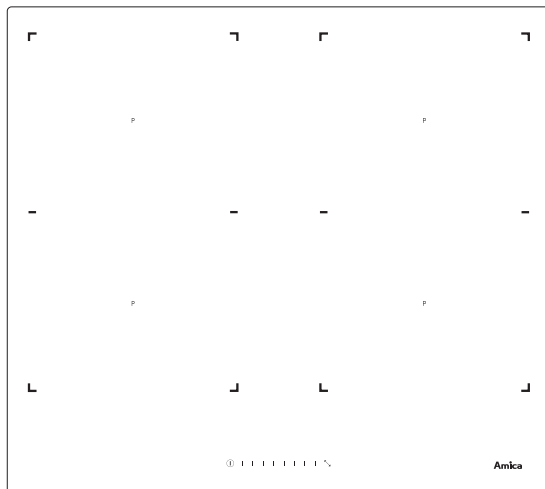


Amica

PB*4VI513FTB4WC



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PLYTY INDUKCYJNEJ ZE STEROWANIEM SENSOROWYM



Płyte uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji.

IO-HOB-0071 / 8063021
(04.2017 / v1)

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.....	9
Instalacja.....	11
Obsługa.....	16
Czyszczenie i konserwacja.....	34
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.....	36
Dane techniczne.....	38
Gwarancja, obsługa posprzedażna.....	38

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.

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.

Uwaga. Nie używać nieodpowiednich osłon płyty uniemożliwiających dzieciom dostęp do płyty grzejnej. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- 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.
- 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 insulinoowa 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 szczytkowego „H” oraz jak przy pierwszym włączeniu klucz blokady.
- Wbudowany w układ elektroniczny wskaźnik szczytkowego 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 ,kwasek 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 zeszkrobać 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- 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 „zagładania 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 2012/19/UE 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

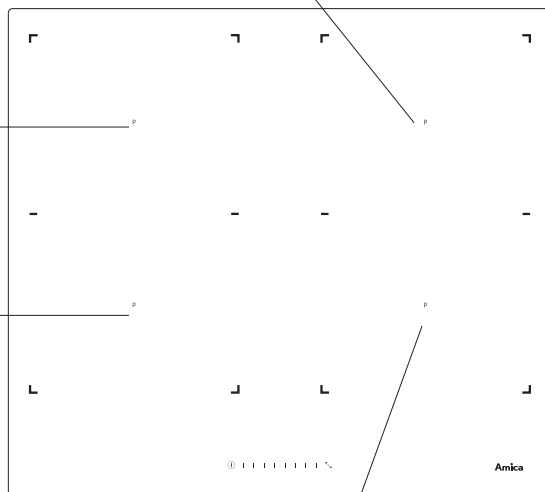
Opis płyty PB*4VI513FTB4WC

Pole grzejne indukcyjne
booster (tylne prawe)

Pole grzejne indukcyjne
booster (tylne lewe)

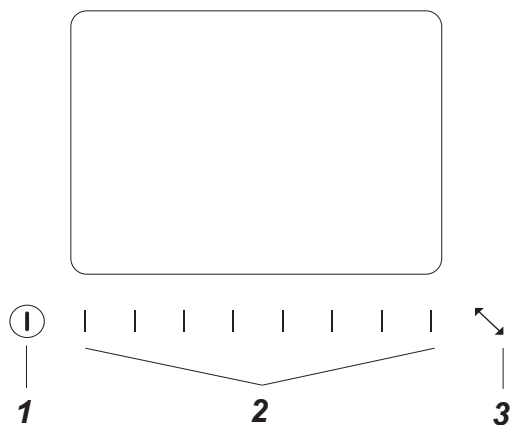
Pole grzejne indukcyjne
booster (przednie lewe)

Pole grzejne indukcyjne
booster (przednie prawe)



