

Amica
for living

INSTRUKCJA OBSŁUGI



**PŁYTA INDUKCYJNA
PB*4VI540FTB4SAUUt**



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECYTANIU
INSTRUKCJI!

IO-HOB-1703 v1 / 8515554
(12.2022)

Szanowny Kliencie

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

Sprzęt, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem. Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ	9
ROZPAKOWANIE	10
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	11
TWOJE URZĄDZENIE	12
PANEL STEROWANIA	12
NADRUKI SZYB	13
PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU	14
ZASADA DZIAŁANIA PŁYTY INDUKCYJNEJ	14
CHARAKTERYSTYKA NACZYŃ	14
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM PŁYTY	16
POWER MANAGEMENT	17
OBSŁUGA	18
PANEL STEROWANIA	18
WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEJNEJ	18
WŁĄCZENIE POŁA GRZEJNEGO I NASTAWIENIE JEGO MOCY	18
WYŁĄCZENIE PÓŁ GRZEJNYCH	19
WYŁĄCZENIE CAŁEJ PŁYTY GRZEJNEJ	19
FUNKCJA BOOSTER „P”	19
FUNKCJA BLOKADY PANELU STEROWANIA	20
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO „h”, „H”	20
OGRANICZENIE CZASU PRACY	21
FUNKCJA TIMERA	21
FUNKCJA MINUTNIK	22
FUNKCJA PAUZA	22
PROGRAMY UTRZYMANIA TEMPERATURY	23
OKAP - PAROWANIE I OBSŁUGA*	23
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	24
CZYSZCZENIE PO KAŻDYM UŻYCIU	24
USUWANIE ZABRUDZEŃ	24
PORADY PRAKTYCZNE	25
TABELLE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PŁYTY	25
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH	26
DANE TECHNICZNE	28
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	29
GWARANCJA	29
INSTALACJA	30
PRZYGOTOWANIE BLATU MEBLA DO ZABUDOWY PŁYTY	30
MONTAŻ USZCZELKI PIANKOWEJ	31
INSTALOWANIE PŁYTY W OTWORZE MONTAŻOWYM	32
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ	33

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy przeczytać instrukcję użytkowania. 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 daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Gotowanie tłuszczu lub oleju bez nadzoru na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, 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 oklein, 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 insulino-wa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).
- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego „H”.
- Jeżeli gniazdo wtykowe jest w pobliżu pola grzejnego, należy uważać, aby kabel kuchni nie dotykał nagranych 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 zadziorów, 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.

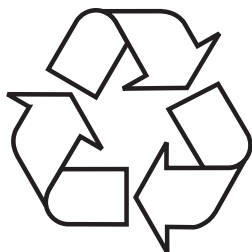
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania, o rozmiarze dna dostosowanym do rozmiaru pola grzejnego.
- Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej znacznie wzrasta.
- 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

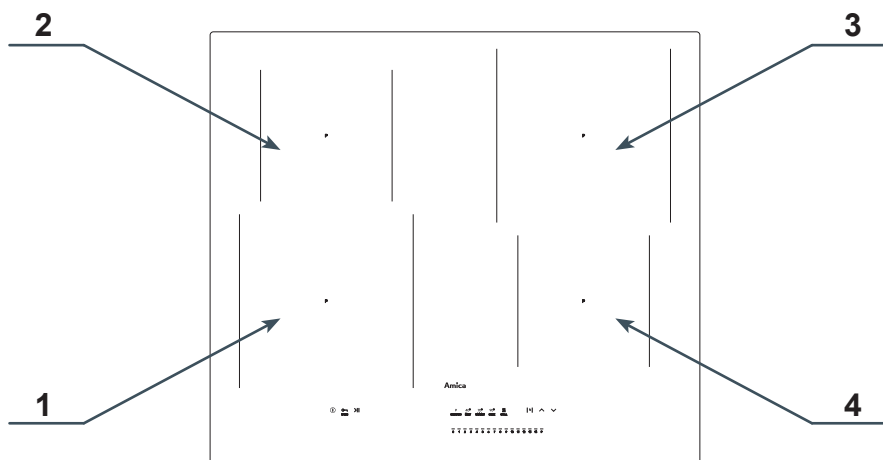


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami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

