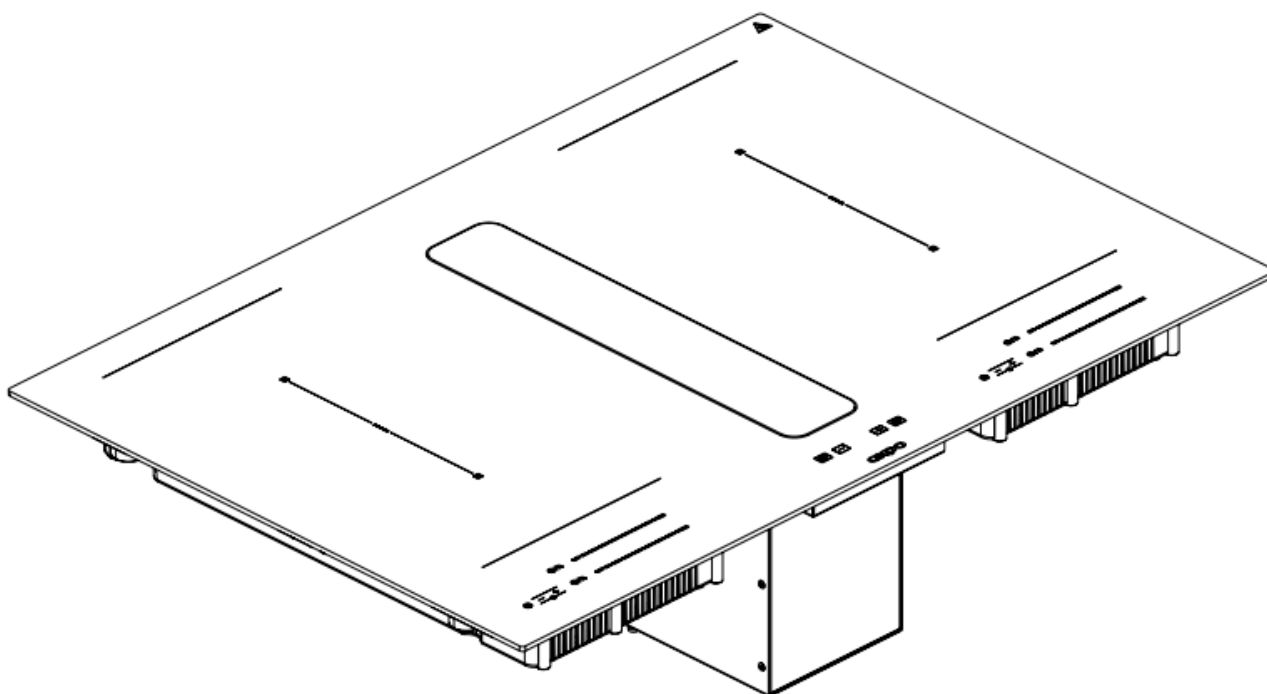


INSTRUKCJA OBSŁUGI I UŻYTKOWANIA OKAPU TYTAN INDUCTION 4 – SLIDER



WYPRODUKOWANO PRZEZ:

**Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe
“AKPO” Spółka Jawna
05-080 Izabelin-Laski; ul. Łąkowa 10
www.akpo.pl**

**Zakład:
06-430 Sońsk; ul. Ciechanowska 26
Tel. (0-23) 671-34-70
Fax. (0-23) 671-34-72**

SZANOWNI PAŃSTWO

Serdecznie gratulujemy Państwu dokonania trafnego wyboru. Nasze urządzenia projektowane i wykonywane są z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będą stanowić część nowoczesnie wyposażonego gospodarstwa domowego. Jesteśmy przekonani, że nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenia, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełnią wszystkie Państwa wymagania.

Przed przystąpieniem do montażu i użytkowania zakupionego okapu prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji, a także zawartych w niej reguł bezpieczeństwa użytkowania. Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru okapu naszej firmy.

akpo

UWAGA:

- ✧ W czasie prac montażowych należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.
- ✧ Gdy okap jest używany w tym samym czasie co przyrządy spalające gaz lub inne paliwa, pomieszczenie powinno być odpowiednio wentylowane. Powietrze z okapu nie powinno być odprowadzane do kanału kominowego służącego do odprowadzania spalin z przyrządów spalających gaz lub inne paliwa.
- ✧ Przed podłączeniem okapu do prądu należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość prądu zasilającego odpowiada danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Okap musi być podłączony do łatwo dostępnego gniazdka. Niedopuszczalne jest usuwanie wtyczki i podłączanie na stałe okapu do zasilania.
- ✧ jeżeli czyszczenie i konserwacja nie jest wykonywana zgodnie z instrukcją, istnieje ryzyko pożaru.
- ✧ Sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej.
- ✧ Sprzęt nie jest przeznaczony do zabawy dla dzieci.
- ✧ Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być zastąpiony specjalnym przewodem lub zespołem dostępnym u wytwórcy lub specjalnym zakładzie naprawczym.
- ✧ Producent nie ponosi odpowiedzialności z powodu nieprzestrzegania przepisów dotyczących instalacji i konserwacji oraz nieprawidłowej obsługi okapu. Dostępne części mogą stać się gorące podczas gotowania na płycie indukcyjnej.
- ✧ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- ✧ Okap ze względu na niebezpieczeństwo wystąpienia pożaru powinien być czyszczony minimum raz w miesiącu.
- ✧ Do montażu okapu należy używać tylko takich wkrętów i urządzeń mocujących jakie zostały zamieszczone w komplecie do montażu okapu.

1. BEZPIECZEŃSTWO

1.1 Bezpieczeństwo elektryczne

1. Upewnij się, że urządzenie jest właściwie zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego technika.
2. Urządzenie powinno być serwisowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.
3. Naprawy wykonywane przez niewykwalifikowane osoby mogą spowodować zranienie lub poważne nieprawidłowości działania. Jeżeli Państwa urządzenie wymaga naprawy, proszę skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym lub sprzedawcą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie sprzętu i utratę gwarancji.
4. W przypadku nieprawidłowego działania, pęknięć, szczelin odprysków:
 - wyłącz wszystkie strefy grzewcze;
 - odłącz zasilanie płyt kuchennych i wyciągu a następnie skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
5. Jeżeli płyta popęka, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia elektrycznego.
6. Nie używaj płyty kuchennej przed wymianą powierzchni szklanej.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego zdalnego układu sterowania.
8. Urządzenie odłączające sprzęt powinno być wbudowane w instalację stałą zgodnie z przepisami dotyczącymi takiej instalacji.
9. 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.

1.2 Bezpieczeństwo użytkowania

1. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do używania wyłącznie do zwykłego gotowania i smażenia w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
2. Zachowaj ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu płyty kuchennej. Przewody zasilania nie mogą stykać się powierzchnią płyty grzewczej.
3. Rozgrzany tłuszcz i olej łatwo się zapalają. Nigdy nie pozostawiaj płyty bez nadzoru podczas przygotowywania potraw na tłuszczu lub oleju, na przykład podczas smażenia frytek.
4. Po użyciu wyłączaj strefy grzewcze.
5. Panele sterowania zawsze utrzymuj w czystości.
6. Nigdy nie pozostawiaj palnych substancji w pobliżu płyty kuchennej, może dojść do zapłonu.
7. 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).

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru:

- ⚠ Nie składować przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
- ⚠ Nigdy nie należy próbować gaszenia ognia wodą, ale wyłączyć urządzenie i potem nakryć ogień np. pokrywką lub kocem strażackim.

1.3 Bezpieczeństwo podczas czyszczenia

- ⚠ Zawsze wyłączaj urządzenie przed czyszczeniem.
- ⚠ Dla celów bezpieczeństwa nie czyść płyty kuchennej za pomocą urządzeń wytwarzających parę lub wysokociśnieniowych.
- ⚠ Czyść płytę kuchenną zgodnie z instrukcjami czyszczenia i utrzymywania zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

1.4 Bezpieczeństwo dzieci

- ⚠ Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci ani osoby w bardzo podeszłym wieku bez dozoru. Trzeba uważać na małe dzieci, aby nie bawiły się kuchenką.
- ⚠ Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, a także osoby nie mające doświadczenia, lub znajomości sprzętu, chyba, że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.

Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego części dostępne stają się gorące podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, by uniknąć dotknięcia elementów grzejnych. Dzieci młodsze od 8-letnich winny być trzymane z dala, o ile nie mają ciągłego nadzoru.

- ⚠ Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo nie mające doświadczenia i wiedzy, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i zrozumienia związanych z nim niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

1.5 Utylizacja

- ✧ Posegregować materiały opakowaniowe do odzysku i wyrzucić je w miejscu komunalnego odbioru śmieci.
- ✧ Przed usunięciem urządzenia przyłączonego do zasilania elektrycznego na stałe (bez wtyczki) koncesjonowany elektryk musi je odłączyć od zasilania.
- ✧ Przed złomowaniem należy urządzenie trwale unieruchomić. Odciąć od urządzenia przewód zasilania elektrycznego (po odłączeniu od zasilania), a także wszystkie luźne przewody przyłączeniowe.
- ✧ Należy zadbać o prawidłowe złomowanie urządzenia.

2. INFORMACJE OGÓLNE

TYTAN INDUCTION 4 – SLIDER to urządzenie służące do gotowania ale również do usuwania oparów w trybie wyciągowym (przewody poprowadzone na zewnątrz) lub w trybie pochłaniacza (oczyszczone powietrze powraca do pomieszczenia poprzez filtr węglowy).

UWAGA:

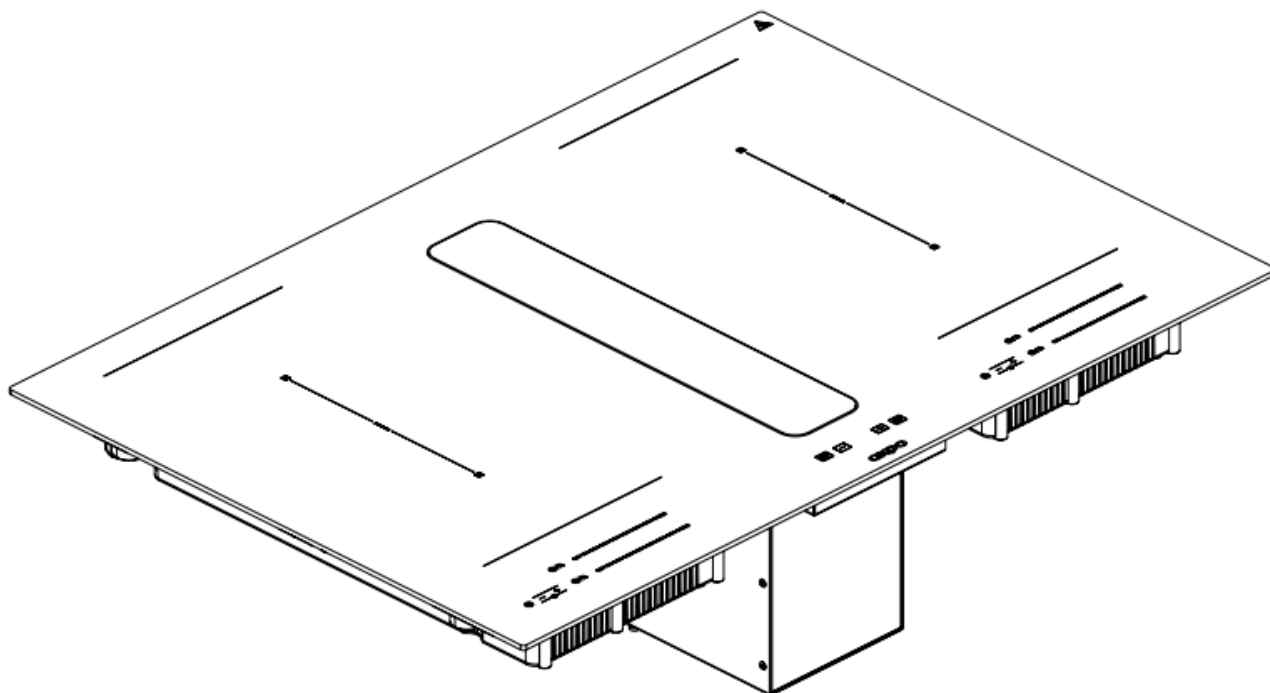
- Prosimy zachować dowód zakupu w celu ewentualnej reklamacji. Bez tych dokumentów gwarancja jest nieważna.
- Producent zrzeka się odpowiedzialności za uszkodzenia i obrażenia powstałe wskutek montażu i użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi zawartą w niniejszym tekście.
- Powietrze z okapu nie powinno być odprowadzane do kanału kominowego służącego do odprowadzania spalin z przyrządów spalających gaz lub inne paliwa.

3. MONTAŻ

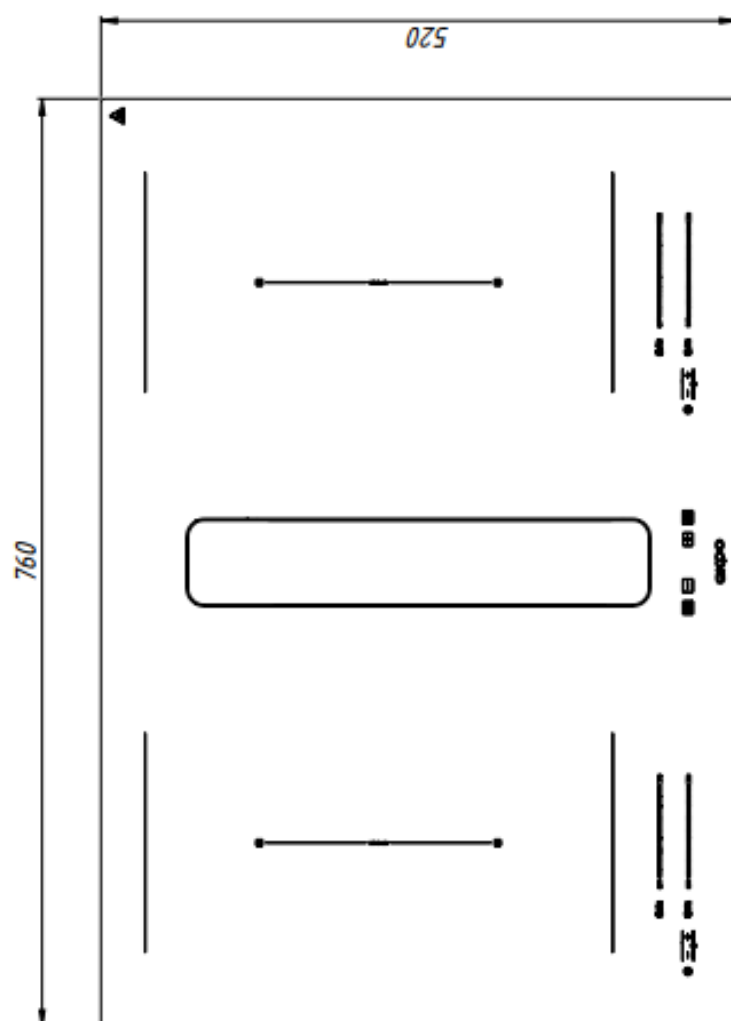
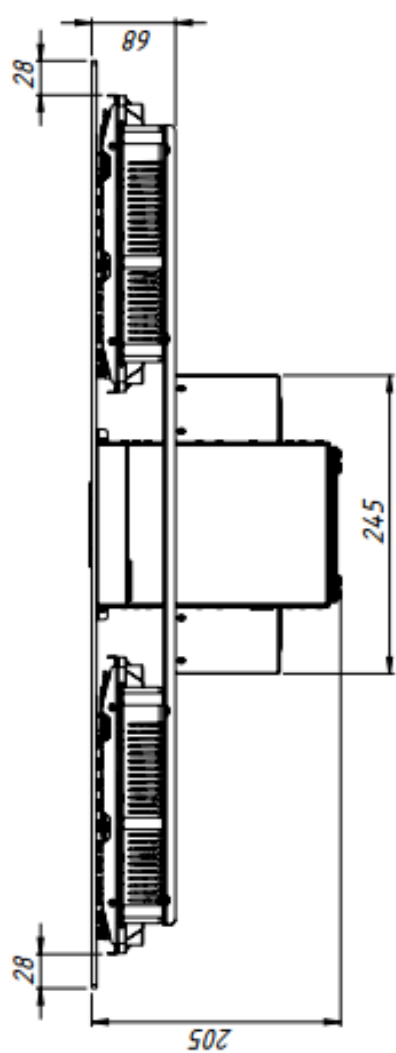
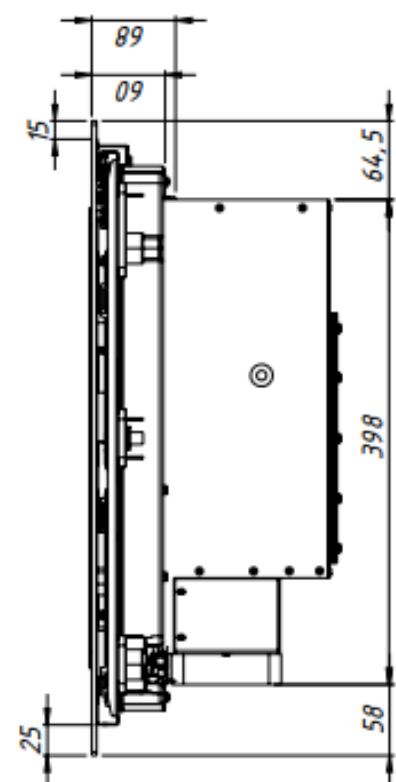
TYTAN INDUCTION 4 – SLIDER przeznaczony jest do umieszczenia w otworze w blacie kuchennym. Pasowania urządzenia dokonać może tylko wyszkolony specjalista. Specjalista elektryk musi przyłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Należy zatem przestrzegać miejscowych przepisów bezpieczeństwa, a także technicznych warunków przyłączenia wymaganych przez miejscowy zakład energetyczny.

