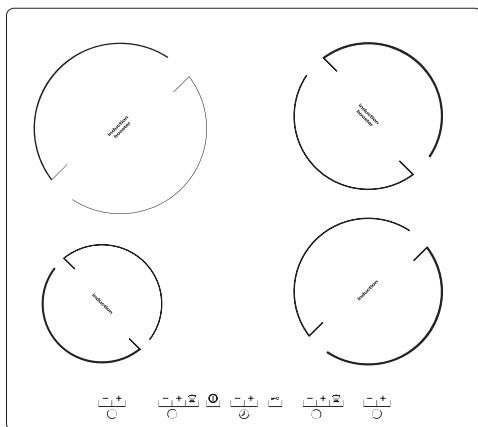


Amica

PB*4VI50F***
PB*5VI50F****



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PŁYTY CERAMICZNEJ 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. Przestrzeżenie 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.

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

tel.0-801 801 800

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje	2
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania	4
Jak oszczędzać energię	5
Rozpakowanie.....	6
Usuwanie zużytych urządzeń.....	6
Opis wyrobu	7
Instalacja	12
Przyłączenie płyty do instalacji elektrycznej.....	14
Wskazówki dla instalatora.....	14
Obsługa	15
Zasady działania pola indukcyjnego.....	16
Detektor obecności garnka.....	17
Pole ceramiczne.....	17
Odpowiednie naczynia do gotowania.....	18
Dobór garnków pola ceramicznego.....	19
Dobór garnków pola indukcyjnego.....	20
Panel sterowania.....	21
Włączenie płyty grzejnej.....	21
Włączenie pola grzejnego.....	21
Funkcja Booster.....	22
Nastawienie stopnia mocy grzania pola indukcyjnego.....	22
Nastawienie stopnia mocy grzania pola ceramicznego.....	22
Układ automat.zmniejsz. mocy grzania dla pola ceramicznego.....	23
Podwójne pole grzejne.....	23
Wyłączanie całej płyty grzejnej.....	23
Wyłączanie jednego pola grzejnego.....	23
Funkcja blokady.....	24
Zablokowanie płyty grzejnej.....	24
Odblokowanie płyty grzejnej.....	24
Wskaźnik nagrzania szczątkowego.....	24
Ograniczenie czasu pracy.....	25
Funkcja zegara.....	25
Czyszczenie i konserwacja	26
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych	28
Dane techniczne	30
Gwarancja, obsługa posprzedażna	31

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed pierwszym użyciem ceramicznej płyty grzejnej należy przeczytać instrukcję użytkownika. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- Jeżeli płyta ceramiczna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płytą ceramiczną.
- 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°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.
- 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 kuchenki.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- **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 nagrzaných miejsc.
- Przy stosowaniu olejów i tłuszczów nie pozostawiać płyty bez nadzoru, gdyż istnieje zagrożenie pożarowe.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić płytę ceramiczną.
- Cukier, kwas 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 gorącą płytę, w żadnym wypadku nie wolno wyłączać płyty, lecz należy zeszkobać cukier i tworzywo ostrym skrobakiem. Chronić ręce przed poparzeniami i skaleczeniem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przy stosowaniu płyty ceramicznej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania płyty.
- Powierzchnia grzejna płyty ceramicznej odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na płytę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą doprowadzić do pęknięć i odprysków płyty ceramicznej.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia, kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty ceramicznej.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.
- Nie można zabudowywać płyty kuchennej ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką.
- Jeżeli urządzenie wyposażone jest w pola grzejne halogenowe, to patrzeć na nie może być szkodliwe.
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia płyty 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 pomożmy,

oszczędzamy 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 zużyтым 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 zużyтым 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

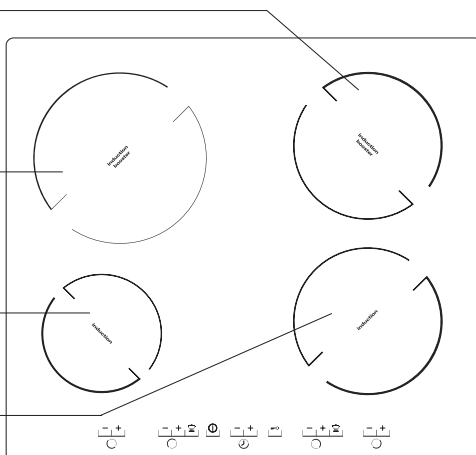
Opis płyty PB*4VI506FTB

Pole grzejne indukcyjne Booster
(tylne prawe)

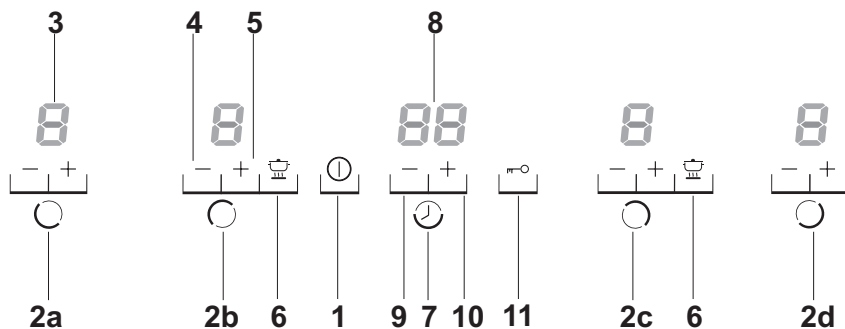
Pole grzejne indukcyjne Booster
(tylne lewe)

