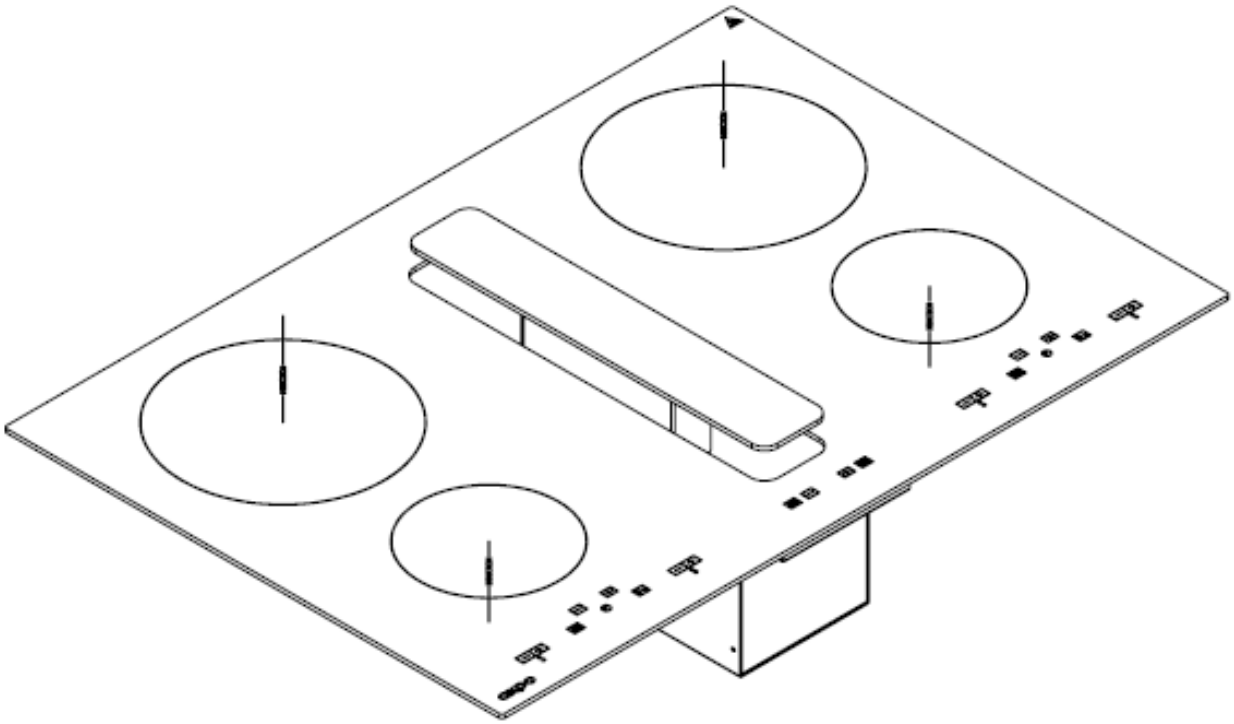
INSTRUKCJA OBSŁUGI I UŻYTKOWANIA OKAPU TYTAN INDUCTION 4



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 nowocześnie wyposażonego gospodarstwa domowego. Jesteśmy przekonani, że nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenia, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełnią wszystkie Państwa wymagania.

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

akpo

UWAGA:

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

1. BEZPIECZEŃSTWO

1.1 Bezpieczeństwo elektryczne

1. Upewnij się, że urządzenie jest właściwie zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego technika.
2. Urządzenie powinno być serwisowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.
3. Naprawy wykonywane przez niewykwalifikowane osoby mogą spowodować zranienie lub poważne nieprawidłowości działania. Jeżeli Państwa urządzenie wymaga naprawy, proszę skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym lub sprzedawcą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie sprzętu i utratę gwarancji.
4. W przypadku nieprawidłowego działania, pęknięć, szczelin odprysków:
   - wyłącz wszystkie strefy grzewcze;
   - odłącz zasilanie płyt kuchennych i wyciągu a następnie skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
5. Jeżeli płyta popęka, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia elektrycznego.
6. Nie używaj płyty kuchennej przed wymianą powierzchni szklanej.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego zdalnego układu sterowania.
8. Urządzenie odłączające sprzęt powinno być wbudowane w instalację stałą zgodnie z przepisami dotyczącymi takiej instalacji.
9. W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik nagrzania szczątkowego „H” oraz jak przy pierwszym włączeniu klucz blokady.

1.2 Bezpieczeństwo użytkowania

1. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do używania wyłącznie do zwykłego gotowania i smażenia w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
2. Zachowaj ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu płyty kuchennej. Przewody zasilania nie mogą stykać się powierzchnią płyty grzewczej.
3. Rozgrzany tłuszcz i olej łatwo się zapalają. Nigdy nie pozostawiaj płyty bez nadzoru podczas przygotowywania potraw na tłuszczu lub oleju, na przykład podczas smażenia frytek.
4. Po użyciu wyłączaj strefy grzewcze.
5. Panele sterowania zawsze utrzymuj w czystości.
6. Nigdy nie pozostawiaj palnych substancji w pobliżu płyty kuchennej, może dojść do zapłonu.
7. Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru:

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

1.3 Bezpieczeństwo podczas czyszczenia

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

1.4 Bezpieczeństwo dzieci

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

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

1.5 Utylizacja

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

2. INFORMACJE OGÓLNE

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

UWAGA:

- Prosimy zachować dowód zakupu w celu ewentualnej reklamacji. Bez tych dokumentów gwarancja jest nieważna.

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

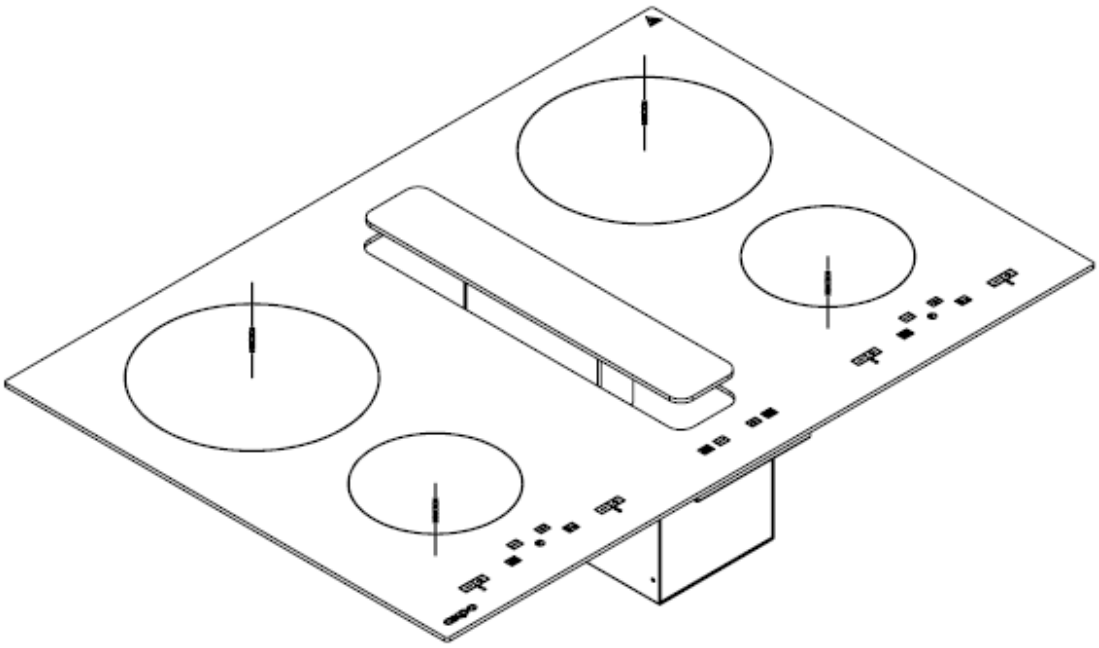
- Powietrze z okapu nie powinno być odprowadzane do kanału kominowego służącego do odprowadzania spalin z przyrządów spalających gaz lub inne paliwa.

3. MONTAŻ

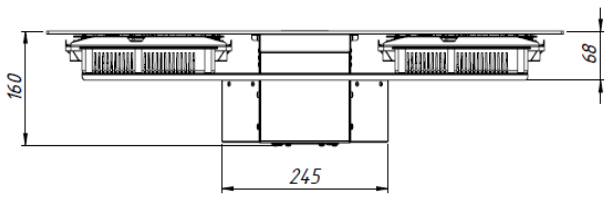
TYTAN INDUCTION 4 przeznaczony jest do umieszczenia w otworze w blacie kuchennym. Pasowania urządzenia dokonać może tylko wyszkolony specjalista. Specjalista elektryk musi przyłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Należy zatem przestrzegać miejscowych przepisów bezpieczeństwa, a także technicznych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