INSTRUKCJA MONTAŻU

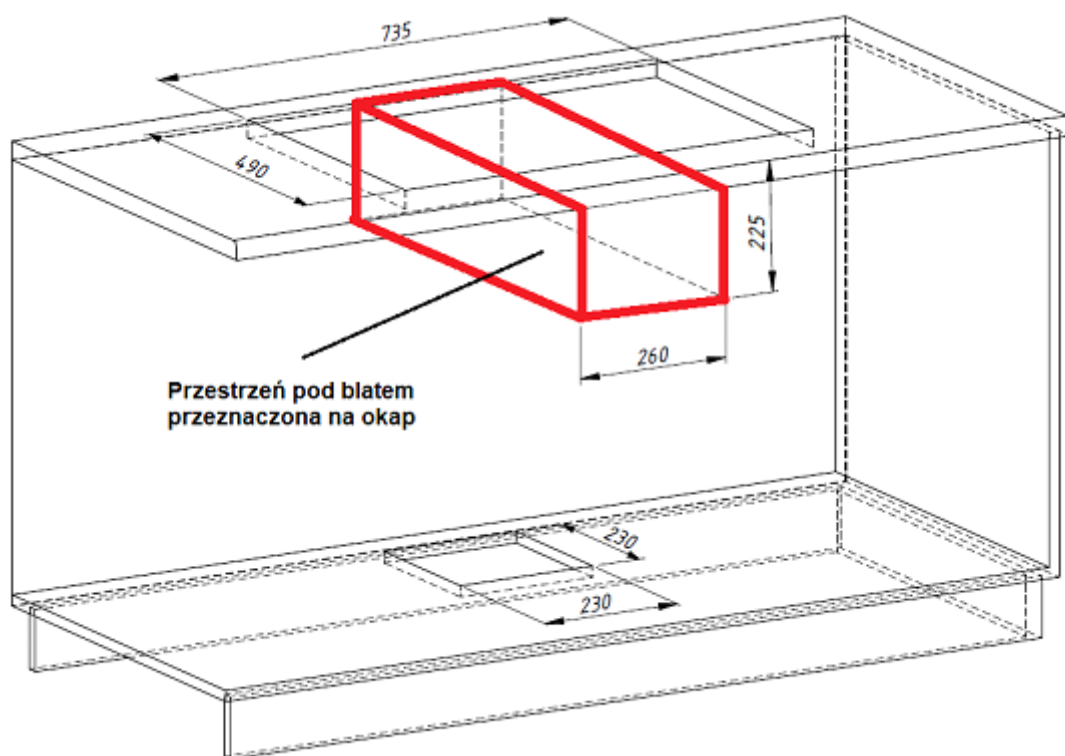
TYTAN INDUCTION 4 – SLIDER



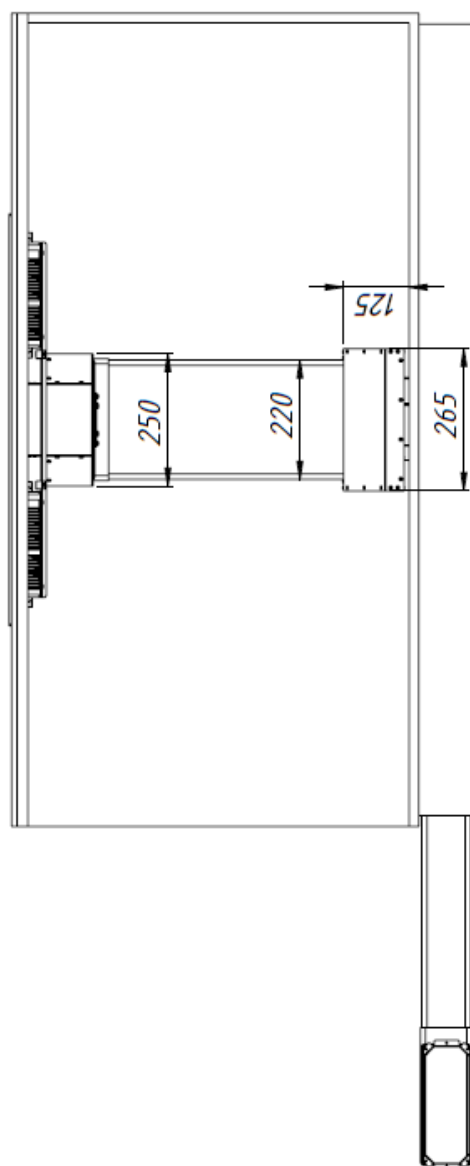
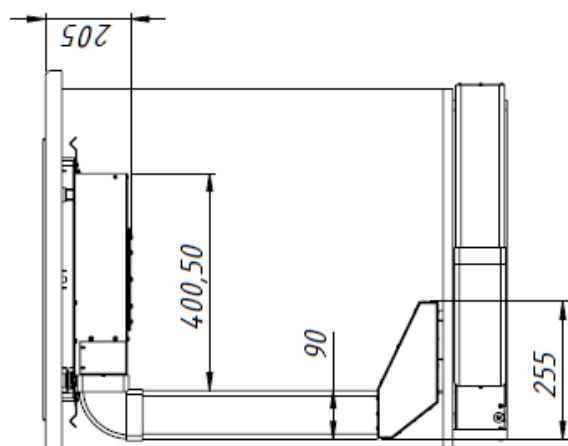
Rys.1



Rys.2

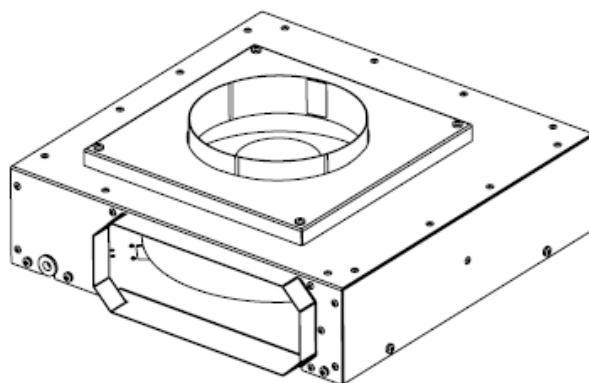


Rys.3

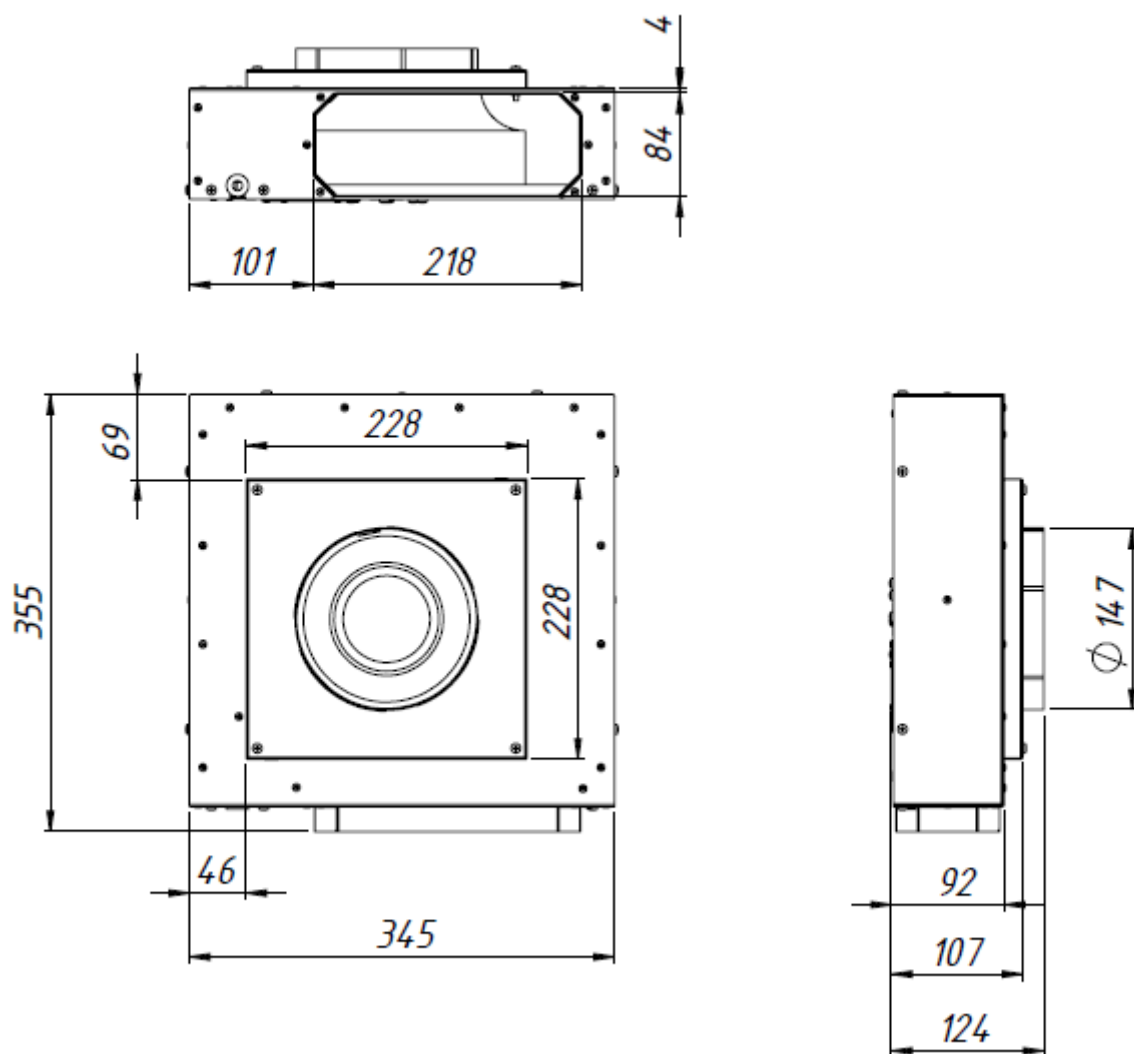


Rys.4

Turbina zewnętrzna okapu blatowego Tytan Induction 4 – SLIDER (Rys.5 i Rys.6)

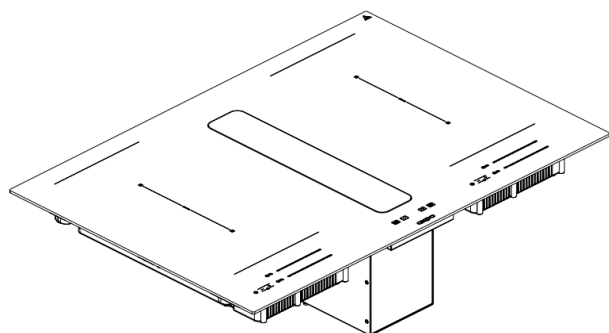


Rys.5

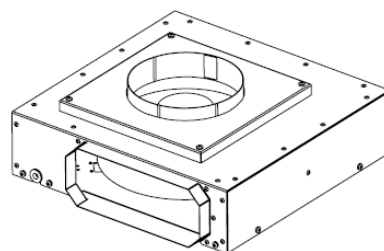


Rys.6

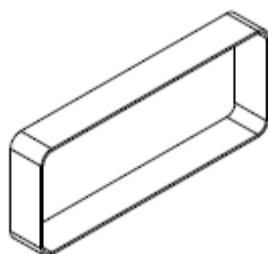
Do montażu okapu używane są akcesoria, które są dostarczane w komplecie:



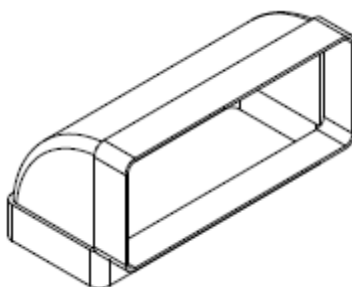
A – płyta



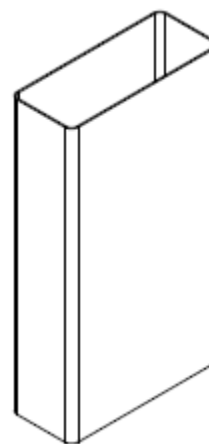
B – turbina zewnętrzna



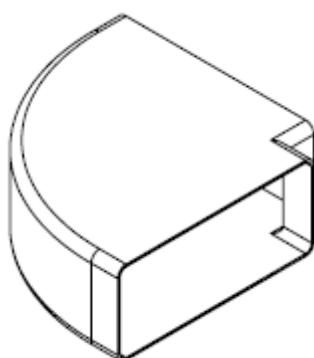
C - łącznik kanału



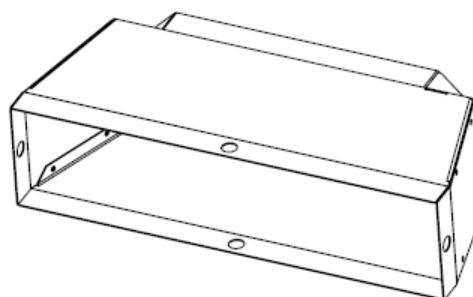
D – kolano pionowe 90 stopni



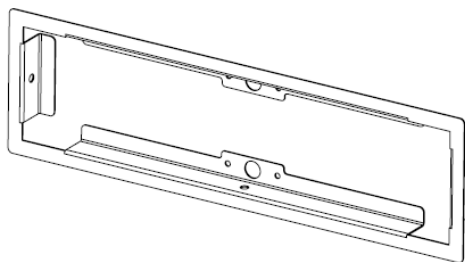
E – kanał 220x90



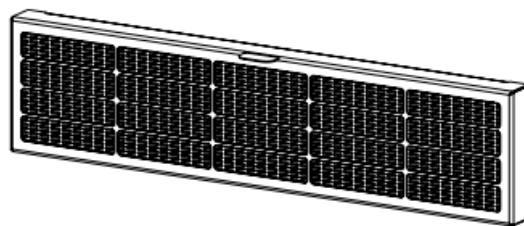
F – kolano poziome 90 stopni



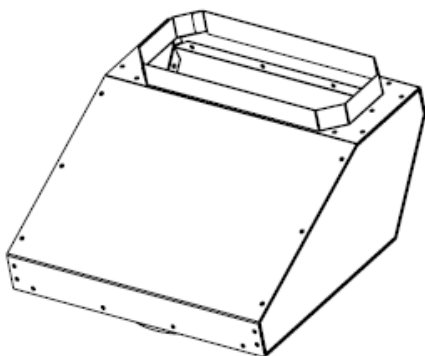
G - mocowanie filtra węglowego



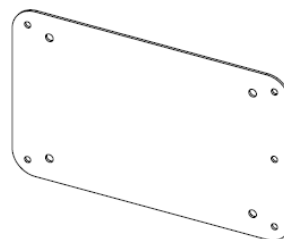
I – filtr węglowy



H – ramka filtra węglowego



J - redukcja z fi 150 mm na 220x90



K – mocowanie płytki mocy



L – klamra montażowa



M – opaski zaciskowe i koszulki

Uwaga:

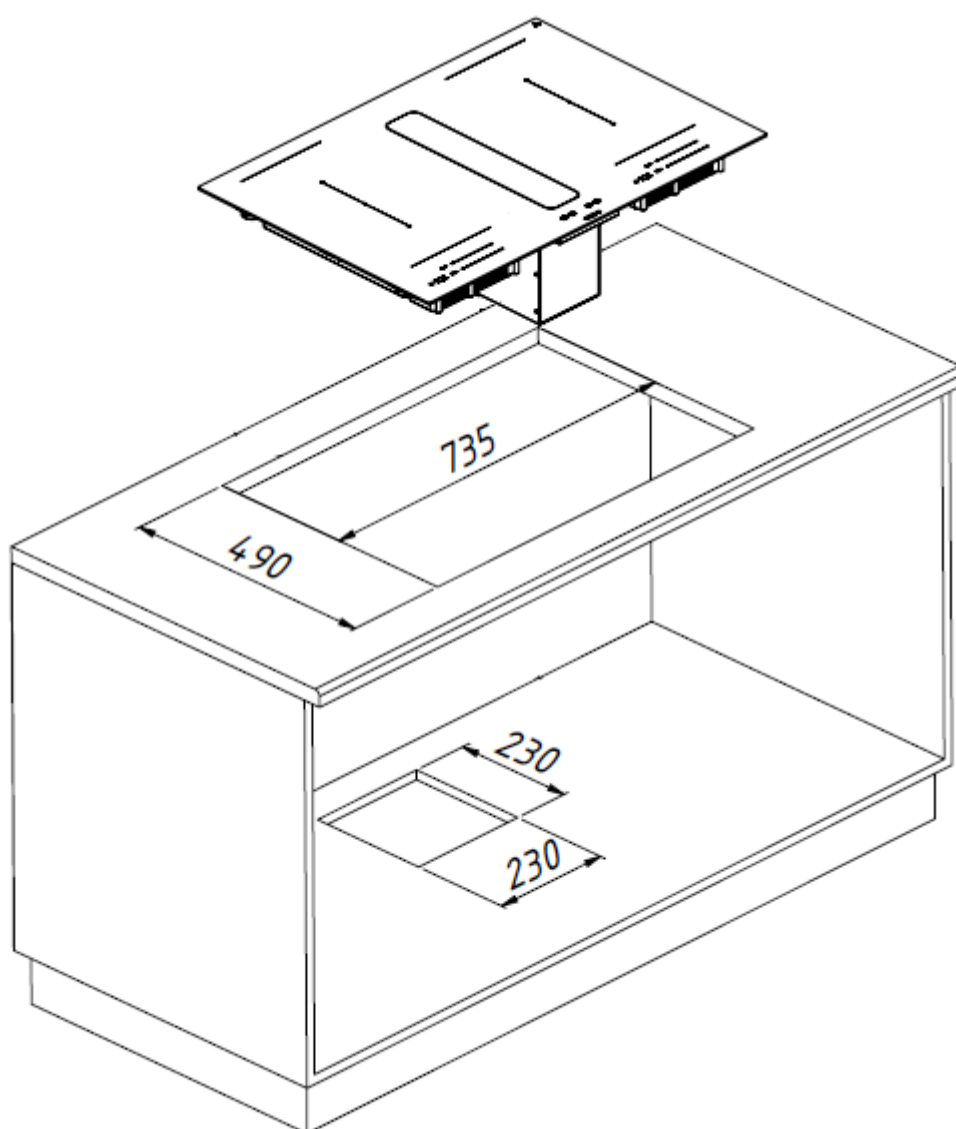
W zestawie są dwa kanały wentylacyjne (E) o długości 1000 mm.

