

Szanowny Kliencie

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

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

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

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

Amica

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia urządzenia.
- UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Jeżeli płyta indukcyjna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego fale, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płytą.
- Nie wolno instalować płyty w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Podczas użytkowania urządzenie oraz jego elementy grzejne mogą się nagrzewać do wysokich temperatur. Szczególną uwagę należy zwrócić na możliwość przypadkowego dotknięcia gorących powierzchni. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny trzymać się z dala od urządzenia, chyba że pozostają pod stałą opieką dorosłych.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby z ograniczeniami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po zapoznaniu się z instrukcją dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia. Ważne jest, aby osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo nadzorowały proces korzystania z urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- Gotowanie tłuszczów lub olejów bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru. W przypadku zapalenia tłuszczu nigdy nie próbuj gasić ognia wodą; wyłącz urządzenie i przykryj płomień, używając pokrywki lub koca gaśniczego.
- Uwaga: Istnieje ryzyko pożaru w przypadku gromadzenia przedmiotów na powierzchni grzewczej.
- W razie pęknięcia powierzchni płyty należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie zaleca się kładzenia na powierzchni płyty kuchennej przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki czy folia aluminiowa, ponieważ mogą one się nagrzewać i stwarzać ryzyko oparzeń.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć element grzejny za pomocą odpowiednich sensorów.
- Nie należy sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznych zegarów ani niezależnych systemów zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia płyty nie wolno używać urządzeń generujących parę.
- 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.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.
- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie wyłączone bezpiecznikiem bezpieczeństwa.

- 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.
- Elektroniczny wskaźnik informuje, kiedy płyta jest włączona oraz ostrzega, gdy płyta jest jeszcze gorąca po wyłączeniu.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Należy używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do płyt indukcyjnych.
- 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, należy wyłączyć płytę i natychmiast zeskrobać cukier i tworzywo ostrym skrobakiem. Chronić ręce przed poparzeniami i skaleczeniem.
- Przy stosowaniu płyty indukcyjnej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i 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.

- Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłącz zasilanie aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty indukcyjnej.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Jeśli płyta została zabudowana w blacie, przedmioty metalowe znajdujące się w szafce lub szufladzie mogą zostać nagrzane przez powietrze wyrzucane z systemu wentylacji płyty.
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielegnacji i czyszczenia szyby ceramicznej. W razie nieprawidłowości w postępowaniu z szybą ceramiczną, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien być wymieniony w specjalistycznym zakładzie naprawczym.
- Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz lub w warunkach narażenia na wilgoć.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niezmiennających funkcjonalności urządzenia.
- Okap służy do usuwania oparów kuchennych. Nie należy go używać do innych celów.
- Okap pracujący w trybie wyciągu należy podłączyć do odpowiedniego kanału wentylacyjnego (nie podłączać do kanałów kominowych, dymowych lub spalinowych, będących w eksploatacji).
- Okap pracujący w trybie pochłaniacza wymaga zainstalowania filtra z węglem aktywnym.
- Odłącz urządzenie przed czyszczeniem, wymianą filtra lub pracami naprawczymi.
- Filtr przeciwtłuszczowy do okapu kuchennego należy czyścić, co najmniej, raz na 1 miesiąc, gdyż nasycony tłuszczem jest łatwopalny
- Jeżeli w pomieszczeniu, oprócz okapu, eksploatu-

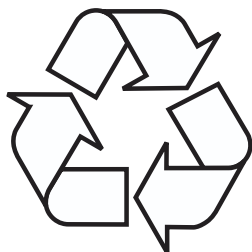
je się inne urządzenia o zasilaniu nieelektrycznym (np. piece na paliwa ciekłe, grzejniki przepływowe), należy zadbać o wystarczającą wentylację (dopływ powietrza). Bezpieczna eksploatacja jest możliwa, gdy przy jednoczesnej pracy okapu i urządzeń spalających, zależnych od powietrza w pomieszczeniu, w miejscu ustawienia tych urządzeń panuje podciśnienie najwyższej 0,004 milibara (ten punkt nie obowiązuje, gdy wbudowany okap jest użytkowany jako pochłaniacz zapachów).

- Okap powinien być często czyszczony zarówno na zewnątrz jak i od wewnątrz (co najmniej raz na miesiąc, z zachowaniem wskazówek dotyczących konserwacji podanych w niniejszej instrukcji). Nieprzestrzeganie zasad dotyczących czyszczenia okapu oraz wymiany filtrów powoduje powstanie zagrożenia pożarem.
- W przypadku montażu okapu do zewnętrznego kanału wentylacji (wyciągu) zalecamy zastosowanie zaworu zwrotnego na końcu zewnętrznego wyjścia, który można nabyć w sklepach instalacyjnych.
- Jeśli okap jest podłączony do przewodu wentylacyjnego prowadzącego na zewnątrz budynku, zalecamy zamontowanie zaworu zwrotnego na końcu przewodu (przy wylocie na zewnątrz). Zawór zwrotny można kupić w sklepach z artykułami instalacyjnymi.
- Należy zapewnić możliwość odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej, poprzez wyłączenie wyłącznika bezpieczeństwa.
- Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada miejscowym parametrom zasilania.
- Przed montażem rozwinąć i wyprostować przewód sieciowy.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy zawsze skontrolować czy kabel

zasilania został prawidłowo zainstalowany. Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej przed ukończeniem montażu.

- Zabrania się użytkować okap bez zamontowanego filtra przeciwłuszczowego.
- W zakresie koniecznych do zastosowania środków technicznych i bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin należy ściśle przestrzegać przepisów wydanych przez uprawnione władze lokalne.
- Niedokręcenie śrub oraz elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może spowodować zagrożenia zdrowia i życia.
- **UWAGA!** Instalacja śrub i elementów mocujących niezgodnie z instrukcją może spowodować zagrożenia elektryczne.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody lub pożary spowodowane przez urządzenie wynikające z nieprzestrzegania zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.

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.

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.
- 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. Przez te urządzenia zużycie energii elektrycznej niepotrzebnie wzrasta

PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU

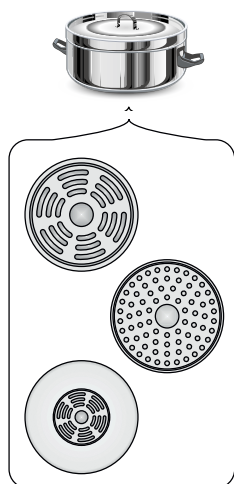
Zasady działania płyty indukcyjnej

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

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

Charakterystyka naczyń

- Aby sprawdzić czy garnek jest odpowiedni do Twojej płyty indukcyjnej, sprawdź czy do dna garnka przyciąga się magnes. Im większa siła przyciągania, tym lepszy garnek.
- Zawsze korzystaj z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie. Korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, może to skutkować przywieraniem 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.

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

 Nie zaleca się stosowania zewnętrznych adapterów indukcyjnych.

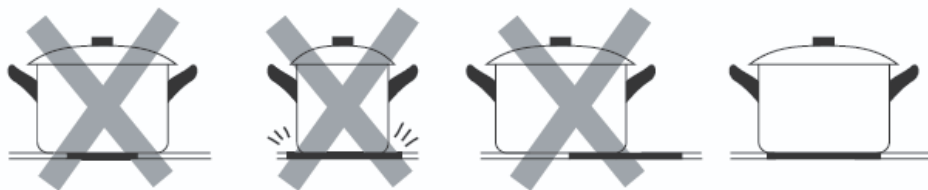
- Do gotowania indukcyjnego używaj wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:

- Stal emaliowana
- Żeliwo
- Naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

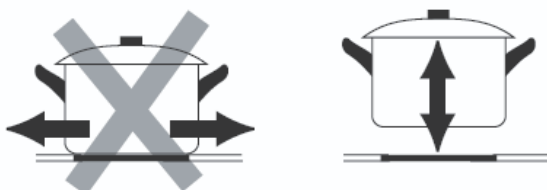
Oznakowanie na naczyniach kuchennych		Sprawdź, czy na etykiecie znajduje się znak informujący, że garnek nadaje się do płyt indukcyjnych
Stal nierdzewna		Nie wykrywa obecności garnka Za wyjątkiem garnków z ferromagnetycznej stali
Aluminium		Nie wykrywa obecności garnka
Żeliwo		Wysoka sprawność Uwaga: garnki mogą porysować płytę
Stal emaliowana		Wysoka sprawność Zaleca się naczynia o płaskim, grubym i gładkim dnie
Szkło		Nie wykrywa obecności garnka
Porcelana		Nie wykrywa obecności garnka
Naczynia z dnem miedzianym		Nie wykrywa obecności garnka

- Pokrywka na garnku podczas gotowania zapobiega ucieczce ciepła, w ten sposób skraca się czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- Zwracaj uwagę na to, aby dno garnka było suche. Podczas napełniania garnka, lub podczas używania garnka wyjętego z lodówki sprawdź, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.
- Upewnij się, że podstawa garnka jest gładka, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj garnków, których średnica jest tak duża, jak grafika wybranej strefy. Używając garnka nieco szerszego, moc pola grzewczego zostanie wykorzy-

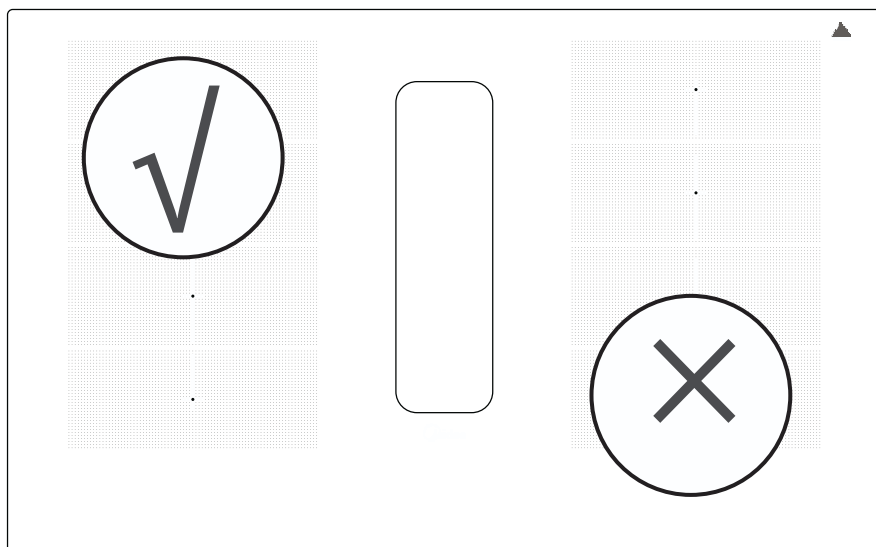
stana z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszego garnka, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek o średnicy mniejszej niż 140 mm może nie zostać wykryty przez płytę grzewczą. Zawsze ustawiaj garnek na środku strefy gotowania.



