

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Amica



PŁYTA INDUKCYJNA
PB*4VI551FTB4SUU†



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU
INSTRUKCJI!

IO-HOB-2379 / 9521244
(11.2025 / v1)

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ	9
ROZPAKOWANIE	10
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	11
PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU	12
ZASADA DZIAŁANIA PŁYTY INDUKCYJNEJ	12
CHARAKTERYSTYKA NACZYŃ	12
DETEKTOR OBECNOŚCI GARNKA W POLU INDUKCYJNYM	13
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM PŁYTY	14
TWOJE URZĄDZENIE	15
PANEL STEROWANIA	15
OBSŁUGA	16
PANEL STEROWANIA	16
WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEJNEJ	16
WŁĄCZENIE POŁA GRZEJNEGO I NASTAWIENIE JEGO MOCY	16
WYŁĄCZENIE PÓŁ GRZEJNYCH	16
WYŁĄCZENIE CAŁEJ PŁYTY GRZEJNEJ	17
FUNKCJA BOOSTER	17
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	17
OGRANICZENIE CZASU PRACY	18
TIMER	18
MINUTNIK	19
POWER MANAGEMENT	20
INSTALACJA	21
PRZYGOTOWANIE BLATU MEBLA DO ZABUDOWY PŁYTY	21
INSTALACJA PŁYTY NA RÓWNI Z BLATEM	22
INSTALOWANIE PŁYTY W OTWORZE MONTAŻOWYM	25
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ	26
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	27
CZYSZCZENIE PO KAŻDYM UŻYCIU	27
USUWANIE ZABRUDZEŃ	27
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH	28
KODY BŁĘDÓW	29
DANE TECHNICZNE	30
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	30
GWARANCJA	30

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

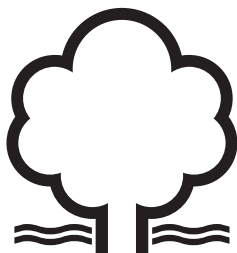
- Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Gotowanie tłuszczu lub oleju bez nadzoru na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłącz prąd, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki oraz folii aluminiowej nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.
- Po użyciu wyłącz element grzejny płyty odpowiednim sensorem lub pokrętkiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.
- Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Uwaga. Nie używać nieodpowiednich osłon płyty uniemożliwiających dzieciom dostęp do płyty grzejnej. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.
- Jeżeli płyta indukcyjna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płytą.
- Płyta musi zostać podłączona przez uprawnionego instalatora – elektryka. Nie dotyczy płyt z fabrycznie zamontowanym przewodem zakończonym wtyczką jednofazową.
- Meble w których zabudowywana jest płyta, muszą być odporne na temperatury ok 100°C. Dotyczy to oklein, krawędzi, powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.
- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.

- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie wyłączony bezpiecznik lub wtyczka zostanie wyciągnięta z gniazdka.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu płyty.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulino-wa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).
- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego „H”.
- Jeżeli gniazdo wtykowe jest w pobliżu pola grzejnego, należy uważać, aby kabel kuchni nie dotykał nagrzanego miejsca.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Potrawy i ich składniki (szczególnie: cukier, kwas cytrynowy, sól) oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.

- Przy stosowaniu płyty indukcyjnej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania szyby.
- Powierzchnia grzejna płyty indukcyjnej odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na szybę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą doprowadzić do pęknięć i odprysków szyby ceramicznej.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia szyby, kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty indukcyjnej.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Nie można zabudowywać płyty ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką.
- Jeżeli pod płytą znajduje się szuflada lub szafka z przyborami kuchennymi, mogą one zostać ogrzane przez powietrze wyrzucane z systemu wentylacji płyty.
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia szyby ceramicznej.
- W razie nieprawidłowości w postępowaniu z nią, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.

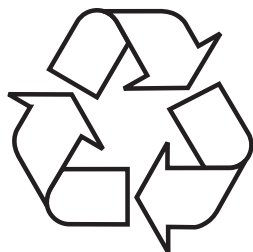
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania, o rozmiarze dna dostosowanym do rozmiaru pola grzejnego.
- Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej znacznie 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 „zagładania do garnków”.
- Niewbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.

ROZPAKOWANIE



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

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

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

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



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

dzącymi z gospodarstwa domowego.

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

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

PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU

Zasada działania płyty indukcyjnej

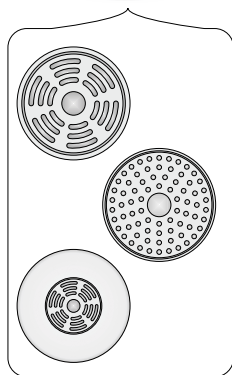
Pod szybą płyty indukcyjnej znajdują się cewki indukcyjne wytwarzające pole elektromagnetyczne. Garnek umieszczony na polu elektromagnetycznym rozgrzewa się pod wpływem tego właśnie pola. Pamiętaj, że ważne jest używanie garnków posiadających odpowiednie dno.



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 (miejsce gdzie jest przyciągany magnes), którego średnica jest mniejsza od całkowitej średnicy naczynia, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna naczynia. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprzowanie 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.

Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym

Detektor obecności garnka zainstalowany jest w płytach zawierających pola indukcyjne. Podczas pracy płyty detektor obecności garnka automatycznie generuje pole elektromagnetyczne, jeśli na danym polu znajduje się odpowiednie naczynie. Zapewnia to więc oszczędność energii.