Pole grzejne indukcyjne
(przednie lewe)

Pole grzejne indukcyjne
(przednie prawe)



Panel sterowania



1. Sensor włącz/ wyłącz płyty
- 2a,2b,2c,2d. Oznaczenie pól grzejnych
3. Wskaźnik pól grzejnych
4. Sensor minus
5. Sensor plus
6. Sensor max mocy „Booster”
7. Oznaczenie zegara
8. Wskaźnik zegara z diodą LED
9. Sensor zegara minus
10. Sensor zegara plus
11. Sensor klucz z diodą sygnalizacyjną LED

OPIS WYROBU

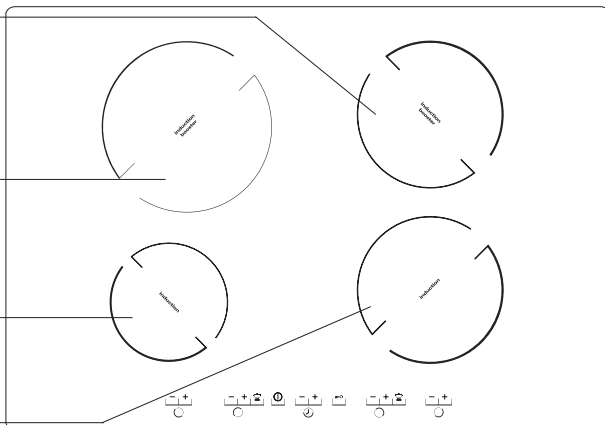
Opis płyty PB*4VI506AFTB

Pole grzejne indukcyjne Booster
(tylne prawe)

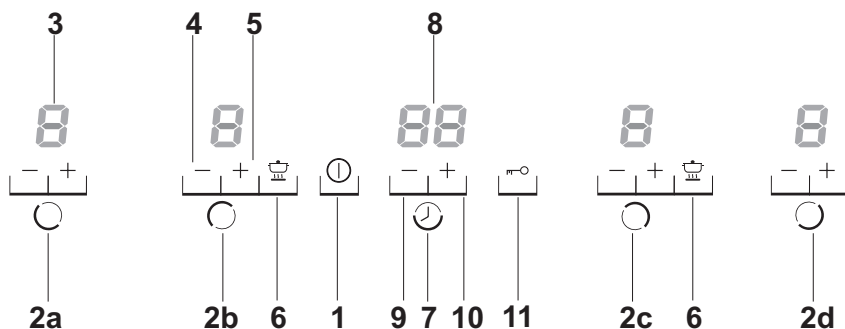
Pole grzejne indukcyjne Booster
(tylne lewe)

Pole grzejne indukcyjne
(przednie lewe)

Pole grzejne indukcyjne
(przednie prawe)



Panel sterowania



1. Sensor włącz/ wyłącz płyty
- 2a,2b,2c,2d. Oznaczenie pól grzejnych
3. Wskaźnik pól grzejnych
4. Sensor minus
5. Sensor plus
6. Sensor max mocy „Booster”
7. Oznaczenie zegara
8. Wskaźnik zegara z diodą LED
9. Sensor zegara minus
10. Sensor zegara plus
11. Sensor klucz z diodą sygnalizacyjną LED

OPIS WYROBU

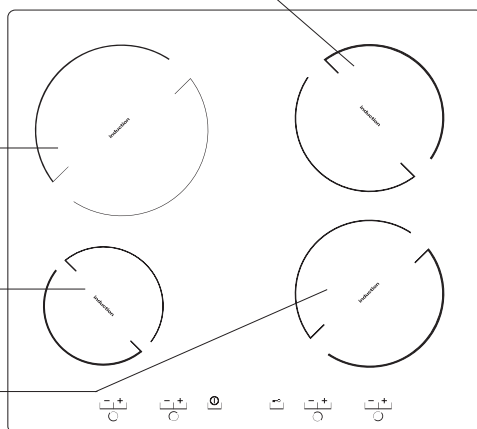
Opis płyty PB*4VI506F

Pole grzejne indukcyjne
(tylne prawe)

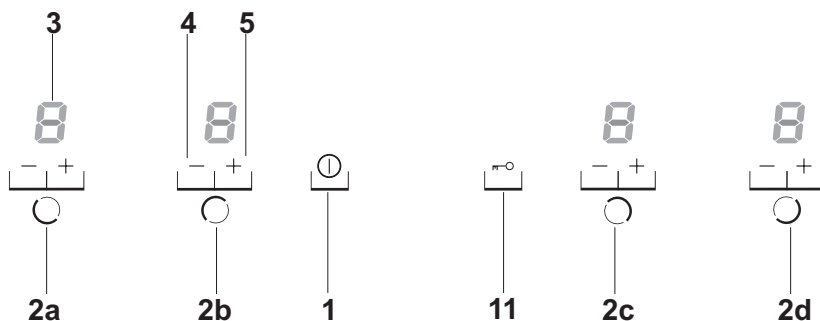
Pole grzejne indukcyjne
(tylne lewe)

