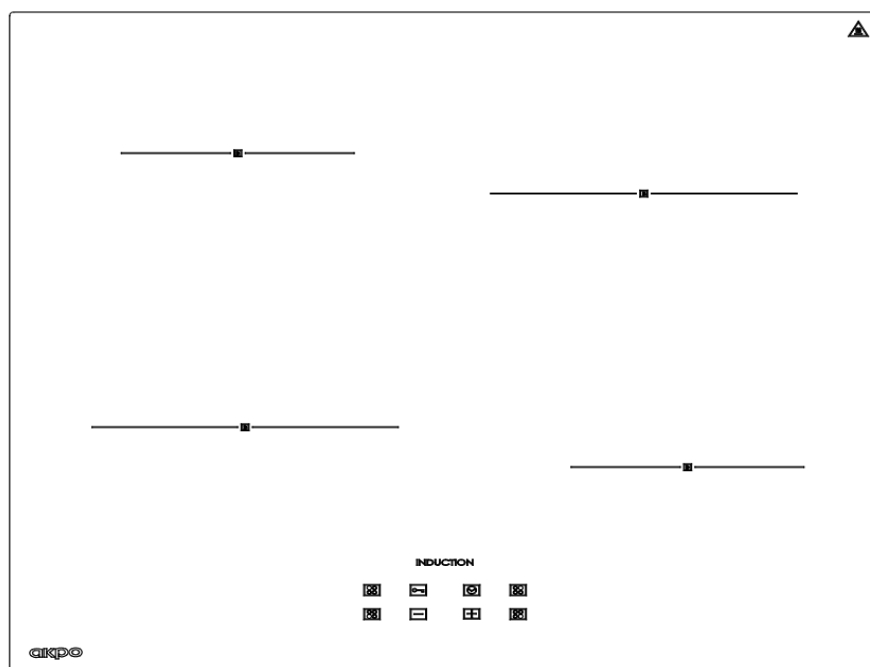


Instrukcja obsługi i montażu

płyty kuchennej indukcyjnej PIA 6804

akpo



WYPRODUKOWANO PRZEZ:

*Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe
"AKPO" Spółka Jawna
05-080 Izabelin-Laski; ul. Łąkowa 10
www.akpo.pl*

*Zakład:
06-430 Sońsk; ul. Ciechanowska 26
Tel. (0-23) 671-34-70
Fax. (0-23) 671-34-72*

SZANOWNI PAŃSTWO

Serdecznie gratulujemy Państwu dokonania trafnego wyboru. Nasze urządzenia projektowane i wykonywane są z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będą stanowić część nowoczesnie wyposażonego gospodarstwa domowego. Jesteśmy przekonani, że nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenia, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełnią wszystkie Państwa wymagania.

Przed przystąpieniem do montażu i użytkowania zakupionej płyty kuchennej prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji, a także zawartych w niej reguł bezpieczeństwa użytkowania. Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru produktu naszej firmy.

akpo

1. BEZPIECZEŃSTWO

1.1 Bezpieczeństwo elektryczne

1. Upewnij się, że urządzenie jest właściwie zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego technika.
2. Urządzenie powinno być serwisowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.
3. Naprawy wykonywane przez niewykwalifikowane osoby mogą spowodować zranienie lub poważne nieprawidłowości działania. Jeżeli Państwa urządzenie wymaga naprawy, proszę skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym lub sprzedawcą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie sprzętu i utratę gwarancji.
4. W przypadku nieprawidłowego działania, pęknięć, szczelin odprysków:
 - wyłącz wszystkie strefy grzewcze;
 - odłącz zasilanie płyty kuchennej i skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
5. Jeżeli płyta popęka, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia elektrycznego.
6. Nie używaj płyty kuchennej przed wymianą powierzchni szklanej.
7. Urządzenie, nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego zdalnego układu sterowania.
8. Urządzenie, odłączające sprzęt powinno być wbudowane w instalację stałą zgodnie z przepisami dotyczącymi takiej instalacji.
9. 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.

1.2 Bezpieczeństwo użytkowania

1. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do używania wyłącznie do zwykłego gotowania i smażenia w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
2. Zachowaj ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu płyty kuchennej. Przewody zasilania nie mogą stykać się powierzchnią płyty grzewczej.
3. Rozgrzany tłuszcz i olej łatwo się zapalają. Nigdy nie pozostawiaj płyty bez nadzoru podczas przygotowywania potraw na tłuszczu lub oleju, na przykład podczas smażenia frytek.
4. Po użyciu wyłączaj strefy grzewcze.
5. Panel sterowania zawsze utrzymuj w czystości.
6. Nigdy nie pozostawiaj palnych substancji w pobliżu płyty kuchennej, może dojść do zapłonu.
7. 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).

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru:

1. Nie składować przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
2. Nigdy nie należy próbować gaszenia ognia wodą, ale wyłączyć urządzenie i potem nakryć ogień np. pokrywką lub kocem strażackim.

1.3 Bezpieczeństwo podczas czyszczenia

- Zawsze wyłączaj urządzenie przed czyszczeniem.
- Dla celów bezpieczeństwa nie czyść płyty kuchennej za pomocą urządzeń wytwarzających parę lub wysokociśnieniowych.
- Czyść płytę kuchenną zgodnie z instrukcjami czyszczenia i utrzymywania zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

1.4 Bezpieczeństwo dzieci

1. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci ani osoby w bardzo podeszłym wieku bez dozoru. Trzeba uważać na małe dzieci, aby nie bawiły się kuchenką.
2. Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, a także osoby nie mające doświadczenia, lub znajomości sprzętu, chyba, że odbywa się to 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.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego części dostępne stają się gorące podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, by uniknąć dotknięcia elementów grzejnych. Dzieci młodsze od 8-letnich winny być trzymane z dala, o ile nie mają ciągłego nadzoru.

3. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo nie mające doświadczenia i wiedzy, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i zrozumienia związanych z nim niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

1.5 Utylizacja

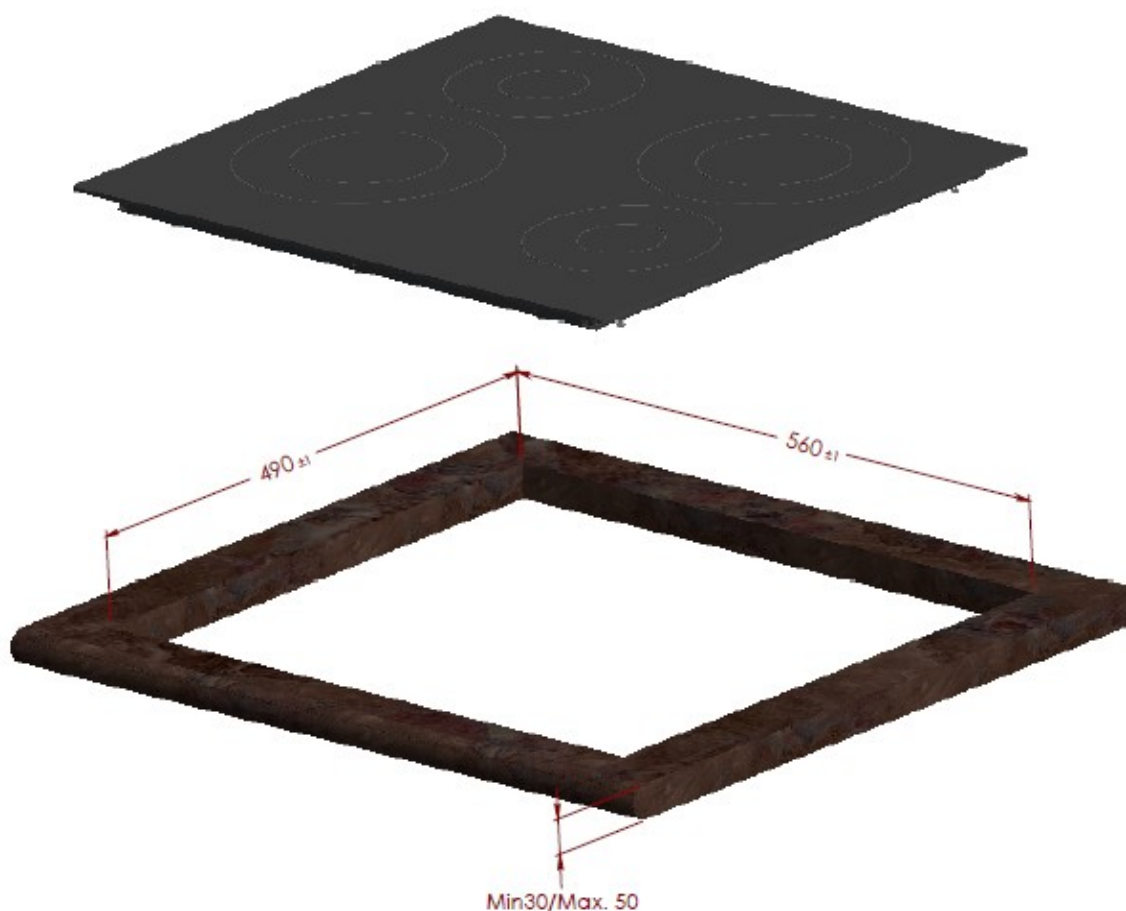
1. Posegregować materiały opakowaniowe do odzysku i wyrzucić je w miejscu komunalnego odbioru śmieci.
2. Przed usunięciem urządzenia przyłączonego do zasilania elektrycznego na stałe (bez wtyczki) koncesjonowany elektryk musi je odłączyć od zasilania.
3. Przed złomowaniem należy urządzenie trwale unieruchomić. Odciąć od urządzenia przewód zasilania elektrycznego (po odłączeniu od zasilania), a także wszystkie luźne przewody przyłączeniowe.
4. Należy zadbać o prawidłowe złomowanie urządzenia.

2. MONTAŻ

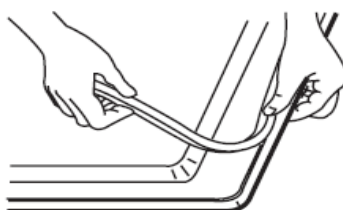
2.1 Montaż płyty kuchennej do zabudowy

Płyta kuchenna do zabudowy przeznaczona jest do umieszczenia w otworze w blacie stołu. Pasowania płyty dokonać może tylko wyszkolony specjalista. Specjalista elektryk musi przyłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Należy zatem przestrzegać miejscowych przepisów bezpieczeństwa, a także technicznych warunków przyłączenia wymaganych przez miejscowy zakład energetyczny.

- Przygotować blat jak pokazano na rysunku.



- Dostarczoną wraz z płytą uszczelkę należy przy instalacji płyty założyć wokół szklanej ramy na dolnej powierzchni tak, jak pokazano na rysunku.



- Ustawić kuchenkę centralnie w otworze w blacie.
- Przykręcić płytę zgodnie z rysunkiem przy pomocy klamry montażowej.



PRZEKRÓJ B-B



PRZEKRÓJ B-B



PRZEKRÓJ B-B



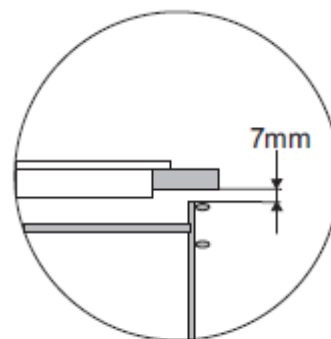
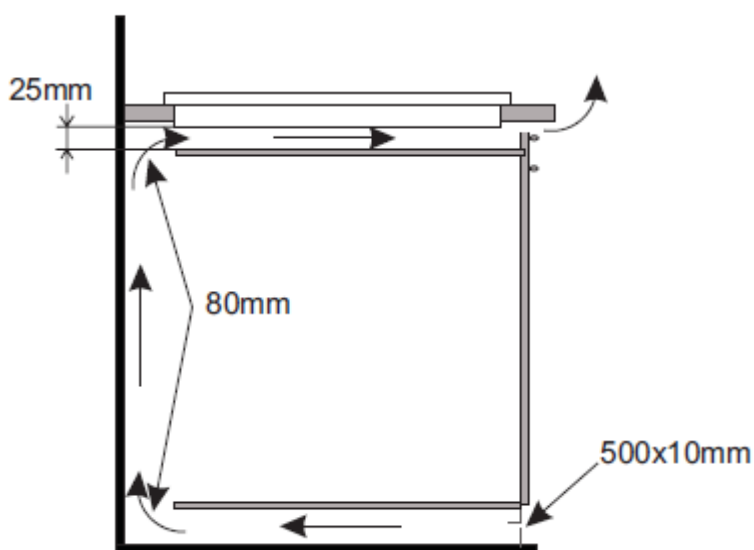
Uwaga:

Płyty kuchennej nie wolno pod żadnym względem uszczelniać silikonem!

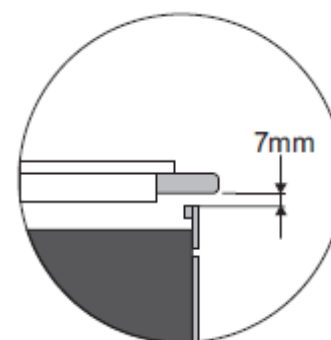
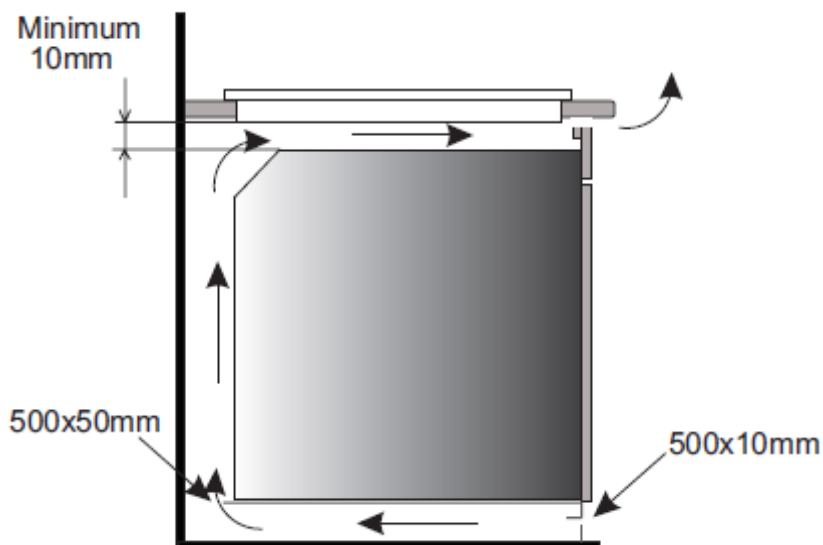
Przy późniejszym rozbiorze płyty kuchennej nie jest wówczas możliwe uniknięcie zniszczeń.

Jeśli płyta kuchenna oddzielona jest od reszty szafki mocującej za pomocą poziomej, zabezpieczającej płyty, wówczas wolna przestrzeń pomiędzy dnem obudowy płyty kuchennej a płytą zabezpieczającą musi mieć wysokość co najmniej 25 mm -zapewni to swobodny obieg powietrza.

- W tylnej części płyty zabezpieczającej powinno zostać wykonane wycięcie o szerokości co najmniej 80 mm



Zabudowa w blacie szafki nośnej.



Zabudowa w blacie roboczym ponad piekarnikiem z wentylacją

- Przekrój przewodu dobrać w zależności od mocy płyty (czynność tę powinien wykonać uprawniony instalator)
- Dokonać połączenia płyty przewodem elektrycznym wg zał. schematu połączeń

2.1 Przyłącze elektryczne

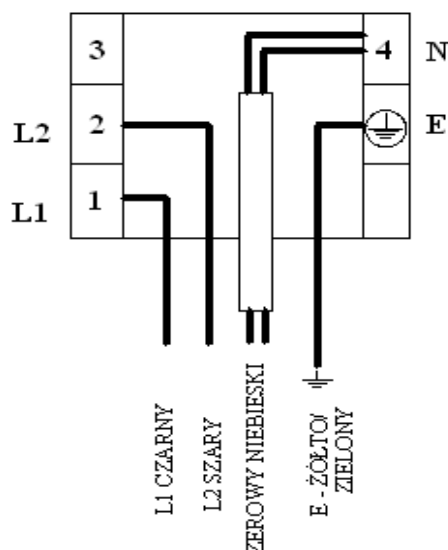
- Nie należy przyłączać płyty do zasilania elektrycznego przed całkowitym usunięciem opakowania i elementów ochronnych przy transporcie.
- Zanim kuchenkę przyłączy się do zasilania elektrycznego, należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom zasilania.
- Wyrób ten może być instalowany wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Ze względu na bezpieczeństwo izolacji długości przewodu nie powinna przekraczać 2m.
- Przewód zasilający należy ułożyć z dala od kuchenki.
- W celu podłączenia należy zdemontować pokrywkę puszeki przyłączeniowej na dolnej stronie urządzenia, co umożliwi dotarcie do zacisków. Po podłączeniu należy ponownie przykręcić pokrywkę i za pomocą sprzączki umocować przewód zasilający.
- W charakterze przewodu podłączeniowego należy użyć przewodu co najmniej typu H05 RR-F.

Uwaga:

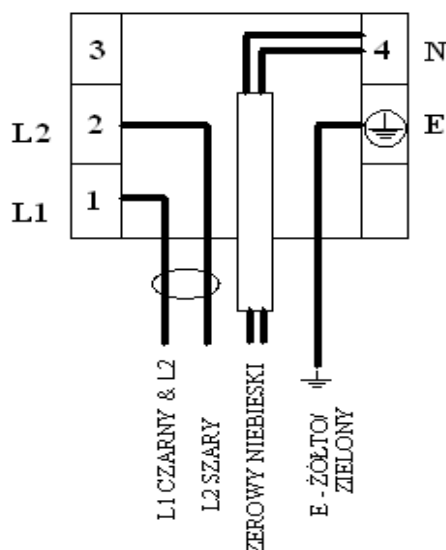
Producent nie będzie odpowiadać za żadne szkody spowodowane użytkowaniem płyty zasilanej bez podłączonej żyły uziemiającej.

Jeżeli przewód dostarczono razem z płytą:

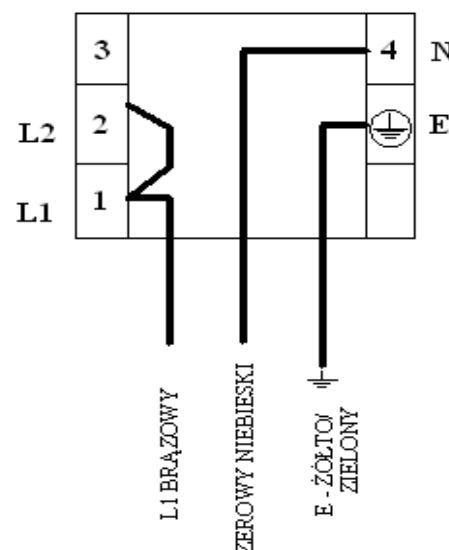
5x1,5 mm²
380-415V ~ 2 N



5x1,5 mm²
220-240V ~



3x2,5 mm²
220-240 ~



3. OBSŁUGA

3.1 System rozpoznawania naczyń

Płyty indukcyjne zostały wyposażone w system rozpoznawania naczyń, który chroni przed działaniem urządzenia, gdy nie stoi na nim żadne naczynie bądź jest ono nieodpowiednie.

Na wskaźniku poziomu mocy pojawi się symbol „brak naczynia” w przypadku gdy na strefie grzejnej nie stoi żadne naczynie bądź jest ono nieodpowiednie.

Jeżeli w trakcie pracy pola grzejnego zostanie z niego zdjęte naczynie, pole automatycznie wyłączy dopływ mocy, a na jego wskaźniku pojawi się symbol „brak naczynia”. Po ponownym ustawieniu naczynia na strefie grzejnej, dopływ mocy zostanie wznowiony na uprzednio wybranym poziomie.

Czas potrzebny do rozpoznania naczynia to 1 minuta. W przypadku gdy po upływie tego czasu na strefie grzejnej nie zostanie ustawione żadne lub nieodpowiednie naczynie, pole grzejne wyłączy się. Na wskaźniku mocy pojawi się symbol „brak naczynia” lub 0.

UWAGA:

Po zakończeniu pracy, należy zawsze wyłączyć pole grzejne. Usunięcie naczynia nie oznacza wyłączenia strefy grzejnej. W przeciwnym razie może dojść do przypadkowego uruchomienia pola grzejnego, jeżeli ponownie zostanie na nim ustawione naczynie. Ryzyko wypadku!

3.2 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.

3.3 Używanie odpowiednich naczyń

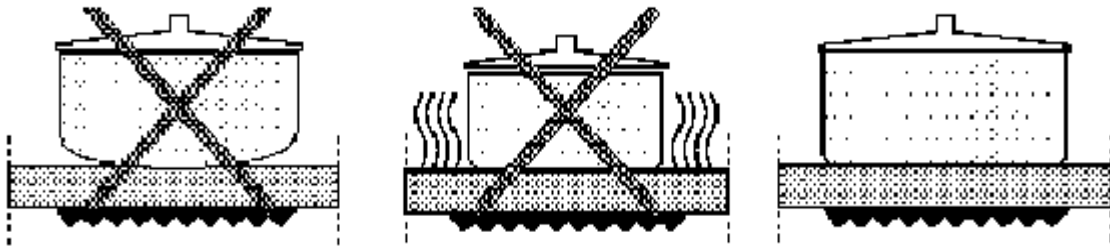
Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.

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.

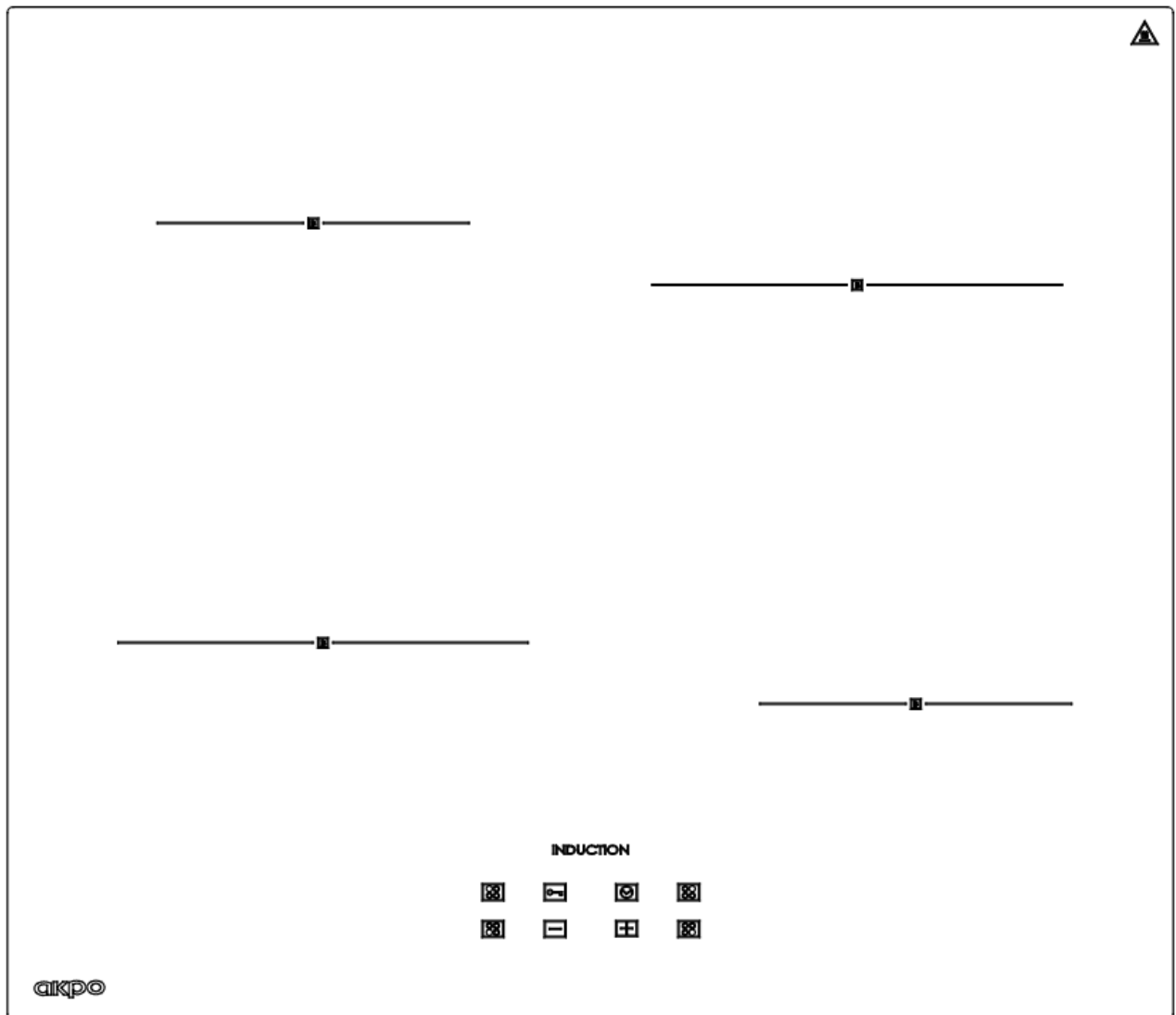
Najmniejsze i największe możliwe średnice wskazane są w poniższej tabeli i zależą od jakości naczynia



3.4 Strefy grzewcze i panel sterowania

Pojedyncza strefa grzewcza Booster1600 W
Ø 145 mm

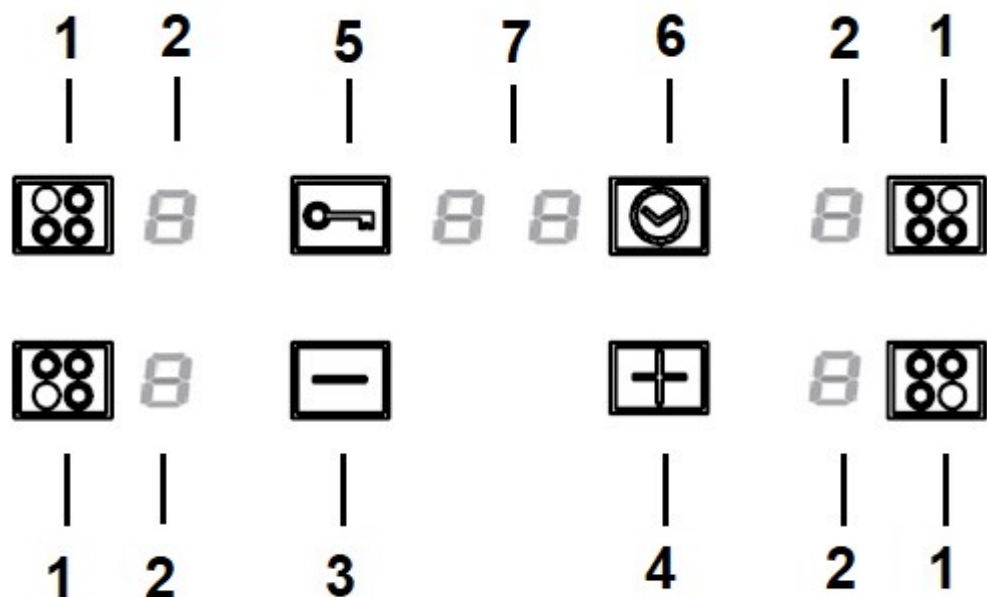
Pojedyncza strefa grzewcza Booster 2000 W
Ø 210 mm



Panel sterowania

Pojedyncza strefa grzewcza Booster 2000 W
Ø 210 mm

Pojedyncza strefa grzewcza Booster 1600W
Ø 145 mm

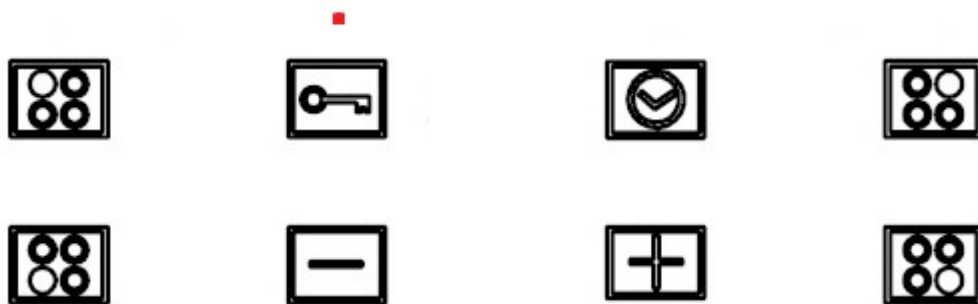


1. Przycisk włącz/wyłącz dla danego pola grzejnego
2. Wskaźnik poziomów grzania
3. Przycisk minus (zmniejszyć)
4. Przycisk plus (zwiększyć)
5. Przycisk klucz (blokada) z diodą sygnalizacyjną LED
6. Przycisk nastawiający Timer
7. Wyświetlacz programatora zegarowego (timera)

3.5 Obsługa za pomocą przycisków sensorowych

Obsługa płyty ze szkła ceramicznego odbywa się za pomocą przycisków sensorowych Touch Control. Przyciski sensorowe funkcjonują w następujący sposób: czubkiem palca należy krótko dotknąć symbol na powierzchni płyty ceramicznej. Każde prawidłowe uruchomienie zostanie potwierdzone krótkim sygnałem dźwiękowym.

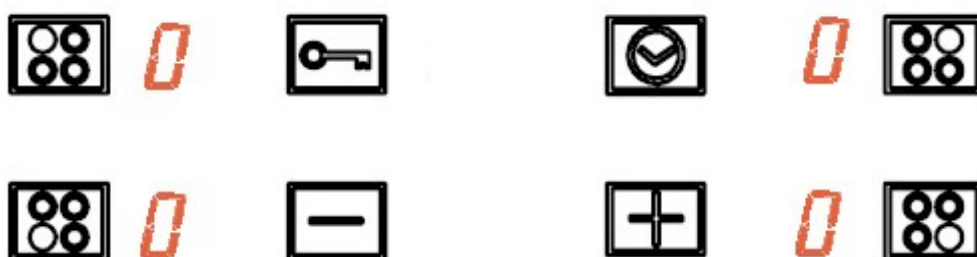
Po podłączeniu płyty do sieci elektrycznej, powinna zapalić się dioda nad sensorem klucz (5), po czym musimy odblokować płytę naciskając sensor (5) do momentu zgaśnięcia diody nad tym sensorem, następnie możemy uruchomić płytę ceramiczną.



3.6 Włączanie płyty

Uruchomienie płyty jest jednoznaczne z uruchomieniem pola grzejnego.

1. Przyciskając klawisz (1) [ON/OFF] na 1 sekundę wygeneruje się krótki sygnał dźwiękowy a wyświetlacz będzie pokazywał „0” przez 10 sekund - włączamy płytę oraz wybrane pole grzejne.



2. Można teraz nastawić żądany stopień mocy grzania przy pomocy sensora + (plus) i sensora – (minus)

Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas płyta grzejna wyłącza się. Jeżeli aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, wówczas nie da się włączyć płyty grzejnej (patrz Odblokowanie płyty grzejnej)

3.7 Wybór mocy dla grzejnika

Kiedy palnik zostaje wybrany, poziom mocy palnika może być regulowany przez dotknięcie przycisków [-][+]. Każdy wzrost / spadek mocy sygnalizowany jest dźwiękiem, a odpowiedni wyświetlacz pokazuje nowy poziom mocy.

W przypadku w którym uruchomionych jest więcej jak jedno pole i nastąpi potrzeba zmiany mocy grzania dla pola ustawionego jako pierwsze należy na krótko dotknąć sensora (1) a następnie skorzystać z sensorów „+” lub „-” w celu dokonania zmiany

3.8 Zakres poziomów mocy

Zakres poziomu mocy grzania ma pozycje od 0 do P. Dokładne czasy załączenia każdego poziomu mocy są określone w tabeli poniżej.

3.9 Funkcja „szybkiego gotowania” [BOOSTER]

Funkcja „szybkiego gotowania” [Booster], to funkcja która podnosi moc palnika do poziomu „szybkiego gotowania”. Słychać wtedy sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz grzałki pokazuje na wyświetlaczu "P".

W celu włączenia funkcji „szybkiego gotowania” [P] należy, będąc na poziomie 9 mocy, kolejny raz nacisnąć przycisk [+], który podniesie moc do poziomu „szybkiego gotowania”. Wydany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „P”

Na poziomie „szybkiego gotowania” jeżeli zostanie naciśnięty klawisz [+] usłyszymy sygnał dźwiękowy ale program nie ulegnie już zmianie.

Na poziomie „szybkiego gotowania” jeżeli zostanie naciśnięty klawisz [-] usłyszymy sygnał dźwiękowy, a program spadnie do poziomu 9.

Palnik działa na maksymalnym poziomie mocy [P] przez 10 minut. Po 10 minutach, usłyszymy sygnał dźwiękowy, a palnik powróci do poziomu "9".

3.10 Automat wyłączania kuchenki

Jeśli poziom mocy w trakcie działania nie jest zmieniany, odpowiedni grzejnik wyłącza się automatycznie.

Maksymalny czas działania palnika wynosi, w zależności od wybranego poziomu gotowania.

Ustawiony stopień gotowania	Ograniczenie czasu użytkowania (godziny)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

3.11 Funkcja zegara

Jeżeli płyta grzejna wyposażona jest w zegar sterujący (Timer), wówczas przy jego pomocy można ustawić czas pracy dowolnego pola grzejnego. Pole grzejne dla którego chcemy ustawić zegar musi mieć nastawę większą niż 0.

Jeśli ten warunek jest spełniony to:

- naciskamy sensor zegara (6),
- nastawiamy czas od 0 do 99 za pomocą sensorów + lub -
- Po naciśnięciu sensora + lub - zegara na wyświetlaczu nastawianego pola grzejnego świeci się litera „t”.

Gdy uruchomione są oba pola grzejne: -

- naciskamy krótko sensor pola na którym chcemy nastawić timer. Dalej postępujemy jak wyżej.

W czasie działania zegara na wyświetlaczu ukazuje się na przemian z cyfrą poziomu mocy grzejnej litera „t”. Po upływie nastawionego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie, co jest sygnalizowane dźwiękiem.

W celu anulowania funkcji zegara należy naciskać jednocześnie sensor + i - .

3.12 Funkcja blokady

Funkcja blokady załączana sensorem klucz (5) służy do tego, aby chronić włączone pole grzejne przed niepowołanym wyłączeniem przez dzieci, zwierzęta domowe itp. Gdy zablokujemy płytę grzejną w chwili gdy wszystkie pola grzejne są wyłączone, wówczas płyta grzejna chroniona jest przed niezamierzonym uruchomieniem, a jej włączenie możliwe jest po odblokowaniu.

UWAGA:

Po wystąpieniu zaniku napięcia w sieci blokada zostaje automatycznie uaktywniona.

3.13 Zablokowanie płyty grzejnej

W celu zablokowania płyty grzejnej należy nacisnąć sensor klucz (5) do chwili gdy zacznie świecić wskaźnik blokady. Na początku naciskania na sensor rozbrzmiewa krótki sygnał akustyczny.

3.14 Odblokowanie płyty grzejnej

W celu odblokowania płyty grzejnej należy naciskać sensor klucz (5) do chwili gdy zgaśnie wskaźnik blokady. Na końcu naciskania na sensor rozbrzmiewa krótki sygnał akustyczny. Występuję również blokada płyty, która uruchamiana jest automatycznie zaraz po podłączeniu urządzenia do sieci. Dezaktywuje się ją poprzez przytrzymanie sensora (5) przez 3 sekundy.

3.15 Zarządzanie energią [ECO]

Maksymalna moc kuchenki to 7200W. Granica ta może być zmniejszona przez użytkownika do 2800W, 3500W lub 6000W.

- Ustawianie limitu mocy ECO dla kuchni indukcyjnej.

Aby wyznaczyć nowy limit mocy kuchni indukcyjnej należy:

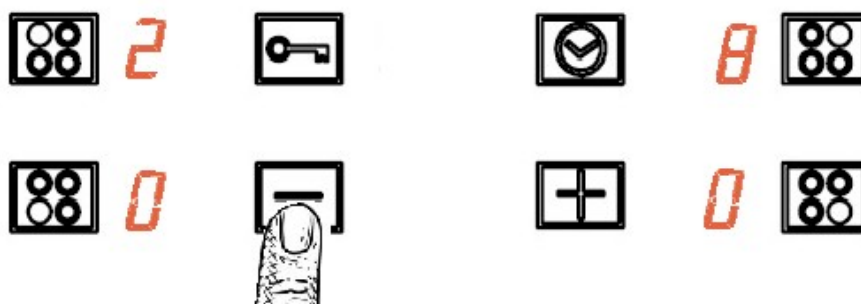
- Wykonać tą czynność w ciągu pierwszych 30 sekund po podłączeniu urządzenia
- Blokada klawiatury musi być wyłączona, jak i również wszystkie palniki
- Nacisnąć przyciski wyboru palników dolnych - jednocześnie

Gdy to zrobimy, usłyszymy sygnał dźwiękowy a aktualna moc kuchenki pojawi się na wyświetlaczach palnika

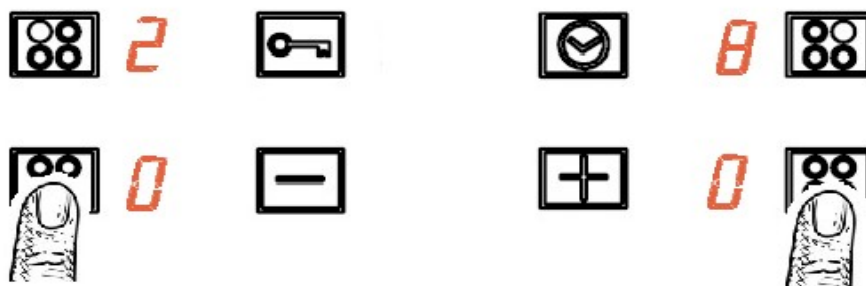
Przyciskami (+) i (-) należy wybrać nowy poziom mocy.

Do wyboru mamy następujące poziomy mocy: 2800W (28 na wyświetlaczu) , 3500W (35 na wyświetlaczu), 6000W (60 na wyświetlaczu) albo 7200W (72 na wyświetlaczu).

Gdy wybrany jest poziom mocy 7200W, a przycisk [+] albo [-] zostanie naciśnięty, moc ustawiana jest na 2800W.



Aby zatwierdzić nowe zmiany ustawiania mocy należy nacisnąć przyciski wyboru palników dolnych - jednocześnie



Gdy zatwierdzimy zmiany, nowy limit zostaje zapisany i następuje reset systemu.

Aby zakończyć bez wprowadzania zmian należy w przeciągu 60 sekund nie wykonywać żadnej akcji, nastąpi wtedy reset systemu ale zmiany nie zostaną zapisane.

3.16 Zarządzanie poziomem mocy „ECO”

Za każdym razem gdy użytkownik ustawi nową moc, całkowita moc kuchenki zostanie przeliczona. Jeżeli nowa moc jest większa niż dopuszczalna dla danej kuchenki, nowy poziom mocy nie zostanie zaakceptowany i usłyszymy krótki dźwięk, a na wyświetlaczu pojawi się litera ”r” na 3 sekundy.

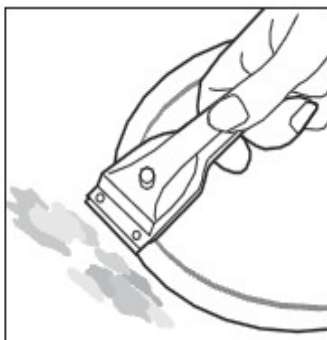
litera “H” - symbol nagrzania szczątkowego.



- Przed czyszczeniem należy wyłączyć zasilanie płyty.
- Upewnić się, że płyta dostatecznie ostygła.
- **Do czyszczenia płyty nie używać urządzeń na parę ani z rozpylaczem.**

Powierzchnie zewnętrzne

- Do czyszczenia płyty z zewnątrz należy używać wilgotnej ściereczki i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Nie używać żadnych ostrych przyrządów, gruboziarnistych rysujących powierzchnię środków czyszczących, ani detergentów.
- Po czyszczeniu płytę należy wypolerować do sucha czystą ściereczką tak aby na powierzchni płyty nie pozostały żadne ślady po płynie do mycia naczyń.
- Do czyszczenia płyty z resztek żywności i uporczywych plam można użyć skrobaka do ceramicznych płyt grzewczych (do nabycia w specjalistycznych sklepach).



- Przypalony cukier i stopione tworzywa sztuczne należy usunąć jeszcze w gorącym stanie.
- Ziarenka piasku, które ewentualnie mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia sałaty, mogą porysować powierzchnię przy przesuwaniu garnków. Dlatego należy zwracać uwagę na to, by na płycie nie pozostawiać ziarenek piasku.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Amatorskie naprawy urządzenia są niebezpieczne, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem lub zwarcia. Aby uniknąć szkód na zdrowiu i szkód w sprzęcie, należy ich zaniechać. Dlatego wszelkiego rodzaju prace należy pozostawić do wykonania specjalście np. serwisowi technicznemu obsługi klienta.

Uwaga:

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	-zawsze naciskać tylko jeden

	przycisków	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	
7. Nie świeci wskaźnik ciepła szczątkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące.	-przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci.	-wskaźnik ciepła szczątkowego zadziała ponownie dopiero po najbliższym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania.
8. Pęknięcie w kuchennej płycie ceramicznej.	Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę ceramiczną od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
9. Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć kuchenną płytę ceramiczną 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.	

<p>11. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem.</p>	<p>Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekki gwizd.</p>	
<p>12. Na wyświetlaczu pojawiła się litera „C”.</p>	<p>W urządzeniu wykryto temperatury wykraczające poza dopuszczalny zakres.</p>	<p>Jest to zjawisko normalne dla działania układów indukcyjnych (patrz Zasady działania pola indukcyjnego). W przypadku często pojawiającego się problemu, wezwać technika, który sprawdzi zgodność wbudowania płyty z zaleceniami.</p>
<p>13. Podczas załączenia dwóch pól grzejnych (umieszczonych w pionie) słychać klikanie przekaźników</p>	<p>Jest to zjawisko normalne. Dwa pola grzejne umieszczone w pionie są obsługiwane za pomocą jednego generatora i przekaźników. Podczas takiego użytkowania pól grzejnych następuje podbicie mocy grzejnej pola przez co parametry gotowania są podobne jak dla pola podczas grzania pojedynczego.</p>	

UWAGA:

Prosimy zachować dowód zakupu wraz z podstemplowaną kartą gwarancyjną w celu ewentualnej reklamacji. Bez tych dokumentów gwarancja jest nieważna.

Producent zrzeka się odpowiedzialności za uszkodzenia i obrażenia powstałe wskutek montażu i użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi zawartą w powyższym tekście.

WARUNKI GWARANCJI

1. PPH AKPO udziela gwarancji na sprawne działanie urządzenia.
2. Warunkiem uznania gwarancji jest okazanie przez Nabywcę oryginalnego dowodu zakupu.
3. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
4. Stwierdzone w okresie gwarancji wady lub uszkodzenia sprzętu, zostaną bezpłatnie usunięte w terminie:
 - 14 dni roboczych od daty dostarczenia sprzętu do punktu serwisowego przez Nabywcę towaru
 - 21 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji, gdy uszkodzenie zostało zgłoszone telefonicznie na ogólnopolski numer serwisowy
 - 30 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji przez sklep, w którym dokonano zakupu lub w przypadku, gdy naprawa wymaga importu części zamiennych.
5. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży.
6. Nabywcy w okresie gwarancji przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy w przypadku niemożności dokonania naprawy. Decyzję taką podejmuje Dział Serwisu i Reklamacji AKPO. Wymiany sprzętu na wolny od wad dokonuje sklep, w którym dokonano zakupu sprzętu.
7. Gwarant ma prawo odmówić wymiany sprzętu, o której mowa w punkcie 5 w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych lub chemicznych świadczących o nieprawidłowym użytkowaniu bądź konserwacji urządzenia.
8. Gwarancja nie obejmuje :
 - uprawnienia do żądania wykonania czynności, za które zgodnie z instrukcją obsługi odpowiedzialny jest użytkownik, w tym: instalacji i podłączenia urządzeń, konserwacji, wymiany filtrów węglowych, wymiany żarówek oraz regulacji urządzeń,
 - usterek powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania sprzętu, niedbalstwa, a także uszkodzeń powstałych przez dostanie się zanieczyszczeń lub ciał obcych do środka urządzenia,
 - uszkodzeń mechanicznych, termicznych i chemicznych oraz powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych (skoki napięcia, wyładowania atmosferyczne)
 - elementów ze szkła, plastiku oraz wszelkiego rodzaju przebarwień, odprysków i wgnieceń.
9. Nabywca traci prawa gwarancyjne w przypadku:
 - samowolnych napraw i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez osoby nie upoważnione,
 - niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji lub eksploatacji urządzenia.
10. Sprzęt przeznaczony jest co do zasady do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Okres gwarancji na sprzęt wykorzystywany do celów zarobkowych ulega skróceniu do 6 miesięcy.
11. Okres gwarancji przedłuża się o czas trwania naprawy.
12. Nabywca zobowiązany jest zachować nieuszkodzone opakowanie fabryczne wraz z wypełnieniem. W szczególnych przypadkach konieczne jest odesłanie sprzętu do producenta. Za uszkodzenia mechaniczne powstałe na skutek nieodpowiedniego zapakowania sprzętu na czas transportu Gwarant nie ponosi odpowiedzialności.
13. W przypadku oczywistej bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego, w szczególności, gdy nie wystąpiła wada sprzętu lub zaistniały okoliczności wyłączające odpowiedzialność Gwaranta, Gwarant odmawia dokonania naprawy/wymiany sprzętu w ramach udzielonej Gwarancji, przedstawiając jednocześnie Nabywcy uzasadnienie zajętogo stanowiska. W takiej sytuacji użytkownikowi służy prawo do dokonania naprawy za odpłatnością stosowną do wykonywanych czynności.
14. Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
15. W sprawach nieuregulowanych warunkami niniejszej karty gwarancyjnej, zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.