

Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/21743

Zeskanuj kod



PŁYTA INDUKCYJNA

PBP2VI509FTB2Uł / PI3520U



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU
INSTRUKCJI!

IO-HOB-2037 v5 / 9517983
(04.2025)

Szanowny Kliencie,

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

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

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

Przyjemnych doświadczeń ze sprzętem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
TWOJE URZĄDZENIE	7
DANE TECHNICZNE	7
INFORMACJE NA START	8
Przed pierwszym włączeniem płyty	8
Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym	8
Charakterystyka naczyń	8
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH	12
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	13
INSTALACJA	14
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	16

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 daleką, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją 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 pokrętelem 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.
- To urządzenie jest przeznaczone do typowych funkcji w środowisku domowym (np. do gotowania) przez użytkowników niebędących ekspertami.
- Przykłady środowisk domowych:
 - domy i mieszkania,
 - sklepy, biura i inne podobne miejsca pracy,
 - gospodarstwa rolne,
 - hotele, motele i inne obiekty mieszkalne, w których urządzenie jest używane przez użytkowników niebędących ekspertami.
- Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty szklanej jest pęknięta:
 - natychmiast zamknąć wszystkie palniki gazowe, wyłączyć elektryczne elementy grzejne i odłączyć zasilanie elektryczne,
 - nie dotykać powierzchni urządzenia,
 - nie używać urządzenia.
- 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 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 ciepła resztkowego „H”.
- Jeżeli gniazdo wtykowe jest w pobliżu pola grzejnego, należy uważać, aby kabel kuchni nie dotykał nagrzanych miejsc.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Potrawy i ich składniki (szczególnie: cukier, kwasek cytrynowy, sól) oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.
- Przy stosowaniu płyty indukcyjnej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania szyby.
- Powierzchnia grzejna płyty indukcyjnej odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.

- Należy unikać upuszczania przedmiotów na szybę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą doprowadzić do pęknięć i odprysków szyby ceramicznej.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia szyby, kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty indukcyjnej.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Nie można zabudowywać płyty ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką.
- Jeżeli pod płytą znajduje się szuflada lub szafka z przyborami kuchennymi, mogą one zostać ogrzane przez powietrze wyrzucane z systemu wentylacji płyty.
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia szyby ceramicznej.
- W razie nieprawidłowości w postępowaniu z nią, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.

Jak oszczędzać energię



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

Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.

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

Rozpakowanie



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

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

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

Usuwanie zużytych urządzeń



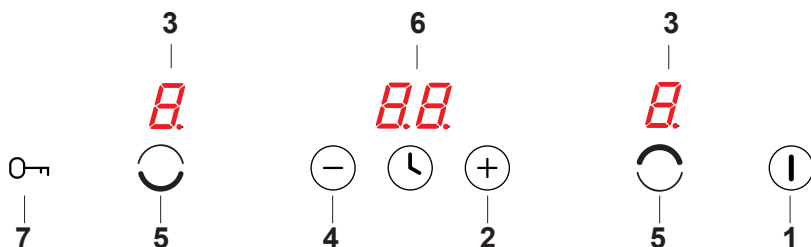
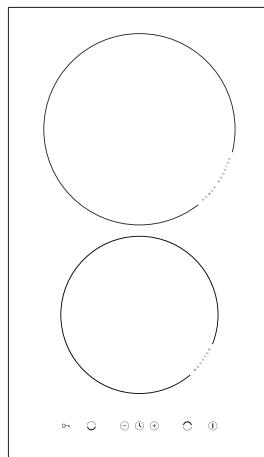
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami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

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

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

TWOJE URZĄDZENIE

1. Sensor włącz/ wyłącz płyty
2. Sensor plus
3. Wskaźnik pola grzejnego
4. Sensor minus
5. Sensor wyboru pól grzejnych
6. Wskaźnik zegara
7. Sensor blokady



DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	220-240V ~50/60 Hz
Moc znamionowa płyt:	3,7 kW
Typ:	PB*2VI509FTBUt
Moc pól indukcyjnych:	
- pole grzejne indukcyjne Booster 210-220 mm	2000 W / 3000 W
- pole grzejne indukcyjne Booster 160-180 mm	1200 W / 1400 W
Wymiary [mm]:	300 x 522 x 60
Waga [kg]:	ca. 5,5
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	1

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

INFORMACJE NA START

Przed pierwszym włączeniem płyty

- Oczyszczyć dokładnie płytę indukcyjną. Płyta ma szklaną powierzchnię, dlatego traktuj ją z należytą ostrożnością.
- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia może pojawić się wydzielanie zapachów. W takim wypadku włącz wentylację, lub otwórz okno w pomieszczeniu. Wydzielanie zapachów jest przejściowe.

Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym

Jeśli w polu gotowania nie umieszczono garnka lub umieszczono na niej garnek nieodpowiedni, na wyświetlaczu pojawia się symbol . Pole nie włącza się. Jeżeli w ciągu 90 sekund 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.
- Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.
- Nie zaleca się stosowania zewnętrznych adapterów indukcyjnych.

Rozmiar najmniejszego użytecznego naczynia dla pola grzejnego wynosi:

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

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

Charakterystyka naczyń

- Aby sprawdzić czy garnek jest odpowiedni do Twojej płyty indukcyjnej, sprawdź czy do dna garnka przyciąga się magnes. Im większa siła przyciągania, tym lepszy garnek.
- Zawsze korzystaj z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie. Korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, może to skutkować przywieraniem przyrządzanej żywności do garnka. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła. 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, którego średnica jest mniejsza od całkowitej średnicy naczynia, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna naczynia. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprowadzenie ciepła w naczyniu. Obszar ferromagnetyczny zostaje zmniejszony w podstawie naczynia, z powodu umieszczonych w niej elementów aluminiowych, dlatego dostarczona ilość ciepła może być mniejsza. Może się zdarzyć, że wystąpią problemy z wykryciem naczynia lub nie zostanie ono wcale wykryte. Średnica części ferromagnetycznej naczynia powinna być dostosowana do wielkości strefy grzejnej, w celu uzyskania optymalnych wyników gotowania. W przypadku, gdy naczynie nie zostało wykryte w strefie grzejnej, wypróbuj je w strefie grzejnej o odpowiednio mniejszej średnicy.

OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ

Panel sterowania

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

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

Włączenie płyty grzejnej

Sensor włącz/wyłącz (1) musi być przytrzymany palcem przynajmniej 1 sekundę. Płyta grzejna jest aktywna, gdy na wszystkich wskaźnikach (3) świeci się cyfra „0”.

Jeżeli w ciągu 20 sekund nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas płyta grzejna wyłącza się.

Włączenie pola grzejnego

Po włączeniu płyty grzejnej sensorem (1), w przeciągu następnych 20 sekund należy włączyć wybrane pole grzejne (5).

1. Po dotknięciu sensora oznaczającego wybrane pole grzejne (5), na odpowiadającym temu polu wskaźniku stopnia mocy świeci się wyraźniej podświetlona cyfra „0”.

2. Naciskając sensor „+” (2) lub sensor „-” (4) ustawiamy pożądany stopień grzania.

Jeżeli w ciągu 20 sekund po włączeniu płyty nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas pole grzejne wyłącza się.

Pole grzejne jest aktywne gdy na wszystkich wyświetlaczach świeci się cyfra lub litera, co oznacza, że pole jest gotowe do wykonywania nastaw mocy grzejnej.

Nastawienie stopnia mocy grzania pola indukcyjnego

W czasie wskazania na wskaźniku pola grzejnego wyraźnie podświetlonego (3) „0” możemy zacząć nastawiać pożądany stopień mocy grzania za pomocą sensora „+” (2) i „-” (4).

Wyłączanie pól grzejnych

- Pole grzejne musi być aktywne. Wskaźnik stopnia mocy grzania świeci się wyraźniej.
- Wyłączenie nastąpi po dotknięciu sensora włącz/wyłącz płyty, lub przy pomocy sensora „-” (4) zmniejszamy stopień mocy do „0”.

Wyłączanie całej płyty grzejnej

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

Jeżeli pole grzejne jest gorące, na wskaźniku pola grzejnego (3) świeci się litera „H” - symbol nagrzania szczątkowego.

Funkcja Booster „P”

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy pola Ø 210 - z 2000W na 3000W, Ø 160 - z 1200W na 1400W.

Aby załączyć funkcję Booster należy wybrać sterfę gotowania, nastawić poziom gotowania na „9” i ponownie nacisnąć sensor „+” (2) co jest sygnalizowane pojawieniem się litery „P” na wyświetlaczu pola. Wyłączenie funkcji Booster następuje po ponownym naciśnięciu sensora „-” (4) przy aktywnym polu indukcyjnym, lub po podniesieniu garnka z pola indukcyjnego. Dla pola Ø 210, Ø 160 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 gamek 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.

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 (7) przez 3 sekund. Gdy blokada jest aktywna, świeci się dioda obok sensora (7).

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.

W celu oszczędzania energii elektrycznej poziom mocy grzejnej „9” po 30 minutach zostanie automatycznie zredukowany na poziom mocy „8”, natomiast czas pracy nie zmienia się.