Pole grzejne indukcyjne
(przednie lewe)

Pole grzejne indukcyjne
(przednie prawe)



Panel sterowania



1. Sensor włącz/ wyłącz płyty
- 2a,2b,2c,2d. Oznaczenie pól grzejnych
3. Wskaźnik pól grzejnych
4. Sensor minus
5. Sensor plus
11. Sensor klucz z diodą sygnalizacyjną LED

OPIS WYROBU

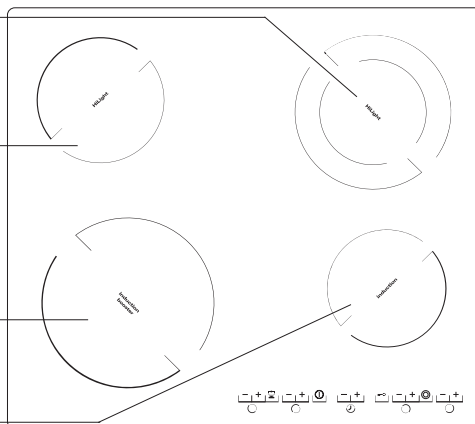
Opis płyty PB*4VI507FTB

Podwójne pole grzejne ceramiczne
(tylne prawe)

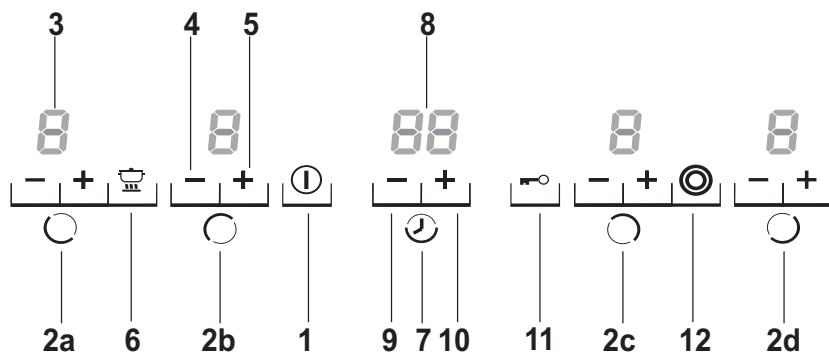
Pole grzejne ceramiczne
(tylne lewe)

Pole grzejne indukcyjne Booster
(przednie lewe)

Pole grzejne indukcyjne
(przednie prawe)



Panel sterowania



1. Sensor włącz/ wyłącz płyty
- 2a,2b,2c,2d. Oznaczenie pól grzejnych
3. Wskaźnik pól grzejnych
4. Sensor minus
5. Sensor plus
6. Sensor max mocy „Booster”
7. Oznaczenie zegara
8. Wskaźnik zegara z diodą LED
9. Sensor zegara minus
10. Sensor zegara plus
11. Sensor klucz z diodą sygnalizacyjną LED
12. Sensor podwójnego pola

OPIS WYROBU

Opis płyty PB*5VI50*F**

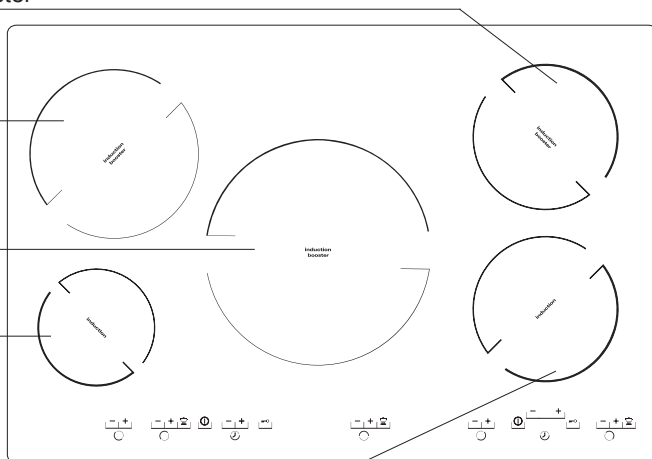
Pole grzejne indukcyjne Booster
(tylne prawe)

Pole grzejne indukcyjne
Booster (tylne lewe)

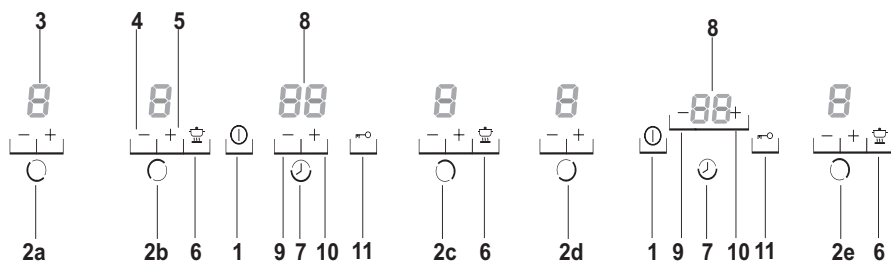
Pole grzejne indukcyjne
Booster (środkowe)