W zależności od potrzeb należy dostosować długość kanału wentylacyjnego (E). Jeżeli kanał wentylacyjny (E) jest za długi należy go przyciąć na odpowiednią długość.

FILTR WĘGLOWY:

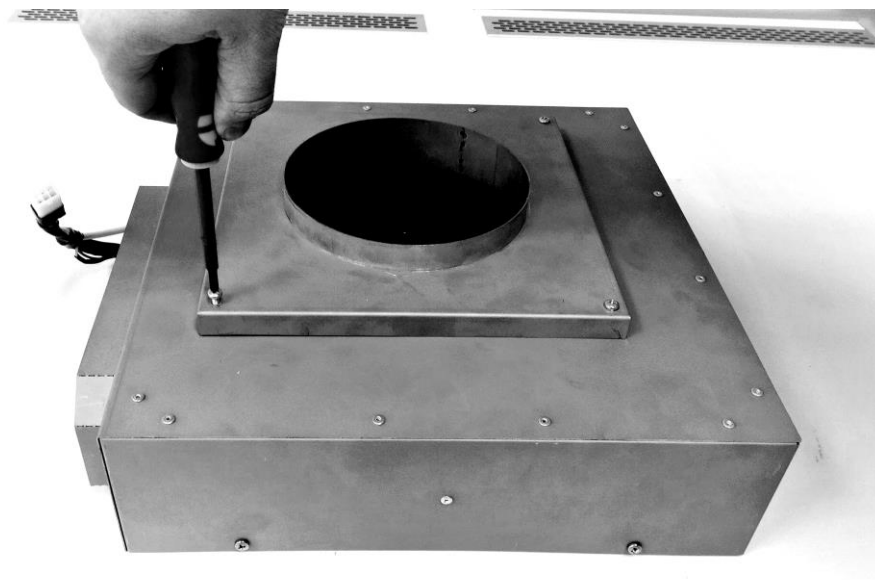
Filtr węglowy (I) wymieniamy w całości (razem z inox-ową ramką)

W trybie pracy jako pochłaniacz filtry węglowe pochłaniają zapachy związane z gotowaniem. Filtry węglowe nie nadają się do mycia ani do regeneracji i powinny być wymieniane nie rzadziej niż raz na 3 miesiące lub częściej w przypadku intensywnego korzystania z okapu.



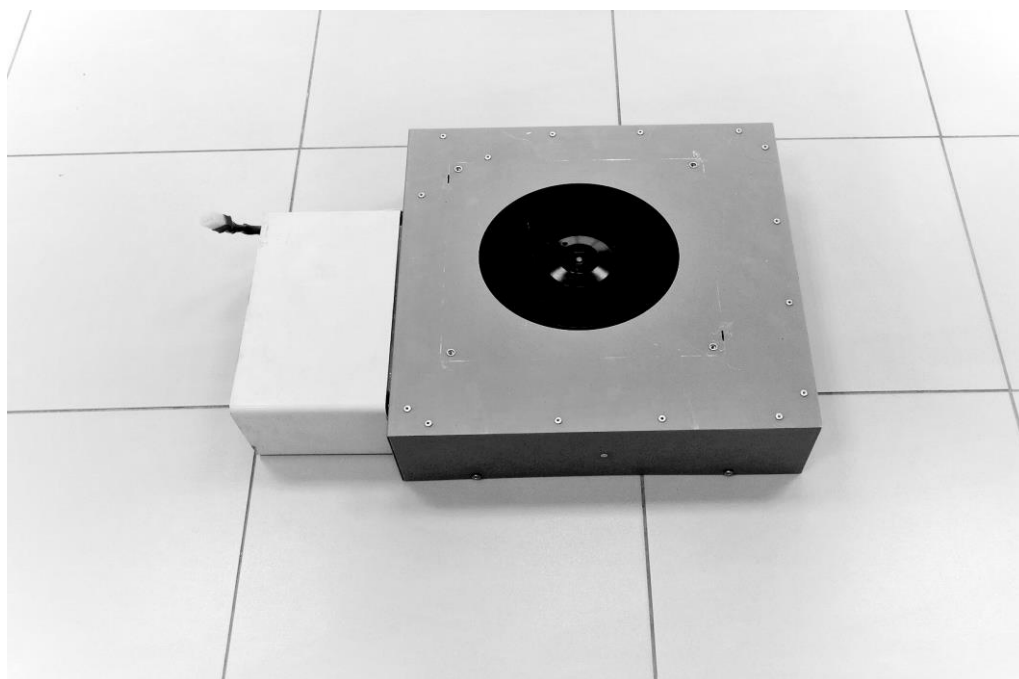
Rys.7

1. Z turbiny zewnętrznej (B) odkręcamy kołnierz. Cztery śruby M4x35 (Rys.1A)



Rys. 1A

2. Na turbinę zewnętrzną (B) zakładamy kanał wentylacyjny 220x90 (E) przycięty na odpowiednią długość (na taką długość na jaką chcemy odprowadzić wylot powietrza na prawo lub na lewo od urządzenia) (Rys.2A)



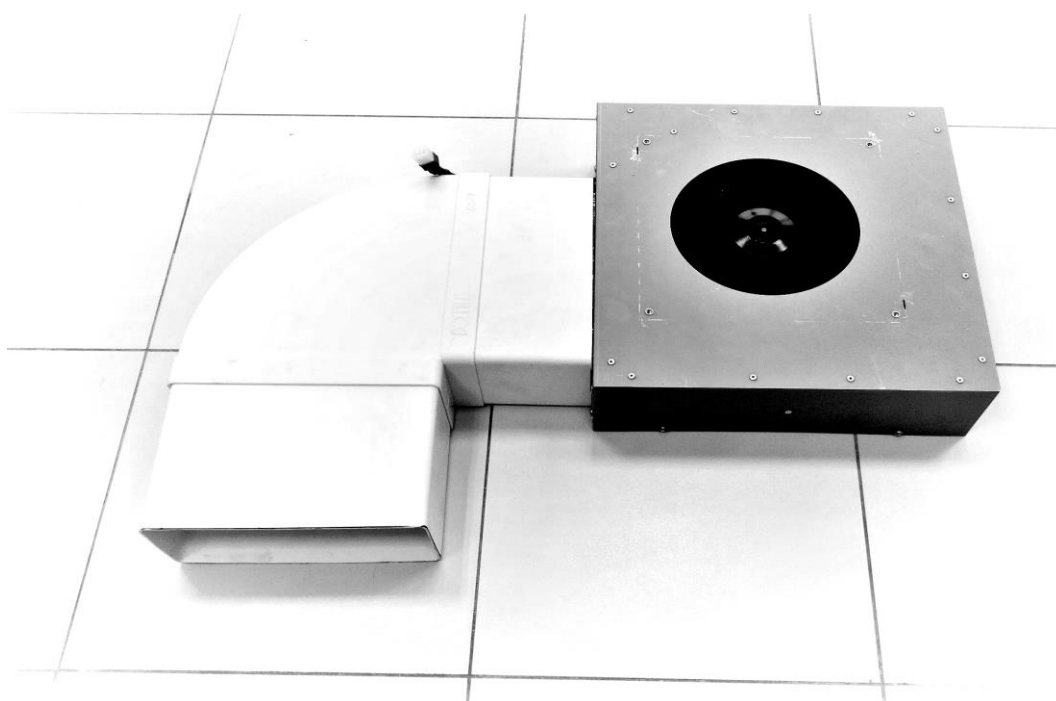
Rys. 2A

3. Na kanał wentylacyjny (E) zakładamy kolano poziome 90° (F) (jeśli chcemy poprowadzić wylot powietrza do frontu szafki) (Rys.3A)



Rys. 3A

4. Na kolano (F) zakładamy kolejny kanał wentylacyjny 220x90 (E) skierowany do cokołu szafki przycięty na odpowiednią długość. (Rys.4A)



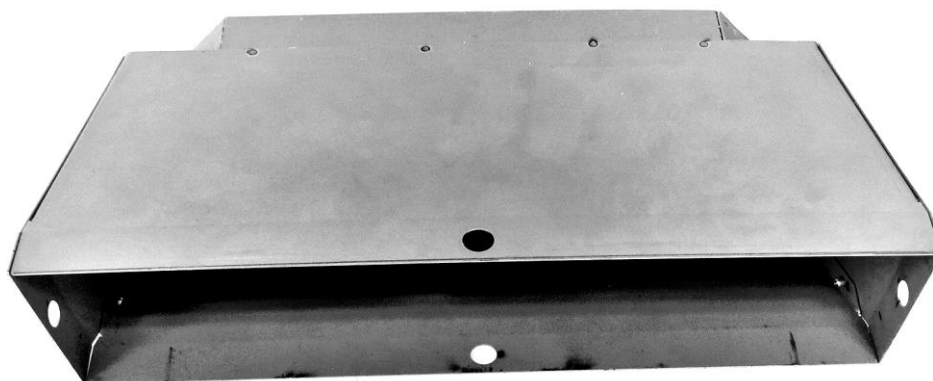
Rys. 4A

5. W cokole wycinamy otwór o wymiarze: 300mm x 75mm (Rys.5A)



Rys. 5A

6. Na kanał wentylacyjny (E) doprowadzony do cokołu nakładamy mocowanie filtra węglowego (G) (Rys.6A i 7A)



Rys. 6A



Rys. 7A

7. Cokół z wyciętym otworem nakładamy na mocowanie filtra węglowego (G)
(Rys.8A)



Rys. 8A

8. Na mocowanie filtra węglowego (G) zakładamy ramkę filtra węglowego (H) z nierdzewnej blachy (Rys.9A) i przykręcamy ją z dwóch stron wkrętami 3x16 (w razie potrzeby osłonę można przykręcić dodatkowymi otworami znajdującymi się na górze i na dole osłony) (Rys.10A i Rys.11A).



Rys.9A

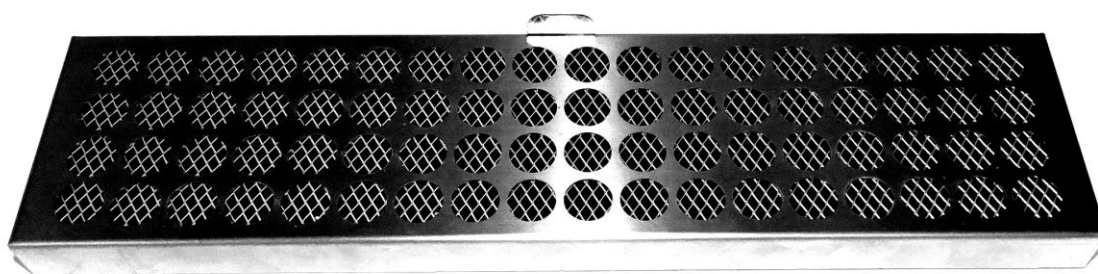


Rys. 10A

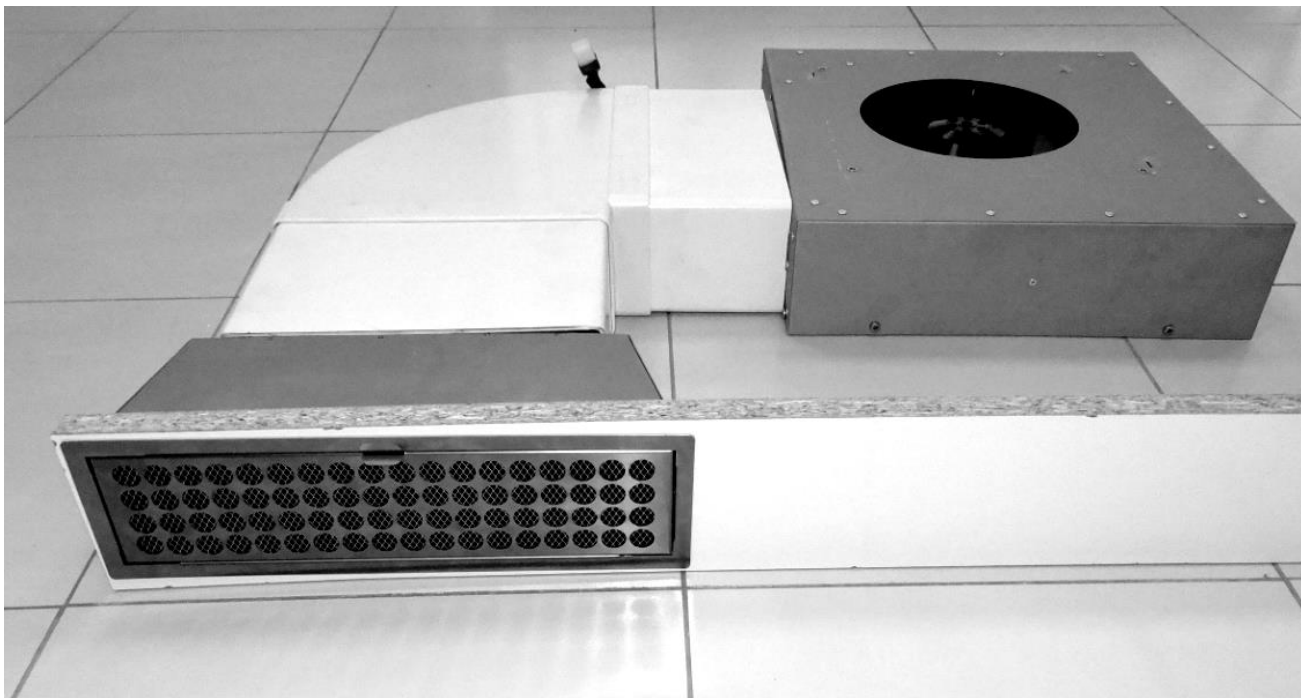


Rys. 11A

9. Wszystkie łączenia kanału wentylacyjnego oklejamy białą tekstylną taśmą uszczelniającą o szerokości 50 mm, która jest w zestawie (10 metrów).
10. Na osłonę zakładamy filtr węglowy (I) (Rys.12A i Rys.13A)

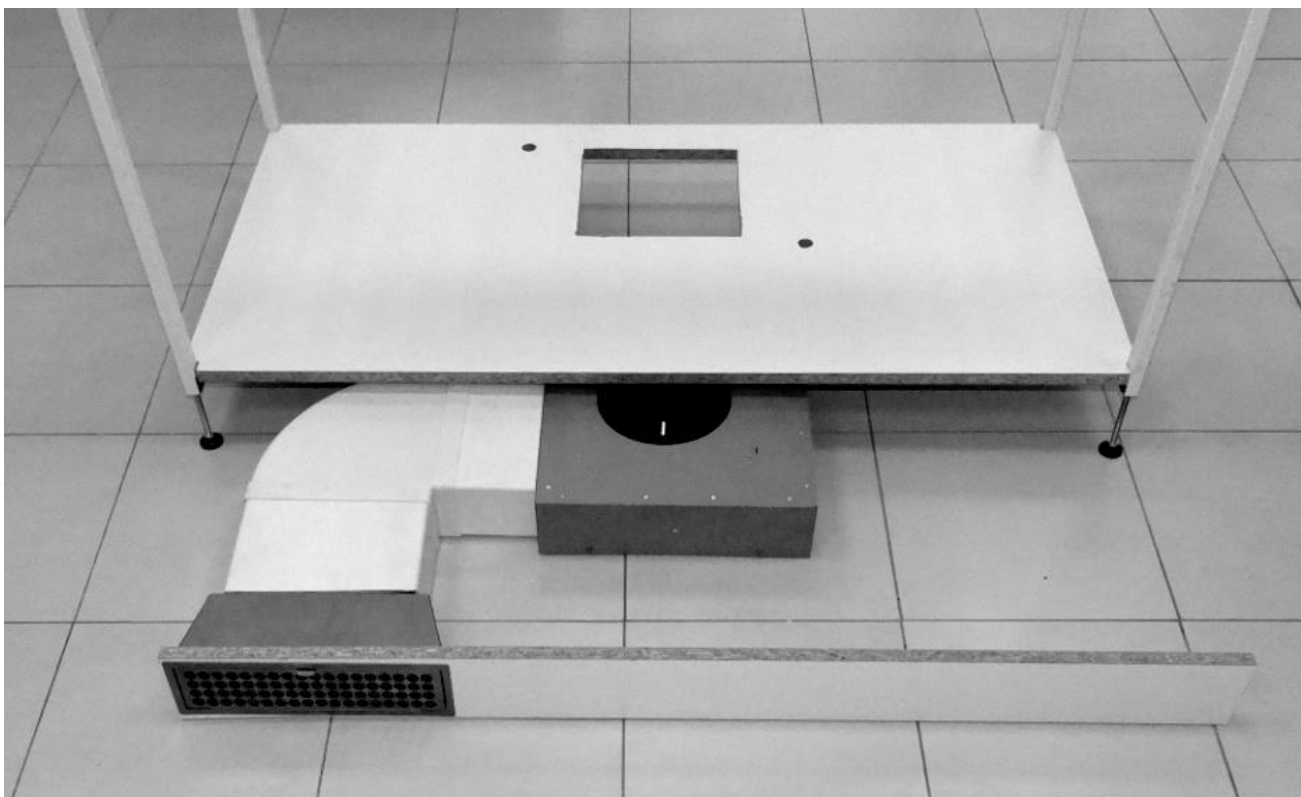


Rys. 12A



Rys. 13A

11. Połączony zestaw wsuwamy pod blat dolnej szafki w której to wycięliśmy wcześniej otwór pod turbinę zewnętrzną i przewód przyłączeniowy (Rys.14A)



