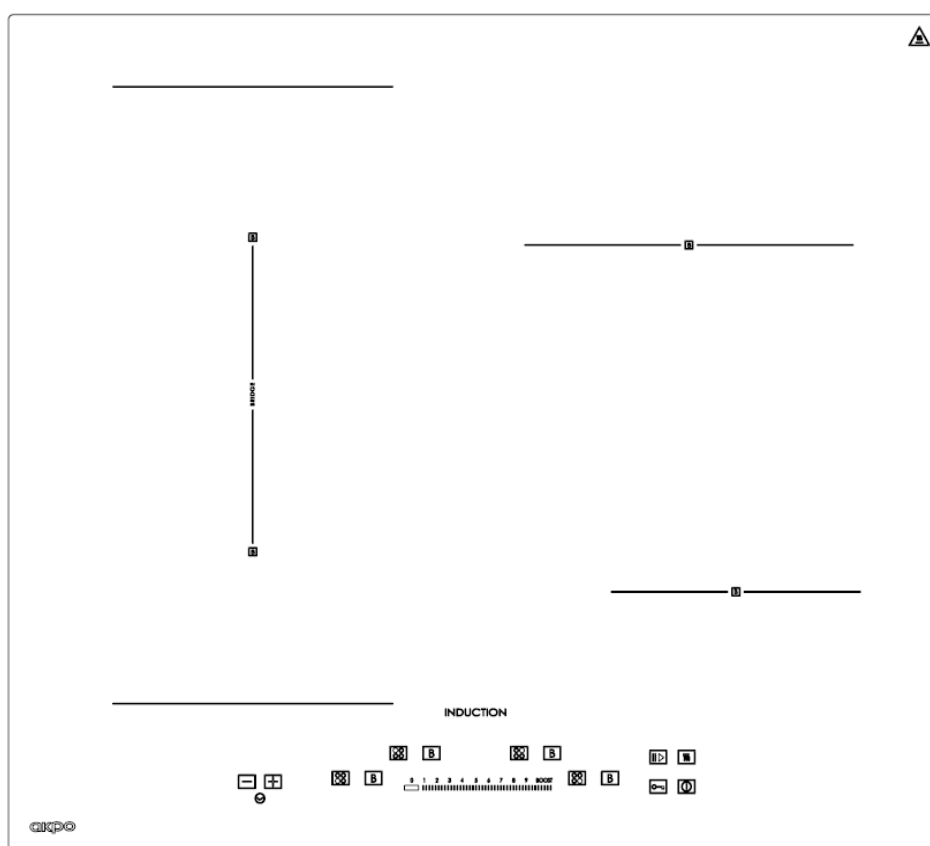


Instrukcja obsługi i montażu płyty kuchennej indukcyjnej PIA 6800

AKPO



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 zakupionej płyty kuchennej prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji, a także zawartych w niej reguł bezpieczeństwa użytkowania. Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru produktu naszej firmy.

AKPO

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 płyty kuchennej i 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. Panel 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:

1. Nie składować przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
2. 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

1. 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.
2. 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 odpowiadające 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.

3. 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

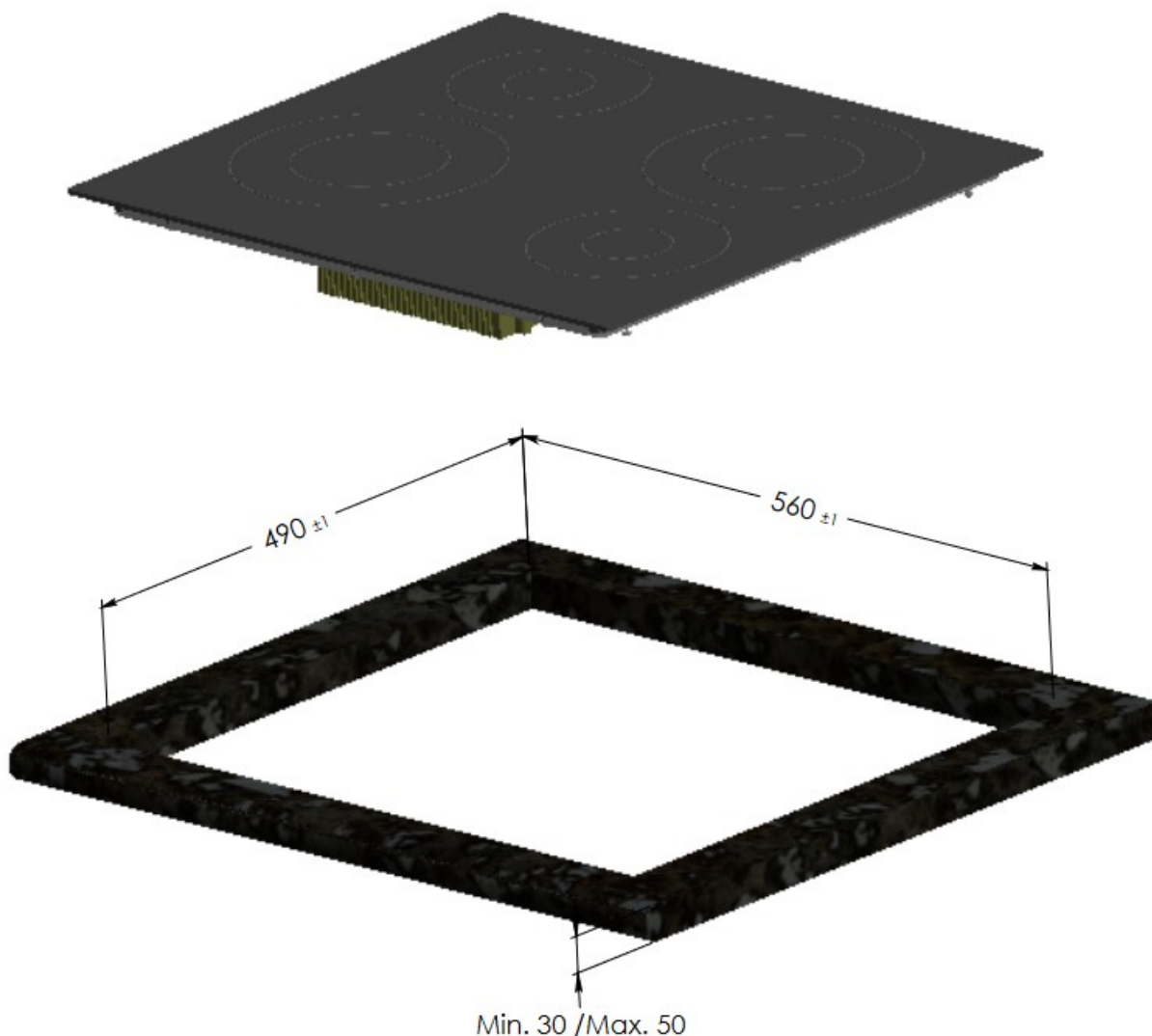
1. Posegregować materiały opakowaniowe do odzysku i wyrzucić je w miejscu komunalnego odbioru śmieci.
2. Przed usunięciem urządzenia przyłączonego do zasilania elektrycznego na stałe (bez wtyczki) koncesjonowany elektryk musi je odłączyć od zasilania.
3. Przed złomowaniem należy urządzenie trwale unieruchomić.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

