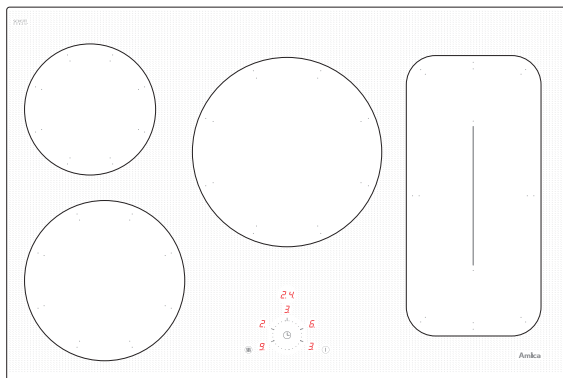


Amica

PB*5VI503FTB5SRC



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PŁYTY INDUKCYJNEJ ZE STEROWANIEM SENSOROWYM



Płyte uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji.

IOAA-768 / 8057759
(03.2017 / v3)

SZANOWNY KLIENCIE,

Płyta Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa płyty nie będzie problemem.

Płyta, która opuściła fabrykę była dokładnie sprawdzona przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.

*Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką. **Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.***

Uwaga!

Urządzenie obsługiwać tylko po przeczytaniu niniejszej instrukcji.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- *dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,*
- *dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,*
- *dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,*

*i dlatego wyrób został oznakowany **CE** oraz została wystawiona dla niego **deklaracja zgodności** udostępniana organom nadzorującym rynek.*

Masz wątpliwości? Nie wszystko, co przeczytałeś w instrukcji jest zrozumiałe - zadzwoń do Centrum Serwisowego, gdzie uzyskasz wszechstronną pomoc.

tel. 801 801 800

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| Podstawowe informacje..... | 2 |
| Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania..... | 4 |
| Opis wyrobu..... | 8 |
| Instalacja..... | 10 |
| Obsługa..... | 15 |
| Czyszczenie i konserwacja..... | 29 |
| Postępowanie w sytuacjach awaryjnych..... | 31 |
| Dane techniczne..... | 33 |
| Gwarancja, obsługa posprzedażna..... | 33 |

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.

Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprząatanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.

Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.

Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki oraz folii aluminiowej nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.

Po użyciu wyłącz element grzejny płyty wyłącznikiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.

Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.

Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

- Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- Jeżeli płyta indukcyjna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płytą.
- Płytę winien podłączyć uprawniony instalator – elektryk.
- Nie wolno instalować płyty w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Meble w których zabudowywana jest płyta, muszą być odporne na temperatury ok 100°C. Dotyczy to oklein, krawędzi, powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.
- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu. W ten sposób zabezpieczamy się przed dotknięciem części pozostających pod napięciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.
- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie wyłączony bezpiecznik lub wtyczka zostanie wyciągnięta z gniazdka.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu płyty.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- **Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).**
- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik nagrzania szczątkowego „H” oraz jak przy pierwszym włączeniu klucz blokady.
- Wbudowany w układ elektroniczny wskaźnik szczątkowego nagrzania wskazuje, czy płyta jest włączona względnie, czy jest jeszcze gorąca.
- Jeżeli gniazdo wtykowe jest w pobliżu pola grzejnego, należy uważać, aby kabel kuchni nie dotykał nagranych miejsc.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Cukier, kwas cytrynowy, sól itp. w stanie stałym i płynnym oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.
- Jeżeli wskutek nieuwagi cukier lub tworzywo sztuczne dostaną się na gorące pole grzejne, w żadnym wypadku nie wolno wyłączać płyty, lecz należy zeszkobać cukier i tworzywo ostrym skrobakiem. Chronić ręce przed poparzeniami i skaleczeniem.
- Przy stosowaniu płyty indukcyjnej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania szyby.
- Powierzchnia grzejna płyty indukcyjnej odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na szybę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą doprowadzić do pęknięć i odprysków szyby ceramicznej.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia, kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty indukcyjnej.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Nie można zabudowywać płyty ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką.
- Jeśli płyta została zabudowana w blacie, przedmioty metalowe znajdujące się w szafce mogą zostać nagrzane do wysokiej temperatury przez powietrze wypływające z systemu wentylacji płyty. Z tego względu zaleca się zastosowanie bezpośredniej osłony (patrz rys.2).
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia szyby ceramicznej. W razie nieprawidłowości w postępowaniu z nią, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzajmy

energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

- **Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.**

Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!

- **Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.**

Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.

- **Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.**

- **Niewbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.**

Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w

sposób niezagrażający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

OPIS WYROBU

Opis płyty PB*5VI503FTB5SRC

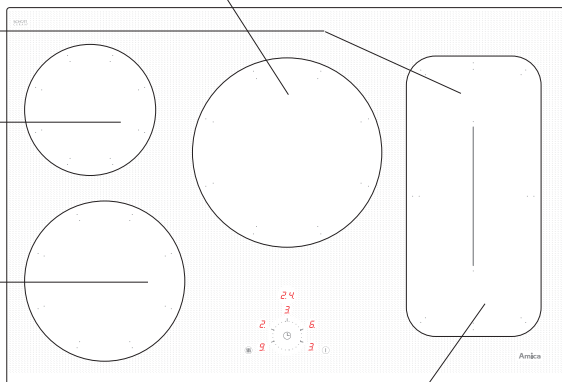
Pole grzejne indukcyjne
booster Ø 260
(środkowe)

Pole grzejne indukcyjne
booster Ø 180
(tylne prawe)

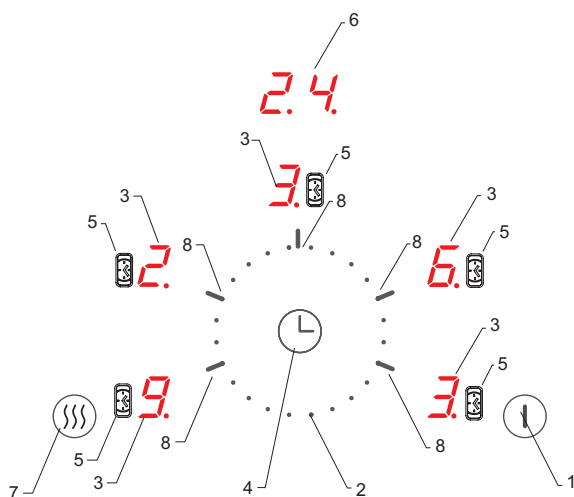
Pole grzejne indukcyjne
booster Ø 160
(tylne lewe)

Pole grzejne indukcyjne
booster Ø 220
(przednie lewe)

Pole grzejne indukcyjne
booster Ø 180
(przednie prawe)



Panel sterowania

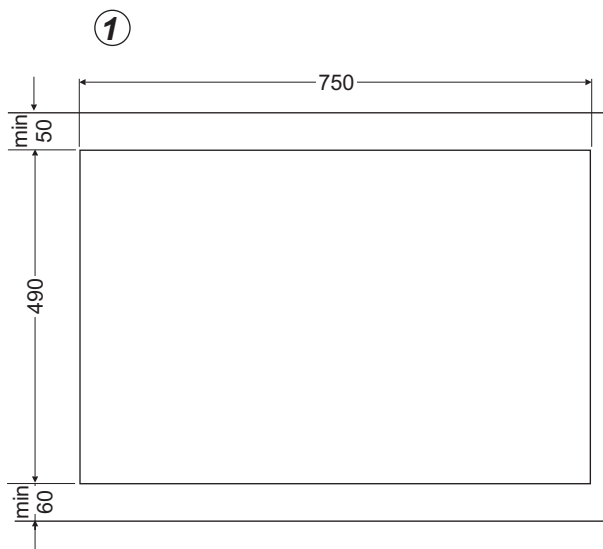


1. Sensor włącz/wyłącz płyty.
2. Sensor zmiany mocy grzejnej / sensor nastawy cyfry jedności zegara.
3. Wyświetlacz pola grzejnego.
4. Sensor aktywacji zegara/sensor nastawy cyfry dziesiątej zegara.
5. Wskaźnik zegara dla odpowiedniego pola grzejnego.
6. Wyświetlacz zegara.
7. Sensor funkcji podgrzewania / sensor funkcji pausa.
8. Miejsce sensora wyboru pola grzejnego.

INSTALACJA

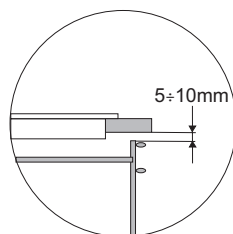
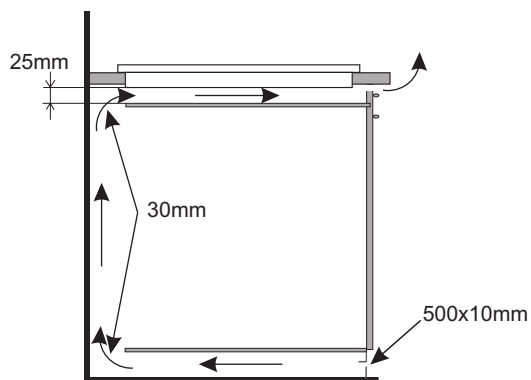
Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

- Grubość blatu mebla powinna wynosić od 28 do 40 mm, głębokość blatu min. 600 mm. Błat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a krawędzią blatu z przodu powinna wynosić min. 60 mm, a z tyłu min. 50 mm.
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a ścianką boczną meblową powinna wynosić minimum 55 mm.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.
- Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na rys.1.
- Pod spodem płyty należy zostawić przynajmniej 25 mm wolnej przestrzeni aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół płyty, rys.2

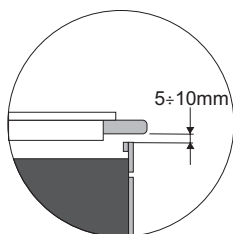
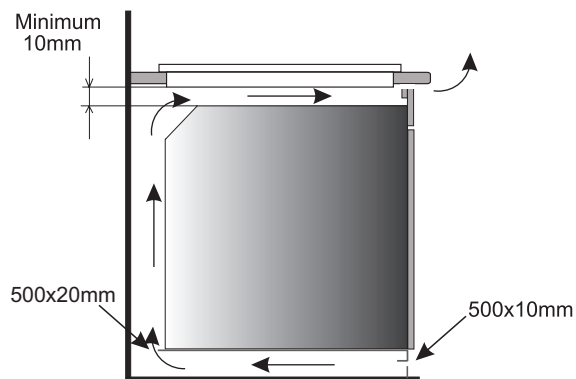


INSTALACJA

Rys. 2



Zabudowa w blacie szafki nośnej.



Zabudowa w blacie roboczym ponad piekarnikiem z wentylacją.



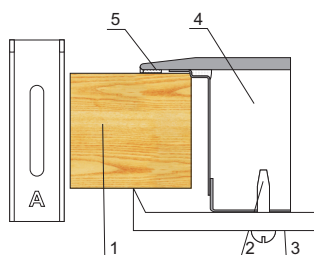
Zabronione jest mocowanie płyty ponad piekarnikiem pozbawionym wentylacji

INSTALACJA

Instalowanie płyty PB*5VI503FTB5SRC - uchwyt

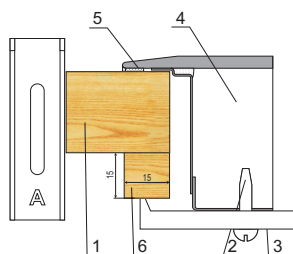
- W przypadku blatu o grubości 38 mm do mocowania płyty należy wykorzystać 4 uchwyty "A". Sposób montażu pokazano na rys. 3 i 4. W przypadku blatu o grubości 28 mm oprócz uchwytów "A" należy dodatkowo zastosować 4 drewniane klocki o wymiarach 15x15x50 mm. Sposób montażu pokazano na rys. 5 i 6.
- Sprawdzić czy uszczelka dokładnie przylega do płyty.
- Przykręcić lekko uchwyty od spodu płyty.
- Oczyszczyć blat, włożyć płytę w otwór i docisnąć do blatu.
- Ustawić uchwyty prostopadłe do krawędzi płyty i dokręcić do oporu.

3



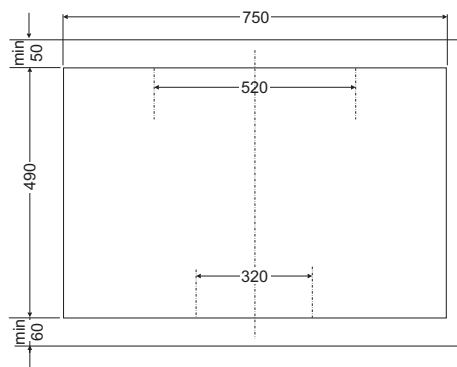
- 1 - blat mebla
- 2 - wkręt
- 3 - uchwyt mocujący
- 4 - płyta grzejna
- 5 - uszczelka płyty

5

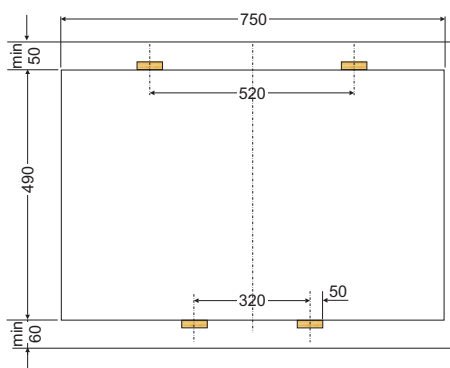


- 1 - blat mebla
- 2 - wkręt
- 3 - uchwyt mocujący
- 4 - płyta grzejna
- 5 - uszczelka płyty
- 6 - klocek z drewna

4



6



Przyłączenie płyty do instalacji elektrycznej

Uwaga!

Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

Wskazówki dla instalatora

Płyta wyposażona jest w listwę przyłączeniową umożliwiającą wybór właściwych połączeń dla konkretnego rodzaju zasilania w energię elektryczną.

Listwa przyłączeniowa umożliwia następujące połączenia:

- jednofazowe 230 V ~
- dwufazowe 400 V 2N~
- trójfazowe 400 V 3N~

Podłączenie płyty do odpowiedniego zasilania jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie zacisków na listwie przyłączeniowej wg zamieszczonego schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również na spodniej części osłony dolnej. Dostęp do listwy przyłączeniowej jest możliwy po otwarciu pokrywki skrzynki zaciskowej. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową płyty.

Uwaga!

Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku listwy przyłączeniowej, oznaczonego znakiem \oplus . Instalacja elektryczna zasilająca płytę powinna być zabezpieczona odpowiednio dobranym zabezpieczeniem a dodatkowo do zabezpieczenia linii zasilającej może posiadać odpowiedni wyłącznik umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej.

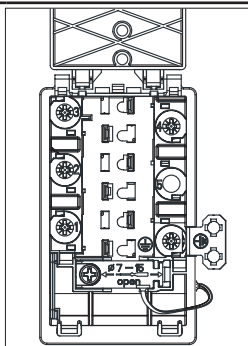
Przed dokonaniem przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia.

UWAGA! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej).

Inny sposób podłączenia płyty niż pokazano na schemacie może spowodować jej uszkodzenie.

SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ

Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 230V



Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem \oplus

Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego

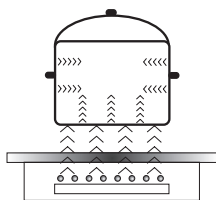
| | | | | |
|---|--|-----|--|-----------------------------|
| 1 | Dla sieci 230 V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski 1-2-3, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus | 1N~ | | OWY 3X 4 mm ² |
| 2 | Dla sieci 400/230V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 2-3 przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus | 2N~ | | OWY 4X2,5mm ² |
| 3 | Dla sieci 400/230V podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym do 4, przewód ochronny do \oplus | 3N~ | | OWY 5X1,5mm ² |

L1=R, L2=S, L3=T, N=zacisk przewodu neutralnego, \oplus =zacisk przewodu ochronnego

▶ Przed pierwszym włączeniem płyty

- najpierw należy dokładnie oczyścić płytę indukcyjną. Płytę indukcyjną należy traktować jak powierzchnię szklane,
- przy pierwszym użyciu może nastąpić przejściowe wydzielanie zapachów dlatego należy włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno,
- wykonać czynności obsługowe z zachowaniem wskazówek bezpieczeństwa.

▶ Zasady działania pola indukcyjnego



Generator elektryczny zasila cewkę umieszczoną wewnątrz urządzenia. Cewka ta wytwarza pole magnetyczne, a więc z chwilą umieszczenia garnka na płycie do garnka przenikają prądy indukcyjne.

Prądy te czynią z garnka prawdziwe nadajniki ciepła, podczas gdy powierzchnia szklana płyty pozostaje chłodna.

System ten przewiduje używanie garnków, których dna podatne są na działanie pola magnetycznego.

Ogólnie technologia indukcyjna cechuje się dwiema zaletami:

- ciepło emitowane jest wyłącznie przy pomocy garnka, wykorzystanie ciepła jest możliwie maksymalne,
- nie występuje zjawisko bezwładności cieplnej, gdyż gotowanie rozpoczyna się automatycznie z chwilą umieszczenia garnka na płycie i kończy się w momencie zdjęcia go z płyty.

Urządzenie zabezpieczające:

Jeśli płyta została zainstalowana poprawnie i wykorzystywana jest prawidłowo, rzadko są potrzebne urządzenia zabezpieczające.

Wentylator: służy on do ochrony i schładzania elementów sterujących oraz zasilających. Może on pracować przy dwóch różnych prędkościach, działa w sposób automatyczny. Wentylator pracuje wtedy, gdy pola grzejne są włączone i działa przy wyłączonej płycie do momentu dostatecznego wychłodzenia systemu elektronicznego.


Tranzystor: Temperatura elementów elektronicznych jest nieprzerwanie mierzona za pomocą sondy. Jeśli ciepło wzrasta w sposób niebezpieczny, układ ten automatycznie zmniejsza moc pola grzejnego lub odłączy pola grzejne znajdujące się najbliżej nagranych elementów elektronicznych.

Detekcja: detektor obecności garnka umożliwia pracę płyty, a tym samym ogrzewanie. Małe przedmioty umieszczone na obszarze grzewczym (np. łyżeczka, nóż, pierścionek...) nie zostaną potraktowane jako garnki i płyta nie włączy się.

Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym

Detektor obecności garnka zainstalowany jest w płytach zawierających pola indukcyjne. Podczas pracy płyty detektor obecności garnka automatycznie rozpoczyna lub zatrzymuje wydzielanie ciepła w polu gotowania w chwili umieszczenia garnka na płycie lub zdjęcia go z płyty. Zapewnia to więc oszczędność energii.

- Jeśli pole gotowania używane jest w połączeniu z odpowiednim garnkiem, na wyświetlaczu podawany jest poziom ciepła.
- Indukcja wymaga używania garnków dopasowanych, wyposażonych w dna z materiału magnetycznego (Tabela)

Jeśli w polu gotowania nie umieszczono garnka lub umieszczono na niej garnek nieodpowiedni, na wyświetlaczu pojawia się symbol . Pole nie włącza się.

Jeżeli w ciągu 10 minut nie zostanie wykryty garnek, operacja włączenia płyty zostaje skasowana.

Aby wyłączyć pole gotowania, należy wyłączyć je za pomocą sterownika sensorowego a nie jedynie poprzez zdjęcie garnka.



Detektor garnka nie pracuje jak sensor włącz/ wyłącz płyty.

Indukcyjna płyta grzejna wyposażona jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni.

Każde przesterowanie sensora potwierdzone jest sygnałem akustycznym.

Należy zwracać uwagę, aby przy włączaniu i wyłączaniu oraz przy nastawianiu stopnia mocy grzania **zawsze naciskać tylko jeden sensor**. W przypadku równoczesnego naciśnięcia większej ilości sensorów (z wyjątkiem zegara i klucza), system ignoruje wprowadzone sygnały sterujące, a przy długotrwałym naciskaniu wyzwala sygnał usterki.

Po zakończeniu użytkowania wyłącz pole grzejne regulatorem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.

OBSŁUGA

Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.

Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym



- Zawsze należy korzystać z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie: korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, w których żywność mogłaby podczas gotowania przywierać. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła.
- Należy zwracać uwagę na to, aby dna garnków były suche: podczas napełniania garnka lub podczas używania garnka wyjętego z lodówki należy przed umieszczeniem go na płycie sprawdzić, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.
- Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.

Energia przekazywana jest najlepiej, kiedy wymiar garnka odpowiada wymiarowi pola grzejnego.

Najmniejsze i największe możliwe średnice wskazane są w poniższej tabeli i zależą od jakości naczyń.

| Pole grzejne indukcyjne | Średnica dna garnka do gotowania indukcyjnego | |
|-------------------------|---|---------------|
| Średnica (mm) | Minimum (mm) | Maksimum (mm) |
| 220 | 140 | 220 |
| 180 | 90 | 180 |
| 160 | 80 | 160 |
| 260 | 210 | 260 |



Przy zastosowaniu garnków mniejszych niż średnice minimalne, pole grzejne indukcyjne może nie działać.




Dla zapewnienia optymalnego kontrolowania temperatury przez moduł indukcyjny dno naczynia musi być płaskie.

Wklęsłe dno garnka lub głęboko wytłoczonym logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń.

Nie należy używać uszkodzonych naczyń np. ze zdeformowanym dnem na skutek nadmiernej temperatury.

Dobór garnków dla pola indukcyjnego

| | | |
|---|---|---|
| Oznakowanie na naczyniach kuchennych |  | Sprawdź, czy na etykiecie znajduje się znak informujący, że garnek nadaje się do płyt indukcyjnych |
| | Używaj garnków magnetycznych (z emaliowanej blachy, ferrytowej stali nierdzewnej, z żeliwa), sprawdź przykładając magnes do dna garnka (musi przylgnąć) | |
| Stal nierdzewna | Nie wykrywa obecności garnka | |
| | Za wyjątkiem garnków z ferromagnetycznej stali | |
| Aluminium | Nie wykrywa obecności garnka | |
| Żeliwo | Wysoka sprawność | |
| | Uwaga: garnki mogą porysować płytę | |
| Stal emaliowana | Wysoka sprawność | |
| | Zaleca się naczynia o płaskim, grubym i gładkim dnie | |
| Szkło | Nie wykrywa obecności garnka | |
| Porcelana | Nie wykrywa obecności garnka | |
| Naczynia z dnem miedzianym | Nie wykrywa obecności garnka | |

OBSŁUGA

Panel sterowania

Sensor zmiany mocy grzejnej (2) jest to sensor wykonany w technologii „Slider” pozwalający na regulację mocy grzania (1-9 i P) przez dotknięcie i przesunięcie palcem po wyznaczonym obszarze po okręgu(2):

- w prawo - zwiększa wartość mocy grzania
- w lewo - zmniejsza wartość mocy grzania.

Ponadto możliwe jest bezpośrednie wybranie odpowiedniej wartości mocy grzania na sensorze, przyciskając w dowolne miejsce sensora zmiany mocy grzania (2).

- Po podłączeniu płyty do sieci elektrycznej, na chwilę zapalą się wszystkie wskaźniki. Płyta grzejna jest gotowa do eksploatacji.
- Płyta grzejna wyposażona jest w elektroniczne sensory, które **włączamy przyciskając palcem przez minimum 1 sekundę**.
- Każde włączenie sensorów sygnalizowane jest dźwiękiem.



Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na powierzchniach sensorów (może zostać wyzwołone rozpoznanie usterki), powierzchnie te należy utrzymywać stale w czystości.

Włączenie płyty grzejnej

Sensor włącz/wyłącz (1) musi być przytrzymany palcem przynajmniej 1 sekundę. Płyta grzejna jest aktywna, gdy wokół sensora (4) zapalą się diody, a na wszystkich wyświetlaczach (3) pulsuje cyfra „0”



Jeżeli w ciągu 15 sekund nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas płyta grzejna wyłącza się.

Włączenie pola grzejnego

Po włączeniu płyty grzejnej sensorem (1), w przeciągu następnych 15 sekund należy włączyć wybrane pole grzejne.

1. Po dotknięciu sensora oznaczającego wybrane pole grzejne (8), na odpowiadającym temu polu wskaźniku stopnia mocy świeci się wyraźniej podświetlona cyfra „0”.
2. Przesuwając palcem po sensorze (2) ustawiamy pożądany stopień mocy grzania.
3. Jeżeli włączymy kolejne pole grzejne, to przed ustawieniem mocy grzania dla tego pola, należy odczekać kilka sekund (wyświetlacz pola grzejnego (3) przestanie pulsować).

OBSŁUGA



Jeżeli w ciągu 15 sekund po włączeniu płyty nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas pole grzejne wyłącza się.



Pole grzejne jest aktywne gdy na wyświetlaczu świeci się wyraźniej podświetlona cyfra, co oznacza, że pole jest gotowe do wykonywania nastaw mocy grzejnej.

Nastawienie stopnia mocy grzania pola indukcyjnego

W czasie wskazania na wyświetlaczu pola grzejnego (3) wyraźniej podświetlonej cyfry "0" możemy zacząć nastawiać pożądany stopień mocy grzania przesuwając palcem po sensorze (2).

Funkcja Booster „P”

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy pola Ø 260 z 2300W na 3000W,
pola Ø 220 - z 2300W na 3000W,
pola Ø 180 - z 1400W na 2000W,
pola Ø 160 - z 1200W na 1400W.

Aby załączyć funkcję Booster należy wybrać strefę gotowania (8), a następnie sensorem (2) ustawić poziom gotowania na „P”, co jest sygnalizowane pojawieniem się litery „P” na wyświetlaczu pola.

Wyłączenie funkcji Booster następuje po wybraniu odpowiedniej strefy gotowania sensorem (8), a następnie zmniejszeniu poziomu gotowania sensorem (2) do poziomu „0”.



Dla pola Ø 260, Ø 220 i Ø 180 czas działania funkcji Booster jest ograniczony przez panel sensorowy do 5 minut. Po automatycznym wyłączeniu funkcji Booster, pole grzejne grzeje dalej z mocą nominalną.

Funkcja Booster może być ponownie włączona, pod warunkiem, że czujniki temperatury w układach elektronicznych i cewki mają taką możliwość.

Jeżeli garnek zostanie zdjęty z pola grzejnego w czasie działania funkcji Booster, funkcja jest nadal aktywna i odliczanie czasu jest kontynuowane.

W przypadku przekroczenia temperatury (układu elektronicznego lub cewki) pola grzejnego podczas działania funkcji Booster, funkcja Booster jest automatycznie wyłączana. Pole grzejne powraca do mocy nominalnej.

Sterowanie funkcją Booster

Dwa pola grzejne ustawione pionowo tworzą parę.



Jeżeli włączymy funkcję Booster moc całkowita jest zbyt duża, moc grzejna drugiego pola w parze zostanie automatycznie zredukowana.

OBSŁUGA

Funkcja blokady

Funkcja blokady służy do tego aby chronić płytę grzejną przed niezamierzonym uruchomieniem przez dzieci, a jej włączenie możliwe jest po odblokowaniu.

Blokowanie płyty grzejnej

Włączenie blokady jest możliwe tylko wtedy , kiedy panel sensorowy płyty jest włączony a na wyświetlaczach świecą się migające cyfry zero „0” (na wyświetlaczu wokół sensora (4) świecą się diody).

Po włączeniu panelu sensorem (1) należy nacisnąć i przytrzymać sensor (7), a następnie przytrzymując sensor (7) nacisnąć dwukrotnie sensor (4). Na wyświetlaczach pojawi się pełna litera „L”.



Blokowanie płyty należy wykonać w ciągu 15s i nie można naciskać żadnych innych sensorów niż opisane. W przeciwnym razie płyta nie zostanie zablokowana.

Podczas blokowania płyty na polach nie mogą znajdować się naczynia.



Płyta zostaje zablokowana aż do jej odblokowania, nawet jeśli panel płyty jest włączany i wyłączany. Odłączenie płyty od sieci zasilającej spowoduje wyłączenie blokady płyty.

Odblokowanie płyty

Po włączeniu płyty sensorem (1) na wszystkich wyświetlaczach pojawią się litery „L”. Aby odblokować płytę należy nacisnąć i przytrzymać sensor (7), następnie przytrzymując sensor (7) nacisnąć dwukrotnie sensor (4). Na wyświetlaczach wyłączy się litera „L”.



Odblokowanie płyty należy wykonać w ciągu 15 s i nie można naciskać żadnych innych sensorów niż opisane.

Jeżeli pola są gorące będzie wyświetlana litera „H”.

OBSŁUGA

Wskaźnik nagrzania szczątkowego

W chwili wyłączenia gorącego pola grzejnego wskazywane jest „H” jako sygnał „pole grzejne jest gorące!”.



W tym czasie nie wolno dotykać pola grzejnego ze względu na możliwość poparzenia się ani stawać na nim wrażliwych na ciepło przedmiotów !

Gdy wskaźnik ten zgaśnie, można dotknąć pole grzejne, mając świadomość, że nie wystygło ono jeszcze do wartości temperatury otoczenia.



Przy braku napięcia wskaźnik nagrzania szczątkowego nie świeci się.



Ograniczenie czasu pracy

W celu zwiększenia niezawodności pracy płyta indukcyjna wyposażona jest w ogranicznik czasu pracy dla każdego z pól grzejnych. Maksymalny czas pracy ustala się stosownie do ostatnio wybranego stopnia mocy grzejnej.

Jeżeli nie zmieniamy stopnia mocy grzejnej przez dłuższy czas (patrz tabela), wówczas przynależne pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone i uaktywniony zostaje wskaźnik nagrzania szczątkowego. Możemy jednak w każdej chwili włączać i obsługiwać poszczególne pola grzejne zgodnie z instrukcją użytkowania.

| Stopień mocy grzejnej | Maksymalny czas pracy w godzinach |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| L/ | 2 |
| 1 | 8,6 |
| 2 | 6,7 |
| 3 | 5,3 |
| 4 | 4,3 |
| 5 | 3,5 |
| 6 | 2,8 |
| 7 | 2,3 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1,5 |
| P - Ø 160, Ø 180 tylne lewe | 1,5 |
| P - Ø 260, Ø 220, Ø 180 przednie lewe | 0,08 |

Funkcja automatycznego dogrzewania

- Wybrane pole grzejne (3) musi być aktywne, ustawione na poziom „0.” (cyfra jest wyraźniej podświetlona)
- Następnie sensorem (2), przesuwając palcem w prawo, ustawiamy poziom mocy grzejnej na poziom „9”
- Po ustawieniu mocy grzejnej na poziom „9” ponownie naciskamy na sensor (2) w miejscu gdzie został wybrany poziom „9”. Na wyświetlaczu natychmiast pojawi się litera „A ”
- Teraz sensorem (2), przesuwając palcem w lewo wybieramy planowany docelowo stopień mocy grzejnej.

Na wskaźniku stopnia mocy danego pola grzejnego, naprzemiennie pojawia się litera „A” i zaprogramowany docelowo przez użytkownika stopień mocy.

Po upływie czasu dostarczania dodatkowej mocy, pole grzejne automatycznie przełączy się na wybrany stopień mocy, który pozostanie widoczny na wskaźniku.



Jeśli po włączeniu funkcji automatyki szybkiego dogrzewania, sensor wyboru stopnia mocy ustawiony zostanie na pozycji „0” dłużej niż 3 sekundy tzn. nie zostanie dokonany wybór stopnia mocy, funkcja automatyki szybkiego dogrzewania wyłączy się.



Jeśli naczynie zostanie zdjęte z pola grzejnego i postawione ponownie przed upływem czasu trwania automatyki dogrzewania, dogrzewanie z dodatkową mocą będzie przeprowadzone do końca.

| Stopień mocy grzejnej | Czas trwania automatycznego dogrzewania dodatkową mocą (w minutach) |
|-----------------------|---|
| Ł | - |
| 1 | 0,8 |
| 2 | 2,4 |
| 3 | 3,8 |
| 4 | 5,2 |
| 5 | 6,8 |
| 6 | 2,0 |
| 7 | 2,8 |
| 8 | 3,6 |
| 9 | 0,2 |

OBSŁUGA

Funkcja zegara

Zegar programujący ułatwia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu działania pól grzejnych. Może również służyć jako minutnik.

Włączenie zegara

Zegar programujący ustawia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu działania pól grzejnych. Funkcje tą można załączyć wyłącznie przy gotowaniu (gdy moc grzejna jest większa od „0”). Funkcję zegara można włączyć jednocześnie na wszystkich czterech polach grzejnych. Zegar można ustawić w zakresie od 1 do 99 minut co 1 minutę. Aby ustawić czas zegara należy:

- sensorem **(8)** wybrać pole grzejne i ustawić sensorem **(2)** moc grzejną w zakresie 1-9. Na wyświetlaczu świeci się wybrana moc grzejna w zakresie od 1-9 (cyfra jest wyraźniej podświetlona)
- następnie w czasie 3 sek. należy wybrać sensor aktywacji zegara **(4)**. Na wyświetlaczu **(6)** pojawią się cyfry „00”
- po aktywacji zegara sensorem **(4)** ustawiamy cyfry dziesiętne zegara, a przesuwając po sensorze **(2)** ustawiamy cyfry i jedności. Zegar zacznie działać, gdy obok cyfry mocy grzania zapali się wskaźnik zegara.

OBSŁUGA

Zmiana zaprogramowanego czasu gotowania

W każdej chwili gotowania można zmienić zaprogramowany czas jego trwania. W tym celu należy przeprowadzić taką samą procedurę programowania jak w punkcie „**Włączenie zegara**” z taką różnicą, że po wyborze pola grzejnego sensorem (8) nie ustawiamy mocy grzejnej za pomocą sensora (2) tylko bezpośrednio przechodzimy do procedury aktywacji zegara za pomocą sensora (4).

Kontrola upływu czasu gotowania

Czas pozostały do końca gotowania można w każdej chwili sprawdzić, dotykając sensora wyboru pola grzejnego (8).

Wyłączenie zegara

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania, włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć dotykając dowolnego sensora lub alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia zegara:

- sensorem (8) wybieramy pole grzejne na którym chcemy wyłączyć zegar.
- następnie w czasie 3 sek. należy wybrać sensor aktywacji zegara (4) i tym samym sensorem (4) ustawić czas zegara na pozycję „00”.

OBSŁUGA

Zegar jako minutnik

Zegar programujący czas gotowania może być używany jako minutnik, jeśli nie jest czasowo sterowane działanie pól grzejnych.

Włączenie minutnika

Jeśli płyta kuchenna jest wyłączona:

- należy wybrać sensor aktywacji minutnika (4). Na wskaźniku minutnika (5) pokaże się cyfra „00”.
- po aktywacji minutnika sensorem (4) ustawiamy cyfry dziesiętne minutnika, a przesuwając po sensorze (2) ustawiamy cyfry jedności.

Wyłączenie minutnika

Po upływie zaprogramowanego czasu, włączy się ciągły alarm dźwiękowy, który można wyłączyć dotykając dowolnego sensora lub alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia minutnika to należy : wybrać sensor aktywacji minutnika (4) i tym samym sensorem (4) ustawić czas minutnika na pozycję „00”.

OBSŁUGA

Funkcja podgrzewania

Funkcja podgrzewania potrawy utrzymuje ciepło gotowej żywności na polu grzejnym. Wybrane pole grzejne jest włączone na niską moc grzania. Moc pola grzejnego jest sterowana poprzez funkcję podgrzewania potrawy, tak że temperatura potrawy wynosi w przybliżeniu 65°C. Dlatego ciepła, gotowa do spożycia potrawa nie zmienia niekorzystnie swojego smaku i nie przywiera do dna garnka. Funkcję tą można także wykorzystać do roztopienia masła, czekolady itp.

Warunkiem prawidłowego wykorzystania funkcji jest zastosowanie odpowiedniego garnka z płaskim dnem, aby temperatura garnka była dokładnie mierzona przez czujnik umieszczony w polu grzejnym.

Funkcję podgrzewania potrawy można włączyć na każdym polu.

Ze względów mikrobiologicznych nie zaleca się zbyt długiego utrzymywania potrawy w ciepłe, dlatego też przy tej funkcji panel sensorowy wyłącza się po 2 godzinach.

Po aktywacji odpowiedniego pola grzejnego sensorem (8), w każdej chwili możemy włączyć i wyłączyć funkcję podgrzewania sensorem (7).

Funkcja Stop'n go „II”

Funkcja Stop'n go działa jak standardowa pauza. Dzięki niej możesz w dowolnym momencie zawiesić działanie płyty i powrócić do poprzednich nastaw.

Aby **włączyć funkcję stop'n go** musi być włączone przynajmniej jedno pole grzejne (pola nie mogą być aktywne).

Następnie naciskamy sensor (7) przez 3 sekundy. Na wszystkich wyświetlaczach pól grzejnych (3) zapala się symbol „II”.

Aby **wyłączyć funkcję stop'n go** należy ponownie nacisnąć sensor (7) przez 3 sekundy aż do momentu usłyszenia sygnału, a następnie nacisnąć na dowolne miejsce sensora (2). Na wyświetlaczach pól grzejnych (3) zapalą się nastawy, które były ustawione przed włączeniem funkcji stop'n go.



Funkcja stop'n go może trwać maksymalnie 10 minut. Jeśli funkcja stop'n go nie zostanie zakończona w tym czasie to panel sensorowy wyłącza się.

OBSŁUGA

Funkcja Bridge

Dzięki funkcji Bridge możesz kontrolować 2 pola grzejne płyty jako jedną strefę grzania. Funkcja Bridge jest bardzo wygodna, szczególnie gdy używasz do gotowania garnków typu brytfanny.

Aby **włączyć funkcję Bridge** należy nacisnąć przez 3 sekundy sensor (8) pola przedniego prawego. Sensor ten musi być naciśnięty w momencie gdy pola są nieaktywne (nie są wyraźniej podświetlone). Następnie gdy na wyświetlaczu pola tylnego prawego pojawi się symbol „fl” w czasie kolejnych 3 sekund naciskamy sensor (8) pola tylnego lewego lub prawego. Po naciśnięciu sensora tylnego symbol „fl” zostaje wyraźniej podświetlony, a następnie w czasie 3 sekund musimy rozpocząć ustawianie mocy grzejnej sensorem (2).



Od tej pory sterujesz dwoma polami grzejnymi za pomocą jednego sensora.

Aby **wyłączyć funkcję Bridge** należy nacisnąć sensor pola przedniego prawego, a następnie ustawić poziom mocy za pomocą sensora (2) na pozycję „0”. po 3 sekundach funkcja Bridge wyłącza się automatycznie.



Od tej pory pola działają oddzielnie.

Wyłączanie pól grzejnych

- Pole grzejne musi być aktywne (jest wyraźniej podświetlone).
- Przesuwając palcem w lewo po sensorze (2) zmniejszamy stopień mocy do „0”.



Po ok. 3 sekundach pole grzejne przestaje być aktywne. Pole grzejne jest gorące, na wyświetlaczu pola grzejnego (3), świeci się litera „H” na przemian z cyfrą „0”.

Wyłączanie całej płyty grzejnej

- Płyta grzejna pracuje, gdy włączone jest co najmniej jedno pole grzejne.
- Naciskając sensor włączenie/wyłączenie (1) wyłączamy całą płytę grzejną.



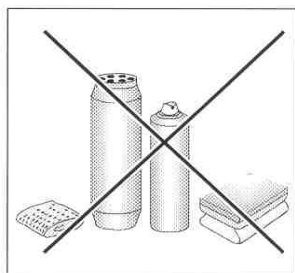
Jeżeli pole grzejne jest gorące, na wyświetlaczu pola grzejnego (3) świeci się litera “H” - symbol nagrzania szczytkowego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbałość użytkownika o bieżące utrzymanie płyty w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jej bezawaryjnej pracy.

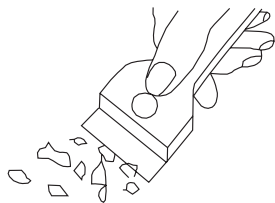


Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni. Nie należy także stosować urządzeń czyszczących na parę.



Czyszczenie po każdym użyciu

- **Lekkie, nieprzypalone zabrudzenia** zetrzeć wilgotną ściereczką bez środka czyszczącego. Zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień. Te uporczywe plamy nie zawsze dadzą się usunąć przy pierwszym czyszczeniu, nawet przy zastosowaniu specjalnego środka do czyszczenia.
- **Mocno przywarte zanieczyszczenia usuwać ostrym skrobakiem. Następnie zetrzeć powierzchnię grzejną wilgotną ściereczką.**



Skrobak do czyszczenia płyty

Usuwanie plam

- **Jasne plamy o zabarwieniu perłowym (pozostałości aluminium)** można usuwać z ochłodzonej płyty grzejnej przy pomocy specjalnego środka czyszczącego. Pozostałości wapienne (np. po wykipieniu wody) można usuwać octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.
- Przy usuwaniu cukru, potraw z zawartością cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wolno wyłączać danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie zeszkobać resztki (w gorącym stanie) ostrym skrobakiem z gorącego pola grzejnego. Po usunięciu zabrudzenia można płytę wyłączyć i ostudzoną już płytę doczyścić specjalnym środkiem czyszczącym.

