

Amica

PI6501TU / KMI 13298 C

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.

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.

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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. Sprząatanie 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- 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°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 płyty.
- 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 odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- **Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinoва 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 nagranych 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 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 zeszkobać cukier i tworzywo ostrym skrobakiem. Chronić ręce przed poparzeniami i skaleczeniem.

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 „zagładania 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.

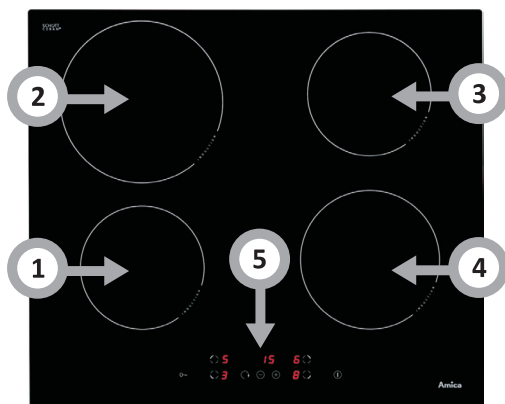
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu

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.

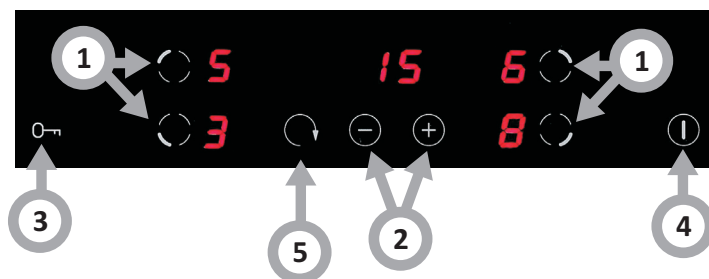
OPIS WYROBU

Opis płyty



1. Pole grzejne indukcyjne (przednie lewe)
2. Pole grzejne indukcyjne (tylne lewe)
3. Pole grzejne indukcyjne (tylne prawe)
4. Pole grzejne indukcyjne (przednie prawe)
5. Panel sterowania

Panel sterowania



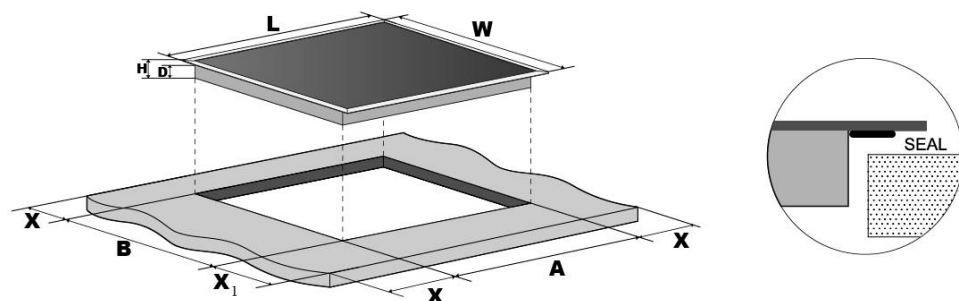
1. Sensor wyboru pola grzejnego
2. Sensor plus i sensor minus
3. Sensor blokady - klucz
4. Sensor zasilania włącz / wyłącz
5. Sensor zegara

INSTALACJA

Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

- Grubość blatu mebla powinna wynosić od 28 do 40 mm, głębokość blatu min. 600 mm. Błat 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

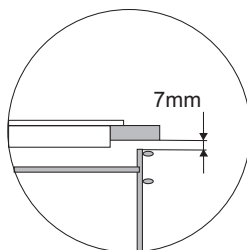
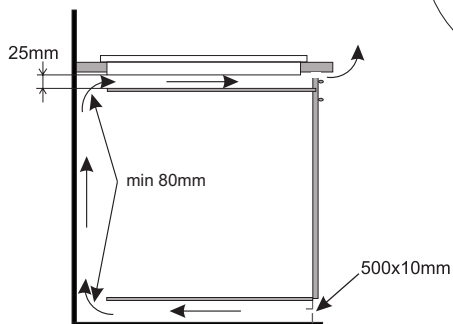
Rys 1



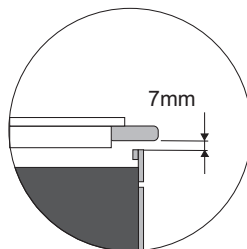
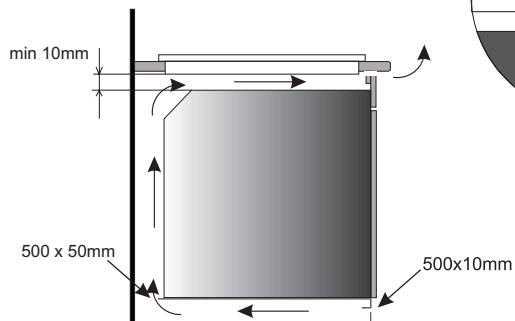
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	X ₁ (mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 min	60

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 \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 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.