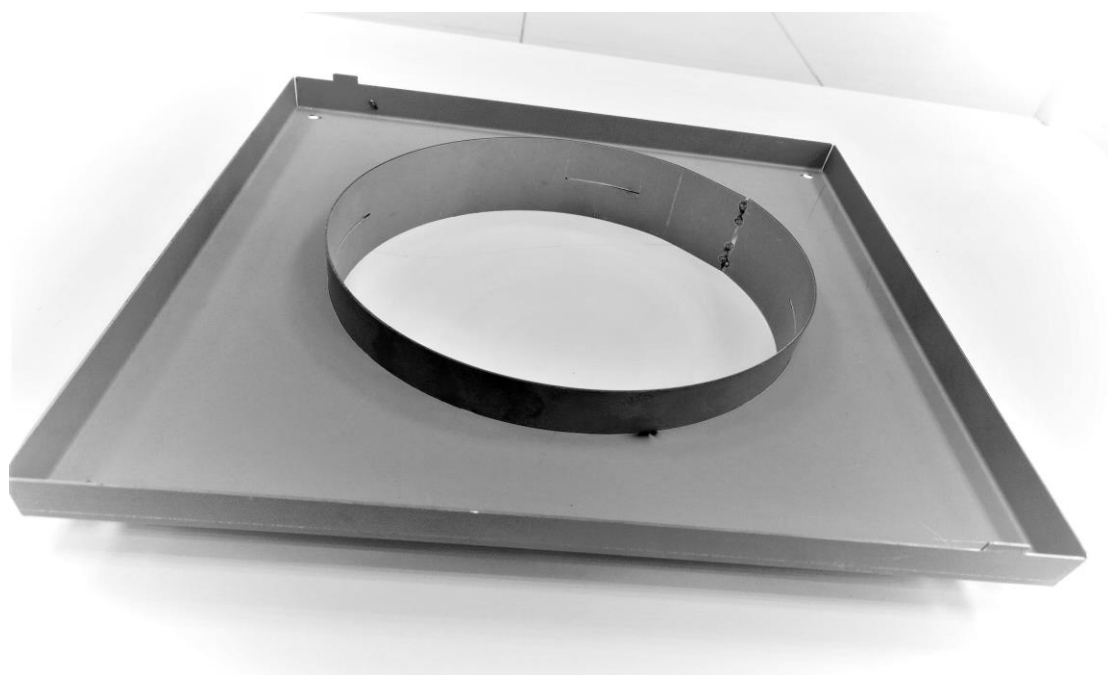
Rys.14A

12. Turbinę zewnętrzną (B) umieszczamy centralnie pod otworem a następnie wyjmujemy przewód potrzebny do połączenia turbiny z urządzeniem (Rys.15A)



Rys.15A

13. Na wsuniętą pod blat turbinę zewnętrzną (B) przykręcamy kołnierz czterema śrubami M4x35 (Rys.16A i Rys.17A)



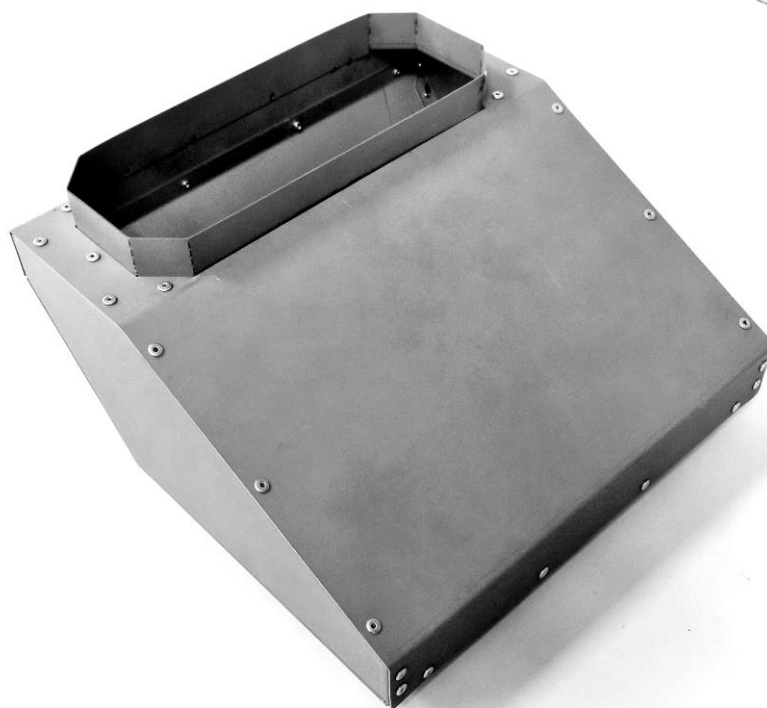
Rys.16A

+



Rys.17A

14. Na kołnierz zakładamy redukcję z otworu $\phi 150$ mm na otwór o wymiarach 220x90 (J) dla kanałów wentylacyjnych (E) (Rys.18A i Rys.19A)



Rys. 18A



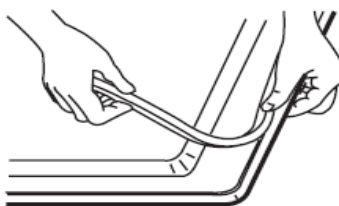
Rys. 19A

15. W wycięty otwór w blacie 735x490 wkładamy płytę (A) (Rys.20A). Przed włożeniem płyty (A) w otwór należy przykleić uszczelkę wokół szklanej ramy (Rys.20B)

Uwaga:

"Kategorycznie nie zalecamy używania mas silikonowych w procesie montażu panelu szklanego płyty kuchennej"

Przy późniejszym demontażu płyty kuchennej nie jest wówczas możliwe uniknięcie zniszczeń.

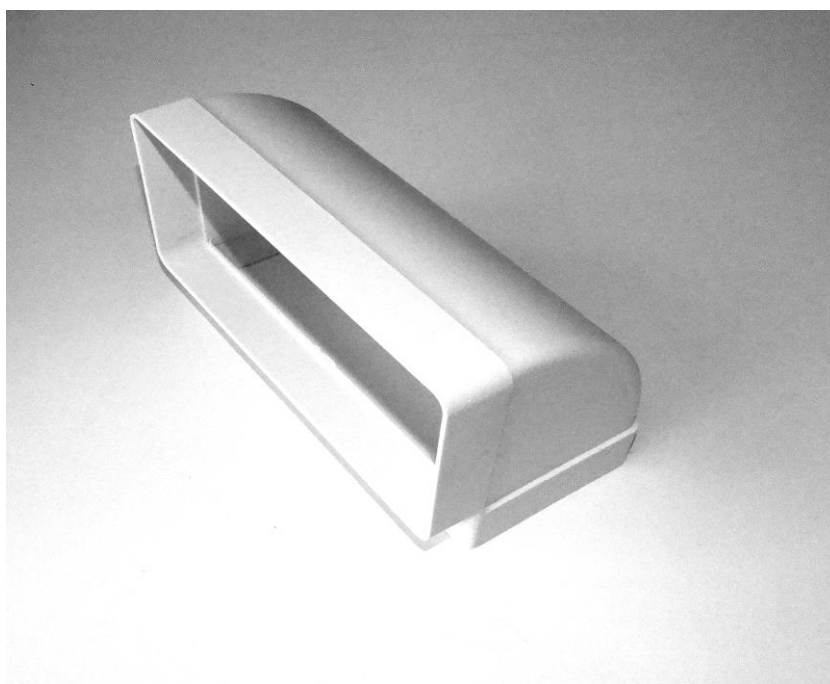


Rys.20B



Rys.20A

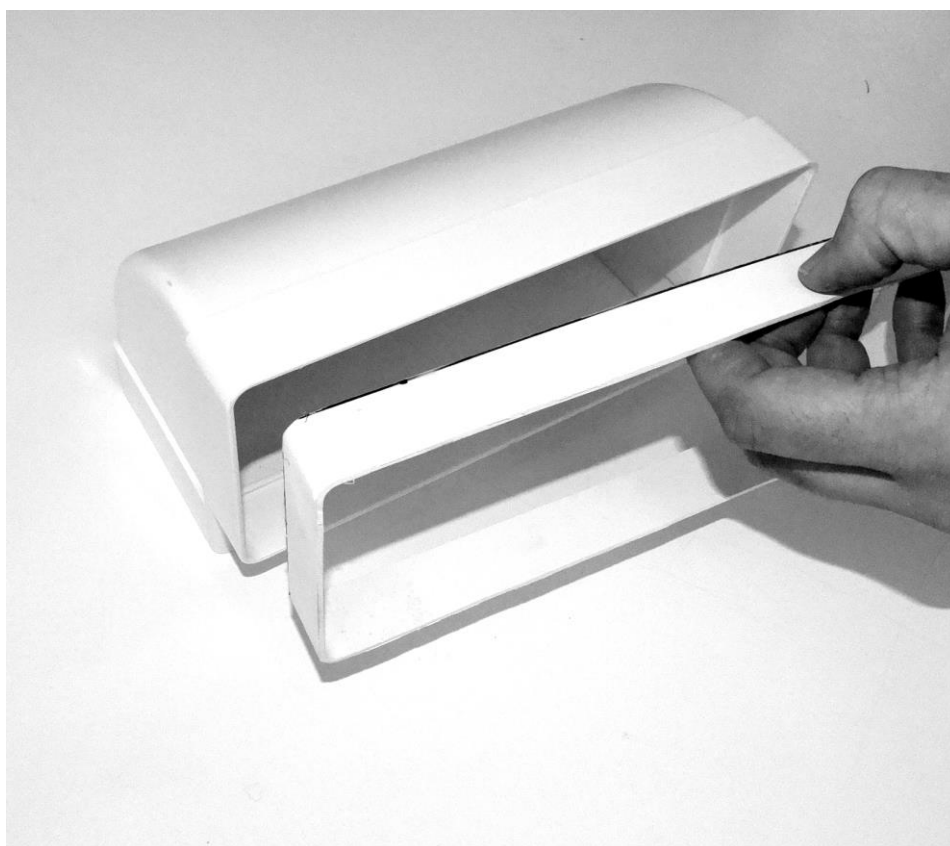
16. W kolano pionowe 220x90 (D) (Rys.21A) wkładamy łącznik kanału (C) (Rys.22A) (Rys.23A) (Rys.24A)



Rys.21A



Rys.22A



Rys.23A



Rys.24A

17. Na włożoną w blat płytę (A) (Rys.25A) zakładamy kolano pionowe (D) z założonym wcześniej łącznikiem (C) (Rys.26A), (Rys.27A).



Rys.25A



Rys.26A



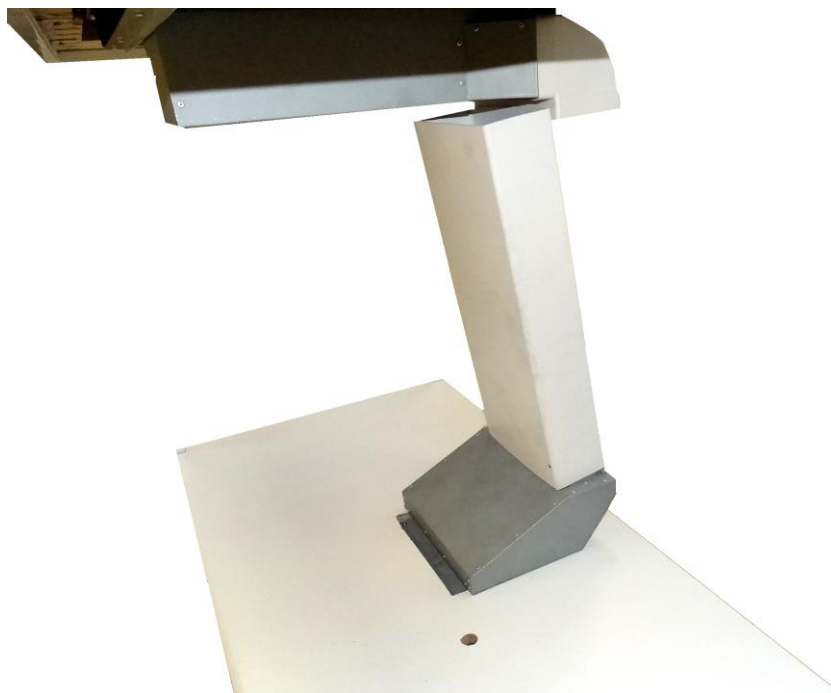
Rys.27A

18. Wymierzyć długość kanału (E) , który należy przyciąć i połączyć z redukcją turbiny (J) i kolaniem pionowym (D)



Rys.28A

19. Na redukcję turbiny (J) zakładamy przycięty na odpowiednią długość kanał wentylacyjny 220x90 (E) (Rys.29A)



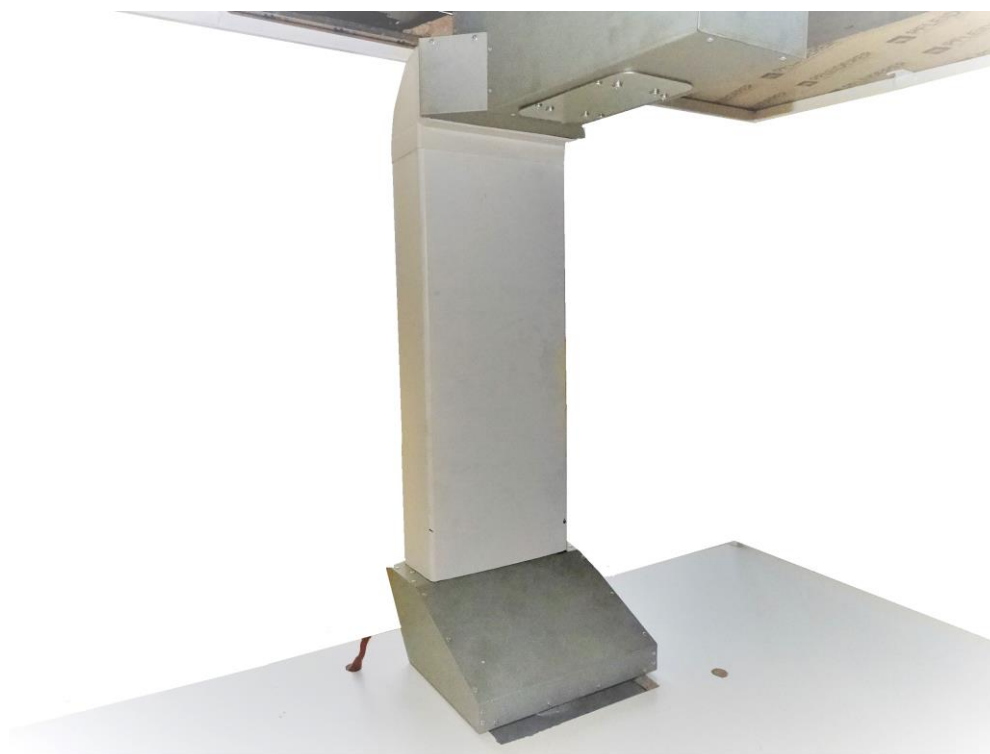
Rys.29A

20. Podnieść delikatnie szklaną płytę do góry łapiąc ją za tylną krawędź szkła (Rys.30A)



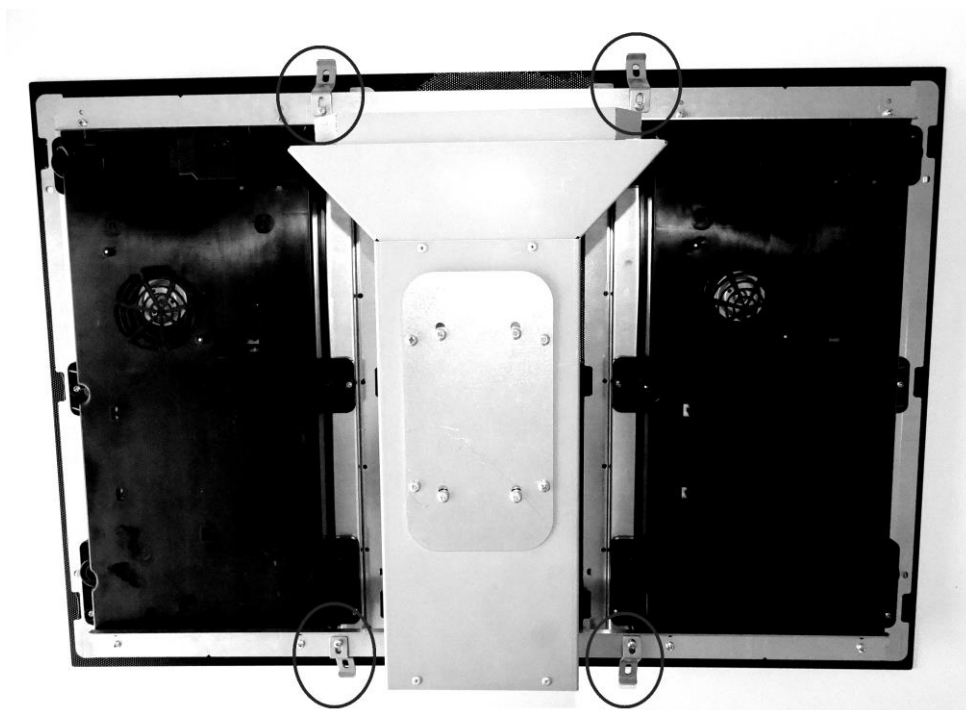
Rys.30A

21. Po podniesieniu szklanej płyty wsunąć kanał wentylacyjny (E) w kolano pionowe (D) delikatnie opuszczając szklaną płytę (Rys.31A)