- Zawsze należy unosić garnki z płyty indukcyjnej zamiast je przesuwając, aby chronić jej powierzchnię przed ewentualnymi zarysowaniami.



- Podczas korzystania z produktu należy odnieść się do poniższej ilustracji w celu prawidłowego umieszczenia garnka. Garnek należy umieścić w miejscu nadruku na szkle.



Wskaźnik ciepła resztkowego „H”

Po zakończeniu gotowania, szyba płyty indukcyjnej w obszarze danego pola grzewczego nadal pozostaje gorąca, nazywa się to ciepłem resztkowym.

Jeżeli szyba jest gorąca, na wskaźniku tego pola wyświetla się symbol „H”.



* Wartość temperatury jest orientacyjna



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



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

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.

Przykładowe ustawienia mocy grzania

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależać od kilku czynników, takich jak używane naczynia i ilość gotowanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia najlepiej odpowiadające Twoim potrzebom.

Bieg	Zastosowanie
1-2	• Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • Roztapianie czekolady, masła i innych produktów łatwo przypalających się • Łagodne gotowanie na "wolnym ogniu" • Powolne podgrzewanie
3-4	• Odgrzewanie • Szybkie gotowanie na "wolnym ogniu" • Gotowanie ryżu
5-6	• Smażenie naleśników
7-8	• Smażenie • Gotowanie makaronu
P	• Gotowanie wody • Doprowadzanie zupy do wrzenia • Smażenie na patelni

TRYB PRACY

To urządzenie działa w trybie wyciągu (odprowadzania powietrza do kanału wentylacyjnego) lub w trybie pochłaniacza (recyrkulacji powietrza).

Tryb wyciągu (odprowadzania powietrza do kanału wentylacyjnego)

Praca z trybem wyciągu: Kiedy okap pracuje w trybie odprowadzania powietrza do kanału wentylacyjnego, powietrze jest odprowadzane na zewnątrz przez kanał wyciągu. W tym trybie pracy należy wyjąć filtr z węglem aktywnym. Okap połączony jest kanałem z otworem wylotowym powietrza prowadzącym do głównego kanału wentylacyjnego (komina). Urządzenie powinien zainstalować wykwalifikowany instalator.

Tryb pochłaniacza (recyrkulacji powietrza)

W trybie pochłaniacza przefiltrowane powietrze wraca do pomieszczenia poprzez specjalne wyloty. Aby zapewnić skuteczne działanie urządzenia, konieczne jest zainstalowanie filtra z węglem aktywnym, który odpowiada za neutralizację zapachów. Dla optymalnej efektywności rekomenduje się również montaż zestawu przewodnicy powietrza, który usprawnia cyrkulację i rozprowadzanie oczyszczonego powietrza w przestrzeni.

Uwaga!

- Zestaw przewodnicy powietrza nie jest dołączony do urządzenia i należy go zakupić oddzielnie (PSD 100 DOWNAIR SET). Elementy zestawu oraz schemat podłączenia zostały pokazane w rozdziale „Zestaw przewodnicy powietrza”.
- Proces wymiany filtra z węglem aktywnym został zilustrowany w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

INFORMACJE PRZED MONTAŻEM

Przed zainstalowaniem płyty grzewczej upewnij się, że:

- Powierzchnia robocza jest wypoziomowana i wolna od przeszkód, które mogłyby utrudniać montaż urządzenia.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału izolowanego i odpornego na ciepło.
- W instalacji elektrycznej został zamontowany wyłącznik, który całkowicie odcina zasilanie urządzenia. Wyłącznik musi być zainstalowany zgodnie z lokalnymi przepisami elektrycznymi.
- Wyłącznik odcinający zapewnia 3 mm przerwę we wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy pozwalają na takie odstępstwo).
- Wyłącznik odcinający będzie łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu płyty grzewczej. W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji skonsultuj się z lokalnymi organami budowlanymi i przepisami.
- Ściany wokół płyty grzewczej są z materiałów odpornych na ciepło i łatwo dostępne do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty grzewczej upewnij się, że:

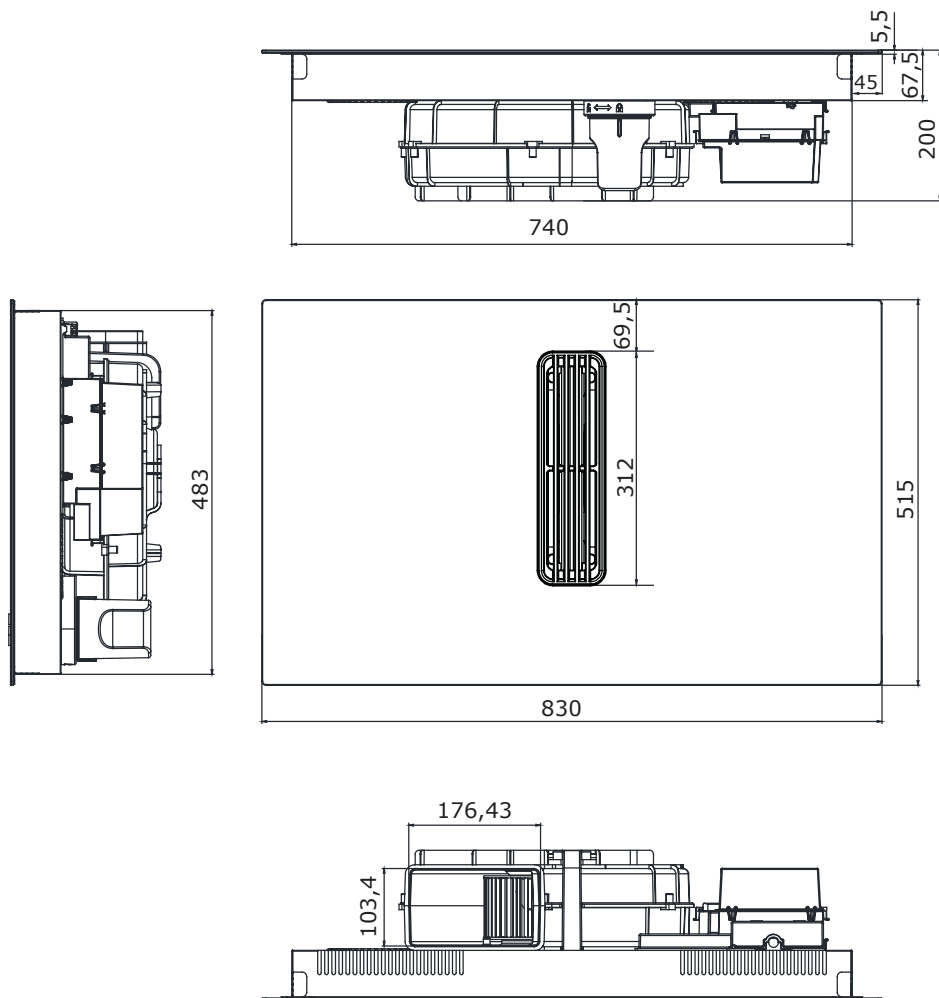
- Przewód zasilający nie utrudnia otwierania ani zamykania drzwiczek szafek i szuflad.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ powietrza, aby zapewnić odpowiednią wentylację i chłodzenie, zapobiegając przegrzaniu.

