

Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/21607

Zeskanuj kod



PŁYTA INDUKCYJNA

PB*4VI542FTBh4SACUUt



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU
INSTRUKCJI!

IO-HOB-1853 v3 / 8516260
(04.2024)

Szanowny Kliencie,

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności.

Instrukcję, którą trzymasz w rękach skróciliśmy do niezbędnego minimum. Staramy się w ten sposób wspólnie dbać o **środowisko naturalne** i zredukować ilość papieru i środków wykorzystywanych w procesie druku. Znajdziesz tu **najważniejsze informacje** na temat prawidłowego użytkowania sprzętu, a po pełną instrukcję zawsze możesz sięgnąć na <https://wsparcie.amica.pl/>.

Zapewniamy, że sprzęt, który opuścił fabrykę został przed zapakowaniem poddany szczegółowej kontroli pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności. Przestrzeganie zawartych w instrukcji wskazówek uchroni Cię od błędów w użytkowaniu i mogących z nich wynikać nieszczęśliwych wypadków. Zwróć też uwagę na wytyczne dotyczące oszczędzania energii i niezagrażającego naturze utylizacji opakowania oraz zużytego sprzętu. **Zachowaj instrukcję** i przechowuj ją tak, by mieć ją zawsze pod ręką.

Przyjemnych doświadczeń ze sprzętem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
INFORMACJE NA START	6
Przed pierwszym włączeniem płyty	6
Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym.....	6
Charakterystyka naczyń	6
TWOJE URZĄDZENIE	7
DANE TECHNICZNE	7
OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ	8
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH	11
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	12
PORADY PRAKTYCZNE	12
INSTALACJA	13
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	16

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy przeczytać instrukcję użytkownika. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- 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 daleką, 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 użytkownika 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, wyłącz 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 odpowiednim sensorem lub pokrętkiem 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.**
- Jeżeli płyta indukcyjna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płytą.
- Płyta musi zostać podłączona przez uprawnionego instalatora elektryka. Nie dotyczy płyt z fabrycznie zamontowanym przewodem zakończonym wtyczką jednofazową.
- Meble w których zabudowywana jest płyta, muszą być odporne na temperatury ok 100°C. Dotyczy to klein, krawędzi, powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.
- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.
- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie wyłączony bezpiecznik lub wtyczka zostanie wyciągnięta z gniazdka.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu płyty.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinoowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).
- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego „H”.
- Jeżeli gniazdo wtykowe jest w pobliżu pola grzejnego, należy uważać, aby kabel kuchni nie dotykał nagrzanych miejsc.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Potrawy i ich składniki (szczególnie: cukier, kwas cytrynowy, sól) oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.
- 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.
- Jeżeli pod płytą znajduje się szuflada lub szafka z przyborami kuchennymi, mogą one zostać ogrzane przez powietrze wyrzucane z systemu wentylacji płyty.
- 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, 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.

Rozpakowanie



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

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

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

Usuwanie zużytych urządzeń



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

INFORMACJE NA START

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.

Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym

Jeśli w polu gotowania nie umieszczono garnka lub umieszczono na niej garnek nieodpowiedni, na wyświetlaczu pojawia się symbol . Pole nie grzeje. Jeżeli w ciągu 90 sekund nie zostanie wykryty naczynie, operacja włączenia płyty zostaje skasowana. Aby wyłączyć pole grzejne, należy wyłączyć je za pomocą panelu sterowania, a nie jedynie poprzez zdjęcie naczyńia

- Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty. Użytkowanie pustych naczyń na polach grzejnych może spowodować ich przegrzanie.
- Nie zaleca się stosowania zewnętrznych adapterów indukcyjnych

Rozmiar najmniejszego użytecznego naczynia dla pola grzejnego wynosi:

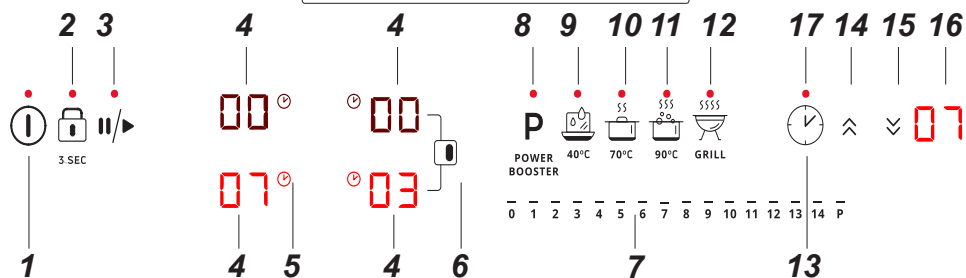
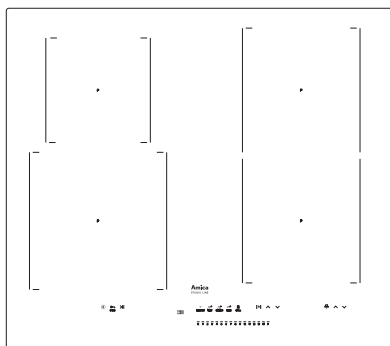
Średnica pola grzejnego (mm)	Minimalna średnica dna naczynia ze stali emaliowanej (mm)
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Minimalne średnice dla naczyń wykonanych z innych materiałów niż stal emaliowana mogą się różnić.

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. Wkłęśnięte 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 (miejsce gdzie jest przyciągany magnes), którego średnica jest mniejsza od całkowitej średnicy naczynia, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna naczynia. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprowadzenie 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.**

TWOJE URZĄDZENIE



1.Sensor włącz / wyłącz płyty

2.Sensor blokady panelu sterowania

3.Sensor funkcji pauza

4.Wskaźnik / sensor pola grzejnego

5.Symbol aktywnej funkcji Timera

6.Sensor funkcji Bridge

7.Sensor wyboru mocy - slider

8.Sensor Booster

9.Program temperaturowy 40°

10.Program temperaturowy 70°

11.Program temperaturowy 90°

12.Program temperaturowy Grill

13.Sensor aktywacji funkcji Timera

14.Sensor Timera - wydłużania czasu

15.Sensor Timera - skracania czasu

16.Wskaźnik Timera

17.Dioda sygnalizująca aktywną funkcję Minutnika

DANE TECHNICZNE




Napięcie znamionowe	220-240V/380-415V ~50/60Hz 2N
Moc znamionowa płyt:	7,35 kW
Typ:	PB*4VI542FTB4SACUUt
Moc pól indukcyjnych:	
- pole grzejne indukcyjne Booster: Ø 160 mm	1400/2100W
- pole grzejne indukcyjne Booster: Ø 180 mm	1600/2500W
- pole grzejne indukcyjne Power Booster: Ø 210 mm	2000/3000W
Wymiary [mm]:	592 x 522 x 48
Waga [kg]:	ca. 7,85



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


OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ

PowerChoice Pro

Funkcja umożliwia aktywację trybu demo, oraz wprowadzenie ograniczenia całkowitej mocy maksymalnej płyty indukcyjnej do jednej z wartości: 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (moc maksymalna).

Wyboru mocy maksymalnej może dokonać użytkownik tylko w ciągu 5 minut od podłączenia płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej. Aby przejść do wyboru mocy, po włączeniu płyty sensorem  należy przytrzymać przez 3 sekundy sensor  oraz sensor .

Na podwójnym wyświetlaczu zegara wyświetlana jest wcześniej wybrana nastawa lub – jeżeli nie był wcześniej dokonywany wybór - nastawa domyślna 7,35kW w formacie „74”. Za pomocą sensorów  i  użytkownik przełącza się między kolejnymi nastawami: 00 - DEMO / 28-2,8kW / 37-3,7kW / 45-4,5kW / 56-5,6kW / 74-7,35kW

Po wyborze żądanej nastawy użytkownik musi w czasie 10 sekund dokonać potwierdzenia wyboru przyciskając sensor  przez 3 sekundy.


Wybór potwierdzony jest kilkakrotnym mignięciem wybranej nastawy oraz sygnałem dźwiękowym a następnie wyłączeniem panelu. Od tego momentu płyta pracuje z całkowitą maksymalną mocą wybraną przez użytkownika.