Stopień mocy grzejnej	Maksymalny czas pracy (godz.)
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P	0,08

Funkcja automatycznego dogrzewania

- Wybrane pole grzejne należy aktywować sensorem (5).
- Następnie sensorem „+” (2) i „-” (4) nastawić poziom mocy w zakresie od 1-8, i ponownie nacisnąć sensor (5).
- Na wyświetlaczu naprzemiennie będzie wyświetlana cyfra ustawionej mocy z literą A.

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

Po upływie czasu dostarczania dodatkowej mocy, pole grzejne automatycznie przełączy się na wybrany stopień mocy, który pozostanie widoczny na wskaźniku. Jeśli naczynie zostanie zdjęte z pola grzejnego i postawione ponownie przed upływem czasu trwania automatyki dogrzewania, dogrzewanie z dodatkową mocą będzie przeprowadzone do końca.

Funkcja zegara

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

Włączenie zegara

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

- Sensorem (5) wybieramy odpowiedniego pola grzejnego. Cyfra „0” świeci się wyraźniej.
- Za pomocą sensorów „+” (2) lub „-” (4) należy zaprogramować żądany poziom mocy w zakresie 1 - 9.
- Następnie w czasie 10 sekund należy aktywować zegar przez jednoczesne naciśnięcie sensora „+” (2) i „-” (4).
- Za pomocą sensora „+” (2) lub „-” (4) programujemy żądany czas gotowania (01 do 99 minut).

Na sterowanym zegarem polu grzejnym świeci się kropka dziesiętna.

Wszystkie pola grzejne mogą pracować równocześnie w systemie czasowego programowania przy pomocy zegara.

Zmiana zaprogramowanego czasu gotowania

W każdej chwili gotowania można zmienić zaprogramowany czas jego trwania:

- Sensorem (5) wybieramy odpowiednie pole grzejne. Cyfra mocy grzejnej zostaje wyraźniej podświetlona.
- Na górnym wskaźniku pojawiają się cyfry już zaprogramowanego zegara.
- Za pomocą sensora „+” (2) lub sensora „-” (4) ustawiamy nowy czas zegara.

Kontrola upływu czasu gotowania

Czas pozostały do końca gotowania można w każdej chwili sprawdzić, dotykając sensora wyboru pola grzejnego (5), a następnie jednocześnie naciskając sensor „+” (2) i „-” (4).

Wyłączenie zegara

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania, włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć dotykając dowolnego sensora lub alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach. Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia zegara:

- Sensorem (5) aktywujemy pole grzejne. Cyfra mocy grzejnej zostaje wyraźniej podświetlona.
- Następnie sensorem „+” (2) i sensorem „-” (4) należy aktywować zegar.
- Sensorem „-” (4) zmniejszamy czas gotowania do pozycji „00”. Funkcja zegara wyłączy się, a pole grzejne działa nadal, dopóki nie wyłączymy go ręcznie.

Zegar jako minutnik

Zegar programujący czas gotowania może być używany jako dodatkowy alarm, jeśli nie jest czasowo sterowane działanie pól grzejnych.

Włączenie minutnika

Jeśli płyta kuchenna jest wyłączona:

- Dotknięciem sensora włącz/wyłącz płyty grzejnej (1), włączamy płytę.
- Następnie przez jednoczesne naciśnięcie sen-

sora „+” (2) i „-” (4) należy aktywować minutnik.

- Za pomocą sensora „+” (2) lub „-” (4) należy ustawić czas minutnika.

Funkcja podgrzewania

Funkcja podgrzewania potrawy utrzymuje ciepło gotowej żywności na polu grzejnym. Wybrane pole grzejne jest włączone na niską moc grzania. Moc pola grzejnego jest sterowana poprzez funkcję 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 potrawy można włączyć na każdym polu. Ze względów mikrobiologicznych nie zaleca się zbyt długiego utrzymywania potrawy w cieple, dlatego też przy tej funkcji panel sensorowy wyłącza się po 2 godzinach.

Funkcja podgrzewania potrawy jest ustawiona jako dodatkowa moc grzania pomiędzy pozycją „0 1” i pojawia się na wyświetlaczu jako symbol „”. Włączenie funkcji podgrzewania wykonuje się tak samo jak opisano to w punkcie

„Włączenie pola grzejnego”

Wyłączenie funkcji podgrzewania wykonuje się tak samo jak opisano to w punkcie

„Wyłączenie pól grzejnych”.