Pole grzejne indukcyjne
(przednie lewe)

Pole grzejne indukcyjne
(przednie prawe)



Panel sterowania



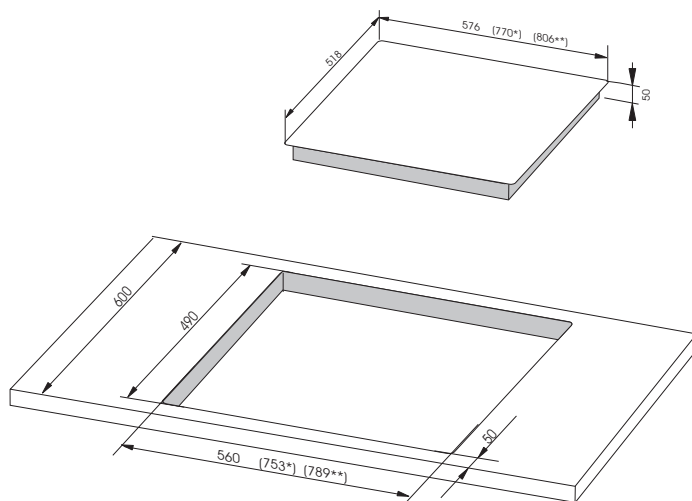
1. Sensor włącz/ wyłącz płyty
- 2a,2b,2c,2d,2e. Oznaczenie pól grzejnych
3. Wskaźnik pól grzejnych
4. Sensor minus
5. Sensor plus
6. Sensor max mocy „Booster”
7. Oznaczenie zegara
8. Wskaźnik zegara z diodą LED
9. Sensor zegara minus
10. Sensor zegara plus
11. Sensor klucz z diodą sygnalizacyjną LED

INSTALACJA

Instalowanie płyty PB**VI50**F*

- przygotować miejsce (otwór) w blacie mebla wg wymiarów pokazanych na rysunku montażowym (Rys. A)
- należy pozostawić co najmniej 50 mm odstępu pomiędzy urządzeniem a sąsiadującymi ściankami pionowymi szafek
- wysokość montowanej płyty wynosi 50 mm
- jeśli płyta kuchenna oddzielona jest od reszty szafki mocującej za pomocą poziomej, zabezpieczającej płyty, wówczas wolna przestrzeń pomiędzy dnem obudowy płyty kuchennej a płytą zabezpieczającą musi mieć wysokość co najmniej 25 mm - zapewni to swobodny obieg powietrza. Minimalna odległość pomiędzy płytami indukcyjnymi powinna wynosić 75 mm
- w tylnej części płyty zabezpieczającej powinno zostać wykonane wycięcie o szerokości co najmniej 80 mm (Rys.C)
- przekrój przewodu dobrać w zależności od mocy płyty (czynność tę powinien wykonać uprawniony instalator)
- dokonać połączenia płyty przewodem elektrycznym wg zał. schematu połączeń
- odkleić papier zabezpieczający taśmę dwustronną, przyklejając jedną stronę do krawędzi płyty (Rys.B)
- oczyścić blat z kurzu, włożyć płytę w otwór i mocno docisnąć do blatu.

Rys. A

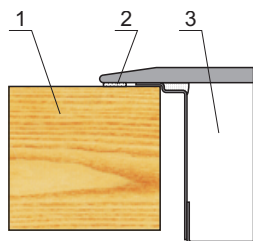


Uwaga.

* wymiar dotyczy płyty PBF4VI506AFTB

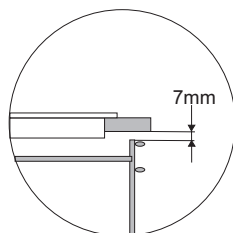
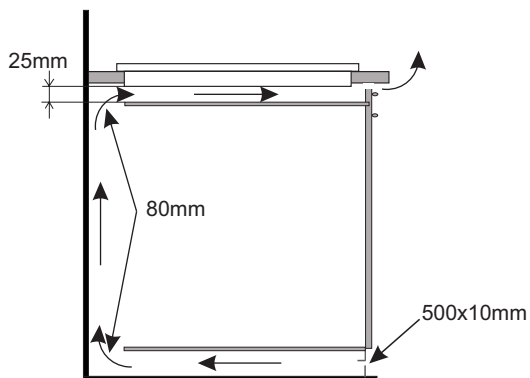
** wymiar dotyczy płyty PBF5VI501FTB

Rys. B

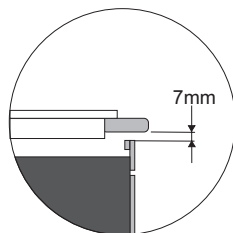
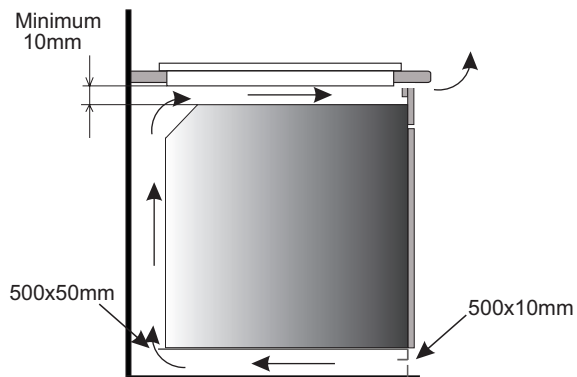


- 1 - blat
- 2 - taśma dwustronnie klejąca
- 3 - płyta ceramiczna

Rys. C



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 listwę przyłączeniową umożliwiającą wybór właściwych połączeń dla konkretnego rodzaju zasilania w energię elektryczną.