Ostrzeżenia

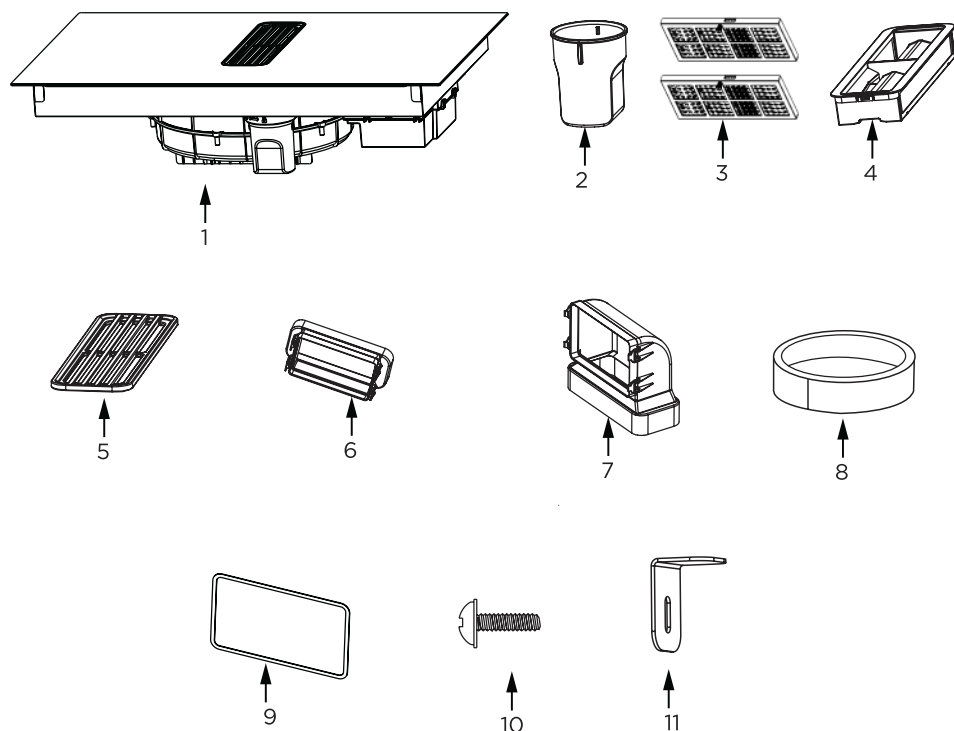
- Instalację płyty grzewczej należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. Samodzielne podejmowanie tego działania jest niedozwolone.
- Nie wolno montować płyty grzewczej bezpośrednio nad urządzeniami, które mogą generować wilgoć, takimi jak zmywarki, lodówki, zamrażarki, pralki lub suszarki, aby zapobiec uszkodzeniu elektroniki płyty.
- Płyta powinna być zamontowana w sposób umożliwiający efektywne odprowadzanie ciepła, co zwiększa jej niezawodność.

INSTALACJA I MONTAŻ

Wymiary urządzenia



Zawartość opakowania



- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Płyta indukcyjna z zintegrowanym okapem | 6. Łącznik |
| 2. Zbiornik na wodę | 7. Łącznik 90° |
| 3. Filtr węglowy | 8. Taśma uszczelniająca |
| 4. Filtr tłuszczowy | 9. Uszczelka |
| 5. Kratka | 10. Wkręt M4*10 (x4) |
| | 11. Wspornik mocujący (x4) |

Uwaga!

Opcjonalny zestaw przewodnicy powietrza nie jest dołączony do urządzenia i należy go zakupić oddzielnie (PSD 100 DOWNAIR SET). Elementy zestawu oraz schemat podłączenia zostały pokazane w rozdziale „Zestaw przewodnicy powietrza”.

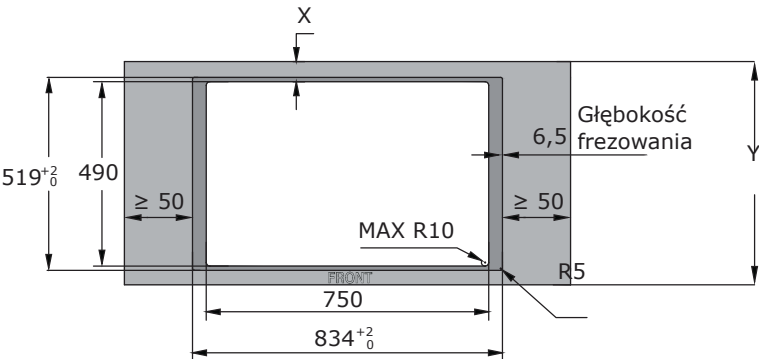
Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

- 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 90°C. Niespełnienie 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 poniższym rysunku (jednostka [mm]):

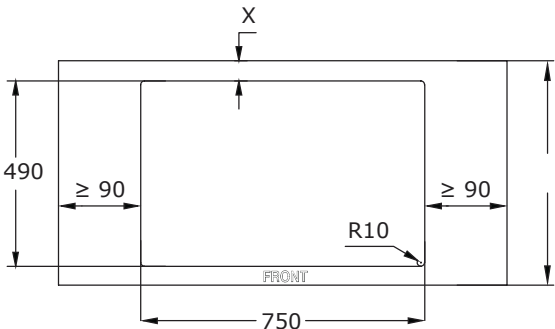
Montaż równo z powierzchnią blatu

W tym rozwiązaniu płyta indukcyjna zintegrowana z okapem jest wpuszczona w blat kuchenny tak, że jej powierzchnia jest wyrównana z blatem.



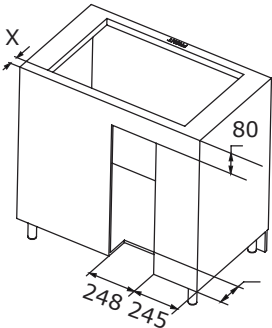
Montaż standardowy

W standardowym montażu płyta indukcyjna ze zintegrowanym okapem jest zamontowana na blacie tak, aby jej krawędzie wystawały ponad powierzchnię blatu.



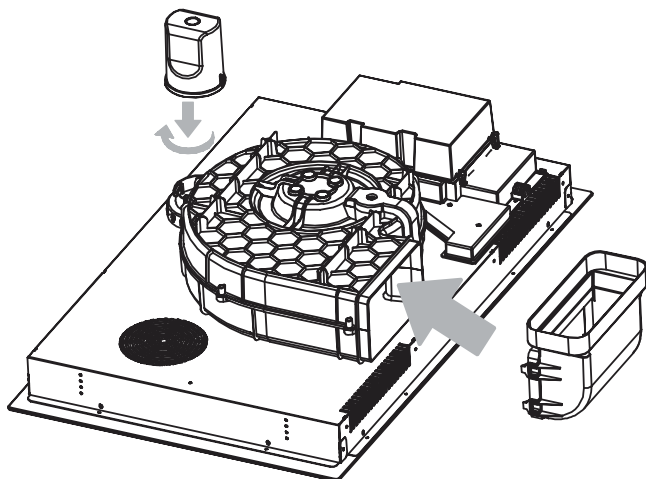
Głębokość blatu roboczego (Y) x

600-650mm	54mm
≥650 mm	65mm

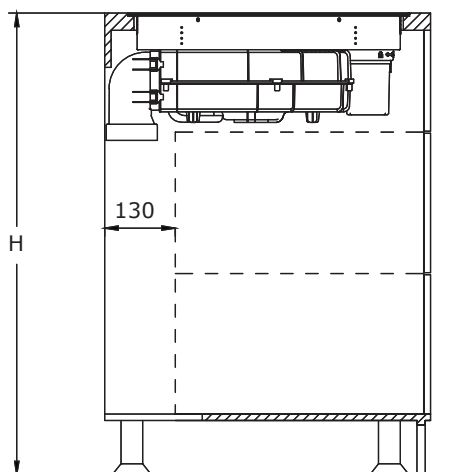
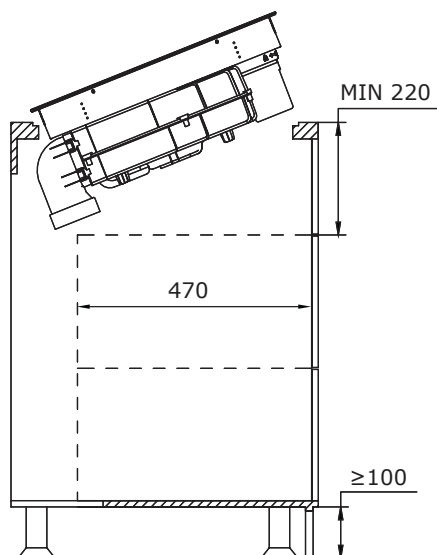


Instalacja w trybie pochłaniacza (recykulacji powietrza)

