



INSTRUKCJA OBSŁUGI



PŁYTA INDUKCYJNA
PB*4VI530FTB4



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU
INSTRUKCJI!

IO-HOB-0860 / 9504174
(04 .2025/ v8)

Szanowny Kliencie

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie **Amica** to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

Sprzęt, który opuścił fabrykę był 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.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ.....	8
ROZPAKOWANIE.....	9
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....	10
TWOJE URZĄDZENIE.....	11
PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU.....	12
Zasada działania płyty indukcyjnej.....	12
Charakterystyka naczyń.....	12
Wymiary naczyń.....	14
Przed pierwszym włączeniem płyty.....	14
OBSŁUGA.....	15
Włączenie płyty grzejnej.....	15
Włączenie pola grzejnego.....	15
Nastawienie stopnia mocy grzania pola indukcyjnego.....	15
Funkcja blokady.....	16
Funkcja Booster „P”.....	17
Wskaźnik nagrzania szczątkowego.....	17
Ograniczenie czasu pracy.....	18
Funkcja zegara.....	18
Zegar jako minutnik.....	19
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	20
Czyszczenie po każdym użyciu.....	20
Usuwanie zabrudzeń.....	20
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH.....	22
DANE TECHNICZNE.....	24
GWARANCJA.....	25
INSTALACJA.....	26
Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty.....	27
Montaż uszczelki piankowej.....	28
Instalowanie płyty w otworze montażowym.....	29
Wskazówki dla instalatora.....	29
Schemat możliwych połączeń.....	30

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

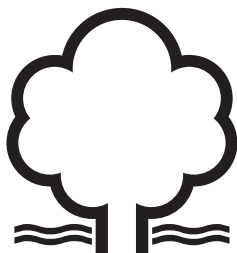
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Urządzenie 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. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Gotowanie tłuszczu lub oleju bez nadzoru 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.
- 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.
- 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 insulino-wa 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 ciepła resztkowego „H”.
- 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 nagrzaných 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 zeskrobać 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 szyby, 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 rozdział „instalacja”).
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia szyby ceramicznej.
- W razie nieprawidłowości w postępowaniu z nią, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.

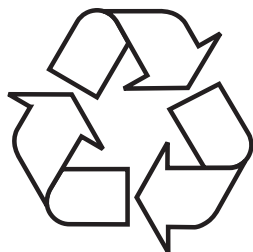
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

ROZPAKOWANIE



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



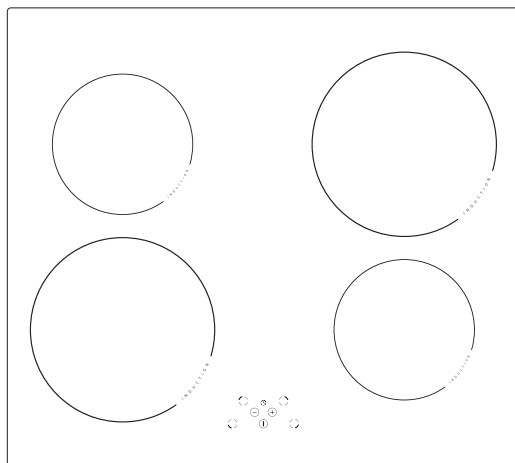
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pocho-

dzącymi 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.

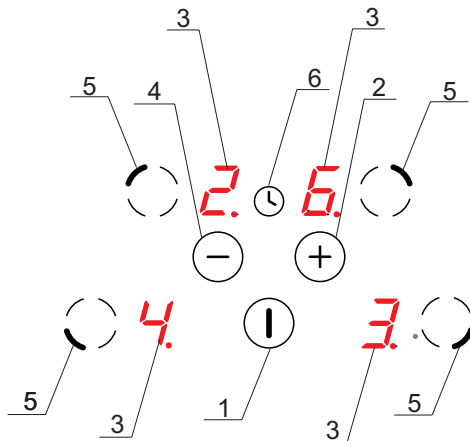
Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

TWOJE URZĄDZENIE



1. Pole grzejne indukcyjne booster Ø 210 (przednie lewe)
2. Pole grzejne indukcyjne booster Ø 160 (tylne lewe)
3. Pole grzejne indukcyjne booster Ø 210 (tylne prawe)
4. Pole grzejne indukcyjne booster Ø 160 (przednie prawe)