2. MONTAŻ

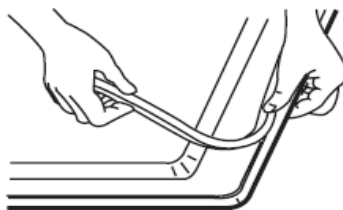
2.1 Montaż płyty kuchennej do zabudowy

Płyta kuchenna do zabudowy przeznaczona jest do umieszczenia w otworze w blacie stołu. Pasowania płyty 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.

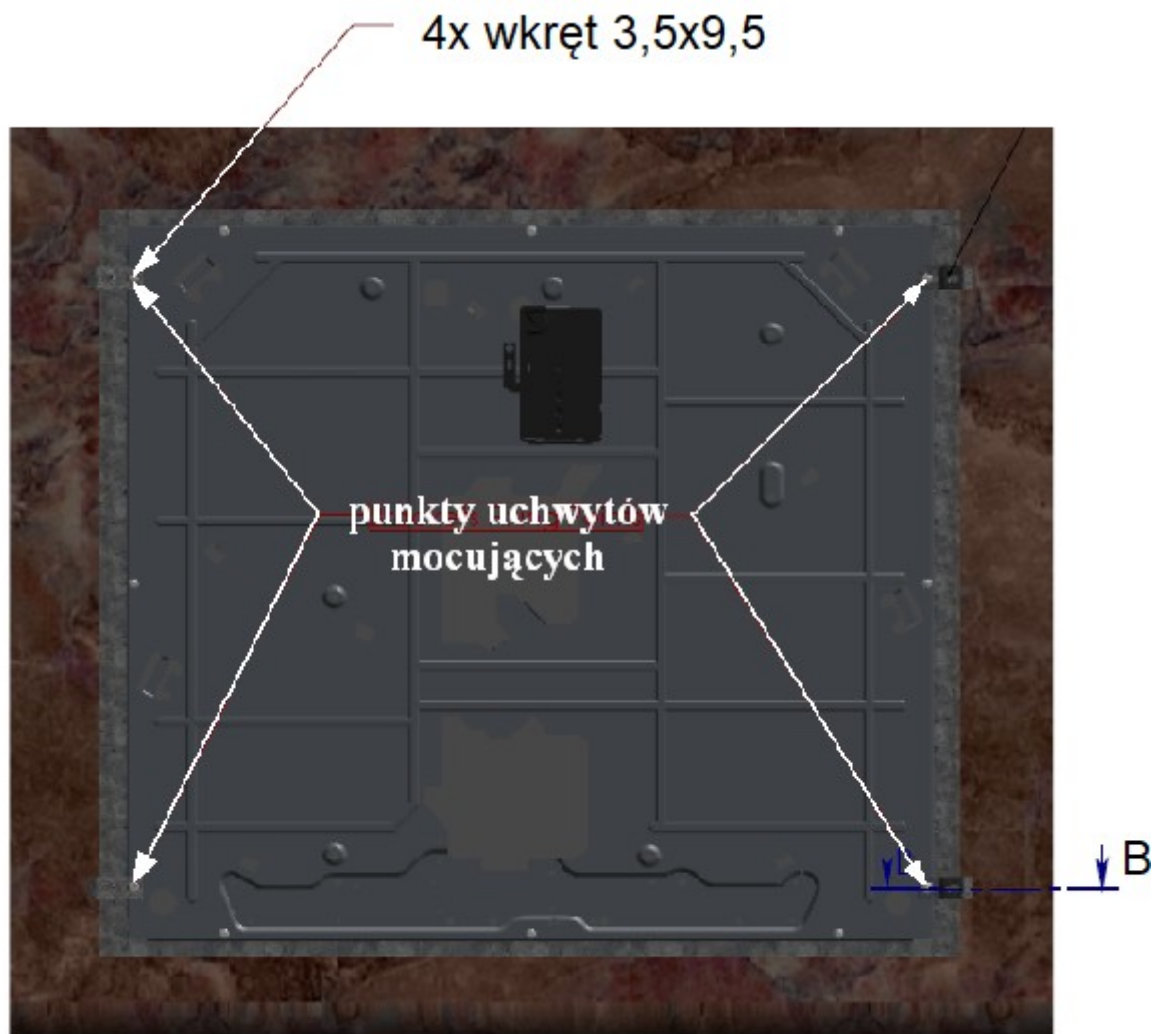
- Przygotować blat jak pokazano na rysunku.



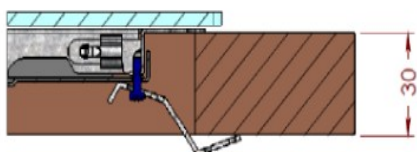
- Dostarczoną wraz z płytą uszczelkę należy przy instalacji płyty założyć wokół szklanej ramy na dolnej powierzchni tak, jak pokazano na rysunku.



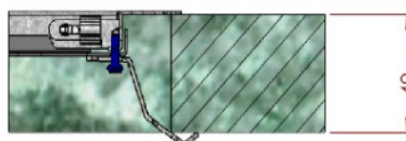
- Ustawić kuchenkę centralnie w otworze w blacie.
- Przykręcić płytę zgodnie z rysunkiem przy pomocy klamry montażowej.



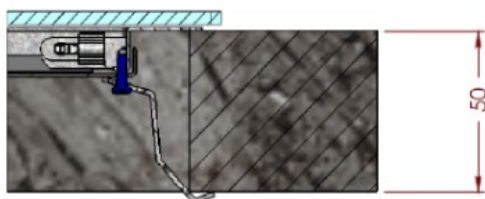
Przekrój B-B



Przekrój B-B



Przekrój B-B



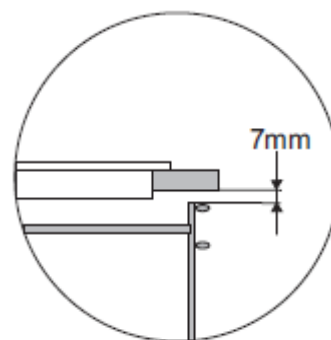
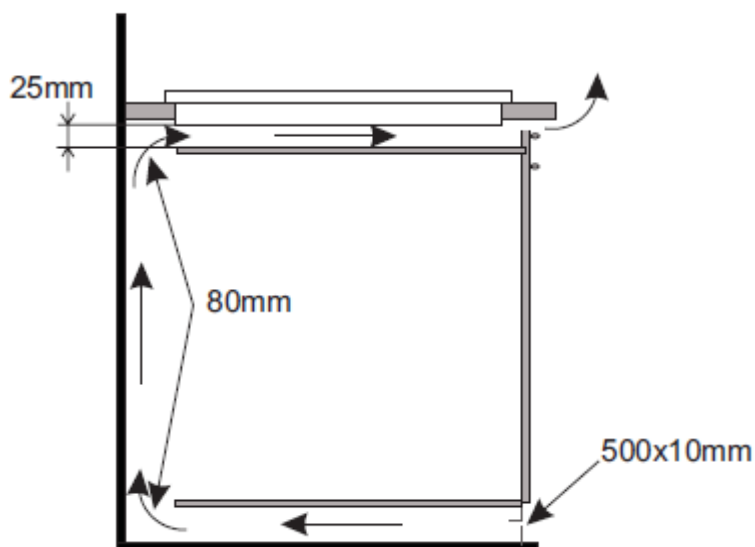
Uwaga:

Płyty kuchennej nie wolno pod żadnym względem uszczelniać silikonem!

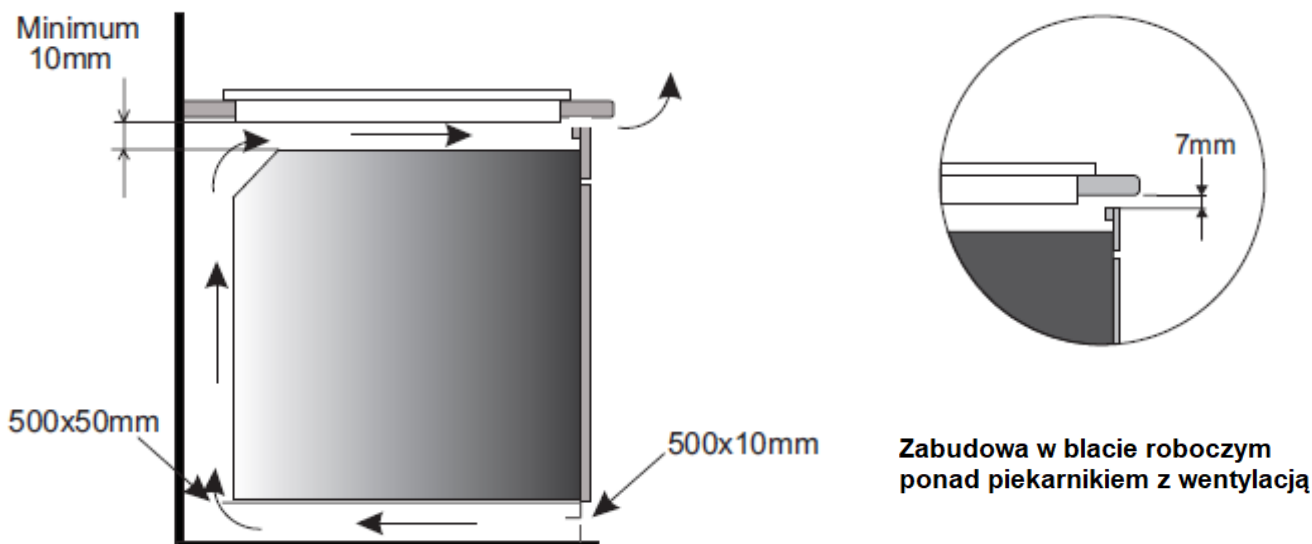
Przy późniejszym rozbiorze płyty kuchennej nie jest wówczas możliwe uniknięcie zniszczeń.

Jeśli płyta kuchenna oddzielona jest od reszty szafki mocującej za pomocą poziomej, zabezpieczającej płyty, wówczas wolna przestrzeń pomiędzy dnem obudowy płyty kuchennej a płytą zabezpieczającą musi mieć wysokość co najmniej 25 mm -zapewni to swobodny obieg powietrza.

- W tylnej części płyty zabezpieczającej powinno zostać wykonane wycięcie o szerokości co najmniej 80 mm



Zabudowa w blacie szafki nośnej.



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

2.1 Przyłącze elektryczne

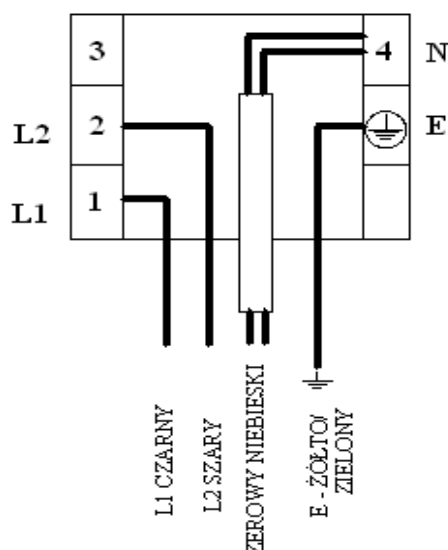
- Nie należy przyłączać płyty do zasilania elektrycznego przed całkowitym usunięciem opakowania i elementów ochronnych przy transporcie.
- Zanim kuchenkę przyłączy się do zasilania elektrycznego, należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom zasilania.
- 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 puszeki przyłączeniowej 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:

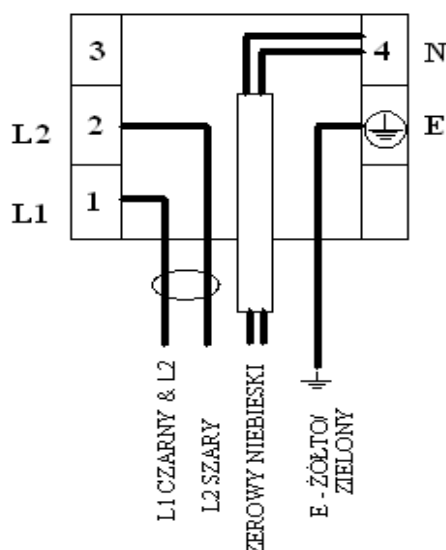
Producent nie będzie odpowiadać za żadne szkody spowodowane użytkowaniem płyty zasilanej bez podłączonej żyły uziemiającej

Jeżeli przewód dostarczony razem z płytą:

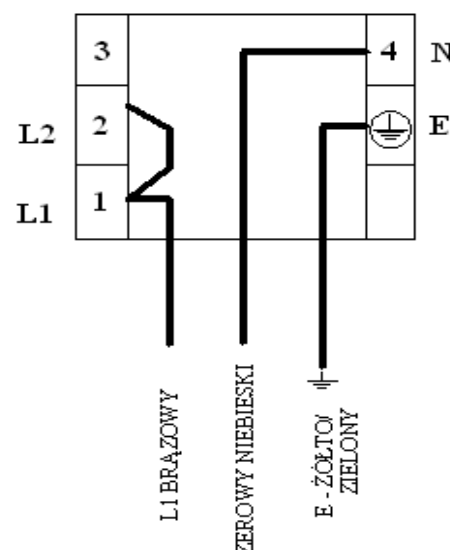
5x1,5 mm²
380-415V ~ 2 N



5x1,5 mm²
220-240V ~



3x2,5 mm²
220-240 ~



3. OBSŁUGA

3.1 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!

3.2 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.

3.3 Używanie odpowiednich naczyń

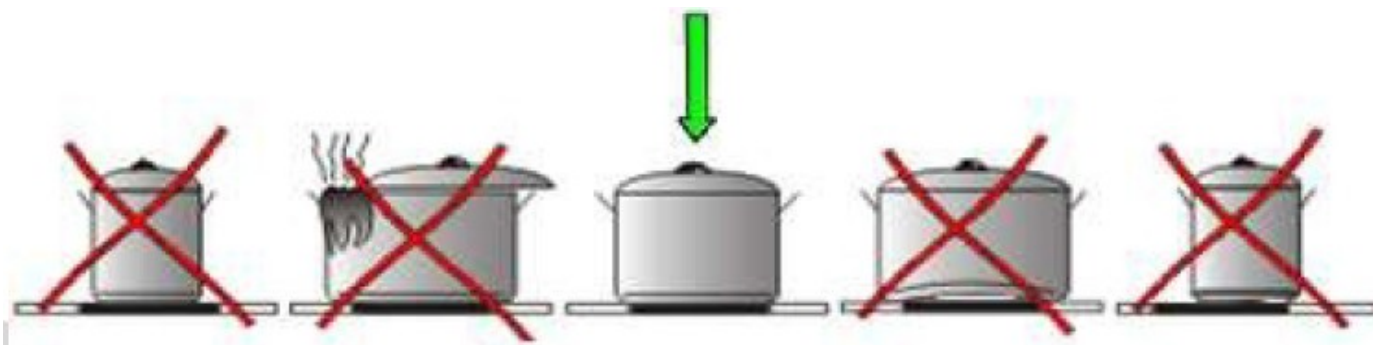
Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.

Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym

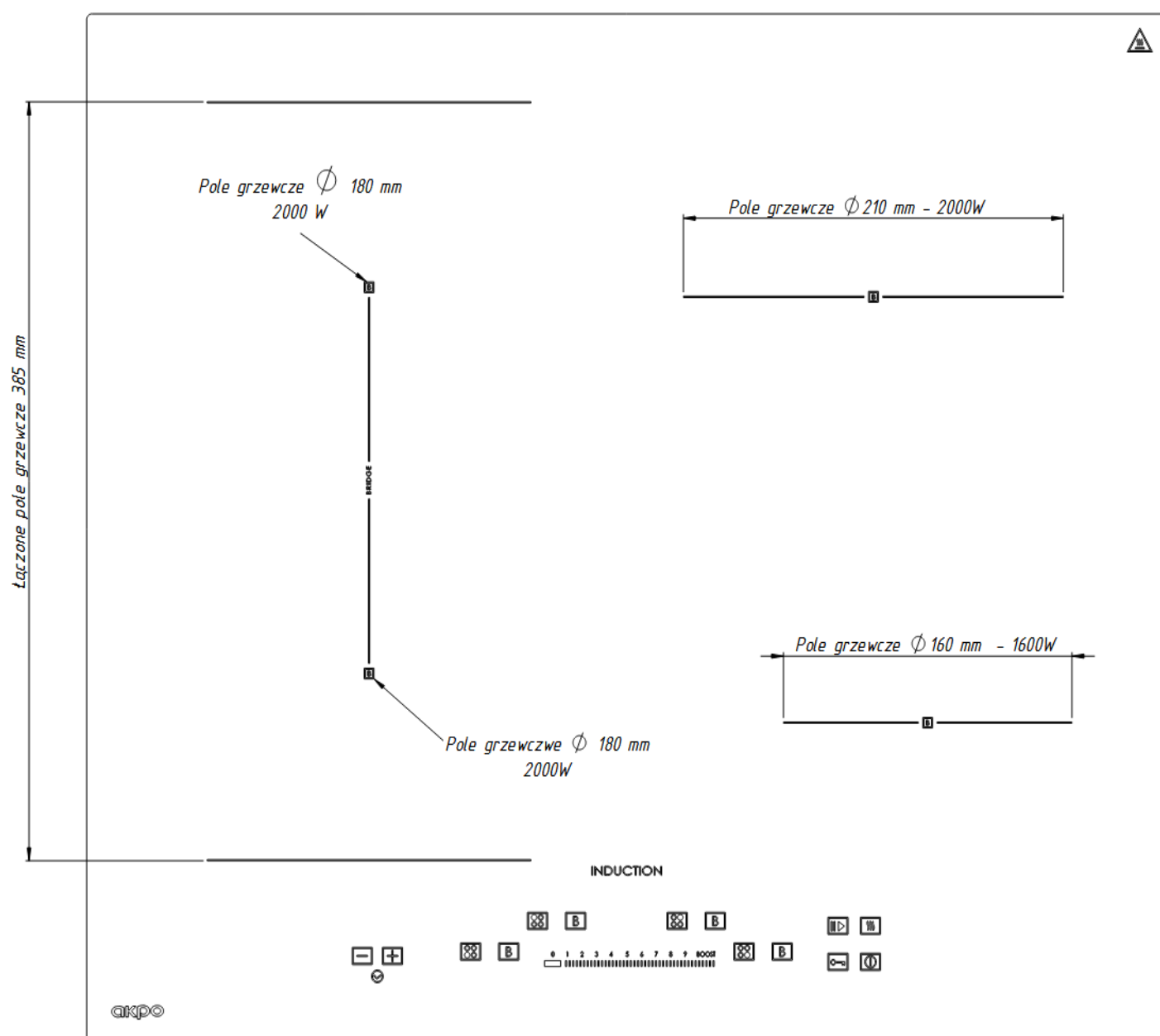
- Zawsze należy korzystać z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie: korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, w których żywność mogłaby podczas gotowania przywierać. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład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

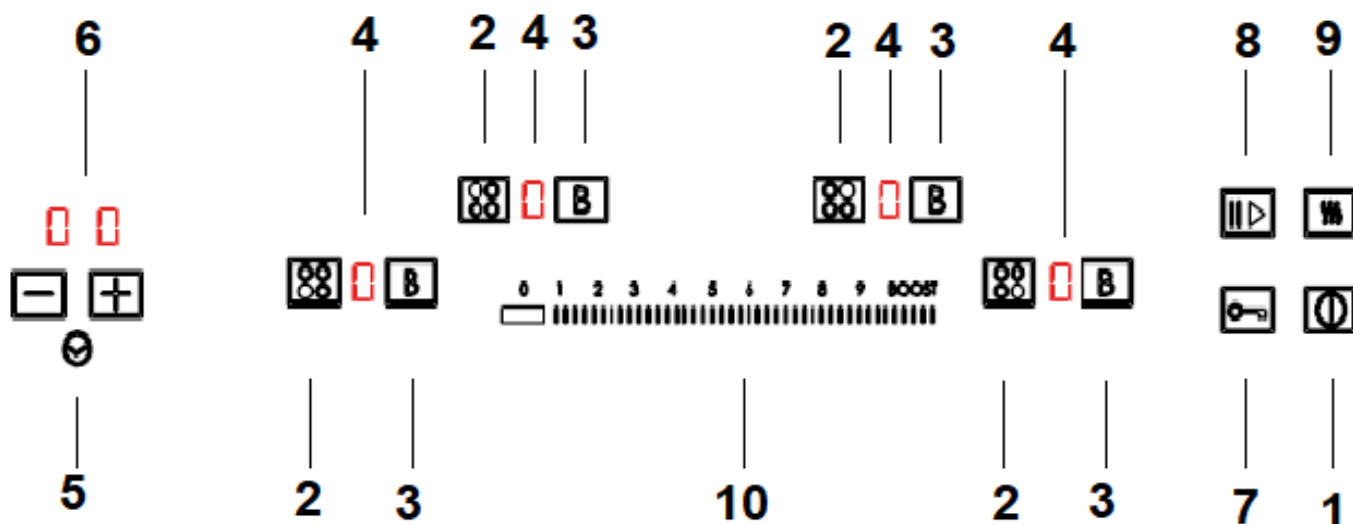
Energia przekazywana jest najlepiej, kiedy wymiar garnka odpowiada wymiarowi pola grzejnego.

Najmniejsze i największe możliwe średnice wskazane są w poniższej tabeli i zależą od jakości naczynia



3.4 Strefy grzewcze i panel sterowania



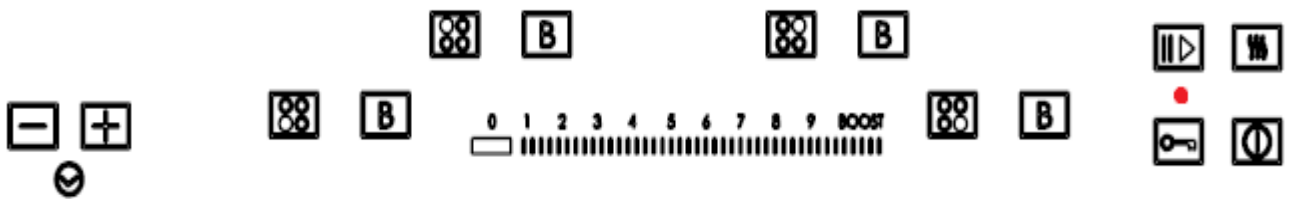


1. Przycisk włącz/wyłącz
2. Wybór danego pola grzejnego
3. Przycisk zwiększenia mocy do max. (BOOSTER)
4. Wskaźnik poziomów grzania
5. Przycisk nastawiający Timer
6. Wyświetlacz programatora zegarowego (timera)
7. Przycisk klucz (blokada) z diodą sygnalizacyjną LED
8. Pausa / Start
9. Utrzymanie ciepła na poziomie 72°C (Keep Warm)
10. Zwiększanie i zmniejszanie mocy danego palnika (Slider)

3.5 Obsługa za pomocą przycisków sensorowych

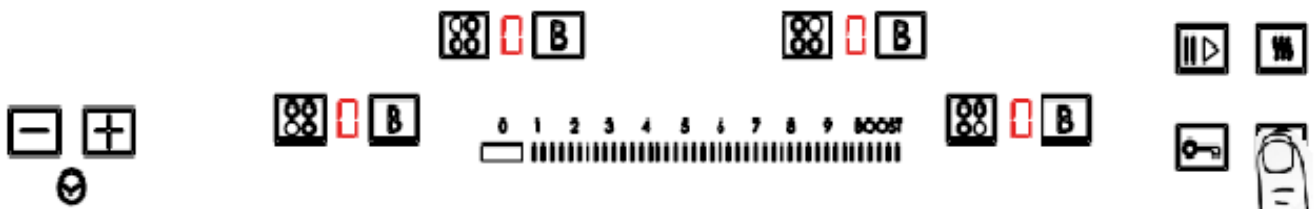
Obsługa płyty ze szkła ceramicznego odbywa się za pomocą przycisków sensorowych Touch Control. Przyciski sensorowe funkcjonują w następujący sposób: czubkiem palca należy krótko dotknąć symbol na powierzchni płyty ceramicznej. Każde prawidłowe uruchomienie zostanie potwierdzone krótkim sygnałem dźwiękowym.

Po podłączeniu płyty do sieci elektrycznej, powinna zapalić się dioda nad sensorem klucz (5), po czym musimy odblokować płytę naciskając sensor (5) do momentu zgaśnięcia diody nad tym sensorem, następnie możemy uruchomić płytę ceramiczną.



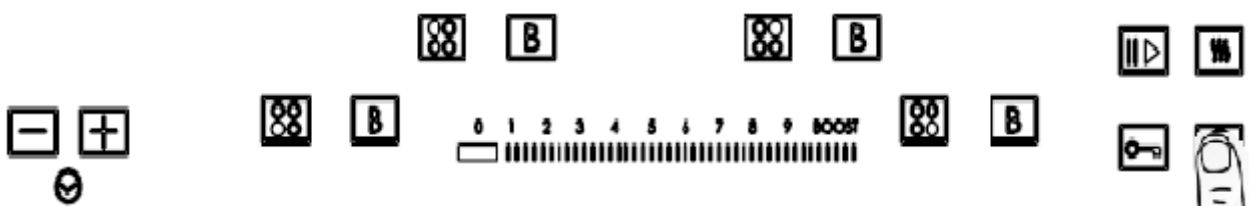
3.6 Włączanie / wyłączenie płyty indukcyjnej

Płytę indukcyjną włącza się przez dotknięcie przycisku [ON_OFF_KEY] (1) przez 1 sekundę, gdy jest odblokowana. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy a wszystkie wyświetlacze grzałek (4) pokażą „0”.



Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie przesterowany żaden sensor, wówczas płyta grzejna wyłącza się. Jeżeli aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, wówczas nie da się włączyć płyty grzejnej (patrz Odblokowanie płyty grzejnej)

Płyta kuchenna zostaje wyłączona poprzez dotknięcie przycisku [ON_OFF_KEY] (1) przez 1 sek. Rozlega się dźwięk [OFF_SOUND] i wszystkie grzałki zostają wyłączone.

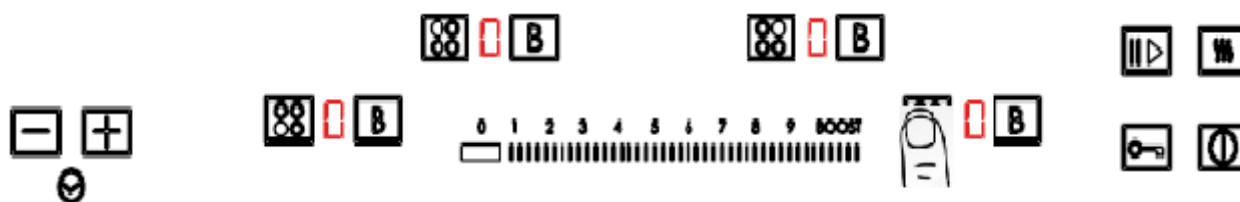


Gdy płyta indukcyjna jest wyłączona , po 5 sekundach bez wyświetlania błędu/alarmu i bez komunikatu (ciepło resztkowe), sterownik wyłącza diodę [KEYLOCK_LED] (7) w celu maksymalnego zmniejszenia zużycia energii.

Gdy tylko dotkniemy klawisza, zapali się dioda [KEYLOCK_LED] (7) i możemy kontynuować prace w normalny sposób odblokowując klawiaturę, jeśli to konieczne i dotykając klawisza [ON_OFF_KEY] (1) , aby włączyć płytę kuchenną.

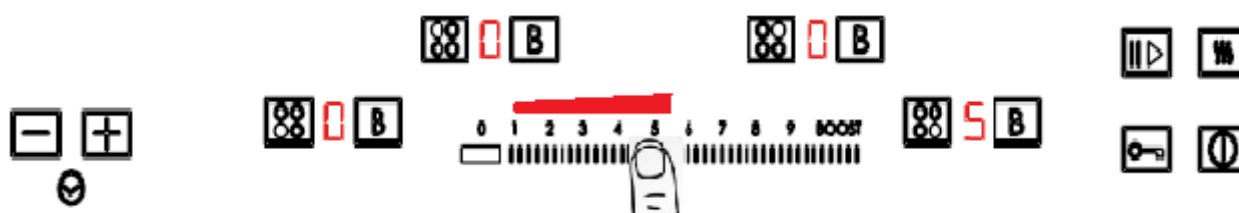
3.7 Wybór palnika

Palnik wybieramy przez dotknięcie klawisza (wyboru palnika) klawisz (2), wtedy zostanie wydany sygnał dźwiękowy oraz wyświetlacz pokaże poziom mocy z większą jasnością. Palniki, które nie zostaną zaznaczone stracą jasność.



3.8 Wybór mocy dla grzejnika

Kiedy palnik zostaje wybrany, poziom mocy palnika może być regulowany przez dotykanie przycisku SLIDER (10). Każdy wzrost / spadek mocy sygnalizowany jest dźwiękiem, a odpowiedni wyświetlacz pokazuje nowy poziom mocy. Każda pozycja nad powierzchnią suwaka odpowiada poziomowi gotowania. Wybór poziomu mocy odbywa się poprzez przesunięcie palcem lub poprzez położenie palca na określonej powierzchni suwaka.



W przypadku w którym uruchomionych jest więcej jak jedno pole i nastąpi potrzeba zmiany mocy grzania dla pola ustawionego jako pierwsze należy na krótko dotknąć sensora (2) a następnie skorzystać z sensora SLIDER (10) w celu dokonania zmiany

3.9 Funkcja „szybkiego gotowania” [BOOSTER]

Funkcja „szybkiego gotowania” [Booster], to funkcja która podnosi moc palnika do poziomu „szybkiego gotowania”. Słychać wtedy sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz grzałki pokazuje na wyświetlaczu "P".

W celu włączenia funkcji „szybkiego gotowania” [P] należy, przycisnąć klawisz „B” (3) . Wydany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „P”



Na poziomie „szybkiego gotowania” jeżeli zostanie naciśnięty po raz kolejny klawisz „B” (3) aktywnego palnika, usłyszymy sygnał dźwiękowy, a program spadnie do poziomu 9.

Palnik działa na maksymalnym poziomie mocy [P] przez 10 minut. Po 10 minutach, usłyszymy sygnał dźwiękowy, a palnik powróci do poziomu "9".

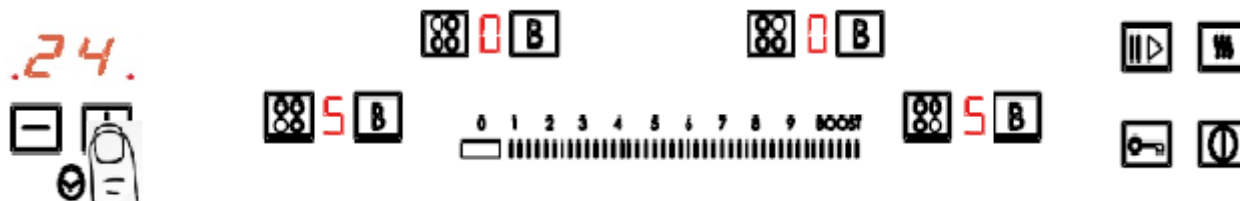
3.10 Automat wyłączania kuchenki

Jeśli poziom mocy w trakcie działania nie jest zmieniany, odpowiedni grzejnik wyłącza się automatycznie.

Maksymalny czas działania palnika wynosi, w zależności od wybranego poziomu gotowania.

3.11 Funkcja Timera

Jeżeli płyta grzejna wyposażona jest w Timer sterujący, wówczas przy jego pomocy można ustawić czas pracy dowolnego pola grzejnego. Najpierw należy załączyć wybrane pole grzejne przyciskiem (2), a następnie przycisnąć sensor Timera + lub – przycisk (5) w celu nastawienia żądanego czasu grzania pola grzejnego. Zegar uruchamia się tylko wtedy gdy na wskaźniku zegara (6) czas jest różny od zera.



Gdy Timer oczekuje na wybór czasu, wyświetlacz timera miga. Wartość timera można wybrać w zakresie od 1 do 99 minut dotykając przycisków + lub – przycisk (5).

Odliczanie rozpoczyna się po 5 sekundach po ostatniej operacji przyciskami + i -. Ostatnia minuta zostanie wyświetlona w sekundach.

Gdy Timer jest w fazie odliczania, użytkownik może w każdej chwili zmienić czas wybierając grzejnik i dotykając klawisza (5) + lub -, odliczanie zatrzymuje się i timer przechodzi do stanu wyboru czasu oczekując na wybór czasu.

Alarm timera może być w każdej chwili odwołany przez użytkownika, nawet w czasie pierwszej minuty alarmu. Gdy timer jest w stanie alarmu, poprzez naciśnięcie klawisza sterownika dotykowego timer zostaje wyłączony.

Aby anulować działanie timera, należy wybrać wartość czasu "00" naciskając jednocześnie klawisze (5) + i -

Gdy zaprogramowany czasowo jest więcej niż jeden grzejnik, na wyświetlaczu timera pojawi się timer, który upłynie jako pierwszy. ALARM dioda timera grzejnika będzie migać.

3.12 Funkcja blokady

Funkcja blokady załączana sensorem klucz (7) służy do tego, aby chronić włączone pole grzejne przed niepowołanym wyłączeniem przez dzieci, zwierzęta domowe itp. Gdy zablokujemy płytę grzejną w chwili gdy wszystkie pola grzejne są wyłączone, wówczas płyta grzejna chroniona jest przed niezamierzonym uruchomieniem, a jej włączenie możliwe jest po odblokowaniu.

UWAGA:

Po wystąpieniu zaniku napięcia w sieci blokada zostaje automatycznie uaktywniona.

3.13 Zablokowanie płyty grzejnej

W celu zablokowania płyty grzejnej należy nacisnąć sensor klucz (7) do chwili gdy zacznie świecić wskaźnik blokady. Na początku naciskania na sensor rozbrzmiewa krótki sygnał akustyczny.

3.14 Odblokowanie płyty grzejnej

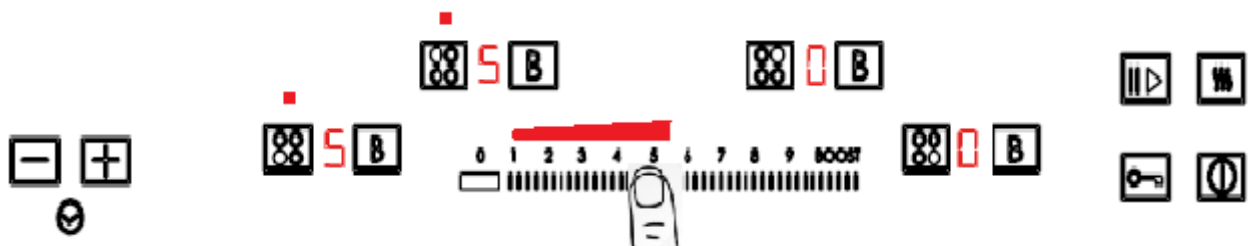
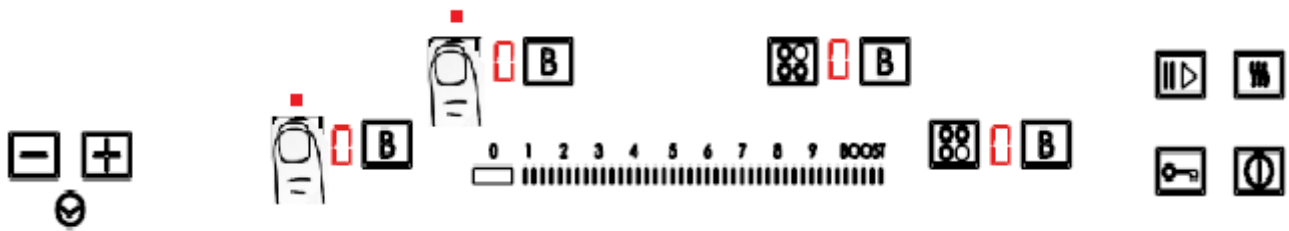
W celu odblokowania płyty grzejnej należy naciskać sensor klucz (7) do chwili gdy zgaśnie wskaźnik blokady. Na końcu naciskania na sensor rozbrzmiewa krótki sygnał akustyczny. Występuję również blokada płyty, która uruchamiana jest automatycznie zaraz po podłączeniu urządzenia do sieci. Dezaktywuje się ją poprzez przytrzymanie sensora (7) przez 3 sekundy.

3.15 Funkcja Bridge

Dzięki funkcji Bridge można kontrolować 2 pola grzejne płyty jak jedną powiększoną strefę grzania. Funkcja Bridge jest bardzo wygodna i pozwala stosować naczynia typu brytfanna.

Aby włączyć funkcję Bridge należy:

- włączyć płytę indukcyjną (dwa pola po lewej stronie płyty powinny pokazywać wartość zero „0”)
- przytrzymać jednocześnie dwa przyciski (2) wyborów pól grzejnych znajdujących się po lewej stronie płyty.
- Włączenie funkcji Bridge (zmostkowanie dwóch lewych pól) sygnalizowane jest pojawieniem się diody nad dwoma przyciskami zmostkowanych palników.



Aby zmienić poziom mocy Bridge , najpierw należy wybrać jedno z dwóch pól po lewej stronie płyty pracujących jako jedna grzałka mostkowa a następnie zmienić poziom mocy od 1 do 9 za pomocą przycisku SLIDER (10). Nie jest możliwe wybranie poziomu mocy BOOSTER przy włączonej funkcji Bridge.

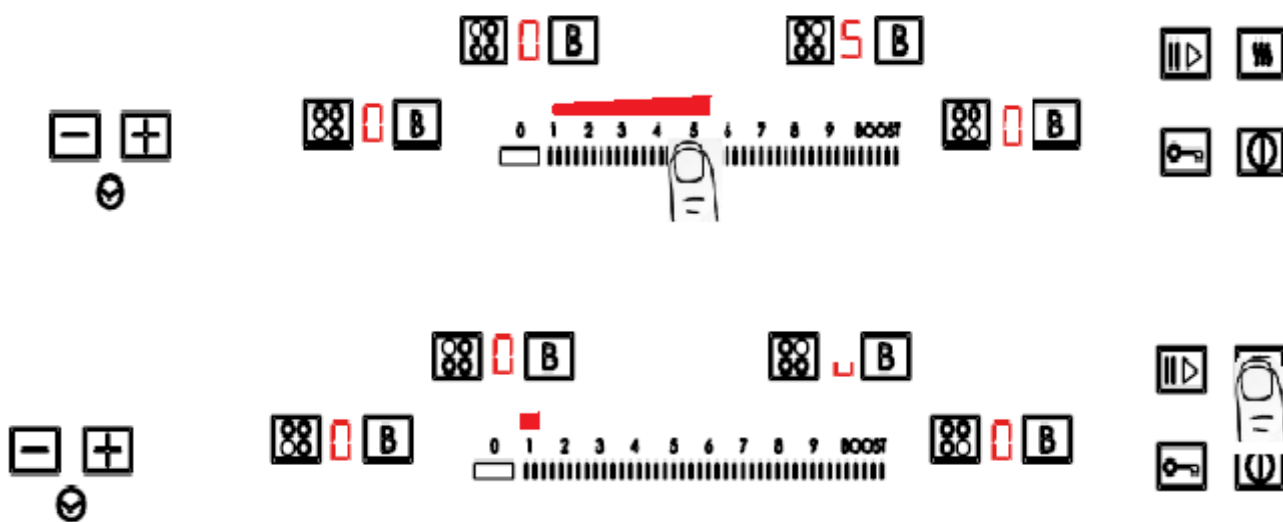
Aby wyłączyć funkcję Bridge należy:

- przytrzymać jednocześnie dwa przyciski (2) wyborów pól grzejnych znajdujących się po lewej stronie płyty.
- Lub
- wybrać jedno z pól po lewej stronie płyty pracujące jako jedna grzałka mostkowa.
- Zmienić poziom mocy na „0” za pomocą przycisku SLIDER (10) i odczekać czas wyboru lub dotknąć dowolnego przycisku wyboru pracującego pola po lewej stronie płyty.

3.16 Funkcja Keep-Warm (72 °C)

Aby włączyć funkcję Keep-Warm należy:

- wybrać grzejnik za pomocą przycisku (2)
- wcisnąć przycisk Keep-Warm (9)



Rozlegnie się sygnał dźwiękowy , a na wyświetlaczu urządzenia grzewczego pojawi się „u”.

Funkcja Keep-Warm będzie aktywowana na wszystkich strefach gotowania niezależnie.

Sterowanie będzie utrzymywać temperaturę 72 °C na wybranym polu grzejnym.

Zdefiniowany czas pracy funkcji Keep-Warm wynosi maksymalnie 2 godziny.

Po zakończeniu funkcji wybrane Keep-Warm grzejnik będzie pracował na poziomie mocy „1”

3.17 Funkcja Stop&Go

Funkcja Sto&Go umożliwia wstrzymanie procesu gotowania, dzięki czemu użytkownicy mogą otworzyć drzwi lub odebrać telefon bez obawy, że woda się zagotuje. Funkcja ta jest również przydatna do czyszczenia powierzchni sterowania bez zmiany ustawień gotowania.



Funkcja Stop&Go jest aktywowana przez wciśnięcie klawisza Stop&Go (8):

- Nad klawiszem Stop&Go (8) miga dioda, rozlega się dźwięk aktywowania funkcji i płyta kuchenna zostaje zatrzymana,
- rzeczywiste ustawienie mocy grzejników zostaje zapamiętane, a cała aktywna moc grzejników zostaje ustawiona na poziom mocy „0”
- czas automatycznego wyłączenia grzałek zostaje wyłączony
- wszystkie timery prowadzące odliczanie zostają zatrzymane,
- wszystkie klawisze są zablokowane oprócz Stop&Go (8) i ON/OFF (1),

Aby wyłączyć funkcję Stop&Go należy:

- dotknąć klawisz Stop&Go (8) , rozlegnie się sygnał dźwiękowy i nastąpi ponowne ustawienie rzeczywistej mocy grzejników ,
lub
- jeśli płyta grzewcza zostanie zatrzymana na dłużej niż 10 minut, wyłączy się ona automatycznie.

3.18 Funkcja wyciszenia klawiszy (MUTE)

Funkcja MUTE wyłącza ton/dźwięk niektórych funkcji lub działań.

Aby włączyć wyciszenie (MUTE) należy:

- Sterownik musi być odblokowany i wszystkie grzejniki wyłączone (sterowanie dotykowe OFF)
- Nacisnąć przycisk (8) STOP&GO przytrzymując go do momentu wydania przez sterownik dźwięku

Kiedy MUTE jest aktywowane, sygnały dźwiękowe zostaną wyciszone z wyjątkiem zakończenia timera, ON, OFF.

Aby wyłączyć wyciszenie (MUTE) należy:

- Sterownik musi być odblokowany i wszystkie grzejniki wyłączone (sterowanie dotykowe OFF)
- Nacisnąć przycisk (8) STOP&GO przytrzymując go do momentu wydania przez sterownik dźwięk.

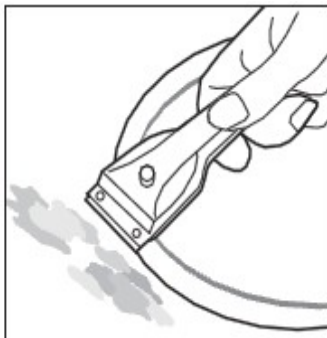
Litera “H” - symbol nagrzania szczątkowego.



- 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.

5. 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.	<p>Odłączyć kuchenną płytę ceramiczną od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu.</p> <p>Ważne!</p> <p>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.</p> <p>Za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.</p>	
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.	<p>Jest to zjawisko normalne dla działania układów indukcyjnych (patrz Zasady działania pola indukcyjnego).</p> <p>W przypadku często pojawiającego się problemu, wezwać technika, który sprawdzi zgodność wbudowania płyty z</p>

		zaleceniami.
13. Podczas załączenia dwóch pól grzejnych (umieszczonych w pionie) słychać klikanie przekaźników	Jest to zjawisko normalne. Dwa pola grzejne umieszczone w pionie są obsługiwane za pomocą jednego generatora i przekaźników. 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.

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 24 miesiące 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 5 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 zajętogo 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.