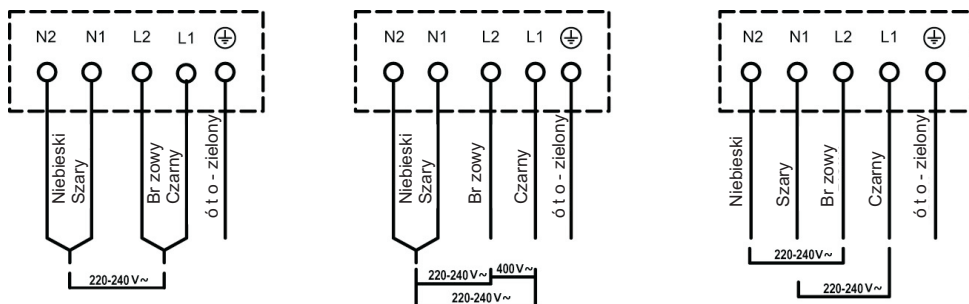
INSTALACJA

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:

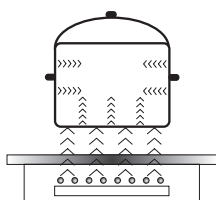


- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien być wymieniony w specjalistycznym zakładzie naprawczym.
- Jeżeli urządzenie podłączone jest bezpośrednio do zasilania, należy zastosować wyłącznik rozłączający wszystkie obwody posiadający przerwę minimum 3mm.
- Instalator musi upewnić się, że podłączenie płyty jest prawidłowe (zgodnie ze schematem) oraz według obowiązujących norm.
- Kabel zasilający nie 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.

▶ Przed pierwszym włączeniu 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 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 nagranych 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.

▶ 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 $\text{>}\text{<}$. Pole nie włącza się.

Jeżeli w ciągu 1 minuty nie zostanie wykryty garnek, operacja włączenia płyty zostaje skasowana.

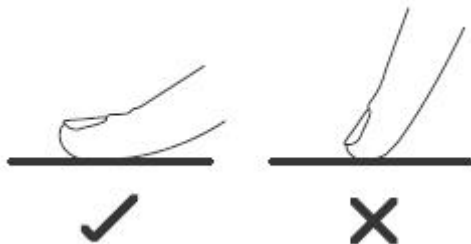
Aby wyłączyć pole gotowania, należy wyłączyć je za pomocą sterownika sensorowego a nie jedynie poprzez zdjęcie garnka.



Detektor garnka nie pracuje jak sensor włącz/ wyłącz płyty.

Indukcyjna płyta grzewcza 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 sensora (+) i sensora (-)), system ignoruje wprowadzone sygnały sterujące, a przy długotrwałym naciskaniu wyłącza płytę.

Po zakończeniu użytkowania wyłącz pole grzewcze 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 naczyń.

Pole grzejne indukcyjne	Średnica dna garnka do gotowania indukcyjnego	
Średnica (mm)	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
210	140	210
180	140	180
160	140	160



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 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

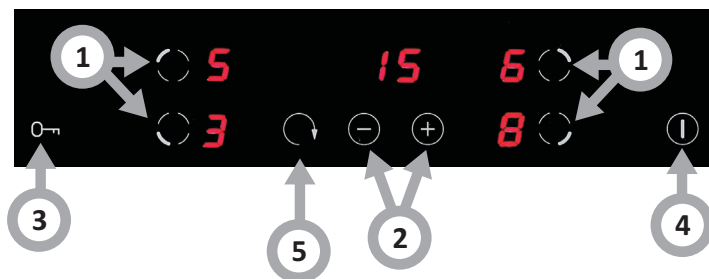
- Po podłączeniu płyty do sieci elektrycznej, na chwilę zapalą się wszystkie wskaźniki. Płyta grzejna jest gotowa do eksploatacji.
- Płyta grzejna wyposażona jest w elektroniczne sensory, które włączamy przyciskając palcem przez minimum 1 sekundę.
- Każde włączenie sensorów sygnalizowane jest dźwiękiem.



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 (4) musi być przytrzymany palcem przynajmniej 1 sekundę. Przejscie płyty w stan aktywności zostanie zasygnalizowany sygnałem akustycznym. Aktywność płyty jest potwierdzona pojawieniem się na wszystkich wskaźnikach „-” lub „+”.



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

Włączenie pola grzejnego

Po włączeniu płyty grzejnej sensorem (4), w czasie następnych 60 sekund należy włączyć wybrane pole grzejne (1).

1. Po dotknięciu sensora oznaczającego wybrane pole grzejne (1), 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.



Jeżeli w czasie 60 sekund po włączeniu płyty nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas pole grzejne wyłącza się.



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 naciskając sensor "+" (2) lub sensor "-" (2). Rozpoczęcie nastawiania mocy grzania zaczyna się od poziomu "5".

