Amica

PI6513TBD

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PŁYTY INDUKCYJNEJ
ZE STEROWANIEM SENSOROWYM

Płytę uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji.

SZANOWNY KLIENCIE,

Płyta Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności.
Po przeczytaniu instrukcji, obsługa płyty nie będzie problemem.
Płyta, która opuściła fabrykę była dokładnie sprawdzona przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.
Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia.
Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.
Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką.
Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Uwaga!
Urządzenie obsługiwać tylko po przeczytaniu niniejszej instrukcji.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania.Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.

Oświadczenie producenta

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

- *dyrektywy niskonapięciowej **2006/95/WE**,*
- *dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej **2004/108/WE**,*

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

Masz wątpliwości? Nie wszystko, co przeczytałeś w instrukcji jest zrozumiałe - zadzwoń do Centrum Serwisowego, gdzie uzyskasz wszechstronną pomoc.

tel. 801 801 800

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje....2
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania....3
Opis wyrobu....6
Instalacja....7
Obsługa....11
Czyszczenie i konserwacja....19
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych....21
Dane techniczne....23
Gwarancja, obsługa posprzedażna....23

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.

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

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

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

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

Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

- Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- Jeżeli płyta indukcyjna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płytą.
- Płytę winien podłączyć uprawniony instalator – elektryk.
- Nie wolno instalować płyty w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Meble w których zabudowywana jest płyta, muszą być odporne na temperatury ok 100^{o}C. Dotyczy to oklein,krawędzi,powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.
- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu. W ten sposób zabezpieczamy się przed dotknięciem części pozostających pod napięciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- 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 insulinowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).**
- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik nagrzania szczątkowego „H" oraz jak przy pierwszym włączeniu klucz blokady.
- Wbudowany w układ elektroniczny wskaźnik szczątkowego nagrzania wskazuje, czy płyta jest włączona względnie, czy jest jeszcze gorąca.
- Jeżeli gniazdo wtykowe jest w pobliżu pola grzejnego, należy uważać, aby kabel kuchni nie dotykał nagrzanych miejsc.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Cukier ,kwasek cytrynowy, sól itp. w stanie stałym i płynnym oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.
- Jeżeli wskutek nieuwagi cukier lub tworzywo sztuczne dostaną się na gorące pole grzejne, w żadnym wypadku nie wolno wyłączać płyty, lecz należy zeskrobać cukier i tworzywo ostrym skrobakiem. Chronić ręce przed poparzeniami i skaleczeniem.
- Przy stosowaniu płyty indukcyjnej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i 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 ceramiczna.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia, kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty indukcyjnej.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Nie można zabudowywać płyty ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką.
- Jeśli płyta została zabudowana w blacie, przedmioty metalowe znajdujące się w szafce mogą zostać nagrzane do wysokiej temperatury przez powietrze wypływające z systemu wentylacji płyty. Z tego względu zaleca się zastosowanie bezpośredniej osłony (patrz rys.2).
- 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, 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.**
Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE

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

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

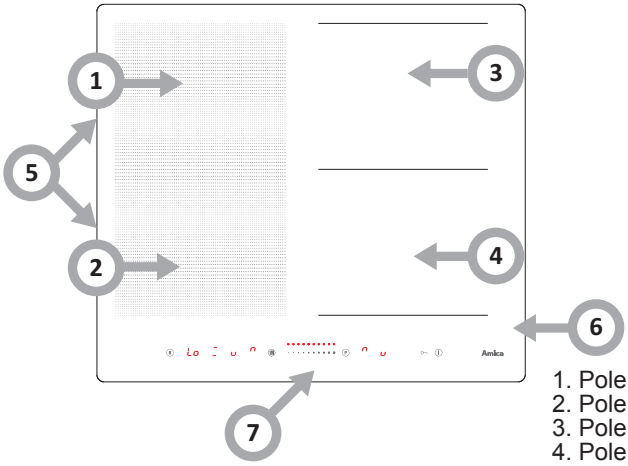
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

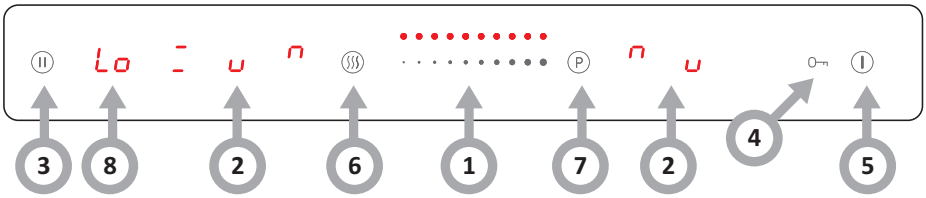
OPIS WYROBU

Opis płyty



1. Pole grzejne indukcyjne (tylne lewe)
2. Pole grzejne indukcyjne (przednie lewe)
3. Pole grzejne indukcyjne (tylne prawe)
4. Pole grzejne indukcyjne (przednie prawe)
5. Powiększone pole grzejne (lewe)
6. Szyba płyty grzejnej
7. Panel sterowania

Panel sterowania

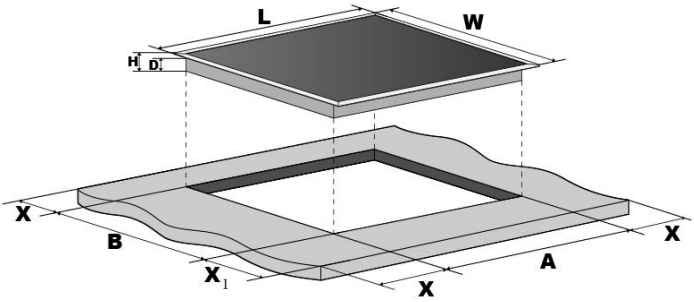


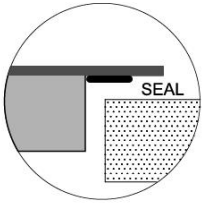
1. Sensor slider (ustawienie mocy / czasu)
2. Sensor wyboru pola grzejnego
3. Sensor funkcji pauza (Stop'n Go)
4. Sensor blokady - klucz
5. Sensor zasilania włącz / wyłącz
6. Sensor funkcji podtrzymania ciepła
7. Sensor funkcji booster
8. Sensor Timera i Minutnika

Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

- Grubość blatu mebla powinna wynosić od 28 do 40 mm, głębokość blatu min. 600 mm. Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a krawędzią blatu z przodu powinna wynosić min. 60 mm, a z tyłu min. 50 mm.
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a ścianką boczną meblową powinna wynosić minimum 55 mm.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.
- Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na rys.***1***.
- Pod spodem płyty należy zostawić przynajmniej 25 mm wolnej przestrzeni aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół płyty, rys.**2**

Rys 1

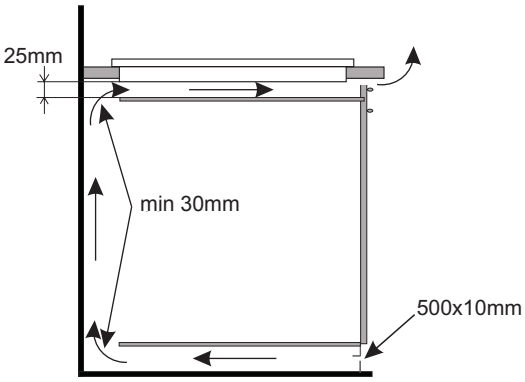


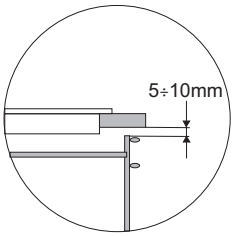


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	X_1(mm)
590	520	60	56	560^{+4}_{+1}	490^{+4}_{+1}	50 min	60

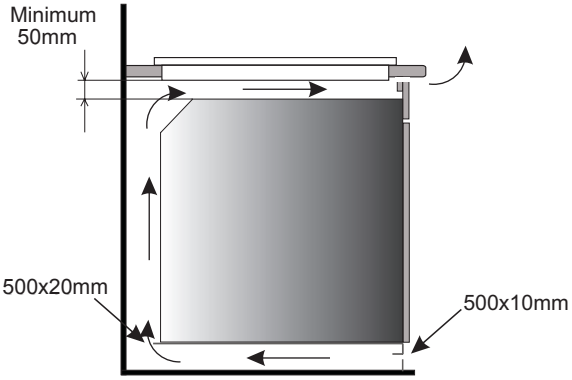
INSTALACJA

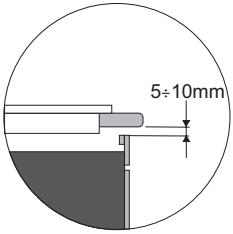
Rys. 2





Zabudowa w blacie szafki nośnej.





Zabudowa w blacie roboczym ponad piekarnikiem z wentylacją.

Zabronione jest mocowanie płyty ponad piekarnikiem pozbawionym wentylacji

INSTALACJA

Przyłączenie płyty do instalacji elektrycznej

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

Wskazówki dla instalatora

Płyta wyposażona jest w przewód zasilający umożliwiający wybór właściwych połączeń dla konkretnego rodzaju zasilania w energię elektryczną.
Przewód zasilający umożliwia następujące połączenia:
- jednofazowe 230 V ~
- dwufazowe 400 V 2N~

Uwaga!
Należy pamiętać o konieczności podłączenia przewodu ochronnego, oznaczonego znakiem ⏚. 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 znajdującego się na przewodzie zasilającym.

UWAGA! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej" (znajduje się w karcie gwarancyjnej).
Inny sposób podłączenia płyty niż pokazano na schemacie może spowodować jej uszkodzenie.

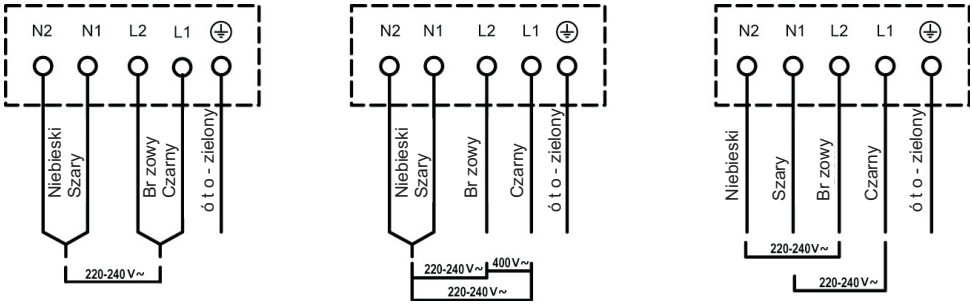
INSTALACJA

Podłączenie płyty do zasilania

Płyta indukcyjna musi być podłączona przez wykwalifikowaną osobę, posiadającą stosowne uprawnienia. Przed podłączeniem płyty należy sprawdzić:

1. Schemat elektryczny podłączenia urządzenia do zasilania umieszczony na przewodzie zasilającym płyty
2. Wartość napięcia zasilania podanego na tabliczce znamionowej
3. Czy kable zasilające są odpowiednie do podłączenia urządzenia

Do podłączenia płyty nie używaj łączników, przedłużaczy itp, mogą one spowodować pożar. Kabel zasilający nie może stykać się z gorącymi powierzchniami jak i ostrymi krawędziami płyty. Wszelkie zmiany w istniejącej instalacji elektrycznej pomieszczenia mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowaną osobę. Schemat podłączenia pokazany jest poniżej:



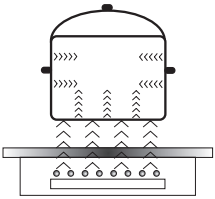
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien być wymieniony w specjalistycznym zakładzie naprawczym.
- Jeżeli urządzenie podłączone jest bezpośrednio do zasilania, należy zastosować wyłącznik rozłączający wszystkie obwody posiadający przerwę minimum 3mm.
- Instalator musi upewnić się, że podłączenie płyty jest prawidłowe (zgodnie ze schematem) oraz według obowiązujących norm.
- Kabel zasilający nie nie może być poskręcany lub przyduszony urządzeniem.
- Kabel musi być okresowo sprawdzany przez wykwalifikowaną osobę, w razie konieczności wymiana kabla również musi być przeprowadzona przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami.

OBSŁUGA

Przed pierwszym włączeniem płyty

- najpierw należy dokładnie oczyścić płytę indukcyjną. Płytę indukcyjną należy traktować jak powierzchnie szklane,
- przy pierwszym użyciu może nastąpić przejściowe wydzielanie zapachów dlatego należy włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno,
- wykonać czynności obsługowe z zachowaniem wskazówek bezpieczeństwa.

Zasady działania pola indukcyjnego



Generator elektryczny zasila cewkę umieszczoną wewnątrz urządzenia. Cewka ta wytwarza pole magnetyczne, a więc z chwilą umieszczenia garnka na płycie do garnka przenikają prądy indukcyjne.
Prądy te czynią z garnka prawdziwe nadajniki ciepła, podczas gdy powierzchnia szklana płyty pozostaje chłodna.

System ten przewiduje używanie garnków, których dna podatne są na działanie pola magnetycznego.
Ogólnie technologia indukcyjna cechuje się dwiema zaletami:
- ciepło emitowane jest wyłącznie przy pomocy garnka, wykorzystanie ciepła jest możliwie maksymalne,
- nie występuje zjawisko bezwładności cieplnej, gdyż gotowanie rozpoczyna się automatycznie z chwilą umieszczenia garnka na płycie i kończy się w momencie zdjęcia go z płyty.

Urządzenie zabezpieczające:
Jeśli płyta została zainstalowana poprawnie i wykorzystywana jest prawidłowo, rzadko są potrzebne urządzenia zabezpieczające.

Wentylator: służy on do ochrony i schładzania elementów sterujących oraz zasilających. Może on pracować przy dwóch różnych prędkościach, działa w sposób automatyczny. Wentylator pracuje w czasie działania płyty oraz po wyłączeniu płyty, aż do momentu dostatecznego wychłodzenia systemu elektronicznego

Tranzystor: Temperatura elementów elektronicznych jest nieprzerwanie mierzona za pomocą sondy. Jeśli ciepło wzrasta w sposób niebezpieczny, układ ten automatycznie zmniejsza moc pola grzejnego lub odłączy pola grzejne znajdujące się najbliżej nagrzanych elementów elektronicznych.

Detekcja: detektor obecności garnka umożliwia pracę płyty, a tym samym ogrzewanie. Małe przedmioty umieszczone na obszarze grzewczym (np. łyżeczka, nóż, pierścionek...) nie zostaną potraktowane jako garnki i płyta nie włączy się.

OBSŁUGA

Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym

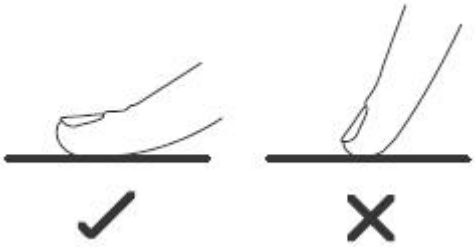
Detektor obecności garnka zainstalowany jest w płytach zawierających pola indukcyjne. Podczas pracy płyty detektor obecności garnka automatycznie rozpoczyna lub zatrzymuje wydzielanie ciepła w polu gotowania w chwili umieszczenia garnka na płycie lub zdjęcia go z płyty. Zapewnia to więc oszczędność energii.

- Jeśli pole gotowania używane jest w połączeniu z odpowiednim garnkiem, na wyświetlaczu podawany jest poziom ciepła.
- Indukcja wymaga używania garnków dopasowanych, wyposażonych w dna z materiału magnetycznego (Tabela str.14)

Jeśli w polu gotowania nie umieszczono garnka lub umieszczono na niej garnek nieodpowiedni, na wyświetlaczu pojawia się symbol . Pole nie włącza się.
Jeżeli w ciągu 1 minuty nie zostanie wykryty garnek, operacja włączenia płyty zostaje skasowana.
Aby wyłączyć pole gotowania, należy wyłączyć je za pomocą sterownika sensorowego a nie jedynie poprzez zdjęcie garnka.

Detektor garnka nie pracuje jak sensor włącz/ wyłącz płyty.

Indukcyjna płyta grzejna wyposażona jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni.
Każde przesterowanie sensora potwierdzane jest sygnałem akustycznym.



Należy zwracać uwagę, aby przy włączaniu i wyłączaniu oraz przy nastawianiu stopnia mocy grzania **zawsze naciskać tylko jeden sensor**. W przypadku równoczesnego naciśnięcia większej ilości sensorów, system ignoruje wprowadzone sygnały sterujące, a przy długotrwałym naciskaniu wyłącza płytę.
Po zakończeniu użytkowania wyłącz pole grzejne i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.

OBSŁUGA

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

Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym

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

Energia przekazywana jest najlepiej, kiedy wymiar garnka odpowiada wymiarowi pola grzejnego.
Najmniejsze i największe możliwe średnice wskazane są w poniższej tabeli i zależą od jakości naczynia.

Pole grzejne indukcyjne	Średnica dna garnka do gotowania indukcyjnego	
Numer pola	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1, 2, 3, 4	140	220
5, 6	200	220 x 400

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

Dla zapewnienia optymalnego kontrolowania temperatury przez moduł indukcyjny dno naczynia musi być płaskie.
Wklęsłe dno garnka lub głęboko wytłoczonym logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń.
Nie należy używać uszkodzonych naczyń np. ze zdeformowanym dnem na skutek nadmiernej temperatury.

Dobór garnków dla pola indukcyjnego

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

OBSŁUGA

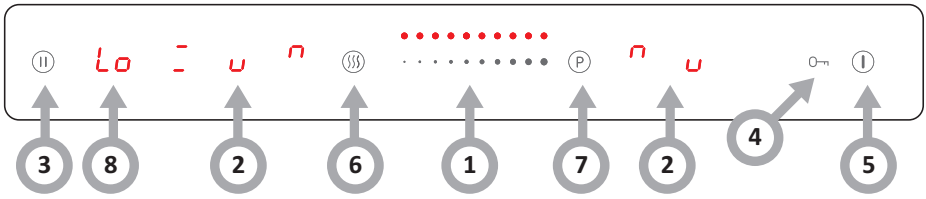
Panel sterowania

- Po podłączeniu płyty do sieci elektrycznej, na chwilę zapalą się wszystkie wskaźniki. Płyta grzejna jest gotowa do eksploatacji.
- Płyta grzejna wyposażona jest w elektroniczne sensory, które włączamy przyciskając palcem przez minimum 1 sekundę.
- Każde włączenie sensorów sygnalizowane jest dźwiękiem.

Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na powierzchniach sensorów (może to spowodować wyłączenie płyty), powierzchnie te należy utrzymywać stale w czystości.

Włączenie płyty grzejnej

Sensor włącz/wyłącz (**5**) musi być przytrzymany palcem przynajmniej 1 sekundę. Przejście płyty w stan aktywności zostanie zasygnalizowany sygnałem akustycznym. Aktywność płyty jest potwierdzona pojawieniem się symboli 00 na wyświetlaczu timera, oraz symboli na segmencie wyboru pól grzejnych.



Jeżeli w czasie 60 sekund nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas płyta grzejna wyłącza się.

Włączenie pola grzejnego

Po włączeniu płyty grzejnej sensorem włącz / wyłącz (**5**), w czasie następnych 60 sekund należy włączyć wybrane pole grzejne (**2**).

1. Po dotknięciu sensora (na wyświetlaczu) oznaczającego wybrane pole grzejne (**2**), na odpowiadającym temu polu wskaźniku stopnia mocy pojawi się migająca cyfra ”0”. Będzie to trwało około 5 sekund, w tym czasie należy ustawić odpowiednią moc pola grzejnego.

Pole grzejne jest aktywne gdy na wyświetlaczu miga cyfra, oznacza to, że pole jest gotowe do wykonywania nastaw mocy grzejnej.

Nastawienie stopnia mocy grzania pola indukcyjnego

W czasie gdy na wskaźniku pola grzejnego miga cyfra”0” można rozpocząć nastawianie mocy grzania przesuwając palcem po sensorze slider (1). Rozpoczęcie nastawiania mocy grzania zaczyna się od poziomu ”0”.

Sensor zmiany mocy grzejnej (1) jest to sensor wykonany w technologii „Slider” pozwalający na regulację mocy grzania (1-9), jak również ustawień zegara (1-99) przez dotknięcie i przesunięcie palcem po wyznaczonym obszarze (1):
- w prawo zwiększa wartość mocy grzania
- w lewo zmniejsza wartość mocy grzania.

Ponadto możliwe jest bezpośrednie wybranie odpowiedniej wartości mocy grzania na sensorze, przyciskając w dowolne miejsce sensora zmiany mocy grzania (1).

OBSŁUGA

Wyłączanie pól grzejnych

- Pole grzejne musi być aktywne. Na wskaźniku stopnia mocy grzania miga cyfra. Wyłączenie pola grzejnego nastąpi po zmniejszeniu mocy grzania do poziomu „0" za pomocą sensora slider (1).
- Wyłączenie pola grzejnego nastąpi również po dotknięciu sensora włącz/wyłącz płyty (5). W ten sposób wyłączone zostaną wszystkie pola grzejne.

Wyłączanie całej płyty grzejnej

- Płyta grzejna pracuje, gdy włączone jest co najmniej jedno pole grzejne.
- Dotykając sensor włącz/wyłącz (5) wyłączamy cała płytę grzejną.
  Jeżeli pole grzejne jest gorące to na wskaźniku pola grzejnego świeci się litera „H" – symbol nagrzania szczątkowego.

Funkcja blokady

Funkcja blokady służy do tego, aby chronić włączone pole grzejne przed niepowołaną zmianą nastaw lub włączeniem pól grzejnych przez dzieci, zwierzęta domowe itp.
Gdy zablokujemy płytę grzejną w chwili, gdy wszystkie pola są wyłączone, wówczas płyta grzejna chroniona jest przed niezamierzonym uruchomieniem, a jej włączenie możliwe jest po odblokowaniu.

Zablokowanie płyty grzejnej

Zablokowanie płyty grzejnej jest możliwe w każdym momencie, również kiedy panel sensorowy płyty jest wyłączony.
W celu zablokowania płyty grzejnej należy nacisnąć sensor blokady klucz (4) do chwili aż rozbrzmi krótki sygnał akustyczny i na wyświetlaczu zegara pojawi się symbol "Lo".
Symbol "Lo" będzie się świecił w czasie 60 sekund lub symbol ten będzie się świecił naprzemiennie z symbolem "- -". Po 60 sekundach symbol "Lo" gaśnie ale blokada jest nadal aktywna.

Płyta zostaje zablokowana, aż do momentu jej odblokowania nawet jeśli panel płyty jest włączany i wyłączany. Odłączenie płyty od sieci zasilającej lub zanik napięcia w sieci spowoduje wyłączenie blokady płyty.

Odblokowanie płyty grzejnej

W celu odblokowania płyty grzejnej należy dotknąć sensor blokady klucz (4) do chwili aż rozbrzmi krótki sygnał akustyczny.

Funkcja Stop'n Go (fukcja pauzy)

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

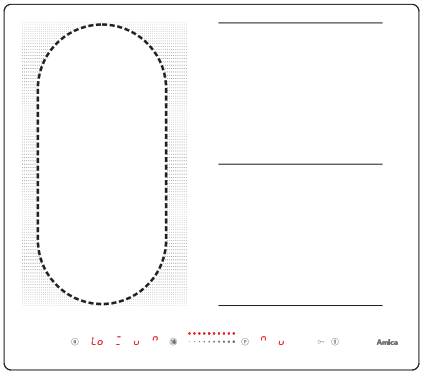
- Pole grzejne musi być aktywne. Naciśnij sensor "⏸" (3), na wszystkich wyświetlaczach pojawią się symbole ⏸ i zatrzymana zostanie praca wszystkich pól grzejnych. Po włączeniu funkcji "⏸" aktywne są jedynie sensory "⏸" (3) oraz "⏻" (5).
- Naciśnij sensor "⏸" ponownie aby wyłączyć funkcję, na wyświetlaczach pojawią się poprzednie ustawienia, a pola grzewcze wznowią pracę.

OBSŁUGA

Funkcja Bridge

- Dzięki funkcji Bridge możesz kontrolować 2 pola grzejne płyty jako jedną strefę grzania. Funkcja Bridge jest bardzo wygodna, szczególnie gdy używasz do gotowania garnków typu brytfanny.

Funkcja Bridge działa na dwóch polach, tworząc parę (patrz rysunek)



- Aby uruchomić funkcję Bridge, naciśnij sensor wyboru pola ⎓ (2). Ustawienie mocy grzejnej odbywa się sensorem Slider (1) dla obu pól jednocześnie.
- Jeżeli zmienisz położenie garnka z jednego pola na drugie, załączona funkcja Bridge wykryje zmianę położenia garnka i dla nowej pozycji zostanie ustawiona taka sama moc grzania.
- Aby wyłączyć funkcję Bridge należy nacisnąć sensor ⎓ (2), lub sensor ⊓ lub sensor ⊔.

Funkcja Booster

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy danego pola grzejnego.

- Przy załączonym i aktywnym polu grzejnym (2) naciśnięcie sensora Ⓟ (7) powoduje załączenie funkcji Booster (przyspieszenia gotowania), co jest sygnalizowane pojawieniem się symbolu b na wyświetlaczu pola grzejnego (2).
- Wyłączenie funkcji Booster następuje po naciśnięciu sensora (2) i dezaktywacji funkcji b sensorem 7 lub zmniejszeniu mocy grzejnej przy aktywnym polu grzejnym.

- Funkcja Booster może zostać aktywowana tylko dla jednego pola (w parze) lub dla funkcji ”Bridge”.
- Funkcja Booster jest automatycznie wyłączana po 5 minutach pracy.
- Gdy funkcja Booster jest aktywna dla jednego pola, następuje redukcja mocy grzania kolejnych pól poniżej poziomu 2.
- Jeżeli początkowa nastawa mocy grzania ustawiona była na 0, ustawienie na pozycje 9 będzie dopiero możliwe po 5 minutach.

Czas działania funkcji Booster jest ograniczony przez panel sensorowy do 5 minut. Po automatycznym wyłączeniu funkcji Booster, pole grzejne grzeje dalej z mocą nominalną. Funkcja Booster może być ponownie włączona, pod warunkiem, że czujniki temperatury w układach elektronicznych i cewki mają taką możliwość. Jeżeli garnek zostanie zdjęty z pola grzejnego w czasie działania funkcji Booster, funkcja jest nadal aktywna i odliczanie czasu jest kontynuowane.
W przypadku przekroczenia temperatury (układu elektronicznego lub cewki) pola grzejnego podczas działania funkcji Booster, funkcja Booster jest automatycznie wyłączana. Pole grzejne powraca do mocy nominalnej.

Wszystkie pola grzejne są wyposażone w funkcję Booster.
Dwa pola grzejne (przednie i tylne) tworzą parę. Funkcję Booster można załączyć w danym momencie tylko dla jednego pola grzejnego w parze.

Jeżeli przy włączeniu funkcji Booster moc całkowita jest zbyt duża, moc grzejna drugiego pola w parze zostanie automatycznie zredukowana. Wartość zredukowanej mocy grzejnej zależy od wielkości stosowanych garnków.

Funkcja Podtrzymanie ciepła

Funkcja ”Podtrzymanie ciepła” utrzymuje ciepło gotowej żywności na polu grzejnym. Wybrane pole grzejne jest włączone na niską moc grzania. Moc pola grzejnego jest sterowana poprzez funkcje podgrzewania potrawy, tak że temperatura potrawy wynosi w przybliżeniu 65°C. Dlatego ciepła, gotowa do spożycia potrawa nie zmienia niekorzystnie swojego smaku i nie przywiera do dna garnka. Funkcję tą można także wykorzystać do roztopienia masła, czekolady itp. Warunkiem prawidłowego wykorzystania funkcji jest zastosowanie odpowiedniego garnka z płaskim dnem, aby temperatura garnka była dokładnie mierzona przez czujnik umieszczony w polu grzejnym. Funkcję podgrzewania wyłącza się po 8 godzinach.

- Aby aktywować funkcję ”Podtrzymanie ciepła”, naciśnij sensor (2), następnie naciśnij sensor (6), na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się symbol .
- Aby wyłączyć funkcję ”Podtrzymanie ciepła” aktywuj pole sensorem 2 i naciśnij sensor Slider (1), w celu wyłączenia funkcji ”Podtrzymanie ciepła” wraz z ustawieniem określonej mocy pola grzejnego.

OBSŁUGA

Wskaźnik nagrzania szczątkowego

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

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

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

Przy braku napięcia wskaźnik nagrzania szczątkowego nie świeci się.

Ograniczenie czasu pracy

W celu zwiększenia niezawodności pracy płyta indukcyjna wyposażona jest w ogranicznik czasu pracy dla każdego z pól grzejnych. Maksymalny czas pracy ustala się stosownie do ostatnio wybranego stopnia mocy grzejnej.
Jeżeli nie zmieniamy stopnia mocy grzejnej przez dłuższy czas (patrz tabela), wówczas przynależne pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone i uaktywniony zostaje wskaźnik nagrzania szczątkowego. Możemy jednak w każdej chwili włączać i obsługiwać poszczególne pola grzejne zgodnie z instrukcją użytkowania.

Stopień mocy grzejnej	Maksymalny czas pracy w godzinach
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

OBSŁUGA

Funkcja zegara

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

Włączenie zegara

Zegar ustawia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu działania pola grzejnego. Funkcje tą można załączyć wyłącznie przy gotowaniu (gdy moc grzejna jest większa od „0"). Funkcję zegara można włączyć w danej chwili dla wszystkich pól grzejnych. Zegar można ustawić w zakresie od 1 do 99 minut.
Aby ustawić czas zegara należy:

- sensorem wyboru pola grzejnego (2) wybrać pole grzejne i ustawić sensorem Slider (1) moc grzejną w zakresie 1-9. Na wyświetlaczu miga wybrana moc grzejna w zakresie od 1-9.
- następnie w czasie 10 sekund należy dotknąć sensor zegara (8). Na wyświetlaczu pokaże się cyfra "10" z migającym zerem.
- Należy ustawić czas zegara sensorem Slider (1). W pierwszej kolejności następuje ustawienie cyfry jedności, a następnie ustawienie cyfry dziesiętnej (po ponownym naciśnięciu sensora Timer (8)).

  Działanie zegara zacznie się automatycznie po upływie kilku sekund.
  Po zakończeniu czasu zegara płytka wyłączy się automatycznie co jest sygnalizowane pojedynczym sygnałem akustycznym. Na wyświetlaczu zegara pojawi się znak "- -"

Kropka dziesiętna obok cyfry oznacza że pole grzejne jest sterowane czasem.

Zmiana zaprogramowanego czasu gotowania

W każdej chwili gotowania można zmienić zaprogramowany czas jego trwania.

- W tym celu należy sensorem wyboru pola grzejnego (2) wybrać odpowiednie pole grzejne. Cyfra mocy grzejnej zacznie migać przez 10 sekund.
- Następnie sensorem zegara (8) aktywujemy funkcje zegara. Cyfry zegara zaczną migać
- Za pomocą sensora Slider (1) ustawiamy nowy czas zegara.

Kontrola upływu czasu gotowania.

Czas pozostały do końca gotowania jest widoczny na wyświetlaczu zegara. Przy zaprogramowanych kilku polach pokazywany jest najkrótszy czas ze wszystkich pól.

OBSŁUGA

Wyłączenia zegara

Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia zegara należy:
- Sensorem wyboru pola grzejnego (2) wybrać pole sterowane czasem. Cyfra mocy grzejnej zacznie migać.
- Następnie sensorem zegara (8) aktywujemy funkcje zegara. Cyfry zegara zaczną migać.
- Za pomocą sensora Slider (1) zmniejszamy czas do 00. Funkcja zegara wyłączy się, a pole grzejne działa nadal, dopóki nie wyłączymy do ręcznie.

Zegar jako minutnik

Zegar nie może być używany jako minutnik, jeśli nie jest ustawiona moc grzejna żadnego z pól.

Włączenie minutnika

Jeśli płyta grzejna jest włączona:
- Dotknąć sensor zegara (8). Na wyświetlaczu pokaże się cyfra ”10” z migającym zerem.
- Należy ustawić czas zegara sensorem Slider (1). W pierwszej kolejności następuje ustawienie cyfry jedności, a następnie ustawienie cyfry dziesiętnej (po ponownym naciśnięciu sensora Timer (8).
  Zakończenie czasu minutnika płyty będzie sygnalizowane sygnałem akustycznym trwającym 30 sekund. Na wyświetlaczu zegara pojawi się symbol ”- -”.

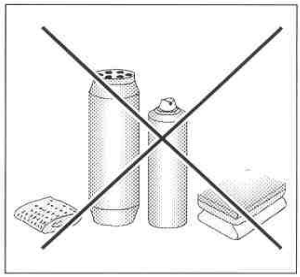
Wyłączenia minutnika

Po upływie zaprogramowanego czasu, włączy się ciągły alarm dźwiękowy, który można wyłączyć dotykając dowolnego sensora lub alarm wyłączy się po 30 sekundach.
Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia minutnika należy:
- sensorem zegara (8) aktywować funkcje minutnika. Cyfry minutnika zaczną migać.
- Za pomocą sensora Slider (1) zmniejszamy czas do 00. Funkcja minutnika wyłączy się.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

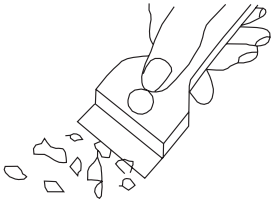
Dbałość użytkownika o bieżące utrzymanie płyty w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jej bezawaryjnej pracy.

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



Czyszczenie po każdym użyciu

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



Skrobak do czyszczenia płyty

Usuwanie plam

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie nanosić środka czyszczącego na gorącą płytę. Najlepiej pozwolić środkom czyszczącym podeschnąć i potem dopiero je zetrzeć na mokro. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego należy zetrzeć wilgotną ściereczką przed ponownym nagrzaniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco.

W przypadku nieprawidłowego postępowania z szybą ceramiczną płyty nie ponosimy odpowiedzialności z tytułu gwarancji!

Uwaga!
Jeżeli sterowanie z jakiegokolwiek powodu nie daje się już obsługiwać w stanie włączonym płyty, wówczas należy wyłączyć istniejący wyłącznik główny lub wykręcić odpowiedni bezpiecznik i zwrócić się do serwisu.

Uwaga!
W przypadku wystąpienia pęknięć lub wyłamań szyby ceramicznej należy płytę natychmiast wyłączyć i odłączyć od sieci. W tym celu należy wyłączyć bezpiecznik lub wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Następnie należy zwrócić się do serwisu.

Przeglądy okresowe

Poza czynnościami mającymi na celu bieżące utrzymanie płyty w czystości należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i zespołów roboczych płyty. Po upływie gwarancji, przynajmniej raz na dwa lata, należy zlecić w punkcie obsługi serwisowej wykonanie przeglądu technicznego płyty,
- usunąć stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- dokonać okresowej konserwacji zespołów roboczych płyty.

Uwaga!

Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:
- wyłączyć zespoły robocze płyty
- odłączyć zasilanie elektryczne
- zgłosić naprawę
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam, kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej; zanim zwrócą się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1.Urządzenie nie działa	- przerwa w dopływie prądu	-sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2.Urządzenie nie reaguje na wprowadzane wartości	- panel obsługowy nie został włączony	- włączyć
	- zbyt krótko naciskano przycisk (mniej niż sekundę)	- naciskać przyciski nieco dłużej
	- naciśnięto równocześnie więcej przycisków	- zawsze naciskać tylko jeden przycisk (z wyjątkiem gdy wyłączamy pole grzejne)
3.Urządzenie nie reaguje i wydaje krótki sygnał akustyczny	- włączone jest zabezpieczenie (klucz)	- wyłączyć blokadę (klucz)
4.Urządzenie nie reaguje	- nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub zbyt szybko)	- ponownie uruchomić płytę
	- sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- odkryć lub oczyścić sensory
5.Całe urządzenie się wyłącza	- po włączeniu nie wprowadzono żadnych wartości przez czas dłuższy niż 10 s	- ponownie włączyć panel obsługowy i natychmiast wprowadzić dane
	- sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- odkryć lub oczyścić sensory
6.Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”	- ograniczenie czasu pracy	- ponownie włączyć pole grzejne
	- sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- odkryć lub oczyścić sensory
	- przegrzanie elementów elektronicznych	

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
7. Nie świeci wskaźnik ciepła szczątkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące.	- przerwa w dopływie prądu,urządzenie zostało odłączone od sieci.	- wskaźnik ciepła szczątkowego zadziała ponownie dopiero po najblizszym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania.
8.Pęknięcie w płycie ceramicznej.	Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
9.Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu. Ważne! Państwo są odpowiedzialni za prawidłowy stan urządzenia i właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli z powodu błędu obsługi wezwą Państwo serwis, wówczas wizyta taka nawet w okresie gwarancyjnym będzie się dla Państwa wiązała z kosztami. Za szkody spowodaowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.	
10. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
11. 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.	

Kody błędów

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
F3 - F8	Awaria czujnika temperatury	Kontakt z serwisem
F9 - FE	Awaria układu IGBT	Kontakt z serwisem
E1 / E2	Problem z zasilaniem płyty	Sprawdzić poziom napięcia zasilania
E3 / E4	Problem z temperaturą	Sprawdzić garnek
E5 / E6	Problem z promieniowaniem ciepła	Ponownie uruchom płytę po jej całkowitym wystygnięciu

DANE TECHNICZNE

Typ urządzenia	PI6513TBD
Napięcie znamionowe	220 - 240 V / 50 Hz 400V 2N~
Moc znamionowa płyt:	
- pole grzejne indukcyjne: 220 x 200 mm	1800 / 3000 W
- pole grzejne indukcyjne: 220 x 400 mm	3000 / 4000 W
Wymiary	590 x 520 x 60
Waga	13,6 kg

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

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

Obsługa posprzedażna

W przypadku gdy zaistnieją jakiekolwiek problemy związane z użytkowaniem sprzętu Amica to nasze CENTRUM SERWISOWE zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc. Chcemy bowiem wszystkim, którzy zaufali marce Amica zagwarantować pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.

Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny płyty

Typ..... *Nr fabryczny.....*

INFORMACJE O PRODUKCIE

Informacje o produkcie podano zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014 uzupełniającym dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/125/WE w odniesieniu do wymogów dotyczących ekoprojektu dla domowych piekarników, płyt grzejnych i okapów nadkuchennych

Domowe płyty grzejne elektryczne

Identyfikator modelu		PI6513TBD
		PBCZ4VI502FTB4
		1106044
Typ płyty grzejnej (elektryczna / gazowa / gazowo--elektryczna)		V / O / O
Liczba pól lub obszarów grzejnych		4
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)		V / O / O
Średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego w zaokrągleniu do 5 mm [Ø cm]	FL	Ø 20,0
	RL	Ø 20,0
	RR	Ø 20,0
	FR	Ø 20,0
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg EC electric cooking	FL	188,9
	RL	188,9
	RR	188,9
	FR	188,9
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg EC electric hob [Wh/kg]		188,9

W celu ustalenia zgodności z wymaganiami ekoprojektu zastosowano metody pomiarowe i obliczenia z następujących norm:
PN-EN 60350-1. Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego część 1: Elektryczne kuch-nie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze. Metody badań cech funkcjonalnych.
PN-EN 60350-2. Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego część 2: Płyty kuchenne. Metody badań cech funkcjonalnych.

Amica Wronki S.A.
ul.Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100
fax 67 25 40 320
www.amica.com.pl

Amica
Centrum Serwisowe
801 801 800

IO 00920/4
(07.2015)