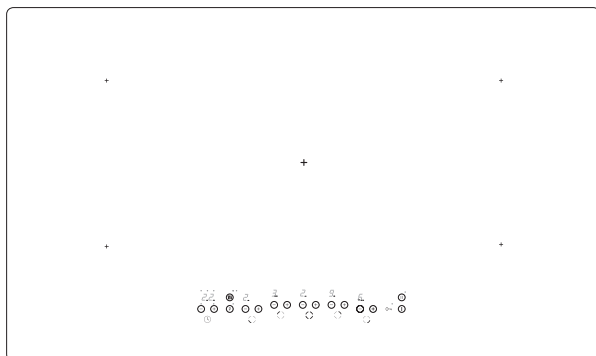


Amica

PB*5VI502FTB5



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PŁYTY CERAMICZNEJ INDUKCYJNEJ ZE STEROWANIEM SENSOROWYM



Płyte uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji.

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.....	10
Obsługa.....	15
Czyszczenie i konserwacja.....	30
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.....	32
Dane techniczne.....	34
Gwarancja, obsługa posprzedażna.....	35

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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

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

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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

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

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

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

Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed pierwszym użyciem ceramicznej płyty grzejnej należy przeczytać instrukcję użytkownika. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- Jeżeli płyta ceramiczna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płytą ceramiczną.
- 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 kuchenki.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- **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”.
- 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.
- Przy stosowaniu olejów i tłuszczów nie pozostawiać płyty bez nadzoru, gdyż istnieje zagrożenie pożarowe.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić płytę 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 gorącą płytę, w żadnym wypadku nie wolno wyłączać płyty, lecz należy zeszkobać cukier i tworzywo ostrym skrobakiem. Chronić ręce przed poparzeniami i skaleczeniem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przy stosowaniu płyty ceramicznej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania płyty.
- Powierzchnia grzejna płyty ceramicznej odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na płytę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą doprowadzić do pęknięć i odprysków płyty ceramicznej.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia, kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty ceramicznej.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- 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.
- Nie można zabudowywać płyty kuchennej ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką.
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia płyty 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, oszczędzając energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

- **Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.**

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

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

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

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

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

Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



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

sposób niezagrażający środowisku.

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

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

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym 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 zużytym 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*5VI502FTB5