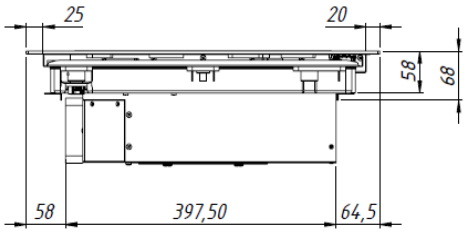
INSTRUKCJA MONTAŻU

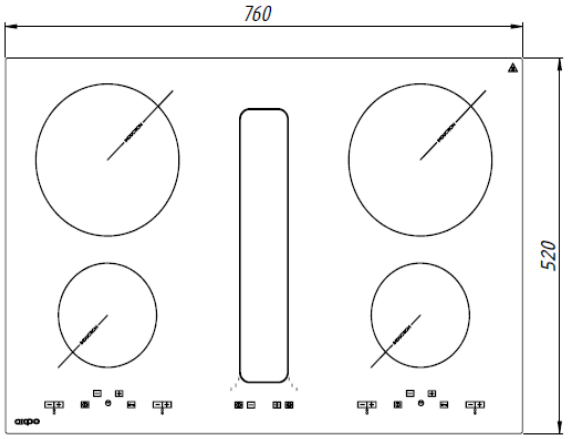
TYTAN INDUCTION 4



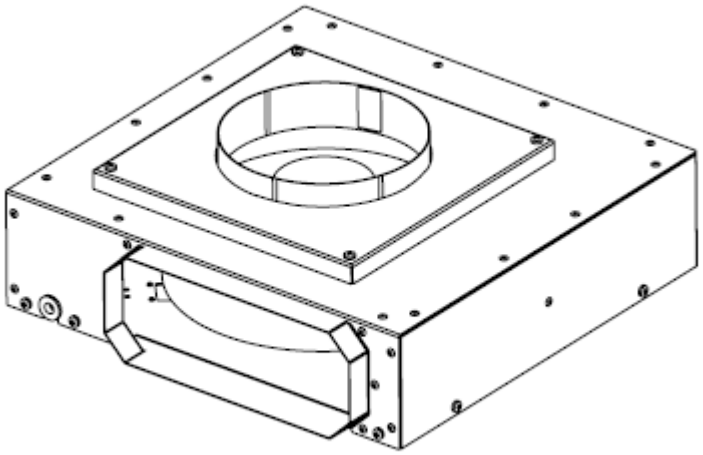
Rys.1



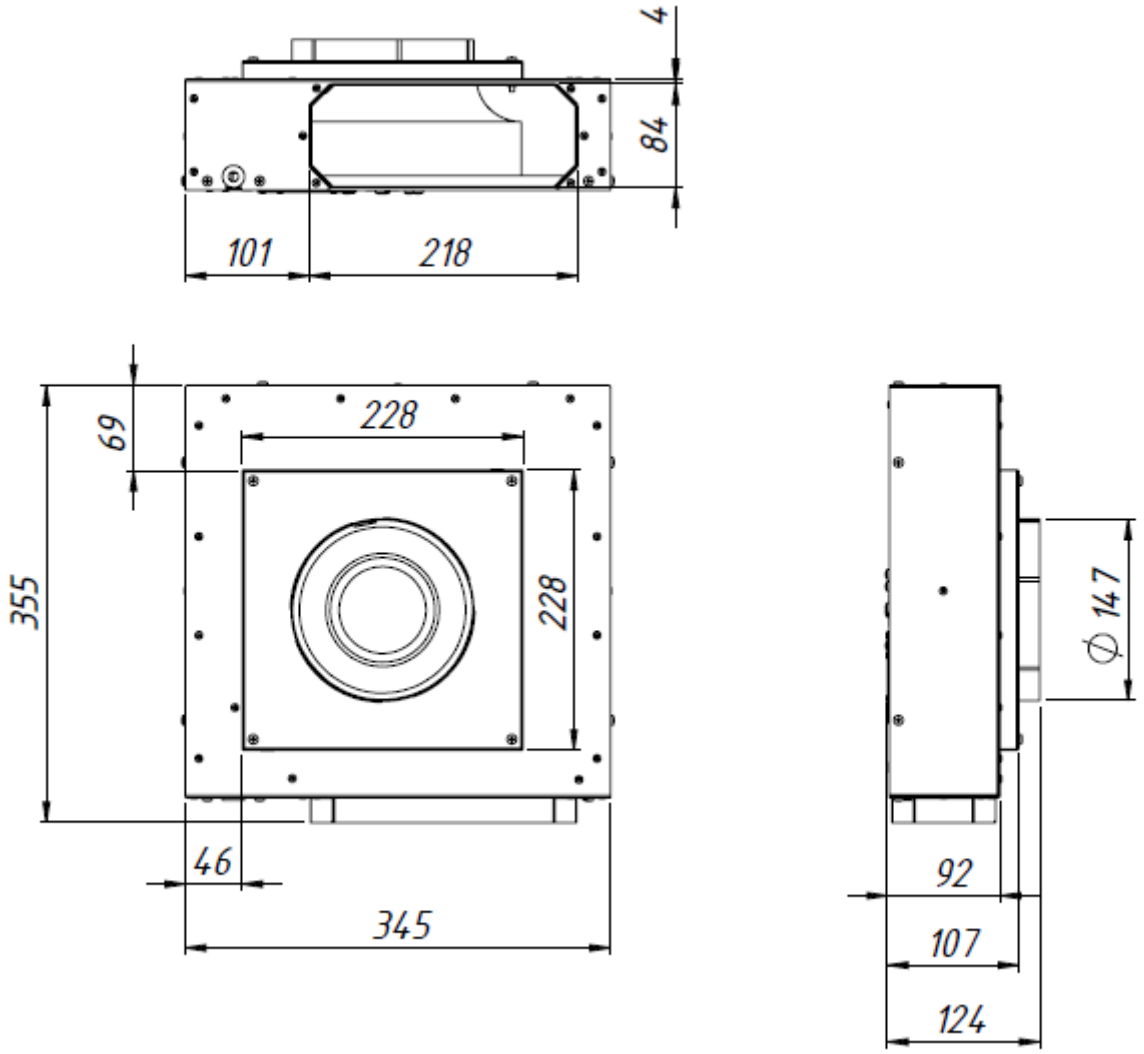




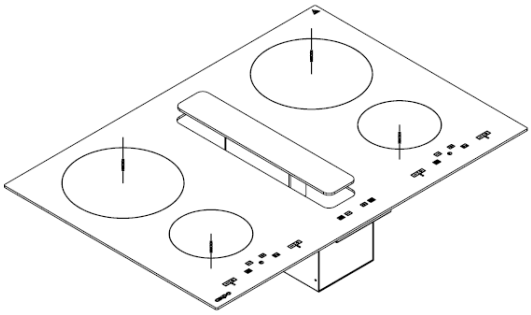
Turbina zewnętrzna okapu blatowego Tytan Induction 4 (Rys.2)



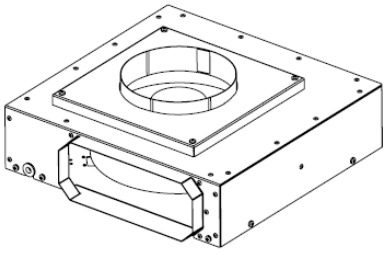
Rys.2



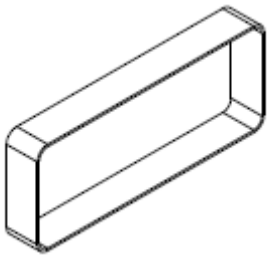
Do montażu okapu używane są akcesoria, które są dostarczane w komplecie:



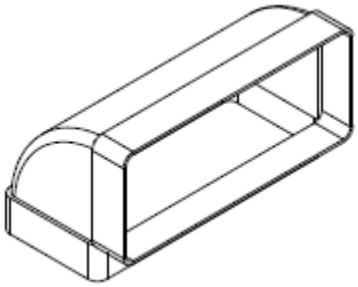
A – płyta



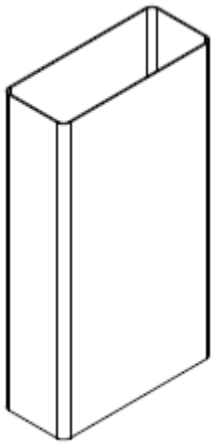
B – turbina zewnętrzna



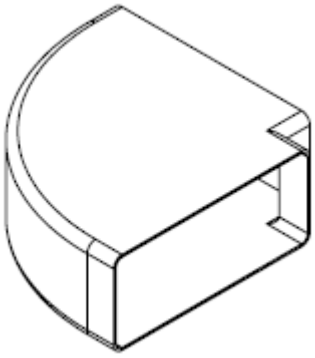
C - łącznik kanału



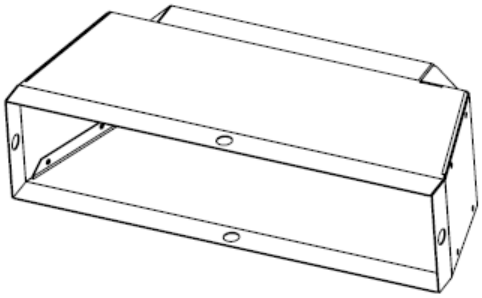
D – kolano pionowe 90 stopni



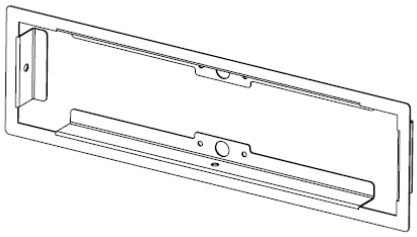
E – kanał 220x90



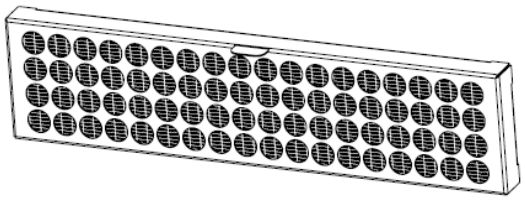
F – kolano poziome 90 stopni



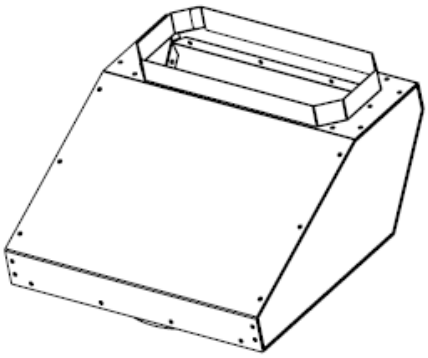
G - mocowanie filtra węglowego



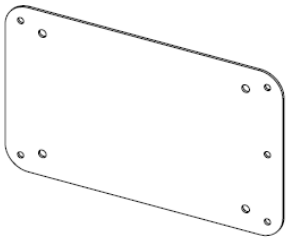
H – ramka filtra węglowego



I – filtr węglowy



J - redukcja z fi 150 mm na 220x90



K – mocowanie płytki mocy

L – klamra montażowa

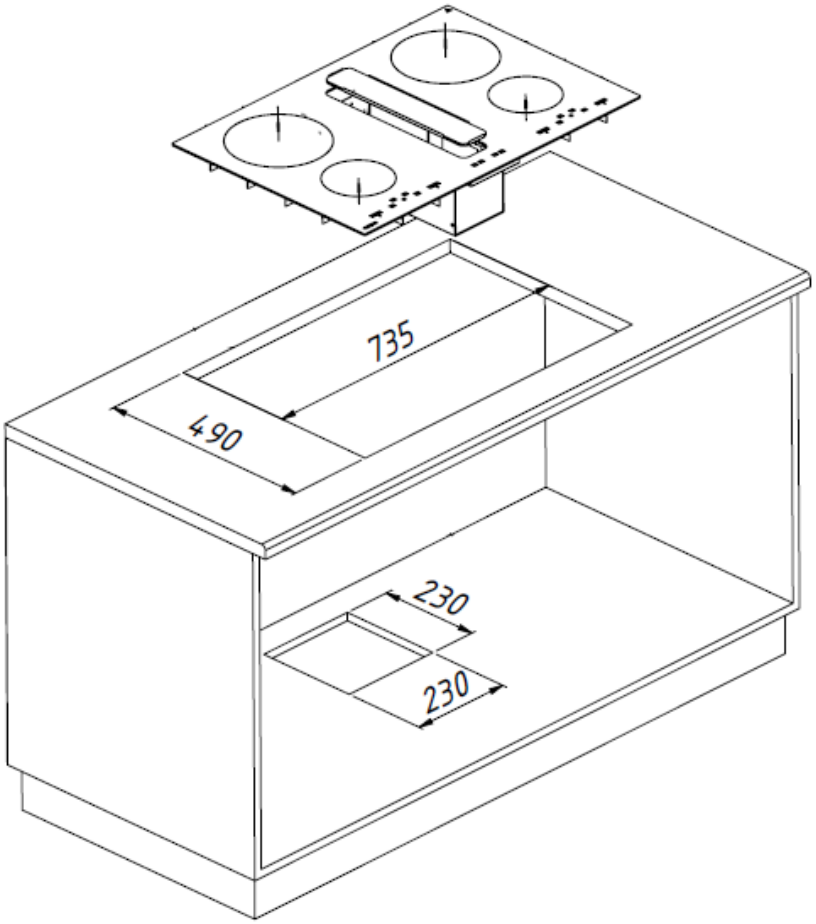
Uwaga:

W zestawie są dwa kanały wentylacyjne (E) o długości 1000 mm.
W zależności od potrzeb należy dostosować długość kanału wentylacyjnego (E). Jeżeli kanał wentylacyjny (E) jest za długi należy go przyciąć na odpowiednią długość.

FILTR WĘGLOWY:

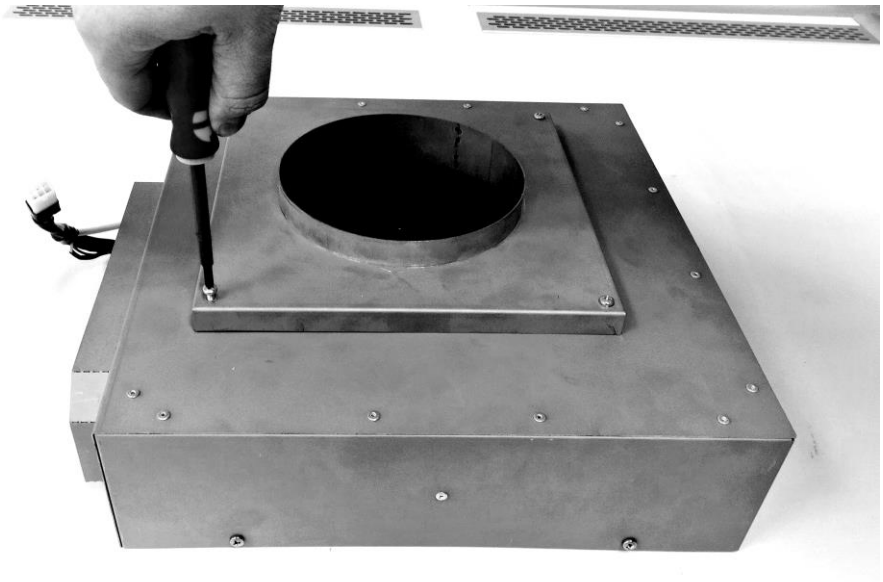
Filtr węglowy (I) wymieniamy w całości (razem z inox-ową ramką)