Listwa przyłączeniowa umożliwia następujące połączenia:

- jednofazowe 230 V ~
- dwufazowe 400 V 2N~
- trójfazowe 400 V 3N~

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. Dostęp do listwy przyłączeniowej jest możliwy po otwarciu pokrywki skrzynki zaciskowej. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową płyty.

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.

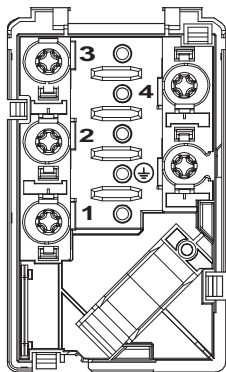
Przed dokonaniem przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia.

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

Przyłączenie płyty **PB*4VI50*F****



SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ

Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 230V.

Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem \oplus .

Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego

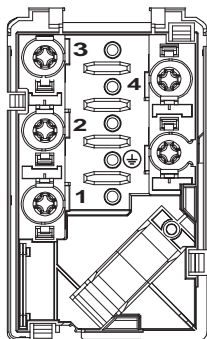
1	Dla sieci 230 V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski 1-2, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2*	Dla sieci 400/230V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus	2N~		OWY 4X 2,5 mm ²

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

* W przypadku domowej instalacji 3-fazowej 400/230V, pozostały przewód podłączyć do zacisku:3, który nie jest połączony z wewnętrzną instalacją płyty.

INSTALACJA

Przyłączenie płyty **PB*5VI50*F***



SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ

Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 230V.

Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem \oplus .

Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego

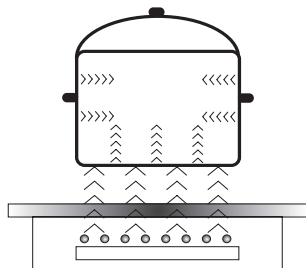
1	Dla sieci 230 V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 1-2-3, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2	Dla sieci 400/230 V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski 2-3, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus	2N~		OWY 4X 2,5 mm ²
3	Dla sieci 400/230 V podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, przewody fazowe podłączone do 1, 2 i 3, przewód neutralny do 4, przewód ochronny do \oplus	3N~		OWY 5X 1,5 mm ²
Przewody fazowe - L1=R, L2=S, L3=T; N - przewód neutralny; \oplus - przewód ochronny				

OBSŁUGA

Przed pierwszym włączeniem płyty

- najpierw należy dokładnie oczyścić płytę ceramiczną. Płytę ceramiczną 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 wtedy, gdy pola grzejne są wyłączone i działa 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.

Zmniejszenie mocy pola grzejnego jest sygnalizowane na wyświetlaczu literą „C”, natomiast odłączenie pola grzejnego jest sygnalizowane literą „H”.

- w przypadku pojawienia się litery „C” i po ostygnięciu elementów elektronicznych, pole grzejne automatycznie załącza się na nastawiony poziom grzania,
- natomiast w przypadku pojawienia się litery „H” pole należy ponownie zasterować ręcznie

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.

▶ 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.20)

Jeśli w polu gotowania nie umieszczono garnka lub umieszczono na niej garnek nieodpowiedni, na wyświetlaczu cyfra mocy grzejnej będzie pulsowała. Pole nie włącza się. Jeżeli w ciągu 10 minut 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.

Ceramiczna płyta grzejna wyposażona jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni.

Każde przesterowanie sensora potwierdzone 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 (z wyjątkiem przypadku wyłączenia pola grzejnego lub zegara), system ignoruje wprowadzone sygnały sterujące, a przy długotrwałym naciskaniu wyzwała sygnał usterki.

Po zakończeniu użytkowania wyłącz pole grzejne regulatorem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.

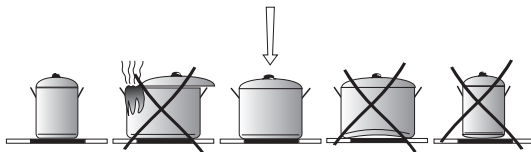
▶ Pole ceramiczne

Pole Hi Light. W całym obszarze pola gotowania rozmieszczony jest zwinięty spiralnie metalowy pasek, przewodzący prąd. Działa po trzech sekundach od chwili włączenia, pole to przeznaczone jest do regularnego równomiernego gotowania ale również do utrzymywania temperatury potraw.

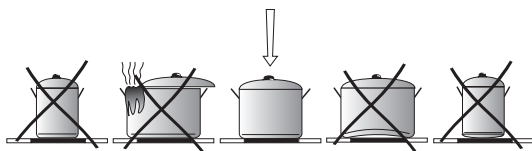
OBSŁUGA

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

Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym



Dobór naczyń do gotowania w polu ceramicznym



- 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 naczyń.