Pole grzejne Booster

(tylne prawe) Ø 210 mm

Pole grzejne Booster

(tylne lewe) Ø 210 mm

Pole grzejne Booster

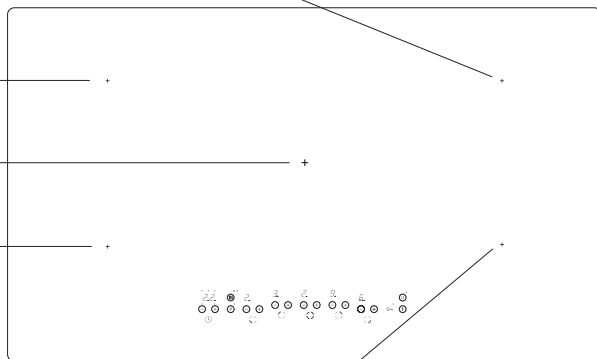
(środkowe) Ø 260 mm

Pole grzejne Booster

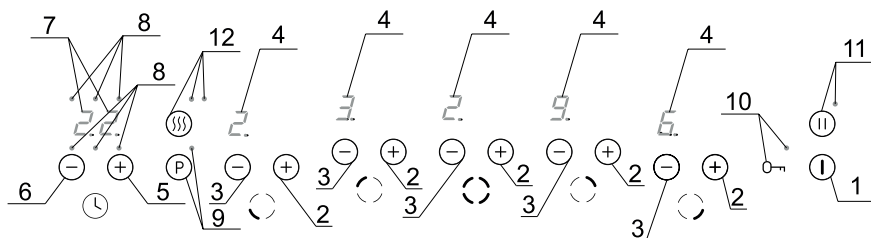
(przednie lewe) Ø 210 mm

Pole grzejne Booster

(przednie prawe) Ø 210 mm



Panel sterowania



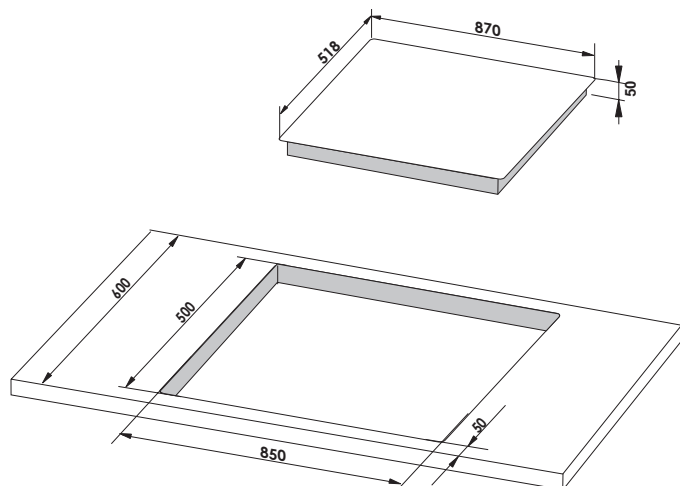
1. Sensor włącz / wyłącz płyty
2. Sensor plus pól grzejnych
3. Sensor minus pól grzejnych
4. Wyświetlacz pola grzejnego
5. Sensor plus zegara
6. Sensor minus zegara
7. Wyświetlacz zegara
8. Diody LED sygnalizujące pracę zegara dla odpowiedniego pola grzejnego
9. Sensor funkcji Booster z diodą sygnalizacyjną LED
10. Sensor klucz z diodą sygnalizacyjną LED
11. Sensor funkcji pauza z diodą sygnalizacyjną LED
12. Sensor funkcji podgrzewanie z diodami sygnalizacyjnymi LED.

INSTALACJA

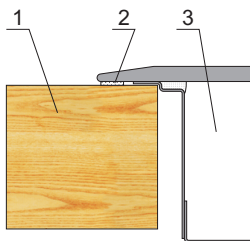
Instalowanie płyty PB*5VI502FTB5

- Grubość blatu mebla powinna wynosić od 28 do 40 mm, głębokość blatu min. 600 mm. Blat 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 powinna wynosić min. 50 mm z przodu i z tyłu.
- Przygotować miejsce (otwór) w blacie mebla wg wymiarów pokazanych na rysunku montażowym (Rys. A).
- Należy pozostawić co najmniej 50 mm odstępu pomiędzy urządzeniem a sąsiadującymi ściankami pionowymi szafek.
- Wysokość montowanej płyty wynosi 50 mm.
- 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. Minimalna odległość pomiędzy płytami indukcyjnymi powinna wynosić 75 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.
- W tylnej części płyty zabezpieczającej powinno zostać wykonane wycięcie o szerokości co najmniej 80 mm (Rys.C).
- Przekrój przewodu dobrac w zależności od mocy płyty (czynność tę powinien wykonać uprawniony instalator).
- Dokonać połączenia płyty przewodem elektrycznym wg zał. schematu połączeń.
- Oczyszczyć blat z kurzu, włożyć płytę w otwór i mocno docisnąć do blatu (Rys.B).

Rys. A

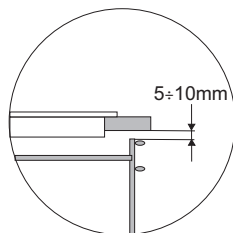
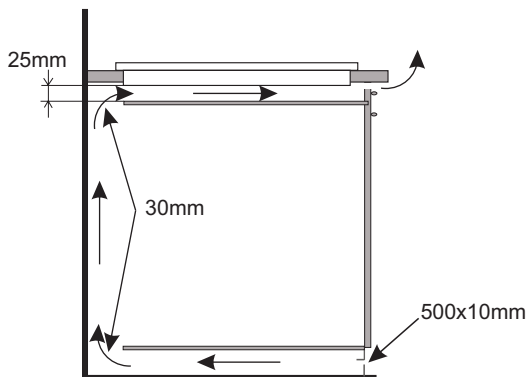


Rys. B

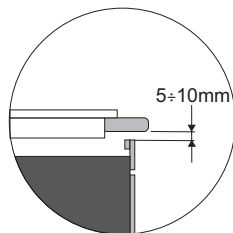
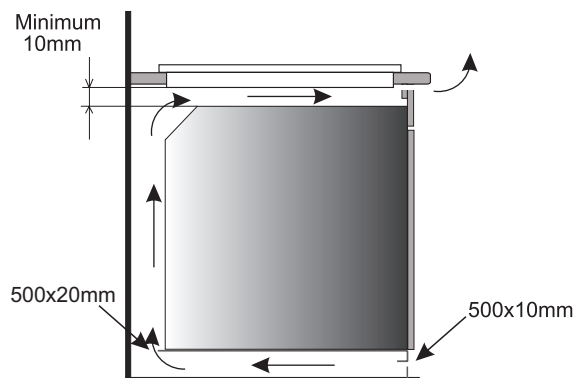


- 1 - blat
- 2 - uszczelka płyty
- 3 - płyta ceramiczna

Rys. C



Zabudowa w blacie szafki nośnej.