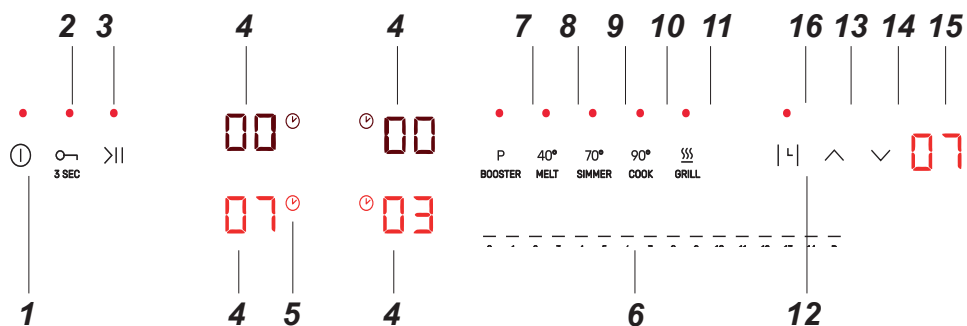
Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

TWOJE URZĄDZENIE



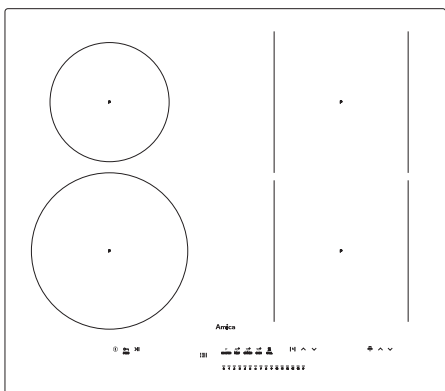
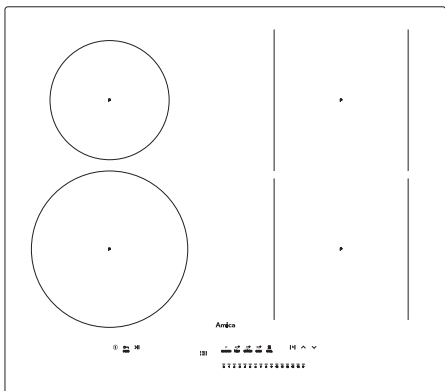
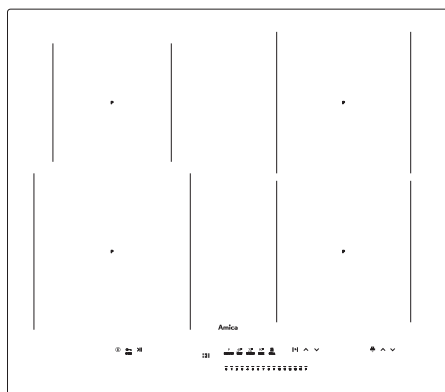
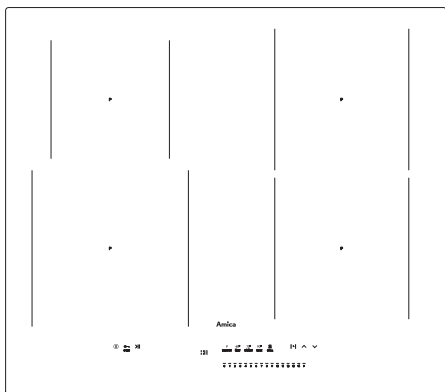
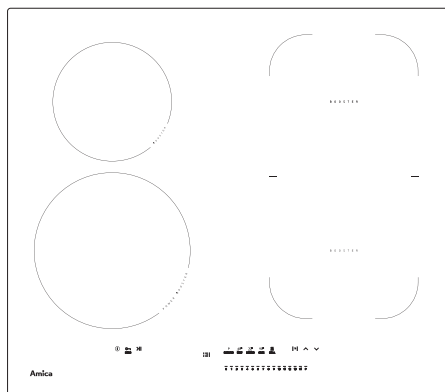
1. Pole grzejne indukcyjne Booster Ø 210 (przednie lewe)
2. Pole grzejne indukcyjne Booster Ø 160 (tylne lewe)
3. Pole grzejne indukcyjne Booster Ø 210 (tylne prawe)
4. Pole grzejne indukcyjne Booster Ø 160 (przednie prawe)

