZARZĄDZANIA ENERGIĄ

Płyta jest wyposażona w funkcję zarządzania energią, która ogranicza całkowitą moc maksymalną. Istnieje 5 poziomów mocy : 7,2 kW, 5,5 kW, 4,5 kW, 3,5 kW, 2,5 kW.

USTAWIANIE MOCY:

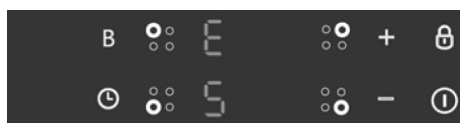
Krok 1.

Nie włączając płyty, naciśnij jednocześnie „Boost” i „Lock”. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol „S”.



Krok 2.

Naciśnij przycisk „Lock”. Symbol „S” zostanie wyświetlony w strefie nr 1, a symbol „E” w strefie nr 2.



Krok 3.

Ponownie naciśnij jednocześnie klawisze „Boost” i „Lock”. Symbol „S” zostanie wyświetlony w strefie nr 1, „E” zostanie wyświetlony w strefie nr 2, a „t” zostanie wyświetlony w strefie nr 3. W tym samym czasie bieżący tryb maksymalnej mocy zostanie wyświetlony na diodzie LED timera (7,2 kW).



Krok 4.

Teraz naciśnij krótko przycisk „Boost”, aby przełączać się między maksymalnymi ustawieniami mocy. Aktualne maksymalne ustawienie mocy można poznać dzięki diodzie LED timera. Podczas ustawiania zapoznaj się z poniższą tabelą.

No.	MOC	Timer LED	Uwagi
1	7.2 kW	7.2	Moc znamionowa
2	5.5 kW	5.5	
3	4.5 kW	4.5	
4	3.5 kW	3.5	
5	2.5 kW	2.5	

Krok 5.

Po wybraniu żądanego trybu ustawienia mocy, naciśnij przycisk „Lock”, aby potwierdzić aktualne ustawienie mocy. Gdy dioda LED timera przestanie migać, tryb zasilania został ustawiony pomyślnie.



Krok 6.

Po ustawieniu odłącz zasilanie i podłącz je ponownie.

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY SPOWODOWANE ZŁAMANIEM POWYŻSZYCH ZASTRZEŻEN.

GWARANCJA NIE OBEJMUJE USZKODZEŃ SPOWODOWANYCH NIEPRZESTRZEGANIEM POWYŻSZYCH ZASTRZEŻEŃ.

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