Rys.31A

22. Następnie przykręcamy płytę (A) do blatu za pomocą 4 szt. klamr montażowych (L) (Rys.32A i Rys.33A)

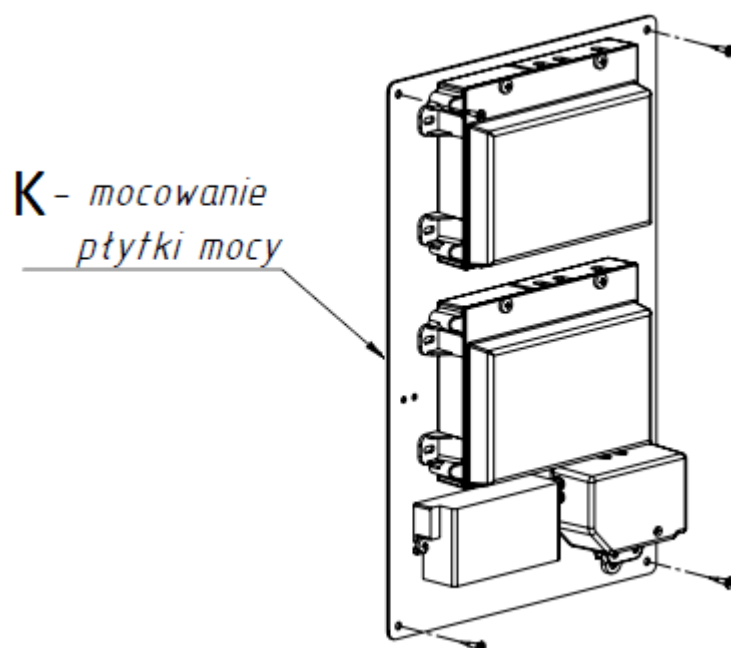


Rys.32A



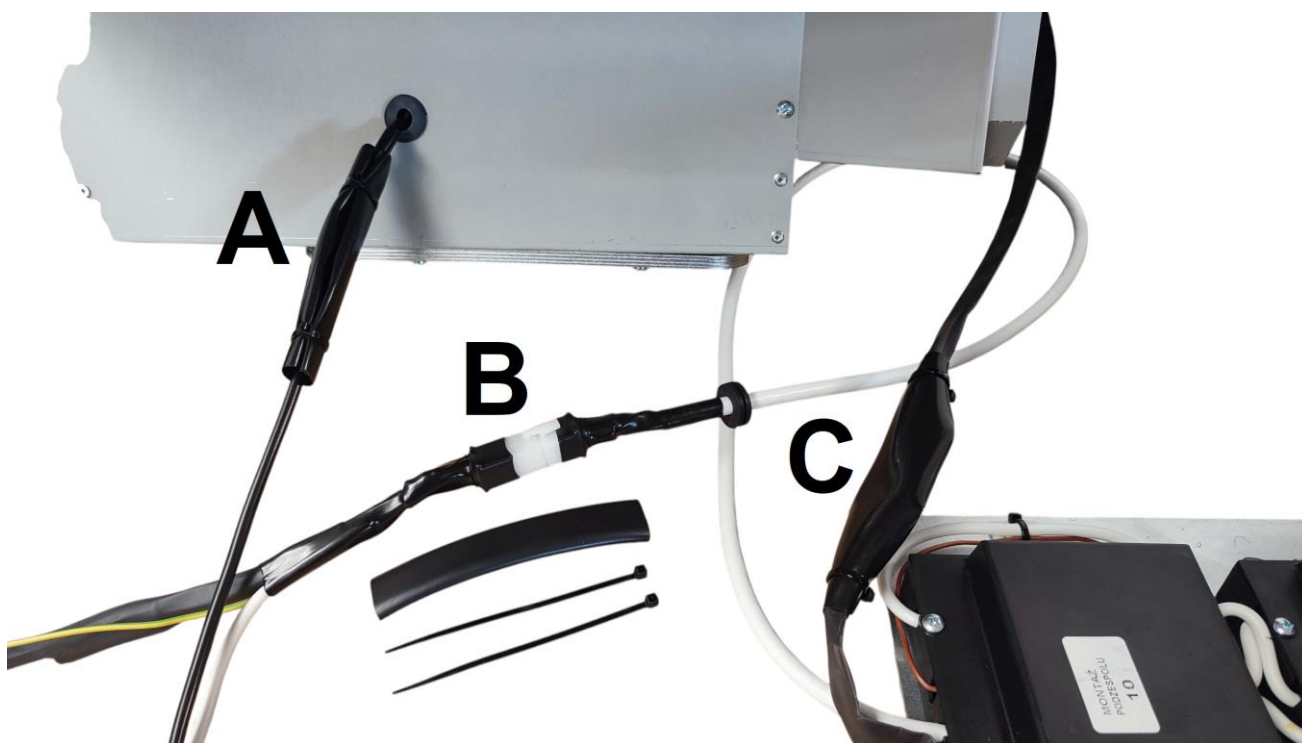
Rys.32A

23. Płytkę mocy (K) wraz z modułami przykręcić do tylnej ściany szafki wkrętami $\varnothing 3,5 \times 13$ – 4 szt.. (Rys.34A)



Rys.34A

24. Połączyć poszczególne wtyczki A, B i C. Na połączenia założyć koszulki i zabezpieczyć opaskami zaciskowymi. (Rys.35A)



Rys.35A

25. Prawidłowe podłączenie wtyczki (Rys.36A).



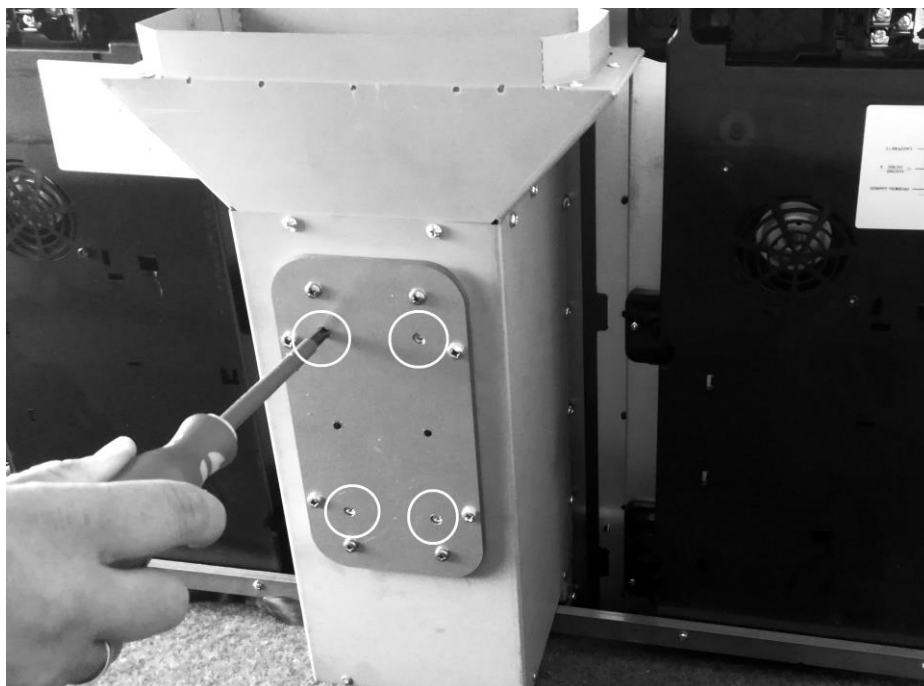
Rys. 36A

26. Jeżeli środkowa szyba nie pokrywa się z płaszczyzną dużej szyby należy ustawić wysokość środkowej szyby względem szyby zewnętrznej. Podczas licowania szyby, szyba środkowa (ruchoma) musi być zamknięta. W celu ustawienia wysokości szyby należy najpierw odkręcić dwie śruby M4 znajdujące się na spodzie urządzenia (Rys.37A).

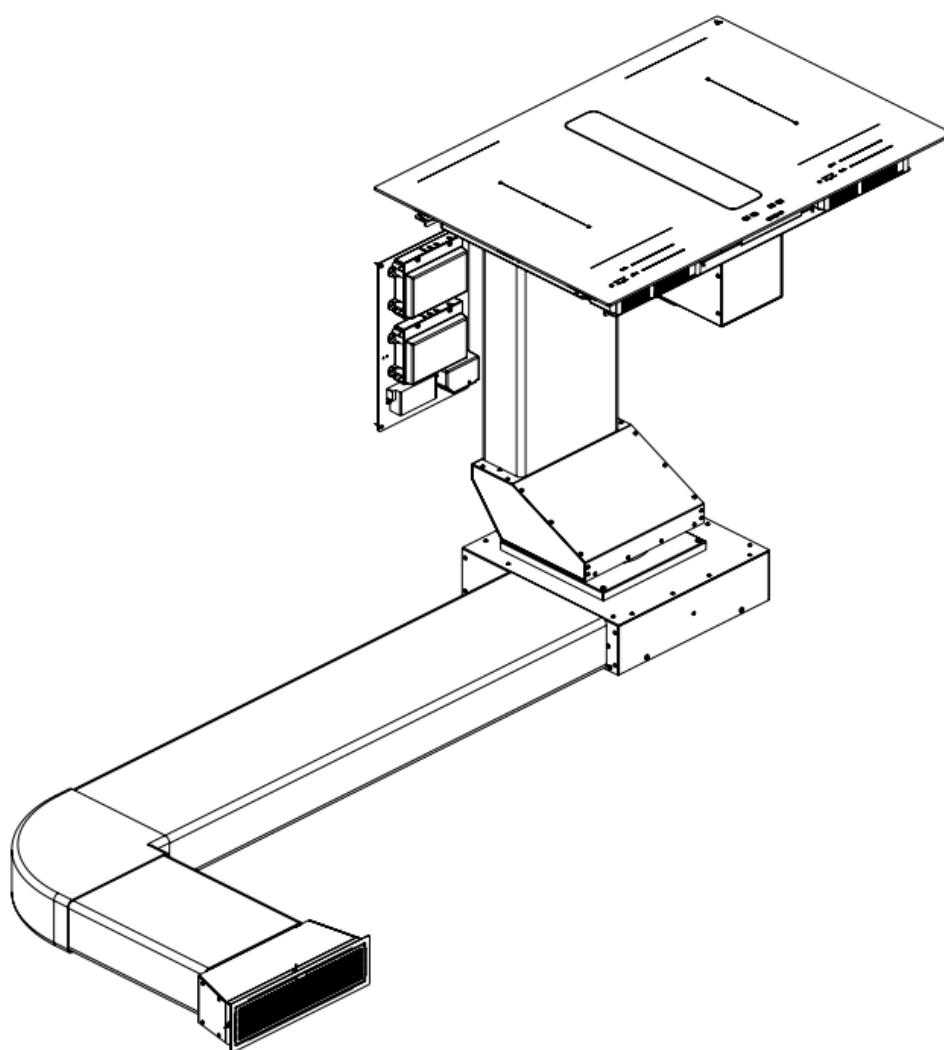


Rys. 37A

27. Następnie za pomocą czterech śrub regulujemy wysokość. Dokręcając śruby zgodnie z ruchem wskazówek zegara szyba środkowa (ruchoma) opuszcza się względem szyby zewnętrznej, jeśli kręcimy śrubami w ruchu przeciwnym do ruchu wskazówek zegara szyba środkowa (ruchoma) podnosi się względem szyby zewnętrznej. (Rys. 38A).



Rys. 38A



Rys.8

4. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość prądu zasilającego odpowiada danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Okap musi być podłączony do łatwo dostępnego gniazdka. Niedopuszczalne jest usuwanie wtyczki i podłączanie na stałe okapu do zasilania.

- ✧ Przekrój przewodu do płyty indukcyjnej dobrać w zależności od mocy płyty (czynność tę powinien wykonać uprawniony instalator)
- ✧ Dokonać połączenia płyty przewodem elektrycznym wg zał. schematu połączeń

Uwaga:

Do podłączenia są dwie płyty. Po lewej i prawej stronie od otworu pochłaniającego. Każdą z płyt należy podłączyć osobnym przewodem zasilającym.

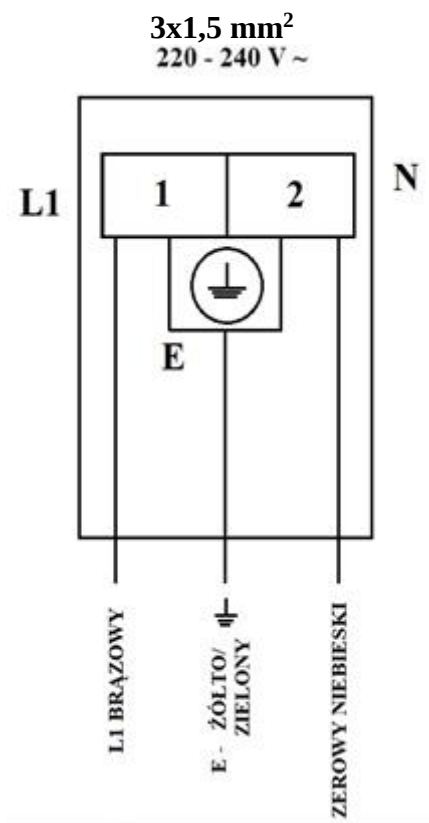
Przyłącze elektryczne

- Nie należy przyłączać płyty do zasilania elektrycznego przed całkowitym usunięciem opakowania i elementów ochronnych przy transporcie.
- Zanim kuchenkę przyłączy się do zasilania elektrycznego, należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom zasilania.
- Wyrób ten może być instalowany wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Ze względu na bezpieczeństwo izolacji długości przewodu nie powinna przekraczać 2m.
- Przewód zasilający należy ułożyć z dala od kuchenki.
- W celu podłączenia należy zdemontować pokrywkę puszek przyłączeniowych na dolnej stronie urządzenia, co umożliwi dotarcie do zacisków. Po podłączeniu należy ponownie przykręcić pokrywkę i za pomocą sprzączki umocować przewód zasilający.
- W charakterze przewodu podłączeniowego należy użyć przewodu co najmniej typu H05 RR-F.

Uwaga:

Producent nie będzie odpowiadać za żadne szkody spowodowane użytkowaniem płyty zasilanej bez podłączonej żyły uziemiającej.

Jeżeli przewód dostarczono razem z płytą:



Rys.9

5. STEROWANIE WYCIĄGIEM

Po uruchomieniu turbiny wskazana szyba na (Rys.10) wysuwa się automatycznie do góry odsłaniając otwór pochłaniania oparów.

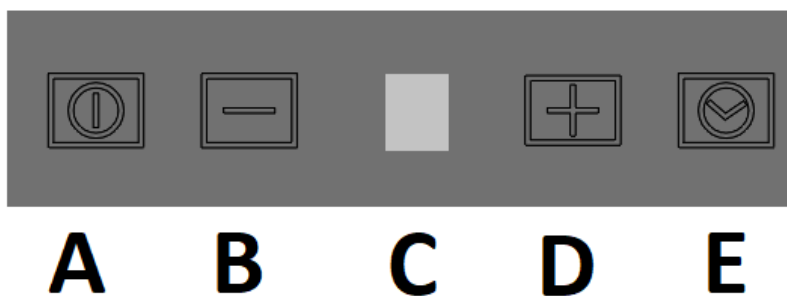
Skuteczność pochłaniania oparów zależy od wysokości używanych garnków. Im garnek wyższy tym ta skuteczność jest niższa.

Po wyłączeniu turbiny wysunięta szyba powraca do poprzedniej pozycji.



Rys.10

Wyciąg jest wyposażony w sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem (Rys.5).



Rys. 11

Sterowanie (Rys.11):

- A – włącz/wyłącz
- B – minus
- C – wyświetlacz
- D – plus
- E - timer

Sterowanie pracy turbiny

- Przytrzymując przycisk (A) włącz/wyłącz włączamy lub wyłączamy wyciąg. Wyciąg włącza się na biegu nr.2 Przy włączeniu przytrzymać minimum 6 sekund)
- Przytrzymanie przycisku PLUS powoduje ustawienie ostatniego biegu nr.4 (tryb TURBO),
- przycisk MINUS umożliwia zmniejszenie ustawionej prędkości, aż do wyłączenia wyciągu nr.0
- pojedyncze dotknięcie przycisku PLUS (D) lub MINUS (B) powoduje zmianę biegu o jeden poziom

Czasowy wyłącznik okapu

Możliwe jest ustawienie czasu wyłączenia wyciągu w zakresie ok 10 min do 60 min. W tym celu należy:

- Włączyć wyciąg i ustawić docelowy bieg,
- Nacisnąć przycisk TIMER (E),
- Cyfra na wyświetlaczu LED pulsuje, sygnalizując wejście w tryb nastawny czasu,
- Przyciskiem TIMER (E) należy wybrać żądany czas opóźnienia wyłączenia wyciągu z zakresu od 10 do 60 min. (cyfra "1" = 10 min. "2" = 20 min. itd.)
- po 2 sekundach zaczyna pulsować kropka na wyświetlaczu, sygnalizując pracę TIMER`a,
- Po odliczeniu ustawionego czasu opóźnienia nastąpi wyłączenie wyciągu.