OPIS WYROBU

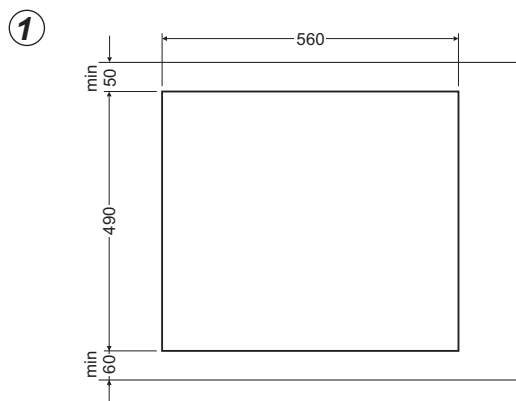
▶ Panel sterowania



1. Sensor włącz/ wyłącz płyty
2. Sensor zmiany mocy grzejnej
3. Sensor wielofunkcyjny

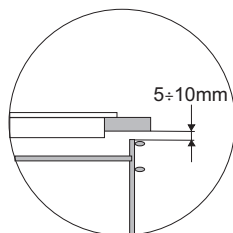
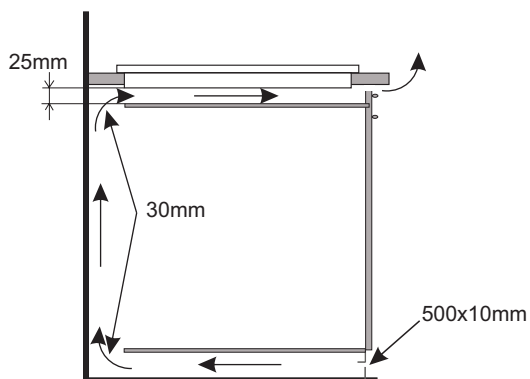
Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

- 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.

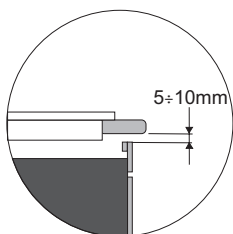
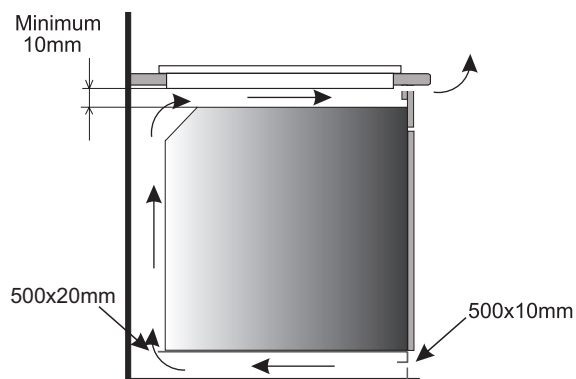


INSTALACJA

Rys. 2



Zabudowa w blacie szafki nośnej.



Zabudowa w blacie roboczym ponad piekarnikiem z wentylacją.



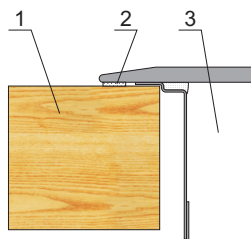
Zabronione jest mocowanie płyty ponad piekarnikiem pozbawionym wentylacji

INSTALACJA

▶ Instalowanie płyty PB*4VI513FTB4WC

- dokonać połączenia płyty przewodem elektrycznym wg zał. schematu połączeń
- oczyścić blat z kurzu, włożyć płytę w otwór i mocno docisnąć do blatu (Rys.3).

Rys. 3



- 1 - blat
- 2 - uszczelka płyty
- 3 - płyta ceramiczna

INSTALACJA

▶ 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~

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.

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

UWAGA! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo podłączenia wyrobu do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej). Po zakończonej instalacji instalator powinien umieścić także informację o sposobie wykonanego podłączenia:

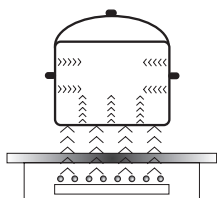
- jednofazowym, dwufazowym lub trójfazowym,
- przekroju przewodu przyłączeniowego,
- rodzaju zastosowanego zabezpieczenia (rodzaj bezpiecznika).

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, mostki łączą zaciski 1-2 oraz 4-5, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2	Dla sieci 400/230 V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski 4-5, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus	2N~		OWY 4X2,5mm ²
L1=R, L2=S, N=zacisk przewodu neutralnego, \oplus =zacisk przewodu ochronnego				

Przed pierwszym włączeniem płyty

- najpierw należy dokładnie oczyścić płytę indukcyjną, płytę indukcyjną należy traktować jak powierzchnie 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, które jest przekazywane do naczynia.