- Jeśli na polu grzejnym ustawiono odpowiednie naczynie, to nastawiony poziom mocy jest pokazany na odpowiednim wyświetlaczu.
- Płyta wymaga używania garnków dopasowanych, wyposażonych w dna z materiału ferromagnetycznego (Tabela str.14).

Jeśli na polu grzejnym nie umieszczono garnka lub umieszczono na nim naczynie nieodpowiedni, na wyświetlaczu pojawia się symbol. Pole nie grzeje.

Jeżeli w ciągu 90 sekund nie zostanie wykryty naczynie, operacja włączenia płyty zostaje skasowana.

Aby wyłączyć pole grzejne, należy wyłączyć je za pomocą panelu sterowania, a nie jedynie poprzez zdjęcie naczynia.



Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty. Użytkowanie pustych naczyń na polach grzejnych może spowodować ich przegrzanie.



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.
- Pokrywka na naczyniu podczas gotowania zapobiega ucieczce ciepła, w ten sposób skraca się czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- Zwracaj uwagę na to, aby dno naczynia było suche. Podczas napełniania naczynia, lub podczas używania naczynia wyjętego z lodówki sprawdź, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.



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

Rozmiar najmniejszego użytecznego naczynia dla pola grzejnego wynosi:

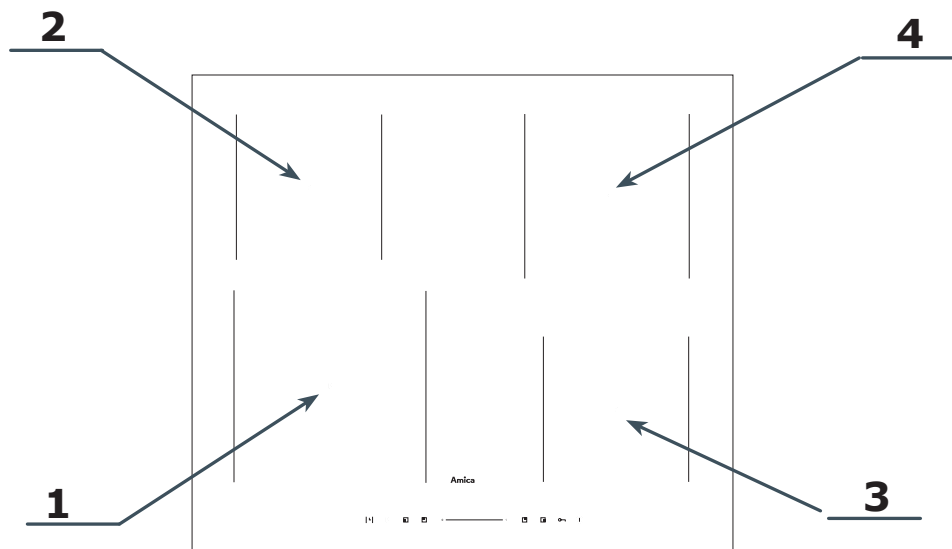
Średnica pola grzejnego (mm)	Minimalna średnica dna naczynia (mm)
160	120
180	140
210	180

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

Przed pierwszym włączeniem płyty

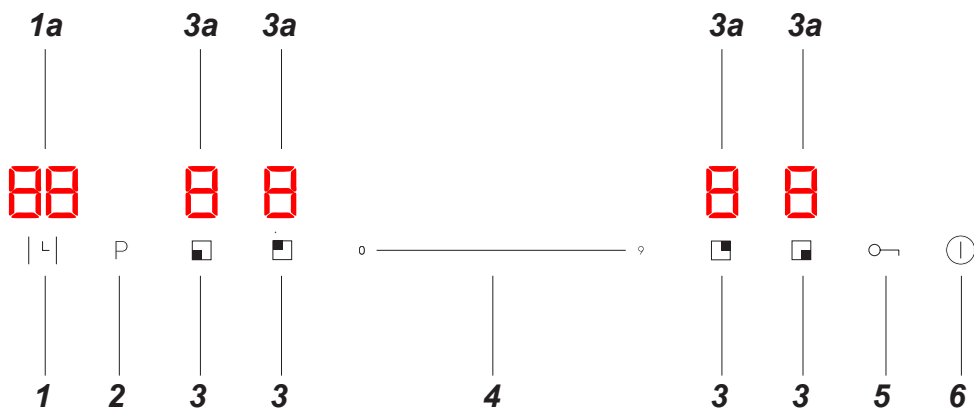
- Oczyszczyć dokładnie płytę indukcyjną. Płyta ma szklaną powierzchnię, dlatego traktuj ją z należytą ostrożnością.
- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia może pojawić się wydzielanie zapachów. W takim wypadku włącz wentylację, lub otwórz okno w pomieszczeniu. Wydzielanie zapachów jest przejściowe.

TWOJE URZĄDZENIE



1. Pole grzejne indukcyjne booster Ø 210 mm (przód lewe)
2. Pole grzejne indukcyjne booster Ø 160 mm (tył lewe)
3. Pole grzejne indukcyjne booster Ø 160 mm (przód prawe)
4. Pole grzejne indukcyjne booster Ø 180 mm (tył prawe)

Panel sterowania



- 1 - Sensor zegara
- 1a - Wskaźnik zegara
- 2 - Sensor funkcji Booster
- 3 - Sensor pola grzejnego

- 3a - Wskaźnik pola grzejnego
- 4 - Sensor wyboru mocy/czasu - slider
- 5 - Sensor blokady panelu sterowania
- 6 - Sensor włącz / wyłącz

OBSŁUGA

Panel sterowania

- Po podłączeniu płyty do sieci elektrycznej, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i na 1 sekundę zaświecą się wszystkie wskaźniki, a następnie zgasną, wskazując, że płyta weszła w stan czuwania (standby).
- Płyta grzejna wyposażona jest w elektroniczne sensory, aby ich użyć dotknij je palcem przez minimum 1 sekundę.
- Za każdym razem, gdy użytkownik dotknie czujnika, usłyszy sygnał dźwiękowy. Nie ma możliwości wyłączenia sygnałów dźwiękowych.