Wyłączenie minutnika

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

Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia alarmu:

- Przez jednoczesne naciśnięcie sensora „+” (2) i „-” (4) należy aktywować minutnik.
- Następnie za pomocą sensora „-” (4) zmniejszamy czas minutnika do pozycji „00”.
- Funkcja minutnik wyłączy się.
- Jeśli zegar został zaprogramowany jako minutnik, wówczas nie działa jako zegar programujący czas gotowania.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Jeżeli to możliwe wyłączyć płytę odpowiednim sensorem
- Odłączyć zasilanie elektryczne poprzez wyłączenie bezpiecznika lub wyciągnięcie wtyczki z gniazdka
- Zgłosić naprawę w Centrum Serwisowym
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam, kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej; zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1. Urządzenie nie działa	- Przerwa w dopływie prądu	-Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Urządzenie nie reaguje na wprowadzane wartości	- Panel obsługowy nie został włączony	- Włączyć
	- Zbyt krótko naciskano przycisk (mniej niż sekundę)	- Naciskać przyciski nieco dłużej
	- Naciśnięto równocześnie więcej przycisków	- Zawsze naciskać tylko jeden przycisk (z wyjątkiem gdy wyłączamy pole grzejne)
3. Urządzenie nie reaguje i wydaje długi sygnał akustyczny	- Nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub zbyt szybko)	- Ponownie uruchomić płytę
	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
4. Całe urządzenie się wyłącza	- Po włączeniu nie wprowadzono żadnych wartości przez czas dłuższy niż 10 s	- Ponownie włączyć panel obsługowy i natychmiast wprowadzić dane
	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
	- Ograniczenie czasu pracy	- Ponownie włączyć pole grzejne
5. Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
	- Przegrzanie elementów elektrycznych	
6. Nie świeci wskaźnik ciepła szczątkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące.	- Przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci.	- Wskaźnik ciepła szczątkowego zadziała ponownie dopiero po najbliższym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania.
7. Pęknięcie w płycie ceramicznej.	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
8. 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 spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.	
9. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
10. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem.	Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekkie gwizdy.	
11. 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).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbłość 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 przywarte zanieczyszczenia** Usuń 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.
- Przy usuwaniu cukru, potraw z zawartością cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wyłączaj danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie zeszkrobać resztki (w gorącym stanie) ostrym skrobakiem z gorącego pola grzejnego. Po usunięciu zabrudzenia wyłącz płytę i gdy ostygnie doczyść specjalnym środkiem czyszczącym. Przy czyszczeniu gorącej płyty zachowaj szczególne środki ostrożności.
- 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 nаноś środka czyszczącego na gorącą płytę.
- Po naniesieniu środka czyszczącego najlepiej pozwól środkom czyszczącym podoschnąć i dopiero wtedy je zetrzyj na mokro. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego zetrzyj wilgotną ściereczką przed ponownym nagrzananiem. 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.