Pole magnetyczne powoduje, że naczynie się nagrzewa

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

Ogólnie technologia indukcyjna cechuje się dwiema zaletami:

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

W trakcie normalnego użytkowania płyty indukcyjnej mogą wystąpić różnego rodzaju dźwięki, które nie mają żadnego wpływu na poprawną pracę płyty.

- Gwizd o niskiej częstotliwości. Dźwięk powstaje, gdy naczynie jest puste, znika po wlaniu wody lub włożeniu potrawy.
- Gwizd o wysokiej częstotliwości. Dźwięk powstaje w naczyniach, które zostały wykonane z wielu warstw różnych materiałów i włączeniu maksymalnej mocy grzania. Dźwięk ten nasila się również, gdy jednocześnie używamy dwóch lub więcej pól grzejnych na maksymalnej mocy. Dźwięk znika lub jest mniej intensywny po zmniejszeniu mocy.
- Odgłos skrzypienia. Dźwięk powstaje w naczyniach, które zostały wykonane z wielu warstw różnych materiałów. Intensywność dźwięku zależy od sposobu gotowania.
- Odgłos brzęczenia. Dźwięk powstaje w czasie pracy wentylatora chłodzącego układy elektroniczne.

Dźwięki, które mogą być słyszalne podczas prawidłowej eksploatacji wynikają z pracy wentylatora chłodzącego, wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane, sposobu gotowania potraw i włączonej mocy grzejnej.

Dźwięki te są normalnym zjawiskiem i nie oznaczają usterki płyty indukcyjnej.

OBSŁUGA

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 nagrzanym 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 str.18).

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

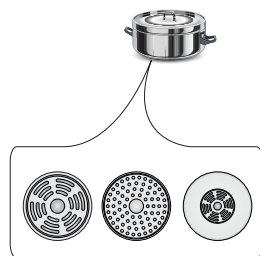
Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.

Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym



Charakterystyka naczyń.


- 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.
- Aby stwierdzić, czy naczynia są odpowiednie, należy sprawdzić, czy podstawa naczynia przyciąga magnes.
- **Dla zapewnienia optymalnego kontrolowania temperatury przez moduł indukcyjny, dno naczynia musi być płaskie.**
- **Wklęsłe dno garnka lub głęboko wytłoczone logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń.**
- **Nie należy używać uszkodzonych naczyń np. ze zdeformowanym na skutek nadmiernej temperatury dnem.**
- Stosując duże naczynia z dnem ferromagnetycznym, którego średnica jest mniejsza od całkowitej średnicy naczynia, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna naczynia. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprzowanie ciepła w naczyniu. Obszar ferromagnetyczny zostaje zmniejszony w podstawie naczynia, z powodu umieszczenia w niej elementów aluminiowych, dlatego dostarczona ilość ciepła może być mniejsza. Może się zdarzyć, że wystąpią problemy z wykryciem naczynia lub nie zostanie ono wcale wykryte. Średnica części ferromagnetycznej naczynia powinna być dostosowana do wielkości strefy grzejnej, w celu uzyskania optymalnych wyników gotowania. W przypadku, gdy naczynie nie zostało wykryte w strefie grzejnej, zaleca się wypróbowanie go w strefie grzejnej o odpowiednio mniejszej średnicy.



OBSŁUGA

Do gotowania indukcyjnego należy używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:

- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania 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	

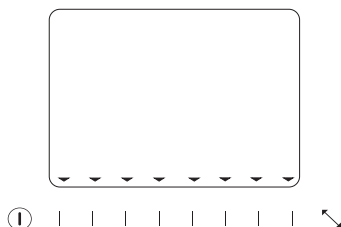
Wymiary naczyń.

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

Pole grzejne indukcyjne	Średnica dna garnka do gotowania indukcyjnego	
Średnica (mm)	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
220x184	90	220


▶ Panel sterowania

Wszystkie funkcje uruchamia się za pomocą sensora włącz/ wyłącz (1), sensora zmiany mocy grzejnej (2) i sensora wielofunkcyjnego (3). Informacje są widoczne na wyświetlaczu, a wyboru funkcji dokonujemy za pomocą sensora zmiany mocy (2) pod trójkątami ▼.



- Po podłączeniu płyty do sieci elektrycznej, na chwilę zapali się wyświetlacz. Płyta grzejna jest gotowa do eksploatacji.
- Płyta grzejna wyposażona jest w elektroniczne sensory, które **włączamy przyciskając palcem przez minimum 1 sekundę**.

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

 **Woda rozlana na szklanej powierzchni płyty nie zawsze oznacza naciśnięcie sensora i może nie zostać rozpoznana. (Po wytarciu szkła przykrywającego sensory, wszystkie sensory są natychmiast gotowe do pracy).**

OBSŁUGA

Włączenie i wyłączenie płyty grzejnej

Płytę włączamy dotykając sensor włącz/ wyłącz (1). Na wyświetlaczu na 2 sekundy pojawia się logo klienta, a następnie ostrzeżenie „**Nie stawiaj gorących garnków na wyświetlaczu**” .



Jeżeli w ciągu 20 sekund nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas płyta grzejna wyłącza się.

Tryb gotowania jest teraz aktywny. Wyświetlacz pokazuje wszystkie pola grzejne. Wyświetlacz pozostaje aktywny przez 20 sekund. Jeśli w tym czasie nie nastąpi żadna czynność (wybór pola grzejnego lub uruchomienie zegara), płyta grzejna przechodzi w tryb czuwania zasygnalizowany krótkim sygnałem dźwiękowym.

Ręczne wyłączenie płyty grzejnej odbywa się poprzez naciśnięcie i przytrzymanie sensora włącz/ wyłącz (1). Po naciśnięciu sensora włącz/ wyłącz (1), wyświetlacz wygasza się i płyta pozostaje w trybie czuwania. Płytę można również wyłączyć przez krótkie naciśnięcie sensora włącz/ wyłącz (1), po czym pojawia menu z następującymi opcjami:

1. Pauza
2. Wyłącz

3. Blokada sensorów na 20 sekund

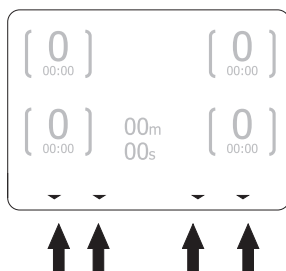
Po zatwierdzeniu funkcji „Wyl.” na sensorze, płyta przechodzi w tryb czuwania.



OBSŁUGA

Włączenie i wyłączenie pola grzejnego.

Jeśli płyta grzejna jest już włączona, pole grzejne wybiera się za pomocą sensora zmiany mocy grzejnej (2). Wszystkie pola grzejne są połączone z sensorem zmiany mocy grzejnej (2). Połączenie pola grzejnego z sensorem zmiany mocy grzejnej (2) wskazują również przerywane linie. Po wybraniu pola grzejnego (pod trójkątami ▼ rys.), moc grzania reguluje się przez dotknięcie sensora zmiany mocy grzejnej (2). Moc grzania zmniejsza się lub zwiększa „przesuwając” palcem po sensorze zmiany mocy grzejnej (2) od 0 do P. Moc grzania jest widoczna na wyświetlaczu w zależności od pozycji palca na sensorze zmiany mocy grzejnej (2). Jeśli moc grzania jest ustawiona na 0, pole grzejne jest wyłączone.



Wyłączenie wszystkich pól grzejnych.

Wszystkie pola grzejne można wyłączyć w dowolnym momencie, wystarczy nacisnąć i przytrzymać sensor włącz/ wyłącz (1). Wyłączenie jest możliwe, nawet gdy włączona jest blokada płyty.