Panel sterowania



1. Sensor włącz/ wyłącz płyty
2. Sensor plus
3. Wskaźnik pola grzejnego
4. Sensor minus
5. Sensor wyboru pól grzejnych
6. Wskaźnik zegara

PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU

Zasada działania płyty indukcyjnej

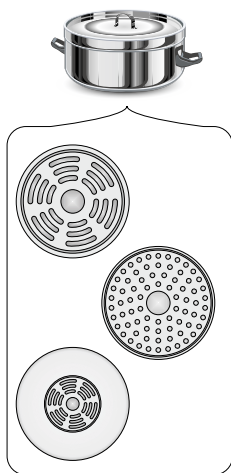
Pod szybą płyty indukcyjnej znajdują się cewki indukcyjne wytwarzające pole magnetyczne. Garnek umieszczony na polu magnetycznym rozgrzewa się pod wpływem tego właśnie pola. Pamiętaj, że ważne jest używanie garnków posiadających odpowiednie dno.



W zależności od zastosowanych garnków i ustawionej mocy podczas gotowania, urządzenie wydaje specyficzny świst, jest to zjawisko normalne i nie stanowi podstawy do reklamacji.

Charakterystyka naczyń

- Aby sprawdzić czy garnek jest odpowiedni do Twojej płyty indukcyjnej, sprawdź czy do dna garnka przyciąga się magnes. Im większa siła przyciągania, tym lepszy garnek.
- Zawsze korzystaj z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie. Korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, może to skutkować przywieraniem przyrządzanej żywności do garnka. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła. Wklęsłe dno garnka lub głęboko wytłoczone logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń.
- Nie używaj uszkodzonych garnków 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 rozprzesczenie ciepła w naczyniu. Obszar ferromagnetyczny zostaje zmniejszony w podstawie naczynia, z powodu umieszczonych 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, wypróbuj je w strefie grzejnej o odpowiednio mniejszej średnicy.

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.
- Płyta wymaga używania garnków dopasowanych, wyposażonych w dna z materiału magnetycznego (Tabela str.16).

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 60 sekund 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.



Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty. Użytkowanie pustych garnków na polach gotowania może spowodować ich uszkodzenie oraz problemy z wykryciem.



Nie zaleca się stosowania zewnętrznych adapterów indukcyjnych.

- Do gotowania indukcyjnego używaj wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:
 - stal emaliowana
 - żeliwo
 - naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.
- Pokrywka na garnku podczas gotowania zapobiega ucieczce ciepła, w ten sposób skraca się czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- Zwracaj uwagę na to, aby dno garnka było suche. Podczas napełniania garnka, lub podczas używania garnka wyjętego z lodówki sprawdź, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.



Oznakowanie na naczyniach kuchennych



Sprawdź, czy na etykiecie znajduje się znak informujący, że garnek nadaje się do płyt indukcyjnych

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

- W celu uzyskania najlepszego efektu gotowania, należy stosować naczynia o wielkości dna (części ferromagnetycznej) odpowiadającej wielkości pola grzejnego.
- Stosowanie naczyń o średnicy dna mniejszej od pola grzejnego obniża sprawność pola grzejnego i wydłuża czas zagotowania.
- Zastosowanie niedopasowanego naczynia może doprowadzić do niewykrycia naczynia przez pole grzejne. Wykrycie naczynia, zależy od średnicy części ferromagnetycznej dna naczynia oraz materiału, z którego naczynie jest wykonane.

Przed pierwszym włączeniem płyty

- Oczyszczyć dokładnie płytę indukcyjną. Płyta ma szklaną powierzchnię, dlatego traktuj ją z należytą ostrożnością.
- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia może pojawić się wydzielanie zapachów. W takim wypadku włącz wentylację, lub otwórz okno w pomieszczeniu. Wydzielanie zapachów jest przejściowe.

OBSŁUGA

Panel sterowania

- 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 wywołane 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 na wszystkich wskaźnikach (3) świeci się cyfra „0”.



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

Włączenie pola grzejnego

Po włączeniu płyty grzejnej sensorem (1), w przeciągu następnych 20 sekund należy włączyć wybrane pole grzejne (5).

1. Po dotknięciu sensora oznaczającego wybrane pole grzejne (5), na odpowiadającym temu polu wskaźnika stopnia mocy świeci się wyraźniej podświetlona cyfra „0”.
2. Naciskając sensor „+” (2) lub sensor „-” (4) ustawiamy pożądany stopień grzania.



Jeżeli w ciągu 20 sekund po włączeniu płyty nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas pole grzejne wyłącza się.



Pole grzejne jest aktywne gdy na wszystkich wyświetlaczach świeci się cyfra lub litera, co oznacza, że pole jest gotowe do wykonywania nastaw mocy grzejnej.

Nastawienie stopnia mocy grzania pola indukcyjnego

W czasie wskazania na wskaźniku pola grzejnego wyraźnie podświetlonego (3) „0” możemy zacząć nastawiać pożądany stopień mocy grzania za pomocą sensora „+” (2) i „-” (4).

Wyłączanie pól grzejnych

- Pole grzejne musi być aktywne. Wskaźnik stopnia mocy grzania świeci się wyraźniej.
- Wyłączenie nastąpi po dotknięciu sensora włącz/wyłącz płyty, lub przy pomocy sensora „-” (4) zmniejszamy stopień mocy do „0”.

Wyłączanie całej płyty grzejnej

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

Jeżeli pole grzejne jest gorące, na wskaźniku pola grzejnego (3) świeci się litera „H” - symbol nagrzania szczątkowego.

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 oraz żadne z pól grzejnych i zegar nie jest aktywne (na wyświetlaczach świecą się cyfry „0” z migającą kropką).

Po włączeniu panelu sensorem (1) należy jednocześnie nacisnąć sensor (5) pola grzejnego przedniego prawego z sensorem (4), po czym ponownie nacisnąć sensor (5) pola grzejnego przedniego prawego. Teraz na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „L” co oznacza włączenie funkcji blokady. Jeżeli pola są gorące będzie wyświetlana na przemian litera „L” z literą „H”.



Blokowanie płyty należy wykonać w ciągu 10s i nie można naciskać żadnych innych sensorów niż opisane. W przeciwnym razie płyta nie zostanie zablokowana.



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

Odblokowanie płyty na stałe

Po włączeniu panelu płyty sensorem (1) na wszystkich wyświetlaczach pojawi się litera „L”. Następnie należy jednocześnie nacisnąć sensor (5) pola grzejnego przedniego prawego z sensorem (4), po czym ponownie nacisnąć sensor (4). Panel sensorowy płyty zostaje wyłączony (wyświetlacz są zgaszone).



Odblokowanie płyty należy wykonać w ciągu 10s i nie można naciskać żadnych innych sensorów niż opisane. W przeciwnym przypadku płyta nie zostanie odblokowana na stałe.

Jeżeli panel sensorowy płyty został prawidłowo odblokowany to po naciśnięciu sensora (1) na wszystkich wyświetlaczach pojawi się cyfra „0” z migającą kropką. Jeżeli pola są gorące będzie wyświetlana na przemian cyfra „0” z literą „H”.

Funkcja Booster „P”

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy pola Ø 210 - z 1850W na 2100W oraz pola Ø 160 - z 1400W na 1850W.

Aby załączyć funkcję Booster należy wybrać sterfę gotowania, nastawić poziom gotowania na „9” i ponownie nacisnąć sensor (2) co jest sygnalizowane pojawieniem się litery „P” na wyświetlaczu pola.

Wyłączenie funkcji Booster następuje po ponownym naciśnięciu sensora (4) przy aktywnym polu indukcyjnym, lub po podniesieniu garnka z pola indukcyjnego.



Dla pola Ø 210 i Ø 160 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.

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 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
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



W celu oszczędzania energii elektrycznej poziom mocy grzejnej "9" po 30 minutach zostanie automatycznie zredukowany na poziom mocy "8", natomiast czas pracy nie zmienia się.

Funkcja zegara

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

Włączenie zegara

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

- Sensorem (5) wybieramy odpowiednie pole grzejne. Cyfra „0” świeci się wyraźnie.
- Za pomocą sensorów „+” (2) lub „-” (4) należy zaprogramować żądany poziom mocy w zakresie 1 - 9.
- Następnie w czasie 10 sekund należy aktywować zegar przez jednoczesne naciśnięcie sensora „+” (2) i „-” (4).
- Za pomocą sensora „+” (2) lub „-” (4) programujemy żądany czas gotowania (01 do 99 minut). Na sterowanym zegarem polu grzejnym świeci się kropka dziesiętna.



Wszystkie pola grzejne mogą pracować równocześnie w systemie czasowego programowania przy pomocy zegara.

Zmiana zaprogramowanego czasu gotowania

W każdej chwili gotowania można zmienić zaprogramowany czas jego trwania

- Sensorem (5) wybieramy odpowiednie pole grzejne. Cyfra mocy grzejnej zostaje wyraźnie podświetlona.
- Na górnym wskaźniku pojawiają się cyfry już zaprogramowanego zegara.
- Za pomocą sensora „+” (2) lub sensora „-” (4) ustawiamy nowy czas zegara.

Kontrola upływu czasu gotowania

Czas pozostały do końca gotowania można w każdej chwili sprawdzić, dotykając sensora wyboru pola grzejnego (5), a następnie jednocześnie naciskając sensor „+” (2) i „-” (4)

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 (5) aktywujemy pole grzejne. Cyfra mocy grzejnej zostaje wyraźniej podświetlona.
- Następnie sensorem „+” (2) i sensorem „-” (4) należy aktywować zegar.
- Sensorem „-” (4) zmniejszamy czas gotowania do pozycji „00”. Funkcja zegara wyłączy się, a pole grzejne działa nadal, dopóki nie wyłączymy go ręcznie.

Zegar jako minutnik

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

Włączenie minutnika

Jeśli płyta kuchenna jest wyłączona:

- Dotknięciem sensora włącz /wyłącz płyty grzejnej (1), włączamy płytę.
- Następnie przez jednoczesne naciśnięcie sensora „+” (2) i „-” (4) należy aktywować minutnik.
- Za pomocą sensora „+” (2) lub „-” (4) należy ustawić czas minutnika.

Wyłączenie minutnika

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

Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia alarmu:

- Przez jednoczesne naciśnięcie sensora „+” (2) i „-” (4) należy aktywować minutnik.
- Następnie za pomocą sensora „-” (4) zmniejszamy czas minutnika do pozycji „00”.
- Funkcja minutnik wyłączy się.
- Jeśli zegar został zaprogramowany jako minutnik, wówczas nie działa jako zegar programujący czas gotowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

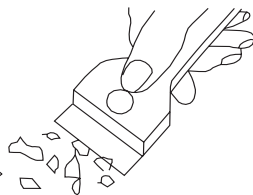


Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady, co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosuj ściernych lub agresywnych środków czyszczących, ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni. Nie stosuj urządzeń czyszczących na parę.

Czyszczenie po każdym użyciu

- **Lekkie, nieprzypalone zabrudzenia**

Zetrzyj 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 przywarłe zanieczyszczenia**

Usuwać ostrym skrobakiem. Następnie wytrzyj szybę ceramiczną wilgotną ściereczką.

Usuwanie zabrudzeń

- Jasne plamy o zabarwieniu perłowym (pozostałości aluminium) usuń z ochłodzonej płyty grzejnej przy pomocy specjalnego środka czyszczącego. Pozostałości wapienne (np. po wykipieniu wody) usuniesz octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.
- Przy usuwaniu cukru, potraw z zawartością cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wyłączaj danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie zeskrobać resztki (w gorącym stanie) ostrym skrobakiem z gorącego pola grzejnego. Po usunięciu zabrudzenia wyłącz płytę i gdy ostygnie doczyścić specjalnym środkiem czyszczącym. Przy czyszczeniu gorącej płyty zachowaj szczególne środki ostrożności.

- Specjalne środki czyszczące możesz nabyć w domach towarowych, specjalnych sklepach elektrotechnicznych, drogeriach, w handlu spożywczym i w salonach kuchennych. Ostre skrobaki możesz kupić w sklepach dla majsterkowiczów oraz w sklepach ze sprzętem budowlanym, jak również w sklepach z akcesoriami malarskimi.
- Nigdy nie nanosź środka czyszczącego na gorącą płytę.
- Po naniesieniu środka czyszczącego najlepiej pozwól środkom czyszczącym podeschnąć i dopiero wtedy je zetrzyj na mokro. Ewentualnie pozostałe resztki środka czyszczącego zetrzyj wilgotną ściereczką przed ponownym nagrzaniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco i trwale uszkodzić powierzchnię płyty.



Nieprawidłowe postępowanie z szybą ceramiczną nie stanowi podstawy do reklamacji.



Zarysowania płyty oraz przebarwienia na powierzchni nie wpływają na poprawne działanie płyty indukcyjnej.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Jeżeli to możliwe wyłączyć płytę odpowiednim sensorem
- odłączyć zasilanie elektryczne poprzez wyłączenie bezpiecznika lub wyciągnięcie wtyczki z gniazdka
- zgłosić naprawę w Centrum Serwisowym
- 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
Urządzenie nie działa	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, jeżeli jest przepalony należy go wymienić
	Urządzenie nie zostało włączone	Włączyć zgodnie z instrukcją obsługi
Urządzenie nie reaguje na wprowadzane ustawienia	Zbyt krótko dotykano sensor (mniej niż sekundę)	Naciskać sensory przez minimum 1 sekundę
	Naciśnięto równocześnie więcej przycisków	Zawsze naciskać tylko jeden sensor, chyba że funkcje urządzenia wymagają naciśnięcia wielu przycisków
Urządzenie nie reaguje i wydaje długi sygnał dźwiękowy	Nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub naciśnięto zbyt płytę krótko)	Ponownie uruchomić
	Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	odkryć lub oczyścić sensory
Całe urządzenie się wyłącza	po włączeniu nie wprowadzono żadnych ustawień w czasie krótszym niż 10 sekund	ponownie włączyć urządzenie i wprowadzić ustawienia w czasie krótszym niż 10 sekund
	sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	odkryć lub oczyścić sensory

Jedno pole grzejne wyłączy 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
	zadziałanie zabezpieczeń termicznych	Odczekać więcej czasu
Nie świeci wskaźnik ciepła resztkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące.	przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci.	Wskaźnik ciepła resztkowego zadziała ponownie zaraz po włączeniu zasilania
Pęknięcie w płycie ceramicznej.	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
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.	
Płyta nie działa, pola grzejne nie dają się włączyć i nie funkcjonują.	Przyczyna zakłócenia w sieci zasilającej.	Zresetować płytę, na 60 sekund odłączyć płytę od sieci (wyjąć bezpiecznik instalacji).
Wystąpienie symbolu E na wyświetlaczu pola grzejnego.	Zaburzenia pomiaru w obwodzie czujnika temperatury.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę sensorem (1).

Kody błędów:

E6 - Zbyt niskie napięcie zasilania
E7 - Zbyt wysokie napięcie zasilania
E (migające) - Przegrzane pole grzejne

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230/400V 2N~50 Hz
Moc znamionowa płyt:	7,4 kW
Typ:	PB*4VI530FTB4
Moc pól indukcyjnych:	
- pole grzejne indukcyjne 160 mm	1400 W /1850 W
- pole grzejne indukcyjne 210 mm	1850 W /2100 W
Wymiary [mm]:	576 x 518 x 59
Waga [kg]:	ca. 10,5
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	1

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

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/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