Nie odkładać żadnych przedmiotów na sensory panelu sterowania. Zwrócić szczególną uwagę aby podczas gotowania, naczynia nie wystawały po za obrys pola grzejnego. Ustawienie naczynia za blisko panelu sterowania lub jego całkowite zakrycie spowoduje uruchomienie procedury bezpieczeństwa i automatyczne wyłączenie płyty.

Włączenie płyty grzejnej

Dotknąć i przytrzymać palcem przynajmniej 3 sekundy sensor włącz/wyłącz ①. Wszystkie wskaźniki pokażą „–“, a płyta grzejna będzie w trybie gotowości.

Włączenie pola grzejnego i nastawienie jego mocy

- Włączyć płytę sensorem ①.
- Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć sensor danego pola.
- Naczynie zostanie automatycznie wykryte a wskaźnik **B** odpowiedzialny za wybrane pole grzejne zacznie migać wskazując „0”, oznacza to że wybrane pole jest aktywne i można nastawić moc.
- Moc można nastawić za pomocą slidera wybierając preferowaną wartość na sensorze. Można też przesunąć palcem po sensorze w celu dostosowania mocy grzania (na wskaźniku pola wyświetlana jest wybrana moc).
- Pole jest już uruchomione.



Jeżeli w ciągu 1 minuty od uruchomienia płyty nie zostanie ustawiona odpowiednia moc pola grzejnego, płyta wyłączy się automatycznie.

Wyłączenie pól grzejnych

Wyłączyć pole grzejne można wykonując jedną z poniższych czynności:

1. Wyłączyć płytę sensorem ①.
2. Dotknąć sensor aktywnego pola grzejnego, a następnie na sensorze slidera ustawić moc na „0” klikając bezpośrednio na wartość „0” lub przesuwając palcem do tej pozycji. Wskaźnik wybranego pola grzejnego powinien pokazać „0”.

Wyłączenie całej płyty grzejnej



Płyta grzejna pracuje, gdy włączone jest co najmniej jedno pole grzejne.

- Wyłączenie płyty grzejnej następuje po przytrzymaniu sensora ①.



Jeżeli pole grzejne jest gorące, na wyświetlaczu pola grzejnego świeci się litera „H” lub „h” - symbol nagrzania resztkowego. Opis symbolu znajduje się w dalszej części instrukcji.

Funkcja Booster

Funkcja Booster tymczasowo zwiększa moc pola grzejnego. Poziom mocy można ustawić w zakresie od 1 do P, gdzie P to najwyższy możliwy poziom mocy.

Włączenie funkcji Booster

- Umieścić naczynie na polu grzejnym z funkcją Booster.
- Dotknąć sensor danego pola grzejnego.
- Włączenie funkcji Booster następuje po przyciśnięciu sensora „P”. Na wskaźniku pola grzejnego pojawi się litera „P”.

Wyłączenie funkcji Booster:

- Dotknąć sensor pola grzejnego z uruchomioną funkcją Booster.
- Przycisnąć sensor funkcji Booster „P” lub zmienić poziom mocy za pomocą sensora slider.
- Funkcja została wyłączona.



Funkcja Booster może działać maksymalnie przez 5 minut, po czym poziom mocy automatycznie zostaje obniżony do poziomu 9.

Blokada panelu sterowania

Dzięki funkcji blokady można zablokować możliwość sterowania płytą, przykładowo przez dzieci lub w przypadku czyszczenia. Gdy panel sterowania jest zablokowany, wszystkie elementy sterujące oprócz przycisku ① są wyłączone. Aby włączyć blokadę, należy nacisnąć sensor , aby wyłączyć należy go przytrzymać. Gdy funkcja blokady jest aktywna, wskaźnik zegara wyświetli „Lo”.



Przy włączonej i zablokowanej płycie istnieje możliwość jej natychmiastowego wyłączenia przez przytrzymanie sensora ①.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

Jeżeli temperatura szyby jest wysoka, na wskaźniku tego pola wyświetla się symbol „H”.



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

Ograniczenie czasu pracy

Pole grzejne wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu, który zależy od ustawionego poziomu mocy. To funkcja bezpieczeństwa, której nie można wyłączyć.

Maksymalny czas pracy jest ustalany indywidualnie w zależności od stosowanych poziomów mocy podczas gotowania. Jeżeli stosujesz tylko jeden poziom mocy przez dłuższy czas gotowania, maksymalny czas zostaje ograniczony zgodnie z tabelą:

Stopień mocy grzejnej	Maksymalny czas pracy
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania, pole indukcyjne wyłącza się automatycznie, a na wskaźniku pola pojawia się symbol ciepła resztkowego. Maksymalny czas pracy dotyczy pojedynczego pola.

Timer

Zegar ułatwia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu działania pól grzejnych.

Funkcję Timera można aktywować jedynie podczas gotowania (gdy moc grzejna pola jest większa od „0”). Funkcji Timera można użyć jednocześnie dla kilku pól grzejnych.