Zabudowa w blacie roboczym
ponad piekarnikiem z wentylacją.

Uwaga. 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.



Zabronione jest mocowanie płyty ponad piekarnikiem pozbawionym wentylacji

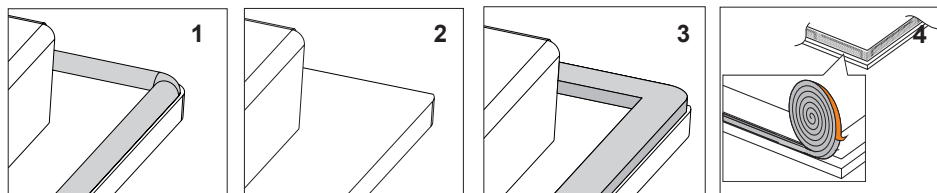
INSTALACJA

Montaż uszczelki

W zależności od modelu uszczelka została zamontowana przez producenta (rys. 1)
Jeśli uszczelka nie została zamontowana przez producenta należy postępować jak poniżej wskazano:

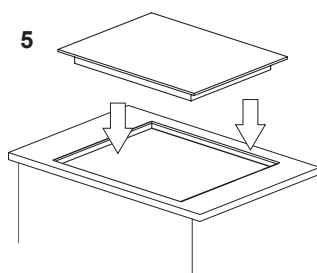
Przed zabudową urządzenia w otworze blatu, należy od spodu płyty zamontować uszczelkę dołączoną do wyrobu (rys. 2).

Aby to zrobić, w pierwszej kolejności należy z uszczelki usunąć folię ochronną, a następnie przykleić przy krawędzi płyty najbliżej jak to możliwe (rys. 3,4).



Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona.

Umieść płytę w otworze meblowym, ustaw ją symetrycznie w otworze w taki sposób, by odległości pomiędzy płytą a krawędzią blatu kuchennego były równe z każdej strony (rys.5).



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:

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

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

Uwaga!

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

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

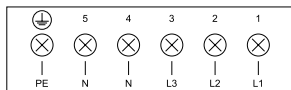
UWAGA! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej).

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

INSTALACJA

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

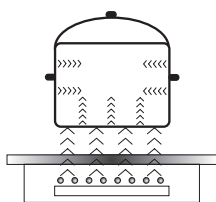
1	Dla sieci 400/230 V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski 2-3 oraz 4-5, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm ²
2	Dla sieci 400/230 V podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski 4-5, przewody fazowe podłączone do 1, 2 i 3, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus	3N~		HO5VV-F5G1,5 5x1,5mm ²

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

Przed pierwszym włączeniem płyty

- najpierw należy dokładnie oczyścić płytę ceramiczną. Płytę ceramiczną 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, 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.

Urządzenia 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.


Zabezpieczenie termiczne: 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 nagrzanych 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.15).

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.

Ceramiczna 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, system ignoruje wprowadzone sygnały sterujące, a przy długotrwałym naciskaniu wyzwala sygnał usterki.

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

OBSŁUGA



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



Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym

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

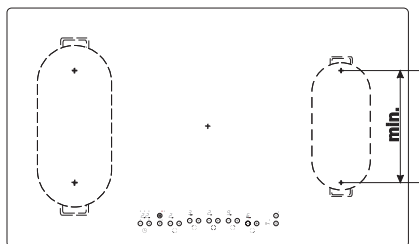
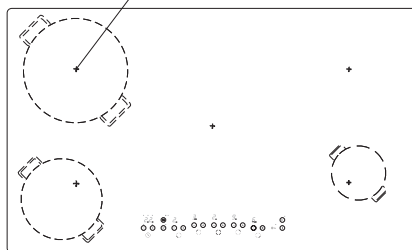
Płyta indukcyjna posiada pięć pól grzejnych, których środki oznaczone są krzyżykami (+). Garnki można ustawiać w każdej strefie grzejnej, w dowolny sposób. Jednakże w każdym przypadku, naczynie musi całkowicie zakrywać znak krzyżyka (+).



