Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/27615

Zeskanuj kod

PŁYTA ELEKTRYCZNA

PES36G

URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-HOB-1801 v2 / 8515781
(10.2022)

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 4
TWOJE URZĄDZENIE 6
DANE TECHNICZNE 6
OBSŁUGA PŁYTY CERAMICZNEJ 7
INSTALACJA 8
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 9
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 12

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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. Sprzątanie 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.
- Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą
- 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.
- Należy uważać, żeby elektryczny przewód przyłączeniowy zmechanizowanego sprzętu nie dotykał gorących części kuchenki.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu kuchenki.
- Zabrania się instalować kuchenkę w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
- Jeżeli nastąpi uszkodzenie kuchenki to można ją ponownie używać po usunięciu wady przez fachowca.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchenki przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchenki (stosując powyższą zasadę) i zgłosić usterkę do naprawy.
- Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).
- Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np.zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.

Jak oszczędzać energię

Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzajmy energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.

- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.
- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
- Niewbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.

Rozpakowanie

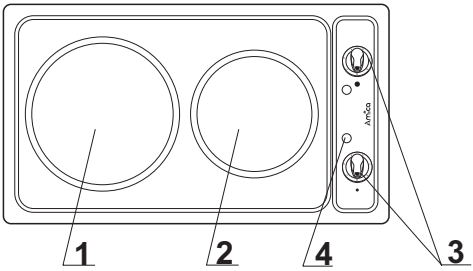
Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.
Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku 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 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.

TWOJE URZĄDZENIE



1,2 - płytki grzejne
3 - pokrętła przełączników
4 - lampka sygnalizacyjna

DANE TECHNICZNE

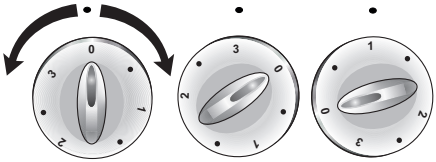
Napięcie znamionowe	230V 1N~50 Hz
Moc znamionowa płyt:	3,0 kW
Typ:	PES36G
Moc pól:	
- pole grzejne: 1 x Ø 145 mm	1000 W
- pole grzejne: 1 x Ø 180 mm	2000 W
Wymiary [mm]:	510 x 290 x 40
Waga [kg]:	6

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

Kuchenka elektryczna ma na stałe podłączony przewód zasilający ze stykiem ochronnym i może być podłączona tylko do gniazdka 230V~50 Hz z bolcem ochronnym. Obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem 16A.

OBSŁUGA PŁYTY CERAMICZNEJ

Załączenie urządzenia do pracy:
Załączenie wybranego pola grzejnego następuje przez przekręcenie pokrętła, w tym momencie zapali się lampka sygnalizacyjna, stopień nagrzania pola regulujemy odpowiednią nastawą na pokrętle. Elementy grzejne sterowane są przełącznikami energii, które umożliwiają skokową regulację mocy, co pozwala na wykorzystanie w pełni zadanej energii w zależności od potrzeb użytkownika i nie powoduje jej strat.



wyłączona włączona włączona

Symbole znajdujące się nad pokrętłami informują, który przełącznik steruje którą płytką.

Płytka jest wyłączona, jeżeli:
- Cyfra ,,0'' na pokrętle znajduje się pod pionową kreską umieszczoną na płycie roboczej w przypadku stosowania opisów położeń na obwodzie pokrętła,
- Wskaźnik na pokrętle znajduje się pod cyfrą ,,0'' umieszczoną na płycie roboczej w przypadku stosowania opisów położeń na płycie roboczej.

Moc płytki można regulować stopniowo pokręcając pokrętłem w prawo lub w lewo. Włączenie którejkolwiek z płytek, powoduje zapalenie się lampki sygnalizacyjnej.

Położenie pokrętła	Przykładowy rodzaj czynności
3	zagotowanie,szybkie rozgrzanie,smażenie
●	opiekanie mięs, ryb
2	wolne smażenie
●	gotowanie większej ilości potrawy, gotowanie zup
1	gotowanie ziemniaków
●	duszenie warzyw
0	wyłączenie

Uwagi ogólne o użytkowaniu płytek grzejnych.
Płyta w zależności od odmiany może być wyposażona w płytki normalne i szybkogrzejne.

Gotowanie i smażenie na płytce normalnej i szybkogrzejnej
Płytka szybkogrzejna różni się tym od normalnej, że posiada zwiększoną moc i dla rozróżnienia ma namalowany centralnie czerwoną farbą okrąg. W trakcie użytkowania może on ulegać stopniowemu wypalaniu się.