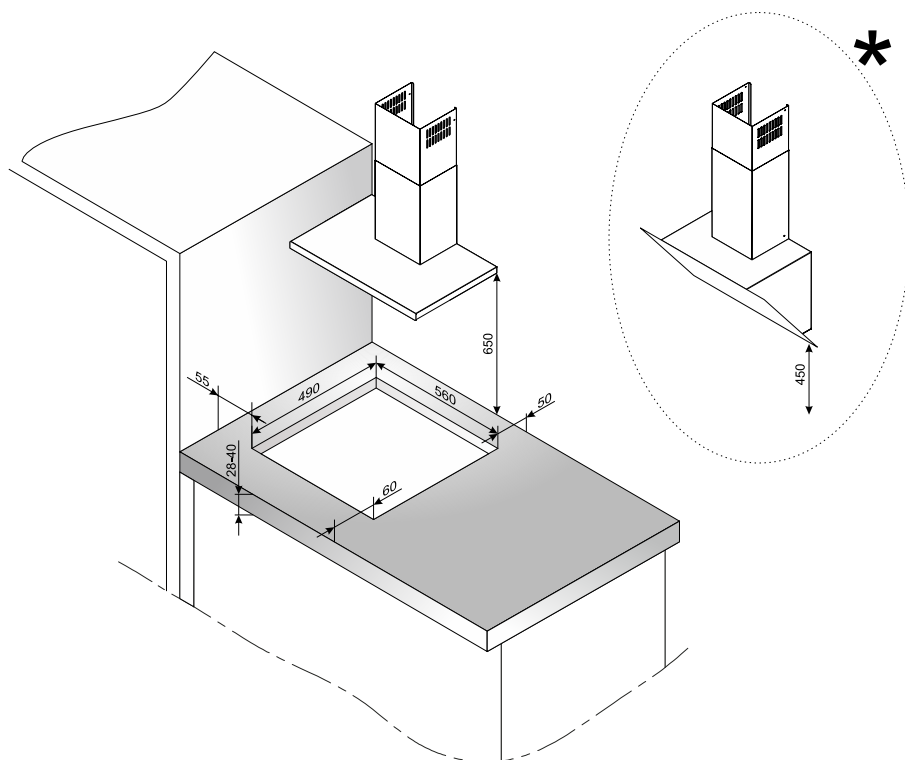


Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. Napraw powinna dokonywać jedynie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.

INSTALACJA

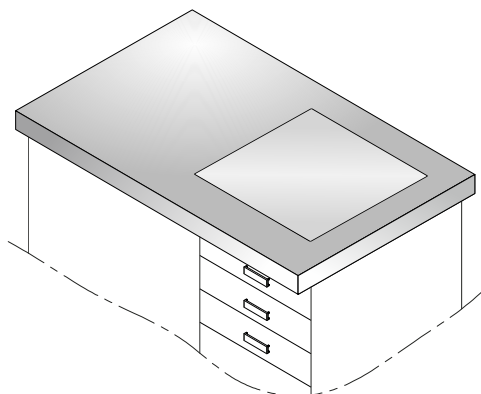
Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

- Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.
- Pod spodem płyty należy zostawić przynajmniej 25 mm wolnej przestrzeni aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół płyty.
- Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na poniższym rysunku (jednostka [mm]):

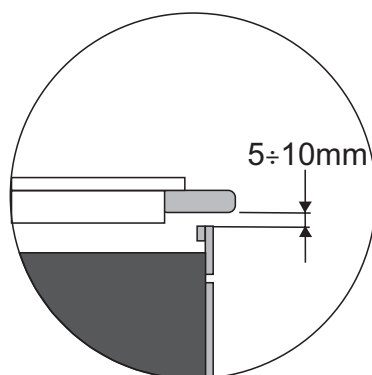
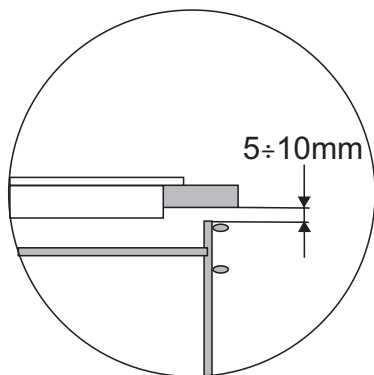
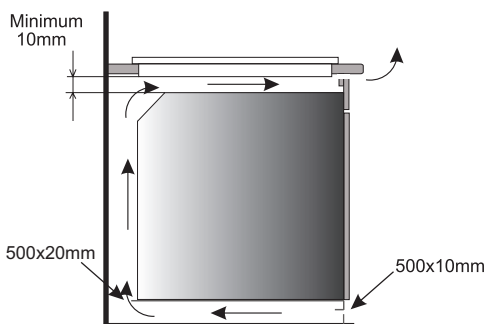
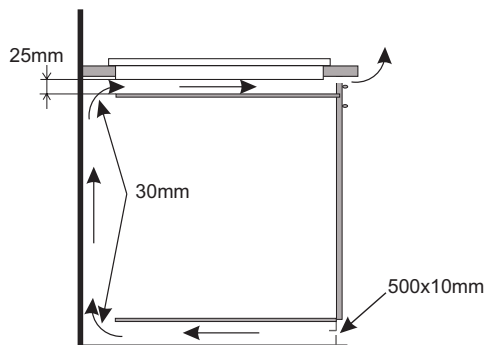
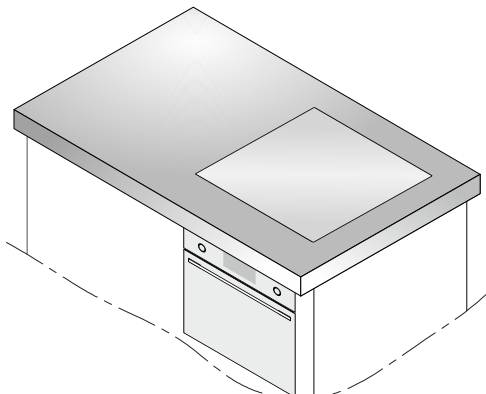