Panel sterowania



1. Sensor włącz / wyłącz płyty
2. Sensor blokady panelu sterowania
3. Sensor funkcji pauza
4. Wskaźnik / sensor pola grzejnego
5. Symbol aktywnej funkcji Timera
6. Sensor wyboru mocy - slider
7. Sensor Booster
8. Program temperaturowy 40°
9. Program temperaturowy 70°
10. Program temperaturowy 90°
11. Program temperaturowy Grill
12. Sensor aktywacji funkcji Timera
13. Sensor Timera - wydłużania czasu
14. Sensor Timera - skracania czasu
15. Wskaźnik Timera
16. Dioda sygnalizująca aktywną funkcję Mintnika

Nadruki szyb



PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU

Zasada działania płyty indukcyjnej

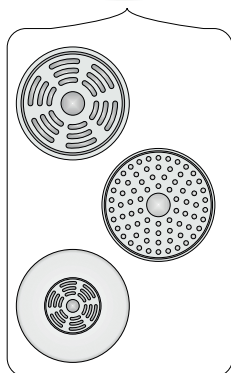
Pod szybą płyty indukcyjnej znajdują się cewki indukcyjne wytwarzające pole elektromagnetyczne. Garnek umieszczony na polu elektromagnetycznym rozgrzewa się pod wpływem tego właśnie pola. Pamiętaj, że ważne jest używanie garnków posiadających odpowiednie dno.



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

Charakterystyka naczyń

- Aby sprawdzić czy garnek jest odpowiedni do Twojej płyty indukcyjnej, sprawdź czy do dna garnka przyciąga się magnes. Im większa siła przyciągania, tym lepszy garnek.
- Zawsze korzystaj z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie. Korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, może to skutkować przywieraniem przyrządzonej żywności do garnka. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła. Wklęsłe dno garnka lub głęboko wytłoczone logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń.
- Nie używaj uszkodzonych garnków np. ze zdeformowanym na skutek nadmiernej temperatury dnem.



• Stosując duże naczynia z dnem ferromagnetycznym (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 rozprzowanie ciepła w naczyniu. Obszar ferromagnetyczny zostaje zmniejszony w podstawie naczynia, z powodu umieszczonych w niej elementów aluminiowych, dlatego dostarczona ilość ciepła może być mniejsza. Może się zdarzyć, że wystąpią problemy z wykryciem naczynia lub nie zostanie ono wcale wykryte. Średnica części ferromagnetycznej naczynia powinna być dostosowana do wielkości strefy grzejnej, w celu uzyskania optymalnych wyników gotowania. W przypadku, gdy naczynie nie zostało wykryte w strefie grzejnej, wypróbuj je w strefie grzejnej o odpowiednio mniejszej średnicy.

Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym

Detektor obecności garnka zainstalowany jest w płytach zawierających pola indukcyjne. Podczas pracy płyty detektor obecności garnka automatycznie generuje pole elektromagnetyczne, jeśli na danym polu znajduje się odpowiednie naczynie. Zapewnia to więc oszczędność energii.


- Jeśli na polu grzejnym ustawiono odpowiednie naczynie, to nastawiony poziom mocy jest pokazany na odpowiednim wyświetlaczu.
- Płyta wymaga używania garnków dopasowanych, wyposażonych w dna z materiału ferromagnetycznego (Tabela str.16).


Jeśli na polu grzejnym nie umieszczono garnka lub umieszczono na nim naczynie nieodpowiedni, na wyświetlaczu pojawia się symbol. Pole nie grzeje.

Jeżeli w ciągu 90 sekund nie zostanie wykryty naczynie, operacja włączenia płyty zostaje skasowana.

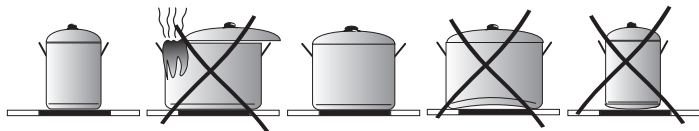
Aby wyłączyć pole grzejne, należy wyłączyć je za pomocą panelu sterowania, a nie jedynie poprzez zdjęcie naczynia.