Aby ustawić czas Timera należy:

- Dotknąć sensor pola grzejnego, dla którego ma zostać ustawiony timer.
- Dotknąć sensor zegara  – na wskaźniku pojawi się „00”, a cyfra oznaczająca jednostki (czyli ostatnia cyfra) zacznie migać.
- Użyć sensor slidera w celu ustawienia wartości migającej cyfry jedności.
- Ponownie dotknąć sensor zegara  – cyfra oznaczająca dziesiątki zacznie migać.
- Użyć sensor slidera w celu ustawienia wartości migającej cyfry dziesiątek.
- Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.



W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pola grzejnego pojawi się czerwona dioda, wskazująca, że w danym polu został uruchomiony timer.

- Gdy ustawiony czas gotowania upłynie, pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone, zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy, a wskaźnik zegara pokaże „- -”. Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały włączone wcześniej.
- Aby ustawić funkcję Timera dla kolejnego pola, należy postępować zgodnie z powyższymi krokami wybierając w pierwszej kolejności pole inne niż za pierwszym razem. Funkcję Timera można ustawić dla każdego pola.
- W każdej chwili można zmienić zaprogramowany czas używając sensor zegara , a następnie, za pomocą sensora slidera, ustawić czas.



Jeśli funkcja timera zostanie ustawiona dla więcej niż jednego pola grzejnego, wyświetlany będzie najkrótszy czas, a dioda obok wskaźnika danego pola będzie migać. Po upływie ustawionego czasu odpowiadające pole grzejne zostanie wyłączone, następnie wyświetli się nowy najkrótszy czas timera i zamiga dioda odpowiadającego pola.



Dotykając dowolny sensor pola grzejnego - odpowiadający czas zostanie wyświetlony na wskaźniku timera.

Aby wcześniej wyłączyć Timer:

- Dotknąć sensor pola grzejnego, dla którego ma zostać wyłączony timer.
- Dotknąć sensor zegara | | – wskaźnik zacznie migać.
- Użyć slidera w celu ustawienia timera na „00” – spowoduje to jego wyłączenie.

Minutnik

Funkcja minutnika służy do odliczania zaprogramowanego czasu. Funkcja nie steruje polami grzejnymi.

Aby ustawić minutnik należy:

- Upewnić się, że płyta jest włączona i sensor pola grzejnego nie jest aktywny (wskaźnik pola „-” nie miga).



Można ustawić minutnik przed lub po zakończeniu ustawiania mocy pola grzejnego.

- Dotknąć sensor zegara | | – na wskaźniku pojawi się „00”, a cyfra oznaczająca jednostki (czyli ostatnia cyfra) zacznie migać.
- Użyć sensor slidera w celu ustawienia wartości migającej cyfry jednośc.
- Ponownie dotknąć sensor zegara | | – cyfra oznaczająca dziesiątki zacznie migać.
- Użyć sensor slidera w celu ustawienia wartości migającej cyfry dziesiątek.
- Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik zegara pokaże „- -”.
- W każdej chwili można zmienić zaprogramowany czas minutnika używając sensor zegara | |, a następnie, za pomocą sensora slidera, ustawić czas.

POWER MANAGEMENT

Funkcja umożliwia wprowadzenie ograniczenia całkowitej mocy maksymalnej płyty indukcyjnej do jednej z wartości: 2,8kW; 3,7kW; 6,0kW; 7,2W (moc maksymalna).



Wyboru mocy maksymalnej może dokonać użytkownik tylko w ciągu 5 minut od podłączenia płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej. Aby przejść do wyboru mocy, po włączeniu płyty sensorem ① należy przytrzymać przez 3 sekundy sensor lewego, przedniego pola grzejnego  i sensor zegara .

Na podwójnym wyświetlaczu zegara wyświetlana jest wcześniej wybrana nastawa lub – jeżeli nie był wcześniej dokonywany wybór - nastawa domyślna 7,2kW w formacie „7.2”. Zmianę nastawy można dokonać za pomocą sensorów lewych pól grzewczych. Sensor lewego górnego pola grzejnego  zwiększa moc, a sensor lewego dolnego pola , zmniejsza ją:

Nastawa	MOC
2.8	2,8kW
3.7	3,7kW
6.0	6,0kW
7.2	7,2kW

Po wyborze żądanej nastawy użytkownik musi w czasie 10 sekund dokonać potwierdzenia wyboru przyciskając sensor zegara  przez 3 sekundy.



Wybór potwierdzony jest kilkakrotnym mignięciem wybranej nastawy oraz sygnałem dźwiękowym a następnie wyłączeniem panelu. Od tego momentu płyta pracuje z całkowitą maksymalną mocą wybraną przez użytkownika.



W przypadku nie potwierdzenia wyboru, po 10 sekundach od wyboru mocy panel wyłącza się a płyta pracuje z mocą ostatnio zatwierdzoną lub gdy nie było wcześniejszego wyboru - z mocą domyślną 7,2kW.