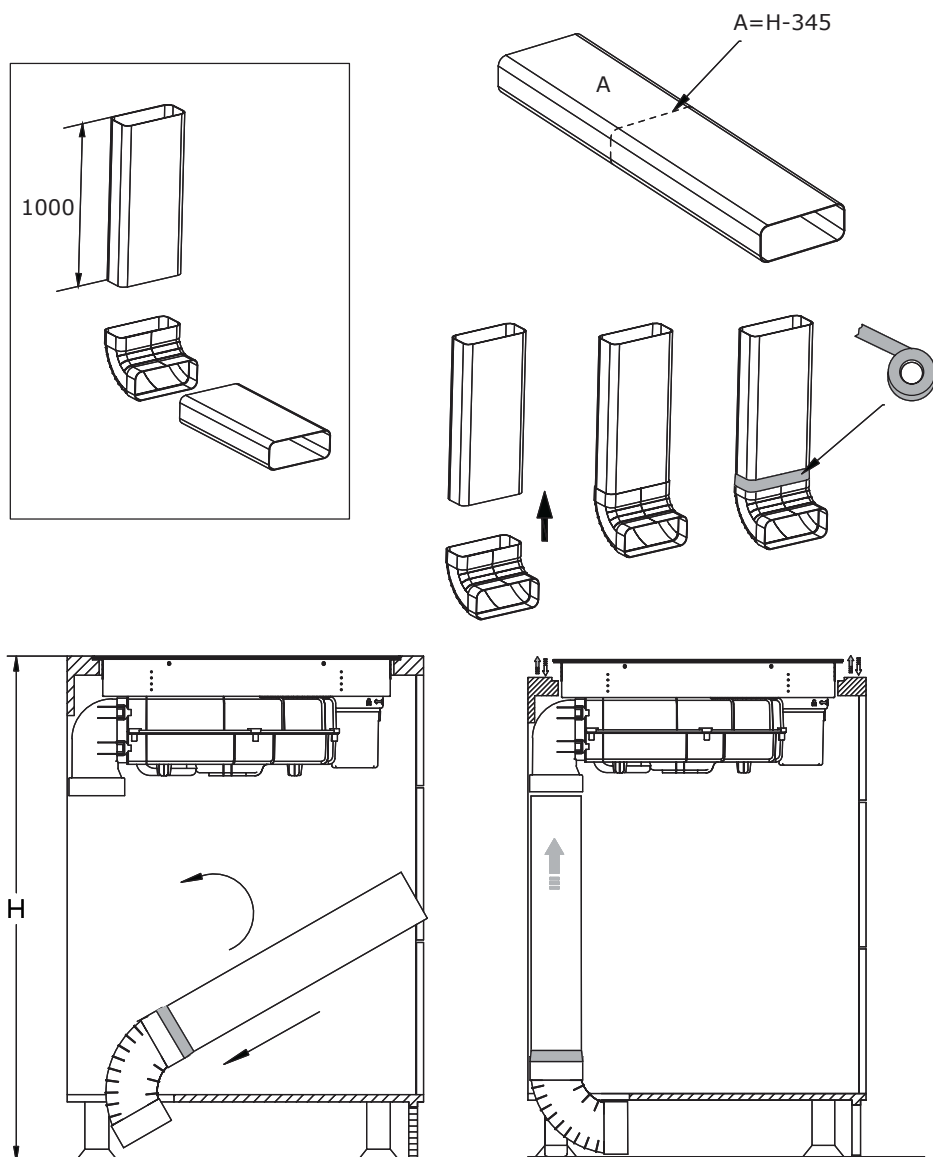
Zamontuj zbiornik na wodę, obracając go w odpowiednim kierunku zgodnie z oznaczoną strzałką. Następnie umieść dołączoną gumową uszczelkę w miejscu wskazanym przez strzałkę na rysunku poniżej. Na koniec zamocuj łącznik 90° w otworze pokazanym na ilustracji, dbając o jego prawidłowe dopasowanie.



Umieść produkt w blacie i wyreguluj.

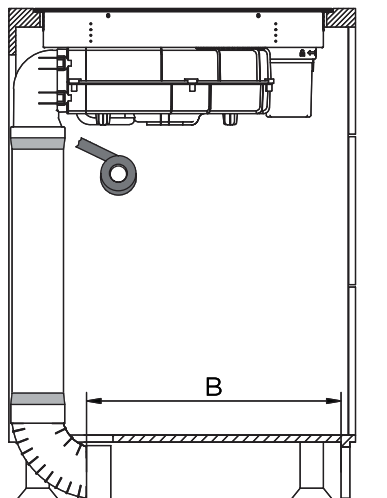


W celu zapewnienia skutecznej recyrkulacji zalecamy zainstalowanie zestawu przewodnicy powietrza. Można go zakupić osobno pod nazwą PSD 100 DOWNAIR SET. Poniżej przedstawiono przegląd poszczególnych elementów wchodzących w skład zestawu. Odpowiednie wymiary można znaleźć w rozdziale „Zestaw przewodnicy powietrza”.

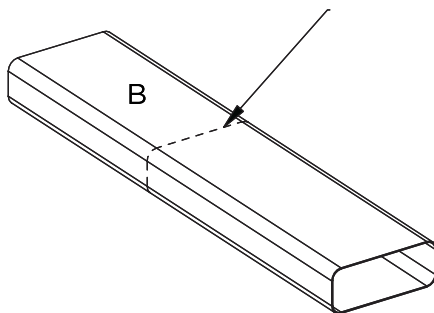


*Zestaw przewodnicy powietrza przedstawiony na ilustracjach nie jest dołączony do standardowego wyposażenia urządzenia. Jest to element opcjonalny, który można zakupić osobno.

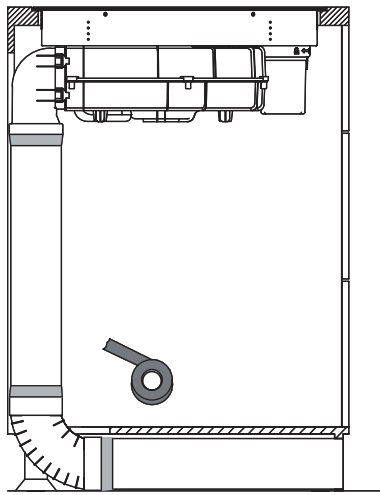
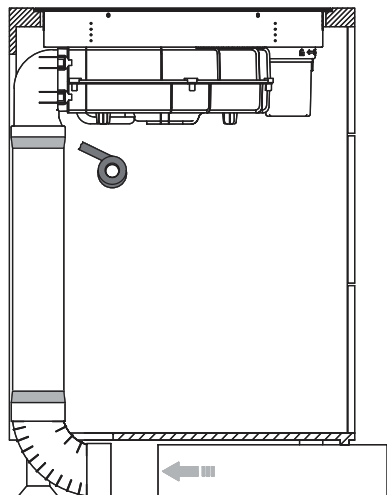
Instalacja zestawu przewodnicy powietrza

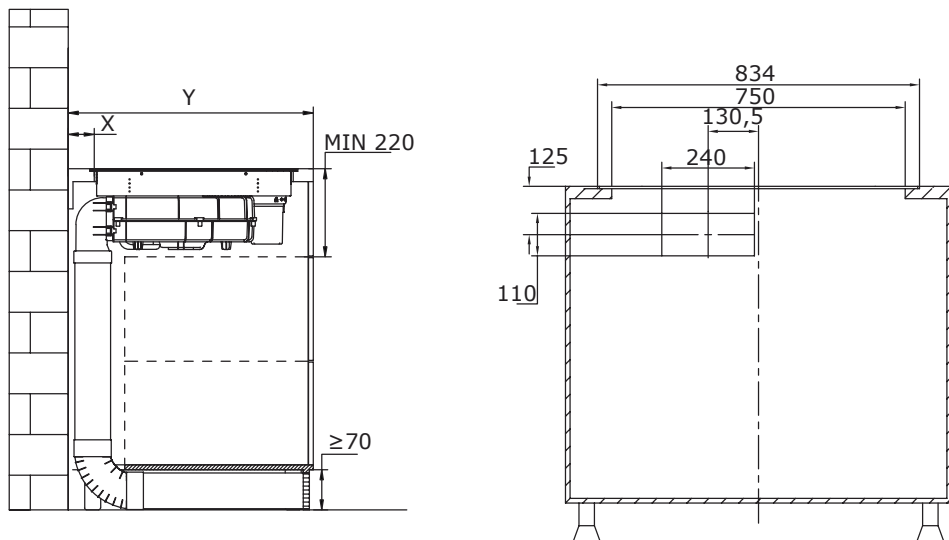


Za pomocą piły przytnij rurę na wymaganą długość.

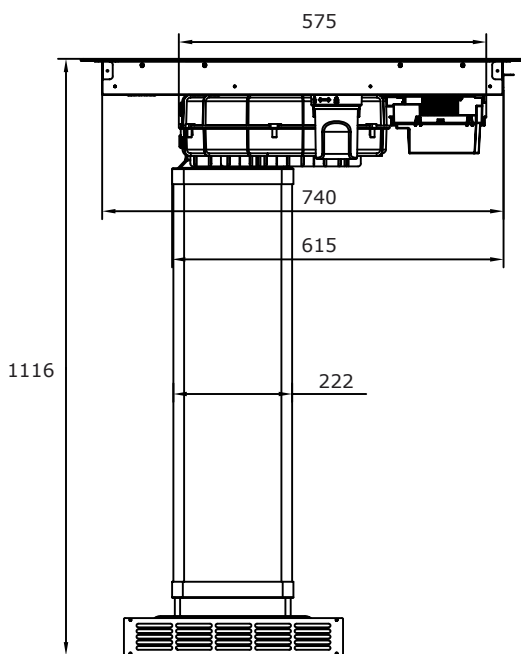


Zastosuj dołączoną do zestawu taśmę uszczelniającą na wszystkich łączeniach, zgodnie z instrukcją przedstawioną na ilustracjach.





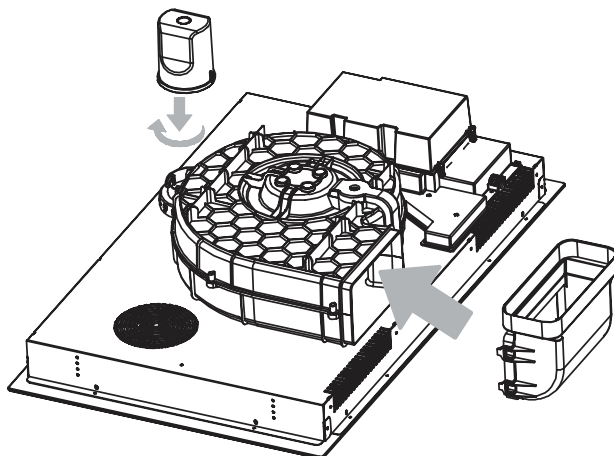
Na koniec zamontuj przyłącze i kratkę wentylacyjną. Dokładne wymiary kratki wentylacyjnej i pozostałych elementów zestawu można znaleźć w sekcji „Zestaw przewodnicy powietrza”.