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 „-” (2) lub poprzez jednoczesne naciśnięcie dwóch sensorów „+” i „-” (2).
- Wyłączenie pola grzejnego nastąpi również po dotknięciu sensora włącz/wyłącz płyty (4). 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 (4) wyłączamy całą 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 sensory płyty jest wyłączony.

W celu zablokowania płyty grzejnej należy nacisnąć sensor blokady klucz (3) 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 (3) do chwili aż rozbrzmi krótki sygnał akustyczny.

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 programujący 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 tylko dla jednego pola grzejnego. Zegar można ustawić w zakresie od 1 do 99 minut.

Aby ustawić czas zegara należy:

- sensorem wyboru pola grzejnego (1) wybrać pole grzejne i ustawić sensorem „+” lub „-” (2) moc grzejną w zakresie 1-9. Na wyświetlaczu świeci się wybrana moc grzejna w zakresie od 1-9 z kropką dziesiętną.
- następnie w czasie 10 sekund należy dotknąć sensor zegara (5). Na wyświetlaczu pojawi się cyfra „10”.
- po aktywacji zegara sensorem „+” lub „-” (2) należy ustawić czas zegara. Pojedyncze dotknięcie sensorów (2) zmienia czas o 1 minutę, przytrzymanie sensora zmienia czas o 10 minut. 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 (1) wybrać odpowiednie pole grzejne. Cyfra mocy grzejnej zacznie migać przez 10 sekund.
- Następnie sensorem zegara (5) aktywujemy funkcje zegara. Cyfry zegara zaczną migać
- Za pomocą sensora „+” lub „-” (2) ustawiamy nowy czas zegara.

Kontrola upływu czasu gotowania.

Czas pozostały do końca gotowania jest widoczny na wyświetlaczu zegara.

Wyłączenia zegara

Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia zegara należy:

- Sensorem wyboru pola grzejnego (1) wybrać pole sterowane czasem. Cyfra mocy grzejnej zacznie migać.
- Następnie sensorem zegara (5) aktywujemy funkcje zegara. Cyfry zegara zaczną migać.
- Za pomocą sensora „-” (2) zmniejszamy czas do 00. Funkcja zegara wyłączy się, a pole grzejne działa nadal, dopóki nie wyłączymy do ręcznie.

OBSŁUGA

Zegar jako minutnik

Zegar programujący czas gotowania może być używany jako minutnik, jeśli nie jest ustawione czasowe sterowanie pól grzejnych.

Włączenie minutnika

Jeśli płyta grzejna jest włączona:

- Należy wybrać sensor zegara (5). Na wyświetlaczu pokaże się cyfra „10”.
- po aktywacji zegara sensorem „+” lub „-” (2) należy ustawić czas minutnika. Pojedyncze dotknięcie sensorów (2) zmienia czas o 1 minutę, przytrzymanie sensora zmienia czas o 10 minut. Działanie minutnika zacznie się automatycznie po upływie kilku sekund.

Zakończenie czasu minutnika płyty będzie sygnalizowane sygnałem akustycznym trwającym 30 sekund. Na wyświetlaczu zegara pojawi się znak „-”.

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:

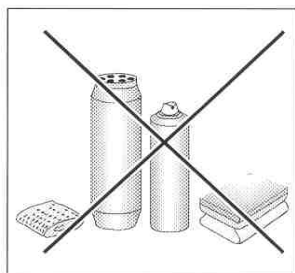
- sensorem zegara (5) aktywować funkcje minutnika. Cyfry minutnika zaczną migać.
- Za pomocą sensora „-” (2) zmniejszamy czas do 00. Funkcja minutnika wyłączy się.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

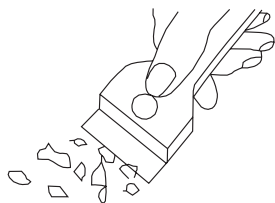


Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni. Nie należy także stosować urządzeń czyszczących na parę.



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 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.

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 nagraniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco.

W przypadku nieprawidłowego postępowania z szybą ceramiczną 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 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.

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 (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 najbliższym 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 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.	

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	PI6501TU / KMI 13298 C
Napięcie znamionowe	220 - 240 V / 50 Hz 400V 2N~
Moc znamionowa płyt:	
- pole grzejne indukcyjne: Ø 210 mm	2000 W
- pole grzejne indukcyjne: Ø 160 mm	1500 W
- pole grzejne indukcyjne: Ø 180 mm	2000 W
Wymiary	590 x 520 x 60
Waga	9,7 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 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.....

INFORMACJE O PRODUKCIE

Informacje o produkcie podano zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014 uzupełniającym dyrektywę 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	PI6501TU (KMI 13298 C)	
	PBCP4VI501FT	
	1106035	
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 16,0
	RL	Ø 20,0
	RR	Ø 16,0
	FR	Ø 18,0
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 kuchnie, 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 00816/5

(07.2015)
