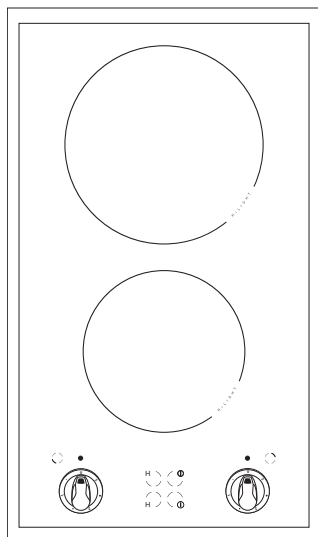


Amica

PG2VQ103



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PŁYTY CERAMICZNEJ ZE STEROWANIEM



Płyte uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji.

IOAA-661
(08.2017 / v2)

SZANOWNY KLIENCIE,

Płyta Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa płyty nie będzie problemem.

Płyta, która opuściła fabrykę była dokładnie sprawdzona przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. 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.

Uwaga!

Urządzenie obsługiwać tylko po przeczytaniu / zrozumieniu niniejszej instrukcji.


Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.

Oświadczenie producenta

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

- *dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,*
- *dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,*
- *dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,*

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

Masz wątpliwości? Nie wszystko, co przeczytałeś w instrukcji jest zrozumiałe - zadzwoń do Centrum Serwisowego, gdzie uzyskasz wszechstronną pomoc.

tel.801 801 800

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje.....	2
Wskazówki odnośnie bezpieczeństwa.....	4
Opis wyrobu.....	9
Instalacja.....	10
Obsługa.....	14
Czyszczenie i konserwacja.....	16
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.....	18
Dane techniczne.....	19
Gwarancja, obsługa posprzedażna.....	19

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.

Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprząatanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.

Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.

Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.

Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

- Przed pierwszym użyciem ceramicznej płyty grzejnej należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- Jeżeli płyta ceramiczna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płyty ceramicznej.
- Nie wolno instalować płyty w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Meble w których zabudowywana jest płyta muszą być odporne na temperatury do 100°C. Dotyczy to oklein, krawędzi, powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.
- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu. W ten sposób zabezpieczamy się przed dotknięciem części pozostających pod napięciem.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.
- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie wyłączony bezpiecznik lub wtyczka zostanie wyciągnięta z gniazdka.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu kuchenki
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Dzieci mogą bowiem ściągnąć garnki czy rondle z gorącą potrawą i się poparzyć.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Pola grzejne po włączeniu szybko się nagrzewają. Dlatego też należy je włączać dopiero po ustawieniu naczyń do gotowania. W ten sposób unikamy zbędnego zużycia energii elektrycznej.
- Wbudowany w układ elektroniczny wskaźnik szczytkowego nagrzania wskazuje czy płyta jest włączona względnie czy jest jeszcze gorąca.
- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy i wskazania. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność, gdyż płyty nagrzane przed zanikiem napięcia, nie są już nadzorowane przez wskaźnik.

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

- Jeżeli gniazdo wtykowe jest w pobliżu pola grzejnego, należy zważać, aby kabel kuchni nie dotykał nagrzaných miejsc.
- Przy stosowaniu olejów i tłuszczów nie pozostawiać płyty bez nadzoru, gdyż istnieje zagrożenie pożarowe.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić płytę ceramiczną.
- Cukier, kwasek cytrynowy, sól itp. w stanie stałym i płynnym oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się do nagrzanego pola grzejnego.
- Jeżeli wskutek nieuwagi cukier lub tworzywo sztuczne dostaną się na gorącą płytę, w żadnym wypadku nie wolno wyłączać płyty, lecz należy zeszkrobać cukier i tworzywo ostrym skrobakiem. Chronić ręce przed poparzeniami.
- Przy stosowaniu płyty ceramicznej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nie posiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania płyty.
- Powierzchnia grzejna płyty ceramicznej odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na płytę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą w niekorzystnym przypadku doprowadzić do pęknięć i odprysków płyty ceramicznej.
- Przez uszkodzone miejsca kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty ceramicznej.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia płyty ceramicznej. W razie nieprawidłowości w postępowaniu z nią, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.
- Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).
- Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.