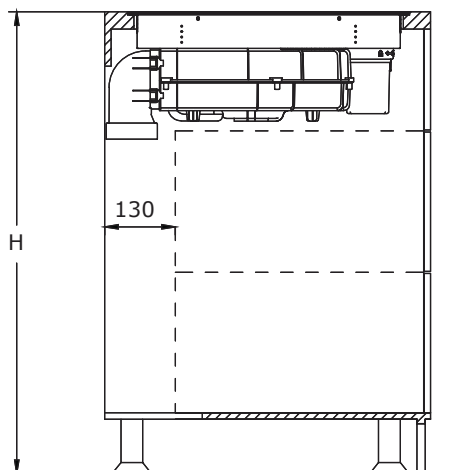
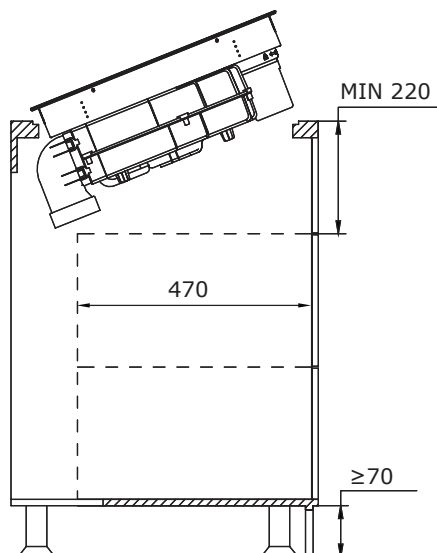
Instalacja w trybie wyciągu (odprowadzania powietrza do kanału wentylacyjnego)

Sposób 1

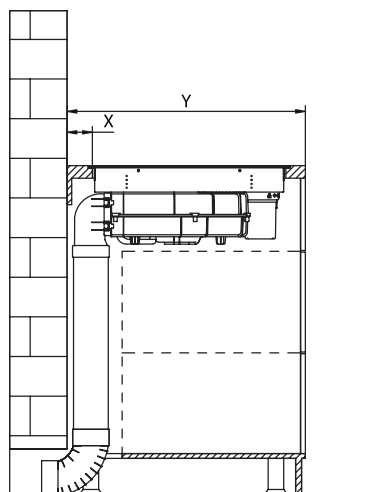
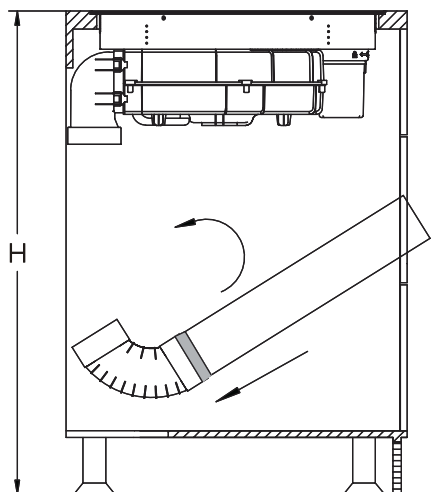
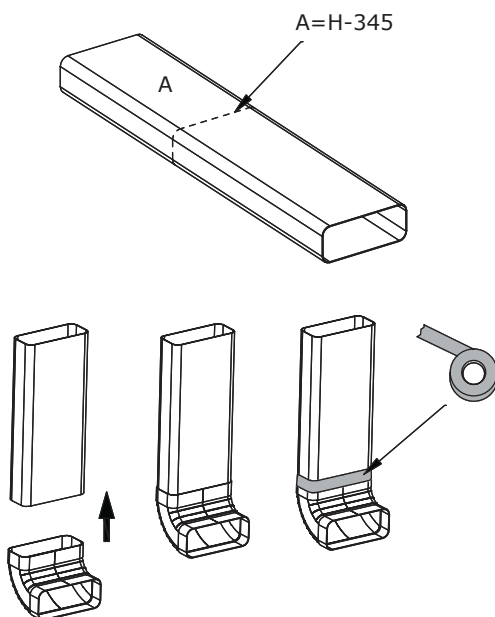
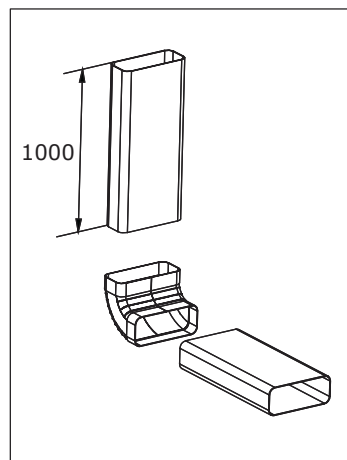
Zamontuj zbiornik na wodę, obracając go w odpowiednim kierunku zgodnie z oznaczoną strzałką. Następnie umieść dołączoną gumową uszczelkę w miejscu wskazanym przez strzałkę na rysunku poniżej. Na koniec zamocuj łącznik 90° w otworze pokazanym na ilustracji, dbając o jego prawidłowe dopasowanie.



Umieść produkt w blacie i wyreguluj.

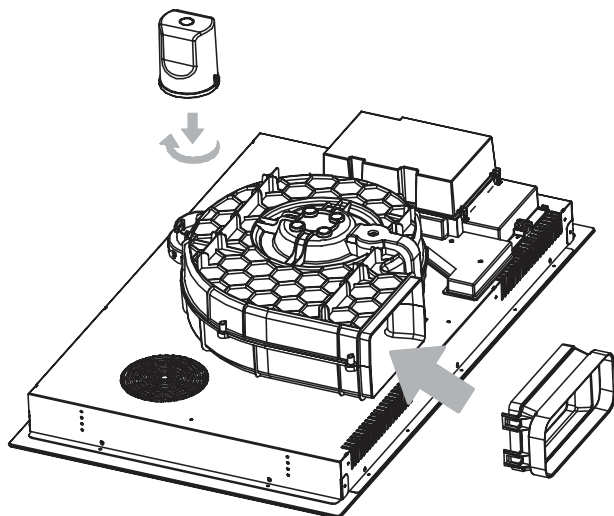


Do montażu należy wykorzystać elementy zestawu prowadnicy powietrza PSD 100 DOWNAIR SET, które można zakupić osobno.

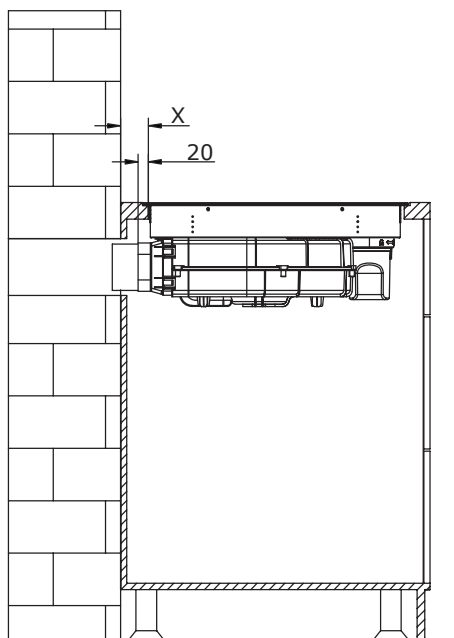
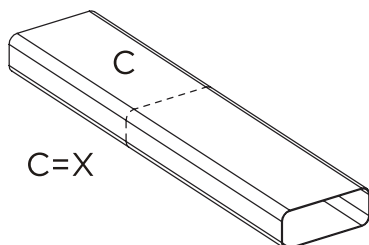


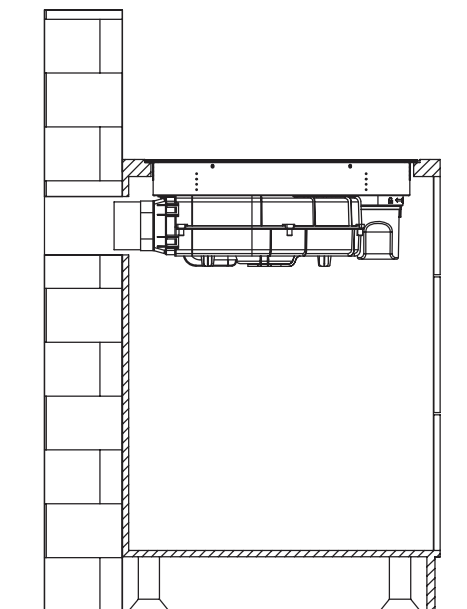
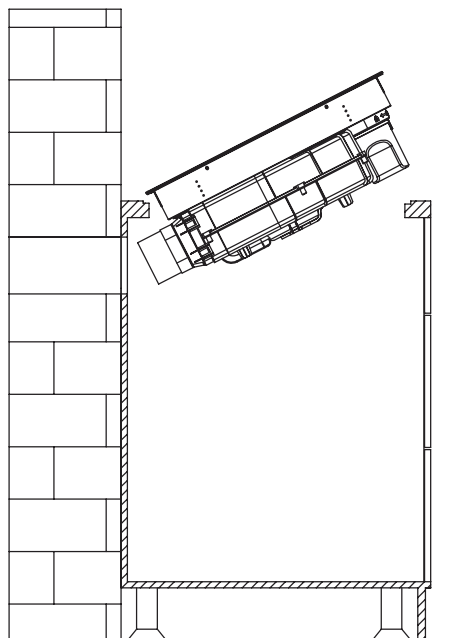
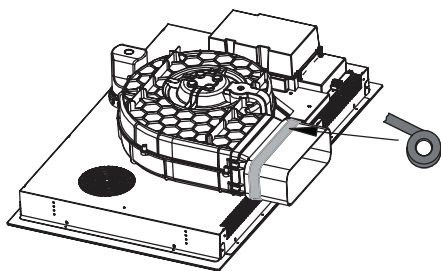
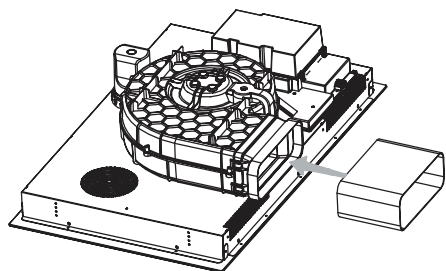
Sposób 2

Zamontuj zbiornik na wodę, obracając go w odpowiednim kierunku zgodnie z oznaczoną strzałką. Następnie umieść dołączoną gumową uszczelkę w miejscu wskazanym przez strzałkę na rysunku poniżej. Na koniec zamocuj łącznik w otworze pokazanym na ilustracji, dbając o jego prawidłowe dopasowanie.