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



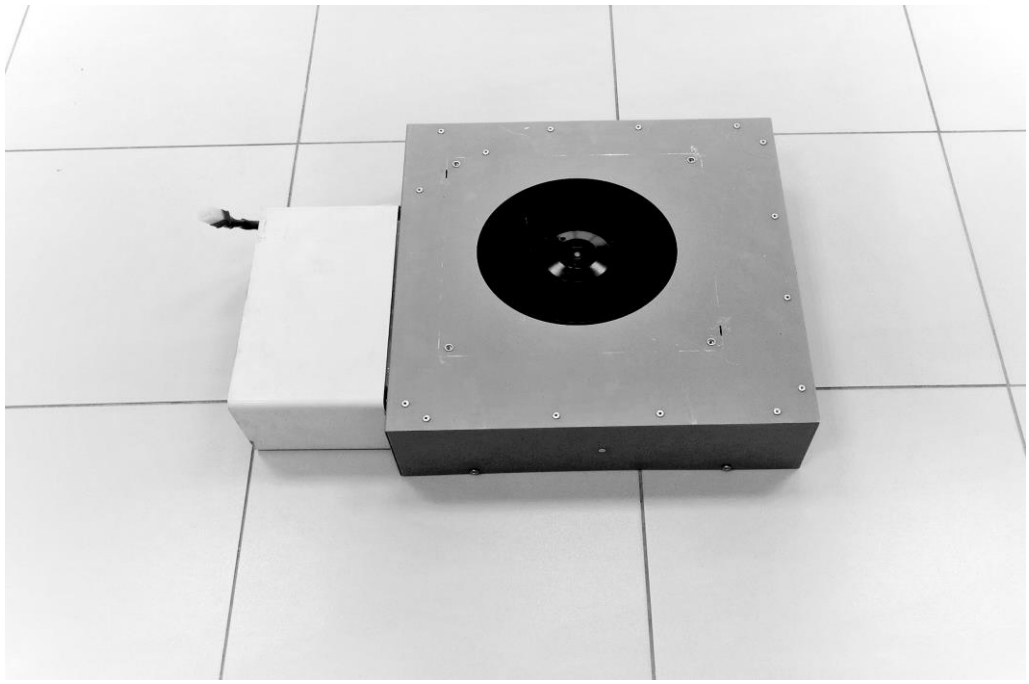
Rys.3

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



Rys. 1A

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

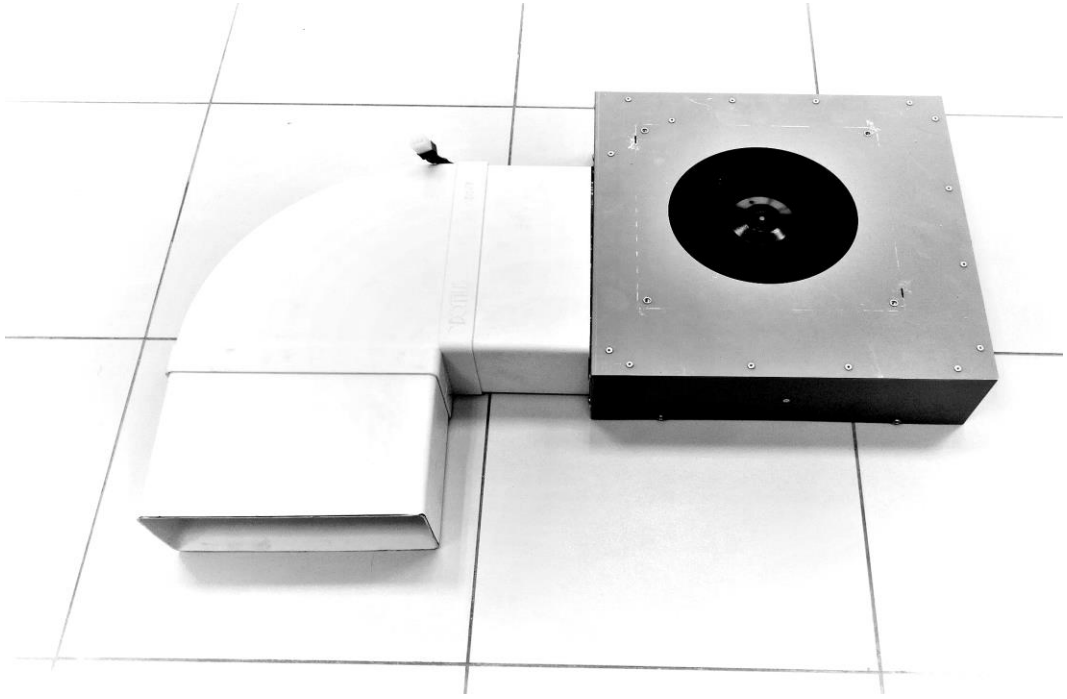


Rys. 2A

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

Rys. 3A

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



Rys. 4A

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

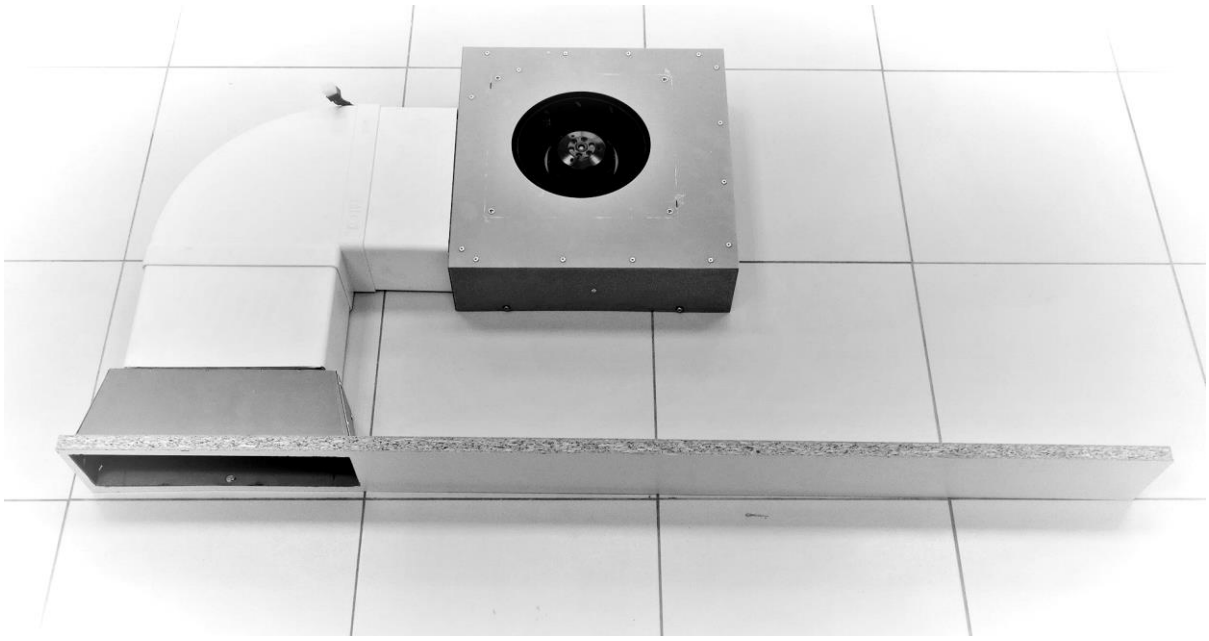
Rys. 5A

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

Rys. 6A

Rys. 7A

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



Rys. 8A

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

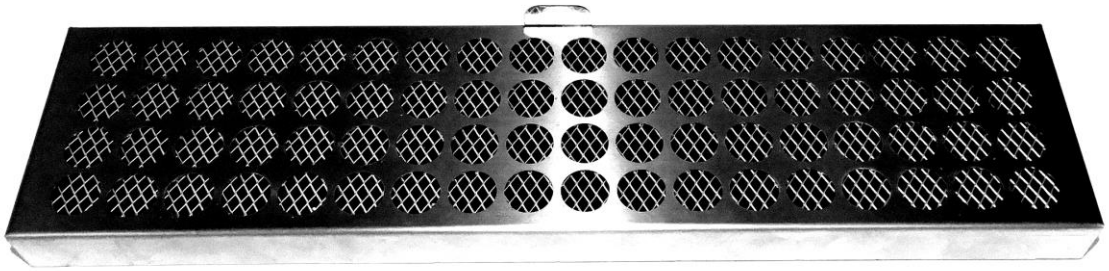
Rys.9A

Rys. 10A

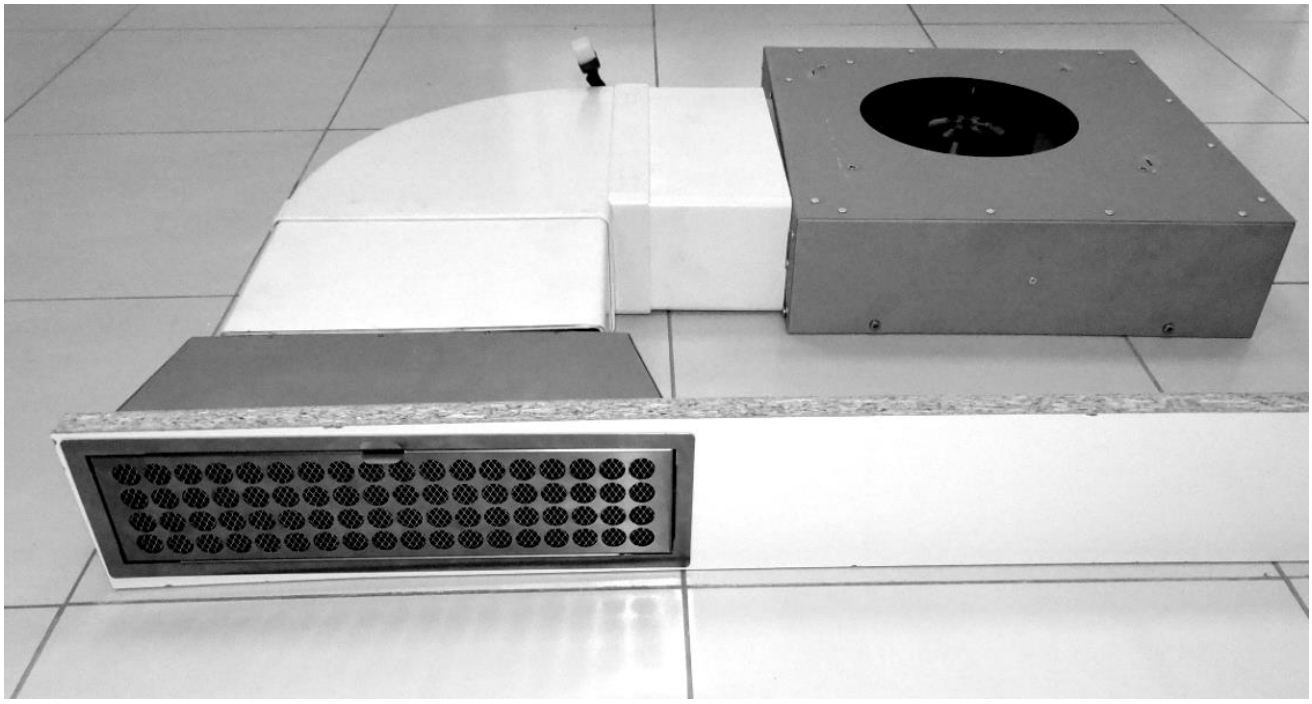
Rys. 11A

9. Wszystkie łączenia kanału wentylacyjnego oklejamy białą tekstylną taśmą uszczelniającą o szerokości 50 mm, która jest w zestawie (10 metrów).

10. Na osłonę zakładamy filtr węglowy (I) (Rys.12A i Rys.13A)

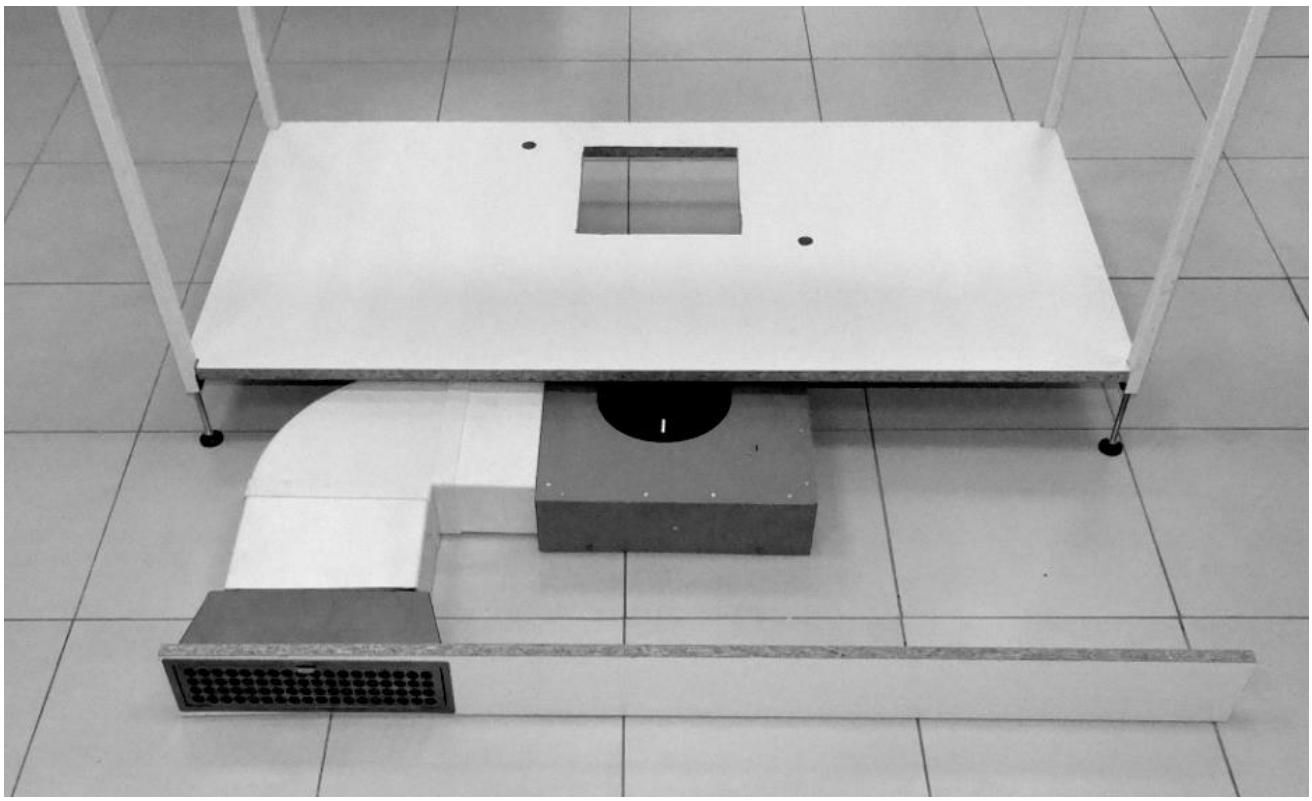


Rys. 12A



Rys. 13A

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

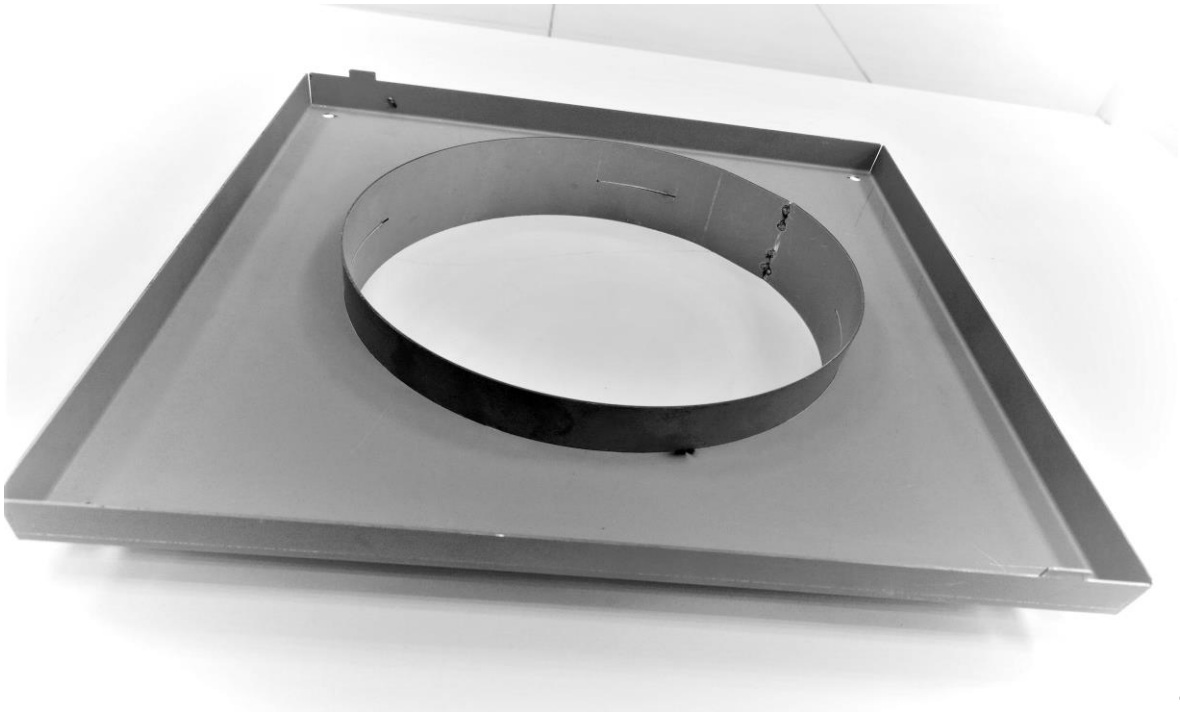


Rys.14A

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

Rys.15A

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

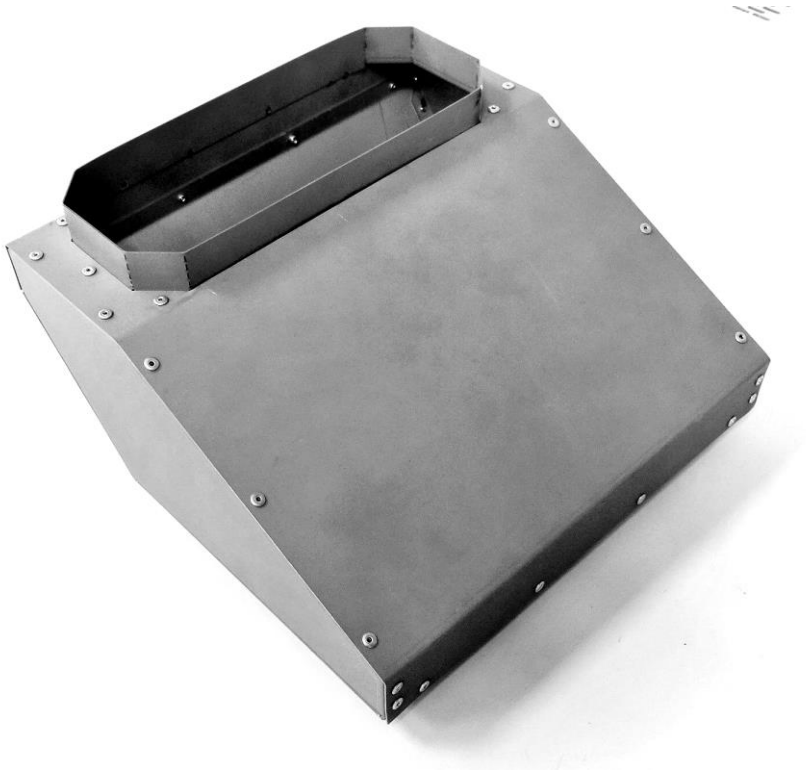


+

Rys.16A

Rys.17A

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



Rys. 18A

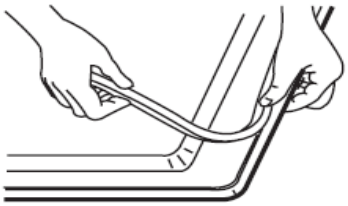
Rys. 19A

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

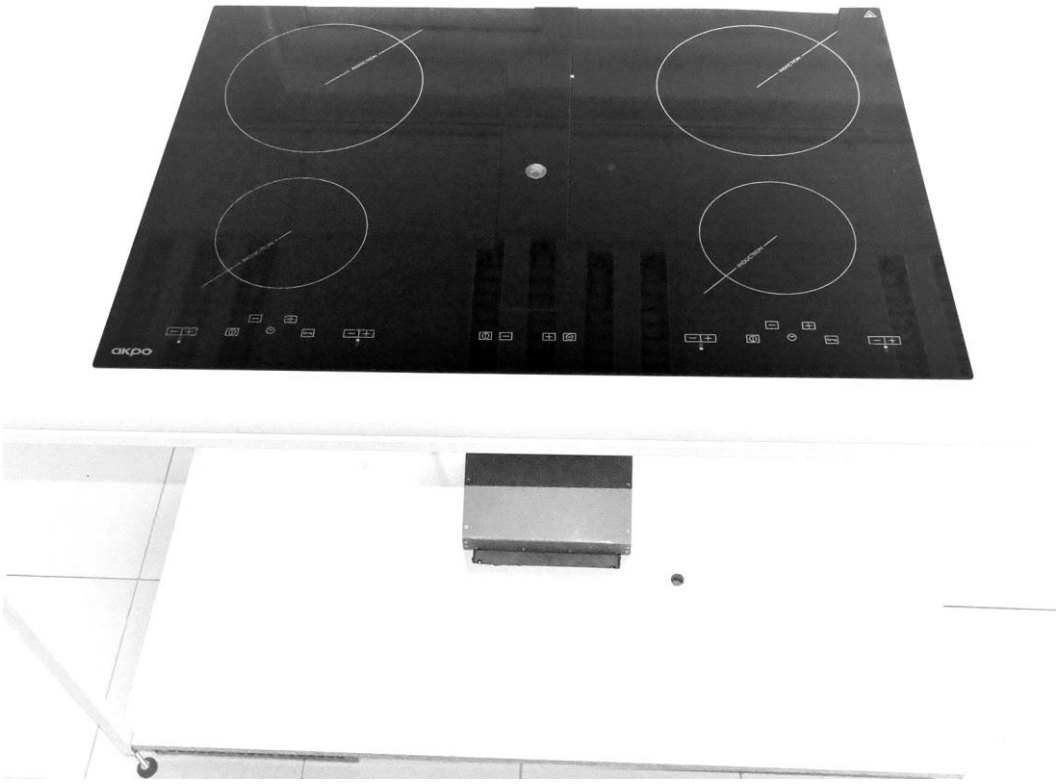
Uwaga:

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

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

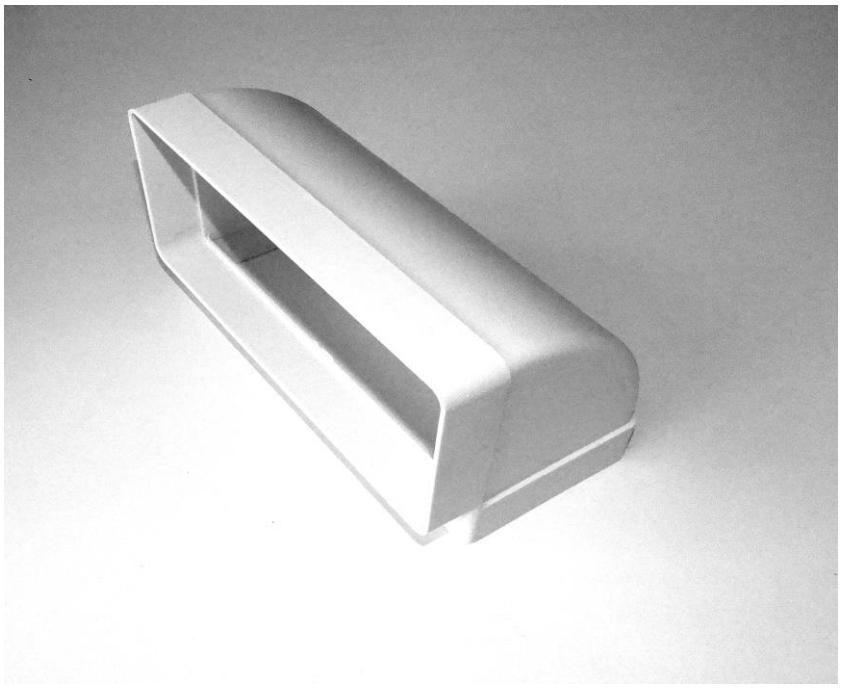


Rys.20B



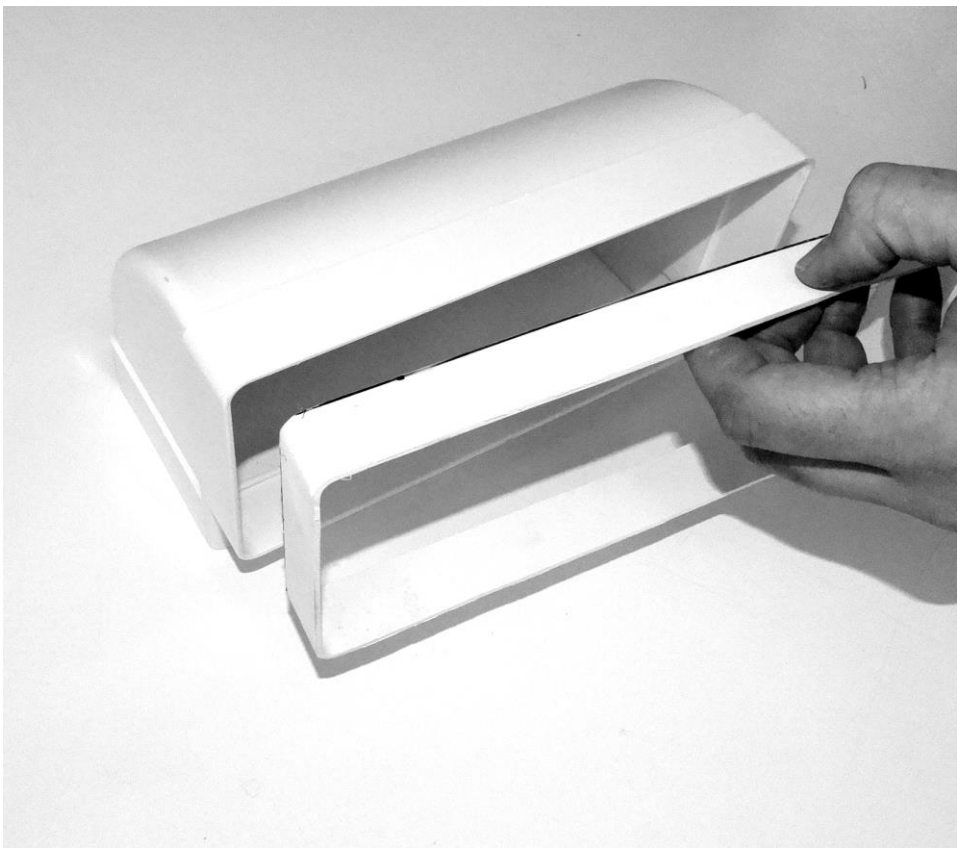
Rys.20A

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

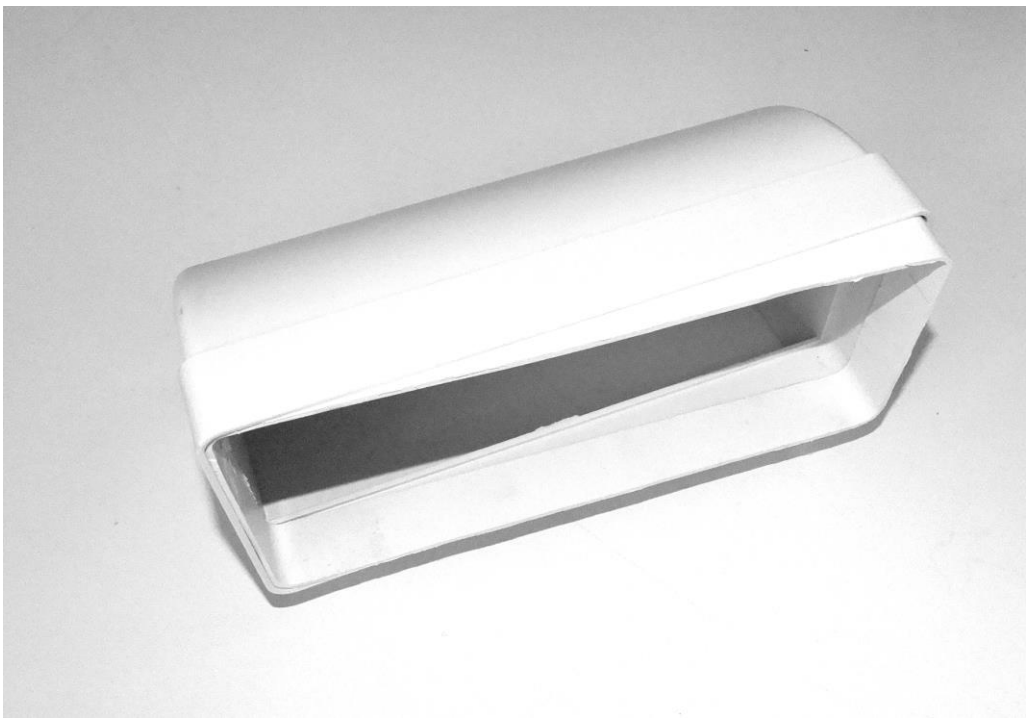


Rys.21A

Rys.22A



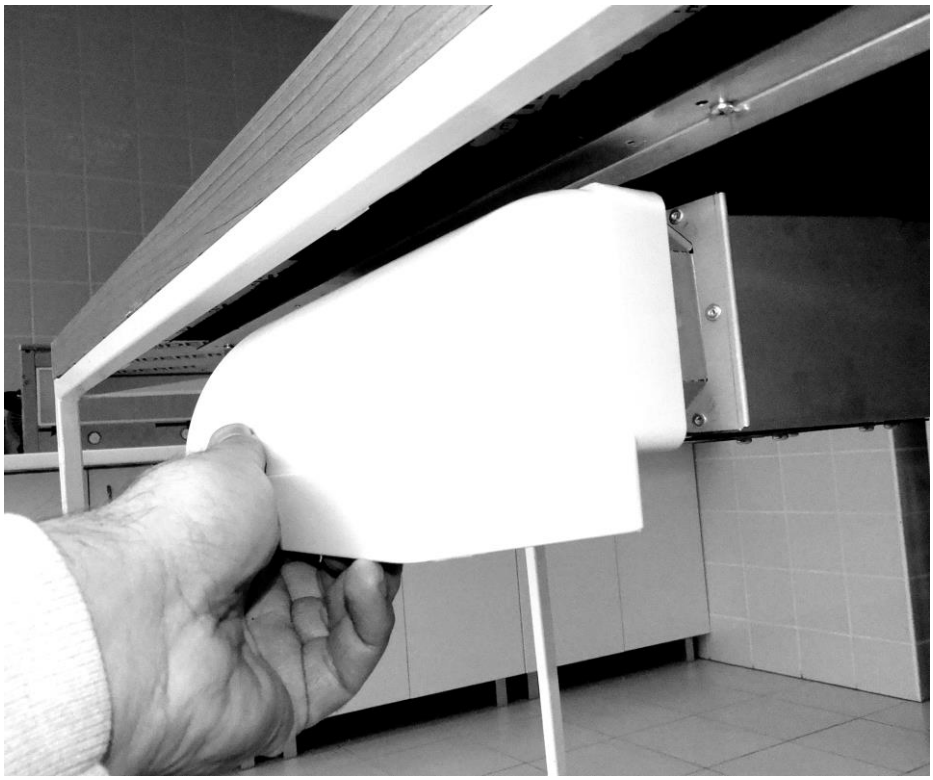
Rys.23A



Rys.24A

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

Rys.25A



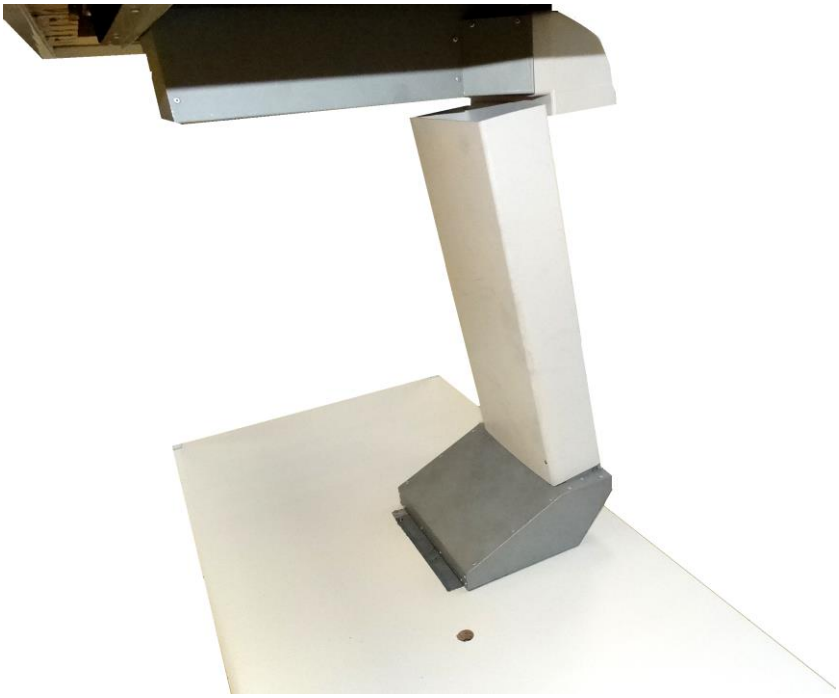
Rys.26A

Rys.27A

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

Rys.28A

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

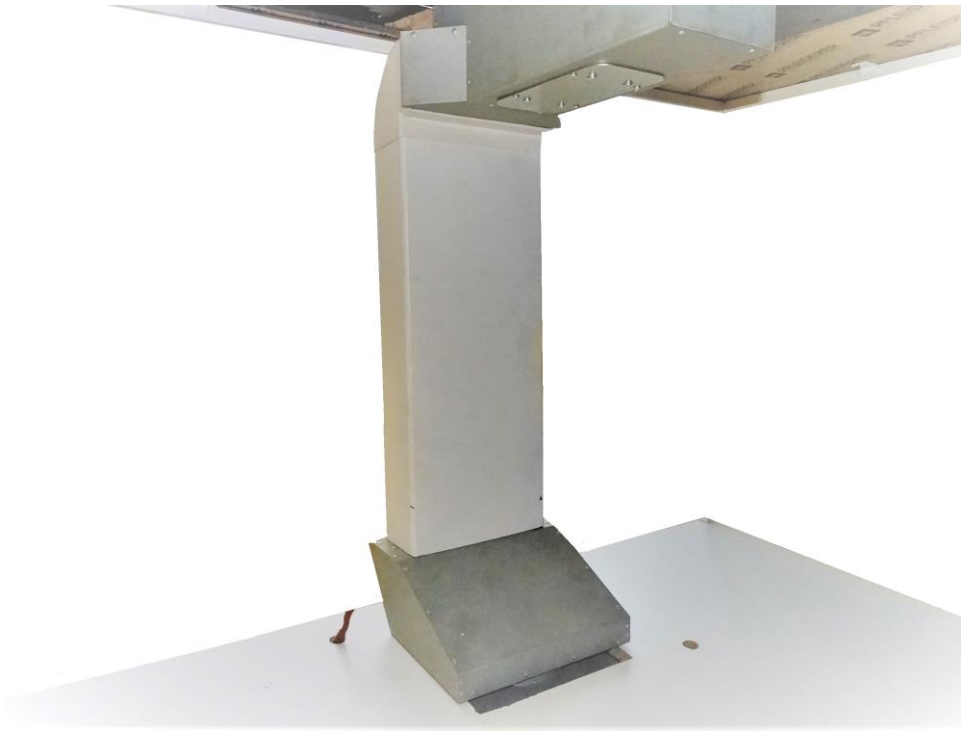


Rys.29A

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

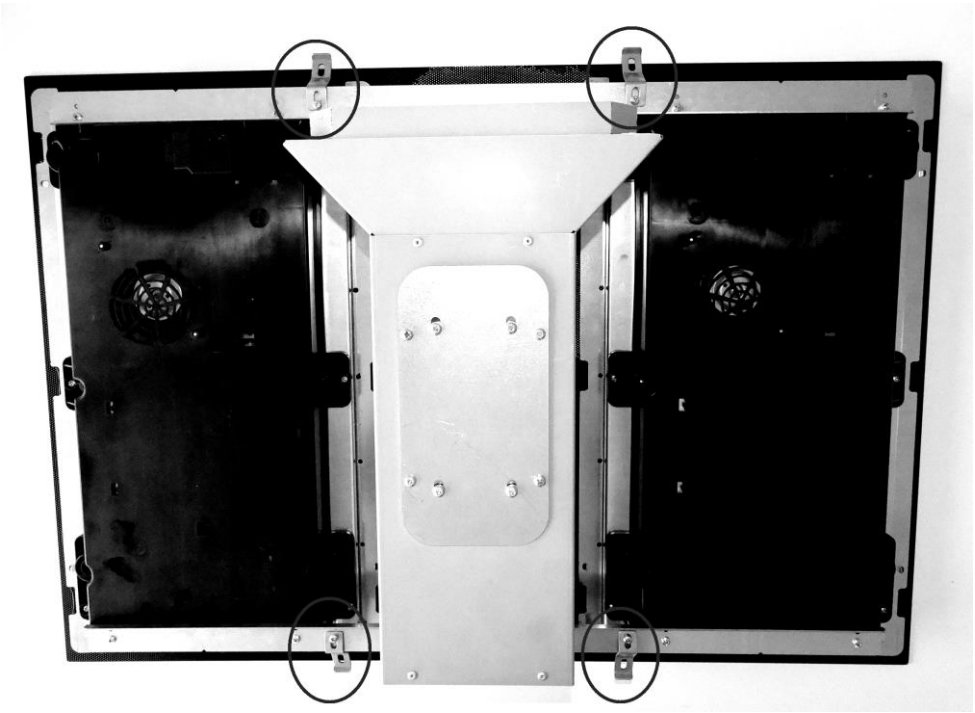
Rys.30A

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



Rys.31A

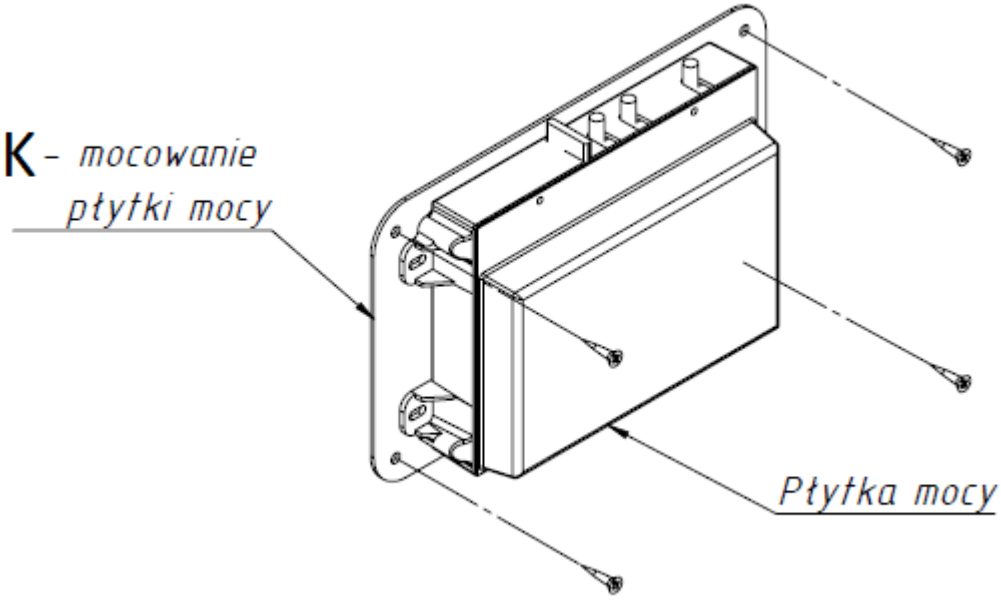
22. Następnie przykręcamy płytę (A) do blatu za pomocą 4 szt. klamr montażowych (L) (Rys.32A i Rys.33A)



Rys.32A

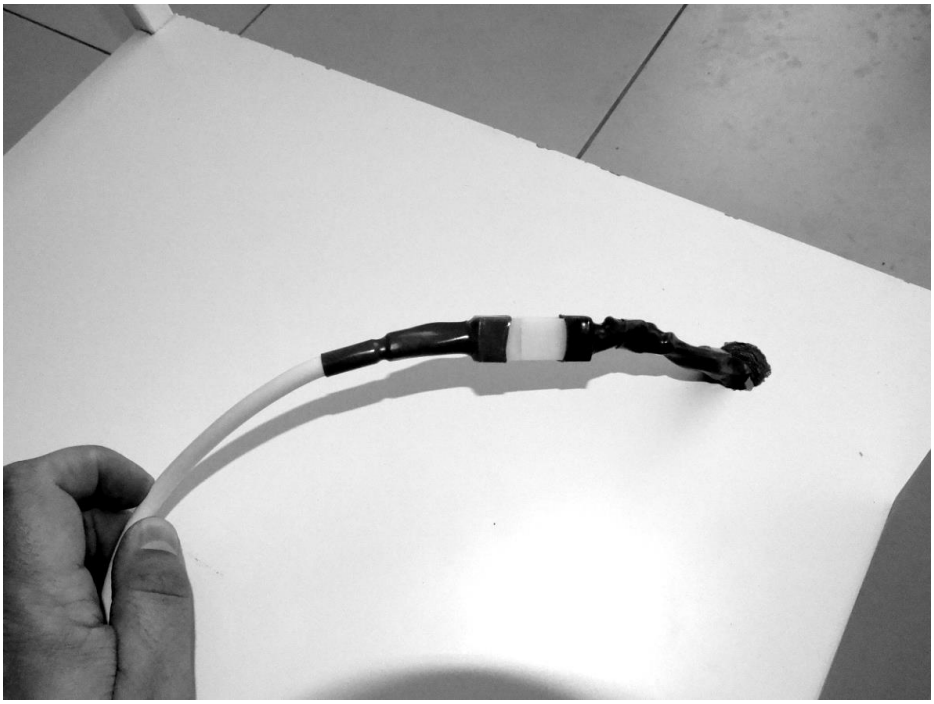
Rys.32A

23. Mocowanie płytki mocy (K) wraz z przykręconą płytką mocy przykręcić do tylnej ściany szafki. (Rys.34A)



Rys.34A

24. Połączyć turbinę zewnętrzną (B) z płytą (A) wtyczką wyciągniętą przez otwór w blacie z turbiny zewnętrznej z wtyczką wychodzącą z płytki mocy (Rys.35A)

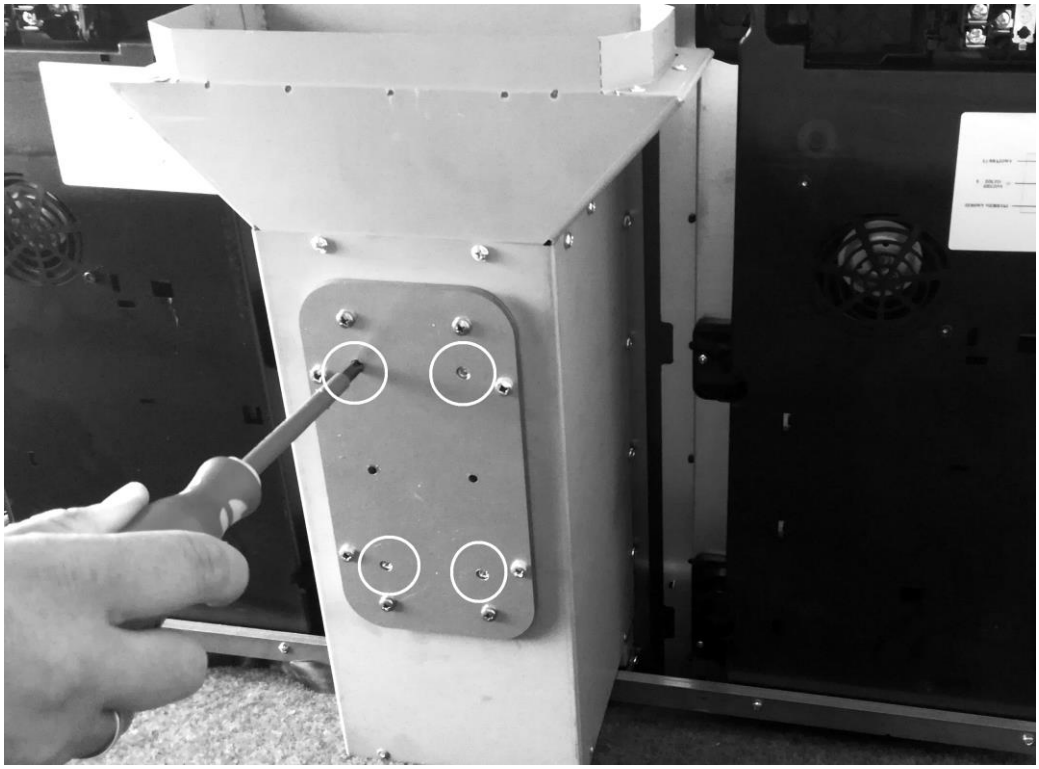


Rys.35A

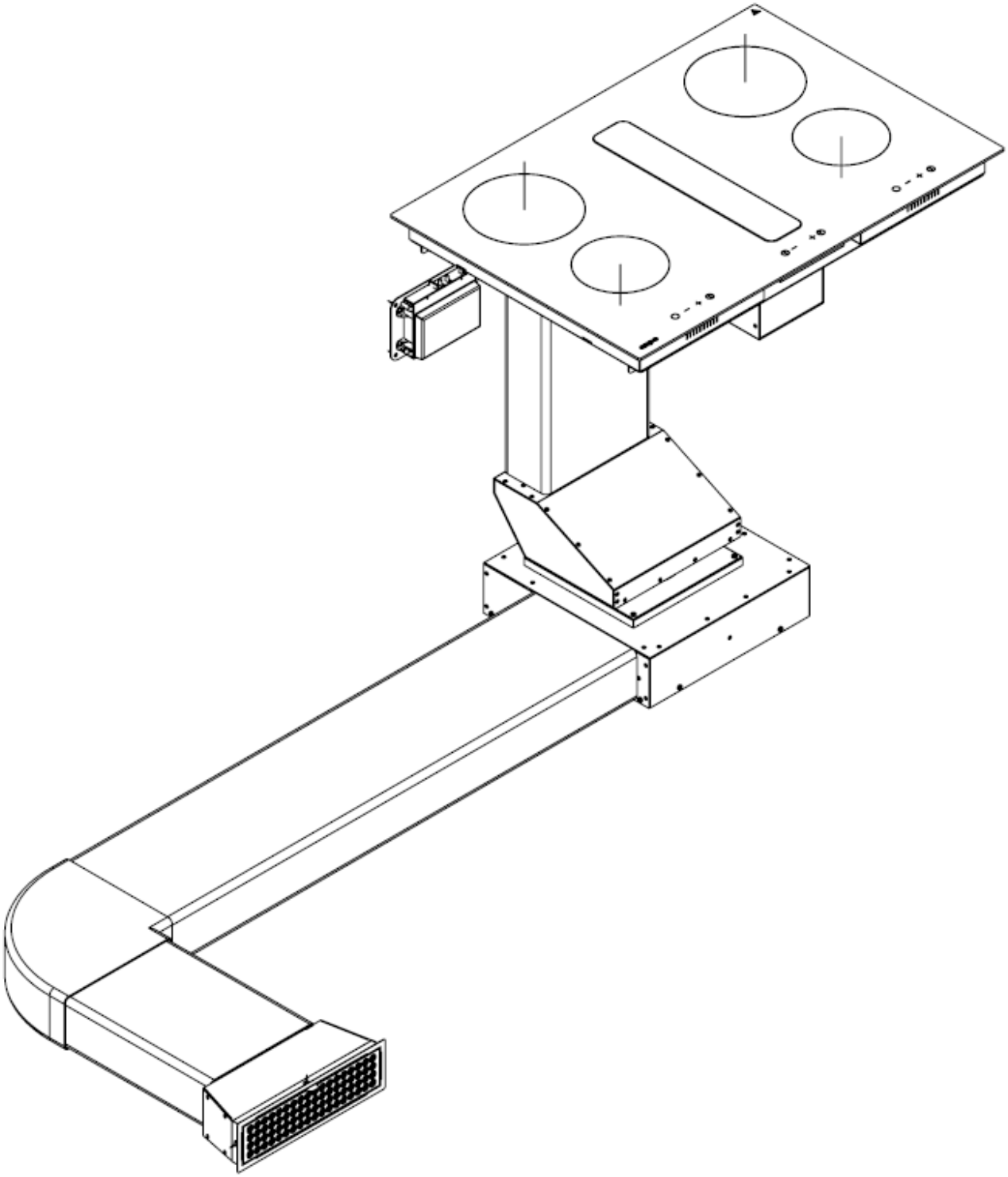
1. Po montażu należy ustawić wysokość środkowej (ruchomej) szyby w celu zlicowania jej z szybą zewnętrzną. Podczas licowania szyby, szyba środkowa (ruchoma) musi być zamknięta.
   W celu ustawienia wysokości szyby należy najpierw odkręcić dwie śruby M4 znajdujące się na spodzie urządzenia (Rys.36A).

Rys. 36 A

2. Następnie za pomocą czterech śrub regulujemy wysokość. Dokręcając śruby zgodnie z ruchem wskazówek zegara szyba środkowa (ruchoma) opuszcza się względem szyby zewnętrznej, jeśli kręcimy śrubami w ruchu przeciwnym do ruchu wskazówek zegara szyba środkowa (ruchoma) podnosi się względem szyby zewnętrznej. (Rys. 37A).



Rys. 37 A



4. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

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

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

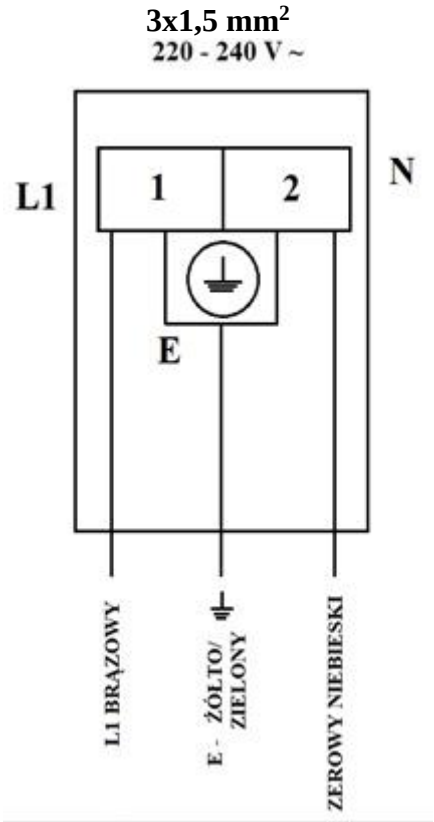
Przyłącze elektryczne

- Nie należy przyłączać płyty do zasilania elektrycznego przed całkowitym usunięciem opakowania i elementów ochronnych przy transporcie.
- Zanim kuchenkę przyłączy się do zasilania elektrycznego, należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom zasilania.
- Wyrób ten może być instalowany wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Ze względu na bezpieczeństwo izolacji długości przewodu nie powinna przekraczać 2m.
- Przewód zasilający należy ułożyć z dala od kuchenki.
- W celu podłączenia należy zdemontować pokrywkę puszki 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 dostarczono razem z płytą:



5. STEROWANIE WYCIĄGIEM

Przed włączeniem turbiny należy otworzyć pokrywę do pochłaniania oparów delikatnie ją przyciskając (Rys. 4). Pokrywa uniesie się do góry odsłaniając otwór pochłaniania oparów.

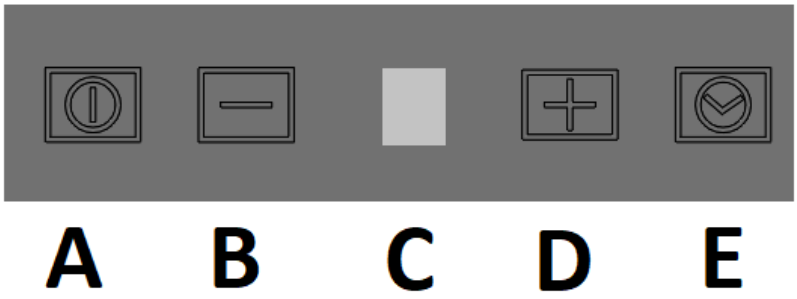
Skuteczność pochłaniania oparów zależy od wysokości używanych garnków. Im garnek wyższy tym ta skuteczność jest niższa.

UWAGA:

Pokrywa może nie unieść się samoczynnie do końca jeśli urządzenie było nieużywane przez dłuższy czas. Wtedy pokrywę trzeba podnieść ręcznie.

Rys. 4

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



Rys. 5

Sterowanie (Rys.5):

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

Sterowanie pracy turbiny

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

Czasowy wyłącznik okapu

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

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

Prędkości turbiny

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

Prędkość intensywna (tylko z turbiną 850 m^3/h)

Włączając prędkość okapu na najwyższy bieg przyciskiem + (D) rys.1 okap przechodzi w tryb intensywny. Przejście w tryb intensywny sygnalizowane jest pulsowaniem cyfry „4” przez 7 minut od momentu włączenia tego biegu. Po upływie 7 minut okap przechodzi na niższy bieg nr „3”

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA WYCIĄGU

Regularna konserwacja i czyszczenie zapewni dobre właściwości użytkowe i niezawodność, jednocześnie przedłużając żywotność okapu.
Należy zwracać szczególną uwagę, aby filtry tłuszczowe były wymieniane zgodnie z zaleceniami producenta.

FILTR ALUMINIOWY

Filtr przeciw tłuszczowy (Rys.6) należy czyścić w zależności od intensywności gotowania minimum raz w miesiącu. W celu wyczyszczenia filtra tłuszczowego należy go wymontować i umyć ciepłą wodą z dodatkiem środków rozpuszczających tłuszcz lub w zmywarce do naczyń, ustawiając go pionowo.
Przy czyszczeniu filtra przeciw tłuszczowego należy zwrócić uwagę na to, aby nie uszkodzić siatki. Po opłukaniu i wysuszeniu należy ponownie zamontować filtr w okapie.
Gdy filtr przeciw tłuszczowy nie jest regularnie czyszczony, zużywa się szybciej i okap traci na wydajności.

Rys.6

W celu umycia filtra przeciw tłuszczowego należy:

- Delikatnie przycisnąć szklaną pokrywę (Rys.4) Pokrywa uniesie się do góry
- Unieść pokrywę do góry (Rys.7)
- Filtr przeciw tłuszczowy chwycić za dwa uchwyty i wyjąć do góry (Rys.8)

Rys.7

Rys.8

7. OBSŁUGA INDUKCJI

7.1 System rozpoznawania naczyń

Płyty indukcyjne zostały wyposażone w system rozpoznawania naczyń, który chroni przed działaniem urządzenia, gdy nie stoi na nim żadne naczynie bądź jest ono nieodpowiednie.
Na wskaźniku poziomu mocy pojawi się symbol „brak naczynia" w przypadku gdy na strefie grzejnej nie stoi żadne naczynie bądź jest ono nieodpowiednie.
Jeżeli w trakcie pracy pola grzejnego zostanie z niego zdjęte naczynie, pole automatycznie wyłączy dopływ mocy, a na jego wskaźniku pojawi się symbol „brak naczynia". Po ponownym ustawieniu naczynia na strefie grzejnej, dopływ mocy zostanie wznowiony na uprzednio wybranym poziomie.
Czas potrzebny do rozpoznania naczynia to 1 minuta. W przypadku gdy po upływie tego czasu na strefie grzejnej nie zostanie ustawione żadne lub nieodpowiednie naczynie, pole grzejne wyłączy się. Na wskaźniku mocy pojawi się symbol „brak naczynia" lub 0.

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

7.2 **Zasady działania pola indukcyjnego**

Generator elektryczny zasila cewkę umieszczoną wewnątrz urządzenia. Cewka ta wytwarza pole magnetyczne, a więc z chwilą umieszczenia garnka na płycie do garnka przenikają prądy indukcyjne.
Prądy te czynią z garnka prawdziwe nadajniki ciepła, podczas gdy powierzchnia szklana płyty pozostaje chłodna.

System ten przewiduje używanie garnków, których dna podatne są na działanie pola magnetycznego.
Ogólnie technologia indukcyjna cechuje się dwiema zaletami:

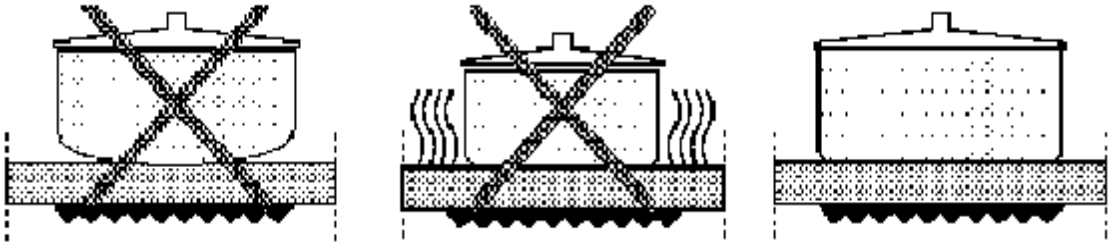
- ciepło emitowane jest wyłącznie przy pomocy garnka, wykorzystanie ciepła jest możliwie maksymalne,
- nie występuje zjawisko bezwładności cieplnej, gdyż gotowanie rozpoczyna się automatycznie z chwilą umieszczenia garnka na płycie i kończy się w momencie zdjęcia go z płyty.

7.3 Używanie odpowiednich naczyń

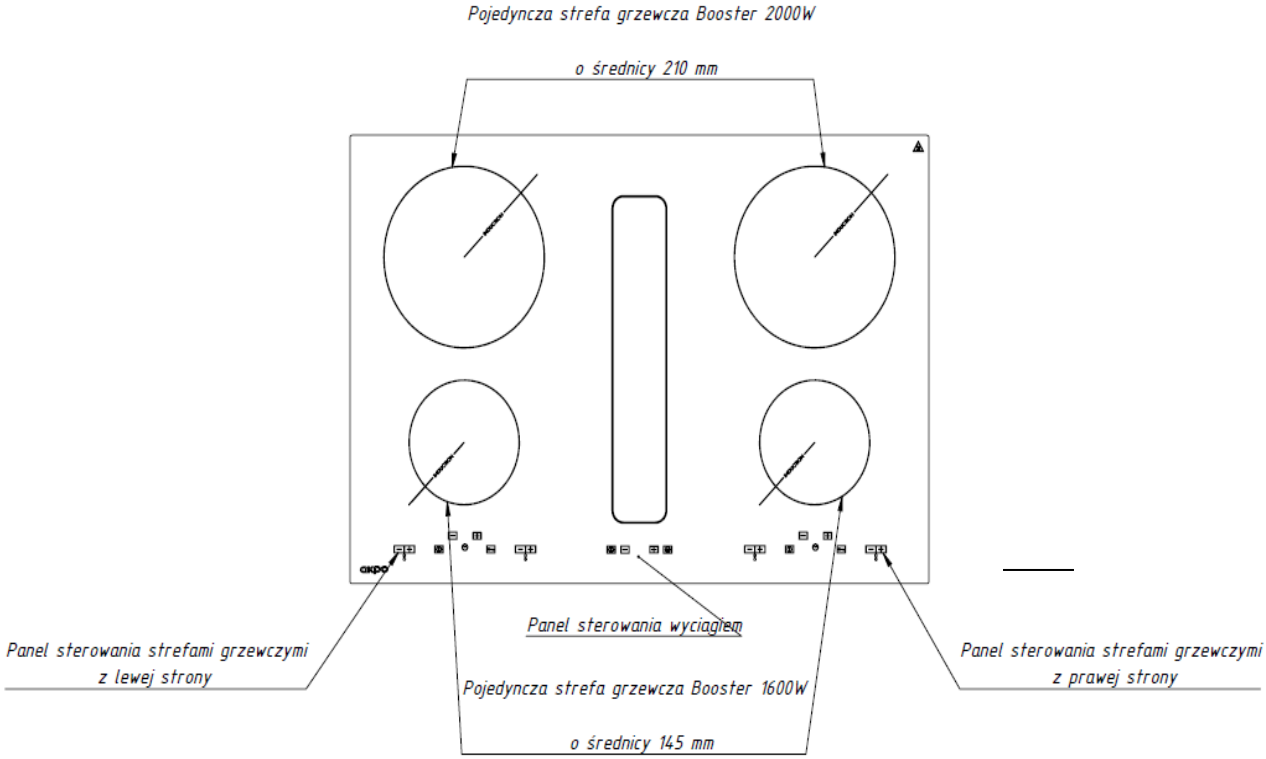
Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.
Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym

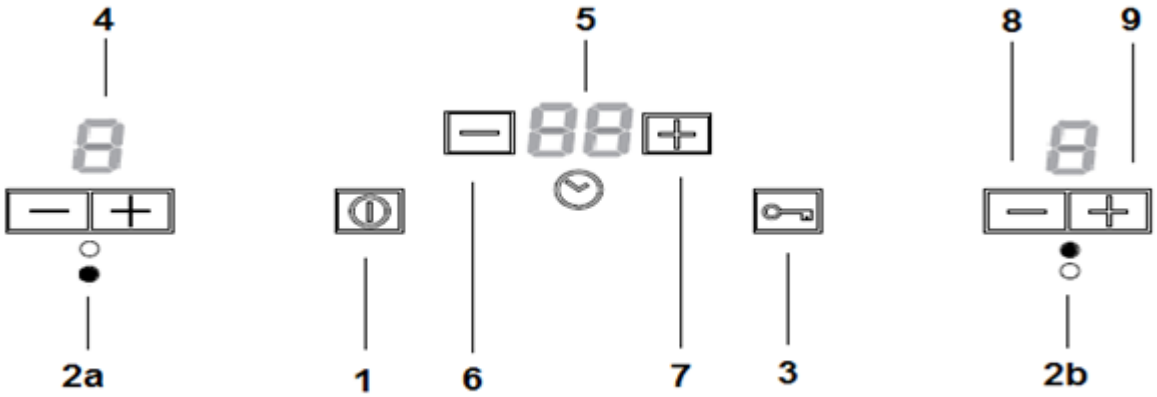
- Zawsze należy korzystać z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie: korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, w których żywność mogłaby podczas gotowania przywierać.Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła.
- Należy zwracać uwagę na to, aby dna garnków były suche: podczas napełniania garnka lub podczas używania garnka wyjętego z lodówki należy przed umieszczeniem go na płycie sprawdzić, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.
- Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.

Energia przekazywana jest najlepiej, kiedy wymiar garnka odpowiada wymiarowi pola grzejnego.
Najmniejsze i największe możliwe średnice wskazane są w poniższej tabeli i zależą od jakości naczynia



7.4 Strefy grzewcze i panel sterowania





1. Sensor włącz/wyłącz

2a, 2b. Symbol przyporządkowania położenia strefy grzejnej na kuchennej płycie indukcyjnej

3. Sensor blokujący z diodą LED

4. Wskaźnik poziomów grzania

5. Wyświetlacz programatora zegarowego (timer)

6. Sensor zegara minus

7. Sensor zegara plus

8. Sensor minus

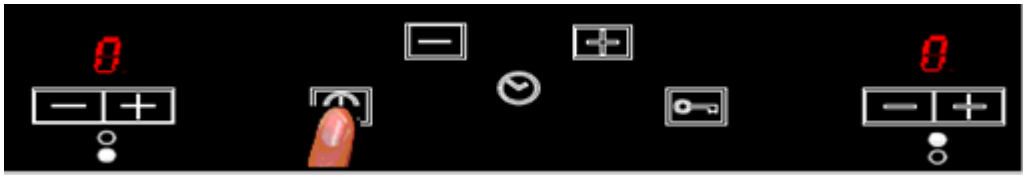
9. Sensor plus

7.5 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 indukcyjnej. Każde prawidłowe uruchomienie zostanie potwierdzone krótkim sygnałem dźwiękowym.

7.5.1 Włączanie kuchenki

1. Kuchenkę włącza się przyciskając klawisz (1) [ON/OFF] na 1 sekundę. Krótki sygnał dźwiękowy zostanie wygenerowany oraz zapalą się wyświetlacze przy palnikach.



Jeśli nie wybierze się programu dla palnika w przeciągu 10 sekund, płyta kuchenna zostanie automatycznie wyłączona.

2. Klawisz (1) [ON / OFF] zostanie zablokowany, przed włączeniem płyty jeżeli:

- blokada klawiatury jest aktywna (blokada klawiatury LED),
- lub, jeżeli istnieje jakikolwiek błąd urządzenia.

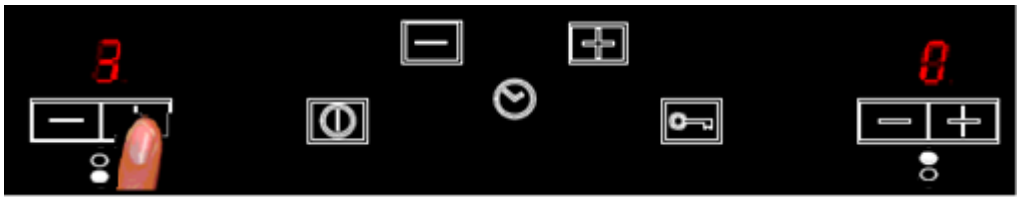
7.5.2 Wybór mocy dla grzejnika

Kiedy palnik zostaje wybrany, poziom mocy palnika może być regulowany przez dotykanie przycisków [-][+]. Każdy wzrost / spadek mocy sygnalizowany jest dźwiękiem, a odpowiedni wyświetlacz pokazuje nowy poziom mocy.