Prędkości turbiny

Prędkości najniższą i średnią stosuje się przy normalnych warunkach oraz małym natężeniu oparów, natomiast prędkość najwyższą stosować przy dużym stężeniu oparów kuchennych, np. podczas smażenia. Należy zwrócić uwagę na to, aby uruchomić okap w momencie rozpoczęcia gotowania. Wpływa to korzystnie na efektywność pracy okapu.

Prędkość intensywna (tylko z turbiną 850 m³/h)

Włączając prędkość okapu na najwyższy bieg przyciskiem + (D) rys.11 okap przechodzi w tryb intensywny. Przejście w tryb intensywny sygnalizowane jest pulsowaniem cyfry „4” przez 7 minut od momentu włączenia tego biegu. Po upływie 7 minut okap przechodzi na niższy bieg nr „3”

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA WYCIĄGU

Regularna konserwacja i czyszczenie zapewni dobre właściwości użytkowe i niezawodność, jednocześnie przedłużając żywotność okapu.

Należy zwracać szczególną uwagę, aby filtry tłuszczowe były wymieniane zgodnie z zaleceniami producenta.

FILTR ALUMINIOWY

Filtr przeciw tłuszczowy (Rys.12) należy czyścić w zależności od intensywności gotowania minimum raz w miesiącu. W celu wyczyszczenia filtra tłuszczowego należy go wymontować i umyć ciepłą wodą z dodatkiem środków rozpuszczających tłuszcz lub w zmywarce do naczyń, ustawiając go pionowo.

Przy czyszczeniu filtra przeciw tłuszczowego należy zwrócić uwagę na to, aby nie uszkodzić siatki. Po opłukaniu i wysuszeniu należy ponownie zamontować filtr w okapie.

Gdy filtr przeciw tłuszczowy nie jest regularnie czyszczony, zużywa się szybciej i okap traci na wydajności.



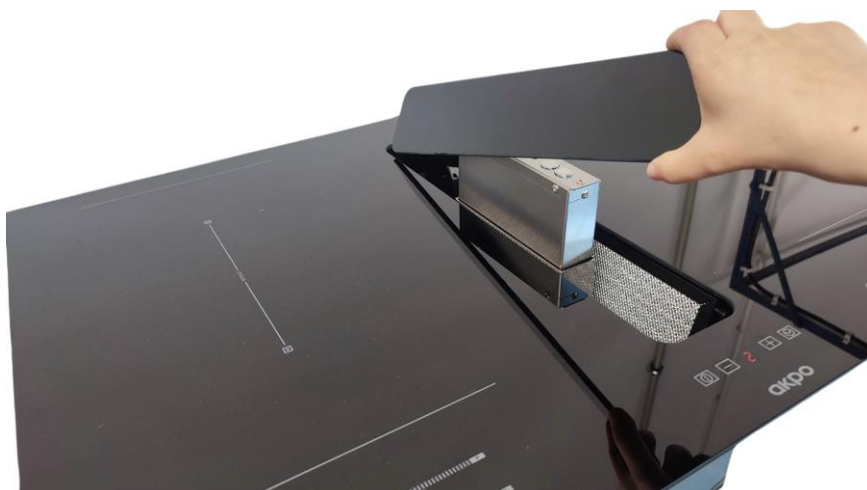
Rys.12

W celu umycia filtra przeciw tłuszczowego należy:

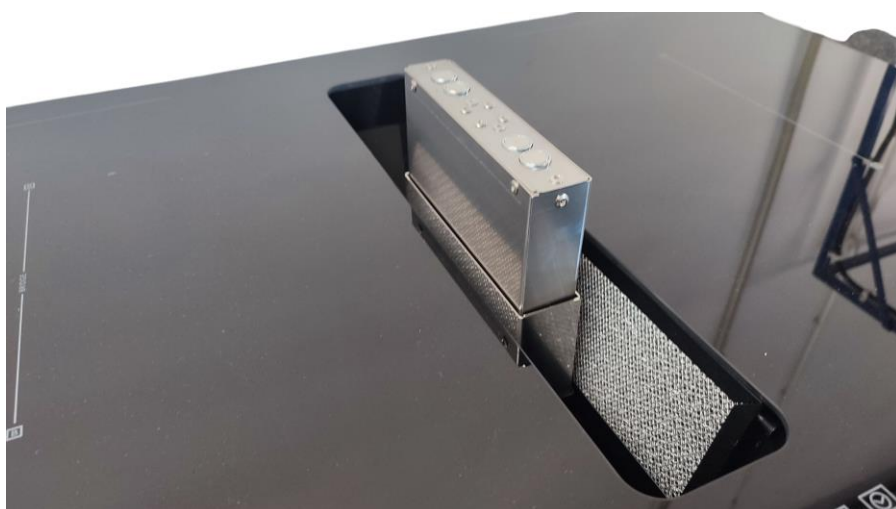
- Uruchomić turbinę tak, aby szyba podniosła się do góry (Rys.13).
- Chwycić szybę i unieść do góry. Szybę trzymają magnesy (Rys.14)
- Widok po zdjęciu szyby (Rys.15)
- Wyłączyć turbinę do zera tak, aby część środkowa znalazła się w dolnej pozycji (Rys.16)
- Chwycić za filtr tłuszczowy i wyjąć do góry (Rys.17)



Rys.13



Rys.14



Rys.15



Rys.16



Rys.17

7. OBSŁUGA INDUKCJI

7.1 System rozpoznawania naczyń

Płyty indukcyjne zostały wyposażone w system rozpoznawania naczyń, który chroni przed działaniem urządzenia, gdy nie stoi na nim żadne naczynie bądź jest ono nieodpowiednie.

Na wskaźniku poziomu mocy pojawi się symbol „brak naczynia” w przypadku gdy na strefie grzejnej nie stoi żadne naczynie bądź jest ono nieodpowiednie.

Jeżeli w trakcie pracy pola grzejnego zostanie z niego zdjęte naczynie, pole automatycznie wyłączy dopływ mocy, a na jego wskaźniku pojawi się symbol „brak naczynia”. Po ponownym ustawieniu naczynia na strefie grzejnej, dopływ mocy zostanie wznowiony na uprzednio wybranym poziomie.

Czas potrzebny do rozpoznania naczynia to 1 minuta. W przypadku gdy po upływie tego czasu na strefie grzejnej nie zostanie ustawione żadne lub nieodpowiednie naczynie, pole grzejne wyłączy się. Na wskaźniku mocy pojawi się symbol „brak naczynia” lub 0.

UWAGA:

Po zakończeniu pracy, należy zawsze wyłączyć pole grzejne. Usunięcie naczynia nie oznacza wyłączenia strefy grzejnej. W przeciwnym razie może dojść do przypadkowego uruchomienia pola grzejnego, jeżeli ponownie zostanie na nim ustawione naczynie. Ryzyko wypadku!

7.2 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.

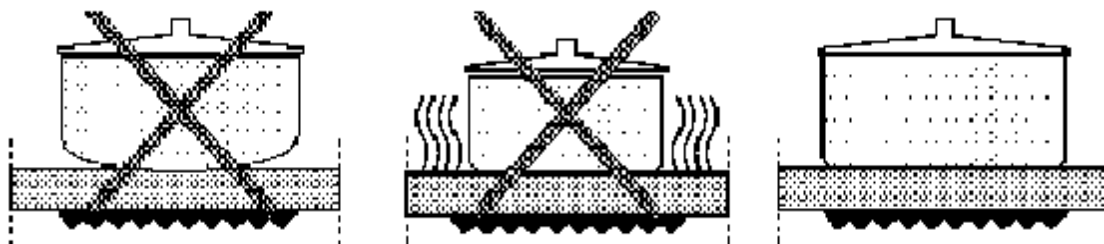
7.3 Używanie odpowiednich naczyń

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

Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym

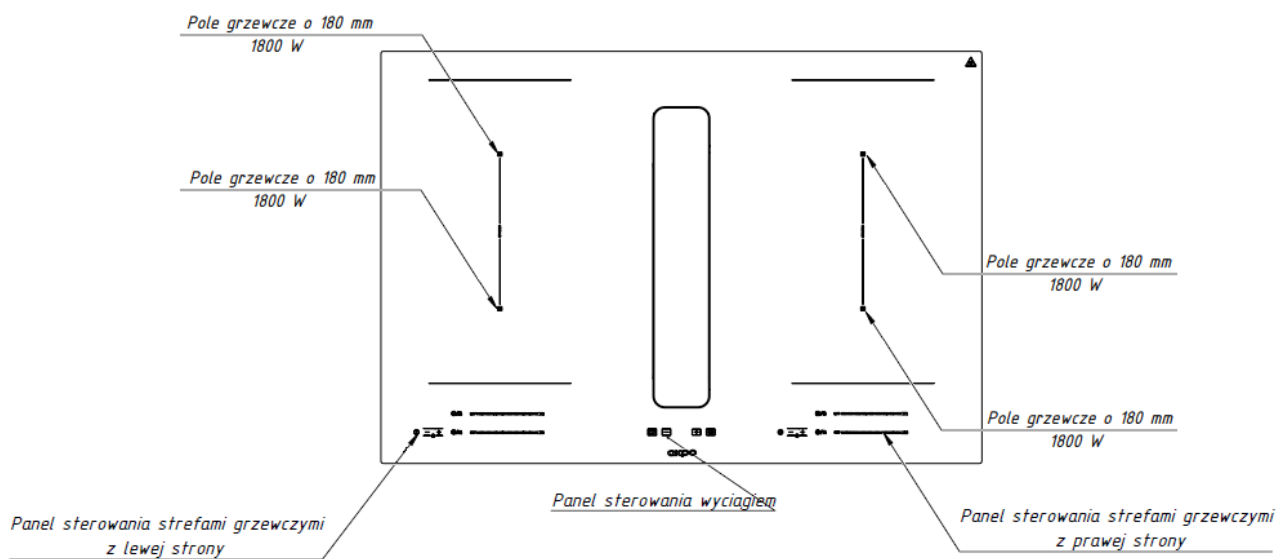
- Zawsze należy korzystać z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie: korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, w których żywność mogłaby podczas gotowania przywierać. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład 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 grzejącego.



Rys.15

7.4 Strefy grzewcze i panel sterowania



1. Sensor włącz/wyłącz. Blokada pól dotykowych.
2. Nastawa czasu automatycznego wyłączenia (Nastawa Timer).
3. Wybór funkcji: Timer, Podgrzewanie, Mostek.
4. Zwiększenie i zmniejszenie mocy pola grzewczego Slider (Suwak dotykowy)

8 Obsługa za pomocą przycisków sensorowych (Pól dotykowych)

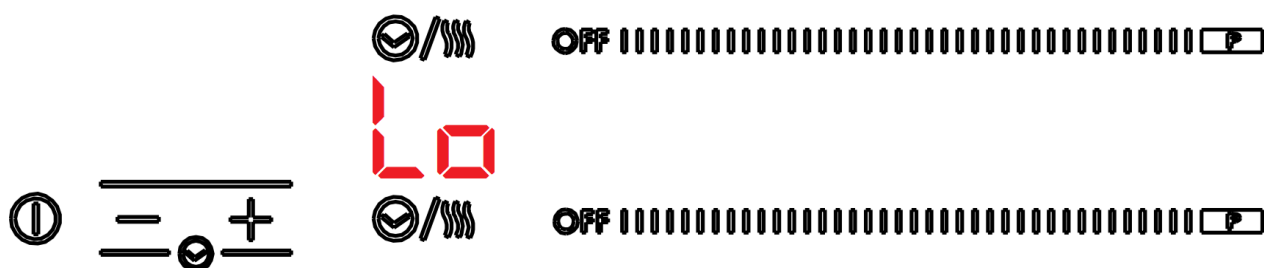
Obsługa płyty ze szkła ceramicznego odbywa się za pomocą przycisków sensorowych Touch Control i suwaka dotykowego Slider. Przyciski sensorowe funkcjonują w następujący sposób: czubkiem palca należy krótko dotknąć symbol na powierzchni płyty indukcyjnej. Każde

prawidłowe uruchomienie zostanie potwierdzone krótkim sygnałem dźwiękowym.

Slider suwak dotykowy: moc grzejną pola ustala się przez przesunięcie czubkiem palca po polu 4.

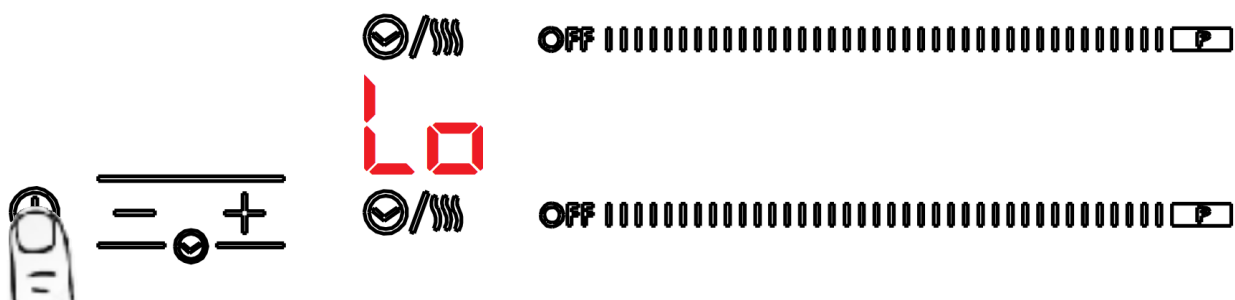
8.1 Automatyczne blokowanie

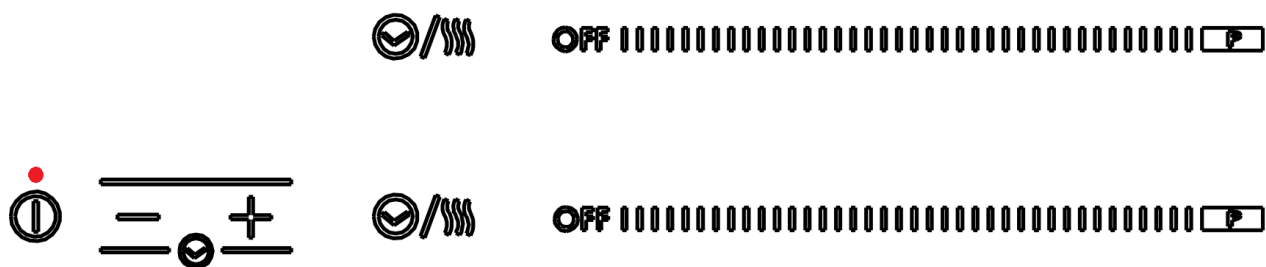
Gdy płyta grzewcza jest wyłączona, zawsze jest zablokowana. Tak więc na wszystkich segmentowych wyświetlaczach strefy grzewczej przez 5 sekund wyświetla się „Lo”, a następnie znika. Za każdym razem, gdy przycisk zostanie dotknięty na wyświetlaczach strefy grzewczej miga „Lo”, aby wskazać, że płyta jest zablokowana. Jeśli przycisk zostanie dotknięty pola dotykowe nie będą reagowały.



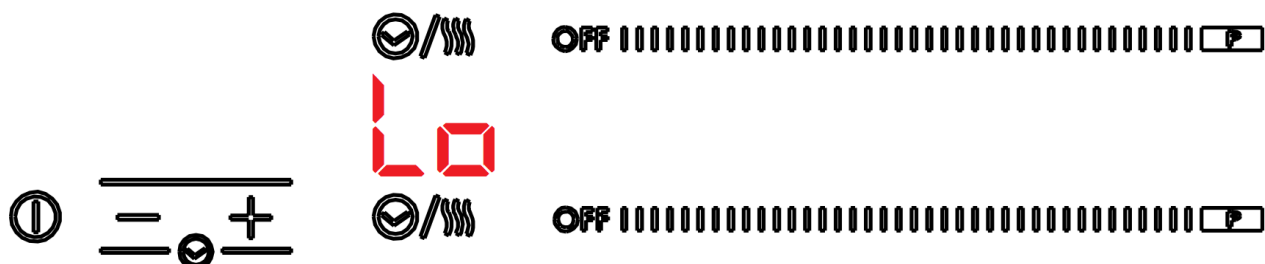
8.2 Włączanie / wyłączenie płyty

Aby włączyć płytę grzewczą, należy nacisnąć przycisk nr 1 przez 2 sekundy, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy i dioda LED stanu wł./wyl. jest włączona. Wyświetlacz grzałek może ulec zmianie w przypadku ciepła resztkowego lub statusu błędu strefy gotowania.