Optymalne wykorzystanie mocy uzyskuje się w momencie gdy krzyżyk (+) znajduje się w środku garnka.

Duże naczynia takie jak np. brytfanna można ustawiać jednocześnie na dwóch polach grzejnych przy zastosowaniu funkcji „Bridge”. W takiej sytuacji naczynie musi zakrywać krzyżyki (+) dwóch pionowych pól grzejnych.

Optymalna moc



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

Pole grzejne indukcyjne	Średnica dna garnka do gotowania indukcyjnego	
	Średnica (mm)	Minimalna (mm)
210	140	210
260	190	260



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

OBSŁUGA




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

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

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

Dobór garnków dla pola indukcyjnego

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

OBSŁUGA

Panel sterowania

- 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.



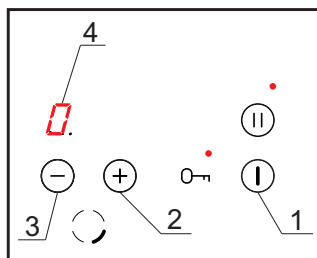
Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na powierzchniach sensorów (może zostać wywołone rozpoznanie usterki), powierzchnie te należy utrzymywać stale w czystości.

Włączenie płyty grzejnej

Jeżeli płyta grzejna jest wyłączona wówczas wszystkie pola grzejne są odłączone a wskaźniki nie świecą.

Przez dotknięcie głównego sensora (1) włączamy płytę, a na wszystkich wskaźnikach pół grzejnych (4) ukazują się na 10 sekund „0”. Można teraz nastawić żądany stopień mocy grzania przy pomocy sensora (+)(2) i sensora (-)(3) dla dowolnego pola grzejnego.

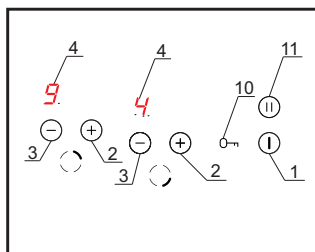
(patrz Nastawianie stopnia mocy grzania).



Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas płyta grzejna wyłącza się. Jeżeli aktywna jest blokada, świeci dioda przy sensorze klucz (10), wówczas nie da się włączyć płyty grzejnej (patrz Odblokowanie płyty grzejnej).

Włączenie pola grzejnego

Po włączeniu płyty grzejnej sensorem włącz/wyłącz (1) ustawiamy pożądany stopień mocy grzania dowolnego pola grzejnego za pomocą sensora (+) (2) lub sensora (-) (3). Jeśli ustawianie mocy grzania rozpoczniemy od sensora (+) (2) na wyświetlaczu pojawi się jako pierwsza moc grzania (4), natomiast jeśli ustawienie mocy grzania rozpoczniemy od sensora (-) (3) na wyświetlaczu pojawi się moc grzania (9).



OBSŁUGA



Jeżeli w ciągu 10 sekund po włączeniu płyty nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas pole grzejne wyłącza się.



Pole grzejne jest aktywne gdy na wyświetlaczu pola grzejnego świeci się cyfra lub litera oraz kropka dziesiętna, co oznacza, że pole jest gotowe do wykonywania nastawy mocy grzania.

Nastawienie stopnia mocy grzania pola indukcyjnego

W czasie wskazania na wskaźniku pola grzejnego (4) "0" i kropki dziesiętnej możemy zacząć nastawiać pożądany stopień mocy grzania przy pomocy sensora (+) (2) lub sensora (-) (3).

Funkcja Booster "P"

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy pola Ø 210 - z 2100W na 3700W, pola Ø 260 - z 2600W na 3700W

Załączenie funkcji Booster należy wykonać w następujący sposób:

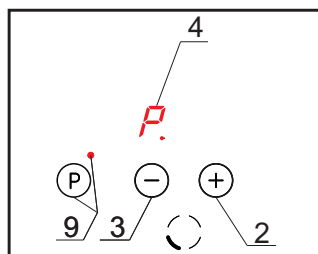
- Naciskamy sensor funkcji Booster (9), co jest sygnalizowane zaświeceniem się diody obok sensora (9),

- Następnie naciskamy sensor (+) (2) lub sensor (-) (3) dla odpowiedniego pola grzejnego, co jest sygnalizowane pojawieniem się litery „P” na wyświetlaczu, natomiast dioda obok sensora (9) gaśnie. Przez cały czas świecenia litery „P” funkcja Booster jest aktywna.