W przypadku nie potwierdzenia wyboru, po 10 sekundach od wyboru mocy panel wyłącza się a płyta pracuje z mocą ostatnio zatwierdzoną lub gdy nie było wcześniejszego wyboru - z mocą domyślną 7,35kW.

Podczas nastawiania mocy na poszczególnych polach grzejnych, funkcja PowerChoice Pro kontroluje aby nie doszło do przekroczenia wybranej mocy całkowitej. Nastawy które spowodowały by przekroczenie mocy są blokowane i niedostępne dla użytkownika.

Funkcja PowerChoice Pro może uniemożliwić włączenie pola grzejnego, jeżeli jego moc spowodowałaby przekroczenie wybranej mocy maksymalnej.

Uruchamianie płyty

Włącz płytę sensorem . Umieść naczynie na interesującym Cię polu grzejnym. Naczynie zostaje automatycznie wykryte a wskaźnik **8.8** odpowiedzialny za wybrane pole grzejne zacznie migać wskazując „00”, oznacza to że wybrane pole jest aktywne i można nastawić

moc. Przesuń palcem po sensorze wyboru mocy grzania zaczynając od lewej, aby wybrać odpowiednią moc pola (na wskaźniku wyświetlana jest wybrana moc). Pole jest już uruchomione.

PowerBooster / Booster

Funkcja Booster zwiększa moc pola Ø 180mm - z 1600W na 2500W, pole Ø 210 - z 2000W na 3000W, pole Ø 160 - z 1400W na 2100W. Pola Bridge z 3000W na 3700W. Umieść naczynie na interesującym Cię polu grzejnym.

Naczynie zostaje automatycznie wykryte a wskaźnik **8.8** odpowiedzialny za wybrane pole grzejne zacznie migać wskazując „00”. Włączenie funkcji Booster następuje po przycisnięciu sensora lub za pomocą sensora zmiany mocy (slider). Na wyświetlaczu pojawi się litera „P”. Aby wyłączyć funkcję Booster:

Zmniejsz moc pola grzejnego z uruchomioną funkcją Booster przesuwając palcem po sensorze zmiany mocy (slider) lub przyciskając sensor Booster.



Wskaźnik ciepła

Po zakończeniu gotowania, szyba płyty indukcyjnej w obszarze danego pola grzewczego nadal pozostaje gorąca, nazywa się to ciepłem resztkowym. Jeżeli temperatura szyby jest wyższa niż 60°C*, na wskaźniku tego pola wyświetla się symbol „H”. Jeżeli temperatura szyby wynosi 45°C* - 60°C*), wskaźnik pola wyświetla symbol „h” (niskie ciepło resztkowe). Wskazania temperatury są orientacyjne.

Dźwięki

Podczas gotowania możesz usłyszeć różne dźwięki, które są całkowicie normalne i zależą od materiału z jakiego jest wykonany garnek. Szum oznacza, że wentylator schładza płytę.

ChildLock

Dzięki funkcji blokady możesz zablokować możliwość sterowania płytą, przykładowo przez dzieci lub w przypadku czyszczenia. Funkcję ChildLock możesz aktywować przy włączonej jak i wyłączonej płycie. Aby włączyć lub wyłączyć ChildLock, przytrzymaj sensor  przez 3 sekund. Gdy ChildLock jest aktywna, świeci się dioda obok sensora .

Ograniczenie czasu pracy

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikom, płyta indukcyjna wyposażona jest w ograniczenie czasu pracy dla każdego z pól

grzejnych. Maksymalny czas pracy jest ustalany indywidualnie w zależności od stosowanych poziomów mocy podczas gotowania. Jeżeli stosujesz tylko jeden poziom mocy przez dłuższy czas gotowania, maksymalny czas zostaje ograniczony zgodnie z tabelą: Po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania, pole indukcyjne wyłącza się automatycznie, a na wskaźniku pola pojawia się symbol ciepła resztkowego. Maksymalny czas pracy dotyczy pojedynczego pola.