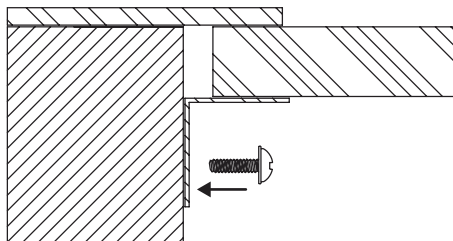
Przytnij rurę na odpowiednią długość za pomocą piły, następnie zamocuj ją do łącznika i zabezpiecz taśmą uszczelniającą, zgodnie z przedstawioną ilustracją.





Uwaga!

Po zainstalowaniu urządzenia zamontuj cztery wsporniki po obu jego stronach, aby zapobiec jego przesunięciu.



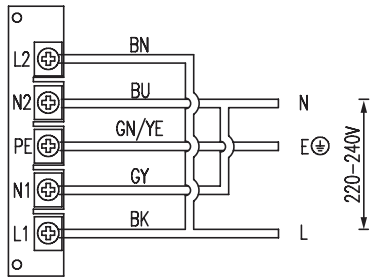
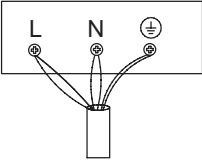
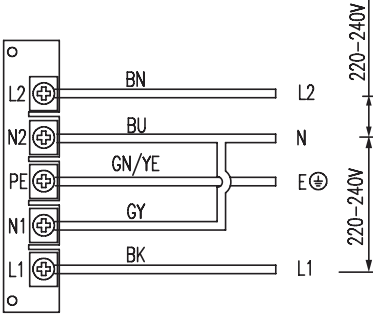
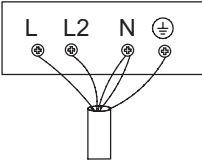
Uwaga!

Minimalny dystans pomiędzy szafką wiszącą a urządzeniem to 450mm.

SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Napięcie zasilania
Moc całkowita
Schemat elektryczny:

AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz
7,58kW

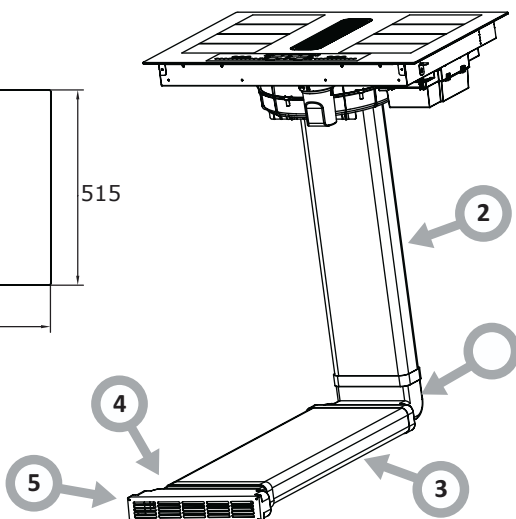
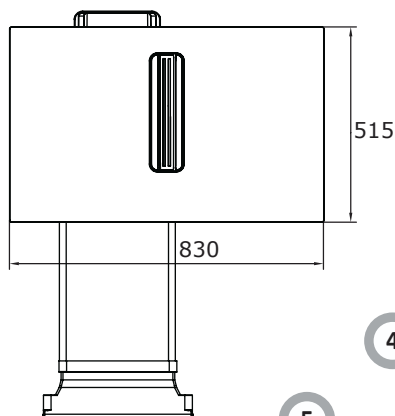
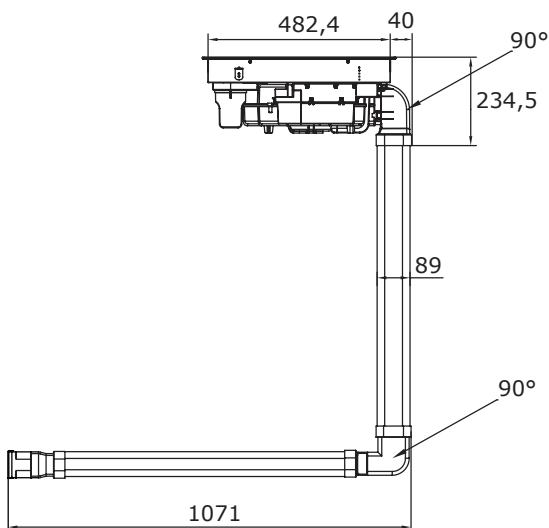
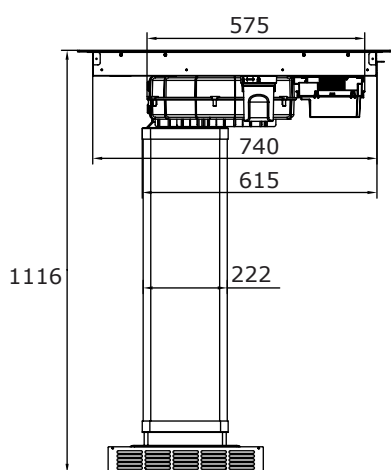
Napięcie	Podłączenie elektryczne	Schemat połączeń	Przewód zasilający
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

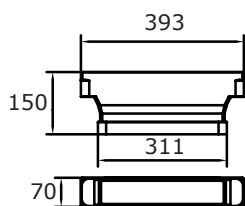
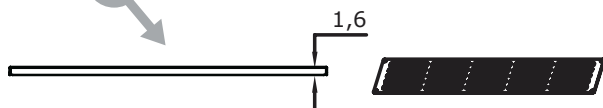
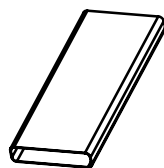
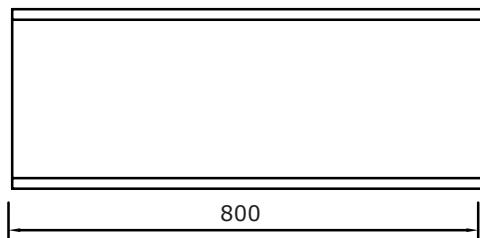
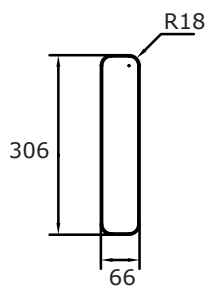
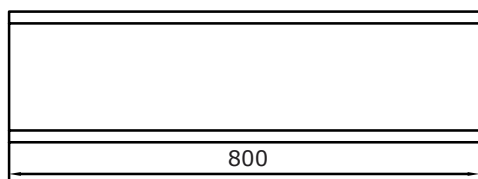
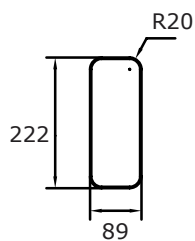
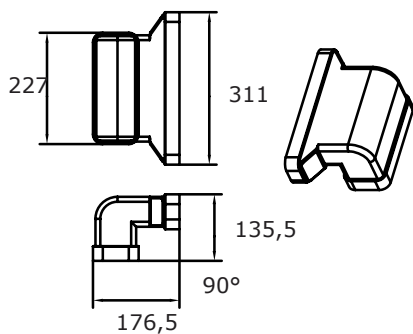
L1, L2 = Faza
N1, N2 = Neutralny
PE = Uziemienie

ZESTAWU PROWADNICY POWIETRZA

W skład opcjonalnego zestawu przewodnicy powietrza (PSD 100 DOWNAIR SET), dostępnego do zakupu oddzielnie, wchodzi następujące elementy montażowe, przedstawione na załączonych rysunkach:

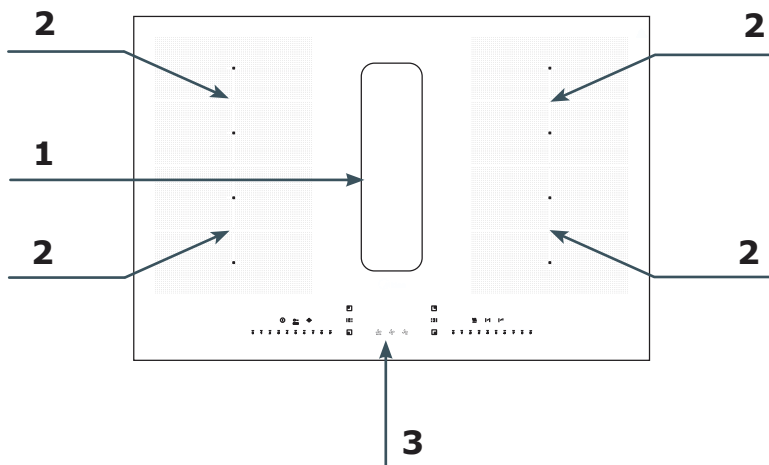
- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| 1. Łącznik 90° | 4. Łącznik |
| 2. Rura prosta (222*89) | 5. Kratka wentylacyjna |
| 3. Rura prosta (306*66) | 6. Taśma uszczelniająca (x2) |





OBSŁUGA

Twoje urządzenie



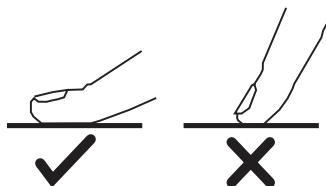
1. Wlot wentylacyjny okapu kuchennego
2. Pole grzewcze indukcyjne booster
3. Dotykowy panel sterowania

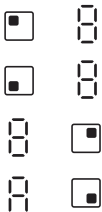
Panel sterowania

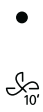


Twoje urządzenie wyposażone jest w dotykowy panel sterujący:

- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczynia lub ściereczki), który by je zakrywał. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.
- Elementy sterujące w Twoim urządzeniu reagują na dotyk, więc nie ma potrzeby wywierania nacisku.
- Za każdym razem, gdy zostanie wykryte dotknięcie, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Używaj opuszka palca, a nie jego czubka.