Wyłączenie funkcji Booster następuje po naciśnięciu sensora (-) (3) i zmniejszeniu mocy grzejnej lub po jednoczesnym naciśnięciu sensora (+) (2) i sensora (-) (3), lub po podniesieniu garnka z pola grzejnego.



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.

OBSŁUGA

Sterowanie funkcją Booster

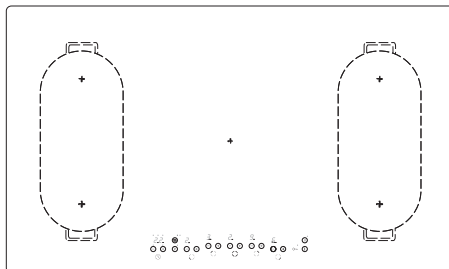
Wszystkie pola grzejne są wyposażone w funkcję Booster.

Dwa pola zewnętrzne grzejne tworzą parę (patrz rys.) 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.



Funkcja blokady

Funkcja blokady załączana sensorem klucz (10) służy do tego, aby chronić włączone pole grzejne przed niepowołaną zmianą nastaw lub wyłączeniem przez dzieci, zwierzęta domowe itp. Gdy zablokujemy płytę grzejną, w chwili gdy wszystkie pola grzejne są wyłączone (na wskaźnikach pól grzejnych świeci się (0), wówczas płyta grzejna chroniona jest przed niezamierzonym uruchomieniem, a jej włączenie możliwe jest po odblokowaniu.



Po wystąpieniu zaniku napięcia w sieci blokada zostaje automatycznie wyłączona.

Zablokowanie płyty grzejnej

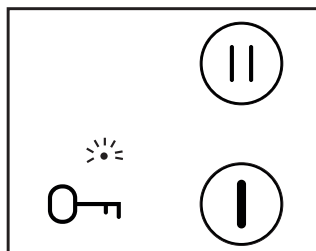
W celu zablokowania płyty grzejnej należy nacisnąć sensor klucz (10) do chwili gdy zacznie świecić dioda sygnalizacyjna (10). Gdy zapali się dioda, rozbrzmiewa krótki sygnał akustyczny.

Odblokowanie płyty grzejnej

W celu odblokowania płyty grzejnej należy nacisnąć sensor klucz (10) do chwili gdy zgaśnie dioda sygnalizacyjna (10). Po zgaśnięciu diody, rozbrzmiewa krótki sygnał akustyczny.



Zablokowanie i odblokowanie płyty grzejnej jest możliwe gdy płyta jest załączona lub na wskaźniku pól grzejnych (4) świeci się (0).



OBSŁUGA

Wskaźnik nagrzania szczątkowego

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



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

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



Przy braku napięcia wskaźnik nagrzania szczątkowego nie świeci się.



Ograniczenie czasu pracy

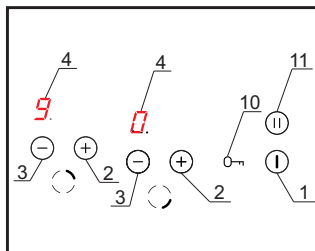
W celu zwiększenia niezawodności pracy płyta indukcyjna wyposażona jest w ogranicznik czasu pracy dla każdego z pól grzejnych. Maksymalny czas pracy ustala się stosownie do ostatnio wybranego stopnia mocy grzejnej.

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

Stopień mocy grzejnej	Maksymalny czas pracy w godzinach
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

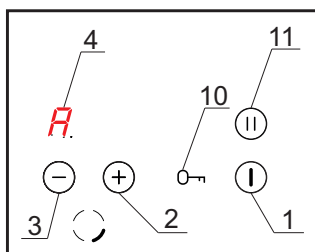
Funkcja automatycznego dogrzewania

- Wybrane pole grzejne musi być ustawione na stopniu mocy (0).
- Naciśnięcie sensora (-) (3) spowoduje przejście na poziom mocy (9).
- Następnie należy dotknąć sensor (+) (2) wybranego pola grzejnego, na wskaźniku pojawi się litera „A”.
- Teraz należy wybrać planowany docelowo stopień mocy sensorem (-) (3).



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

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



Jeśli po włączeniu funkcji automatyki szybkiego dogrzewania, sensor wyboru stopnia mocy ustawiony zostanie na pozycji „9” dłużej niż 3 sekundy tzn. nie zostanie dokonany wybór stopnia mocy, funkcja automatyki szybkiego dogrzewania wyłączy się.