Stopień mocy grzejnej	Maksymalny czas pracy
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5min
40	60min
70	160min
90	160min
Grill	60min


Timer

Timer ułatwia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu działania pól grzejnych.

Funkcję Timera możesz załączyć jedynie podczas gotowania (gdy moc grzejna jest większa od „0”). Funkcji Timera możesz użyć jednocześnie na wszystkich polach grzejnych. Maksymalny czas pracy to 99 minut (co 1 minutę).





Aby ustawić czas Timera należy:

Umieść naczynie na interesującym Cię polu grzejnym. Po automatycznym wykryciu naczynia nastaw moc grzania. Aktywacja Timera następuje po naciśnięciu i przytrzymaniu sensora Timera  do chwili usłyszenia sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu pojawią się cyfry „00”. Sensorem  zmniejsza się

czas,  - zwiększa.

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania, włączy się sygnał dźwiękowy. Możesz go wyłączyć, dotykając dowolnego sensora lub alarm wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.







Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć Timer, aktywuj pole grzejne dotykając sensora wybranego pola (wskaźnik mocy będzie migać), następnie skasuj nastawę Timera poprzez jedną z poniższych czynności:





- dotknij i przytrzymaj sensor zegar ;
- sensorem  zmniejsz czas do „00”;
- jednocześnie przytrzymaj sensory  i .

Minutnik



Funkcja minutnika służy do odliczania zaprogramowanego czasu. Funkcja nie steruje polami grzejnymi.

Aby ustawić minutnik:

Włącz płytę. Dotknij sensor  i ustaw czas trwania minutnika używając sensorów  skrócenia czasu,  - wydłużenia. W każdej chwili możesz zmienić zaprogramowany czas. W tym celu użyj sensora , następnie użyj sensorów  lub . Po upływie zaprogramowanego czasu, włączy się sygnał dźwiękowy. Możesz go wyłączyć, dotykając dowolnego sensora. Alarm wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.

Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć minutnik, użyj sensor , następnie dotknij i przytrzymaj sensor  zmniejsz czas do „00” lub dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensor zegara wydłużania czasu  i sensor zegara skracania czasu .

Pauza

Dzięki niej możesz w dowolnym momencie zatrzymać działanie płyty, a następnie powrócić bez utraty ustawień. Aby włączyć funkcję pauza musi być włączone przynajmniej jedno pole grzejne. Dotknij sensor . Na wszystkich wyświetlaczach pól grzejnych wyświetli się symbol II. Gdy pole grzejne jest gorące symbol II będzie migał naprzemiennie z literą „H” lub „h”, w zależności od wysokości temperatury pola (wskaźnik ciepła resztkowego). Aby wyłączyć funkcję Pauzy ponownie naciśnij sensor . Na wyświetlaczach pól grzejnych wyświetli się nastawy, które były ustawione przed włączeniem tej funkcji.

Funkcja Pauza wstrzymuje odliczanie czasu Zegara.

Funkcja Pauza nie wstrzymuje odliczania

czasu Minutnika

AutoBridge / Bridge

Dzięki funkcji Bridge możesz kontrolować 2 pola grzejne płyty jak jedną powiększoną strefę grzania. Funkcja Bridge jest bardzo wygodna i pozwala stosować naczynia typu brytfanna.

Aby włączyć funkcję Bridge:

Włącz płytę. Umieść naczynie typu brytfanna na strefie grzejnej prawej - naczynie musi zakryć oba pola grzejne. Naczynie zostanie automatycznie wykryte, a funkcja Bridge aktywowana co sygnalizuje symbol „↖ ↘”. Przesuwając palcem po sensorze zmiany mocy grzania ustaw dowolną moc grzania. Od tej pory sterujesz dwoma polami grzejnymi za pomocą jednego sensora.

Zawsze można włączyć i wyłączyć funkcję Bridge ręcznie. Aby włączyć funkcję Bridge dotknij sensor (6). Na górnym wyświetlaczu zapali się symbol „↖ ↘” a na dolnym wyświetlaczu pojawi się cyfra „00”. Następnie przesuwając palcem po sensorze zmiany mocy grzania ustaw dowolną moc grzania. Aby wyłączyć funkcję Bridge dotknij sensor (6). Na wyświetlaczu zapala się cyfra „00”. Od tej pory pola działają oddzielnie.