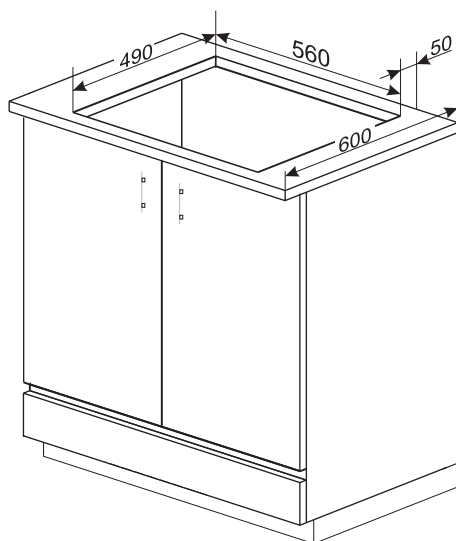
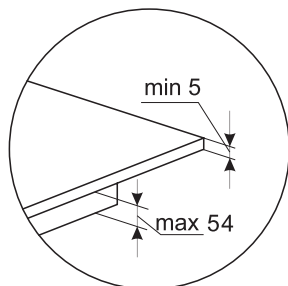
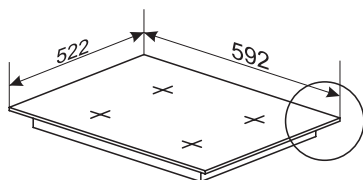
Podczas nastawiania mocy na poszczególnych polach grzejnych, funkcja zarządzania energią kontroluje, aby nie doszło do przekroczenia wybranej mocy całkowitej. Nastawy które spowodowały by przekroczenie mocy są blokowane i niedostępne dla użytkownika.

Funkcja zarządzania energią może uniemożliwić włączenie pola grzejnego, jeżeli jego moc spowodowałaby przekroczenie wybranej mocy maksymalnej.

INSTALACJA

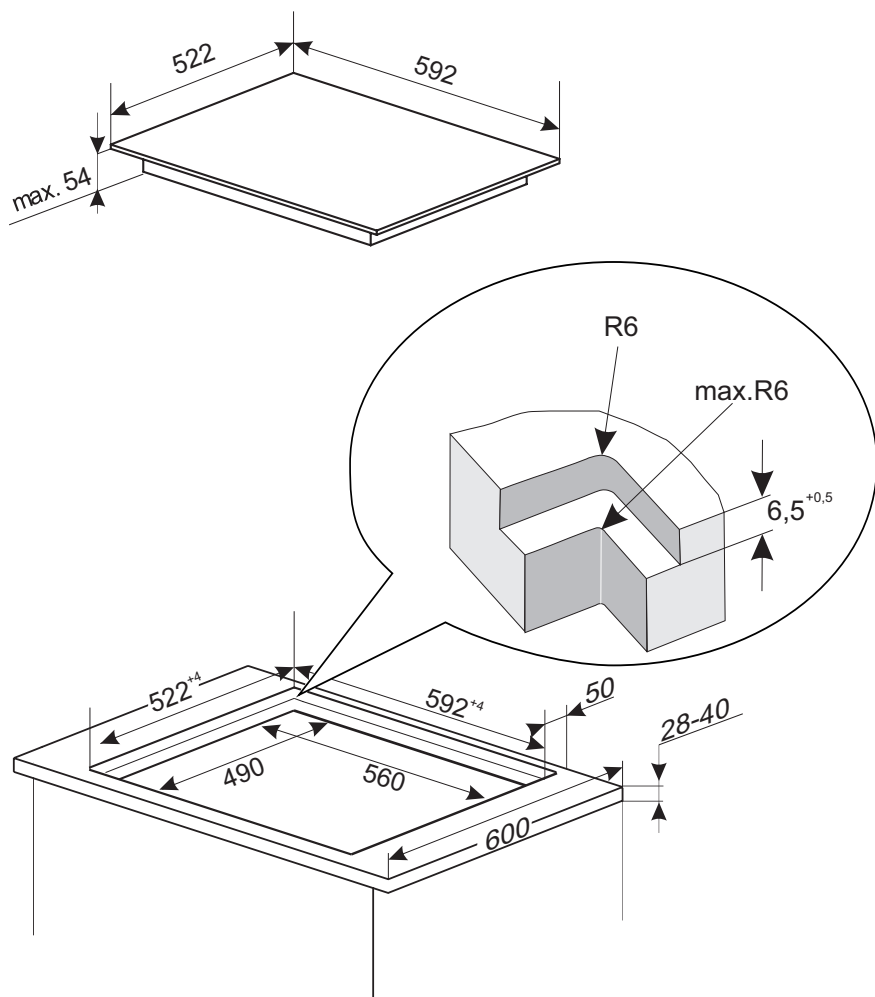
Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

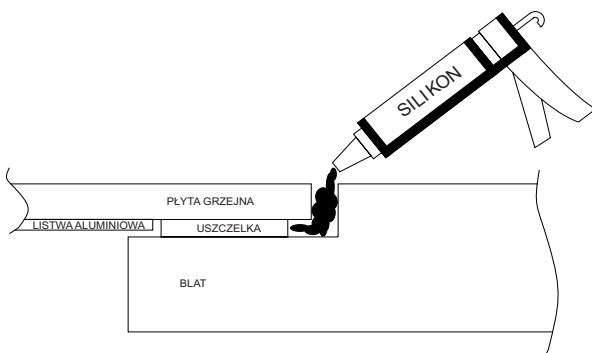
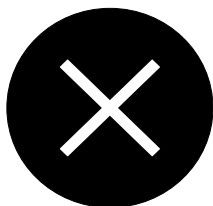
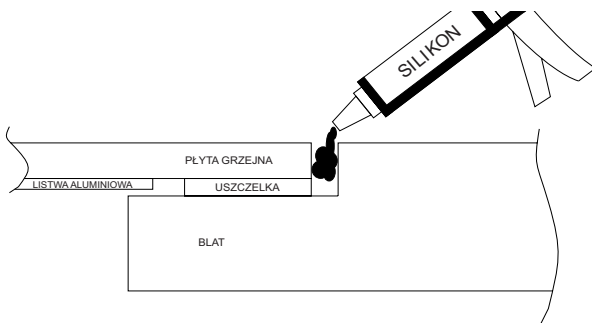
- Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.
- Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na poniższym rysunku (jednostka [mm]):



Instalacja płyty na równi z blatem

- Otwór w blacie należy wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku poniżej.