Gotowanie
Dla zagotowania potrawy pokrętło ustawia się w poz.3, a następnie dla dalszego gotowania powrócić do pozycji 1 i potem w zależności od potrzeb zmniejszyć lub zwiększyć moc płytki.

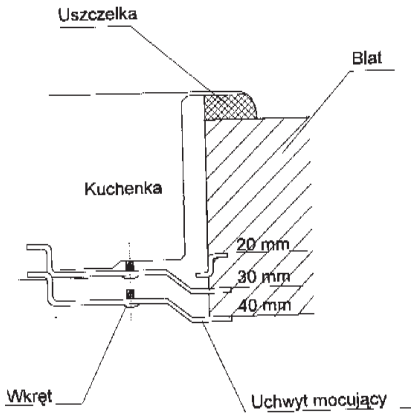
Smażenie
Dla rozgrzania tłuszczu w naczyniu ustawić pokrętło w poz. 3, a następnie włożyć pieczeń i ustawić pokrętło w poz. 2 i potem w zależności od potrzeb zwiększyć lub zmniejszyć moc płytki.

INSTALACJA

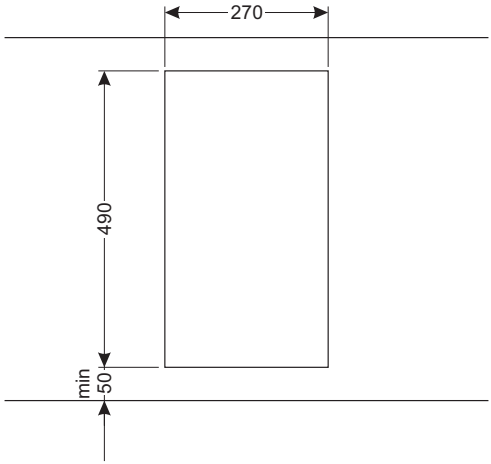
Instalowanie kuchenek elektrycznych

- przygotować miejsce (otwór) w blacie mebla wg szkicu montażowego,
- minimalna przestrzeń jaką należy zostawić wolną pod płytą elektryczną wynosi 80 mm,
- dokonać podłączenia kuchenki do sieci elektrycznej zgodnie z instrukcją obsługi kuchenki,
- przykręcić lekko uchwyty od spodu płyty,
- oczyścić blat z kurzu, włożyć płytę w otwór i mocno docisnąć do blatu,
- ustawić uchwyty mocujące (rys 2) prostopadle do brzegu kuchenki i dokręcić do oporu,

Sposób przykręcenia uchwytów mocujących do blatu



Sposób montażu w segmencie meblowym



- Blat
- Wkręt do drewna 4,2 x 22 - 4 szt.
- Uchwyt mocujący - 4 szt.
- Kuchenka do wbudowania

Prosimy o szczegółowe zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi i postępowanie zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami. Informacje dotyczące kuchenki, znajdują się na nalepce tabliczki znamionowej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy kuchenkę wyłączyć (wszystkie przełączniki ustawić na ,,0”) i poczekać aż wystygnie. Następnie wytrzeć kuchenkę miękką szmatką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Nie wolno używać ostrych środków do szorowania. Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.

Płytki grzejne

- Zabrudzenie, np. spalone resztki potraw z powierzchni płytek usuwamy miękką szmatką (czarnej powierzchni płytek nie wolno niczym myć i szorować). Natomiast nierdzewne pierścienie ozdobne myjemy przy użyciu płynów do mycia naczyń lub delikatnych płynnych środków do szorowania i wycieramy do sucha.
  Powierzchnie płytek od czasu do czasu przecieramy olejem wazelinowym lub olejem silikonowym.
  Nie wolno używać do tego celu tłuszczów zwierzęcych i roślinnych takich jak masło, smalec, olej itp.

Płyta robocza

- Emaliowaną płytę roboczą czyścimy tylko przy pomocy ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń. Silne zabrudzenie można usunąć wyłącznie płynami delikatnymi do szorowania naczyń.

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.

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

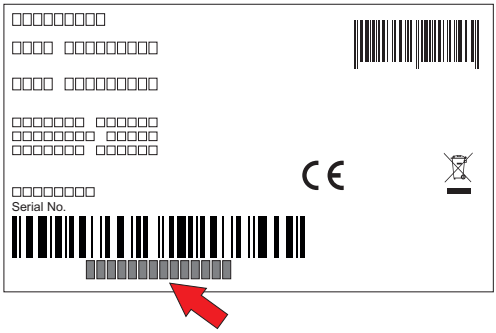
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiekolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

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 przepisz numer seryjny urządzenia:

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