Uwaga! Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

- **Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.**
Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- **Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni pola grzejnego.**
Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od pola grzejnego.
- **Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.**
Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- **Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.**
- **Nie wbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.**
Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



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

zagrożający 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.



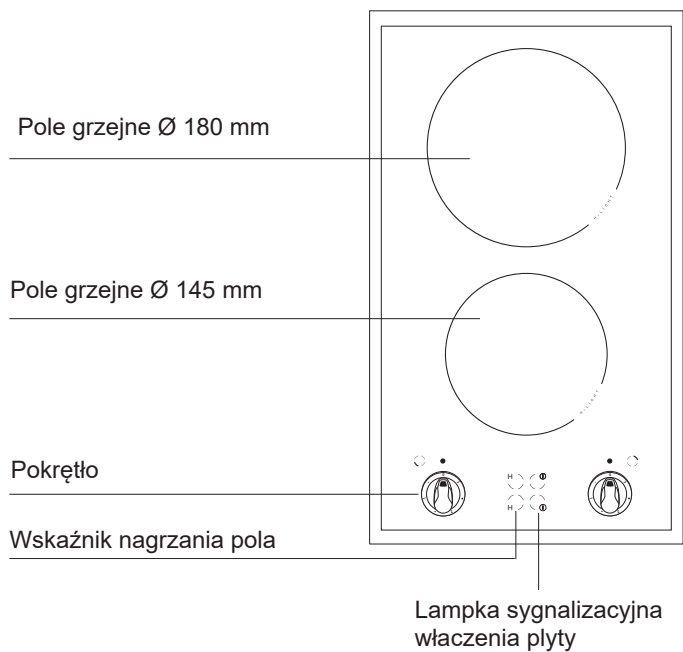
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

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

Właściwe postępowanie ze 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.

OPIS WYROBU

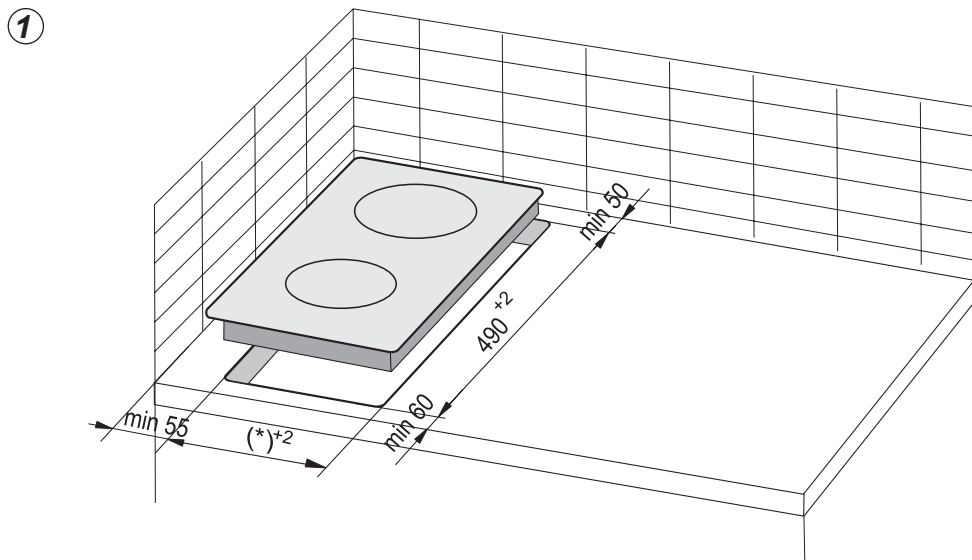
Opis płyty PG2VQ103



INSTALACJA

► Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

- Grubość blatu mebla powinna wynosić od 28 do 40 mm, głębokość blatu min. 600 mm. Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a krawędzią blatu z przodu powinna wynosić min. 60 mm, a z tyłu min. 50 mm.
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a ścianką boczną meblową powinna wynosić minimum 55 mm.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.
- Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na rys.1.
- Pod spodem płyty należy zostawić przynajmniej 25 mm wolnej przestrzeni aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół płyty,