 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.

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



Oznakowanie na naczyniach kuchennych



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

Stal nierdzewna

Nie wykrywa obecności garnka

Za wyjątkiem garnków z ferromagnetycznej stali

Aluminium

Nie wykrywa obecności garnka

Żeliwo

Wysoka sprawność

Uwaga: garnki mogą porysować płytę

Stal emaliowana

Wysoka sprawność

Zaleca się naczynia o płaskim, grubym i gładkim dnie

Szkło

Nie wykrywa obecności garnka

Porcelana

Nie wykrywa obecności garnka

Naczynia z dnem miedzianym

Nie wykrywa obecności garnka

Rozmiar najmniejszego użytecznego naczynia dla pola grzejnego wynosi:

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

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




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.

POWER MANAGEMENT


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 Power Management kontroluje aby nie doszło do przekroczenia wybranej mocy całkowitej. Nastawy które spowodowały by przekroczenie mocy są blokowane i niedostępne dla użytkownika.

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

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, aby ich użyć dotknij je palcem przez minimum 1 sekundę.
- Każde włączenie sensorów sygnalizowane jest dźwiękiem.



Nie odkładaj żadnych przedmiotów na sensory panelu sterowania. Zwróć szczególną uwagę aby podczas gotowania, naczynia nie wystawały po za obrys pola grzejnego. Ustawienie naczynia za blisko panelu sterowania lub jego całkowite zakrycie spowoduje uruchomienie procedury bezpieczeństwa i automatyczne wyłączenie płyty.

Włączenie płyty grzejnej



Dotknij i przytrzymaj palcem przynajmniej 3 sekundy sensor włącz/wyłącz (i). Płyta grzejna sygnalizuje poprawne działanie (aktywność), gdy na wskaźnikach pola grzejnego świeci się cyfra „00”.



Jeżeli w ciągu 15 sekund od uruchomienia płyty nie ustawisz odpowiedniej mocy pola grzejnego, płyta wyłączy się automatycznie.

Włączenie pola grzejnego i nastawienie jego mocy

- Włącz płytę sensorem (i).
- 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.



W przypadku w którym podczas włączenia na płycie znajdują się dwa lub więcej naczyń, płyta nie aktywuje automatycznie pola. Należy dotknąć wskaźnik **8.8**, odpowiedzialny za wybrane pole grzejne.

- 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.



Funkcja automatycznej aktywacji pola, po postawieniu naczynia, aktywna jest tylko dla pierwszego położonego naczynia na danym polu.

Wyłączenie pól grzejnych

Wyłączyć pole grzejne możesz wykonując jedną z poniższych czynności:

- Wyłącz płytę sensorem ⓘ.
- Dotknij i przytrzymaj wskaźnik **B.B.** przez 3 sekundy
- Aktywuj pole grzejne dotykając palcem sensora wyboru mocy i przesunij go w lewą stronę, w celu zmniejszenia poziomu mocy do „00”.

Wyłączenie całej płyty grzejnej



Płyta grzejna pracuje, gdy włączone jest co najmniej jedno pole grzejne.

- Wyłącz płytę sensorem ⓘ.



Jeżeli pole grzejne jest gorące, na wyświetlaczu pola grzejnego świeci się litera „H” lub „h” - symbol nagrzania resztkowego. Opis symbolu znajduje się w dalszej części instrukcji.

Funkcja Booster „P”

Funkcja Booster zwiększa moc pola Ø 210 - z 2000W na 3000W, pole Ø 160 - z 1400W na 2100W.

Umieść naczynie na interesującym Cię polu grzejnym.

- Naczynie zostaje automatycznie wykryte a wskaźnik **B.B.** odpowiedzialny za wybrane pole grzejne zacznie migać wskazując „00”.
- Włączenie funkcji Booster następuje po przyciśnięciu 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 przesuważając palcem po sensorze zmiany mocy (slider) lub przyciskając sensor Booster.