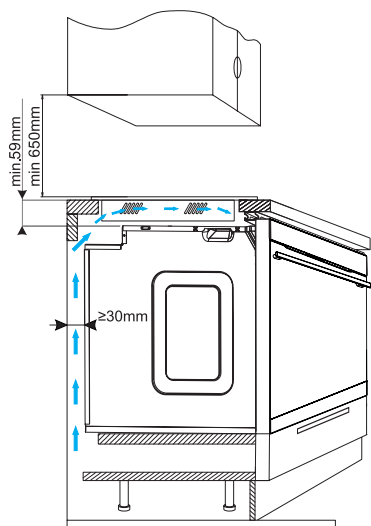


Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu płyty grzewczej w blacie roboczym, w szczególności za trwałe przyklejenie płyty do blatu od spodu.

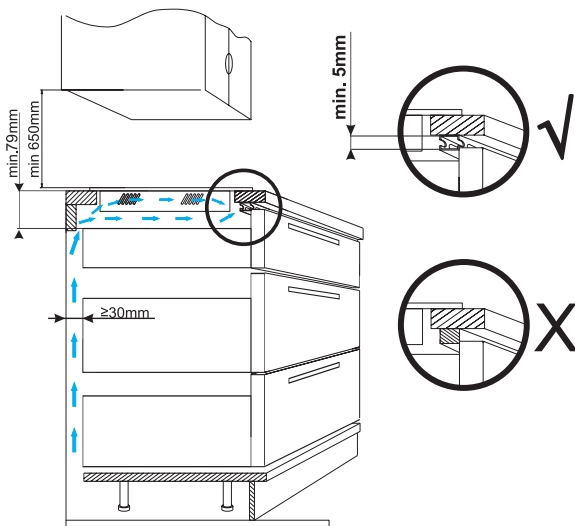
Wskazówki dla instalatora

- Najlepiej jest zamontować płytę grzewczą równo z blatem kuchennym wykonanym z kamienia lub płytek ceramicznych.
- Uszczelka umieszczona na spodzie krawędzi płyty ceramicznej powinna zapobiegać przedostawaniu się silikonu pod obrzeże płyty. Jeśli konieczne będzie wyjęcie płyty z otworu, należy użyć ostrego noża, aby przeciąć silikon wokół płyty. Jeżeli silikon przedostanie się pod uszczelkę i dostanie się pod szkło płyty, wycięcie silikonu nie będzie możliwe, a próba usunięcia płyty może spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.
- Silikon użyty do uszczelnienia krawędzi powinien być odporny na temperaturę co najmniej 160°C.
- Zaleca się pokrycie odsłoniętych krawędzi otworu w blacie odpowiednim lakierem (np. lakierem na bazie silikonu), który zabezpieczy przed wnikaniem wilgoci.
- Niektóre silikony mogą powodować odbarwienia naturalnego kamienia.
- Należy ściśle przestrzegać wymiarów podanych na rysunku montażowym.
- W przypadku awarii płyty należy skontaktować się z instalatorem w celu jej wyjęcia z blatu, zanim przyjedzie serwisant w celu dokonania naprawy.

Wariant 1



Wariant 2



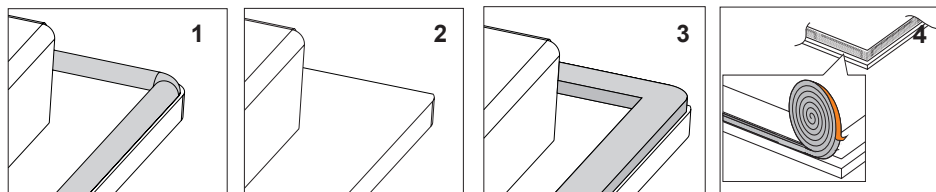
Zabronione jest mocowanie płyty ponad piekarnikiem pozbawionym wentylacji.

Montaż uszczelki

W zależności od modelu uszczelka została zamontowana przez producenta (rys. 1). Jeśli uszczelka nie została zamontowana przez producenta należy postępować jak poniżej wskazano:

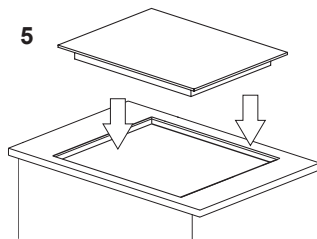
Przed zabudową urządzenia w otworze blatu, należy od spodu płyty zamontować uszczelkę dołączoną do wyrobu (rys. 2).

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



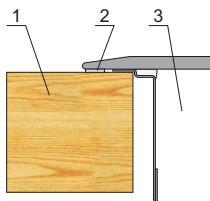
Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona.

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



Instalowanie płyty w otworze montażowym

- dokonaj połączenia płyty przewodem elektrycznym wg załączonego schematu połączeń
- oczyść blat z kurzu, włóż płytę w otwór i mocno dociśnij do blatu



- 1 - blat
2 - uszczelka płyty
3 - płyta ceramiczna



Uwaga! Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.