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

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

OBSŁUGA

Funkcja zegara

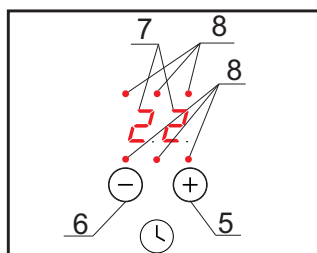
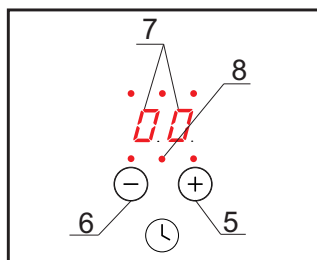
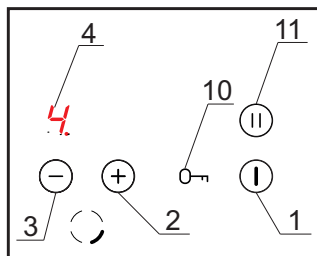
Zegar programujący ułatwia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu działania pól grzejnych. Może również służyć jako minutnik.

Włączenie zegara

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

Aby ustawić czas zegara należy:

- sensorem (+) (2) lub sensorem (-) (3) ustawić moc grzejną w zakresie od 1-9. Na wyświetlaczu świeci się wybrana moc grzejna w zakresie od 1-9 z kropką dziesiętną (np. (4)).
- następnie jednocześnie naciskamy sensor (+) (5) i sensor (-) (6) zegara. Na wyświetlaczu zegara (7) pojawią się cyfry (00) i zacznie migać środkowa dioda LED (8) znajdująca się pod wyświetlaczem (7).
- następnie jednocześnie sensorem (+) (5) i sensorem (-) (6) zegara przyciskamy tyle razy, aż wybierzemy diodę LED (8) odpowiadającą polu jakie ma być sterowane za pomocą zegara.
- po wybraniu odpowiedniej diody LED (8) znajdującej się przy wyświetlaczu (7) ustawiamy czas działania pola grzejnego za pomocą sensora (+) (5) lub sensora (-) (6).



OBSŁUGA

Zmiana zaprogramowanego czasu gotowania

W każdej chwili gotowania można zmienić zaprogramowany czas jego trwania. W tym celu należy przeprowadzić taką samą procedurę programowania jak w punkcie „**Włączenie zegara**” z taką różnicą, że nie ustawiamy mocy grzejnej za pomocą sensora (+) (2) lub sensora (-) (3) tylko bezpośrednio przechodzimy do procedury aktywacji zegara za pomocą jednoczesnego naciskania sensora (+) (5) i sensora (-) (6) zegara.

Kontrola upływu czasu gotowania

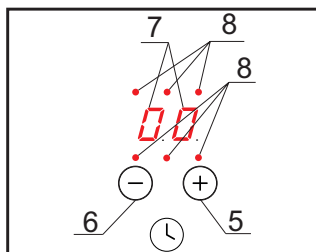
Czas pozostały do końca gotowania można w każdej chwili sprawdzić, dotykając jednocześnie sensora (+) (5) i sensora (-) (6) zegara tyle razy, aż wybierzemy odpowiednią diodę LED (8). Czas aktualnie pokazywany jest sygnalizowany przez mrugającą diodę LED (8).

Wyłączenie zegara

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

Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia zegara:

- należy jednocześnie nacisnąć sensor (+) (5) i sensor (-) (6) zegara tyle razy, aż wybierzemy odpowiednią diodę LED (8), sygnalizującą działanie pola grzejnego za pomocą timera, a następnie sensorem (-) (6) zmniejszamy czas do (00).



OBSŁUGA

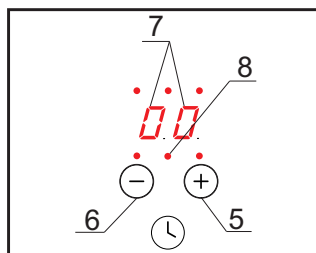
Zegar jako minutnik

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

Włączenie minutnika

Aby ustawić minutnik należy:

- jednocześnie nacisnąć sensor (+) (5) i sensor (-) (6) zegara. Na wyświetlaczu zegara (7) pojawią się cyfry (00) i zacznie migać środkowa dioda LED (8) znajdująca się pod wyświetlaczem (7).
- następnie sensorem (+) (5) lub sensorem (-) (6) zegara ustawiamy czas działania minutnika.



Wyłączenie minutnika

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

Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia minutnika to należy sensorem (-) (6) zmniejszyć czas do (00).