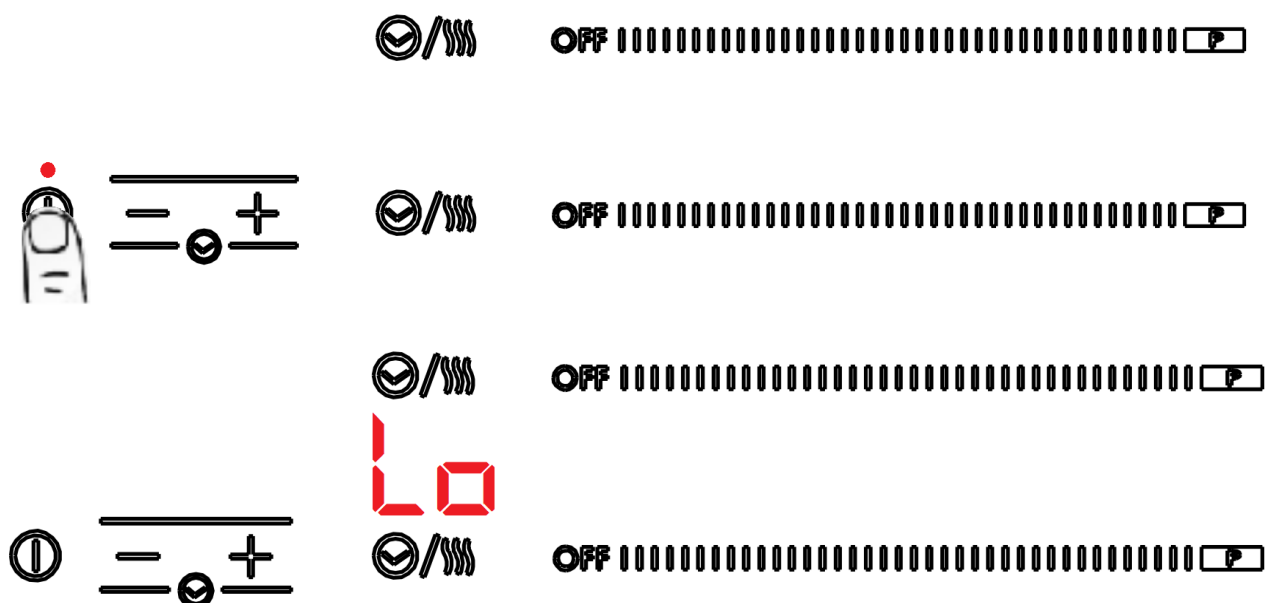




Jeżeli w ciągu 10 sekund nie dokonasz wyboru pola grzejnego, to płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

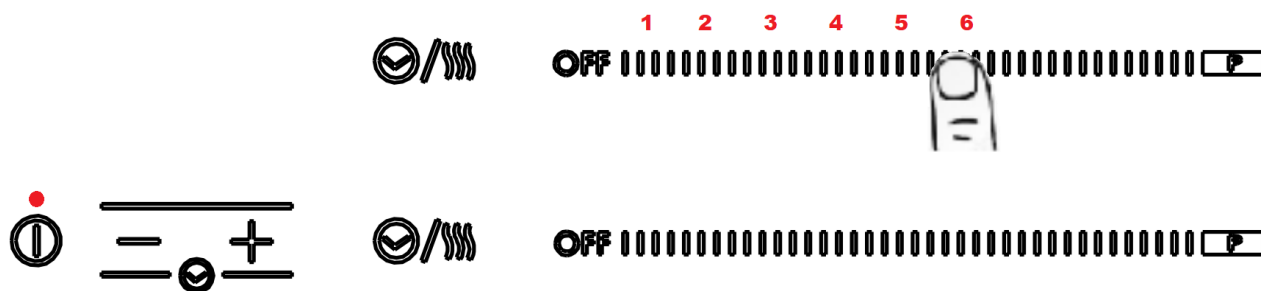


Aby wyłączyć płytę grzewczą, należy nacisnąć przycisk nr 1 [wł./wył.] przez 1 sekundę. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wszystkie grzałki zostaną wyłączone.



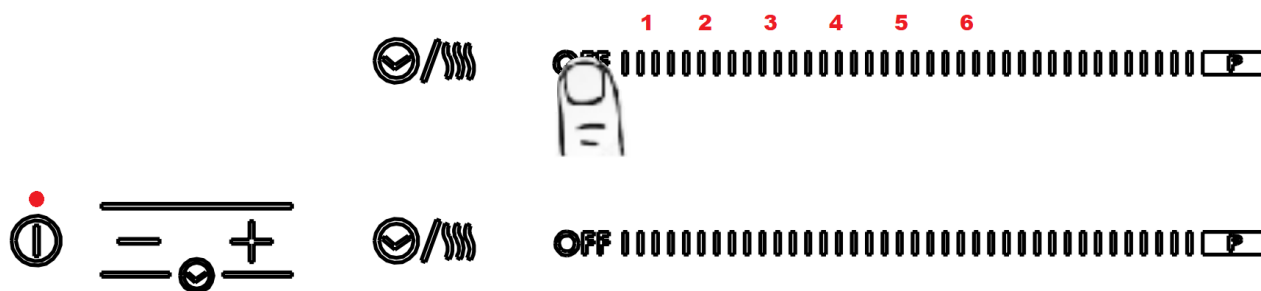
8.3 Włączenie strefy grzewczej

Gdy płyta grzewcza jest włączona (dioda LED Wł./Wył. świeci się), można włączyć strefę grzejną, naciskając suwak na płycie grzewczej. Na „wykresie słupkowym suwaka” wyświetlany jest wybrany poziom mocy.



8.4 Wyłączenie strefy grzewczej

Aby wyłączyć strefę grzejną, użytkownik musi nacisnąć najniższą część suwaka grzejnika [OFF], rozlegnie się sygnał dźwiękowy i grzałka jest WYŁĄCZONA. Wskaźnik ciepła resztkowego pojawia się na wyświetlaczu, jeśli ciepło resztkowe wydostaje się.



Jeśli występuje ciepło resztkowe, w cyfrze strefy docelowej pojawi się wartość „H”.

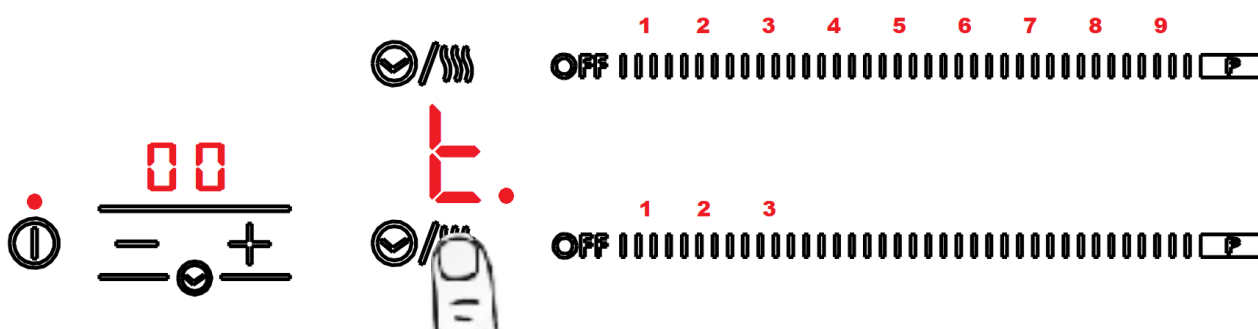
Jeżeli aktywne jest tylko jedno pole grzejne i to pole zostało wyłączone, po 10 sekundach rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy informujący o tym, że płyta grzewcza została wyłączona.

8.5 Wybór Timera pola grzejnego / funkcji podgrzewania.

W sterowaniu pole dotykowe nr 3 ma dwie funkcje:

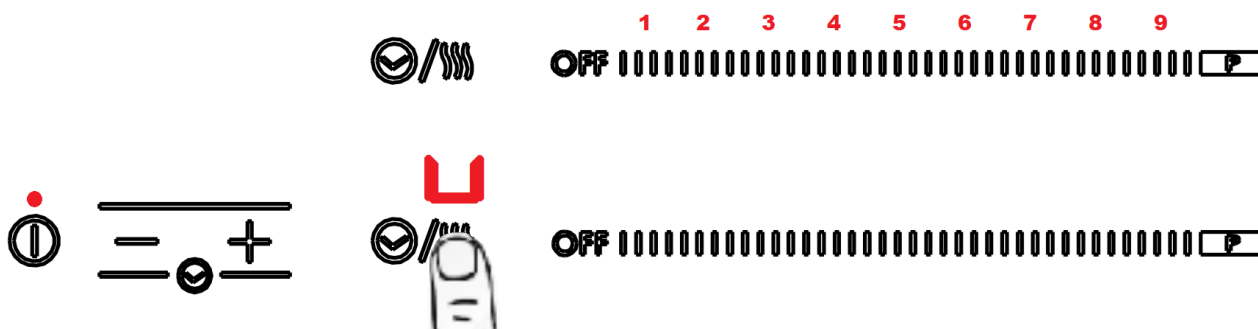
Funkcja 1 - Timer

Krótkim naciśnięciem wybiera się Timer danego pola grzejnego, dzięki czemu użytkownik może wyświetlić czas Timera, lub zmienić jego ustawioną wartość, w przypadku gdy Timer ma już ustawiony czas.



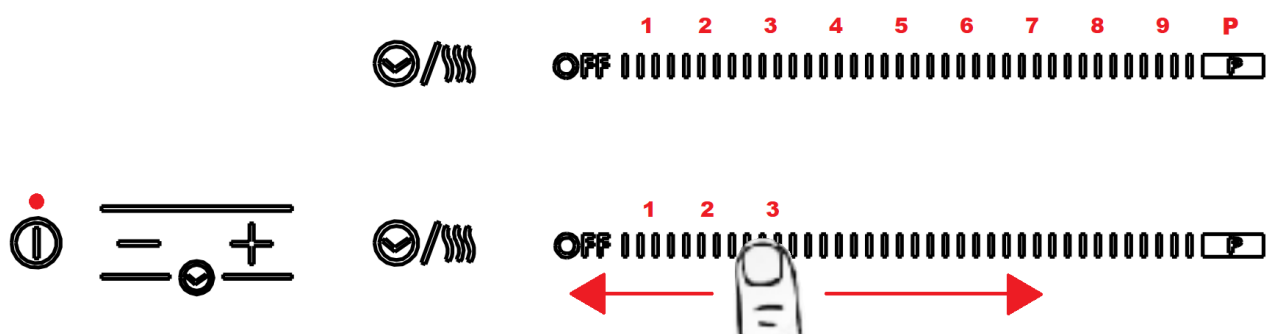
Funkcja 2 – Szybkie podgrzewanie

Po długim naciśnięciu uruchamia się funkcja szybkiego podgrzewania, na wyświetlaczu pojawia się poziom mocy „u” i wykres słupkowy suwakowy jest wyłączony.



8.6 Zwiększenie / zmniejszenie poziomu mocy za pomocą suwaka dotykowego Slider.

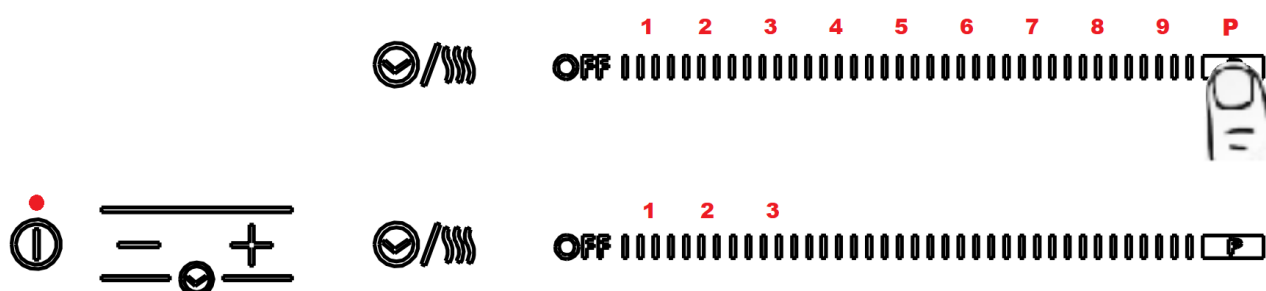
Poziom mocy można zmienić poprzez krótkie naciśnięcie przycisków suwakowych, zwiększając lub zmniejszając moc wybranych stref, a „Wykres słupkowy suwaka” wizualizuje wybraną moc, która zmienia się od (0)-1-2-3...9- do Booster (P).



8.7 Funkcja Booster

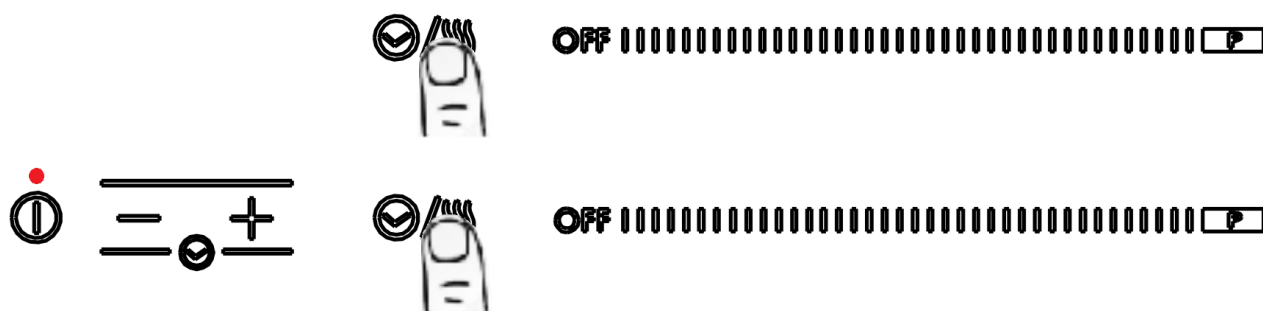
Krótkim naciśnięciem najwyższego poziomu klawiszy suwaka użytkownik może wybrać funkcję Booster. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pola grzejnego wyświetli „P”, a odpowiadający mu suwakowy wykres słupkowy wyświetli wszystkie paski WŁĄCZONE (poziom P).

Grzałka będzie pracować na maksymalnym poziomie mocy przez 10 minut. Po tych 10 minutach rozlegnie się sygnał dźwiękowy i moc grzania powróci do poziomu „9”.



8.8 Funkcja mostka

Dwie grzałki można połączyć za pomocą funkcji mostka, aby podgrzewać dłuższe patelnie i płyty grillowe. Aby włączyć lub wyłączyć funkcję mostka, użytkownik musi nacisnąć kombinację klawiszy (oba klawisze wyboru) grzałki mostkowe i rozlega się sygnał dźwiękowy.



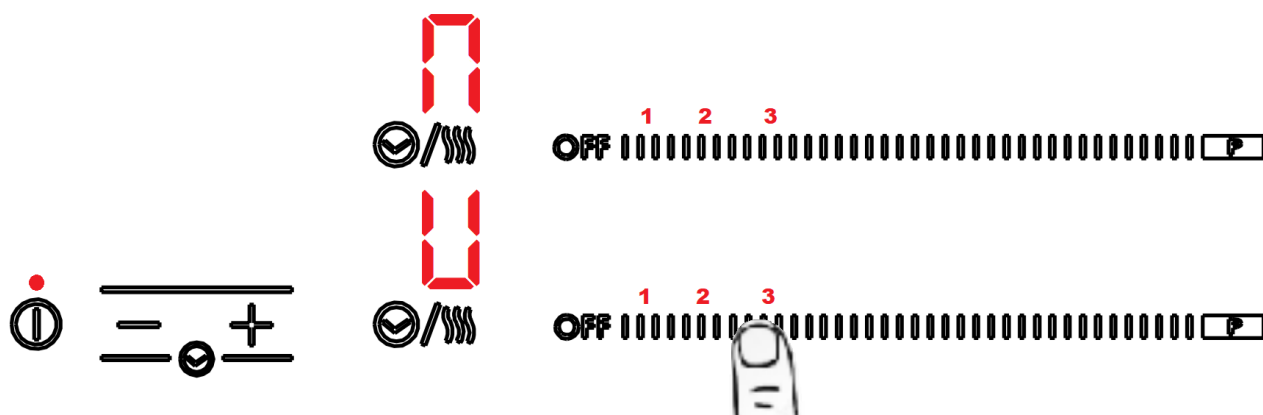
W niektórych przypadkach użytkownik nie będzie mógł aktywować „kombinacji klawiszy mostkowych”, więc usłyszy trzy krótkie sygnały dźwiękowe.

Te przypadki są następujące:

- Jeżeli poziom mocy grzałek jest większy od 0.
- Jeżeli blokada klawiatury jest włączona (dioda LED KEYLOCK świeci).

Aby ustawić poziom mocy grzałki mostkowej, naciśnij dowolny klawisz każdego suwaka.

Poziom mocy grzałki mostkowej jest wyświetlany na wykresach słupkowych.



Gdy pola grzewcze pracują jako jedno duże, możliwe do wyboru poziomy mocy mieszczą się w zakresie od 1 do 9, nie ma możliwość wyboru poziomu mocy booster. Gdy grzejniki są obsługiwane indywidualnie, wybieralne poziomy mocy są w zakresie od 1 do P.

Gdy użytkownik chce wyłączyć mostkowane pola do poziomu mocy zero, musi: nacisnąć najniższą część suwaka pola (Slider), usłyszy sygnał dźwiękowy i duże pole grzejne zostanie wyłączone.

8.9 Funkcja szybkiego podgrzewania.

Użytkownik aktywuje funkcję „szybkiego podgrzewania”, musi nacisnąć suwak przez ponad 3 sekundy, gdy strefa gotowania pracuje na poziomie mocy większym niż zero i dana moc została wybrana. Nie można aktywować funkcji szybkiego podgrzewania, gdy ogrzewanie pracuje w trybie grzania na poziomie mocy 9 lub P.