Wskazówki dla instalatora

Płyta wyposażona jest w listwę przyłączeniową, umożliwiającą wybór właściwych połączeń dla konkretnego rodzaju zasilania w energię elektryczną.

Listwa przyłączeniowa umożliwia następujące połączenia:

- jednofazowe 220-240V ~
- dwufazowe 380-415V 2N~

Podłączenie płyty do odpowiedniego zasilania jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie zacisków na listwie przyłączeniowej wg zamieszczonego schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również na spodniej części osłony dolnej. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową płyty.



Po przekręceniu przewodu zasilającego do przyłącza wyrobu, bezwzględnie należy zastosować odciążkę przewodu zasilającego oraz pokrywkę przyłącza. Elementy te są integralną częścią wyrobu i są dostarczane wraz z wyrobem.



Uwaga!

Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku listwy przyłączeniowej, oznaczonego znakiem $\oplus$. Instalacja elektryczna, zasilająca płytę, powinna być zabezpieczona odpowiednio dobranym zabezpieczeniem, a dodatkowo do zabezpieczenia linii zasilającej może posiadać odpowiedni wyłącznik, umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej.

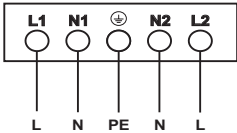
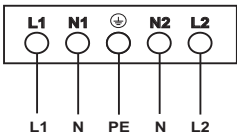
Przed dokonaniem przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia. Inny sposób podłączenia płyty, niż pokazano na schemacie, może spowodować jej uszkodzenie.

UWAGA!

Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadcstwo podłączenia wyrobu do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej). Po zakończonej instalacji instalator powinien umieścić także informację o sposobie wykonanego podłączenia:

- jednofazowym, dwufazowym lub trójfazowym,
- przekroju przewodu przyłączeniowego,
- rodzaju zastosowanego zabezpieczenia (rodzaj bezpiecznika).

Podłączenie do sieci elektrycznej

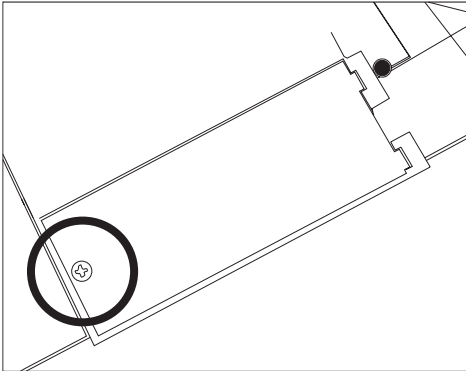
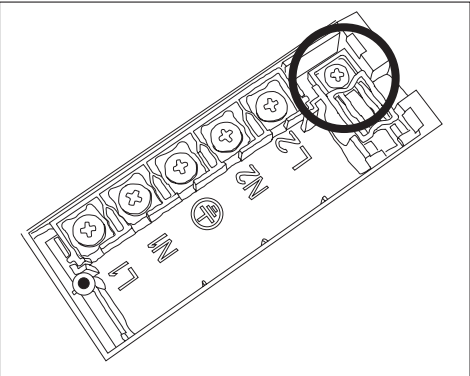
SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ					
Uwaga! Napięcie niebezpieczne					
Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem ⊕.				Typ / przekrój przewodu	Bezpiecznik ochronny
1	Podłączenie 1-fazowe dla napięcia sieci 220-240 50/60 Hz. Do zacisku L1 i L2 należy dokręcić przewód fazowy L. Do zacisku N1 i N2 należy dokręcić przewód neutralny N. Do zacisku ⊕ należy dokręcić przewód ochronny PE.	1N~		HO5VV-F5G2,5 5x2,5 mm ²	L:32 A
2*	Podłączenie 2-fazowe dla napięcia sieci 220-240/380-415 50/60 Hz. Do zacisku L1 i L2 należy dokręcić przewody fazowe. Do zacisku N1 i N2 należy dokręcić przewód neutralny N. Do zacisku ⊕ należy dokręcić przewód ochronny PE.	2N~		HO5VV-F5G2,5 5x2,5mm ²	L1:16 A L2: 16A
L1=R, L2=S, L3=T, N=zacisk przewodu neutralnego, ⊕=zacisk przewodu ochronnego					



W opakowaniu wyrobu znajdują się zestaw elementów niezbędnych do poprawnego przyłączenia wyrobu do instalacji elektrycznej. Użycie dołączonych elementów jest niezbędne do prawidłowej pracy wyrobu. Zestaw zawiera: Odciażkę, Mostek, wkręt oraz osłonę przyłącza.

Poprawny montaż odciażki należy przeprowadzić przy użyciu wkręta dołączonego do zestawu

Osłonę przyłącza należy przykręcić przy użyciu wkręta dołączonego do zestawu.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

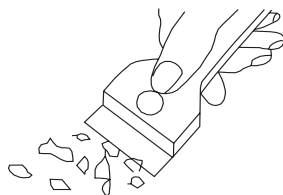


Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady, co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosuj ściernych lub agresywnych środków czyszczących, ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni. Nie stosuj urządzeń czyszczących na parę.

Czyszczenie po każdym użyciu

• Lekkie, nieprzypalone zabrudzenia

Zetrzyj wilgotną ściereczką bez środka czyszczącego. Zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień. Te uporczywe plamy nie zawsze dadzą się usunąć przy pierwszym czyszczeniu, nawet przy zastosowaniu specjalnego środka do czyszczenia.



• Mocno przywarłe zanieczyszczenia

Usuwać ostrym skrobakiem. Następnie wytrzyj szybę ceramiczną wilgotną ściereczką.