Sensor	Funkcja	Opis
	Sensor ON/OFF	Przytrzymaj sensor, aby włączyć urządzenie. Gdy urządzenie jest włączone, a okap kuchenny działa (nie znajduje się w trybie opóźnionego wyłączenia): przytrzymanie sensora wyłączy wszystkie pola grzewcze, a okap przejdzie w tryb opóźnionego wyłączenia. Ponowne przytrzymanie sensora spowoduje całkowite wyłączenie urządzenia. Gdy urządzenie jest włączone, a okap kuchenny jest wyłączony: przytrzymanie sensora wyłączy całe urządzenie.
	ChildLock	Dzięki funkcji ChildLock możesz zablokować możliwość sterowania płytą, przykładowo przez dzieci lub podczas czyszczenia. Przytrzymanie sensora ChildLock aktywuje blokadę panelu sterowania. Świecąca dioda sygnalizuje uruchomienie blokady. Ponowne przytrzymanie sensora powoduje, że dioda gaśnie, a panel sterowania odzyskuje funkcjonalność.
	Bridge	Po włączeniu funkcji Bridge, dwa pola indukcyjne (w pionie) pracują razem. Oznacza to, że te pola będą miały identyczne ustawienia temperatury i mocy, które można zmieniać przesuwając palcem po sensorze regulacji mocy. Krótkie dotknięcie sensora funkcji Bridge po lewej stronie aktywuje tryb funkcji Bridge. Wskaźnik zapala się, a lewe pola indukcyjne zaczynają pracować razem. Aby anulować tryb funkcji Bridge, naciśnij sensor funkcji Bridge ponownie. Funkcja Bridge po prawej stronie działa w identyczny sposób jak w przypadku pól po lewej stronie. Aby ją aktywować, wystarczy skorzystać z dedykowanego sensora funkcji Bridge umieszczonego po prawej stronie panelu sterowania.
	Utrzymanie ciepła	Funkcja utrzymywania ciepła umożliwia zachowanie stałej, minimalnej temperatury pola grzewczego, co czyni ją idealnym rozwiązaniem do utrzymania gotowych dań w odpowiedniej temperaturze aż do momentu podania. Aby aktywować tryb, wystarczy dotknąć sensor utrzymywania ciepła – wskaźnik led świeci się gdy funkcja jest aktywna. Ponowne dotknięcie sensora powoduje wyłączenie funkcji utrzymywania ciepła dla aktywnego pola grzewczego. Aby włączyć lub wyłączyć tryb utrzymywania ciepła dla wszystkich aktywnych pól grzewczych, należy przytrzymać sensor funkcji utrzymywania ciepła. Funkcja działa tylko wtedy, gdy moc pola grzewczego jest większa niż 0.
	Sensor pola grzewczego	Wybierz sensor odpowiedniego pola grzewczego, aby przejść do ustawień mocy lub czasu pracy. Po dotknięciu wybranego obszaru, cyfrowy wyświetlacz będzie migać, sygnalizując aktywację i gotowość do konfiguracji. Aby dostosować moc grzania, płynnie przesunąć palcem wzdłuż sensora regulacji mocy. Jeżeli chcesz ustawić czas pracy (po wcześniejszym określeniu mocy), dotknij dedykowanego sensora timera, a następnie ponownie użyj sensora regulacji mocy, aby wybrać pożądaną czas.

	Sensor wentylatora okapu	Użyj sensor wentylatora okapu, gdy okap jest wyłączony lub pracuje, aby wejść w tryb ustawień – wyświetlacz zacznie migać przez 5 sekund. W tym czasie możesz ustawić bieg okapu za pomocą sensora regulacji mocy w zakresie 1–8-P, przy czym maksymalnym poziomem jest bieg "P" czyli "Power booster". Po ustawieniu biegu, naciśnij ponownie sensor wentylatora okapu, aby wyłączyć jego pracę. Krótkie naciśnięcie sensora wentylatora okapu podczas jego pracy również skutkuje wyłączeniem urządzenia. W trakcie pracy okapu, na wyświetlaczu widoczny jest aktualny bieg pracy. W trybie blokady, wyświetlacz pokazuje literę „L”.
	Sensor automatycznego trybu pracy wentylatora okapu	Dzięki tej funkcji wentylator okapu automatycznie dostosowuje swoją prędkość, uruchamiając się na optymalnym poziomie, który odpowiada intensywności gotowania na płach grzewczych. Krótkie naciśnięcie włącza lub wyłącza funkcję automatycznej pracy wentylatora okapu – pojawia się sygnał dźwiękowy i świeci wskaźnik funkcji. Po uruchomieniu płyty grzewczej, okap włączy się automatycznie. Gdy wszystkie pola grzewcze zostaną wyłączone, po 6 sekundach okap przejdzie w tryb opóźnionego wyłączenia. Okap wyłączy się po upływie 1 minuty.
	Sensor opóźnionego wyłączenia okapu	Funkcja ta służy do opóźnionego wyłączenia silnika okapu i można jej użyć po zakończonym gotowaniu, by oczyścić powietrze z oparów w pomieszczeniu. Krótkie naciśnięcie aktywuje lub dezaktywuje funkcję – pojawia się sygnał dźwiękowy i wskaźnik uruchomienia funkcji. Po uruchomieniu funkcji, okap wchodzi w tryb opóźnionego wyłączenia. Urządzenie wyłączy się po 10 minutach.
	Przypomnienie o wymianie filtra	Po 300 godzinach pracy, okap automatycznie zasygnalizuje konieczność wymiany filtra węglowego, aktywując sensor na panelu sterowania. Przytrzymaj sensor, aby go wyłączyć. Krótkie naciśnięcie sensora pokazuje na wyświetlaczu pozostały czas pracy.
	Timer	Krótkie naciśnięcie sensora timera uruchamia funkcję odliczania czasu – wskaźnik timera świeci się, a wyświetlacz pokazuje czas – maksymalny czas to „99:59” (99 minut 59 sekund); W trakcie pracy urządzenia, kolejne naciśnięcie sensora timera zeruje licznik i rozpoczyna odliczanie od nowa; Długie naciśnięcie sensora timera wyłącza funkcję timera, gdy działa.
	Sensor regulacji mocy typy slider	Poziom mocy pola grzewczego, prędkość wentylatora oraz czas timera można ustawić, przesuwając palcem po sensorze regulacji w lewo lub w prawo.

	Timer strefowy	Funkcja timera strefowego pozwala na precyzyjne zaprogramowanie czasu pracy wybranego pola grzewczego w zakresie od 00:00 do 3:00h. Aby przypisać czas do konkretnego pola grzewczego, należy dotknąć sensora timer, gdy pole grzewcze jest aktywne. Wyświetlacz pokaże "00:00", ikona timera zacznie migać przez 3 sekundy, a wskaźnik timera zaświeci się. W tym czasie możesz ustawić timer za pomocą sensora regulacji mocy danej strefy. Jeśli w ciągu 3 sekund nie wykonasz żadnej czynności, system automatycznie opuści tryb ustawiania. Aby dokonać ustawień, należy najpierw wybrać żadaną godzinę, a następnie liczbę minut. Podczas ustawiania każdej pozycji, cyfra będzie migać przez 3 sekundy. Po tym czasie system automatycznie przejdzie do kolejnej pozycji. Krótkie naciśnięcie sensora timera powoduje ręczne przejście do następnej pozycji. Po ustawieniu wszystkich cyfr, timer przechodzi w tryb pracy, a ikona timera dla tej strefy świeci się stale. Gdy aktywnych jest kilka stref grzewczych, ale timer nie jest uruchomiony, na wyświetlaczu pokazuje się ostatnio zatwierdzony czas. Gdy timer działa, domyślnie pokazywany jest czas odliczania. Jeśli trwa potwierdzanie ustawień dla jednej ze stref, na wyświetlaczu widoczny jest czas timera tej konkretnej strefy. Gdy timer dla danej strefy osiągnie mniej niż 1 minutę, cyfry minut na wyświetlaczu zamieniane są na odliczanie w sekundach.
	Wyświetlacz	• Podczas pracy danego pola grzewczego wyświetlany jest jego poziom mocy (1-8-P) • W przypadku braku naczynia na polu grzewczym – wyświetlane jest "u"; • W trybie podtrzymywania ciepła – wyświetlane jest "E".
	Kontrolka obecności naczynia	• Lampka kontrolna dzieli się na dwa pola grzewcze. • Jeśli któryś z pól wykryje lub straci kontakt z naczyniem, wejdzie w stan aktualizacji: po wykryciu naczynia, kontrolka miga przez 5 sekund, a potem świeci ciągłym światłem. Gdy naczynie nie jest wykrywane, lampka od razu gaśnie. • Po wyłączeniu urządzenia, kontrolka pozostaje wyłączona. • Funkcja dotyczy wszystkich czterech stref grzewczych.
	Sygnalizacja błędów	• Jeśli uszkodzony jest okap, wyświetlacz okapu wyświetla "E"; jeśli uszkodzenie dotyczy płyty indukcyjnej, wyświetlacz pola grzewczego odpowiadający usterce wyświetla "E"; a wyświetlacz timera wyświetla kod usterki. • Jeśli usterka wystąpi podczas aktywnej funkcji timera dla pola grzewczego, kod usterki będzie wyświetlany przez 10 sekund. Następnie, po tym czasie, wyświetlacz zacznie migać, pokazując pozostały czas gotowania (który nie będzie już odliczany). Odliczanie czasu gotowania będzie możliwe po ustąpieniu usterki.