Czas pracy funkcji Booster jest ograniczony do 5 minut. Po tym czasie moc pola zostanie ustawiona na 14 (moc nominalną).



Funkcja ta może również się przełączyć do mocy nominalnej, jeżeli elementy grzejne lub układy elektroniczne osiągną temperaturę graniczną.



Funkcji Booster będziesz mógł użyć ponownie, gdy temperatura elementów grzejnych spadnie do bezpiecznej. Funkcja ta nie zostanie automatycznie uruchomiona.

Gdy odłożysz naczynie z pola grzejnego przy aktywnej funkcji Booster, odliczanie czasu 5 minut nie zostanie przerwane.



Funkcję Booster można uruchomić dla dwóch pól jednocześnie tj. jednego z pól lewych i jednego z pól prawych. Aktywacja funkcji Booster nie jest możliwa, jeżeli inne pole grzewcze w pionie jest już włączone na funkcji Booster.

Funkcja blokady panelu sterowania

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



Przy włączonej i zablokowanej płycie istnieje możliwość jej natychmiastowego wyłączenia przez dotknięcie sensora .



Odłączenie płyty od sieci zasilającej spowoduje wyłączenie blokady płyty.

Wskaźnik ciepła resztkowego „h”, „H”

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”.



* Wartości temperatur są orientacyjne



W czasie działania wskaźnika ciepła resztkowego nie wolno dotykać pola grzejnego, ze względu na możliwość poparzenia, ani stawiać na nim wrażliwych na ciepło przedmiotów!



Podczas przerwy w dostawie prądu wskaźnik nagrzania resztkowego „H” lub „h” nie jest już wyświetlany. Pomimo to pola grzejne mogą być wówczas jeszcze gorące!

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
≡	60min

Funkcja Timera

Zegar 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 pokażą się cyfry „00”.
- Sensorem  zmniejsza się czas,  - zwiększa.

Aby ustawić funkcję Timera dla kolejnego pola, postępuj zgodnie z powyższymi krokami wybierając w pierwszej kolejności pole inne niż za pierwszym razem. Pamiętaj, że funkcję Timera możesz ustawić dla każdego pola.










Jeżeli ustawisz więcej niż jeden czas na wyświetlaczu zegara, wyświetlany będzie najkrótszy z nich.



W każdej chwili gotowania możesz zmienić zaprogramowany czas jego trwania. W tym celu podczas gotowania wybierz pole, którego czas chcesz zmienić tj. aktywuj je wskaźnikiem **BB.**, następnie dotknij  i zmień czas wykonując kolejne czynności tak jak w opisie ustawienia zegara.

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 sensor 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 .




Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć zegar, aktywuj pole grzejne dotykając wskaźnika pola **8.8.** (wskaźnik mocy będzie migać), następnie dotknij i przytrzymaj wskaźnik zegara  przez 3 sekundy lub aktywuj interesujące Cię pole wskaźnikiem **8.8.**, następnie dotknij  i sensorem  zmniejsz czas do „00”.




Jest jeszcze jedna opcja kasowania nastawy poprzez jednoczesne przytrzymanie przez 2 sekundy sensorów  oraz sensora .

Funkcja 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 .



Funkcja 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 . Gdy pole grzejne jest gorące symbol  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 wyświetla się nastawy, które były ustawione przed włączeniem tej funkcji.

Funkcja Pauza wstrzymuje odliczanie czasu Zegara

Funkcja Pauza nie wstrzymuje odliczania czasu Minutnika

Programy utrzymania temperatury

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

Dostępne są cztery programy:

- 40 - Topienie
Program dedykowany do topienia tabliczki czekolady i masła.
Masło lub czekoladę należy umieścić w ganku o temperaturze pokojowej a następnie aktywować program 40.
- 70 – Podgrzewanie
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 .
- 90 – Podgrzewanie/Gotowanie
Program dedykowany do podgrzewania i gotowania rzadkich potrawy lub wody.
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 i rodzaju wsadu oraz rodzaju zastosowanych naczyń.



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

Zaleca się stosowanie programów temperaturowych na zimnym polu grzejnym.