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 42°C, 70°C i 94°C.

Włączenie funkcji podgrzewania wykonuje się w następujący sposób:

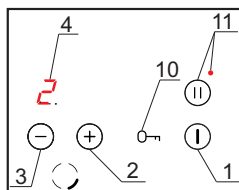
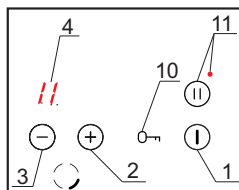
- naciskamy sensor funkcji podgrzewania (12), co jest sygnalizowane zaświeceniem się pierwszej diody LED - oznacza to wybranie poziomu grzania 42°C,
 - naciskamy sensor funkcji podgrzewania (12) drugi raz, co jest sygnalizowane zaświeceniem się drugiej diody LED (pierwsza gaśnie) - oznacza to wybranie poziomu grzania 70°C,
 - naciskamy sensor funkcji podgrzewania (12) trzeci raz, co jest sygnalizowane zaświeceniem się dwóch diod LED - oznacza to wybranie poziomu grzania 94°C,
 - następnie po wybraniu jednego z powyższych poziomów grzania naciskamy sensor (+) (2) dla odpowiedniego pola grzejnego, co jest sygnalizowane pojawieniem się na wyświetlaczu (4) odpowiedniego dla wybranego poziomu znaku (—) (=) (=).
- Funkcję podgrzewania można w każdej chwili wyłączyć naciskając jednocześnie sensor (+) (2) i sensor (-) (3) lub zmniejszając moc sensorem (-) (3) do poziomu (0).

Funkcja Stop'n go „II”

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

Aby **włączyć funkcję stop'n go** musi być włączone przynajmniej jedno pole grzejne. Następnie naciskamy sensor (11). Na wszystkich wskaźnikach pól grzejnych (4) zapala się symbol „II” a nad sensorem (11) zapala się dioda sygnalizacyjna.

Aby **wyłączyć funkcję stop'n go** należy ponownie nacisnąć sensor (11) dioda sygnalizacyjna zaczyna migać, a następnie nacisnąć dowolny sensor (2). Na wskaźnikach pól grzejnych (4) zapalą się nastawy które były ustawione przed włączeniem funkcji stop'n go.

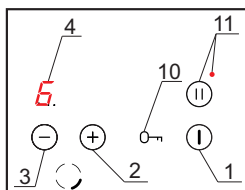
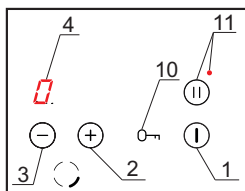


OBSŁUGA



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

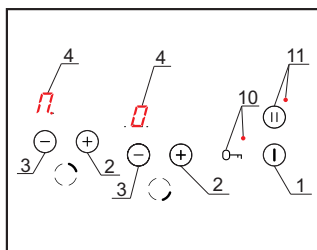
Jeżeli sterowanie zostało przypadkowo wyłączone sensorem włącz/wyłącz (1) funkcja stop'n go pozwala na szybkie przywrócenie ustawień. Po wyłączeniu panelu sensorem włącz/wyłącz (1) w czasie 6 sek. należy ponownie nacisnąć sensor (1) na wskaźnikach pół grzejnych (4) pojawi się cyfra „0” a nad sensorem (11) zacznie migać dioda sygnalizacyjna. Następnie w czasie kolejnych 6 sek. należy nacisnąć sensor (11). Na wskaźnikach pół grzejnych (4) zapalą się nastawy które były ustawione przed przypadkowym wyłączeniem sterowania.



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.

Funkcję Bridge możemy załączyć dla dwóch pól po lewej stronie i dwóch pól po prawej stronie. Aby włączyć funkcję Bridge wystarczy nacisnąć jednocześnie 2 sensory. Dla dwóch pól po lewej stronie naciskamy sensor (+) (2) pola przedniego lewego i sensor (-) (3) pola tylnego lewego. Dla dwóch pól po prawej stronie naciskamy sensor (+) (2) pola tylnego prawego i sensor (-) (3) pola przedniego prawego. Po naciśnięciu dwóch sensorów na górnym wyświetlaczu pojawi się symbol „∩” a na dolnym wyświetlaczu cyfra (0). Następnie sensorem (+) (2) lub sensorem (-) (3) znajdujących się pod cyfrą (0) ustawiamy dowolną moc grzania.