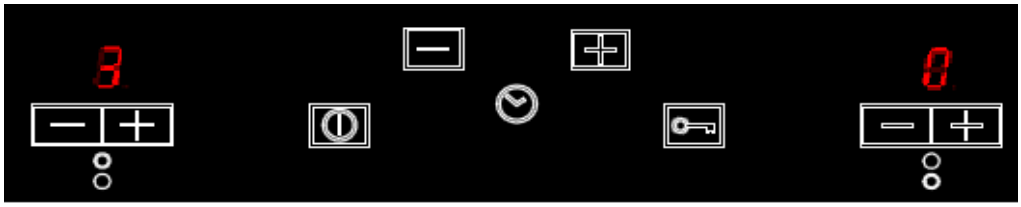
Klawisze [-][+] zostaną zablokowane jeżeli:

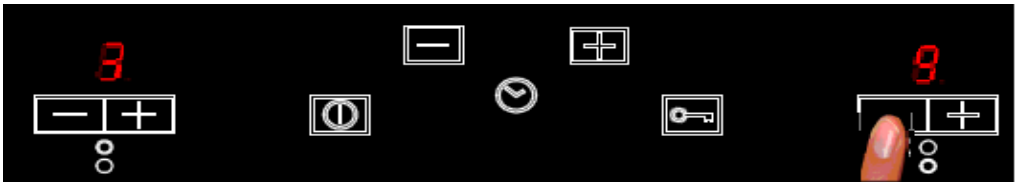
- żaden palnik nie zostanie zaznaczony, lub
- blokada klawiatury jest aktywna (blokada klawiatury LED), lub
- jeżeli istnieje jakikolwiek błąd palnika.

Jeżeli przytrzymamy palcem klawisz, akcja jest powtarzana dwa razy w ciągu sekundy. Przycisk [+] podnosi poziom gotowania do 9, podczas gdy przycisk [-] obniża poziom gotowania do 0.



Jeżeli palnik jest na poziomie mocy 0 to po naciśnięciu klawisza [-] poziom mocy zmieni się na [9].



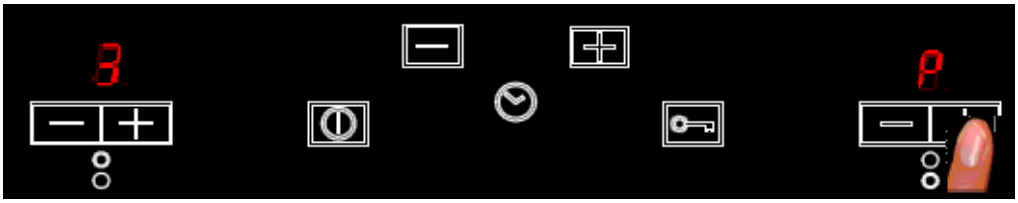


7.5.3 Funkcja „szybkiego gotowania” [BOOSTER]

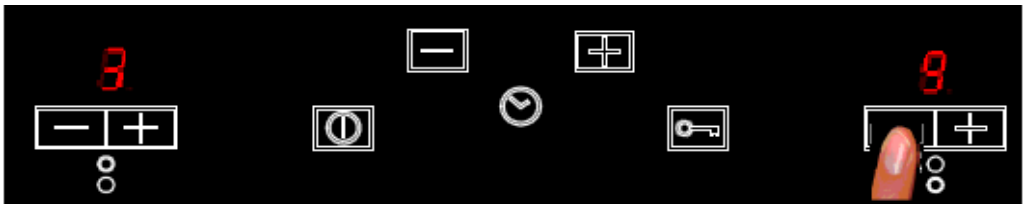
Funkcja „szybkiego gotowania” [Booster], to funkcja która podnosi moc palnika do poziomu „szybkiego gotowania”. Słychać wtedy sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz grzałki pokazuje na wyświetlaczu "P".

W celu włączenia funkcji „szybkiego gotowania” [P] należy, będąc na poziomie 9 mocy, kolejny raz nacisnąć przycisk [+], który podniesie moc do poziomu „szybkiego gotowania”. Wydany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „P”

Na poziomie „szybkiego gotowania” jeżeli zostanie naciśnięty klawisz [+] usłyszymy sygnał dźwiękowy ale program nie ulegnie już zmianie.



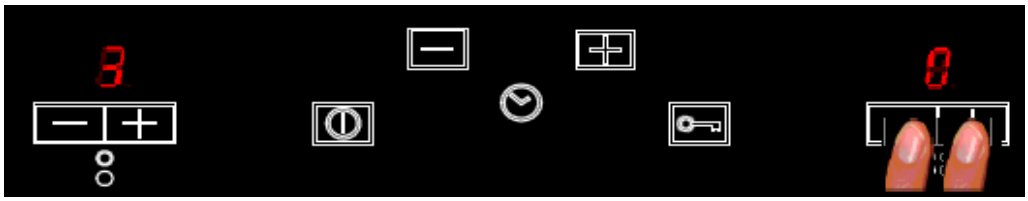
Na poziomie „szybkiego gotowania” jeżeli zostanie naciśnięty klawisz [-] usłyszymy sygnał dźwiękowy, a program spadnie do poziomu 9.



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

7.5.4 Wyłączanie palnika

Kiedy palnik jest zaznaczony, można go wyłączyć dotykając jednocześnie klawisze [-] i [+]. Usłyszymy sygnał dźwiękowy i odpowiedni wyświetlacz pokaże "0".



7.5.5 Blokada klawiatury

Funkcja blokady może być aktywowana, gdy grzejniki są włączone lub gdy kuchenka jest wyłączona.

- Jeżeli kuchenka jest włączona, funkcja blokady klawiatury blokuje wszystkie klawisze z wyjątkiem ogólnego [ON / OFF] i [KEYLOCK].
- Kiedy kuchenka jest wyłączona, automatycznie blokowane są wszystkie klawisze, w tym
  [ON / OFF].
- Blokada klawiatury jest zawsze aktywna na samym początku ustawiania.

7.5.6 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.

Ustawiony stopień gotowania	Ograniczenie czasu użytkowania (godziny)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

7.5.7 Obsługa timer'a

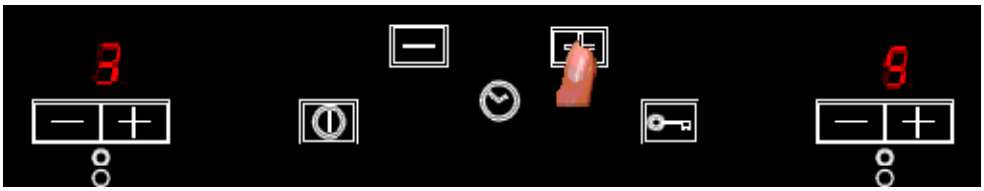
Przedział czasu jaki można ustawić dla danego palnika to od 1 do 99 minut.
Użytkownik może wybrać tylko jeden grzejnik, na którym chciałby włączyć funkcję timera.

Przyciski [+ TIMER] [-TIMER] będą nie aktywne jeżeli:

- Jeżeli Kuchenka jest wyłączona lub
- Jeśli blokada klawiatury jest aktywna (blokada klawiatury LED).

7.5.8 Aktywacja timer'a

Funkcje timer'a aktywuje się poprzez naciśnięcie przycisków [+TIMER] lub [-TIMER]. Usłyszymy wtedy sygnał dźwiękowy a wyświetlacz timer'a pokaże „00", natomiast na wyświetlaczach palników będzie migać litera „t" oznaczająca że dla timera musi zostać wybrany palnik.



7.5.9 Wybór palnika dla timer'a

Wybór palnika dla timer'a wybiera się poprzez naciśnięcie któregokolwiek przycisku przy danym palniku. Słychać sygnał dźwiękowy, dioda LED koło palnika zaczyna migać jeżeli żaden poziom mocy nie został jeszcze wybrany, bądź pali się ciągle jeżeli został wybrany. Dioda LED zacznie migać przypominając że w następnej kolejności należy ustawić czas.

Użytkownik może ustawiać tylko jeden palnik jednocześnie.

Wybór palnika może być wykonany przed ustawieniem czasu timer'a.

Palnik musi być wybrany przed ustawieniem czasu.
Kiedy timer czeka na wybór palnika, a przycisk [+TIMER] lub [-TIMER] nie zostanie naciśnięty, timer zostaje wyłączony. Jeżeli palnik nie zostanie wybrany przed 10 sekund, timer zostaje również wyłączony.

7.5.10 Wybór czasu

Kiedy timer czeka na wprowadzenie wartości czasu, czas w przedziale 1 - 99 minut ustawia się naciskając przyciski [+TIMER] lub [-TIMER] . Przytrzymanie przycisku [+TIMER] lub [-TIMER] powoduje zmianę szybkości dodawania, bądź odejmowania minut. Daje to możliwość ustawienia czasu znacznie szybciej.

- Jeżeli proces ustawiania czasu nie zostanie zainicjowany przez 10 sekund, timer zostanie wyłączony.
- Jeżeli ustawiony czas będzie „00”, to po 10 sekundach timer zostanie wyłączony.

7.5.11 Zatwierdzenie zmian i start timera.

Timer załącza się po 10 sekundach od ustawienia czasu przyciskiem [+TIMER] lub [-TIMER].
Słychać wtedy sygnał dźwiękowy, wyświetlacz timera przestaje migać, dioda LED palnika również, jeżeli moc została wybrana.

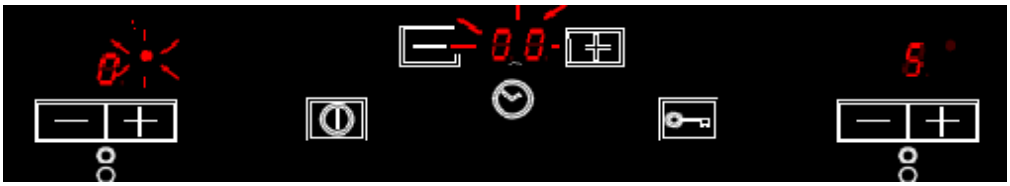
Ostatnia minuta będzie odliczana w sekundach.

7.5.12 Zmiana czasu

Gdy timer już odlicza czas, użytkownik może w tym czasie zmieniać czas naciskając przycisk [+TIMER] lub [-TIMER]. Następuje wtedy zatrzymanie odliczania, a timer czeka na zakończenie ustawiania zmiany czasu.

7.5.13 Timer – odliczanie

Gdy czas się skończy, palnik się wyłączy, wyświetlacz timer’a oraz dioda LED timer’a zaczną migać oraz słychać będzie dzwięk informujący o zakończeniu odliczania przez 1 minutę.



Alarm timer'a może być wyłączony przez użytkownika w każdej chwili, nawet podczas pierwszej minuty alarmu. Kiedy timer jest w stanie alarmu, naciskając dowolny przycisk spowodujemy wyłączenie alarmu.

7.5.14 Wyłączenie timera

By wyłączyć timer należy ustawić jego czas na wartość „00" używając przycisków [-TIMER] bądź [+TIMER].

7.5.15 Auto-blokada

Kiedy palniki nie są zasilone i jeden palnik czuwa na poziomie zero, funkcja auto-blokady aktywuje się po jednej minucie.

7.5.16 Wskaźnik nagrzania szczątkowego

W chwili wyłączenia gorącego pola grzejnego wskazywane jest „H" jako sygnał „pole grzejne jest gorące!".
W tym czasie nie wolno dotykać pola grzejnego ze względu na możliwość poparzenia się ani stawiać na nim wrażliwych na ciepło przedmiotów !
Gdy wskaźnik ten zgaśnie, można dotknąć pole grzejne, mając świadomość, że nie wystygło ono jeszcze do wartości temperatury otoczenia.

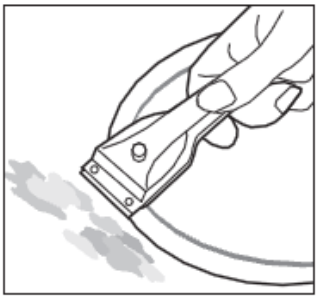
Przy braku napięcia wskaźnik nagrzania szczątkowego nie świeci się.

8. CZYSZCZENIE

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

Powierzchnie zewnętrzne

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



⅄ Przypalony cukier i stopione tworzywa sztuczne należy usunąć jeszcze w gorącym stanie.

⅄ Ziarenka piasku, które ewentualnie mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia sałaty, mogą porysować powierzchnię przy przesuwaniu garnków. Dlatego należy zwracać uwagę na to, by na płycie nie pozostawiać ziarenek piasku.

9. 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 specjaliście np. serwisowi technicznemu obsługi klienta.

Uwaga:

Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam, kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej; zanim zwrócą 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	Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę ceramiczną od	

ceramicznej.	sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
9.Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć kuchenną płytę ceramiczną od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu. Ważne! Państwo są odpowiedzialni za prawidłowy stan urządzenia i właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli z powodu błędu obsługi wezwą Państwo serwis, wówczas wizyta taka nawet w okresie gwarancyjnym będzie się dla Państwa wiązała z kosztami. Za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.	
10. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
11. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem.	Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekki gwizd.	
12. Na wyświetlaczu pojawiła się litera „C”.	W urządzeniu wykryto temperatury wykraczające poza dopuszczalny zakres.	Jest to zjawisko normalne dla działania układów indukcyjnych (patrz **Zasady działania pola indukcyjnego).** W przypadku często pojawiającego się problemu, wezwać technika, który sprawdzi zgodność wbudowania płyty z 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.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym przekreślony symbol pojemnika na kółkach (Rys. A) , umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.
Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii.

Rys. A

WARUNKI GWARANCJI

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