HobControl Pro

Płyta wyposażona jest w specjalne programy umożliwiające gotowanie z zadaną temperaturą zużywając przy tym możliwie najmniejszą ilość energii.

Dostępne są cztery programy:

- 40 - Precyzyjny program do topienia. Program dedykowany do topienia tabliczki czekolady i masła. Masło lub czekoladę należy umieścić w ganku o temperaturze pokojowej a następnie aktywować program 40.

- 70 – Precyzyjny program do duszenia. Program dedykowany do podgrzewania gęstej potrawy jak zupa czy sos. Garnek z potrawą należy umieścić na polu grzejnym i aktywować dla niego program 70. Program 70 aktywowany jest z wartością temperatury 70 st.C. Należy pamiętać o cyklicznym przemieszaniu potrawy.

- 90 – Precyzyjny program do gotowania „na wolnym ogniu”. Program dedykowany do podgrzewania i gotowania rzadkich potrawy lub wody.

Grill – Precyzyjny program do grillowania. Program dedykowany do smażenia i grillowania, czyli potraw wymagających wysokich

temperatur. Program Grill aktywowany jest z domyślną temperaturą 200 st.C

Garnek z potrawą należy umieścić na polu grzejnym i aktywować dla niego program 90. Program 90 aktywowany jest z wartością temperatury 90 st.C .

Aktywacja programu utrzymania temperatury. Umieścić naczynie na polu grzejnym. Aktywować pole grzejne na którym zostało umieszczone naczynie. Aktywować wybrany program temperaturowy

Wartość temperatur są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od ilości, rodzaju wsadu, rodzaju zastosowanych naczyń.

Zaleca się stosowanie programów temperaturowych dla naczyń przynajmniej do połowy wypełnionych potrawą.

Zaleca się stosowanie programów temperaturowych na zimnym polu grzejnym.

HoodConnect Pro*

W celu aktywacji procedury bezprzewodowego połączenia płyty z okapem należy przytrzymać przez 3 sek sensor trybu automatycznego. Nad sensorem zaczniesz pulsować symbol (☰). Należy aktywować procedurę połączenia w okapie. Po poprawnym połączeniu płyty z okapem symbol (☰) zapali się na stałe.

Tryb automatyczny okapu – tryb w którym moc pracy wentylatora okapu ustawiana jest automatycznie w zależności od intensywności gotowania. W celu aktywacji trybu automatycznego okapu, należy przycisnąć sensor (☰).

Nad sensorem zapali się dioda. Należy pamiętać, że uruchomienie trybu automatycznego możliwe jest tylko gdy płyta została wcześniej poprawnie połączona z okapem.

W celu wyłączenia trybu automatycznego należy użyć sensora (☰). Dioda nad sensorem zgaśnie.


Za pomocą sensorów (∧) i (∨) możliwe jest ręczne sterowanie mocą wentylatora okapu. Użycie sensorów spowoduje wyłączenie trybu automatycznego okapu.