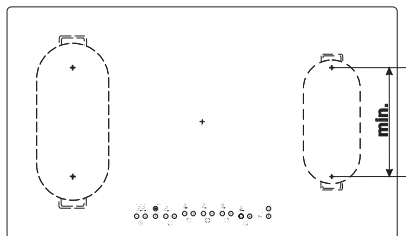


Od tej pory sterujesz dwoma polami grzejnymi za pomocą jednego sensora.

Aby **wyłączyć funkcję Bridge** należy ponownie nacisnąć jednocześnie 2 sensory te same za pomocą których funkcja Bridge została uruchomiona. Na wyświetlaczach zapala się cyfra (0).



Od tej pory pola działają oddzielnie.



OBSŁUGA

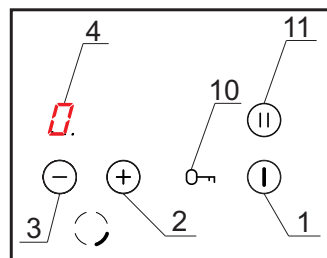
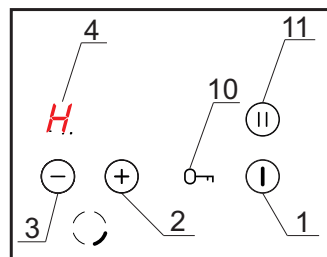
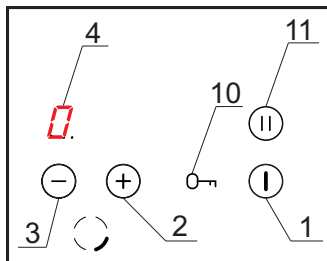
Wyłączanie pól grzejnych

- Pole grzejne można wyłączyć naciskając jednocześnie sensor (+) (2) i sensor (-) (3) lub zmniejszając moc sensorem (-) (3) do poziomu (0).



Po ok.10 sekundach pole grzejne przestaje być aktywne.

Pole grzejne jest gorące, na wskaźniku pola grzejnego (4) przez ok 10 sekund świeci się litera „H” na przemian z cyfrą „0”, a następnie tylko litera „H”.

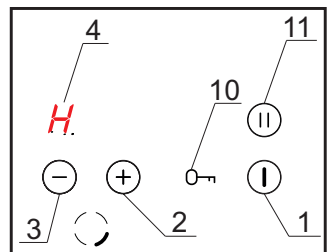


Wyłączanie całej płyty grzejnej

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



Jeżeli pole grzejne jest gorące, na wskaźniku pola grzejnego (4) świeci się litera „H” - symbol nagrzania szczątkowego.



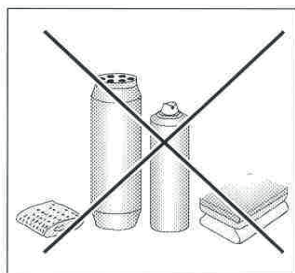
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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



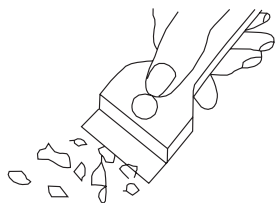
Przy czyszczeniu ceramiki obowiązują te same zasady co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni.

Nie należy także stosować urządzeń czyszczących na parę.



Czyszczenie po każdym użyciu

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



Skrobak do czyszczenia płyty

Usuwanie plam

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie nanosić środka czyszczącego na gorącą płytę grzejną. Najlepiej pozwolić środkiem 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 ceramiczną powierzchnią grzejną 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 płyty ceramicznej należy płytę grzejną 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 20 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	
6. 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.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
7. Pęknięcie w kuchennej płycie ceramicznej.	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę ceramiczną od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
8. 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.	
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. Symbol E2	Przeegrzanie cewek indukcyjnych	<ul style="list-style-type: none"> - niewystarczające chłodzenie, - sprawdzić czy warunki zabudowy płyty są zgodne z instrukcją obsługi. - sprawdzić garnek zgodnie z uwagą na str. 16.
12. 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 3N~50 Hz
Moc znamionowa płyt:	PB*5VI502FTB5
- pole grzejne indukcyjne Booster: 4xØ 210 mm	2,1kW/3,7kW
- pole grzejne indukcyjne Booster: 1xØ 260 mm	2,6kW/3,7kW
Wymiary	900 x 522 x 50
Waga	ca. 14,5 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 22 22 148
www.amica.com.pl

Amica



Centrum Serwisowe
801 801 800