Pole grzejne indukcyjne	Średnica dna garnka do gotowania indukcyjnego	
Średnica (mm)	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
280	210	280
210/220	140	210/220
180/190	110	180/190
145/155	90	145/155




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

Dobór garnków dla pola ceramicznego

Oznakowanie na naczyniach kuchennych	 Sprawdź, czy na etykiecie znajduje się znak informujący, że garnek nadaje się do płyt ceramicznych
Stal nierdzewna	Zalecane Szczególnie poleca się garnki o dnie wielowarstwowym. Taki rodzaj garnków łączy zalety stali nierdzewnej (wygląd, trwałość i stabilność) z korzyściami stosowania aluminium lub miedzi (wysoka przewodność cieplna, równomierny rozkład ciepła).
Aluminium	Zalecane Zalecane są garnki o grubym dnie. Dobra przewodność. Czasami na powierzchni płyty pozostają resztki aluminium w postaci rys, które można jednak usunąć pod warunkiem natychmiastowego oczyszczenia płyty
Żeliwo	Wysoka sprawność Uwaga: garnki mogą porysować płytę
Stal emaliowana	Wysoka sprawność Zaleca się naczynia o płaskim, grubym i gładkim dnie
Szkło	Nie zalecane Niska sprawność. Garnki mogą porysować płytę
Porcelana	Zalecane Niska sprawność. Należy używać tylko garnków o płaskim, cienkim i gładkim dnie.
Naczynia z dnem miedzianym	Zalecane Zaleca się naczynia o grubym dnie. Wysoka sprawność, jednakże miedź pozostawia ślady w formie rys.


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 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	

OBSŁUGA

Panel sterowania

Po podłączeniu płyty do sieci elektrycznej, nastąpi krótki sygnał dźwiękowy i zapali się dioda blokady płyty (klucz). Płytę możemy załączyć po odblokowaniu klucza.

Aby załączyć pola grzejne należy wyłączyć blokadę (klucz) dotykając sensora blokady , aż zgaśnie dioda.



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

Włączenie płyty grzejnej

Jeżeli płyta grzejna jest wyłączona, wówczas wszystkie pola grzejne są odłączone a wskaźniki nie świecą. Przez dotknięcie głównego sensora (1) włączamy płytę, a na wszystkich wskaźnikach pól grzejnych (3) ukazuje się na 10 sekund "0". Można teraz nastawić żądany stopień mocy grzania przy pomocy sensora "+" (5) i sensora "-" (4) wybierając uprzednio przycisk wyboru pola grzejnego (patrz **Nastawianie stopnia mocy grzania**).

Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas płyta grzejna wyłącza się.

Jeżeli aktywna jest blokada, świeci dioda przy sensorze klucz (11), wówczas nie da się włączyć płyty grzejnej (patrz **Odblokowanie płyty grzejnej**).

Włączenie pola grzejnego

Po włączeniu płyty grzejnej sensorem głównym (1) można obsługiwać pola grzejne w następujący sposób:

1. Wybrać odpowiednie pole grzejne 2a, 2b, 2c, 2d, 2e*
2. Sensorem "+" (5) lub sensora "-" (4) ustawiamy pożądany stopień grzania,

* dotyczy modelu PB*5VI50*F**

Jeżeli w ciągu 10 sekund po włączeniu płyty nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas pole grzejne wyłącza się.

Pole grzejne jest aktywne, gdy cyfra na wskaźniku migocze, co oznacza, że pole jest gotowe do wykonywania nastaw mocy grzejnej.

OBSŁUGA

Funkcja Booster (jeśli występuje)

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy pola \varnothing 210 - z 2200W na 3000W, pola \varnothing 180 z 1800W na 2800W, pola \varnothing 280 z 2600W na 3600W.

Przy załączonym i aktywnym polu indukcyjnym naciśnięcie sensora (6) powoduje załączenie funkcji Booster (przyspieszenia gotowania), co jest sygnalizowane pojawieniem się litery "P" na wyświetlaczu pola.

Wyłączenie funkcji Booster następuje po ponownym naciśnięciu sensora (6) lub po naciśnięciu sensora (-) przy aktywnym polu indukcyjnym, lub po podniesieniu garnka z pola indukcyjnego.

Funkcja Booster działa max 10 minut, po tym czasie automatycznie zmienia się na pozycję "9".



W przypadku gdy wszystkie pola są ustawione na pełną moc załączenie funkcji Booster spowoduje automatyczne zmniejszenie mocy grzania pola przedniego lewego lub przedniego prawego, co będzie sygnalizowane zmianą wyświetlania poziomu mocy pól przednich.

Nastawienie stopnia mocy grzania pola indukcyjnego

W czasie wskazania na wskaźniku pola grzejnego "0" (3) możemy zacząć nastawiać pożądany stopień mocy grzania przy pomocy sensora "+" (5) lub sensora "-" (4).

Nastawienie stopnia mocy grzania pola ceramicznego

W czasie wskazania na wskaźniku pola grzejnego "0" (3) możemy zacząć nastawiać pożądany stopień mocy grzania przy pomocy sensora "+" (5) lub sensora "-" (4).