Specjalne środki czyszczące można nabyć w domach towarowych, specjalnych sklepach elektrotechnicznych, drogeriach, w handlu spożywczym i w salonach kuchennych. Ostre skrobaki można kupić w sklepach dla majsterkowiczów oraz w sklepach ze sprzętem budowlanym, jak również w sklepach z akcesoriami malarskimi.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie nanosić środka czyszczącego na gorącą płytę. Najlepiej pozwolić środkom czyszczącym podeschnąć i potem dopiero je zetrzeć na mokro. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego należy zetrzeć wilgotną ściereczką przed ponownym nagraniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco.

W przypadku nieprawidłowego postępowania z szybą ceramiczną płyty nie ponosimy odpowiedzialności z tytułu gwarancji!

Przeglądy okresowe

Poza czynnościami mającymi na celu bieżące utrzymanie płyty w czystości należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i zespołów roboczych płyty. Po upływie gwarancji, przynajmniej raz na dwa lata, należy zlecić w punkcie obsługi serwisowej wykonanie przeglądu technicznego płyty,
- usunąć stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- dokonać okresowej konserwacji zespołów roboczych płyty.

Uwaga!

Jeżeli sterowanie z jakiegokolwiek powodu nie daje się już obsługiwać w stanie włączonym płyty, wówczas należy wyłączyć istniejący wyłącznik główny lub wykręcić odpowiedni bezpiecznik i zwrócić się do serwisu.

Uwaga!

W przypadku wystąpienia pęknięć lub wyłamań szyby ceramicznej należy płytę natychmiast wyłączyć i odłączyć od sieci. W tym celu należy wyłączyć bezpiecznik lub wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Następnie należy zwrócić się do serwisu.

Uwaga!

Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.


POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- wyłączyć zespoły robocze płyty
- odłączyć zasilanie elektryczne
- zgłosić naprawę
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam, kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej; zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

| PROBLEM | PRZYCZYNA | POSTĘPOWANIE |
|--|---|---|
| 1. Urządzenie nie działa | - przerwa w dopływie prądu | - sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić |
| 2. Urządzenie nie reaguje na wprowadzane wartości | - panel obsługowy nie został włączony | - włączyć |
| | - zbyt krótko naciskano przycisk (mniej niż sekundę) | - naciskać przyciski nieco dłużej |
| | - naciśnięto równocześnie więcej przycisków | - zawsze naciskać tylko jeden przycisk (z wyjątkiem gdy wyłączamy pole grzejne) |
| 3. Urządzenie nie reaguje i wydaje krótki sygnał akustyczny | - włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi (blokada) | - wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (blokada) |
| 4. Urządzenie nie reaguje i wydaje długi sygnał akustyczny | - nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub zbyt szybko) | - ponownie uruchomić płytę |
| | - sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e) | - odkryć lub oczyścić sensory |
| 5. Całe urządzenie się wyłącza | - po włączeniu nie wprowadzono żadnych wartości przez czas dłuższy niż 10 s | - ponownie włączyć panel obsługowy i natychmiast wprowadzić dane |
| | - sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e) | - odkryć lub oczyścić sensory |
| 6. Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H” | - ograniczenie czasu pracy | - ponownie włączyć pole grzejne |
| | - sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e) | - odkryć lub oczyścić sensory |
| | - przegrzanie elementów elektronicznych | |

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

| PROBLEM | PRZYCZYNA | POSTĘPOWANIE |
|---|---|--|
| 7. Nie świeci wskaźnik ciepła szczałkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące. | - przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci. | - wskaźnik ciepła szczałkowego zadziała ponownie dopiero po najbliższym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania. |
| 8. Pęknięcie w płycie ceramicznej. |  Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu. | |
| 9. Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta. | Odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu. Ważne! Państwo są odpowiedzialni za prawidłowy stan urządzenia i właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli z powodu błędu obsługi wezwą Państwo serwis, wówczas wizyta taka nawet w okresie gwarancyjnym będzie się dla Państwa wiązała z kosztami. Za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać. | |
| 10. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki. | Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne. | |
| 11. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem. | Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekki gwizd. | |
| 12. Symbol E2 | Przegrzanie cewek indukcyjnych | - niewystarczające chłodzenie, - sprawdzić czy warunki zabudowy płyty są zgodne z instrukcją obsługi. - sprawdzić garnek zgodnie z uwagą na str. 20. |

DANE TECHNICZNE

| | |
|---|-------------------------|
| Napięcie znamionowe | 230/400V 3N~50 Hz |
| Moc znamionowa płyty: | PB*5VI503FTB5SRC |
| - pole grzejne indukcyjne : | |
| - pole grzejne indukcyjne Booster: Ø 160 mm | 1200/1400W |
| - pole grzejne indukcyjne Booster: Ø 180 mm | 1200/1400W |
| - pole grzejne indukcyjne Booster: Ø 180 mm | 1400/2000W |
| - pole grzejne indukcyjne Booster: Ø 220 mm | 2300/3000 W |
| - pole grzejne indukcyjne Booster: Ø 260 mm | 2300/3000 W |
| Wymiary | 770 x 518 x 50; |
| Waga | ca.15 kg; |

Spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6 obowiązujących w Unii Europejskiej.

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej

-Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Obsługa posprzedażna

W przypadku gdy zaistnieją jakiegokolwiek problemy związane z użytkowaniem sprzętu Amica to nasze CENTRUM SERWISOWE zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc. Chcemy bowiem wszystkim, którzy zaufali marce Amica zagwarantować pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.

Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny płyty

Typ..... Nr fabryczny.....

Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100
fax 67 25 40 320
www.amica.com.pl

Amica
 Centrum Serwisowe
801 801 800