*zależnie od modelu

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
Podczas próby włączenia na wyświetlaczu zapala się symbol "L"	Włączona blokada panelu.	Wyłączyć blokadę panelu sterowania przytrzymując sensor blokady przez 3 sekundy.
Urządzenie nie włącza się po przyciśnięciu sensora włączenia.	Za krótkie przytrzymanie sensora włączenia.	Przytrzymać sensor włączenia przez 3 sekundy.
	Zabrudzony / mokry panel lub zakryte sensory	Wyczyścić panel sterowania, zabrać przedmioty zakrywające sensory.
	Brak zasilania	Sprawdzić bezpieczniki instalacji domowej
Urządzenie podczas pracy wydaje długi sygnał dźwiękowy i wyłącza się.	Zewnętrzne zakłócenia.	Odłączyć urządzenie od zasilania na 120 sekund po przez rozłączenie obwodu zasilania w skrzynce bezpieczników.
	Zadziałała procedura bezpieczeństwa.	Wyczyścić panel sterowania, zabrać przedmioty zakrywające sensory.
Po włączeniu, urządzenie samo się wyłącza.	Nie aktywowano żadnej funkcjonalności urządzenia.	Po włączeniu urządzenia, niezwłocznie należy aktywować żadaną funkcję.
Pole grzejne wyłączyło się samoczynnie.	Zadziałało zabezpieczenie maksymalnego czasu pracy.	Aktywować ponownie pole grzejne i ustawić moc grzania.
Podczas gotowania słychać dźwięki	Naturalna praca wyrobu. Dźwięki zależne są od zastosowanych naczyń oraz nastaw mocy	
Na wyświetlaczu pola grzejnego wyświetla się symbol h lub H	Poprawna praca urządzenia. Symbole h i H informują, że pole grzejne jest ciepłe / gorące i należy zachować szczególną ostrożność.	
Na wyświetlaczu pola grzejnego wyświetla się symbol F0	Za niskie napięcie zasilania wyrobu.	Skontaktuj się z dostawcą energii elektrycznej
Na wyświetlaczu pola grzejnego wyświetla się symbol F1	Za wysokie napięcie zasilania wyrobu	Skontaktuj się z dostawcą energii elektrycznej
Na wyświetlaczu pola grzejnego wyświetla się symbol F2	Zadziałało zabezpieczenie układu elektronicznego.	Sprawdź, czy otwór wentylatora chłodzącego nie został zatkany.
Na wyświetlaczu pola grzejnego wyświetla się symbol F3	Zadziałało zabezpieczenie pola grzejnego.	Zabierz naczynie z pola grzejnego i odczekaj aż zgaśnie symbol F3
Na wyświetlaczu pola grzejnego wyświetla się symbol F4 , F5, F6, F7, F8, F9	Zewnętrzne zakłócenia.	Odłączyć urządzenie od zasilania na 120 sekund po przez rozłączenie obwodu zasilania w skrzynce bezpieczników.
Pęknięta płyta ceramiczna	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania po przez rozłączenie obwodu zasilania w skrzynce bezpieczników. Zwrócić się do najbliższego serwisu.	

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbałość 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

Nieprawidłowe postępowanie z szybą ceramiczną nie stanowi podstawy do reklamacji.

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

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.

- 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 podsuchnąć i dopiero wtedy je zetrzyj na mokro. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego zetrzyj wilgotną ściereczką przed ponownym nagrzaniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco i trwale uszkodzić powierzchnię płyty.

PORADY PRAKTYCZNE

Tabele z przykładowymi nastawami płyty

FUNKCJA	ZASTOSOWANIE	POTRAWA	CZAS (MIN)	WIELKOŚĆ PORCJI
Melt 40*	Roztapianie czekolady	Brownie / Fondant Czekoladowy	10	300 g
Melt 40*	Rozmrażanie produktów	Karkówka / Bigos	60	1 szt. ok 800 g
Melt 40*	Garowanie ciasta drożdżowego	Ciasto drożdżowe	40	1 kg
Simmer 70*	Parzenie wędlin i kielbas	Schab z przyprawami	60	1kg
Simmer 70*	Sous vide	Filet z kurczaka sous-vide	60	1 szt. 200g
Simmer 70*	Regeneracja / utrzymanie temperatury	Zupa Gulaszowa	30	2 l
Simmer 70*	Podgrzanie	Mleko do płatków śniadaniowych	10	0,5 l
Cook 90*	Zdrowe śniadanie	Owsianka	20	0,5 l
Cook 90*	Zupa	Rosół z kury	150	4 l
Cook 90*	Gotowanie	Jajka w koszulce	12	2 szt. jajko l
Grill**	Grillowanie	Grillowany Stek - Antrykot	6	1 szt. 300 g
Grill**	Stir-fry	Kurczak z warzywami i makaronem	8	1 porcja ok 400 g
Grill**	Smażenie w głębokim tłuszczu	Warzywa w tempurze	6	300 g

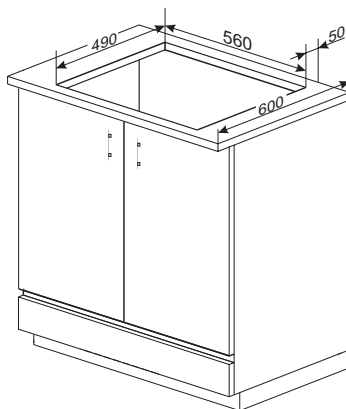
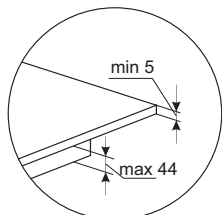
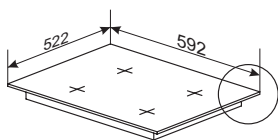
*symbol zależny od modelu

** nie występuje w każdym modelu

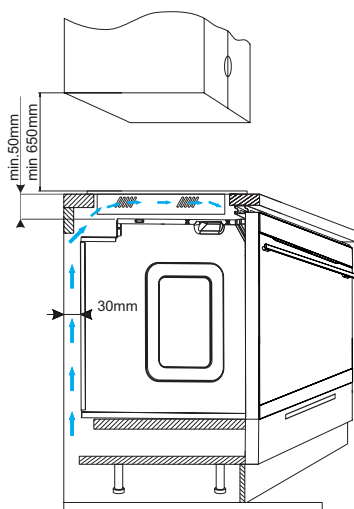
INSTALACJA

Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

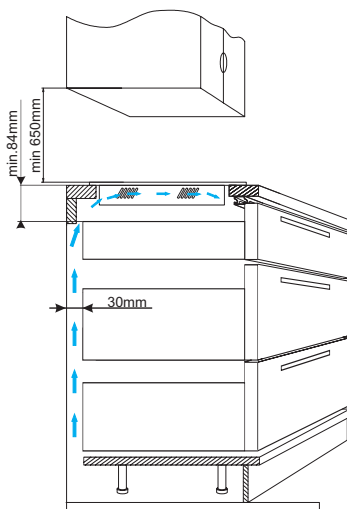
- Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni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



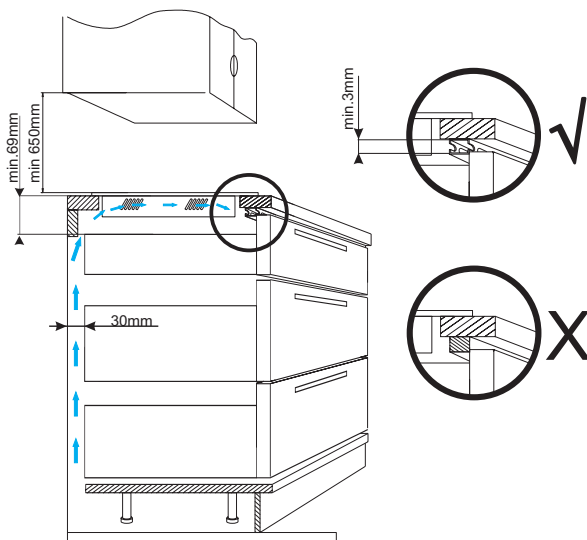
Wariant 1



Wariant 2



Wariant 3

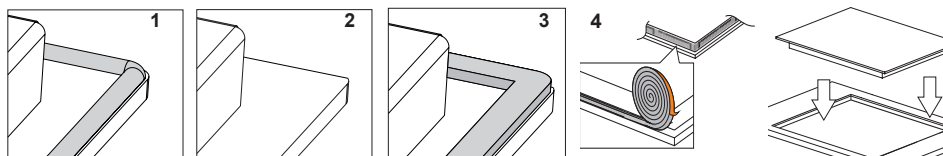


Montaż uszczelki

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).



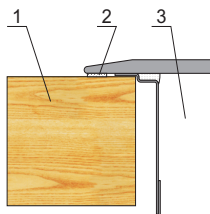
Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona.

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).