Jeżeli nie życzymy sobie działania układu automatycznego zmniejszania mocy grzania, rozpoczynamy wybór stopnia mocy grzania do sensora "+" (5). Następnie możemy stopniowo podwyższać stopień mocy grzania przez zadziałanie na sensor "+" (5) lub obniżać stopień mocy grzania przez zadziałanie na sensor "-" (4).

Jeżeli natomiast chcemy gotować z wykorzystaniem układu automatycznego zmniejszania mocy grzania, wówczas należy rozpocząć wybór stopnia mocy grzania od sensora "-" (4). (patrz **Układ automatycznego zmniejszania mocy grzania**).

Stopień mocy grzejnnej gotowania	Czas szybkiego gotowania (min)
1	1
2	2,5
3	4,5
4	5,5
5	6,5
6	1
7	2
8	2,5
9	-

Układ automatycznego zmniejszania mocy grzania dla pola ceramicznego

Każde pole grzejne wyposażone jest w układ automatycznego zmniejszania mocy grzania. Jeżeli zostanie on uaktywniony, wówczas dane pole grzejne jest załączone z pełną mocą na czas zależny od wybranego stopnia mocy grzejnej gotowania, a następnie zostaje przełączone na ten stopień mocy grzejnej gotowania.

Uaktywnienie układu automatycznego zmniejszania mocy grzania przygotowuje się uruchamiając wybór stopnia mocy grzania przy pomocy sensora “-” (4). Wyświetlany jest wówczas na wskaźniku pola grzejnego (3) stopień mocy grzania “9”. Po dotknięciu sensora “+” (5) na wskaźniku pola grzejnego (3) zapali się na 10 sekund kropka przy cyfrze „9”. Jeżeli w ciągu 10 sekund rozpoczniemy nastawianie stopnia mocy grzania gotowania przez dotknięcie sensora “-” (4), wówczas układ automatycznego zmniejszania mocy jest uaktywniony, a kropka dziesiętna świeci się przez cały czas jego aktywności.

Teraz możemy w każdej chwili zmienić nastawę stopnia mocy grzejnej gotowania w sposób opisany w rozdziale “Nastawianie stopnia mocy grzania”.

Jeśli zaczniemy nastawiać stopień mocy grzania dopiero po 10 sekundach, wówczas kropka przy cyfrze „9” gaśnie i układ automatycznego zmniejszania mocy grzejnej nie jest aktywny.

Jeśli nie życzymy sobie uaktywniania układu automatycznego zmniejszania mocy grzejnej, wówczas najlepiej rozpocząć wybór stopnia mocy grzania od sensora “+” (5).

Podwójne pole grzejne (jeśli występuje)

Zewnętrzne dodatkowe pole grzejne można włączyć przyciskając sensor podwójnego pola (12). Włączenie tego pola jest sygnalizowane zapaleniem się czerwonej diody dodatkowego pola grzejnego. Aby wyłączyć zewnętrzne dodatkowe pole grzejne należy ponownie nacisnąć sensor podwójnego pola (12).



Dodatkowe zewnętrzne pole grzejne można włączyć tylko wtedy, gdy pracuje pole środkowe.

Wyłączanie całej płyty grzejnej

Płyta grzejne pracuje, gdy włączone jest co najmniej jedno pole grzejne. Naciskając sensor główny (1) wyłączamy całą płytę grzejną, a na wskaźniku pola grzejnego (3) świeci się litera “H” - symbol nagrzania szczątkowego.

Wyłączanie jednego pola grzejnego

Jedno pole grzejne można wyłączyć w następujący sposób:

- naciskamy jednocześnie sensor “+” (5) i sensor “-” (4) lub sensorem „-” (4) zmniejszamy nastawę do „0”.

Na wskaźniku przez ok. 10 sek. ukazuje się litera “H” na przemian z symbolem „0”. Po tym czasie wskaźnik „H” ukaże się na stałe do czasu ostygnięcia pola grzejnego.

OBSŁUGA

Funkcja blokady

Funkcja blokady załączana sensorem klucz (11) służy do tego, aby chronić włączone pole grzejne przed niepożądaną zmianą nastaw lub włączeniem pól grzejnych przez dzieci, zwierzęta domowe itp.

Gdy zablokujemy płytę grzejącą w chwili, gdy wszystkie pola grzejne są wyłączone, wówczas płyta grzejna chroniona jest przed niezamierzonym uruchomieniem, a jej włączenie możliwe jest po odblokowaniu.



Dla płyty PBF5VI501FTB funkcja blokady (klucz) znajdująca się po lewej stronie panelu działa dla pola 2a,2b,2c, natomiast funkcja blokady (klucz) znajdująca się po prawej stronie panelu działa dla pola 2d,2e.



Po wystąpieniu zaniku napięcia w sieci i ponownym jego pojawieniu się, blokada zostaje automatycznie uaktywniona.

Zablokowanie płyty grzejnej

W celu zablokowania płyty grzejnej należy nacisnąć sensor klucz (11) do chwili gdy zacznie świecić dioda sygnalizacyjna. Na początku naciskania na sensor rozbrzmiewa krótki sygnał akustyczny.

Odblokowanie płyty grzejnej

W celu odblokowania płyty grzejnej należy nacisnąć sensor klucz (11) do chwili gdy zgaśnie dioda sygnalizacyjna. Na końcu naciskania na sensor rozbrzmiewa krótki sygnał akustyczny.