Okap - Parowanie i obsługa*

W celu aktywacji procedury bezprzewodowego połączenia płyty z okapem należy przytrzymać przez 3 sek sensor trybu automatycznego. Nad sensorem zacznie pulsować symbol (☰). 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 (v) możliwe jest ręczne sterowanie mocą wentylatora okapu. Użycie sensorów spowoduje wyłączenie trybu automatycznego okapu.

*zależnie od modelu

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

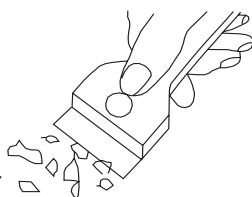


Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady, co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosuj ściernych lub agresywnych środków czyszczących, ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni. Nie stosuj urządzeń czyszczących na parę.

Czyszczenie po każdym użyciu

• Lekkie, nieprzypalone zabrudzenia

Zetrzyj wilgotną ściereczką bez środka czyszczącego. Zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień. Te uporczywe plamy nie zawsze dadzą się usunąć przy pierwszym czyszczeniu, nawet przy zastosowaniu specjalnego środka do czyszczenia.



• Mocno przywarłe zanieczyszczenia

Usuwać ostrym skrobakiem. Następnie wytrzyj szybę ceramiczną wilgotną ściereczką.

Usuwanie zabrudzeń

- Jasne plamy o zabarwieniu perłowym (pozostałości aluminium) usuń z ochłodzonej płyty grzejnej przy pomocy specjalnego środka czyszczącego. Pozostałości wapienne (np. po wykipieniu wody) usuniesz octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.
- 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 nanoś środka czyszczącego na gorącą płytę.
- Po naniesieniu środka czyszczącego najlepiej pozwól środkom czyszczącym podesechnąć 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.



Nieprawidłowe postępowanie z szybą ceramiczną nie stanowi podstawy do reklamacji.



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

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

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 zwrócą się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
Urządzenie nie działa	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, jeżeli jest przepalony należy go wymienić
Urządzenie nie reaguje na wprowadzane ustawienia	Urządzenie nie zostało włączone	Włączyć zgodnie z instrukcją obsługi
	Zbyt krótko dotykano sensor (mniej niż sekundę)	Naciskać sensory przez minimum 1 sekundę
	Naciśnięto równocześnie więcej przycisków	Zawsze naciskać tylko jeden sensor, chyba że funkcje urządzenia wymagają naciśnięcia wielu przycisków
Urządzenie nie reaguje i wydaje długi sygnał dźwiękowy	Nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub naciśnięto zbyt krótko)	Ponownie uruchomić płytę
	Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	Odkryć lub oczyścić sensory
Całe urządzenie się wyłącza	Po włączeniu nie wprowadzono żadnych ustawień w czasie krótszym niż 15 sekund	Ponownie włączyć urządzenie i wprowadzić ustawienia w czasie krótszym niż 15 sekund
	Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	Odkryć lub oczyścić sensory

Jedno pole grzejne wyłączy się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”	Ograniczenie czasu pracy	Ponownie włączyć pole grzejne
	Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	Odkryć lub oczyścić sensory
	Zadziałanie zabezpieczeń termicznych	Odczekać więcej czasu
Nie świeci wskaźnik ciepła resztkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące.	Przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci.	Wskaźnik ciepła resztkowego zadziała ponownie zaraz po włączeniu zasilania
Pęknięcie w płycie ceramicznej.	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem.	Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekki gwizd.	
Płyta nie działa, pola grzejne nie dają się włączyć i nie funkcjonują.	Przyczyna zakłócenia w sieci zasilającej.	Zresetować płytę, na 60 sekund odłączyć płytę od sieci (wyjąć bezpiecznik instalacji).
Na wyświetlaczu pojawia się symbol E lub F* wraz z liczbą.	Może sugerować to usterkę płyty grzejnej	Należy wyłączyć płytę, odczekać minutę, po czym uruchomić ponownie. Jeśli to działanie nie spowoduje poprawy należy wyłączyć bezpieczniki i odczekać minutę, po czym sprawdzić czy płyta działa poprawnie. Jeżeli mimo tych działań płyta wciąż wyświetla błąd należy skontaktować się z serwisem.
* dodatkowo wyświetlana jest liczba		

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	220-240V/380-415V ~50/60Hz 2N
Moc znamionowa płyt:	
Typ:	PB*4VI540FTB4SAUUt
Moc pól indukcyjnych:	7,35 kW
- pole grzejne indukcyjne:	
- pole grzejne indukcyjne: Ø 160 mm	1400W
- pole grzejne indukcyjne: Ø 210 mm	2000W
- pole grzejne indukcyjne Booster: Ø 160 mm	2100W
- pole grzejne indukcyjne Booster: Ø 210 mm	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.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

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

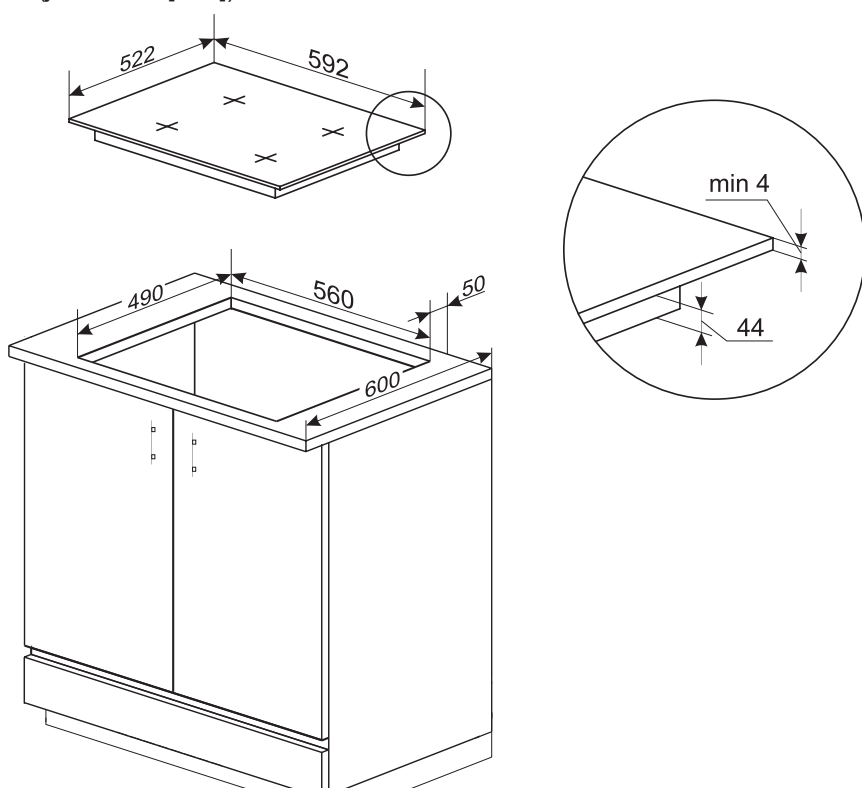


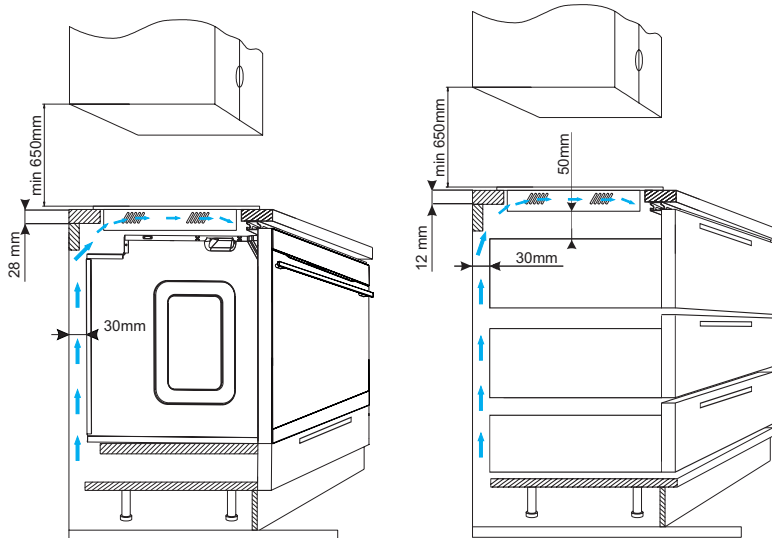
Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. Napraw powinna dokonywać jedynie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.

INSTALACJA

Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

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





Zabronione jest mocowanie płyty ponad piekarnikiem pozbawionym wentylacji.

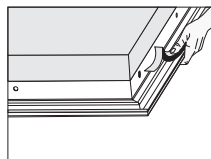
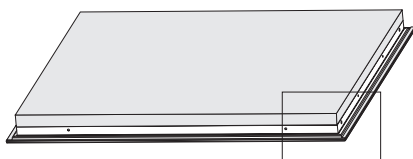
Montaż uszczelki piankowej

Przed zabudową urządzenia w blacie kuchennym należy od spodu ramki płyty kuchennej przykleić uszczelkę piankową, załączoną do urządzenia.

Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona.

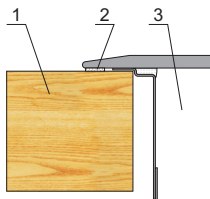
Uszczelkę należy umieścić na urządzeniu w następujący sposób:

- z uszczelki należy usunąć folię ochronną,
- uszczelkę należy następnie przykleić na spodzie ramki ‘
(rys.)



Instalowanie płyty w otworze montażowym

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



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



Uwaga! Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

Wskazówki dla instalatora



Płyta wyposażona jest w listwę przyłączeniową, umożliwiającą wybór właściwych połączeń dla konkretnego rodzaju zasilania w energię elektryczną.

Listwa przyłączeniowa umożliwia następujące połączenia:

- jednofazowe 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 dostarczane 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.

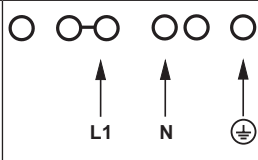
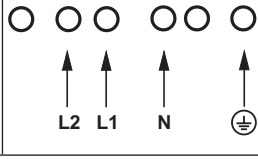
UWAGA!

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).

Podłączenie do sieci elektrycznej

SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 220-240V

Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem \oplus .		Typ / przekrój przewodu	Bezpiecznik ochronny
1	Dla sieci 220-240 V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, zaciski L1 i L2 połączone mostkiem - przewód fazy do L1. Przewód neutralny do N, przewód ochronny do \oplus .	 HO5VV-F3G4 3x4 mm ²	min.30 A
2*	Dla sieci 220-240/380-415V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, przewód fazy 1 do L1, przewód fazy 2 do L2, Przewód neutralny do N, przewód ochronny do \oplus .	 HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm ²	min.16 A

L1=R, L2=S, L3=T, N=zacisk przewodu neutralnego, \oplus =zacisk przewodu ochronnego

* W przypadku domowej instalacji 3-fazowej 220-240/380-415V, pozostały przewód podłączyć do zacisku:L3, który nie jest połączony z wewnętrzną instalacją płyty.

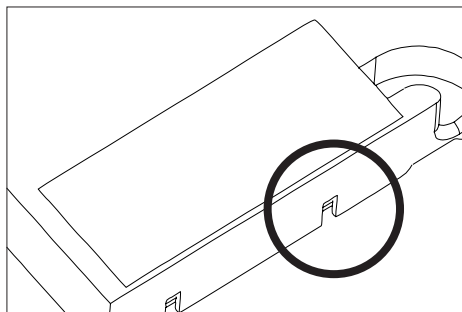
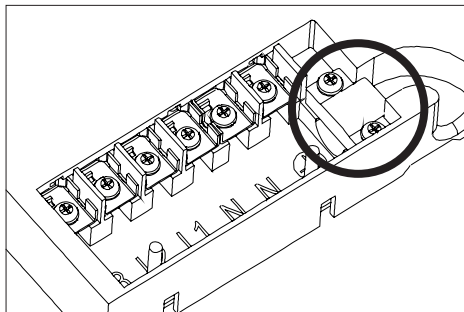
* Zaciski N-N są wewnętrznie połączone, nie trzeba ich mostkować



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: Odciażkę, Mostek, 2 wkręty oraz osłonę przyłącza.

Poprawny montaż odciażki 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

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

www.amica.pl