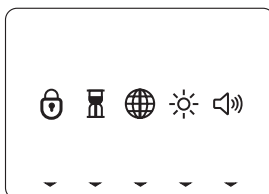
Rozpoznawanie obecności garnka

Rozpoznawanie obecności garnka na polu grzejnym (funkcja identyfikacji garnka) uruchamia się automatycznie poprzez wybór pola grzejnego (poziom mocy jest ustawiony). Jeśli układ nie wykryje obecności garnka, na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego na przemian miga symbol „garnek” i poziom mocy grzania. Nawet jeśli płyta nie wykryje obecności garnka, poziom mocy grzania można zmienić. Dezaktywacja funkcji wykrywania garnka na polu grzejnym nie jest możliwa.

OBSŁUGA

Menu

Aby wejść do menu należy wybrać sensor wielofunkcyjny (3).



Opis menu:

- blokada 
- minutnik 
- wybór języków 
- jasność ekranu 
- dźwięk (głośność) 

OBSŁUGA

Funkcja Booster "P"

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy pola \varnothing 220x184 - z 2100W na 3700W, Bridge 4200W na 5500W.

Aby **załączyć funkcję Booster** należy na sensorze zmiany mocy grzejnej (2) wybrać pozycję mocy „P”.



Czas działania funkcji Booster jest ograniczony przez panel sensorowy do 10 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

Wszystkie pola grzejne są wyposażone w funkcję Booster.

Dwa pola grzejne w poziomie tworzą parę.

Funkcję Booster można załączyć w danym momencie tylko dla jednego pola grzejnego w parze.



Jeżeli przy włączeniu funkcji Booster moc całkowita jest zbyt duża, moc grzejna drugiego pola w parze zostanie automatycznie zredukowana.

Wartość zredukowanej mocy grzejnej zależy od wielkości stosowanych garnków.

Wyłączenie funkcji Booster następuje automatycznie po upływie 10 minut lub po wybraniu na sensorze zmiany mocy grzejnej (2) poziomu mocy innego niż „P”.

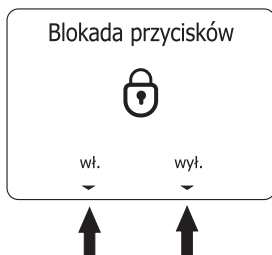
OBSŁUGA

Funkcja blokady

Po włączeniu płyty grzejnej, można włączyć blokadę. Po włączeniu blokady, urządzenie znajduje się stale w trybie blokady, oznacza to, że również w trybie czuwania blokada pozostaje aktywna.

Włączenie blokady

Funkcję blokady można wybrać z menu za pomocą sensora wielofunkcyjnego (3). Opcja blokady pojawia się jak pokazano na rys. Włączenie blokady należy potwierdzić przez naciśnięcie „wł.” Teraz tryb blokady jest aktywny.

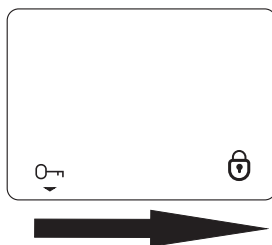


Wyłączenie blokady

Aby odblokować funkcję blokady, należy nacisnąć sensor wielofunkcyjny (3) i wejść w menu. Następnie wybrać z menu funkcję blokady. Użytkownik może wybrać, czy blokada ma pozostać aktywna, lub odblokować panel sterowania przez naciśnięcie „wyl.”.


Tymczasowe odblokowanie

Gdy blokada jest aktywna, panel sterowania należy odblokowywać za każdym razem po włączeniu płyty grzejnej. Po włączeniu płyty pojawia się ekran odblokowania panelu. Teraz płytę grzejną można odblokować przesuwając palcem po sensorze zmiany mocy grzejnej (2) rys.



OBSŁUGA

Wskaźnik nagrzania szczątkowego

W chwili wyłączenia gorącego pola grzejnego wskazywane jest „” jako sygnał „pole grzejne jest gorące!”. W zależności od nagrzania się pola grzejnego, mogą palić się 1, 2 lub 3 pierścienie. Ostatni pierścień gaśnie, gdy temperatura będzie niższa niż 60°C.



W tym czasie nie wolno dotykać pola grzejnego ze względu na możliwość poparzenia się ani stawiać 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
	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Funkcja automatycznego dogrzewania

Uruchamianie funkcji automatycznego dogrzewania:

- Włączyć płytę grzejną sensorem włącz/ wyłącz (1) i wybrać pole grzejne sensorem zmiany mocy grzejnej (2).
- Automatyczne dogrzewanie uruchamia się trzymając palec na wybranym poziomie mocy grzania (pomiędzy poziomem 1 i 8) przez 2,5 sekundy.
- Wyświetlacz wybranego pola grzejnego pokazuje symbol „☪” obok poziomu mocy grzania, wskazując uruchomioną funkcję automatycznego dogrzewania pola grzejnego. Po upływie czasu automatycznego dogrzewania pola, na wyświetlaczu pojawia się normalny poziom mocy grzania.

Aby wyłączyć funkcję automatycznego dogrzewania, należy ustawić dla pola grzejnego poziom mocy grzania na „0”.



Jeśli po włączeniu funkcji automatyki szybkiego dogrzewania, sensor wyboru stopnia mocy ustawiony zostanie na pozycji „0” 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)
	-
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 minutnika

Jeśli panel sterowania jest włączony i wszystkie pola grzejne są ustawione na „0”, minutnik można uruchomić naciskając sensor minutnika na sensorze zmiany mocy grzejnej (2).

Pojawia się menu zegara. Użytkownik może ustawić minutnik w formacie mm:ss. Ewentualnie zegar można wyzerować naciskając sensor „0” po prawej stronie. Z menu wychodzi się przez naciśnięcie sensora „wł.” i zegar zaczyna odliczać czas. Po upływie ustawionego czasu następuje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu miga „00:00”. Sygnał dźwiękowy wyłącza się po 2 min. lub po naciśnięciu dowolnego sensora.

Minutnik można wyłączyć wchodząc w menu minutnika, a następnie naciskając przycisk „wyl.”.



Regulacja czasu włączonego minutnika

Ustawienia włączonego minutnika można zmienić. Można to zrobić przez ponowne wejście w menu minutnika i zmienić ustawienie czasu odliczania. Po zmianie ustawienia z menu należy wyjść naciskając sensor wielofunkcyjny (3).

OBSŁUGA

Funkcja zegara

Aby uruchomić zegar dla pola grzejnego, płytę należy włączyć i wybrać moc pola grzejnego. Po wybraniu pola grzejnego, w czasie wyświetlania poziomu mocy grzania, należy wcisnąć sensor wielofunkcyjny (3), a następnie wybrać zegar. Pojawia się menu zegara, gdzie wartość czasu można ustawić następująco: h:mm:ss, zegar uruchamia się po potwierdzeniu ustawień za pomocą sensora „wł.". Ewentualnie zegar można wyzerować naciskając sensor „0” po prawej stronie.



Pozostały czas jest widoczny poniżej wybranego pola grzejnego. Ustawienia włączonego zegara można zmienić lub go wyłączyć, wybierając pole grzejne i ponowne wejście w menu zegara. Po upływie ustawionego czasu następuje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu miga "00:00:00". Sygnał dźwiękowy wyłącza się po 2 min. lub po naciśnięciu dowolnego sensora.

OBSŁUGA

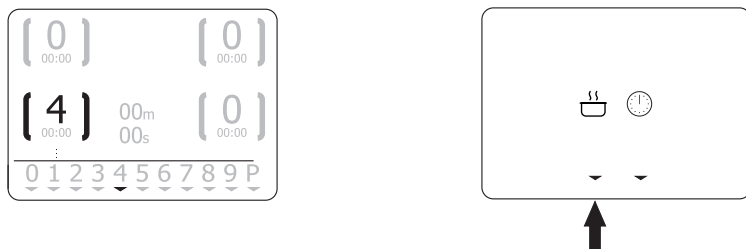
Funkcja podgrzewania

Funkcja podgrzewania potrawy utrzymuje ciepło gotowej żywności na polu grzejnym. Wybrane pole grzejne jest włączone na niską moc grzania. Dzięki tej funkcji będziemy mieli ciepłą gotową do spożycia potrawę, która nie zmienia swojego smaku i nie przywiera do dna garnka. Funkcję tą można wykorzystać do roztopienia masła, czekolady itp.

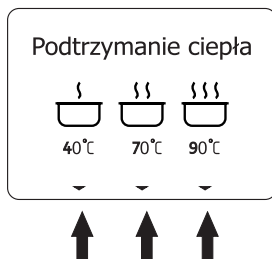
Warunkiem prawidłowego wykorzystania funkcji jest zastosowanie odpowiedniego garnka z płaskim dnem, aby temperatura garnka była dokładnie mierzona przez czujnik umieszczony w polu grzejnym. Funkcję podgrzewania potrawy możemy włączyć na każdym polu. Ze względów mikrobiologicznych nie zaleca się zbyt długiego utrzymywania potrawy w ciepłe, dlatego też przy tej funkcji panel sensorowy wyłącza się po 2 godzinach.

Na polu grzejnym możemy ustawić 3 poziomy temperatury grzania 40°C, 70°C i 90°C.

Aby włączyć funkcję podgrzewania należy wybrać pole grzejne (muszą się świecić poziomy grzania, a następnie nacisnąć sensor wielofunkcyjny (3). Pojawia się menu.



Po naciśnięciu symbolu „☪” pojawiają się funkcje podtrzymywania ciepła. Teraz można wybrać jeden z trzech poziomów podtrzymywania ciepła.



Po ustawieniu funkcji dla wybranego pola grzejnego, na wyświetlaczu, zamiast poziomu mocy grzania, pojawia się symbol podtrzymywania ciepła.

Aby wyłączyć funkcję podtrzymywania ciepła, należy wybrać pole grzejne i ustawić poziom mocy grzania.

OBSŁUGA

Funkcja Pauza

Funkcję pauza można uruchomić, gdy przynajmniej jedno pole grzejne jest włączone. Aby włączyć funkcję pauza, należy krótko nacisnąć sensora włącz/ wyłącz (1), pojawia się menu, pauzę włącza się naciskając wskazane miejsce na panelu sterującym.



Gdy funkcja pauzy jest aktywna, żadne z pól grzejnych nie jest zasilane. Wszystkie ustawienia są zachowane przez cały czas trwania pauzy. Po zakończeniu pauzy, ustawienia dla pól grzejnych są zerowane (maksymalny czas ustawienia pauzy 10 min). Zegary (również minutnik) ustawione przed włączeniem pauzy są zatrzymane podczas pauzy, ale kontynuują odliczanie czasu. Po włączeniu trybu pauzy, funkcje booster lub automatycznego nagrzewania są wyłączane.

Tryb pauzy można włączyć na maksymalnie 10 minut, jeśli tryb pauzy nie zostanie wyłączony w ciągu 10 minut, wyłącza się automatycznie. Przez cały czas trwania pauzy można użyć sensora włącz/ wyłącz (1), aby wyłączyć panel sterowania. W tym przypadku pauza również zostaje wyłączona.

Aby wyłączyć pauzę należy nacisnąć wskazane miejsce (dalej) na sensorze zmiany mocy grzejnej (2). Spowoduje to przywrócenie zachowanych ustawień przed pauzy.

OBŚLUGA

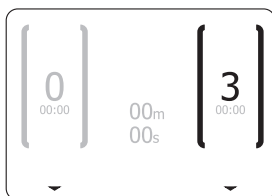
Funkcja Bridge

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.

Płyta posiada funkcję Bridge dla pól lewych i prawych.

Aby **włączyć funkcję Bridge** należy:

- ustawić poziom mocy grzania na zero.
- wybrać główne pole grzejne (przednie prawe lub przednie lewe) i przytrzymać sensor zmiany mocy grzejnej **(2)** pola grzejnego pod trójkątem ▼.
- po 2 sekundach słyhać krótki sygnał dźwiękowy i pojawia się symbol duże nawiasy.



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


Aby **wyłączyć funkcję Bridge** należy przytrzymać sensor zmiany mocy grzejnej **(2)** pola grzejnego pod trójkątem ▼ w analogiczny sposób do uruchomienia tej funkcji. Ewentualnie wyłączyć płytę grzejną.

OBSŁUGA

Funkcja zapamiętania ustawień

Jeśli płyta grzejna przypadkowo została wyłączona za pomocą sensora włącz/ wyłącz (1), wszystkie ustawienia można przywrócić za pomocą funkcji zapamiętania ustawień. Po wyłączeniu panelu sterującego za pomocą sensora włącz/ wyłącz (1), użytkownik ma 6 sekund, aby ponownie włączyć płytę, a ustawienia zostaną przywrócone. Funkcji zapamiętania można użyć, jeśli co najmniej jedno pole grzejne było aktywne (poziom mocy > 0).

Blokada sensorów na 20 sekund


Aby włączyć funkcję blokady należy krótko nacisnąć sensor włącz/ wyłącz (1). Pojawia się menu, w którym można włączyć blokadę przez naciśnięcie symbolu „” na sensorze zmiany mocy grzejnej (2).
Podczas gdy blokada jest aktywna, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Limit czasu aktywny” i pozostały czas.

Ogólne ustawienia płyty grzewczej


Użytkownik ma możliwość zmiany ogólnych ustawień płyty grzejnej. Ustawienia te są zachowane nawet po wyłączeniu płyty. Użytkownik może zmienić następujące ustawienia:

- Wybór języka
- Jasność wyświetlacza
- Głośność


Wybór języka

Aby zmienić ustawienia języka należy nacisnąć sensor wielofunkcyjny (3) i wybrać symbol „globusa” . Teraz pojawia się menu języka. Aktualnie wybrany język jest podświetlony. Aby zmienić język należy nacisnąć wskazane miejsce na sensorze zmiany mocy grzejnej (2). Wyjście z menu następuje automatycznie.

Jasność wyświetlacza

Aby zmienić ustawienia jasności wyświetlacza należy nacisnąć sensor wielofunkcyjny (3) i wybrać symbol „słońca” . Teraz pojawia się menu jasności. Aby zmienić poziom jasności, wystarczy przesunąć palcem po sensorze zmiany mocy grzejnej (2), poziom jasności wzrasta od lewej do prawej. Aby wyjść z menu wystarczy ponownie nacisnąć sensor wielofunkcyjny (3).

Regulacja głośności

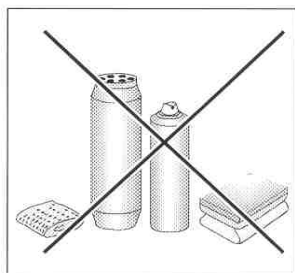
Aby zmienić ustawienia głośności należy nacisnąć sensor wielofunkcyjny (3) i wybrać symbol „głośnika” . Teraz pojawia się menu głośności. Aby zmienić poziom głośności, wystarczy przesunąć palcem po sensorze zmiany mocy grzejnej (2), poziom głośności wzrasta od lewej do prawej. Aby wyjść z menu wystarczy ponownie nacisnąć sensor wielofunkcyjny (3).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

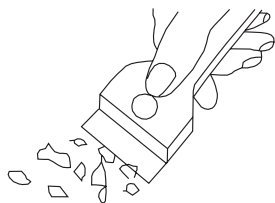


Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady, co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących, ani piasku do szorowania czy gąbki o drapającej powierzchni. Nie należy także stosować urządzeń czyszczących na parę.



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 zeszkrobać 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 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
4. 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
5. 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
6. 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.
7. Pęknięcie w płycie ceramicznej.	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
8. 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.	
9. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
10. 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.	
11. Płyta nie działa, pola grzejne nie dają się włączyć i nie funkcjonują.	Przyczyna zakłócenia w sieci zasilającej.	- zresetować płytę, na kilka minut odłączyć płytę od sieci (wyjąć bezpiecznik instalacji).
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. 16.
13. Symbol Er03	Przyciski sensorowe zakryte są przez czas dłuższy niż 10 sekund, układ sensorowy wyłącza się.	Wyczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmioty znajdujące się na sensorach.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	400V 2N~50 Hz
Moc znamionowa płyty:	7,4 kW
Model:	PB*4VI513FTB4WC
- pole grzejne indukcyjne :	
- pole grzejne indukcyjne : Ø 220x184 mm	2100 W
- pole grzejne indukcyjne Booster: Ø 220x184 mm	2100/3700 W
Wymiary	576 x 518 x 52;
Waga	ca. 10,5 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