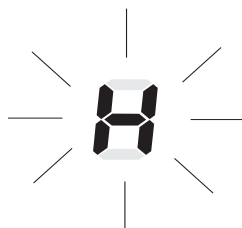
Wskaźnik nagrzania szczątkowego

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 stawić 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 szcążkowego. Możemy jednak w każdej chwili włączać i obsługiwać poszczególne pola grzejne zgodnie z instrukcją użytkowania.

Stopień mocy grzejnej gotowania	Maksymalny czas pracy w godzinach
1	10
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1

Funkcja zegara (jeżeli występuje)

Jeśli płyta grzejna wyposażona jest w zegar (Timer), wówczas można go przyporządkować do dowolnej płytki grzejnej. Najpierw należy uaktywnić funkcję zegara sensorem „+” (10) lub sensorem „-” (9) (na wskaźnikach pól grzejnych pojawi się litera „t”) następnie sensorem „+” (10) lub sensorem „-”, (9) ustawiamy żądany czas.

Dla wybranego pola grzejnego (2a,2b,2c,2d) sensorem „+” (5) lub sensorem „-”, (4) ustawiamy odpowiedni stopień mocy grzejnej.

Płytką sterowaną zegarem sygnalizowana jest przez diodę LED umieszczoną przy wskaźniku pola grzejnego. Koniec nastawionego czasu sygnalizowany jest wielokrotnymi krótkimi sygnałami brzęczyka. Na wskaźniku przynależnym do danej płytki grzejnej pulsuje „0” i płytka grzejna zostaje odłączona.

Uwaga:

Dla płyty PBF5VI501FTB zegar znajdujący się po lewej stronie panelu steruje polami 2a,2b,2c, natomiast zegar znajdujący się po prawej stronie panelu steruje polami 2d,2e.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

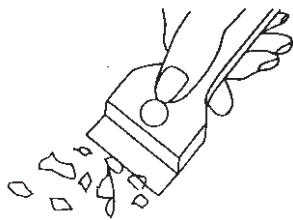


Przy czyszczeniu ceramiki obowiązują te same zasady co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni.

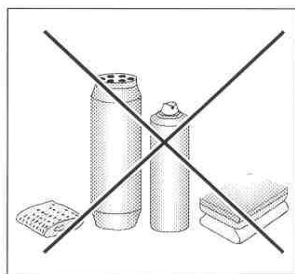
Nie należy także stosować urządzeń czyszczących na parę.

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 zeszkobać resztki (w gorącym stanie) ostrym skrobakiem z gorącego pola grzejnego. Po usunięciu zabrudzenia można płytę wyłączyć i ostudzoną już płytę doczyścić specjalnym środkiem czyszczącym.

Zabrania się do czyszczenia używać Cillitu.

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 grzejną. Najlepiej pozwolić środkom czyszczącym podeschnąć i potem dopiero je zetrzeć na mokro. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego należy zetrzeć wilgotną ściereczką przed ponownym nagraniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco.

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

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!

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 płyty ceramicznej należy płytę grzejną natychmiast wyłączyć i odłączyć od sieci. W tym celu należy wyłączyć bezpiecznik lub wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Następnie należy zwrócić się do serwisu.

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 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 krótki sygnał akustyczny	- włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi (blokada)	- wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (blokada)
4. 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
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 szczytkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące.	- przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci.	- wskaźnik ciepła szczytkowego zadziała ponownie dopiero po najbliższym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania.
8. Pęknięcie w kuchennej płycie ceramicznej.	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę ceramiczną od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
9. Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć kuchenną płytę ceramiczną 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.	
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.	
12. Na wyświetlaczu pojawiła się litera „C”.	W urządzeniu wykryto temperatury wykraczające poza dopuszczalny zakres.	Jest to zjawisko normalne dla działania układów indukcyjnych (patrz Zasady działania pola indukcyjnego). W przypadku często pojawiającego się problemu, wezwać technika, który sprawdzi zgodność wbudowania płyty z zaleceniami.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	400V 2N~50 Hz
Moc znamionowa	- pole grzejne indukcyjne Booster : Ø 210 mm 2200/3000 W - pole grzejne indukcyjne Booster : Ø 180 mm 1800/2800 W - pole grzejne indukcyjne Booster : Ø 280 mm 2600/3600 W - pole grzejne indukcyjne : Ø 145 mm 1400 W - pole grzejne indukcyjne : Ø 180 mm 1800 W - pole grzejne ceramiczne : Ø 145 mm 1200 W - pole grzejne ceramiczne : Ø 180/120 mm 1700 W
Wymiary	576 x 518 x 50; 770 x 518 x 50; 806 x 518 x 50
Waga	ca.15 ; 18 kg
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 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.*

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej

-Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Obsługa posprzedażna

W przypadku gdy zaistnieją jakiegokolwiek 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.....

Amica Wronki S.A.

ul. Mickiewicza 52

64-510 Wronki

tel. 067 25 46 100

fax 067 25 40 320

www.amica.com.pl

Amica



Centrum Serwisowe

0 801 801 800