Inne informacje

• Koordynacja mocy

W trakcie regulacji pracy płyty indukcyjnej maksymalna moc dwóch pól grzewczych po tej samej stronie nie powinna przekraczać 3700W. Jeśli podczas regulacji obliczona całkowita moc przekroczy 3700W, należy zredukować moc nieużywanego palnika po tej samej stronie, aby zagwarantować, że bieżąca moc odpowiada pożądanej mocy użytkownika, a całkowita moc nie przekroczy 3700W.

• Ustawienie limitu mocy

Aby ustawić limit mocy, dotknij i przytrzymaj sensor ChildLock  3 SEC oraz sensor dolnego, lewego pola grzewczego . Możesz teraz ustawić limit mocy:

- Dotknij lewy sensor Bridge, aby zmniejszyć limit mocy.
 - Dotknij prawy sensor Bridge, aby zwiększyć limit mocy.
- Dostępnych jest 5 limitów mocy: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W.

Dotknij sensor ON/OFF, aby potwierdzić wybrany limit mocy lub po prostu odczekaj 30 sekund.

• Funkcja oszczędzania energii pola grzewczego

Po wyłączeniu wszystkich pól grzewczych na 5 minut, zasilanie pól zostanie automatycznie odłączone. W tym czasie funkcje związane z polami grzewczymi nie będą działać, wskaźnik obecności naczynia i wyświetlacz poziomu mocy zostaną wyłączone. Pola grzewcze można ponownie uruchomić, krótko naciskając sensor pola grzewczego lub sensor ON/OFF.

• Kalibracja wykrywania naczyń

W stanie czuwania w ciągu 1 minuty od włączenia zasilania, przytrzymaj przez dłuższy czas sensor ChildLock i sensor Timer, aby wejść w tryb kalibracji. Na cyfrowym wyświetlaczu timera pojawi się „CALI”. Następnie dotknij sensor funkcji Bridge, aby rozpocząć kalibrację wykrywania naczyń. W trakcie kalibracji naczynia nie mogą znajdować się na płycie.

Cyfrowy wyświetlacz timera pokaże odliczanie 5 sekund.

Po zakończeniu odliczania wyświetlacz cyfrowy pozycji pola grzewczego pokaże „P” w przypadku pomyślnej kalibracji.

W przeciwnym razie pojawi się „F”.

Jeśli wszystkie kalibracje zakończą się powodzeniem, zostanie wyświetlone „P”. W przeciwnym razie „F”.

Poziomy mocy pól grzewczych:

Bieg	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moc (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1550	3700

Poziomy mocy pól grzewczych przy włączonej funkcji Bridge:

Bieg	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moc (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

Poziomy mocy wentylatora okapu:

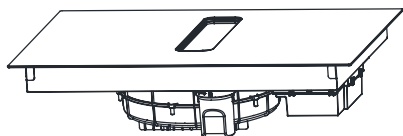
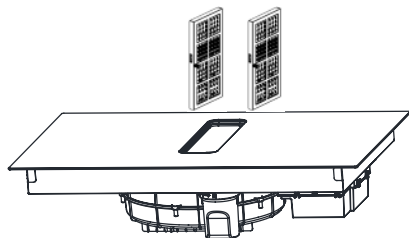
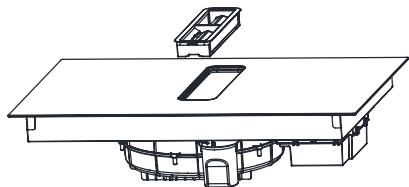
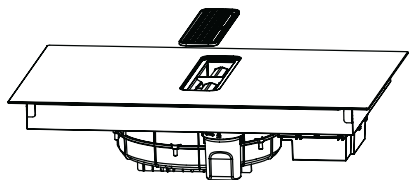
Bieg	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objętość powietrza (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Czas działania (min)	Bez ograniczeń									5

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbłość o bieżące utrzymanie płyty w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jej bezawaryjnej pracy. Płytę indukcyjną ze zintegrowanym okapem należy czyścić po każdym użyciu.

Czyszczenie powierzchni szklanej

Szklana powierzchnia płyty indukcyjnej powinna być regularnie czyszczona za pomocą wilgotnej, miękkiej szmatki. Należy unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych, a także gąbek z chropowatą powierzchnią, które mogą zarysować powierzchnię szkła. Podczas pielęgnacji należy uważać, aby woda nie dostała się do otworu wentylacyjnego okapu.



Czyszczenie kratki

Wyjmij kratkę, wyczyść za pomocą szmatki z delikatnym, płynnym detergentem. Unikaj stosowania produktów zawierających substancje ścierne.

Czyszczenie filtra

Ostrożnie wyciągnij uchwyt filtra, trzymając go w pozycji poziomej. Zgromadzony tłuszcz należy wylać, a filtr tłuszczowy umyć ręcznie lub w zmywarce.

Wymiana filtra węglowego

Aby wymienić filtr należy usunąć go z uchwytu filtra, a następnie zamontować nowy. Wymiana filtra powinna nastąpić po 300 godzinach pracy.

Czyszczenie zbiornika na wodę

Delikatnie obróć zbiornik zgodnie z kierunkiem wskazanym strzałką, która znajduje się na zbiorniku, aby go wyjąć. Następnie opróżnij zgromadzoną wodę i wyczyść zbiornik. Zamontuj zbiornik z powrotem, obracając go w przeciwnym kierunku. Zaleca się opróżnianie pojemnika na wodę codziennie lub rzadziej, w zależności od intensywności użytkowania.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwy powód	Rozwiązanie problemu
Nie można włączyć płyty	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do źródła zasilania i włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w dostawie prądu w Twoim domu lub okolicy. Jeśli wszystko zostało sprawdzone i problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Sterowanie dotykowe nie reaguje	Sterowanie jest zablokowane	Odblokuj sterowanie. Zobacz sekcję „Obsługa” w instrukcji, aby uzyskać szczegóły.
Przyciski dotykowe trudno się obsługuje	Na powierzchni przycisków może znajdować się warstwa wody lub dotykasz panelu tylko czubkiem palca	Upewnij się, że panel sterowania jest suchy, i używaj pełnej powierzchni palca, aby dotknąć sterowania.
Szkoło jest porysowane	Garnki o szorstkich krawędziach.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz sekcję "Podstawowe informacje o urządzeniu".
Płyta indukcyjna lub strefa grzewcza wyłączyła się, wyświetla się kod błędu.	Usterka techniczna	Zanotuj litery i cyfry błędu, wyłącz płytę indukcyjną z zasilania, a następnie skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Garnki nie nagrzewają się	Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ nie jest on odpowiedni do gotowania indukcyjnego lub garnek jest zbyt mały do danej strefy grzewczej lub źle ustawiony.	Użyj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję "Podstawowe informacje o urządzeniu". Wycentrum garnek i upewnij się, że jego dno odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną został włączony, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może działać jeszcze przez chwilę po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga działania. Nie odłączaj zasilania płyty indukcyjnej, gdy wentylator działa.
Niektóre garnki wydają trzaskające lub klikające dźwięki	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla naczyń i nie wskazuje na usterkę.

SPECYFIKACJA

SPECYFIKACJA TECHNICZNA	
Model	DSI 842 SBB
Napięcie zasilania	220-240V~ / 380-415V 3N~
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc	7580W
Całkowita moc płyty grzewczej	7400W
Całkowita moc okapu	180 W
Wymiary (SxGxW)	830 x 515 x 200 mm
Wymiary opakowania	965 x 650 x 325 mm
Wymiary instalacyjne	750*490 mm
Waga urządzenia	24 kg
Materiał powierzchni	Szkoło ceramiczne
Poziomy mocy	1-8, P
Poziomy mocy w trybie recyrkulacji	1-8, P
Moc stref grzewczych	
Maksymalna moc tylnej strefy grzewczej	1850 W
Moc zwiększona (boost) tylnej strefy grzewczej	3500 W
Maksymalna moc przedniej strefy grzewczej	1850 W
Moc zwiększona (boost) przedniej strefy grzewczej	3500 W

Szczegółowa specyfikacja dotycząca okapu znajduje się w karcie produktu urządzenia.

Produkt spełnia wymagania norm europejskich EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31.

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. Ze względu na bezpieczeństwo nie należy naprawiać urządzenia we własnym zakresie.
- Naprawy, wykonywane przez osoby nie posiadające wymaganych kwalifikacji mogą stanowić poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika urządzenia.
- Minimalny okres obowiązywania gwarancji na urządzenie oferowane przez producenta, importera lub upoważnionego przedstawiciela jest podany w karcie gwarancyjnej.
- Urządzenie traci gwarancję w wyniku samowolnych adaptacji, przeróbek, naruszenia plomb lub innych zabezpieczeń sprzętu lub jego części oraz innych samowolnych ingerencji w sprzęt niezgodnych z instrukcją obsługi.

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. Dla wygody przepiszę go poniżej:

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

Oświadczenie producenta

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

- **Dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU**
- **Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU**
- **Dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC**
- **Dyrektywy RoHS 2011/65/EU**

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