Usuwanie zabrudzeń

- Jasne plamy o zabarwieniu perłowym (pozostałości aluminium) usuń z ochłodzonej płyty grzejnej przy pomocy specjalnego środka czyszczącego. Pozostałości wapienne (np. po wykipieniu wody) usuniesz octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.
- Specjalne środki czyszczące możesz nabyć w domach towarowych, specjalnych sklepach elektrotechnicznych, drogeriach, w handlu spożywczym i w salonach kuchennych. Ostre skrobaki możesz kupić w sklepach dla majsterkowiczów oraz w sklepach ze sprzętem budowlanym, jak również w sklepach z akcesoriami malarskimi.
- Nigdy nie nanoś środka czyszczącego na gorącą płytę.
- Po naniesieniu środka czyszczącego najlepiej pozwól środkom czyszczącym podeschnąć i dopiero wtedy je zetrzyj na mokro. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego zetrzyj wilgotną ściereczką przed ponownym nagrzaniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco i trwale uszkodzić powierzchnię płyty.



Nieprawidłowe postępowanie z szybą ceramiczną nie stanowi podstawy do reklamacji.



Zarysowania płyty oraz przebarwienia na powierzchni nie wpływają na poprawne działanie płyty indukcyjnej.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
Urządzenie nie włącza się	Brak zasilania	Sprawdzić bezpiecznik, wymienić, jeśli jest przepalony.
Sensory nie reagują na dotyk	Urządzenie nie jest włączone	Włączyć urządzenie
	Zbyt krótkie dotknięcie sensora (poniżej jednej sekundy)	Przytrzymać sensor
	Wiele sensorów dotkniętych w tym samym czasie	Zawsze dotykać tylko jednego sensora (z wyjątkiem sytuacji, gdy pole grzejne jest wyłączone).
Urządzenie nie odpowiada i emituje długi sygnał dźwiękowy.	Niewłaściwe użycie (dotknięcie niewłaściwych pól sensorów lub zbyt krótkie dotknięcie sensorów)	Podłączyć ponownie płytę grzejną
	Pola sensorów są zakryte lub zabrudzone	Odsłonić lub wyczyścić pola sensorów
Urządzenie wyłącza się samoczynnie	Przez 10 sekund od aktywacji urządzenia nie został użyty żaden sensor.	Włączyć urządzenie i bezzwłocznie ustawić moc grzania
	Pola sensorów są zakryte lub zabrudzone	Odsłonić lub wyczyścić pola sensorów

Pojedyncze pole grzejne wyłącza się i wyświetlany jest wskaźnik ciepła reszkowego „H”.	Ograniczony czas gotowania	Ponownie włączyć pole grzejne
	Pola sensorów są zakryte lub zabrudzone	Odsłonić lub wyczyścić pola sensorów
	Przegrzanie podzespołów elektronicznych	
Wskaźnik ciepła reszkowego zgasł, mimo że pola grzejne są gorące	Awaria zasilania lub odłączenie urządzenia od zasilania	Wskaźnik ciepła reszkowego zostanie ponownie wyświetlony przy następnym włączeniu i wyłączeniu urządzenia
Powierzchnia płyty grzewczej jest pęknięta.	Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć urządzenie lub wyłączyć główny wyłącznik obwodu. Zlecić naprawę w najbliższym centrum serwisowym.	
Płyta indukcyjna emituje sygnał dźwiękowy	To normalne. Wentylator chłodzący działa w celu schłodzenia wewnętrznej elektroniki.	
Płyta indukcyjna wydaje syczące i gwiżdżące dźwięki.	To normalne. Podczas korzystania z kilku stref gotowania z pełną mocą, płyta wydaje syczące i gwiżdżące dźwięki z powodu częstotliwości używanych do zasilania cewek indukcyjnych.	
Gdy problem nadal nie zostanie rozwiązany.	Natychmiast odłączyć urządzenie lub wyłączyć główny wyłącznik obwodu (bezpiecznik). Zlecić naprawę w najbliższym centrum serwisowym. Ważne! Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłową obsługę urządzenia i utrzymanie go w dobrym stanie. W przypadku wezwania serwisu w wyniku nieprawidłowej obsługi urządzenia użytkownik ponosi odpowiedzialność za poniesione koszty, nawet w ramach gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji.	

KODY BŁĘDÓW

Podczas pracy urządzenia na wyświetlaczu może pojawić się kod błędu. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli:

KOD	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
E4/E5	Uszkodzony czujnik temperatury	Należy skontaktować się z centrum serwisowym
E7/E8	Uszkodzony czujnik temperatury IGBT	
E2/E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy napięcie zasilania jest prawidłowe.
E6/E9	Przegrzanie płyty	Przed ponownym użyciem odczekać, aż płyta ostygnie.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	220-240V/380-415V ~50/60Hz 2N
Moc znamionowa płyt:	7,2 kW
Typ:	PB*4VI551FTB4SUUł
Moc pól indukcyjnych:	
- pole grzejne indukcyjne Booster 210 mm	1800 W / 2100 W
- pole grzejne indukcyjne Booster 180 mm	1800 W / 2100 W
- pole grzejne indukcyjne Booster 160 mm	1200 W / 1500 W
Wymiary [mm]:	592 x 522 x 59
Waga [kg]:	ca. 8,20 kg

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	-
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	0,5
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	20

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

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



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

Amica S.A.
ul . Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 67 22 22 148

www.amica.pl