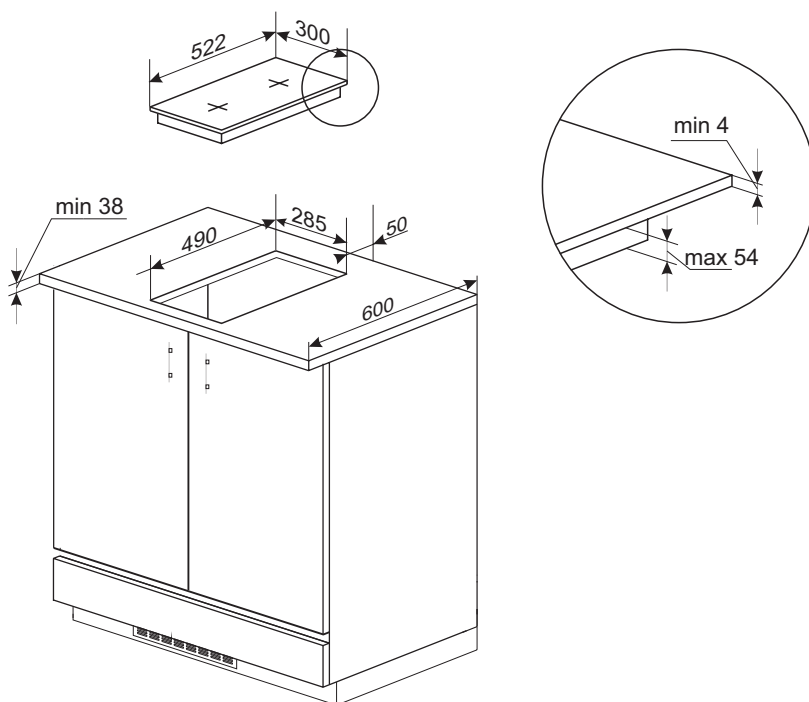
Palniki nawierzchniowe, ruszty płyty

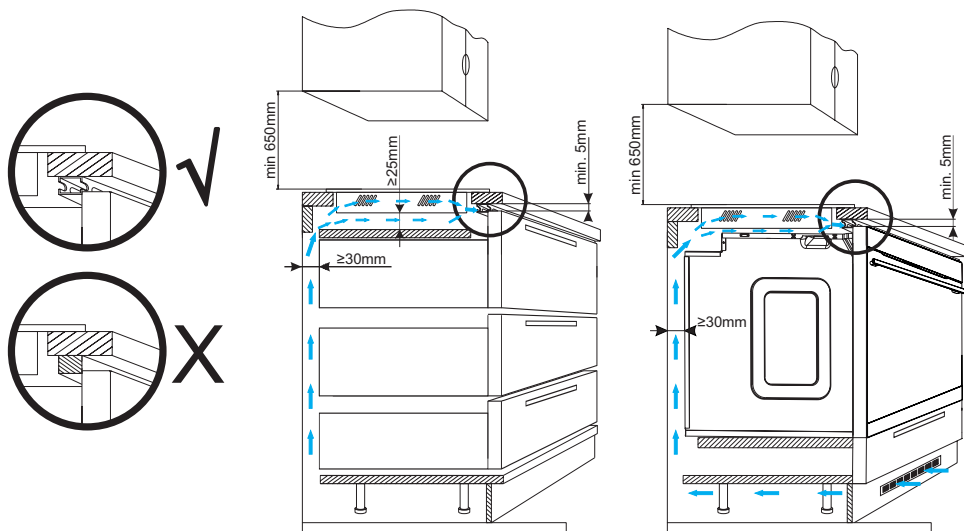
- W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu, należy te elementy wyposażenia zdjąć z kuchni i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcz i brud. Następnie należy je wytrzeć do sucha. Po zdjęciu rusztu dokładnie umyć płytę podpalnikową i wytrzeć suchą i miękką ściereczką. Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkołpakowych patrz rys. poniżej. Otwory dysz palników przeczyścić, używając do przetykania cienkiego drutu miedzianego. Nie należy używać drutu stalowego, rozwiercać otworów.
- Do zmywania powierzchni emaliowanych używać płynów o działaniu delikatnym. Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania zawierające ścierniwo, pasty ścierne, kamienie ścierne, pumeksy, wiązki druczane itp.
- Płytą nierdzewną wymaga wstępnego, dokładnego umycia płyty roboczej przed rozpoczęciem eksploatacji. Należy szczególną uwagę zwrócić na usunięcie resztek kleju z folii zdejmowanej z blach przy montażu względnie taśmy klejącej zakładanej przy pakowaniu kuchni.
- Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty roboczej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykipin.

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]):



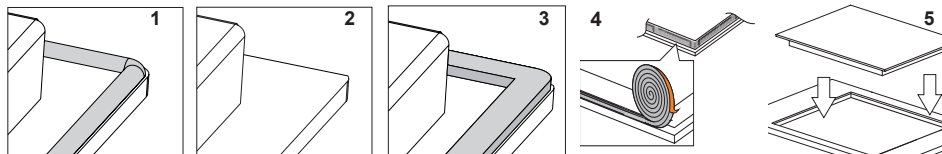


Montaż uszczelki

W zależności od modelu uszczelka została zamontowana przez producenta (rys. 1)

Jeśli uszczelka nie została zamontowana przez producenta należy postępować jak poniżej wskazano: Przed zabudową urządzenia w otworze blatu, należy od spodu płyty zamontować uszczelkę dołączoną do wyrobu (rys. 2).

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

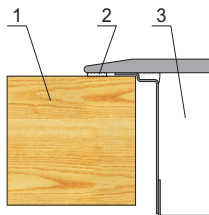


Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona.

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

Instalowanie płyty w otworze montażowym

- Dokonaj połączenia płyty przewodem elektrycznym wg załączonego schematu połączeń
- Oczyszczyć blat z kurzu, włożyć płytę w otwór i mocno docisnąć do blatu
 1. Blat
 2. Uszczelka płyty,
 3. Płyta



Płyta ma na stałe podłączony przewód ze stykiem ochronnym i może być podłączona tylko do gniazdka 220-240 V ~ 50/60 Hz z bolcem ochronnym. Obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem 16 A.

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

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

Serwis

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

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



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

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

Dla wygody przepis� numer seryjny urządzenia:

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

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