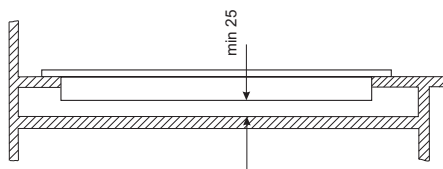


(*) 285 mm

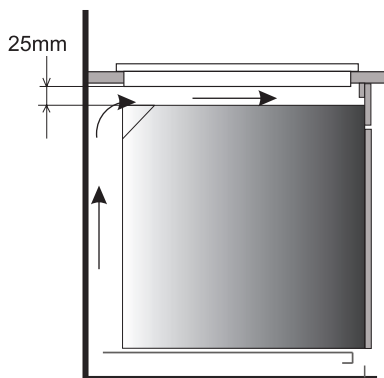
INSTALACJA

Uwaga. Podczas instalowania płyty w blacie szafki kuchennej należy zamontować półkę-przegrodę, jak na rysunku obok. Jeśli płyta jest instalowana nad piekarnikiem do zabudowy montowanie półki-przegrody nie jest konieczne.

Jeśli płyta została zainstalowana w blacie szafki kuchennej nad szufladą, należy osłonę dolną płyty przykryć płytą drewnianą lub podłogą ochronną do płyt ceramicznych.



Zabudowa w blacie szafki kuchennej.



Zabudowa w blacie szafki kuchennej nad piekarnikiem



Zabronione jest mocowanie płyty nad piekarnikiem pozbawionym wentylacji.



Przewód przyłączeniowy płyty należy tak doprowadzić, aby nie dotykał osłony dolnej.

INSTALACJA

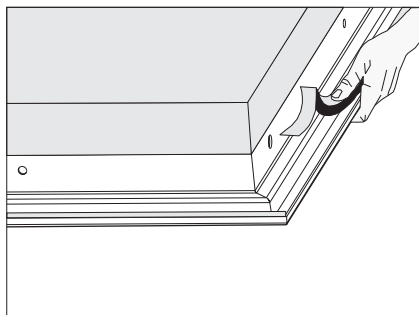
▶ Montaż uszczelki piankowej

Przed zabudową urządzenia w blacie kuchennym należy od spodu ramki płyty kuchennej przykleić uszczelkę piankową, załączoną do urządzenia.

Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona.

Uszczelkę należy umieścić na urządzeniu w następujący sposób:

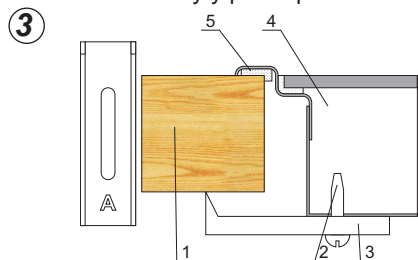
- z uszczelki należy usunąć folię ochronną,
- uszczelkę należy następnie przykleić na spodzie ramki ‘ (rys.)



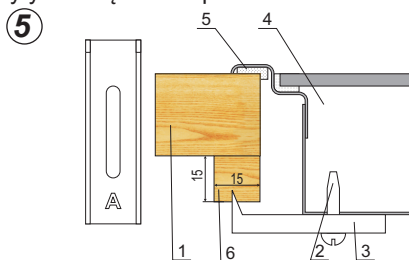
INSTALACJA

Instalowanie płyty P*2VQ103 - uchwyt

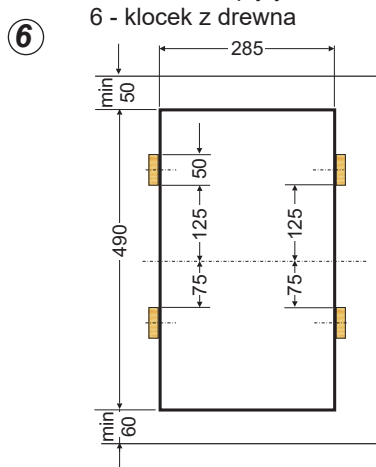
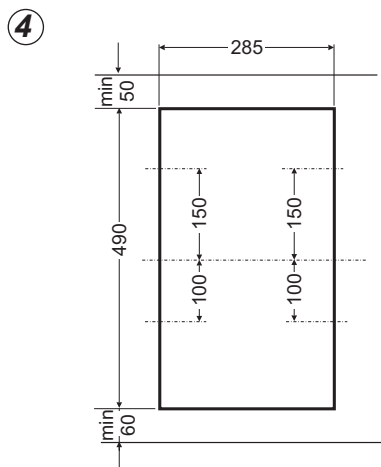
- W przypadku blatu o grubości 48 mm do mocowania płyty należy wykorzystać 4 uchwyty "A". Sposób montażu pokazano na rys. 3 i 4. W przypadku blatu o grubości 28 i 38 mm oprócz uchwytów "A" należy dodatkowo zastosować 4 drewniane klocki o wymiarach 15x15x50 mm. Sposób montażu pokazano na rys. 5 i 6.
- Sprawdzić czy uszczelka dokładnie przylega do płyty.
- Przykręcić lekko uchwyty od spodu płyty.
- Oczyszczyć blat, włożyć płytę w otwór i docisnąć do blatu.
- Ustawić uchwyty prostopadle do krawędzi płyty i dokręcić do oporu.



- 1 - blat mebla
2 - wkręt
3 - uchwyt mocujący
4 - płyta grzejna
5 - uszczelka płyty



- 1 - blat mebla
2 - wkręt
3 - uchwyt mocujący
4 - płyta grzejna
5 - uszczelka płyty
6 - klocek z drewna



- Płyta ma na stałe podłączony przewód ze stykiem ochronnym i może być podłączona tylko do gniazdka 230 V ~ 50 Hz z bolcem ochronnym. Obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem 16 A.

OBSŁUGA

Przed pierwszym włączeniem płyty

- Najpierw należy dokładnie oczyścić płytę ceramiczną. Płytę ceramiczną należy traktować jak powierzchnie szklane.
- Przy pierwszym użyciu może nastąpić przejściowe wydzielanie zapachów dlatego należy włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno.
- Wykonać czynności obsługowe z zachowaniem wskazówek bezpieczeństwa.

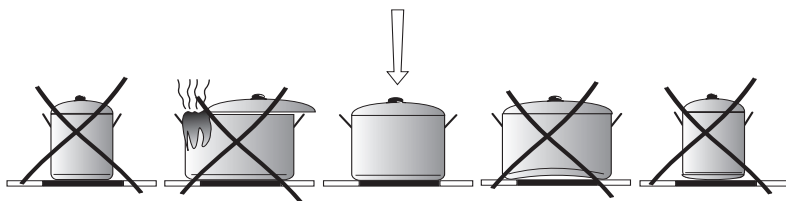
Odpowiednie naczynia do gotowania

Do kuchenek z płytą ceramiczną istnieją specjalnie przebadane naczynia do gotowania i pieczenia. Należy przestrzegać instrukcji ich wytwórców.

Naczynia do gotowania posiadające dno aluminiowe lub miedziane mogą pozostawiać metaliczne przebarwienia, bardzo trudne do usunięcia. Szczególną ostrożność zaleca się w przypadku naczyń emaliowanych, które po przypadkowym wygotowaniu się zawartości mogą spowodować nieodwracalne uszkodzenia. Dla osiągnięcia optymalnego zużycia energii, optymalnych czasów gotowania a także dla zapobieżenia przypaleniu się na płycie kipiących potraw należy przestrzegać następujących wskazówek.

Dno garnka:

Naczynia do gotowania / pieczenia winny posiadać stabilne, płaskie dno, gdyż dno z ostrymi krawędziami, zadziorami i ze zwęglonymi pozostałościami potraw może podrapać płytę ceramiczną i oddziaływać na nią ściernie!



Rozmiar garnka:

Średnica dna garnków i rondli winna odpowiadać możliwie dokładnie średnicy elementu grzejnego płyty.

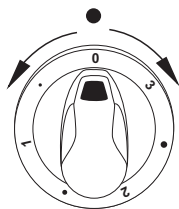
Pokrywka garnka:

Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.

OBSŁUGA

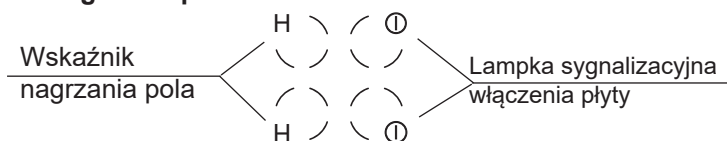
Załączenie urządzenia do pracy:

Załączenie wybranego pola grzejnego następuje przez przekręcenie pokrętki, w tym momencie zapali się lampka sygnalizacyjna włączenia płyty, stopień nagrzania pola regulujemy odpowiednią nastawą na pokrętło. Pola grzejne posiadają zróżnicowaną moc grzejną. Moc grzejną można regulować stopniowo, pokręcając pokrętłem w prawo lub w lewo.



Położenie pokrętki	Przykładowy rodzaj czynności
3	zagotowanie, szybkie rozgrzanie, smażenie
•	opiekanie mięs, ryb
2	wolne smażenie
•	gotowanie większej ilości potrawy, gotowanie zup
1	gotowanie ziemniaków
•	duszenie warzyw
0	wyłączenie

Wskaźnik nagrzania pola.



W przedniej części umieszczone są wskaźniki nagrzania pola, każdy przyporządkowany innemu polu grzejnemu, które świecą jeżeli temperatura danego pola przekracza 50 °C. Powyższe pozwala w pełni wykorzystać zgromadzone ciepło np.: do podgrzania lub utrzymania w stanie ciepłym potrawy, a jednocześnie zapobiega poparzeniom, gdyż wyłączone pole posiada jeszcze bardzo wysoką temperaturę.

Gdy wskaźnik ten zgaśnie, można dotknąć pole grzejne mając świadomość, że nie wystygło ono jeszcze do wartości temperatury otoczenia.



Po zaniku napięcia w sieci wskaźnik nagrzania zostaje wyłączony.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

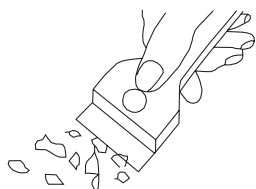


Przy czyszczeniu ceramiki obowiązują te same zasady co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących ani piasku do szorowania lub gąbki o drapiącej powierzchni.

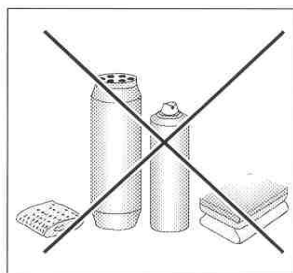
Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.

Czyszczenie po każdym użyciu

- **Lekkie, nie przypalone zabrudzenia** zetrzeć wilgotną ściereczką bez środka czyszczącego. Zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień. Te uporczywe plamy nie zawsze dadzą się usunąć przy pierwszym czyszczeniu, nawet przy zastosowaniu specjalnego środka do czyszczenia.
- **Mocno przywarte zanieczyszczenia usuwać ostrym skrobakiem. Następnie zetrzeć powierzchnię grzejną wilgotną ściereczką.**



Skrobak do czyszczenia płyty



Usuwanie plam

- **Jasne plamy o zabarwieniu perłowym (pozostałości aluminium)** można usuwać z ochłodzonej płyty grzejnej przy pomocy specjalnego środka czyszczącego. Pozostałości wapienne (np. po wykipieniu wody) można usuwać octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.
- Przy usuwaniu cukru, potraw z zawartością cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wolno wyłączać danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie zeszkobać resztki (w gorącym stanie) ostrym skrobakiem z gorącego pola grzejnego. Po usunięciu zabrudzenia można płytę wyłączyć i ostudzoną już płytę doczyścić specjalnym środkiem czyszczącym.

Specjalne środki czyszczące można nabyć w domach towarowych, specjalnych sklepach elektrotechnicznych, drogeriach, w handlu spożywczym i w salonach kuchennych. Ostre skrobaki można nabyć w sklepach dla majsterkowiczów oraz w sklepach ze sprzętem budowlanym, jak również w sklepach z akcesoriami malarskimi.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie nanosić środka czyszczącego na gorącą płytę grzejną. Najlepiej pozwolić środkiem czyszczącym podeschnąć i potem dopiero je zetrzeć na mokro. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego należy zetrzeć wilgotną ściereczką przed ponownym nagraniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco.

W przypadku nieprawidłowego postępowania z ceramiczną powierzchnią grzejną płyty nie ponosimy odpowiedzialności z tytułu gwarancji!

Uwaga!

Jeżeli sterowanie z jakiegokolwiek powodu nie daje się już obsługiwać w stanie włączonym płyty, wówczas należy wyłączyć istniejący wyłącznik główny lub wykręcić odpowiedni bezpiecznik i zwrócić się do serwisu.

Uwaga!

W przypadku wystąpienia pęknięć lub wyłamań płyty ceramicznej należy płytę grzejną natychmiast wyłączyć i odłączyć od sieci. W tym celu należy wyłączyć bezpiecznik lub wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Następnie należy zwrócić się do serwisu.

Przeglądy okresowe

Poza czynnościami mającymi na celu bieżące utrzymanie płyty w czystości należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i zespołów roboczych płyty. Po upływie gwarancji, przynajmniej raz na dwa lata, należy zlecić w punkcie obsługi serwisowej wykonanie przeglądu technicznego płyty,
- usunąć stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- dokonać okresowej konserwacji zespołów roboczych płyty,


Uwaga!

Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- wyłączyć zespoły robocze płyty
- odłączyć zasilanie elektryczne
- zgłosić naprawę
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1. Urządzenie nie działa	- przerwa w dopływie prądu	-sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Nie świeci wskaźnik ciepła, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące	- przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci	- wskaźnik ciepła zadziała ponownie dopiero po najbliższym wyłączeniu i włączeniu płyty
3. Pęknięcie w kuchennej płycie ceramicznej	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę ceramiczną od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
4. 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.	

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230V~50 Hz
Moc znamionowa płyt:	3,0 kW
Model:	PG2VQ103
- pole grzejne: Ø 145 mm	1200 W
- pole grzejne: Ø 180 mm	1800 W
Wymiary	300 x 505 x 50;
Waga	ca. 4,4 kg;

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej

-Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Obsługa posprzedażna

W przypadku gdy zaistnieją jakiegokolwiek problemy związane z użytkowaniem sprzętu Amica to nasze CENTRUM SERWISOWE zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc. Chcemy bowiem wszystkim, którzy zaufali marce Amica zagwarantować pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.

Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny płyty

Typ..... Nr fabryczny.....

Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100
fax 67 25 40 320
www.amica.com.pl

Amica
 Centrum Serwisowe
801 801 800