* Minimalna odległość okapu od płyty roboczej w przypadku okapu prostego powinna wynosić 650mm, natomiast w przypadku okapów skośnych 450mm

**Zabudowa płyty
ponad szafkami**



**Zabudowa płyty
ponad piekarnikiem**

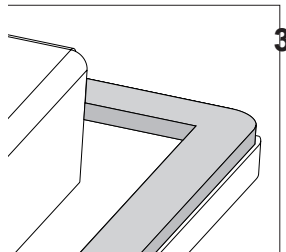
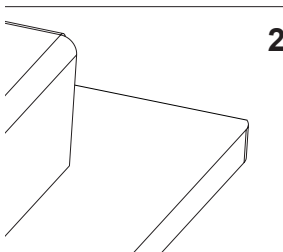
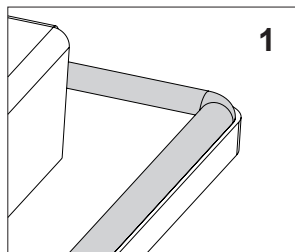


Zabronione jest mocowanie płyty ponad piekarnikiem pozbawionym wentylacji. Podczas instalowania płyty w blacie szafki kuchennej należy zamontować półkę-przegrodę. Jeśli płyta jest instalowana nad piekarnikiem do zabudowy montowanie półki-przegrody nie jest konieczne.

Uszczelka płyty została zamontowana przez producenta. (rys. 1)

UWAGA! Niektóre wyroby posiadają na wyposażeniu uszczelkę piankową. Przed zabudową urządzenia w blacie kuchennym należy od spodu płyty kuchennej (rys. 2) - przykleić uszczelkę, która jest dołączona do wyrobu wg. poniższych wskazówek:

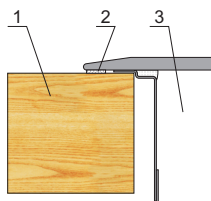
- z uszczelki należy usunąć folię ochronną,
- uszczelkę należy następnie przykleić przy krawędzi płyty. (rys. 3)



Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona.

Instalowanie płyty w otworze montażowym

- dokonaj połączenia płyty przewodem elektrycznym wg załączonego schematu połączeń
- oczyść blat z kurzu, włóż płytę w otwór i mocno dociśnij do blatu



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



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.

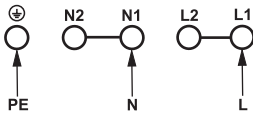
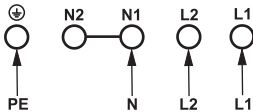
Uwaga!

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.

UWAGA! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadcstwo 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 	
1	Dla sieci 230 V podłączenie jedno-fazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski L1-L2, oraz N1-N2, przewód neutralny do N1, przewód ochronny do 	1N~		HO5VV- -F3G4 3x4mm ²
2	Dla sieci 400/230 V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski N1-N2, przewód neutralny do N1, przewód ochronny do 	2N~		HO5VV- -F4G2,5 4x2,5mm ²
L1=R, L2=S, L3=T, N=zacisk przewodu neutralnego,  =zacisk przewodu ochronnego				

Amica S.A.
ul . Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 67 22 22 148

www.amica.pl