Instalowanie płyty w otworze montażowym

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

1. Blat
2. Uszczelka płyty,
3. Płyta



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 220-240V ~
- dwufazowe 380-415V 2N~

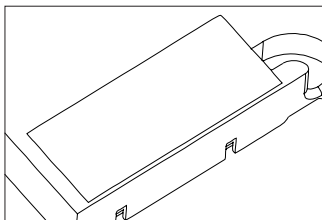
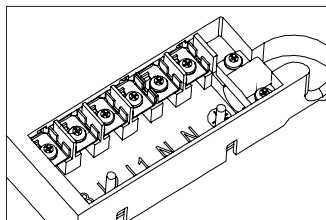
Podłączenie płyty do odpowiedniego zasilania jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie zacisków na listwie przyłączeniowej wg zamieszczonego schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również na spodniej części osłony dolnej. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową płyty. **Po przekręceniu przewodu zasilającego do przyłącza wyrobu, bezwzględnie należy zastosować odciążkę przewodu zasilającego oraz pokrywkę przyłącza. Elementy te są integralną częścią wyrobu i są dostarczone wraz z wyrobem.** **Uwaga!** Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku listwy przyłączeniowej, oznaczonego znakiem \oplus . Instalacja elektryczna, zasilająca płytę, powinna być zabezpieczona odpowiednio dobranym zabezpieczeniem, a dodatkowo do zabezpieczenia linii zasilającej może posiadać odpowiedni wyłącznik, umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej. Przed dokonaniem przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia. Inny sposób podłączenia płyty, niż pokazano na schemacie, może spowodować jej uszkodzenie.

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

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

Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem \oplus .		Typ / przekrój przewodu	Bezpiecznik ochronny	
1	Podłączenie 1-fazowe dla napięcia sieci 220-240 50/60 Hz. Zacisk L2 połączyć mostkiem z zaciskiem L1. Przewód fazowy dokręcić do zacisku L1. Przewód neutralny do N. Przewód ochronny przykręcić do zacisku \oplus .		HO5VV-F3G4 3x4mm ²	32 A
2*	Podłączenie 2-fazowe dla napięcia sieci 220-240/380-415 50/60 Hz. Do zacisku L1 i L2 przykręcić przewody fazowe. Przewód neutralny do N. Przewód ochronny przykręcić do zacisku \oplus .		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm ²	16 A
* W przypadku domowej instalacji 3-fazowej, wolny przewód fazowy podłączyć do zacisku: L3, który nie jest połączony z wewnętrzną instalacją płyty.				
* Zaciski N-N są wewnętrznie połączone, nie trzeba ich mostkować.				

W opakowaniu wyrobu znajdują się zestaw elementów niezbędnych do poprawnego przyłączenia wyrobu do instalacji elektrycznej. Użycie dołączonych elementów jest niezbędne do prawidłowej pracy wyrobu. Zestaw zawiera: Odciążkę, Mostek, 2 wkręty oraz osłonę przyłącza.



Poprawny montaż odciążki należy przeprowadzić przy użyciu wkrętów dołączonych do zestawu

Osłonę przyłącza należy wprowadzić do momentu usłyszenia charakterystycznego kliknięcia elementu mocującego.

W celu zdemontowania osłony należy użyć śrubokrętu którym podważamy mocowania do momentu odskoczenia osłony.

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

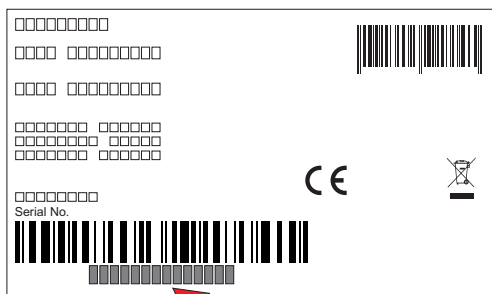
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Serwis

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.

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z serwisem. Dane adresowe serwisu jak i kontaktowy numer telefonu znajduje się w karcie gwarancyjnej. Przed kontaktem należy przygotować numer seryjny urządzenia, znajduje się on na tabliczce znamionowej:



Tabliczka znamionowa znajduje się na zewnątrz urządzenia w łatwo dostępnym miejscu.

Uwaga: Kopia tabliczki znamionowej lub numeru seryjnego umieszczona jest w karcie gwarancyjnej.

Dla wygody przepis� numer seryjny urządzenia:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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