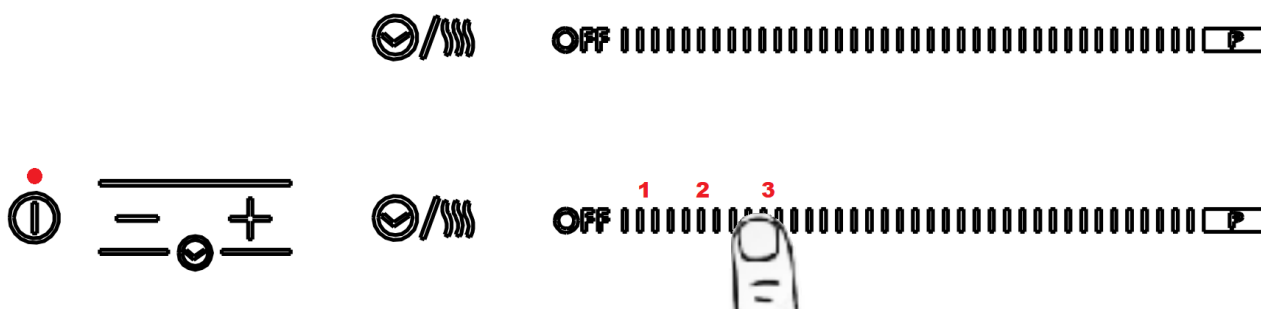
Po włączeniu funkcji szybkiego podgrzewania pole grzejne pracuje na najwyższym poziomie mocy (poziom P) przez cały czas trwania podgrzewania. Po upływie czasu podgrzewania strefy gotowania automatycznie powracają do mocy ustawionej przed wyborem szybkiego podgrzewania.

Czas nagrzewania zależy od wybranego stopnia zaawansowania gotowania.

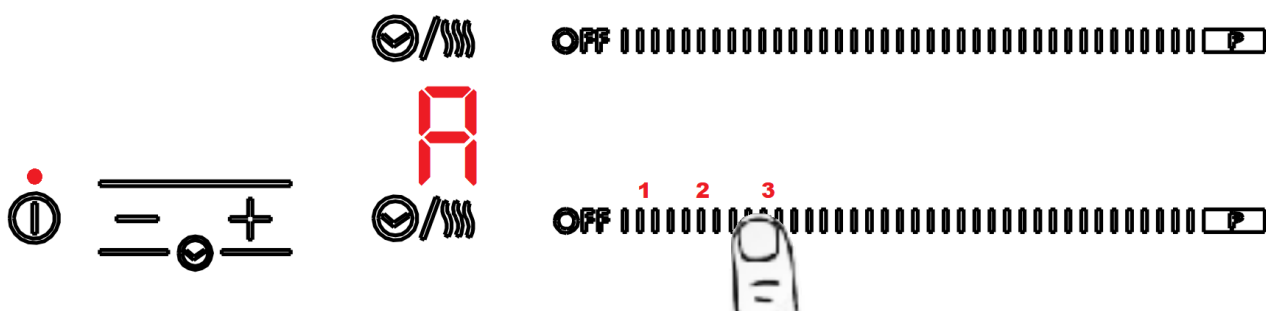
Poziom gotowania	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Czas podgrzewania (s)	0	40	70	120	180	260	430	120	195

Kolejność jest następująca:

- Strefa gotowania musi być ustawiona na poziom mocy od 1 do 8.
- Następnie nacisnąć suwak na dłużej niż 3 sekundy w miejscu ustawionej aktualnej mocy strefy gotowania.



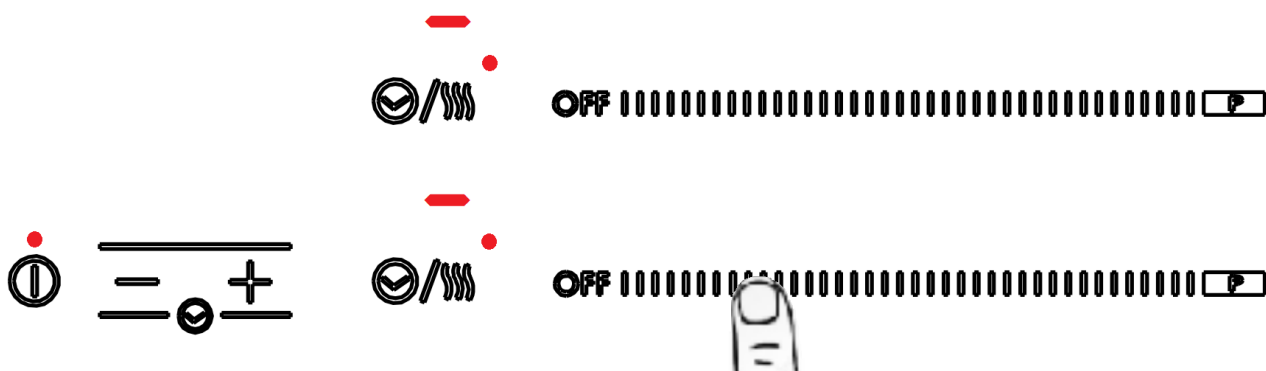
- Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy grzewczej pojawi się symbol „A” informujący o automatycznym rozpoczęciu szybkiego podgrzewania.



- Jeżeli funkcja szybkiego podgrzewania jest realizowana na polach grzewczych z włączonym wykrywaniem naczyń i nie zostanie wykryty żaden garnek, Symbol „A” będzie migać na zmianę z symbolem „brak patelni”.
- Jeżeli suwakiem zostanie nastawiony wyższy poziom gotowania, funkcja podgrzewania pozostanie aktywna przy nowym poziomie gotowania.
- W przypadku wybrania niższego poziomu gotowania w dowolnym momencie automatycznego nagrzewania, funkcja nagrzewania zostanie włączona.
- Gdy czas nagrzewania minie zgodnie z nastawą, lub automatyczne nagrzewanie zostanie wyłączone przez wyżej wymienione kroki operacyjne, wykres słupkowy pokazuje ustawioną moc. Na wyświetlaczu nie wyświetla się „A”.

8.10 Bezpieczeństwo

Jeżeli coś (przedmiot lub ciecz) naciska dowolny klawisz przez ponad 10 sekund, to płyta wyda 2 krótkie sygnały dźwiękowe plus 1 długi sygnał dźwiękowy co 30 sekund, gdy przycisk jest wciśnięty. Płyta grzewcza wyłączy się. Ten symbol będzie migał, dopóki problem będzie się utrzymywał.



8.11 Timer

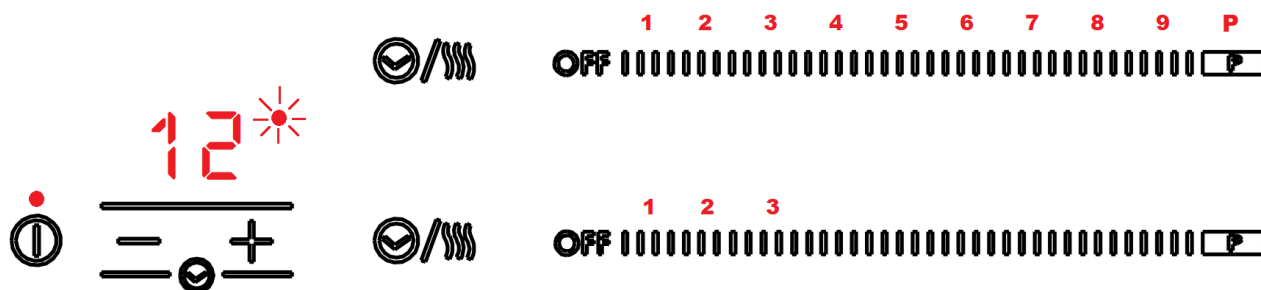
Funkcja Timera polega na aktywowaniu różnych czasów przypisanych do poszczególnych stref gotowania. „00” to wyświetlane w cyfrach zarezerwowanych dla Timera. Po upływie zadanego czasu pole grzejne zostanie wyłączone.

Funkcja Timera jest aktywowana po naciśnięciu przycisku „Wybór Timera pola grzewczego/Przycisk podgrzewania” i włączeniu zasilania pola na poziom większy od 0.

Dioda LED Timera miga, wskazując, że strefa odmierza czas wyłączenia.

Za pomocą klawiszy „+Timer” lub „-Timer” można wybrać czas nastawy. Rozlegnie się dźwięk pikania. Jednoczesne naciśnięcie przycisków „+/-” powoduje anulowanie Timera (przejście na 00), pole grzejne nadal grzeje.

Jeżeli w trakcie odliczania czasu przytrzymasz wciśnięty przycisk „+” lub „-”, nastąpi szybkie ustawienie czasu Timera. Podczas ustawiania czasu możliwe jest przejście od „00” do „99” za pomocą przycisku „-” i od „99” do „00” za pomocą przycisku „+”. Maksymalny czas wynosi 99 minut. Po upływie ustawionego czasu i usłyszeniu sygnału dźwiękowego naciśnij dowolny przycisk, a alarm i sekwencja cyfr zostaną zakończone. Można dostosować czas automatycznego wyłączenia podczas jego działania, naciskając krótko przycisk „Wybór Timera grzejnika /Podgrzewanie”, a użytkownik może dostosować czas za pomocą przycisku „+/-”. Moc strefy grzejnej można modyfikować bez wpływu na nastawienie czasu automatycznego wyłączenia. Ostatnia minuta wyświetlona będzie w sekundach. Naciskanie przycisków „+” lub „-” bez naciskania przycisku wyboru Timera ogrzewania nie powoduje żadnej reakcji. Pozostały czas wyświetlany jest w cyfrach zarezerwowanych dla Timera.



Jeżeli jednocześnie odmierzone są czasy na dwóch polach grzejnych, to wyświetlany jest najkrótszy pozostały czas do wyłączenia pola grzejnego, a odpowiednia dioda LED timera miga.

8.12 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.



8.13 Wykrywanie garnków

Jeżeli po ustawieniu poziomu mocy nie ma garnka lub jest on nieodpowiedni, wyświetlany jest wybrany poziom i symbol „-u” (małe u z dolną linią) będzie migać z częstotliwością 1 sekundy, a moc pola nie zostanie zmieniona. To po 30 sekundach strefa zostanie automatycznie wyłączona.



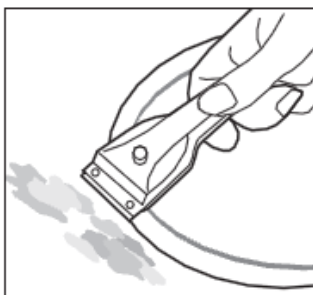
9. CZYSZCZENIE



- ⚠ Przed czyszczeniem należy wyłączyć zasilanie płyty.
- ⚠ Upewnić się, że płyta dostatecznie ostygła.
- ⚠ Do czyszczenia płyty nie używać urządzeń na parę ani z rozpylaczem.

Powierzchnie zewnętrzne

- ⚠ Do czyszczenia płyty z zewnątrz należy używać wilgotnej ściereczki i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- ⚠ Nie używać żadnych ostrych przyrządów, gruboziarnistych rysujących powierzchnię środków czyszczących, ani detergentów.
- ⚠ Po czyszczeniu płytę należy wypolerować do sucha czystą ściereczką tak aby na powierzchni płyty nie pozostały żadne ślady po płynie do mycia naczyń.
- ⚠ Do czyszczenia płyty z resztek żywności i uporczywych plam można użyć skrobaka do ceramicznych płyt grzejnych (do nabycia w specjalistycznych sklepach).



- ⚠ Przypalony cukier i stopione tworzywa sztuczne należy usunąć jeszcze w gorącym stanie.
- ⚠ Ziarenka piasku, które ewentualnie mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia sałaty, mogą porysować powierzchnię przy przesuwaniu garnków. Dlatego należy zwracać uwagę na to, by na płycie nie pozostawiać ziarenek piasku.

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Amatorskie naprawy urządzenia są niebezpieczne, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem lub zwarcia. Aby uniknąć szkód na zdrowiu i szkód w sprzęcie, należy ich zaniechać. Dlatego wszelkiego rodzaju prace należy pozostawić do wykonania specjalście np. serwisowi technicznemu obsługi klienta.

Uwaga:

Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam, kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej; zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

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

6. Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”	-ograniczenie czasu pracy	-ponownie włączyć pole grzejne
	-sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	-odkryć lub oczyścić sensory
	-przegrzanie elementów elektronicznych	
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 kuchennej płycie ceramicznej.	Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę ceramiczną od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
9. Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć kuchenną płytę ceramiczną od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu. Ważne! Państwo są odpowiedzialni za prawidłowy stan urządzenia i właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli z powodu błędu obsługi wezwą Państwo serwis, wówczas wizyta taka nawet w okresie gwarancyjnym będzie się dla Państwa wiązała z kosztami. Za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.	
10. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
11. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem.	Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekki gwizd.	
12. Na wyświetlaczu pojawiła się litera „C”.	W urządzeniu wykryto temperatury wykraczające poza dopuszczalny zakres.	Jest to zjawisko normalne dla działania układów indukcyjnych (patrz Zasady działania pola indukcyjnego). W przypadku często pojawiającego się problemu, wezwać technikę, który sprawdzi zgodność wbudowania płyty z zaleceniami.
13. Podczas załączenia dwóch pól grzejnych (umieszczonych w pionie) słychać klikanie przełączników	Jest to zjawisko normalne. Dwa pola grzejne umieszczone w pionie są obsługiwane za pomocą jednego generatora i przełączników. Podczas takiego użytkowania pól grzejnych następuje podbicie mocy grzejnej pola przez co parametry gotowania są podobne jak dla pola podczas grzania pojedynczego.	

UWAGA:

Prosimy zachować dowód zakupu wraz z podstemplowaną kartą gwarancyjną w celu ewentualnej reklamacji. Bez tych dokumentów gwarancja jest nieważna.

Producent zrzeka się odpowiedzialności za uszkodzenia i obrażenia powstałe wskutek montażu i użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi zawartą w powyższym tekście.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol przekreślonego kosza oznacza, że produktów elektrycznych oraz baterii do nich (jeśli występują) po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt oraz baterie (jeśli występują) do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt oraz baterie mogą mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.

Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu, zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.



Rys. A

WARUNKI GWARANCJI

1. PPH AKPO udziela gwarancji na sprawne działanie urządzenia.
2. Warunkiem uznania gwarancji jest okazanie przez Nabywcę oryginalnego dowodu zakupu.
3. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
4. Stwierdzone w okresie gwarancji wady lub uszkodzenia sprzętu, zostaną bezpłatnie usunięte w terminie:
 - 14 dni roboczych od daty dostarczenia sprzętu do punktu serwisowego przez Nabywcę towaru
 - 21 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji, gdy uszkodzenie zostało zgłoszone telefonicznie na ogólnopolski numer serwisowy
 - 30 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji przez sklep, w którym dokonano zakupu lub w przypadku, gdy naprawa wymaga importu części zamiennych.
5. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 36 miesięcy od daty sprzedaży.
6. Nabywcy w okresie gwarancji przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy w przypadku niemożności dokonania naprawy. Decyzję taką podejmuje Dział Serwisu i Reklamacji AKPO. Wymiany sprzętu na wolny od wad dokonuje sklep, w którym dokonano zakupu sprzętu.
7. Gwarant ma prawo odmówić wymiany sprzętu, o której mowa w punkcie 6 w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych lub chemicznych świadczących o nieprawidłowym użytkowaniu bądź konserwacji urządzenia.
8. Gwarancja nie obejmuje :
 - uprawnienia do żądania wykonania czynności, za które zgodnie z instrukcją obsługi odpowiedzialny jest użytkownik, w tym: instalacji i podłączenia urządzeń, konserwacji, wymiany filtrów węglowych, wymiany żarówek oraz regulacji urządzeń,
 - usterek powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania sprzętu, niedbalstwa, a także uszkodzeń powstałych przez dostanie się zanieczyszczeń lub ciał obcych do środka urządzenia,
 - uszkodzeń mechanicznych, termicznych i chemicznych oraz powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych (skoki napięcia, wyładowania atmosferyczne)
 - elementów ze szkła, plastiku oraz wszelkiego rodzaju przebarwień, odprysków i wgnieceń.
9. Nabywca traci prawa gwarancyjne w przypadku:
 - samowolnych napraw i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez osoby nie upoważnione,
 - niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji lub eksploatacji urządzenia.
10. Sprzęt przeznaczony jest co do zasady do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Okres gwarancji na sprzęt wykorzystywany do celów zarobkowych ulega skróceniu do 6 miesięcy.
11. Okres gwarancji przedłuża się o czas trwania naprawy.
12. Nabywca zobowiązany jest zachować nieuszkodzone opakowanie fabryczne wraz z wypełnieniem. W szczególnych przypadkach konieczne jest odesłanie sprzętu do producenta. Za uszkodzenia mechaniczne powstałe na skutek nieodpowiedniego zapakowania sprzętu na czas transportu Gwarant nie ponosi odpowiedzialności.
13. W przypadku oczywistej bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego , w szczególności, gdy nie wystąpiła wada sprzętu lub zaistniały okoliczności wyłączające odpowiedzialność Gwaranta, Gwarant odmawia dokonania naprawy/wymiany sprzętu w ramach udzielonej Gwarancji, przedstawiając jednocześnie Nabywcy uzasadnienie zajętego stanowiska. W takiej sytuacji użytkownikowi służy prawo do dokonania naprawy za odpłatnością stosowną do wykonywanych czynności.
14. Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
15. W sprawach nieuregulowanych warunkami niniejszej karty gwarancyjnej, zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego