

Amica

GEBRAUCHSANWEISUNG
OPERATING INSTRUCTIONS
NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA OBSLUHU
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING
UPUTE ZA UPORABU
NAVODILA ZA UPORABO

DE
EN
CS
SK
FR
NL
HR
SL

**Einbau-induktionkochfelde / Built-in induction hob /
Indukční varná deska / Indukčná varná doska / Plaque
à induction / Inductiekookplaat / Indukcija ploča za
kuhanje / Indukcijska kuhalna plošča**



KMI 754 000 C / DI 6402 B



IO-TGC-0186/1
(07.2019)

DE- Inhaltsverzeichnis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	12
AUSPACKEN	14
ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS	15
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN	15
EINBAU	16
VORBEREITUNG DER KÜCHENARBEITSPLATTE FÜR DEN EINBAU DER KOCHPLATTE	16
EINBAU DER KOCHPLATTE IN DIE MONTAGEÖFFNUNG	18
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR	18
PLAN DER MÖGLICHEN ANSCHLÜSSE	19
GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT	20
FUNKTIONSPRINZIP EINER INDUKTIONSKOCHPLATTE	20
BESCHAFFENHEIT DES KOCHGESCHIRRS.	20
RESTWÄRMEANZEIGE „H“	22
VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN DER KOCHPLATTE	22
NICHTERKENNUNG EINES TOPFES AUF EINEM EINGESCHALTETEN KOCHFELD	22
MASSE DES KOCHGESCHIRRS	22
BEDIENUNG	23
BESTANDTEILE DES GERÄTS	23
BEDIENFELD	23
ANSCHLIESSEN AN DEN NETZSTROM	23
EINSCHALTEN EINES KOCHFELDS	23
BOOSTER-FUNKTION	24
ÄNDERUNG DER EINGESTELLTEN KOCHFELDLEISTUNG	24
AUSSCHALTEN EINES KOCHFELDS	24
KINDERSICHERUNG	24
AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN EINES KOCHFELDS	25
TIMER-FUNKTION	25
EINSTELLEN DER AUSSCHALTZEIT EINES KOCHFELDS	25
VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN	26
FEHLERCODES	27
REINIGUNG UND WARTUNG	28
REINIGUNG KOCHFELDES NACH JEDER BENUTZUNG	28
FLECKENENTFERNUNG	28
PERIODISCHE INSPEKTIONEN	29
GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE	30
GARANTIE	30

EN- Table of contents

SAFETY INSTRUCTIONS	32
UNPACKING	34
DISPOSAL	34
HOW TO SAVE ELECTRICITY	35
INSTALLATION INSTRUCTIONS	36
MAKE THE WORKTOP RECESS	36
INSTALL THE HOB IN THE OPENING	38
TIPS FOR THE INSTALLER	38
WIRING DIAGRAM	39
BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE	40
INDUCTION HOB OPERATION PRINCIPLE	40
COOKWARE CHARACTERISTICS	40
RESIDUAL HEAT INDICATOR "H"	42
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	42
IF THE APPLIANCE DOES NOT DETECT THE COOKWARE ON THE OPERATING COOKING ZONE	42
COOKWARE SIZE	42
OPERATION	43
FEATURES AND COMPONENTS	43
CONTROL PANEL	43
CONNECT THE POWER SUPPLY	44
USE A COOKING ZONE	44
BOOSTER FUNCTION	44
ADJUST THE HEAT SETTING	44
TURN OFF A COOKING ZONE	44
CHILD LOCK	44
COOKING ZONE AUTO OFF	45
KITCHEN TIMER	45
SET COOKING ZONE TIMER	45
TROUBLESHOOTING	46
ERROR CODES	47
CLEANING AND MAINTENANCE	48
CLEANING AFTER EACH USE	48
REMOVING STAINS	48
PERIODIC INSPECTIONS	49
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE	50
WARRANTY	50

CS- Obsah

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ	52
VYBALENÍ	54
ODSTRANOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ	55
JAK ŠETŘIT ENERGII	55
INSTALACE	56
PŘÍPRAVA DESKY NÁBYTKU DO VESTAVĚNÍ VARNÉ DESKY	56
INSTALOVÁNÍ DESKY V MONTÁŽNÍM OTVORU	58
POKYNY PRO INSTALATÉRA	58
SCHÉMA PŘÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ	59
ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZARÍZENÍ	60
ZÁSADA FUNGOVÁNÍ INDUKČNÍ DESKY	60
CHARAKTERISTIKA NÁDOBÍ	60
UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA „H“	62
PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM VARNÉ DESKY	62
NENALEZENÝ HRNEC NA ZAPNUTÉM VARNÉM POLI	62
ROZMĚRY NÁDOB	62
OBSLUHA	63
SOUČÁSTI ZARÍZENÍ	63
OVLÁDACÍ PANEL	63
PŘIPOJENÍ NAPÁJENÍ	63
ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY	63
FUNKCE BOOSTER	64
UPRAVENÍ NASTAVENÉHO VÝKONU ZÓNY	64
VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY	64
RODIČOVSKÁ BLOKÁDA	64
AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ ZÓNY	64
FUNKCE MINUTKY	65
NASTAVENÍ ČASU VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY.	65
ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH	66
ČHYBOVÉ KÓDY	67
ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA	68
ČIŠTĚNÍ PO KAŽDÉM POUŽITÍ	68
ODSTRANOVÁNÍ SKVRN	68
PERIODICKÉ PROHLÍDKY	69
ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS	70
ZÁRUKA	70

SK- Obsah

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA	72
VYBALOVANIE	74
LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ	75
ÚSPORA ENERGIE	75
MONTÁŽ	76
PRÍPRAVA KUCHYNSKEJ DOSKY NA VSTAVANIE VARNEJ DOSKY	76
MONTÁŽ DOSKY V MONTÁŽNOM OTVORE	78
POKYNY PRE MONTÁŽNEHO TECHNIKA	78
SCHÉMA PRÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ	79
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ	80
PRINCÍP FUNGOVANIA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY	80
CHARAKTERISTIKA RIADU	80
UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEPLA „H“	82
PRED PRVÝM POUŽITÍM	82
NEDETEGOVANIE HRNCA NA SPUSTENEJ VARNEJ ZÓNE	82
ROZMERY RIADU	82
OBSLUHA	83
PRVKY ZARIADENIA	83
OVLÁDACÍ PANEL	83
PRIPOJENIE K EL. NAPÄTIU	83
ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY	83
FUNKCIA BOOSTER	84
UPRAVENIE NASTAVENÉHO VÝKONU ZÓNY	84
VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY	84
DETSKÁ ZÁMKA	84
AUTOMATICKÉ VYPNUTIE ZÓNY	84
ČASOVAČ	85
NASTAVENIE ČASU VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY	85
ODSTRANOVANIE PORÚCH	86
KÓDY CHÝB	87
ČISTENIE A ÚDRŽBA	88
ČISTENIE PO KAŽDOM POUŽITÍ	88
ODSTRANOVANIE ŠKVRŇ	88
PERIODICKÁ PREHLIADKA SPOTREBIČA	89
ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS	90
ZÁRUKA	90

FR- Table des matières

CONSEILS DE SÉCURITÉ	92
DEBALLAGE	94
ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS	95
ECONOMIES D'ÉNERGIE	95
INSTALLATION	96
PRÉPARATION DU PLATEAU DE MEUBLE POUR L'AMÉNAGEMENT DE LA PLAQUE.	96
INSTALLATION DE LA PLAQUE DANS L'OUVERTURE DE MONTAGE	98
INDICATIONS POUR L'INSTALLATEUR	98
SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES	99
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL	100
LE PRINCIPE DU FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION	100
CARACTÉRISTIQUE DES RÉCIPIENTS.	100
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE « H »	102
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA PLAQUE	102
DÉFAUT DE DÉTECTION DE LA CASSEROLE SUR LE FOYER ACTIVÉ.	102
DIMENSIONS DES RÉCIPIENTS.	102
UTILISATION	103
ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL	103
PANNEAU DE COMMANDE	103
BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION	103
MISE EN FONCTIONNEMENT D'UN FOYER	103
FONCTION BOOSTER	104
MODIFICATION DE LA PUISSANCE DU FOYER RÉGLÉE	104
ARRÊT DU FOYER	104
CONTRÔLE PARENTAL	104
ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOYER	105
FONCTION MINUTEUR	105
RÉGLAGE DU TEMPS D'ARRÊT DU FOYER	105
ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE	106
CODES D'ANOMALIE	107
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	108
NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION	108
ÉLIMINATION DES TACHES	108
RÉVISIONS PÉRIODIQUES	109
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	110
GARANTIE	110

NL- Inhoudsopgave

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK	112
UITPAKKEN	114
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR	115
ENERGIE BESPAREN	115
INSTALLATIE	116
VOORBEREIDING VAN HET WERKBLAD VOOR INBOUW VAN DE KOOKPLAAT	116
INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT IN DE MONTAGEOPENING	118
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	118
SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN	119
BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT	120
WERKINGSPRINCIPES INDUCTIEKOOKPLAAT	120
KENMERKEN VAN HET KOOKGEREI	120
RESTWARMTE-INDICATOR "H"	122
VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	122
DE PAN WORDT NIET ONTDEKT OP DE INGESCHAKELDE KOOKZONE.	122
AFMETINGEN KOOKGEREI	122
BEDIENING	123
ELEMENTEN VAN HET APPARAAT	123
BEDIENINGSPANEEL	123
AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING	123
INSCHAKELEN VAN DE KOOKZONE	123
BOOSTERFUNCTIE	124
WIJZIGING VAN HET INGESTELDE VERMOGEN VAN DE KOOKZONE.	124
UITSCHAKELEN VAN DE KOOKZONE	124
KINDERSLOT	124
AUTOMATISCH UITSCHAKELEN VAN EEN KOOKZONE	125
FUNCTIE KOOKWEKKER	125
INSTELLEN VAN DE UITSCHAKELTIJD VOOR EEN KOOKZONE	125
HANDELWIJZE BIJ STORINGEN	126
FOUTCODES	127
REINIGING EN ONDERHOUD	128
SCHOONMAKEN NA IEDER GEBRUIK	128
VLEKKEN VERWIJDEREN	128
PERIODIEKE ONDERHOUDSBEURTEN	129
GARANTIE, SERVICE	130
GARANTIE	130

HR- Kazalo

INFORMACIJE O SIGURNOSTI	132
UKLANJANJE PAKIRANJA	134
ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA	134
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	135
INSTALACIJA	136
PRIPREMANJE PULTA KUHINJSKOG ELEMENTA ZA UGRADNJU UREĐAJA	136
MONTAŽA PLOČE U MONTAŽNOM OTVORU	138
UPUTE ZA INSTALATERA	138
HEMA MOGUĆIH SPOJEVA	139
OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU	140
PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE	140
SPECIFIKACIJA POSUDA	140
POKAZATELJ PREOSTALE TOPLINE „H“	142
PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA PLOČE	142
POSUDA NA UKLJUČENOM GRIJAĆEM POLJU NIJE OTKRIVENA.	142
DIMENZIJE POSUDA	142
UPORABA	143
ELEMENTI UREĐAJA	143
UPRAVLJAČKA PLOČA	143
UKLJUČIVANJE U ELEKTRIČNU MREŽU	143
UKLJUČIVANJE GRIJAĆEG POLJA	143
FUNKCIJA BOOSTER	144
MODIFIČIRANJE PODEŠENE SNAGE POLJA	144
ISKLJUČENJE GRIJAĆEG POLJA	144
RODITELJSKA BLOKADA	144
AUTOMATSKO ISKLJUČENJE POLJA	144
FUNKCIJA BROJAČA MINUTA	145
PODEŠAVANJE VREMENA ISKLJUČENJA GRIJAĆEG POLJA	145
POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA	146
KODOVI GREŠAKA	147
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	148
ČIŠĆENJE NAKON SVAKE UPORABE	148
UKLANJANJE MRLJA	148
PERIODIČNI PREGLEDI	149
JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI	150
JAMSTVO	150

SL- Sadržaj

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE	152
ROZPAKIRANJE	154
ODSTRANJANJE IZRABLJENIH NAPRAV	154
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	155
NAMESTITEV	156
PRIPRAVA POHIŠTVENEGA PULTA ZA VGRADNJO PLOŠČE	156
NAMESTITEV PLOŠČE V MONTAŽNO ODPRTINO	158
NAVODILA ZA INŠTALATERJA	158
HEMA MOŽNIH POVEZAV	159
OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI	160
PRINCIPI DELOVANJA INDUKCIJSKE PLOŠČE	160
ZNAČILNOSTI POSOD	160
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE „H“	162
PRED PRVIM VKLOPOM PLOŠČE	162
VKLOPLJENO GRELNO POLJE NI ZAZNALO POSODE	162
MERE POSOD	162
UPORABA	163
ELEMENTI NAPRAVE	163
PANEL ZA UPRAVLJANJE	163
POVEZAVA NAPAJANJA	163
VKLOP GRELNEGA POLJA	163
FUNKCIJA BOOSTER	164
MODIFIKACIJA NASTAVLJENE MOČI POLJA	164
IZKLOP GRELNEGA POLJA	164
STARŠEVSKA BLOKADA	164
AVTOMATIČEN IZKLOP POLJA	164
FUNKCIJA KUHINJSKE URE	165
NASTAVITEV ČASA IZKLOPA GRELNEGA POLJA	165
RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR	166
KODE NAPAK	167
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	168
ČIŠČENJE PO VSAKI UPORABI	168
ODSTRANJEVANJE MADEŽEV	168
PERIODIČNI PREGLEDI	169
GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE	170
GARANCIJA	170

Sehr geehrter Kunde,

Von heute an werden Ihre alltäglichen Pflichten einfacher denn je. Dieses Gerät **Amica** ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Effizienz. Nachdem Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Gerät das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler. Diese Bedienungsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Bedienungsanleitung stehenden Hinweise genau.

Mit freundlichen Grüßen

Amica

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

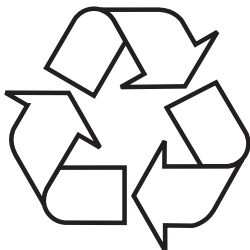
- Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.
- Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).
- Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.
- Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).
- Achtung. Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).
- Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).
- Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein

unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

- Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.
- Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.
- Vor dem ersten Benutzen des Induktionskochfeldes lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Sollte das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- und Fernsehempfänger oder einem anderen emittierenden Gerät betrieben werden, ist die Steuerungseinheit des Kochfeldes auf richtige Funktion zu überprüfen.
- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Die Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich durch Fachleute erfolgen. Unsachgemäße Reparaturen könnten eine Gefahr für die Sicherheit der Benutzer dieser Geräte darstellen.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld gestört wird (Der Frequenzbereich für das Kochfeld beträgt 20 bis 60 kHz).
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H“ und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmanzeige wird angezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Werden Speiseöle oder Fette verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, sonst besteht Brandgefahr.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei

- hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie Kunststoffe dürfen nicht auf eine erhitzte Kochzone gelangen.
- Wenn Zucker oder Kunststoff aus Versehen auf eine heiße Kochzone gelangen, dürfen diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern der Zucker muss mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung des Induktionskochfeldes sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Induktionskochfeld irreversible Kratzer entstehen können.
- Die Kochzonen des Induktionskochfeldes sind gegen Temperaturschock beständig. Das Kochfeld ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Es ist darauf zu achten, dass keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Schläge - zum Beispiel durch Herunterfallen von kleinen Gewürz-Flaschen - können im ungünstigsten Falle Risse und Sprünge auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes verursachen.
- An den beschädigten Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen des Glaskeramik-Kochfeldes gelangen.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Die Oberfläche der Kochfeldes darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspüler, einem Kühl- und Gefriergerät sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Sollte dieses Induktionskochfeld in einer Arbeitsplatte eingebaut worden sein, können die im Schrank befindlichen Gegenstände aus Metall durch die Abluft aus dem Lüftungssystem des Kochfeldes sehr heiß werden. Aus diesem Grund empfiehlt man den Einsatz einer direkten Abschirmung (siehe Abb. 2).
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden. Falls sie nicht beachtet werden, verliert der Benutzer seine Garantierechte.

AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS



Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet. Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Nutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Ge-

räte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht. Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen! Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

- Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie

auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen

- Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!
- Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.
- Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.
- Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.
- Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.
- Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

EINBAU

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau der Kochplatte

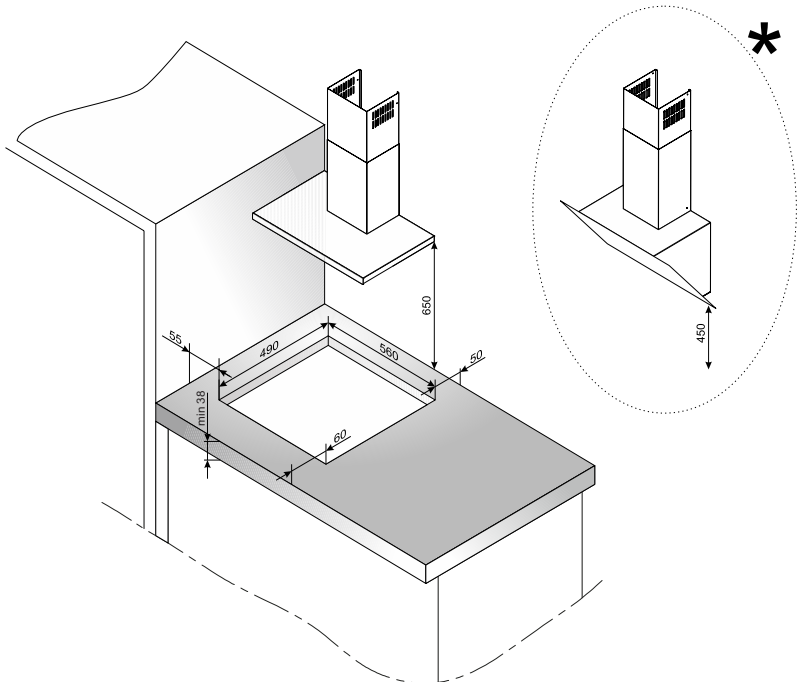
Die Küchenarbeitsplatte muss eben und perfekt waagrecht sein. Zur Wand hin muss die Küchenarbeitsplatte gegen Wasser und Feuchtigkeit abgedichtet werden.

Bei Einbaumöbeln müssen Belag und Klebstoff für Temperaturen bis 100°C geeignet sein. Andernfalls kann es zur Verformung der Oberfläche oder zum Ablösen des Belags kommen.

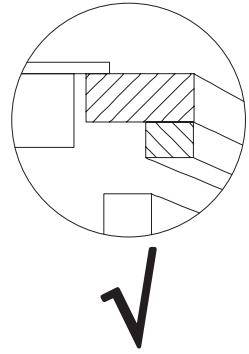
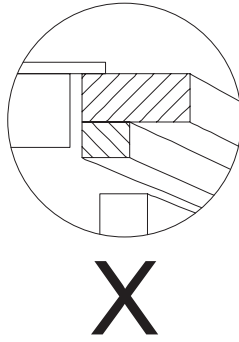
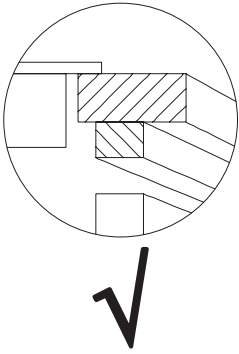
Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel abgedichtet werden.

Unter der Kochplatte muss ein Freiraum gelassen werden, damit die Luft gut zirkulieren kann und der Bereich um die Kochplatte sich nicht überhitzen kann. Die Größe dieses Freiraums ist weiter unten in der Anleitung angegeben.

Die Öffnung in der Küchenarbeitsplatte muss den in der folgenden Zeichnung angegebenen Maßen entsprechen (in [mm]):

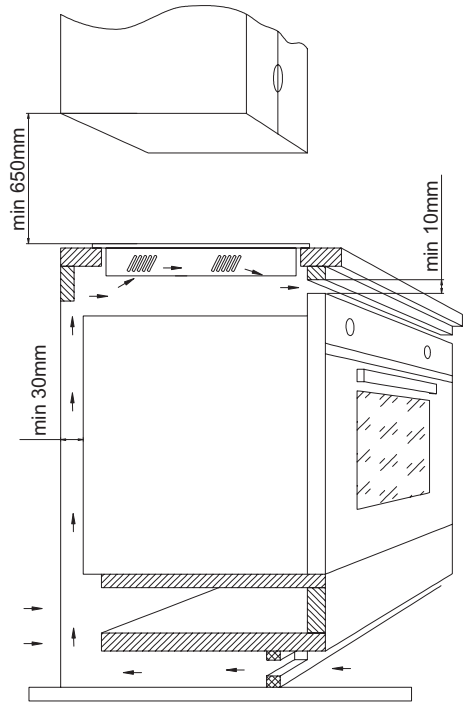
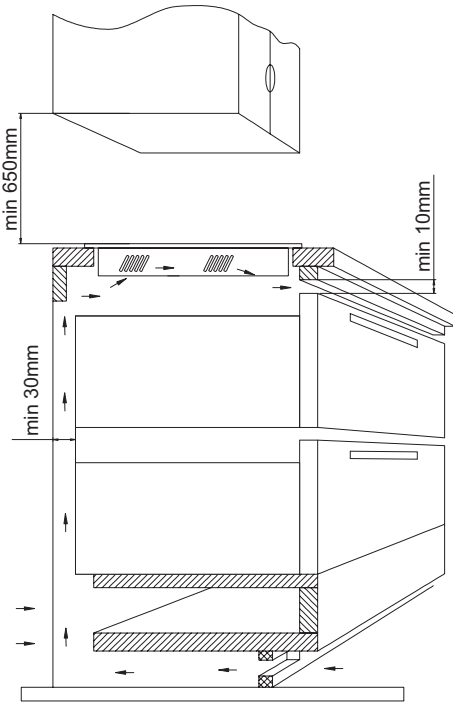


* Der Mindestabstand der Dunstabzugshaube von der Küchenarbeitsplatte bei einer geraden Dunstabzugshaube sollte 650 mm und bei einer schrägen Dunstabzugshaube 450 mm betragen.



Einbau der Kochplatte über Schränken

Einbau der Kochplatte über einem Backofen



Die Kochplatte darf nicht über einem Backofen ohne Lüftung eingebaut werden.

Einbau der Kochplatte in die Montageöffnung

Schließen Sie das Kochfeld mit dem Stromkabel gemäß dem beiliegenden Schaltplan an.

Reinigen Sie die Küchenarbeitsplatte von Staub, setzen Sie die Kochplatte in die Öffnung ein drücken Sie sie fest an die Arbeitsplatte an.

Hinweise für den Installateur

Die Kochplatte verfügt über eine Klemmleiste, die die Wahl des richtigen Anschlusses für die jeweilige Stromleistung ermöglicht.

Die Klemmleiste bietet folgende Anschlussmöglichkeiten:

- einphasig 230V ~
- zweiphasig 400V 2N ~

Die Kochplatte kann auch durch eine entsprechende Überbrückung der Klemmen der Anschlussleiste gemäß dem beiliegenden Schaltplan an die geeignete Stromversorgung angeschlossen werden durch eine entsprechende Überbrückung an der Klemmleiste gemäß dem beigelegten Schaltplan angepasst werden. Eine weitere Kopie des Schaltplans befindet sich an der Unterseite der unteren Geräteabdeckung. Um Zugang zur Anschlussleiste zu bekommen, müssen Sie die Abdeckung des Klemmenkastens öffnen. Achten Sie auf die richtige Wahl des Netzkabels in Bezug auf die Anschlussart und die Nennleistung der Kochplatte.

Hinweis! Denken Sie daran, dass der Schutzschaltkreis an die mit dem entsprechenden Symbol markierte Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die elektrische Installation, von der das Kochfeld gespeist wird, muss über eine geeignete Sicherung verfügen, zusätzlich kann die Speiseleitung mit einem entsprechenden Schalter zur Stromtrennung im Notfall geschützt werden.

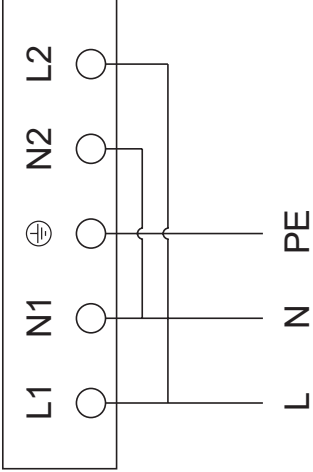
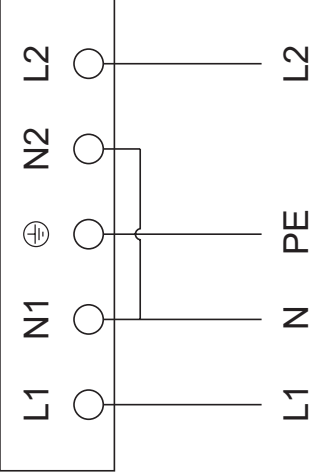
Machen Sie sich, bevor Sie die Kochplatte an die elektrische Installation anschließen, mit den Informationen auf dem Typenschild und im Schaltplan bekannt. Sollte das Kochfeld auf eine andere vom Schema abweichende Art und Weise angeschlossen werden, kann das Kochfeld beschädigt werden.

Hinweis! Der elektrische Anschluss darf nur von einem qualifizierten, entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Eigenwillige Änderungen der elektrischen Anlage sind strengstens verboten.

Hinweis! Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer die "Bescheinigung des Anschlusses des Geräts an die elektrische Installation" auszufüllen (Das Formular befindet sich im Garantieschein). Nach dem Anschließen sollte der Installateur auch folgende Informationen über die Art des Anschlusses eintragen:

- einphasiger, zweiphasiger oder dreiphasiger Anschluss,
- Querschnitt des Anschlusskabels,
- Art der eingesetzten Schutzvorrichtung (Art der Sicherung).

Plan der möglichen Anschlüsse

	Sicherung	Typ / Querschnitt des Anschlusskabels
<p>Hinweis! Bei jeder Anschlussart muss der Schutzleiter an die mit \oplus gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.</p>		<p>min. 30A</p> <p>HO5VV-FG 3x4 mm²</p>
		<p>1</p> <p>Für 230 V Netzspannung, einphasiger Anschluss mit Neutralleiter, Anschluss der Klemmen L1 und L2 an die Verbindungsbrücke, des Neutralleiters an N, des Schutzleiters an \oplus</p> <p>1N~</p>
		<p>mind. 16A</p> <p>HO5VV-FG 4X2,5 mm²</p>
<p>2</p> <p>Bei einer Netzspannung von 230/400 V, zweiphasiger Anschluss mit Neutralleiter, Neutralleiter an N, Schutzleiter an \oplus</p> <p>2N~</p>		

GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

Funktionsprinzip einer Induktionskochplatte

Unter der Scheibe einer Induktionskochplatte befinden sich Induktionsspulen, die Magnetfelder erzeugen. Diese Magnetfelder sind es, die die Töpfe erhitzen, wenn diese darauf gestellt werden. Achten Sie darauf, nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden zu verwenden.

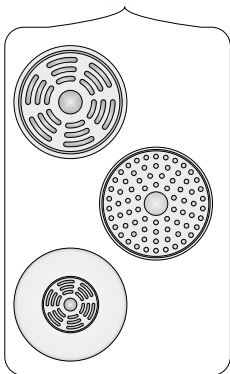
Die Kochfelder arbeiten zyklisch, das ist normal. Die Frequenz ist von der eingestellten Kochfeldleistung abhängig.



Je nach Art der Töpfe und der eingestellten Kochleistung macht das Gerät einen spezifischen Pfeifton, das ist normal und kein Anlass für eine Reklamation.


Beschaffenheit des Kochgeschirrs.

- Um festzustellen, ob ein Topf für Ihre Induktionskochplatte geeignet ist, prüfen Sie, ob sich der Topfboden und ein Magnet anziehen. Je größer die Anziehungskraft desto besser der Topf.
- Benutzen Sie immer hochwertige Töpfe mit perfekt flachem Boden. Mit solchen Töpfen vermeiden Sie die Entstehung von zu heißen Punkten am Topfboden und damit das Anbrennen von Lebensmitteln im Topf. Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren eine perfekte Wärmeverteilung. Gewölbte Topfböden und Topfböden mit tief eingprägtem Herstellerlogo beeinträchtigen die Temperaturkontrolle durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.
- Verwenden Sie keine beschädigten Töpfe, z. B. Töpfe mit einem durch Überhitzung verformten Boden.



- Wenn Sie Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden verwenden, dessen Durchmesser geringer als der gesamte Durchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Das hat zur Folge, dass sich die Wärme nicht gleichmäßig im Kochgeschirr verteilen kann. Die im Boden des Kochgeschirrs enthaltenen Aluminiemelemente verkleinern den ferromagnetischen Bereich und können so die gelieferte Wärmemenge reduzieren. Es kann zu Problemen mit der Topferkennung kommen, bzw. es kann sein, dass ein Topf überhaupt nicht erkannt wird. Der Durchmesser des ferromagnetischen Teils des Kochgeschirrs sollte der Größe des Kochfelds entsprechen, um optimale Kochergebnisse zu erzielen. Sollte ein Topf auf einem Kochfeld nicht erkannt werden, versuchen Sie, ob er auf einem Kochfeld mit entsprechend geringerem Durchmesser erkannt wird.

 Die richtige Topfqualität ist eine Grundvoraussetzung für eine gute Leistung der Kochplatte.

 Verwenden Sie keine externen Induktionsadapter.

- Zum Kochen mit Induktion sollte ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Werkstoffen verwendet werden:
 - emaillierter Stahl
 - Gusseisen
 - induktionsgeeigneter Edelstahl.
- Topfdeckel verhindern, dass beim Kochen Wärme entweicht, kürzen daher die Erwärmungszeit ab und reduzieren den Stromverbrauch.
- Achten Sie darauf, dass der Topfboden trocken ist. Wenn Sie einen Topf füllen oder aus dem Kühlschrank nehmen, vergewissern Sie sich, dass der Topfboden von unten ganz trocken ist. Dadurch vermeiden Sie Verschmutzungen der Kochplatte.



Kennzeichnung des Kochgeschirrs



Prüfen, ob sich auf dem Etikett ein Symbol befindet, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.

Edelstahl

Der Topf wird nicht erkannt.
Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl

Aluminium

Der Topf wird nicht erkannt.

Gusseisen

Hohe Leistungsfähigkeit
Achtung: Die Töpfe können die Kochplatte zerkratzen

Emaillierter Stahl

Hohe Leistungsfähigkeit
Kochgeschirr mit flachem, dickem und glattem Boden wird empfohlen.

Glas

Der Topf wird nicht erkannt.

Porzellan

Der Topf wird nicht erkannt.

Kochgeschirr mit Kupferboden

Der Topf wird nicht erkannt.

Restwärmeanzeige „H“

Nach Ende des Kochvorgangs bleibt die Scheibe der Induktionsplatte im Bereich des benutzten Kochfelds weiterhin heiß, das nennt man Restwärme.

Wenn die Scheibe heiß ist, erscheint in der Kochfeldanzeige das Symbol „H“.



Solange Restwärme angezeigt wird, darf das Kochfeld wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt und es dürfen auch keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!



Bei einem Stromausfall wird das Symbol für Restwärme „H“ nicht angezeigt. Trotzdem können die jeweiligen Kochfelder noch heiß sein!

Vor dem ersten Einschalten der Kochplatte

- Säubern Sie die Induktionskochplatte sorgfältig. Die Kochplatte hat eine Glasoberfläche und muss darum vorsichtig gehandhabt werden.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts können Gerüche entstehen. Schalten Sie in dem Fall die Raumlüftung ein oder öffnen Sie das Fenster. Die Geruchsentwicklung ist vorübergehend.

Nichtererkennung eines Topfes auf einem eingeschalteten Kochfeld

Wenn auf ein eingeschaltetes Kochfeld kein Topf oder ein ungeeigneter Topf gestellt wird, erscheint in der Anzeige das entsprechende Symbol. Das Kochfeld schaltet sich nach 1 Minute aus, wenn kein geeigneter Topf darauf gestellt wird (die Platte bleibt noch eine weitere Minute im Standby, dann schaltet sie sich ganz aus, es sei denn andere Kochfelder sind in Betrieb).



Maße des Kochgeschirrs

Verwenden Sie, um optimale Kochergebnisse zu erzielen, Kochgeschirr mit einem Boden (ferromagnetischem Teil), der größtmäßig dem Kochfeld entspricht.

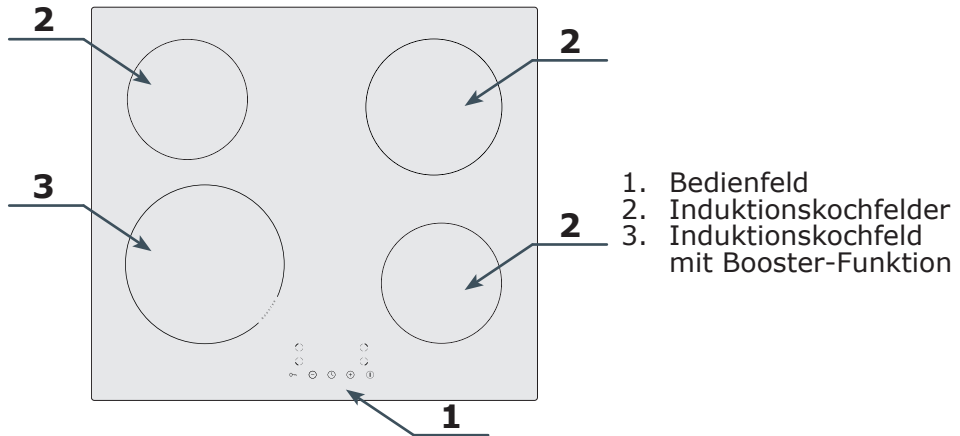
Wenn der Durchmesser des Topfbodens kleiner ist als das jeweilige Kochfeld, wird dadurch die Leistung des Kochfelds beeinträchtigt und die Kochzeit verlängert.

Die Kochfelder haben eine untere Erkennungsgrenze für Kochgeschirr, die vom Durchmesser des ferromagnetischen Teils des Topfbodens und vom Topfmaterial abhängig ist.

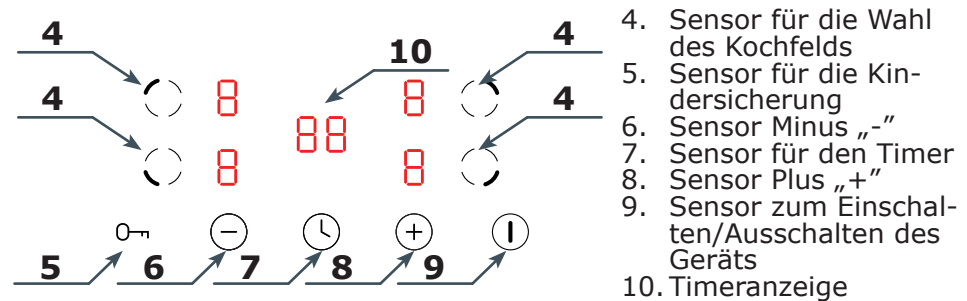
Durchmesser des Kochfelds	Durchmesser des Topfes [mm]
160	120
180	140
210	180

BEDIENUNG

Bestandteile des Geräts



Bedienfeld





Hinweis: Jede Benutzung eines Sensors wird durch einen Signalton bestätigt. Diese Signaltöne können nicht ausgeschaltet werden.

Anschließen an den Netz- Einschalten eines Kochfelds strom

Nach dem Anschließen an den Netzstrom werden alle Anzeigen der Kochplatte für etwa 1 Sekunde beleuchtet und es erklingt ein Signalton. Die Kochplatte geht in den Standby-Modus über.


Stellen Sie den Topf auf das gewünschte Kochfeld, zum Beispiel hinten links. Drücken Sie den Sensor ①, in den Kochfeldanzeigen erscheint 1. Schalten Sie das gewünschte Kochfeld mit dem Sensor ④ ein und wählen Sie dann mit den Sensoren ⊕ und ⊖ die Leistung des Kochfelds im Bereich von 1 bis 9 (bestimmte Kochfelder haben

zusätzlich eine Booster-Funktion, diese wird weiter unter in der Anleitung beschrieben). Drücken Sie nochmals den Sensor , um die Heizleistung zu bestätigen, Sie können auch einige Sekunden warten, bis die Leistung automatisch bestätigt wird. Wenn auf dem betreffenden Kochfeld kein Topf steht, erscheint in der Anzeige das Symbol . Der Kochvorgang beginnt, sobald Sie einen Topf auf das Kochfeld stellen.

Hinweis:

Sie können den Topf jederzeit auf das Kochfeld stellen, auch bevor Sie es einschalten.

Wenn Sie die Leistung nicht innerhalb 1 Minute nach dem Einschalten der Kochplatte einstellen, schaltet sich die Kochplatte automatisch wieder aus.




Nach der Wahl eines Kochfelds mit dem Sensor  erscheint in der Anzeige der voreingestellte Wert 5. Dieser voreingestellte Wert kann nicht geändert werden.


Booster-Funktion

Diese Funktion besteht in einer vorübergehenden Steigerung der Heizleistung eines bestimmten Kochfelds. Die Leistung kann in diesem Fall im Bereich von 1-P eingestellt werden, wobei P der Höchstleistung des betreffenden Kochfelds entspricht.


Hinweis: Die Booster-Funktion läuft maximal 5 Minuten, danach wird die Leistung des Kochfelds automatisch auf 9 herabgesetzt.




Änderung der eingestellten Kochfeldleistung


Drücken Sie den Sensor  des eingeschalteten Kochfelds, auf dem ein Topf steht, ändern Sie dann mit den Sensoren  und  die Leistung des Kochfelds im Bereich von 1 bis


9 (1-P für Kochfelder mit Booster-Funktion). Bestätigen Sie die neue Leistung mit dem Sensor .

Ausschalten eines Kochfelds



Um ein einzelnes Kochfeld auszuschalten, drücken Sie den Sensor  des Kochfelds, das Sie ausschalten möchten, und dann haben Sie zwei Möglichkeiten:





- Sie können die Leistung des Kochfelds mit dem Sensor  auf 0 zurücksetzen.
- Sie können gleichzeitig die Sensoren  und  drücken, damit sich die Leistung des Kochfelds automatisch auf 0 zurücksetzt.



In beiden Fällen können Sie dann den Wert 0 mit dem Sensor  bestätigen oder einige Sekunden warten, bis der Wert automatisch bestätigt wird.

Um alle Kochfelder gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie den Sensor  und die Kochplatte schaltet sich ganz ab.

Kindersicherung

Die Kindersicherung bewirkt, dass die Sensoren, ausgenommen , nicht betätigt werden können. In der Anzeige erscheint das Symbol .

Um die Kochplatte zu blockieren, drücken und halten Sie den Sensor  für 3 Sekunden, bis in der Anzeige  erscheint. Um die Kochplatte wieder zu entsperren, drücken und halten Sie den Sensor  für 3 Sekunden, bis  erlischt.

Sie können die Kochplatte auch während des Betriebs blockieren, der Sensor  ist aktiv. In einem dringenden Fall können Sie die Kochplatte mit dem Sensor  aus-




schalten, ohne sie vorher entsperren zu müssen. Um die Kochplatte wieder einschalten zu können, müssen Sie zunächst die Kindersicherung ausschalten.

Automatisches Ausschalten eines Kochfelds

Die Kochfelder schalten sich, je nachdem mit welcher Leistung sie arbeiten, nach einer bestimmten Zeit ab. Diese Funktion ist mit der Sicherheit verbunden und kann nicht deaktiviert werden.

Eingestellte Leistung	Ausschaltzeit
1	8 Std.
2	8 Std.
3	8 Std.
4	4 Std.
5	4 Std.
6	4 Std.
7	2 Std.
8	2 Std.
9	2 Std.

Timer-Funktion

Um den Timer zum Beispiel auf 25 Minuten einzustellen, schalten Sie mit dem Sensor ① die Kochplatte ein, in den Kochfeldanzeigen erscheint . Drücken Sie jetzt den Sensor ②, im Display beginnt die rechte der Ziffern  zu blinken. Wählen Sie mit den Sensoren ⊕ und ⊖ den Wert 5, drücken Sie den Sensor ③ ein weiteres Mal, im Display beginnt die linke der Ziffern  zu blinken. Wählen Sie mit den Sensoren ⊕ und ⊖ den Wert 2. Bestätigen Sie die Zeit mit dem Sensor ④. Der Timer ist jetzt auf 25 Minuten eingestellt, nach Ablauf dieser Zeit erklingt ein Sig-

nalton, der ungefähr 30 Sekunden andauert. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie einen beliebigen Sensor drücken. Sie können den Timer auch bei eingeschaltetem Kochfeld (während des Kochens) aktivieren.

Einstellen der Ausschaltzeit eines Kochfelds

Sie können die Zeit einstellen, zu der sich ein Kochfeld ausschalten soll. Schalten Sie zu diesem Zweck das betreffende Kochfeld ein und stellen Sie die Leistung ein. Drücken Sie, noch während die eingestellte Leistung blinkt, den Sensor ⑤. Verfahren Sie dann genau wie bei der Einstellung des Timers. Drücken Sie nach der Bestätigung der automatischen Ausschaltzeit des Kochfelds nochmals den Sensor ⑥, um die Ausschaltzeit der Kochplatte zu bestätigen. Ein blinkender Punkt neben der Leistungszahl des betreffenden Kochfelds zeigt an, dass die Funktion aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie können die Ausschaltzeit für jedes Kochfeld getrennt einstellen.


Hinweis! Sowohl für den Timer als auch für die Ausschaltzeit gilt:

- Sie können eine Zeit von 1-99 Minuten einstellen.
- Die Zeit läuft ab der Bestätigung mit dem Sensor ⑤.
- Um die eingestellte Zeit für die beiden Funktionen zu ändern oder zu löschen, verfahren Sie wie beim Einstellen der Zeit, aber setzen Sie die Zeit auf 00 zurück.
- Drücken Sie den Sensor ①, um die eingestellten Zeiten zu löschen und die Kochplatte ganz abzuschalten.

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- Von der Stromversorgung trennen
- Reparatur melden
- Da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	- Die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- Die Bedienblende nicht eingeschaltet	- Einschalten
	- Eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde) - Mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- Tasten ein wenig länger drücken - Immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	- Unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	- Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
4.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- Nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
5.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Betriebsdauerbegrenzung	- Die Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt - Überhitzung der elektronischen Elemente	- Sensoren aufdecken oder reinigen
6. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
7.Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	 Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
8.Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garanzzeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
9. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
11. Das Kochfeld funktioniert nicht, die Kochzonen können nicht eingeschaltet oder bedient werden.	- Fehler der Elektronik	- Das Kochfeld neu starten, für ein paar Minuten vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen).

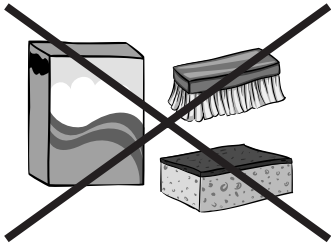
FEHLERCODES

Während das Gerät in Betrieb ist, können in der Anzeige Fehlercodes erscheinen. Ihre Bedeutung ist in der untenstehenden Tabelle erklärt:

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
E4/E5	Beschädigung des Temperatursensors	Mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen
E7/E8	Beschädigung des Temperatursensors des IGBT	Mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen
E2/E3	Falsche Versorgungsspannung	Die Versorgungsspannung prüfen.
E6/E9	Überhitzung der Kochplatte	Die Platte erst wieder einschalten, wenn sie vollständig abgekühlt ist

REINIGUNG UND WARTUNG

Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen mit feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.



Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.

Fleckenentfernung

Helle, perlenweiße Flecken (Aluminiumrückstände) können vom abgekühlten Kochfeld mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden. Kalksteinrückstände (nach dem Überlaufen von Wasser) können mit Essig oder speziellem Reinigungsmittel entfernt werden.

Bei der Entfernung der Verschmutzungen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoffen oder Aluminiumfolie darf die Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände von der Kochzone sofort (wenn heiß) mit einem scharfen Schaber gründlich abkratzen. Nach der Entfernung von Schmutz darf die Kochzone ausgeschaltet und nach dem Abkühlen mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln endgültig gereinigt werden.

Spezielle Reinigungsmittel sind in Supermärkten, elektrotechnischen Fachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Läden mit Haushaltsgeräten zu kaufen. Scharfe Schaber können in den Fachgeschäften für Heimwerker, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör gekauft werden.

Das Reinigungsmittel nie auftragen, wenn das Kochfeld heiß ist. Das aufgetragene Reinigungsmittel am besten trocknen lassen und erst dann mit nassem Tuch abwischen. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit feuchtem Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben.

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen bezüglich der Behandlung der Glaskeramik-Kochfelder verliert der Benutzer seine Garantierechte!

Periodische Inspektionen

Neben den Maßnahmen zur Sicherstellung laufender Sauberhaltung des Kochfeldes sollte man:

- Periodische Kontrollen der Funktionalität der Steuerkomponenten und Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen. Nach Ablauf der Garantie sollte man die technischen Inspektion des Kochfeldes mindestens einmal pro zwei Jahre in einem Servicepunkt durchführen lassen,
- Festgestellte Mängel beseitigen lassen,
- Periodische Wartung der Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen.

Achtung!

Wenn die Steuerung bei einem eingeschalteten Kochfeld aus irgendeinem Grunde nicht bedient werden kann, ist der Hauptschalter auszuschalten oder die Sicherung auszudrehen und den Kontakt mit dem zuständigen Kundendienst aufzunehmen.

Achtung!

Sollten Risse oder Absplitterungen auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes vorkommen, so ist es sofort auszuschalten und von der Stromversorgung sofort zu trennen. Zu diesem Zweck die Sicherung abschalten oder den Stecker herausziehen. Anschließend sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Einstellarbeiten sollten an einem zuständigen Servicepunkt oder durch einen entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.

GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE

Garantie

Garantieleistungen laut Garantieschein. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch einen unsachgemäßen Betrieb des Produktes entstehen.




Der Hersteller empfiehlt, dass alle Reparaturen und alle Einstellmaßnahmen durch den Werkskundendienst oder durch Autorisierten Servicedienst des Herstellers. Die Reparaturen sollen ausschließlich durch Personen mit entsprechenden Qualifikationen durchgeführt werden.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produktes erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen der nachfolgenden EU-Richtlinien entspricht:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EG**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EG**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EG**

Das Gerät ist mit dem  Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance **Amica** is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

Amica

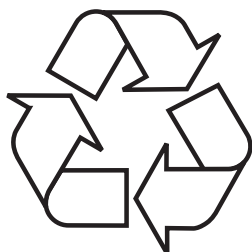
SAFETY INSTRUCTIONS

- Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H” residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.

- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL



In accordance with European Directive 2002/96/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points,

shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- Use the correct cookware.
 - Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!
 - Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.
 - Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.
 - Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.
 - The electricity consumption is then unnecessarily increased.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Make the worktop recess

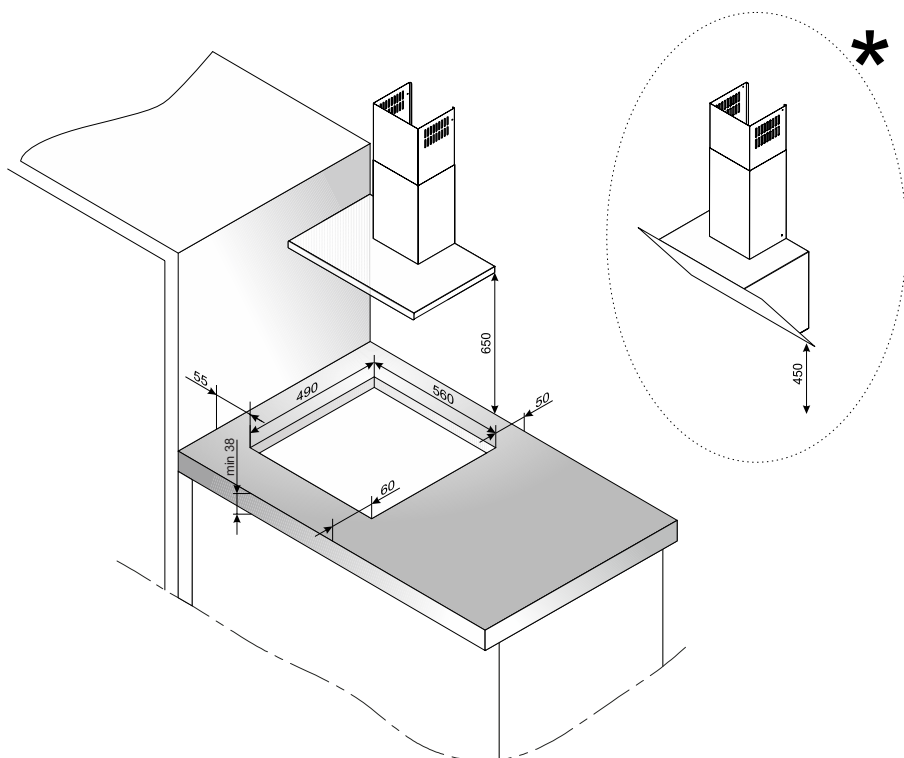
The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.

Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.

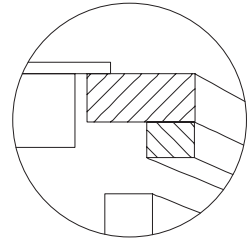
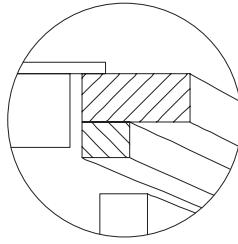
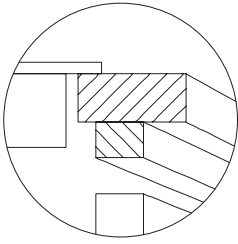
Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.

Ensure sufficient clearance below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. Please read on for more information on correct clearance.

Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below (measurement unit [mm]):

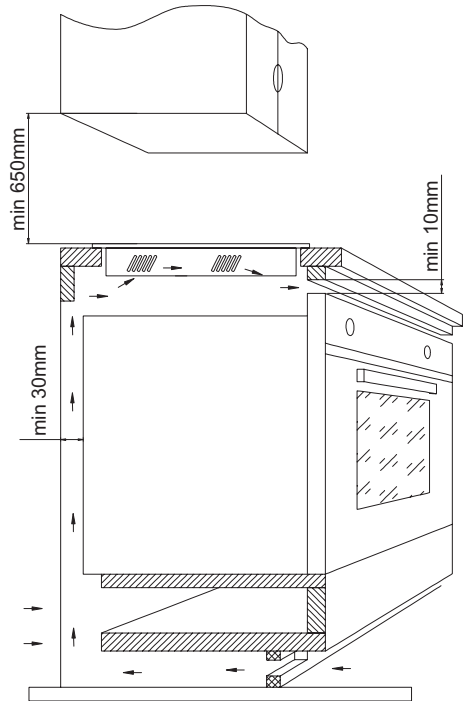
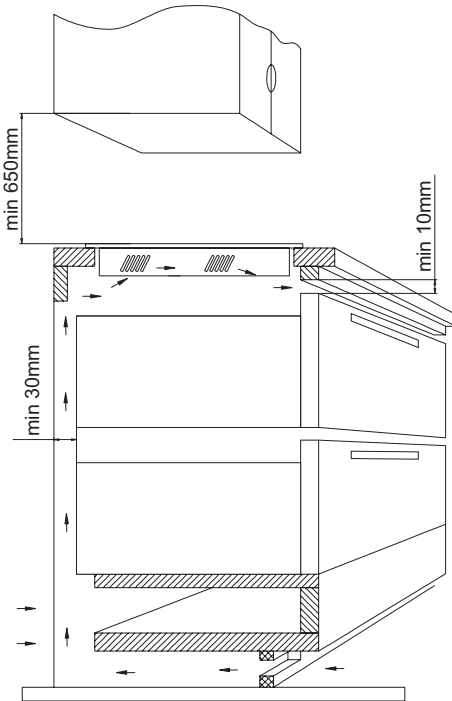


* For straight hoods, the minimum distance of the hood from the worktop should be 650 mm, for inclined hoods, the distance should be 450 mm



Built-in hob above kitchen cabinets

Built-in hob above the oven



Do not install the hob above the oven without ventilation

Install the hob in the opening

Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided

Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly

Tips for the installer

The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.

Terminal block allows the following connections:

- Single-phase 230V ~
- Two-phase 400V 2N~

The hob can be adapted to a specific type of power supply by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

Note: Remember to connect the protective conductor to correctly marked terminal block clamp. The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.

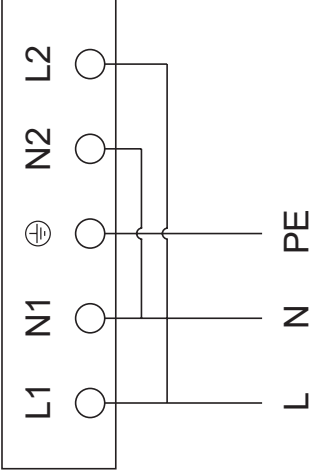
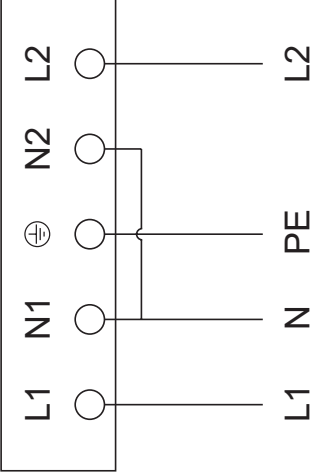
Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram. Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

Note: Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

Note: The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card). After installation, the installer should also provide information on the connection made:

- single-phase, two-phase or three-phase,
- conductor cross-section,
- electrical protection (fuse type).

Wiring diagram

Note: For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked \oplus .		Type / Conductor cross section	Fuse protection
1	<p>For a 230V network, single phase connection with a neutral lead, L1 and L2 terminals bridged, neutral lead is connected to N terminal, and the protective conductor to \oplus</p>	 <p>HO5VV-FG 3x4 mm²</p>	min. 30A
2	<p>For a 230/400V, two phase connection with a neutral lead, neutral lead is connected to N terminal, and the protective conductor to \oplus</p>	 <p>HO5VV-FG 4x2,5mm²</p>	min. 16A

BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE

Induction hob operation principle

Under the surface glass, there are induction coils that produce pulsing magnetic field. This magnetic field penetrates a pot placed on the hob surface causing the pot to heat up. It is important to use pots with a suitable base.

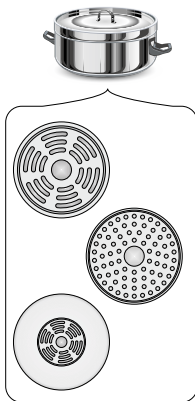
The cooking zone is powered intermittently, which is normal. The intermittent power depends of the heat setting.




Depending on the pots used and heat setting during cooking, the appliance produces a distinctive whiz. This is normal and does not constitute grounds for a complaint.

Cookware characteristics

- To check that the pot is suitable for your induction hob, make sure that a magnet strongly attracts its base. The greater the attraction force, the better the pot.
- Always use high-quality cookware with a perfectly flat base. The use of this kind of cookware prevents hot spots that may result in food sticking to the pot. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution. The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.
- Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.



- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.

 The high-quality cookware is essential for efficient induction cooking.

 It is not recommended to use external induction adapters.

- For induction cooking use only ferromagnetic base materials such as:
 - enamelled steel
 - cast iron
 - special stainless steel cookware designed for induction cooking.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- Make sure that cookware base is dry. When filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.



Kitchen cookware marking



Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.

Stainless Steel

Cookware is not detected
With the exception of the ferromagnetic steel cookware

Aluminium

Cookware is not detected

Cast iron

High efficiency

Note: cookware can scratch the hob surface

Enamelled steel

High efficiency

Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended

Glass

Cookware is not detected

Porcelain

Cookware is not detected

Cookware with copper base

Cookware is not detected

Residual heat indicator "H"

When you have finished cooking, the induction hob glass within the cooking zone is still hot, this is called residual heat.

If the glass surface is hot, the "H" is shown on the cooking zone display.



! When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!

! The "H" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean the induction hob. The hob has a glass surface, therefore handle it with care.
- Odours may be released when you first start your appliance. If this happens, turn on exhaust hood or open the window in the room. Emission of odour is temporary.

If the appliance does not detect the cookware on the operating cooking zone

If there is no cookware on the active cooking zone or the cookware is unsuitable, the symbol indicated on the side will be shown on the display. If you do not place a suitable cookware on the cooking zone, it will turn off after 1 minute. If no other cooking zones are used, your induction hob will be in standby mode for another minute, and then turn off completely.



Cookware size

In order to achieve best cooking results, use cookware with bottoms (ferromagnetic part) of the size corresponding to the size of the cooking zone.

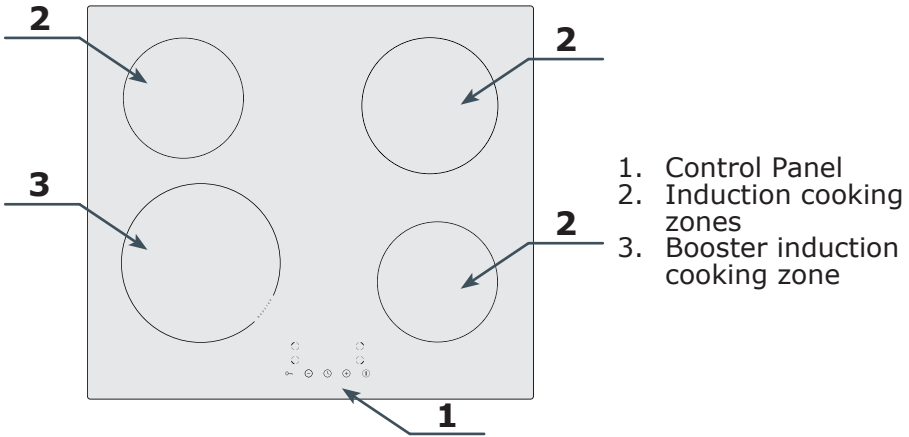
Using cookware with the bottom diameter smaller than the cooking zone size will reduce the effectiveness of the cooking zone and increase cooking time.

Cookware detection sensitivity of a cooking zone is affected by the diameter of ferromagnetic component embedded in the cookware base and its material.

Cooking zone diameter	Cookware diameter [mm]
160	120
180	140
210	180

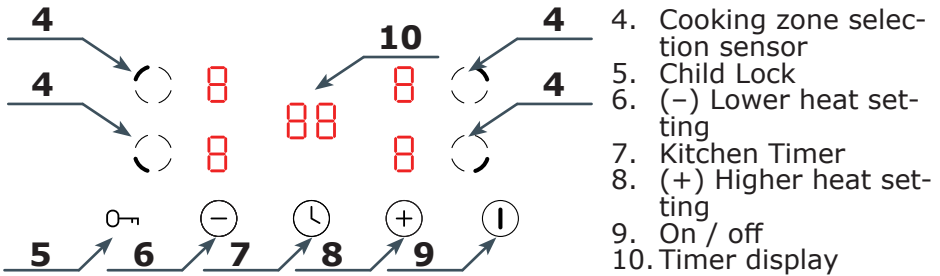
OPERATION

Features and components



1. Control Panel
2. Induction cooking zones
3. Booster induction cooking zone

Control Panel



4. Cooking zone selection sensor
5. Child Lock
6. (-) Lower heat setting
7. Kitchen Timer
8. (+) Higher heat setting
9. On / off
10. Timer display

Note: You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

Connect the power supply

When you connect the power supply, all displays will light up for about 1 second and you will hear a beep. The appliance is on.

Use a cooking zone

Place the cookware on the cooking zone, for example on the rear left cooking zone. Touch the ① sensor and 5 will be shown on all cooking zone displays. Touch ○ to select a cooking zone and then use ⊕ and ⊖ to select a heat setting 1-9 (some cooking zones are Booster type - read on for more details). Touch the ○ sensor again to confirm the heat setting or simply wait a few seconds until it is confirmed automatically. If there is no cookware on the selected cooking zone, the 5 symbol will be displayed and the cooking will only start when you place the cookware on the cooking zone.

Note:

You can place the cookware on the cooking zone at any time, also before selecting a heat setting for the cooking zone.

If you do not select a heat setting within 1 minute, the appliance will turn off automatically.

When you select a cooking zone with ○, a default heat setting of 5 will be displayed and it is not possible to have a different default setting.

Booster function

When active, this function temporarily boosts the power output of a specific cooking zone. You can set the heat setting in the range from 1 to P, where P the highest possible heat setting.

Note: The Booster function can only operate for a maximum of 5

minutes and then heat setting is automatically reduced to level 9.

Adjust the heat setting

Touch ○ to select the desired cooking zone and then use ⊕ and ⊖ to adjust the heat setting 1 to 9 (or 1 to P for the Booster cooking zones). Touch ○ to confirm the new heat setting.

Turn off a cooking zone

To turn off a cooking zone touch ○ to select it then proceed as follows:

- Touch ⊖ to reduce the heat setting down to 0.
- Touch ⊕ and ⊖ simultaneously and the heat setting will be reduced to 0.

In both cases, touch ○ confirm, or simply wait a few seconds.

To turn off all the cooking zones at once, touch ① and the appliance will turn off completely.

Child Lock

The Child Lock function disables all touch controls except ① and the 5 symbol is shown on the display.

In order to activate Child Lock touch and hold 0↔ for 3 seconds and 5 will be displayed. To deactivate Child Lock touch and hold 0↔ for 3 second and 5 will disappear.












You can enable Child Lock when the appliance and the ① sensor is active. In the event of an emergency, touch ① to turn off the appliance without having to unlock it first. To turn on the appliance again you need to deactivate the Child Lock first.

Cooking zone auto off



The cooking zone will turn off automatically after a specified time has elapsed, which depends on its heat setting. This is a safety feature that cannot be disabled.

Heat setting	Auto off time
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h



Kitchen Timer

In order to set the Kitchen Timer for 25 minutes, first touch  to turn on the appliance and  will be shown on cooking zone displays. Now touch  and the right digit on the display  will flash. Use  and  to select the value of 5, then touch  once again, and the left digit on the display  will flash. Use  and  to select the value of 2. Touch  to confirm and start the countdown. The Kitchen Timer has been set to 25 minutes, and after this time elapses you will hear beeping for about 30 seconds. Touch any sensor to mute the beeping. You can also use the Kitchen Timer during cooking on any of the cooking zones.

Set cooking zone Timer

You can set the cooking zone to turn off after a specific time. To do this, select the desired cooking zone and set its heat setting. Touch  while the heat setting is flashing on the display. Proceed to set the Timer in the same way as the Kitchen Timer. Touch  to confirm the Timer setting and start the countdown. A dot will flash on the cooking zone display for which a Timer countdown is running. When the set time has elapsed, the cooking zone will turn off automatically. You can set the Timer independently for each cooking zone.


Note: For both the Timer and Kitchen Timer functions:

- You can set the time from 1 to 99 minutes.
- Countdown starts when you touch  to confirm.
- You can adjust the set time. To cancel the running Timer adjust the set time down to 00.
- Touch  to cancel the running timers and to turn off the appliance completely.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- Turn off the appliance
- Disconnect the power supply
- Have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-Check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- Appliance is not turned on	- Turn on the appliance
	- Sensor field touched too briefly (less than one second)	- Touch the sensor field longer
	- Multiple sensors touched at the same time	- Always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- Improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- Reconnect the hob
	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- No sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- Switch on the appliance and set heat setting without delay
	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H“ is shown.	- Limited cook time	- Switch on the cooking zone again
	- Sensor fields covered or dirty	- Uncover or clean the sensor fields
	- Electronic components overheated	
6.Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- A power outage or the appliance has been disconnected	- Residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
7.Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8.When the problem is still not remedied.	<p>Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre.</p> <p>Important!</p> <p>You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty.</p> <p>The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.</p>	
9.Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	- Faulty electronics	- Reset the appliance, unplug it for a few minutes (disconnect the fuse).

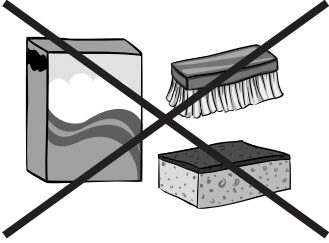
ERROR CODES

During appliance operation, an error code may appear on the display. For details, please refer to the table below:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
E4/E5	Temperature sensor damaged	Contact the Service Centre
E7/E8	IGBT temperature sensor damaged	Contact the Service Centre
E2/E3	Incorrect supply voltage:	Make sure the supply voltage is correct.
E6/E9	Hob overheated	Allow the hob to cool down before using it again.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.

Cleaning after each use

Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dish-washing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.



Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.

Removing stains

Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.

Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

Important!

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

Important!

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

Important!

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.

WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.



The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. Repairs should be carried out by a qualified technician only.

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

Vážený kliente,

počínaje dnešním dnem jsou každodenní povinnosti jednodušší než kdykoli jindy. Zařízení **Amica** je spojením výjimečně snadné obsluhy a vynikající efektivity. Po přečtení návodu nebudete mít problém s obsluhou.

Zařízení, které opustilo továrnu, bylo důkladně zkontrolováno před zabalením z hlediska bezpečnosti a funkčnosti na kontrolních stanovištích.

Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze. Dodržováním pokynů uvedených v návodu předejdete nesprávnému používání. Návod si ponechte a uschovejte tak, abyste jej měli vždy při ruce.

Dodržujte přesně návod k obsluze, abyste zabránili nešťastným událostem.

S úctou

Amica

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

- Pozor. Spotřebič a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Možnosti dotknutí výhřevných elementů musí být věnována mimořádná pozornost. Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti spotřebiče bez stálého dozoru.
- Tento spotřebič může být používán dětmi staršími než 8 roků a osobami s fyzickým, mentálním anebo psychickým omezením anebo bez praktických zkušeností a vědomostí, pokud to bude probíhat pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání odevzdaným osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost. Věnujte pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděna dětmi bez dozoru.
- Pozor. Příprava pokrmů na varné desce s použitím tučků bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.
- NIKDY nezkoušejte hasit oheň vodou, ale spotřebič vypněte a přikryjte plamen např. pokrývkou anebo nehořlavou dekou.
- Pozor. Nebezpečí požáru: nehromadte věci na ploše k vaření.
- Pozor. Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.
- Pozor. Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.
- Po požití vypněte varnou desku regulátorem a nespolehejte se na ukázání detektoru nádobí.
- Zařízení neovládejte vnějšími hodinami anebo

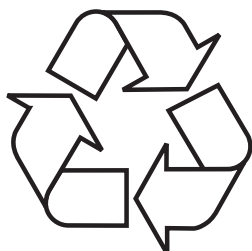
nezávislým systémem dálkového ovládní.

- K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.
- Před prvním použitím indukční varné desky je potřebné přečíst návod k používání. Tímto způsobem si zajistíme bezpečnost a vyhneme se poškození varné desky.
- Jestliže indukční varná deska je používána v bezprostřední blízkosti radia, televizoru nebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěna správná činnost panelu ovládajícího varnou desku.
- Varnou desku musí zapojit oprávněný instalatér-elektrikář.
- Není dovoleno instalovat varné desky poblíž chladících zařízení.
- Nábytek, ve kterém je umístěna varná deska, musí být odolný vůči teplotě cca 100°C. Týká se to překližek, hran, umělohmotných povrchů, lepidel, jak rovněž laků.
- Varnou desku používejte pouze po jejím vestavění. Tímto způsobem se zabezpečujeme před dotknutím částí, které jsou pod napětím.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.
- Spotřebič zbude odpojený od elektrické sítě pouze tehdy, pokud bude vypnutá pojistka anebo zástrčka bude vytáhnutá ze zásuvky.
- Zástrčka napájecího vodiče po instalování varné desky musí být dostupná.
- Věnujte pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehráli.
- Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo náslechový přístroj) se musí přesvědčit, práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).
- V případě zániku napětí v síti je zrušeno jakékoliv nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti je doporučovaná opatrnost. Pokud jsou varná pole horká, bude promítaný ukazatel zbytkového tepla „H“, jak rovněž jako při prvním zapnutí klíč blokady.
- Vestavěný do elektronické soustavy ukazatel zbytkového tepla ukazuje, zda je varná deska zapnutá, případně, zda je ještě horká.
- Jestliže se zásuvka nachází poblíž varného pole, dávejte pozor, aby se kabel spotřebiče nedotýkal zahřátých míst.
- Při používání oleju a tuků nenechávejte varné desky bez dozoru, protože existuje požární ohrožení.
- Nepoužívejte nádob z umělých hmot a hliníkové folie. Roztavují se ve vysokých teplotách a mohou poškodit keramické varné pole.
- Cukr, kyselina citronová, sůl apod. v stálém i kapalném stavu, jak rovněž umělá hmota se nemůže ocitnout na horkém varném poli.
- Jestliže se v důsledku nepozornosti cukr anebo umělá hmota dostane na horké varné pole, v žádném případě není dovoleno vypnout varnou desku, ale seškrabte cukr a umělou hmotu ostrým škrabákem. Chraňte ruce před popařením a poraněním.
- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastrolky s plochým dnem, bez hran a výronků, protože v opačném případě může vzniknout poškrábání tabule.
- Hřejný povrch indukční varné desky je odolný vůči tepelnému šoku. Není citlivá ani na chladno ani na horko.
- Vyhybejte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové údery např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud dojde k poškození, kypící jídlo může vniknout do částí indukční varné desky, které jsou pod napětím.
- Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pra-

covního stolu.

- Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.
- Není možné vestavět varnou desku nad pečicí troubou, nad myčkou nádobí, chladničkou a mrazničkou anebo pračkou.
- Jestliže byla varná deska vestavěná do stolní desky, kovové předměty, které se nacházejí ve skřínce, mohou být zahřáté vzduchem vyplývajícím z ventilačního systému varné desky na vysokou teplotu. Z tohoto důvodu se doporučuje použití bezprostředního krytu (viz výkr. 2).
- Dodržujte pokyny týkající se ošetřování a čištění keramické tabule. V případě nesprávného jednání s ní neodpovídáme z titulu záruky.
- Na zapnutou varnou desku nikdy nestavte prázdné varné nádoby, mohlo by vést k poškození jak hrnce tak i varné zóny.

VYBALENÍ



Spotřebič byl na čas transportu zabezpečený před poškozením. Po vybalení spotřebiče Vás prosíme o odstranění elementů obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí. Všechny materiály použité do balení jsou v 100% pro životní prostředí neškodné, a jsou vhodné k zpětnému získání a označeno je příslušným symbolem.

Pozor! Materiály použité pro balení (polyetylenové sáčky, pěnový polystyren apod.) v průběhu vybalování nenechávejte v blízkosti dětí.

ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ



Tento spotřebič je označený v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/UE a polským zákonem o opotřebovaném elektrickém a elektronickém zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady.

Takové označení informuje, že toto zařízení, po období jeho používání nemůže být umístěné spolu s jinými odpadky, pocházejícími z domácího hospodářství. Uživatel je povinný odevzdat ho osobám zabývajících se sběrem opotřebovaného elektrického a elektronického zařízení. Prová-

dějící sběr, v tom místní sběrná střediska, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto spotřebičů. Odpovídající zacházení s opotřebovanými elektrickými a elektronickými spotřebiči přispívá k vyhnutí se pro lidské zdraví a přírodního prostředí škodlivým konsekvencím, vyplývajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a přetváření těchto spotřebičů.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



Kdo používá energii odpovědným způsobem, chrání nejenom domácí rozpočet, ale vědomě a činně působí ve prospěch životního prostředí. Proto pomůžeme, šetřeme elektrickou energii! A provádí se to následujícím způsobem:

- Používání odpovídajících nádob na vaření.
 - Hrnce s plochým a hrubým dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá čtyřnásobně!
- Dbalost o čistotu varných polí a dna hrnců.
 - Nečistoty překážejí v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.
 - Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců“.
 - Nevstavěním varné desky do bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.
 - Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

INSTALACE

Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

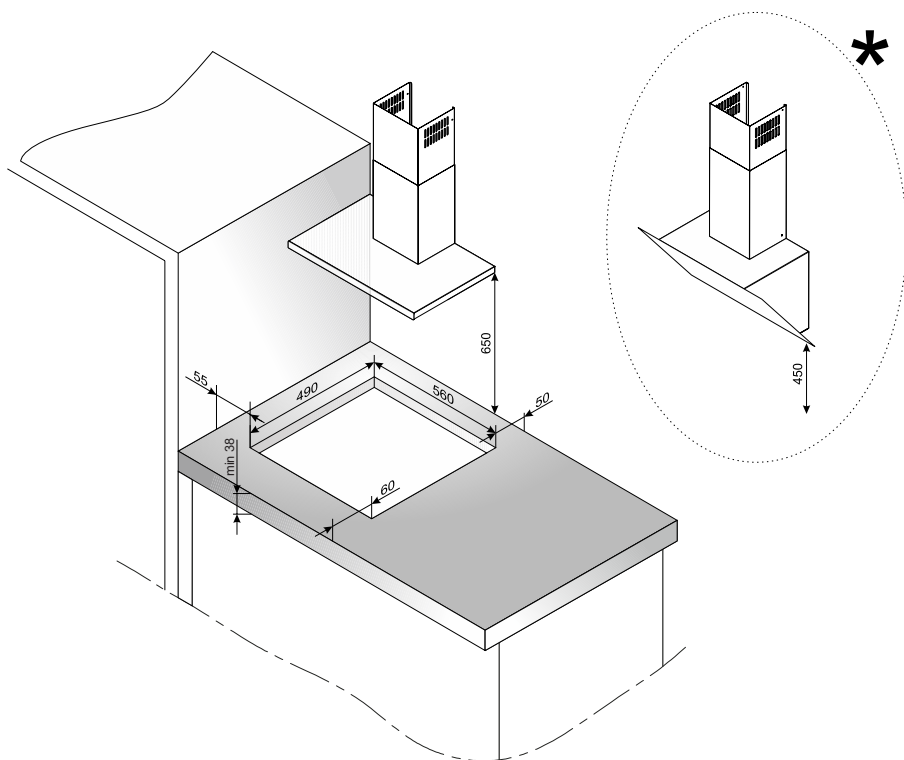
Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná. Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.

Vestavný nábytek musí mít překližku a lepidla k jeho přilepení odolné vůči teplotě 100°C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu anebo odlepení překližky.

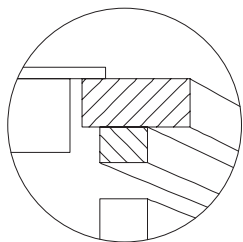
Hrany otvoru musí být zabezpečené odolným materiálem vůči pohlcování vlhkosti.

Pod deskou nechte volný prostor, aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu a aby se předešlo přehřátí povrchu desky. Velikost mezery je uvedena v další části návodu.

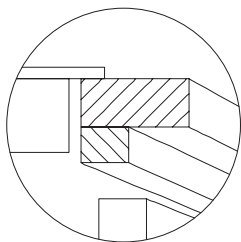
Otvor v pracovní desce by měl být vyroben podle rozměrů uvedených na obrázku níže (jednotka [mm]):



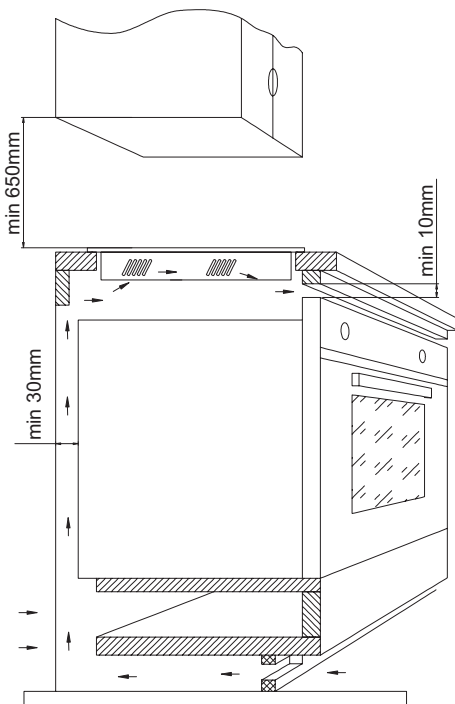
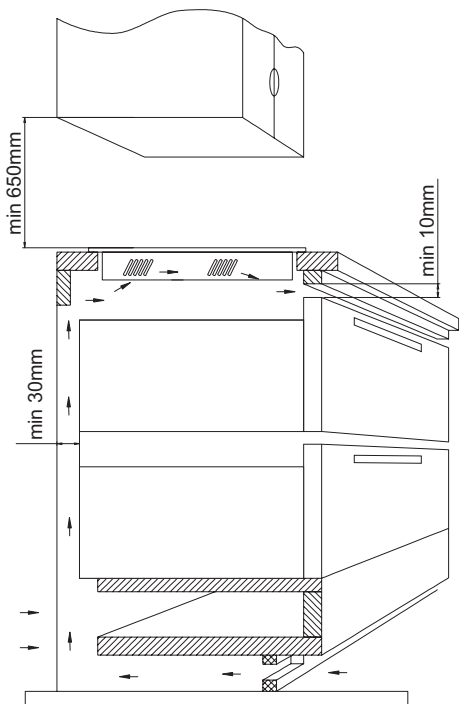
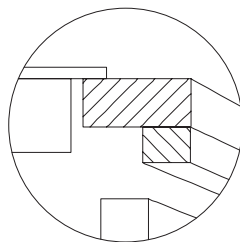
* Minimální vzdálenost digestoře od pracovní desky, v případě přímého digestoře, by měla být 650mm, zatímco v případě kolmých digestoří 450mm



Vestavba desky nad skříňkami



Vestavba desky nad troubou



Je zakázané připevnění varné desky nad pečící troubou bez ventilace.

Instalování desky v montážním otvoru

Provedte spojení desky elektrickým vodičem podle připojeného schématu spojení

Očistěte desku z prachu, vložte desku do otvoru a silně přitlačte k desce

Pokyny pro instalatéra

Varná deska je vybavená přípojnou lištou umožňující volbu odpovídajících spojů pro konkrétní druh napájení elektrickou energií.

Přípojná lišta umožňuje následující spojení:

- Jednofázové 230V ~
- Dvofázové 400V 2N ~

Připojení varné desky k příslušnému napájení je možné provedením přemostění svorek na přípojně liště v souladu s umístěným schématem spojů. Schémata spojů je rovněž umístěný na spodní části dolního krytu. Přístup do přípojně lišty je možný po otevření svorkovnicové skřínky. Pamatujte o správném výběru připojovacího vodiče, berouce v úvahu druh připojení a jmenovitý výkon varné desky.

Upozornění! Pamatujte o nutnosti připojení ochranného obvodu ke svorce přípojně lišty, označené znakem. Elektrická instalace napájející varnou desku musí být zabezpečena příslušně zvoleným zabezpečením a jako dodatečné zabezpečení napájecí linie může být vybavená odpovídajícím vypínačem, který umožňuje vypnutí proudu v havarijní situaci.

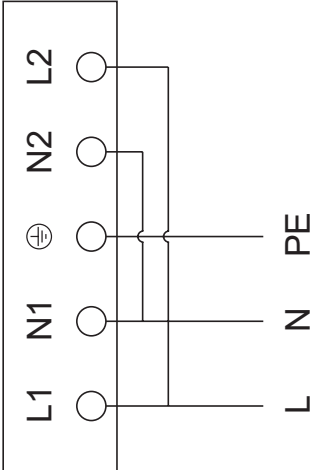
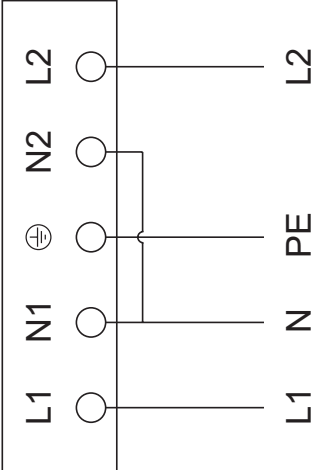
Před provedením připojení varné desky k elektrické instalaci, je nutné se seznámit s informacemi nacházejícími se na popisném štítku a schématu připojení. Jiný způsob připojení varné desky než je ukázaný v schématu může způsobit její poškození.

Upozornění! Připojení k instalaci může provést pouze kvalifikovaný instalatér mající příslušná oprávnění. Zakazuje se samovolné provádění předělávek anebo změn v elektrické instalaci.

Upozornění! Instalatér je povinen vydat uživateli „osvědčení o připojení výrobku k elektrické instalaci“ (nachází se v záručním listu). Po ukončené instalaci je instalatér také povinen umístit informaci o způsobu provedeného připojení:

- jednofázového, dvofázového anebo trojfázového,
- průřezu připojovacího vodiče,
- druhu použitého zabezpečení (druh pojistky).

Schéma přípustných zapojení

	Upozornění V případě každého spoje, ochranný vodič musí být spojený se svorkou \oplus .		Typ / průřez vodiče	Ochranná pojistka
1	Pro síť 230V připojení jednofázové s neutrálním vodičem, svorky L1 a L2 spojené můstkem, neutrální vodič do N, ochranný vodič do \oplus		1N~ HO5VV-FG 3x4 mm ²	min. 30A
2	Pro síť 230/400V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, neutrální vodič do N, ochranný vodič do \oplus		2N~ HO5VV-FG 4x2,5mm ²	min. 16A

ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

Zásada fungování indukční desky

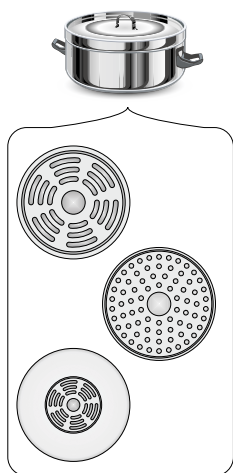
Pod sklem indukční varné desky jsou indukční cívky, které vytvářejí magnetické pole. Hrnci umístěny na magnetickém poli se ohřívá vlivem právě tohoto pole. Pamatujte, že je důležité používat hrnce s vhodným dnem.

Varná zóna pracuje cyklicky, to je běžný jev. Frekvence závisí na nastaveném výkonu zóny.


 V závislosti na použitých hrncích a nastavené síle během vaření, zařízení vydává specifické svištění, je to normální jev a není důvodem k reklamaci.


Charakteristika nádobí

- Chcete-li zkontrolovat, zda je hrnec vhodný pro indukční varnou desku zkontrolujte, zda dno hrnce přitahuje magnet. Čím je větší síla přitahování, tím je hrnec lepší.
- Vždy používejte kvalitní hrnce, ideálně s plochým dnem. Používání hrnců tohoto druhu zabraňuje tvorbě bodů s příliš vysokou teplotou, což může vést k přilepení potravin k hrnci. Hrnce a pánve se zesílenými kovovými stěnami zajišťují výborný rozklad tepla. Vypuklé dno hrnce anebo hluboko vyryté logo výrobce mají negativní vliv na kontrolování teploty indukčním modulem a mohou způsobit přehřátí nádob.
- Nepoužívejte poškozené hrnce, např. s deformovaným dnem kvůli působení nadměrné teploty.



- Používajíce velké nádoby s ferromagnetickým dnem, jehož průměr je menší od celkového průměru nádoby, ohřívá se pouze ferromagnetická část nádoby. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné rozvádění tepla v nádobě. Ferromagnetická zóna v dnu nádoby je zmenšená z důvodu umístěných v něm hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenána. Průměr ferromagnetické části nádoby musí být přizpůsobený k velikosti varné zóny, s cílem získání optimálních výsledků vaření. V případě, kdy nádoba nebyla zaznamenána ve varné zóně, doporučuje se její vyzkoušení ve varné zóně s příslušně menším průměrem.

 Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivity práce varné desky.

 Nedoporučuje se použití externích indukčních adaptérů.

- K indukčnímu vaření používejte pouze ferromagnetické nádoby, z materiálů jako:
 - Smaltovaná ocel
 - Litina
 - Nádobí z nerezové oceli pro indukční vaření.
- Povrch na hrnci během vaření předchází úniku tepla a tímto způsobem se zkracuje doba nahřívání a snižuje se spotřeba elektrické energie.
- Dávejte pozor na to, aby dno hrnce bylo suché. Během plnění nádoby nebo při použití nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte, zda je spodní plocha zcela suchá. Umožní to vyhnout se zašpinění povrchu varné desky.



Označení na kuchyňských
nádobách



Zkontrolujte, zda se na etiketě
nachází znak informující, že
hrnek je vhodný pro indukční
varné desky

Nerezavějící ocel

Nereaguje na přítomnost hrnce
S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli

Hliník

Nereaguje na přítomnost hrnce

Litina

Vysoká účinnost
Pozor: hrnce mohou porýsovat varnou desku

Emailová ocel

Vysoká účinnost
Doporučuje se nádoby s plochým, hrubým a hladkým dnem

Sklo

Nereaguje na přítomnost hrnce

Porcelán

Nereaguje na přítomnost hrnce

Nádoby měděným dnem Nereaguje na přítomnost hrnce

Ukazatel zbytkového tepla „H“

Po ukončení vaření zůstává sklo indukční desky v oblasti dané varné zóny nadále horké, nazývá se to zbytkové teplo.

Pokud je sklo horké, zobrazí se na indikátoru této zóny symbol „H“.



! Po dobu fungování ukazatele zbytkového tepla se nedotýkejte varné zóny vzhledem k možnosti popálení ani na ni nestavějte předměty citlivé na teplo!

! Při výpadku elektrického proudu se ukazatel zbytkového tepla „H“ již nezobrazuje. I přesto mohou být varné zóny ještě horké!

Před prvním zapnutím varné desky

- Očistěte důkladně indukční desku. Deska má skleněnou plochu, proto s ní zacházejte s náležitou opatrností.
- Po prvním zapnutí zařízení se může uvolňovat zápach. V takovém případě zapněte ventilaci nebo otevřete okno v místnosti. Uvolňování zápachu je přechodné.

Nenalezený hrnec na zapnutém varném poli

Pokud na aktivním indukčním poli nebyl umístěn hrnec nebo hrnec je nesprávný, na displeji se objeví příslušný symbol. Pole se po 1 minutě vypne, pokud na něm nebudete umístěn správný hrnec (deska bude v režimu StandBy další minutu, po této době se zcela vypne, pokud žádné jiné pole není v průběhu provádění určitých funkcí).



Rozměry nádob

Abyste dosáhli nejlepšího efektu vaření, použijte nádoby o velikosti dna (feromagnetické části) odpovídající velikosti varné zóny.

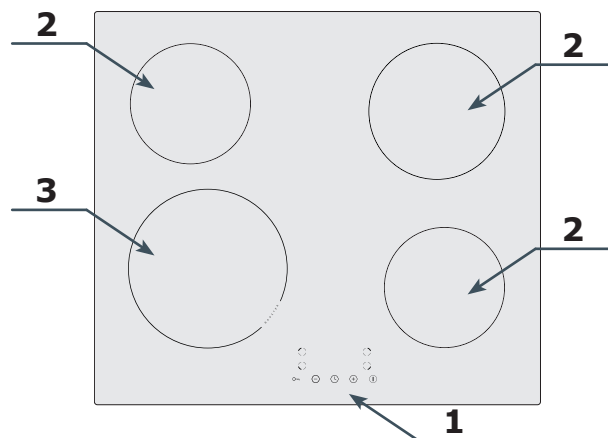
Používání nádob s průměrem dna menším než varné pole snižuje výkonost varného pole a prodlužuje dobu vaření.

Varná pole mají spodní hranici, kterou jsou schopné odhalit nádobu, která závisí na průměru feromagnetické části dna nádoby a materiálu, ze kterého je nádoba vyrobena.

Průměr varného pole	Průměr hrnce [mm]
160	120
180	140
210	180

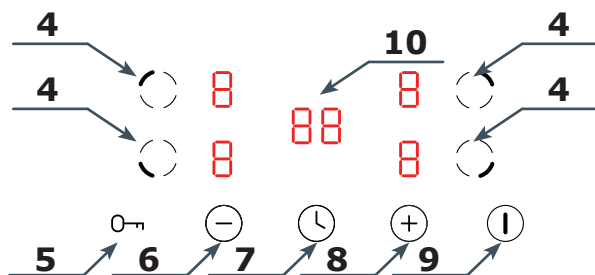
OBSLUHA

Součásti zařízení



1. Ovládací panel
2. Indukční zóny
3. Indukční zóny s funkcí Booster

Ovládací panel




4. Čidlo výběru zóny
5. Čidlo dětské pojistky
6. Čidlo mínus "-"
7. Čidlo časovače
8. Čidlo plus "+"
9. Čidlo zapnutí/vypnutí zařízení
10. Displej časovače


Upozornění: Každé použití čidla je potvrzeno akustickým signálem. Nelze vypnout zvukové signály.

Připojení napájení

Po připojení k napájení se všechny displeje na desce podsvítí na cca 1 sekundu, navíc zazní akustický signál. Deska se přepne do pohotovostního režimu.

Zapnutí varné zóny

Postavte hrnec na zónu, například vlevo vzadu. Dotkněte se čidla ①, na displejích varných zón se zobrazí , zapnete vybranou

zónu čidlem ①, následně čidly ⊕ a ⊖ vyberte výkon zóny v rozsahu 1-9 (vybrané zóny mají dostupnou funkci Booster- popis v další části návodu). Dotkněte se opět čidla ① pro potvrzení tepelného výkonu, můžete rovněž počkat několik sekund, aby se hodnota výkonu potvrdila automaticky. Pokud na uvedené zóně nestojí hrnec, zobrazí se na displeji symbol , varný proces začne v okamžiku, kdy jej postavíte na této zóně.

Upozornění:
Hrniec můžete postavit na varné zóně kdykoliv, i před zapnutím zóny.

Pokud během 1 minuty po zapnutí desky nenastavíte výkon, deska se automaticky vypne.

Po výběru zóny čidlem \odot se na displeji zobrazí standardně hodnota 5, není možnost změny standardní úrovně.

Funkce Booster

Tato funkce spočívá v dočasném zvýšení tepelného výkonu uvedené zóny. Rozsah, v jakém můžete nastavovat výkon, činí 1-P, přičemž P je nejvyšší úroveň výkonu, na jakém může uvedená zóna pracovat.

Upozornění: Funkce Booster může pracovat jen 5 minut, po tomto čase se výkon zóny automaticky sníží na úroveň 9.

Upravení nastaveného výkonu zóny

Dotkněte se čidla \odot aktivní zóny, na které stojí hrniec, následně pomocí čidla \oplus a \ominus změňte výkon zóny v rozsahu 1-9 (1-P pro pole s funkcí Booster). Nový výkon potvrďte čidlem \odot .

Vypnutí varné zóny

Pro vypnutí jednotlivých zón se dotkněte čidla \odot zóny, které chcete vypnout, následně můžete postupovat dvojím způsobem.

- Čidlem \ominus snížíte výkon pole na 0.
- Dotkněte se čidel \oplus a \ominus zároveň, výkon pole se automaticky sníží na 0.

V obou případech potvrďte hodnotu 0 čidlem \odot , nebo počkejte několik sekund, hodnota se potvrdí automaticky.

Pro vypnutí všech zón najednou se dotkněte čidla $\textcircled{1}$, celá deska vypne.

Rodičovská blokáda

Aktivní dětská pojistka způsobí, že všechna čidla s výjimkou $\textcircled{1}$ budou neaktivní, na displeji se objeví označení E6 .

Pro zablokování desky se dotkněte čidla $0 \rightarrow$ a podržte jej po dobu 3 sekund, na displeji se zobrazí E6 . Pro odblokování desky se opět dotkněte čidla $0 \rightarrow$ a podržte jej po dobu 3 sekund, E6 zhasne.

Můžete zablokovat desku během její práce, čidlo $\textcircled{1}$ je aktivní. V případě nouze můžete vypnout desku čidlem $\textcircled{1}$, aniž byste ji před tím museli odblokovat. Opětovné zapnutí desky požaduje předchozí vypnutí dětské pojistky.

Automatické vypnutí zóny

Pole se vypne automaticky po určené době v závislosti na tom, na jaký výkon pracuje. To souvisí s bezpečností a tuto funkci nelze deaktivovat.

Nastavený výkon	Čas vypnutí
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Funkce minutky

Pro nastavení časovače na 25 minut zapněte desku čidlem ①, na displejích varných zón se zobrazí 00, nyní se dotkněte čidla ②, na displeji začne blikat právě z číslic 00. Čidly ⊕ a ⊖ vyberte hodnotu 5, dotkněte se čidla ② ještě jednou, na displeji začne blikat levé z číslic 00. Pomocí čidel ⊕ oraz ⊖ vyberte hodnotu 2. Čas potvrďte čidlem ③. Časovač byl nastaven na 25 minut, po této době se ozve zvukový signál trvající cca 30 sekund. Dotkněte se libovolného čidla pro smazání zvukového signálu. Časovač můžete aktivovat i se zapnutou varnou zónou (během vaření).

Nastavení času vypnutí varné zóny.

Můžete nastavit čas vypnutí varné zóny. K tomuto účelu zapněte zvolenou zónu a nastavte její výkon. Ještě během blikání nastaveného výkonu se dotkněte čidla ④. Dále postupujte jako v případě nastavování časovače. Po potvrzení času automatického vypnutí zóny se opět dotkněte čidla ④ pro potvrzení doby vypnutí desky. Aktivní funkci signalizuje blikající kapka vedle číslice s výkonem nastavené zóny. Po uplynutí nastaveného času se zóna automaticky vypne. Můžete nastavit čas vypnutí pro každou varnou zónu zvlášť.


Upozornění! Pro funkci časovače a nastavený čas vypnutí zóny:

- Čas můžete nastavit v rozsahu 1-99 minut.
- Čas je odpočítáván od okamžiku potvrzení čidlem ④.
- Pro změnu hodnoty nastaveného času pro obě funkce nebo pro jeho smazání postupujte jako v případě nastavování času, ale čas změňte na 00.
- Dotkněte se čidla ① pro smazání nastavených časů a vypnutí celé desky.

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- Vypněte pracovní soustavy varné desky
- Odpojte elektrické napájení
- Přihlaste opravu
- Některé drobné poruchy si může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v níže umístěné tabulce; předtím než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka anebo servisu zkontrolujte postupně body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. Spotřebič nefunguje	- Výluka dodávky elektrického proudu	- Zkontrolujte pojistku domácí instalace, spálenou vyměňte
2. Spotřebič nereaguje na zaváděné hodnoty	- Dotykový panel nebyl zapnutý	- Zapněte
	- Příliš krátce bylo stlačováno tlačítko (méně než 1 sekundu)	- O něco déle stlačujte tlačítka
3. Spotřebič nereaguje a vydává dlouhý zvukový signál	- Současně bylo stlačeno více tlačítek	- Vždy stlačujte pouze jedno tlačítko (s výjimkou kdy vypínáme varnou zónu)
	- Nesprávná odsluha (bylo stlačeno nevhodné čidlo anebo příliš rychle)	- Opětovně uveďte do provozu varnou desku
4. Celý spotřebič se vypíná	- Čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- Odkryjte anebo očistěte čidla
	- Po zapnutí nebyly zavedené žádné hodnoty v čase delším než 10 s	- Opětovně zapněte dotykový panel a okamžitě zaveďte údaje
5. Jedna varná zóna se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H”	- Čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- Odkryjte anebo očistěte čidla
	- Omezení času práce	- Opětovně zapněte varnou zónu
6. Nesvítí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varné zóny jsou ještě horké.	- Čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- Odkryjte anebo očistěte čidla
7. Prasknutí v keramické varné desce.	- Přehřátí elektronických elementů	- Ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu.
8. Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	- Výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě.	- Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obratě se na nejbližší servis.
9. Indukční varná deska vyluzuje chruplavé zvuky.		Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obratě se na nejbližší servis. Důležité! Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho odpovídající používání v domácnosti. Jestliže z důvodu chyby v obsluze objednáte servis, tehdy taková návštěva v záruční lhůtě bude pro Vás spojena s náklady. Za škody způsobené nedodržením tohoto návodu nemůžeme bohužel odpovídat.
10. Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s hvizdy.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladicí elektronické soustavy.	
11. Varná deska nefunguje, varné zóny se nedají zapnout a nefungují	Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných zón, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvizd.	
	- Závada elektroniky	- Desku resetujte, na několik minut ji odpojte od sítě (vyjměte pojistku instalace).

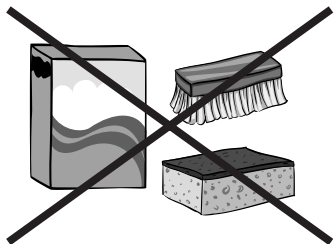
CHYBOVÉ KÓDY

Během práce zařízení se na displeji může zobrazit chybový kód. Tento kód je uveden níže v tabulce:

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
E4/E5	Poškozené teplotní čidlo	Kontaktujte servisní centrum
E7/E8	Poškozené teplotní čidlo tranzistoru IGBT	Kontaktujte servisní centrum
E2/E3	Nesprávné napájecí napětí	Zkontrolujte, zda je napájecí napětí správné.
E6/E9	Přehřátí desky	Zapněte desku po úplném vychladnutí

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Péče uživatele o průběžné udržování varné desky v čistotě, jak rovněž její údržba, mají výrazný vliv na prodloužení bezporuchového exploatačního období.



Při čištění keramické tabule jsou závazné identické zásady co v případě skleněného povrchu. V žádném případě nepoužívejte brusných anebo agresivních čisticích prostředků ani písku do drhnutí, či houbičky s drsným povrchem. Nepoužívejte také čisticí zařízení vyvíjejících páru na účely čištění.

Čištění po každém použití

Slabé, nepřipálené nečistoty setřete vlhkou utěrkou bez čisticího přípravku. Použití prostředku na mytí nádobí může způsobit výskyt modravého přebarvení. Tyto tvrdošijné skvrny není vždy možné odstranit při prvním čištění a to i při použití speciálního čisticího prostředku.



Silně přichycené nečistoty odstraňujte ostrou škrabkou. Poté varný povrch setřete vlhkou utěrkou.

Odstraňování skvrn

Světlé skvrny s perlovým odstínem (zůstatek hliníku) je možné odstranit z ochlazené varné desky pomocí speciálního čisticího přípravku. Zůstatky vápenatých substancí (např. po vykypění vody) je možné odstraňovat octem anebo speciálním čisticím přípravkem. Při odstraňování cukru, pokrmů s obsahem cukru, umělých hmot a hliníkové folie není možné vypínat dané varné pole! Okamžitě důkladně z horkého varného pole seškrabujte zbytky (v horkém stavu) ostrou škrabkou. Po odstranění nečistot je možné varnou desku vypnout a již zchlazenou varnou desku dočistit speciálním čisticím přípravkem.

Speciální čisticí přípravky je možné koupit v obchodních domech, speciálních elektrotechnických obchodech, drogeriích, v potravinářských

obchodech a kuchyňských salonech. Ostré škrabky je možné koupit v obchodech pro kutily, jak rovněž v obchodech se stavebním materiálem, jak rovněž v obchodech s malířským příslušenstvím.

Nikdy nenanášejte čisticí přípravek na horkou varnou desku. Nejlépe umožněte čisticím přípravkům trochu oschnout a teprve potom je setřete na mokro. Eventuální zůstatky čisticího přípravku setřete vlhkou utěrkou před opětovným nahřáním. V opačném případě mohou působit leptavě.

V případě nesprávného zacházení s keramickou tabulí varné desky neneseme odpovědnost z titulu záruky!

Periodické prohlídky

Mimo činnosti, které mají za úkol běžné udržování čistoty varné desky je dále potřebné:

- provádět periodickou kontrolu činnosti ovládacích elementů a pracovních soustav varné desky. po uplynutí záruky, nejméně jednou za dva roky, objednejte v středisku servisní obsluhy technickou prohlídku varné desky,
- odstraňte zjištěné provozní poruchy,
- proveďte periodickou údržbu pracovních soustav varné desky.

Pozor!

Jestliže ovládání z jakéhokoliv důvodu již není možné obsluhovat ve stavu zapnutí varné desky, tehdy vypněte existující hlavní vypínač anebo vyšroubujte odpovídající pojistku a obraťte se na servis.

Pozor!

V případě výskytu prasknutí anebo zlámání keramické tabule musíte varnou desku okamžitě vypnout a odpojit od sítě. Z tohoto důvodu vypněte pojistku anebo vyjměte zástrčku ze zásuvky. Poté se obraťte na servisní službu.

Pozor!

Veškeré opravy a regulační činnosti provádějte prostřednictvím vhodného střediska servisní obsluhy anebo instalátérem, který vlastní příslušná oprávnění.

ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS

Záruka

Záruční plnění podle záručního listu. Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným zacházením s výrobkem.



Výrobce zařízení doporučuje, aby všechny opravy a seřizovací činnosti prováděl tovární servis nebo autorizovaný servis výrobce. Opravy musí provádět pouze osoba s příslušnou kvalifikací.

Prohlášení výrobce

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice ErP - 2009/125/EC
- směrnice RoHS 2011/65/EC

a proto byl spotřebič označen **CE** a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.

Vážený zákazník

Od dnešného dňa každodenné povinnosti budú jednoduchšie ako kedykoľvek predtým. Zariadenie značky **Amica** spája výnimočne jednoduché používanie a dokonalú efektívnosť. Keď sa oboznámite s užívateľskou príručkou, s používaním zariadenia nebudete mať žiadne problémy.

Zariadenie, ktoré opúšťa továreň, bolo pred konečným zabalením na kontrolných staniciach dôkladne skontrolované, čo sa týka bezpečnosti a funkčnosti zariadenia.

Pred spustením zariadenia sa podrobne a dôkladne oboznámte s užívateľskou príručkou. Dodržiavaním pokynov a odporúčaní, ktoré sú v príručke uvedené, predídete nesprávnemu používaniu zariadenia. Príručku uchovajte a uložte ju na takom mieste, aby bola v prípade potreby ľahko dostupná.

Dôkladne dodržiavajte pokyny a odporúčania uvedené v príručke, vyhnete sa tak nešťastným nehodám či úrazom.

S úctou

Amica

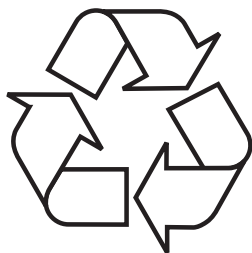
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

- Pozor. Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.
- Pozor. Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.
- Pozor. Nebezpečenstvo požiaru: nehromadte veci potrebné k vareniu na ploche.
- Pozor. Ak povrch varnej dosky je prašknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.
- Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoliehajte sa na detektor nádoby.
- Zariadenie neovládate vonkajšími hodinami alebo nezávislým systémom diaľkového ovládania.
- K čisteniu spotrebiča nie je dovolené používať zariadenia pre čistenie parou.

- Pred prvým použitím indukčnej varnej dosky si pozorne preštudujte tento návod na obsluhu. Vďaka tomu si zaistíte bezpečnú prevádzku varnej dosky a zabránite jej poškodeniu.
- Ak indukčnú varnú dosku používate v tesnej blízkosti rádia, televízora alebo iného vyžarujúceho prístroja, overte či panel s tlačidlami správne funguje.
- Varnú dosku by mal inštalovať oprávnený inštalatér – elektrotechnik.
- Dosku neinštalujte v blízkosti chladiacich zariadení.
- Nábytok, do ktorého inštalujete varnú dosku, musí byť odolný voči teplotám cca 100°C. Vzťahuje sa to na preglejky, okraje, povrchy, ktoré sú vyrobené z plastovej hmoty, lepidlá a laky.
- Varnú dosku používajte až po jej vstavaní do nábytku. Vďaka tomu budete chránení pred nebezpečným dotykom častí ktoré zostávajú pod napätím.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre užívateľa nebezpečné.
- Prístroj je odpojený od hlavného prívodu elektrickej energie len vtedy, ak je vypnutá poistka alebo ak zástrčka je vytiahnutá zo zásuvky.
- Zástrčka napájacieho vodiča po inštalovaní varnej dosky musí byť dostupná
- Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Osoby s implantovanými zariadeniami na podporu životných funkcií (napr. kardiostimulátorom, inzulínovou pumpou, alebo sluchovým prístrojom) musia sa uistiť, že indukčná varná doska (frekvenčný rozsah pôsobenia indukčnej varnej dosky činí 20-50 kHz) nebude rušiť prácu týchto prístrojov.
- V prípade výpadku napätia v sieti všetky nastavenia budú vymazané. Po obnovení sieťového napätia odporúčame opatrnosti. Pokiaľ sú varné zóny horúce, bude zapnutý ukazovateľ zvyškového tepla „H“, a ako v prípade prvého zapnutia kľúč blokady.
- Ukazovateľ zvyškového tepla vstavaný v elektronický systém informuje o tom, či je doska ešte zapnutá a či je ešte horúca.
- Ak sa v blízkosti varnej zóny nachádza napájacia zásuvka, uistite sa, že napájací kábel sa nedotýka horúcich miest.
- Počas varenia na tuku alebo oleji nenechávajte dosku bez dozoru, pretože tieto látky predstavujú nebezpečenstvo požiaru.
- Nepoužívajte plastové nádoby, alebo nádoby z hliníkovej fólie (alobalu). Pri vysokých teplotách sa tavia a môžu poškodiť keramickú tabuľu.
- Cukor, kyselina citrónová, soľ, atď. v tepelnom buď pevnom stave, ani plasty sa nesmú dostať do styku s horúcimi varnými zónami.
- Ak sa však na varnú zónu dostane neopatrnosťou cukor alebo plast, v žiadanom prípade nevypínajte varnú dosku, ale zoškrabte ostrou škrabkou. Chráňte si ruky pred popálením a poranením.
- Na indukčnej varnej doske používajte len hrnce a panvice s ideálne rovným dnom, bez ostrých okrajov a hrán, inak môže dôjsť k trvalému poškodeniu skla.
- Vykurovacia plocha indukčnej varnej dosky je odolná voči tepelnému nárazu. Nie je citlivá ani na chlad, ani na teplo.
- Nepustite na keramickú tabuľu žiadne predmety. Bodový náraz, napr. padajúca korenička môže viesť k vzniku prasklín a úlomkov keramickej tabuľe.
- V prípade poškodenia, zvyšky pokrmov, ktoré prekypeli môžu vniknúť do častí indukčnej varnej dosky, ktoré sú pod prúdom.
- Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom
- Nepoužívajte povrch dosky ako kuchynskú doštičku na krájanie alebo ako pracovnú plochu.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.

- Neinštalujte varnú dosku nad šporák bez ventilátora, nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku alebo práčku.
- Ak ste inštalovali varnú dosku do pracovnej dosky, vzduch, ktorý vyteká z ventilačného systému dosky môže nahrievať na vysokú teplotu všetky kovové predmety, ktoré sa nachádzajú v skrinke. Z ohľadu na to odporúčame používanie bezprostredný kryt (viď obr. 2).
- Dodržujte pokyny pre údržbu a čistenie keramickej tabule. Ak nebudete postupovať v súlade s týmito pokynmi, stratíte nárok nároky plynúce zo záruky.
- Na zapnutú varnú dosku nikdy nestavajte prázdnej varnej nádoby, mohlo by viesť k poškodeniu ako hrnca tak i varnej zóny.

VYBAĽOVANIE



Zariadenie je chránené pred poškodením počas prepravy. Prosíme Vás, aby ste po vybalení zariadenia zlikvidovali obalové materiály spôsobom neohrožujúcim životné prostredie. Všetky materiály použité na zabalenie sú neškodné pre životné prostredie, sú 100% recyklovateľné a sú označené príslušným symbolom.

Pozor! Dávajte pozor, aby sa obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) nedostali do rúk deťom.

LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ

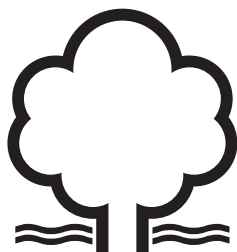


Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2002/96/WE a poľským Zákonom o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení príslušným symbolom prečiarknutého kontajnera na odpadky.

Tento symbol znamená, že sa pri likvidácii nesmie miešať s inými domácimi odpadmi. Užívateľ musí zariadenie odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. vykonávajúci zber, v tom miestne zberné strediská, obchody a obecné úrady, tvoria systém

umožňujúci odovzdávanie týchto spotrebičov Správny postup pri likvidácii elektrického a elektronického zariadenia predchádza negatívnemu vplyvu škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie konzekvencií, ktoré vyplývajú z prítomnosti nebezpečných častí ako aj nesprávneho skladovania a recyklácie takýchto zariadení.

ÚSPORA ENERGIE



Každý, kto náležite využíva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžme aj my, šetríme elektrickou energiou! A môžeme to urobiť takto:

- Používaním vhodného riadu.
 - Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Pamätajte tiež na pokrievky, v opačnom prípade sa spotreba elektrickej energie zvyšuje až štvornásobne!
- Udržujte varnú zónu a dna hrncov čisté.
 - Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je možné odstrániť len prostriedkami, ktoré sú pre životné prostredie škodlivé.
 - Snažte sa „nenakukovať do hrncov“ príliš často.
 - Neinštalujte varnú dosku v tesnej blízkosti chladničiek/mrazničiek.
 - Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu elektrickej energie.

MONTÁŽ

Príprava kuchynskej dosky na vstavenie varnej dosky

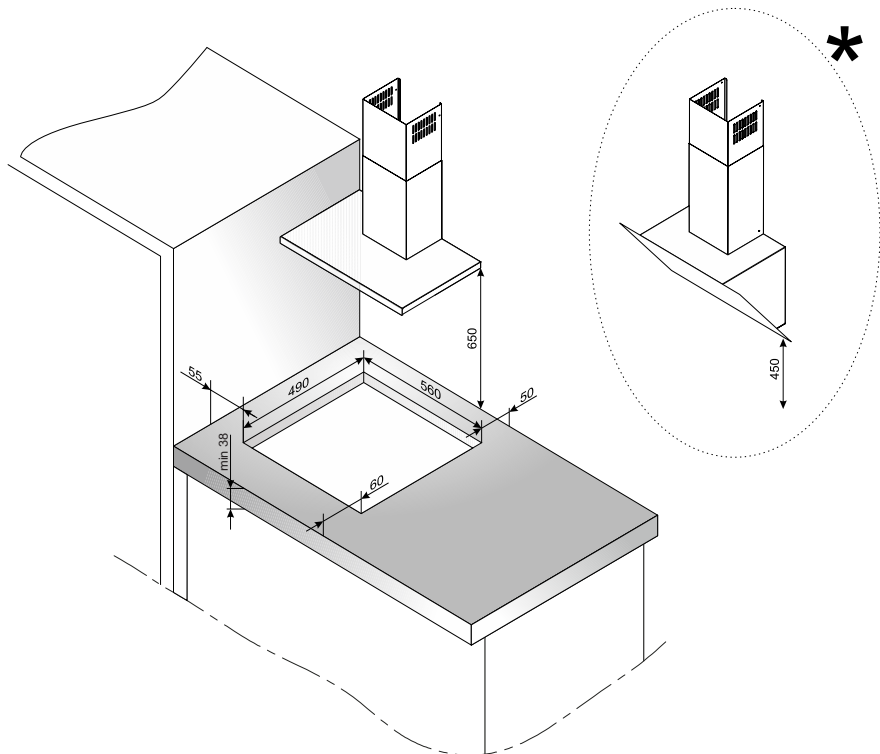
Kuchynská doska musí byť rovná a vodorovná. Kuchynskú dosku od steny náležite izolujte a zabezpečte proti zaliatiu a vlhkosti.

Nábytok, do ktorého chcete vstaviť zariadenia vytvárajúce teplo, musí byť vyrobený z materiálov a lepidiel, ktoré sú odolné voči teplote nad +100 °C V prípade, ak táto podmienka nebude splnená, môže dôjsť k deformácii povrchu alebo k odlepeniu vrchnej vrstvy.

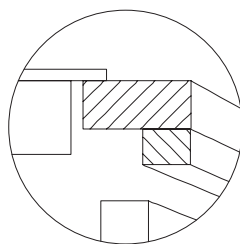
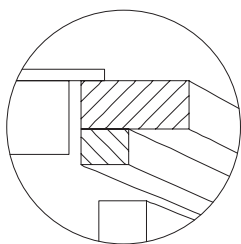
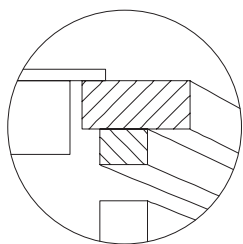
Okraje otvoru musia byť zabezpečené látkou, ktorá je odolná voči pohlcovaniu vlhkosti.

Pod doskou ponechajte dostatočný priestor, aby mohol vzduch náležite cirkulovať a aby nedošlo k prehriatiu povrchu okolo dosky. Veľkosť tejto medzery je uvedená v ďalšej časti príručky.

Otvor v kuchynskej doske urobte v súlade s rozmermi, ktoré sú uvedené na nasledujúcom obrázku (merná jednotka [mm]):

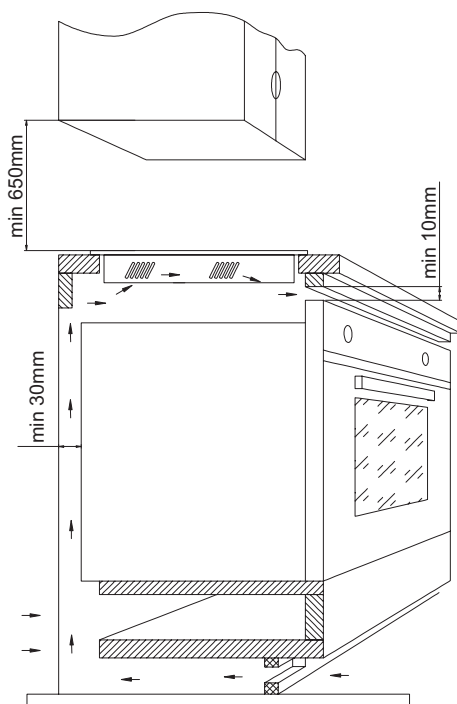
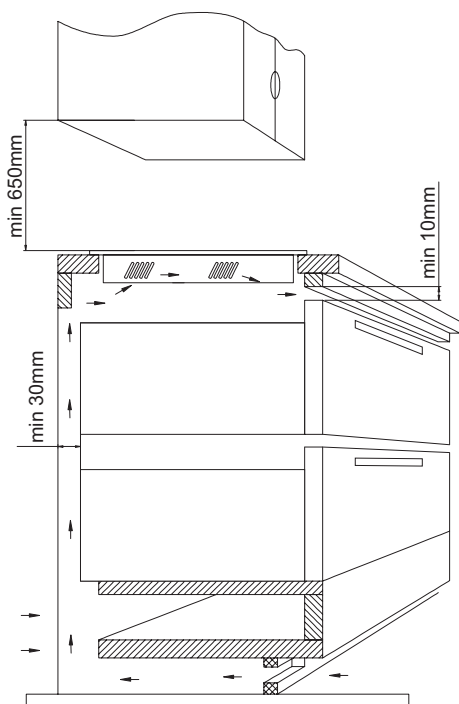


* Vzďalenosť odsávača od varnej dosky musí byť v prípade rovného odsávača minimálne 650 mm, v prípade šikmých odsávačov minimálne 450 mm



Vstavanie dosky nad skrinkami

Vstavanie dosky nad rúrou



Varná doska nemôže byť namontovaná nad rúrou, ktorá nemá funkciu ventilácie.

Montáž dosky v montážnom otvore

Najprv k varnej doske pripojte napájací kábel, podľa pripojenej elektrickej schémy.

Dosku očistite, odstráňte prach, následne vložte varnú dosku do otvoru a silno pritlačte ku kuchynskej doske.

Pokyny pre montážneho technika

Varná doska má svorkovnicu, ktorá umožňuje vybrať správne pripojenie podľa používaného typu el. napätia.

Svorkovnica umožňuje nasledujúce pripojenia:

- Jednofázové 230 V \sim
- Dvojfázové 400 V 2N \sim

Pripojenie dosky k správne mu zdroju el. napätia je možné náležitým premostením svoriek svorkovnice, podľa uvedenej schémy elektrického pripojenia. Schéma elektrického pripojenia je uvedená na spodnej strane dolného krytu. Prístup k svorkovnici je možný po otvorení veka krabice svorkovnice. Pripomíname, musíte použiť vhodný napájací kábel, zohľadňujúc typ pripojenia a menovitý príkon varnej dosky.

Pozor! Nezabúdajte pripojiť ochranný vodič k príslušnej svorke svorkovnice, ktorý je označený znakom. Elektrický obvod ku ktorému je pripojená varná doska, musí byť náležite chránený vhodným zabezpečením, a dodatočne, napájací obvod musí mať vhodný vypínač, umožňujúci rýchle prerušenie el. napätia v nebezpečnej situácii.

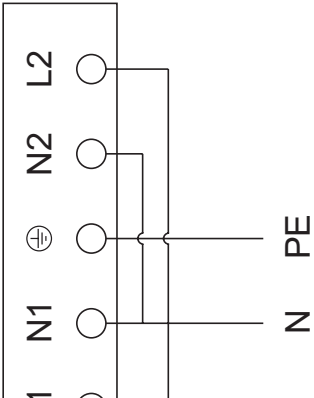
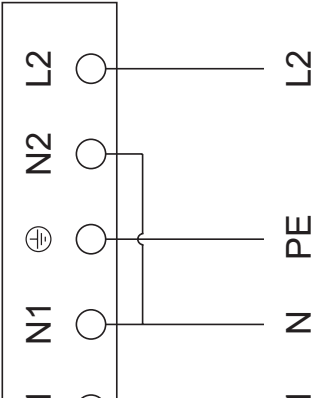
Predtým, ako varnú dosku pripojíte k el. obvodu, oboznámte sa s informáciami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku a na schéme el. pripojenia. Iný spôsob pripojenia dosky, než je to uvedené v schéme, môže zapríčiniť jej poškodenie.

Pozor! Varnú dosku smie k elektrickej sieti pripojiť iba kvalifikovaný elektrotechnik s príslušným oprávnením. V žiadnom prípade samovoľne neprerábajte ani neupravujte elektroinštaláciu.

Pozor! Technik vykonávajúci montáž musí používateľovi vydať „certifikát o pripojení výrobku k elektroinštalácii“ (taký certifikát je v záručnom liste). Keď technik skončí montáž, musí tiež uviesť informácie o spôsobe vykonania pripojenia:

- jednofázové, dvojfázové alebo trojfázové,
- prierezy použitého napájacieho kábla,
- typ použitého ističa (typ a parametre ističa).

Schéma prípustných zapojení


	Pozor! V každom prípade musí byť ochranný vodič pripojený k svorke \oplus .	Typ / prierez vodiča	Ochranná poisťka
1	<p>Pre 230 V obvod, jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, premostené svorky L1 a L2, neutrálny vodič do N, ochranný vodič do \oplus</p>		<p>HO5VV-FG 3x4 mm²</p> <p>min. 30 A</p>
2	<p>Pre 230/400 V obvod, dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, neutrálny vodič do N, ochranný vodič do \oplus</p>		<p>HO5VV-FG 4X2,5 mm²</p> <p>min. 16 A</p>

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

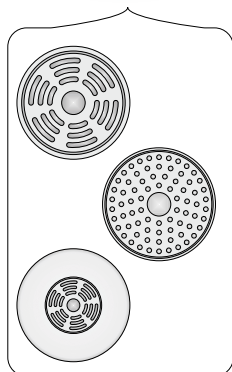
Pod sklom indukčnej dosky sú indukčné cievky vytvárajúce elektromagnetické pole. Hrnec umiestnený na magnetickom poli sa vplyvom tohto poľa zohrieva. Nezabúdajte, musíte používať iba hrnce, ktoré majú vhodné dno, určené na používanie s indukčnými doskami.

Varná zóna pracuje cyklicky, je to normálny jav. Frekvencia závisí od nastaveného výkonu danej zóny.


 Podľa použitých hrncov a nastaveného výkonu varenia, zariadenie charakteristicky sviští, je to normálny jav a nie je to dôvod na reklamáciu.


Charakteristika riadu

- Ak chcete overiť, či sa daný hrniec dá používať na indukčnej doske, skontrolujte, či k dnu hrnca prilieha magnet. Čím je sila priťahovania väčšia, tým je hrniec lepší.
- Vždy používajte iba kvalitné hrnce, s ideálne plochým dnom. Používaním takýchto hrncov zabránite, aby vznikali body s príliš vysokou teplotou, čo môže viesť k pripaľovaniu vareného jedla k hrncu. Hrnce a panvice s hrubými kovovými stenami zaručujú vynikajúce šírenie tepla. Preliacené dno alebo hlboko vylisované logo výrobcu negatívne ovplyvňujú kontrolovanie teploty indukčným modulom, čo môže viesť k prehrievaniu riadu.
- Nepoužívajte poškodené hrnce, napr. so zdeformovaným dnom následkom nadmernej teploty.



- Keď používate veľký riad s feromagnetickým dnom, ktorého priemer je menší ako celkový priemer daného riadu, zohrieva sa výhradne iba feromagnetická časť riadu. V takom prípade nie je možné rovnomerné šírenie tepla v riade. Feromagnetická zóna môže byť v podstavci riadu zmenšená, ak sú v nej umiestnené hliníkové prvky, v takom prípade je množstvo dodávaného tepla menšie. Môže sa stať, že sa objavia problémy s detekciou riadu alebo doska vôbec nedokáže taký riad detegovať. K priemeru feromagnetickú zónu riadu prispôbte použitéj varnej zóne, aby ste dosiahli optimálne výsledky varenia. V prípade, ak varná doska riad na danej varnej zóne nedokáže detegovať, skúste v inej varnej zóne s príslušne menším priemerom.

 Výkon varnej dosky je podmienený používaním vhodného kvalitného riadu.

 Neodporúčame, aby ste používali externé indukčné adaptéry.

- Na indukčné varenie používajte iba feromagnetický riad, vyrobený z:
 - Emailovej ocele
 - Liatiny
 - Nehrzdavejúcej ocele (iba riad určený na indukčné varenie).
- Používanie pokrievok počas varenia predchádza nepotrebné strate tepla. Používaním pokrievok môžete skrátiť zohrievanie a znížiť množstvo spotrebovanej el. energie.
- Dávajte pozor, aby dno hrnca bolo vždy suché. Keď naplňujete hrniec, alebo keď používate hrniec vyťahnutý z chladničky, skontrolujte, či je povrch dna úplne suchý. Vďaka tomu varná doska ostane čistá.



Označenie riadu



Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.

Nehrzdavejúca oceľ Nedeteguje prítomnosť hrnca
Okrem hrncov z feromagnetickkej ocele

Hliník Nedeteguje prítomnosť hrnca

Liatina Vysoká účinnosť
Pozor: hrnce môžu poškríabať varnú dosku

Smaltovaná oceľ Vysoká účinnosť
Odporúčame riad s plochým, hrubým a hladkým dnom

Sklo Nedeteguje prítomnosť hrnca

Porcelán Nedeteguje prítomnosť hrnca

Riad s medeným dnom Nedeteguje prítomnosť hrnca

Ukazovateľ zvyšového tepla „H“

Po skončení varenia, povrch indukčnej varnej dosky v oblasti danej varnej zóny je stále horúci, nazýva sa to zvyškové teplo.

Keď je sklo horúce, na ukazovateli danej zóny svieti symbol „H“.



! Keď svieti ukazovateľ zvyšového tepla, nedotýkajte sa danej varnej zóny, vzhľadom na možnosť popálenia; a tiež nekladte na varnej zóne predmety citlivé na teplo!

! Pozor! V prípade prerušenia el. napätia, ukazovateľ zvyšového tepla „H“ nesvieti. Napriek tomu môžu byť vtedy ešte varné zóny horúce!

Pred prvým použitím

- Indukčnú dosku dôkladne vyčistite. Doska má sklenený povrch, dbajte o neho s náležitou opatrnosťou.
- Pri prvom spustení sa zo zariadenia môže uvoľňovať zápach. V takom prípade v danej miestnosti zapnite ventiláciu, alebo otvorte okno. Uvoľňovanie zápachu je iba dočasné.

Nedetegovanie hrnca na spustenej varnej zóne

Ak na aktívnej indukčnej zóne nepoložíte hrniec, alebo položený hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, na displeji sa zobrazí symbol. Ak na zóne nepoložíte vhodný hrniec, daná zóna sa po 1 minúte vypne (varná doska sa prepne na pohotovostný režim StandBy na ďalšiu minútu, potom sa úplne vypne, ibaže sa nejako používa iná varná zóna dosky).



Rozmery riadu

Najlepšie výsledky varenia dosiahnete vtedy, keď sa veľkosť dna riadu (feromagnetickkej zóny) bude zhodovať s veľkosťou varnej zóny.

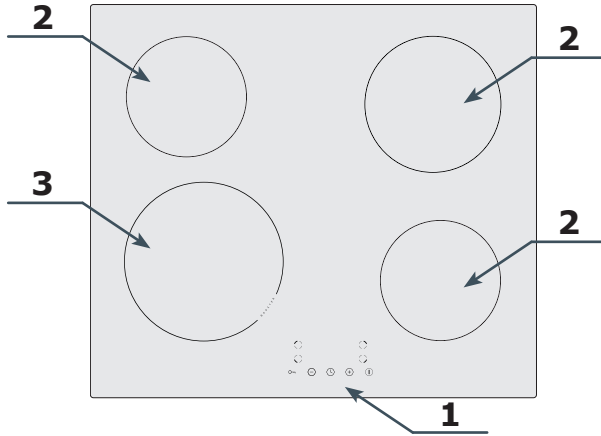
Používanie riadu s menším priemerom dna ako dané varné pole znižuje efektívnosť poľa a predlžuje varenie.

Varné zóny majú dolný limit (citlivosť) detekcie riadu, ktorá závisí od priemeru feromagnetickkej zóny dna daného riadu, ako aj od materiálu, z ktorého he riad vyrobený:

Priemer varnej zóny	Priemer hrnca [mm]
160	120
180	140
210	180

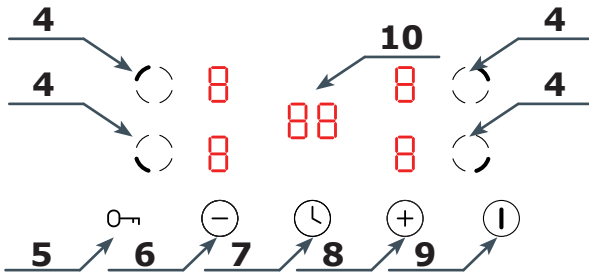
OBSLUHA

Prvky zariadenia



1. Ovládací panel
2. Indukčné zóny
3. Indukčná zóna s funkciou Booster

Ovládací panel




4. Snímač aktivácie zóny
5. Snímač detskej zámky
6. Snímač mínus „-“
7. Snímač časovača
8. Snímač plus „+“
9. Snímač vypnutia/zapnutia zariadenia
10. Ukazovateľ časovača







Pozor: Každé použitie snímača sprevádza zvukový signál. Zvukové signály sa nedajú vypnúť.


Pripojenie k el. napätiu

Keď dosku pripojíte k el. napätiu, všetky ukazovatele dosky na cca 1 sekundu zasvietia, dodatočne zaznie zvukový signál. Doska sa prepne na pohotovostný režim StandBy.

Zapnutie varnej zóny

Postavte hrniec na varnej zóne, napríklad na ľavej zadnej. Stlačte snímač , na ukazovateľov varných

zón sa zobrazí , Aktivujte vybranú zónu snímačom , následne snímačmi  a  nastavte požadovaný výkon varenia v rozsahu 1 – 9 (vybrané zóny majú funkciu Booster – jej opis je uvedený v ďalšej časti príručky). Opätovným stlačením snímača  potvrdíte nastavený výkon, alebo počkajte niekoľko sekúnd, nastavený výkon sa potvrdí automaticky. Ak na aktivovanej zóne nie je položený hrniec, na ukazovateľi sa zobrazí symbol , proces varenia sa začne vtedy, keď na túto varnú zónu položíte hrniec.





Pozor:
 Hrniec môžete na varnú zónu položiť v ľubovoľnej chvíli, aj pred spustením danej varnej zóny. Ak v priebehu 1 minúty od zapnutia dosky nespustíte žiadnu zónu, doska sa automaticky vypne. Keď vyberiete zónu stlačením snímača , na ukazovateli sa predvolenne zobrazí hodnota 5 (predvolená hodnota sa nedá zmeniť).

Funkcia Booster


Táto funkcia je založená na dočasnom zvýšení výkonu danej varnej zóny. Rozsah, v akom môžete nastaviť výkon je 1 – P, pričom P je najvyššia úroveň výkonu danej varnej zóny.




Pozor: Funkcia Booster môže byť spustená súvisle iba 5 minút, potom sa výkon danej varnej zóny automaticky zníži na úroveň 9.


Upravenie nastaveného výkonu zóny


Stlačte snímač  spustenej varnej zóny na ktorej je položený hrniec, následne snímačmi  a  zmeníte výkon v rozsahu 1 – 9 (1 – P v prípade zón s funkciou Booster). Potvrďte nastavený výkon stlačením snímača .

Vypnutie varnej zóny



Keď chcete vypnúť jednu varnú zónu, stlačte snímač  zóny, ktorú chcete vypnúť, a následne môžete postupovať dvoma spôsobmi:





- Snímačom  znížte výkon danej zóny na 0.
- Súčasne stlačte snímače  a , výkon zóny sa automaticky zníži na 0.



V oboch prípadoch nastavenú hodnotu 0 potvrdíte snímačom , alebo počkajte niekoľko sekúnd, hodnota sa potvrdí automaticky.

Keď chcete vypnúť všetky zóny súčasne, stlačte snímač , varná doska sa úplne vypne.

Detická zámka

Keď je aktívna detická zámka, všetky snímače, okrem snímača , sú neaktívne (nedajú sa použiť), a na ukazovateli svieti .

Keď chcete dosku zablokovať, stlačte a na 3 sekundy podržte snímač , na ukazovateli zasvieti . Keď chcete dosku odblokovať, opäť stlačte a na 3 sekundy podržte snímač ,  zhasne.

Varnú dosku môžete zablokovať, aj keď je spustená, snímač  je aktívny. Dosku môžete v náhlejš (núdzovej) situácii vypnúť stlačením snímača  bez toho, aby ste museli dosku predtým odblokovať. Keď chcete dosku opäť zapnúť, najprv musíte deaktivovať detickú zámku.

Automatické vypnutie zóny

Varná zóna sa vypne automaticky po stanovenom čase, ktorý závisí od používaného výkonu zóny. Je to tak z bezpečnostných dôvodov, preto sa táto funkcia nedá deaktivovať.

Nastavený výkon	Čas vypnutia
1	8 hod.
2	8 hod.
3	8 hod.
4	4 hod.
5	4 hod.
6	4 hod.
7	2 hod.
8	2 hod.
9	2 hod.

Časovač

Napríklad, keď chcete nastaviť časovač na 25 minút, zapnite dosku stlačením snímača ①, na ukazovateli varných zón sa zobrazí 8, teraz stlačte snímač ②, na ukazovateli začne blikať pravá číslica 00. Snímačmi + a - nastavte hodnotu 5, stlačte snímač ② opäť, na ukazovateli začne blikať ľavá číslica 00. Snímačmi + a - nastavte hodnotu 2. Nastavený čas potvrdte stlačením snímača ②. Časovač je nastavený na 25 minút. Keď uplynie tento čas, spustí sa na maximálne 30 sekúnd zvukový signál. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného snímača. Časovač sa dá nastaviť aj vtedy, keď je daná varná zóna spustená (počas varenia).

Nastavenie času vypnutie varnej zóny

Môžete nastaviť čas vypnutia varnej zóny. Postupujte nasledovne: spustíte danú varnú zónu a nastavíte požadovaný výkon. Ešte kým bliká ukazovateľ výkonu, stlačte snímač ②. Ďalej postupujte tak, ako pri nastavovaní časovača. Keď nastavíte požadované trvanie po automatické vypnutie varnej zóny, opätovným stlačením snímača ② potvrdíte nastavenú hodnotu vypnutia. Keď je aktívna táto funkcia, na ukazovateli danej varnej zóny bliká vedľa čísla výkonu bodka. Keď uplynie nastavený čas, varná zóna sa automaticky vypne. Čas vypnutia môžete nastaviť osobitne pre každú jednu varnú zónu.

Pozor! Pre funkciu časovača a nastaveného času vypnutia zóny:


- Čas môžete nastaviť v rozsahu 1 – 99 minút.
- Čas začína plynúť (odpočítavať sa) od momentu potvrdenia stlačením snímača ②.

- Keď chcete zmeniť hodnotu nastaveného času (platí pre obe funkcie), alebo deaktivovať, postupujte tak, ako keby ste chceli nastaviť čas, pričom nastavte hodnotu 00.
- Stlačením snímača ① vymažete nastavené hodnoty a úplne vypnete varnú dosku.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- Vypnúť pracovné systavy varnej dosky, ktoré sú v prevádzke
- Odpojiť prívod elektrickej energie
- Zavolať servisné stredisko
- Niektoré drobné poruchy môže užívateľ odstrániť sám podľa nižšie uvedených pokynov, skôr než zavoláte Oddelenie obsluhy zákazníka alebo servisné stredisko, prejdite si všetky body nižšie uvedenej tabuľky.

PROBLÉM	PRÍČINA	KONANIE
1. Spotrebič nefunguje	- Vyluka dodávky elektrického prúdu	-Skontrolujte poistku domácej inštalácie, spálenú vymeňte
2. Spotrebič nereaguje na zavádzané nastavenia	- Ovládací panel nie je zapnutý	- Zapnite ho
	- Dotyk senzora trval príliš krátko (menej než sekundu)	- Dostýkajte sa senzora o niečo dlhšie
3. Spotrebič nereaguje a vydáva dlhý akustický signál	- Dotkli ste sa zároveň niekoľkých senzorov	- Vždy sa dotýkajte len jedného senzora (okrem vypínania varnej zóny)
	- Nesprávna obsluha (dotkli ste sa nesprávnych senzorov, alebo príliš rýchlo)	- Opätovne zapnite varnú dosku
4. Celý spotrebič sa vypína	- Zakrytý(é) alebo špinavý(é) senzor(y)	- Odkryte alebo očistite senzory
	- Od zapnutia dosky neboli v rozmedzí 10 sekúnd zadané žiadne nastavenia	- Opätovne zapnite ovládací panel a okamžite zavedte údaje
5. Jedna varná zóna sa vypína, na displeji svieti písmeno „H”	- Zakrytý(é) alebo špinavý(é) senzor(y)	- Odkryte alebo očistite senzory
	- Obmedzený čas prevádzky	- Opätovne zapnite varnú zónu
6. Ukazovateľ zvyškového tepla nesvieti, aj keď varné zóny sú ešte horúce.	- Zákrytý(é) alebo špinavý(é) senzor(y)	- Odkryte alebo očistite senzory
7. Prasklina v keramickej varnej doske.	- Prehriatie elektronických prvkov	- Odkryte alebo očistite senzory
Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	 Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	- Výpadok elektrického prúdu, spotrebič bol odpojený od elektrickej siete.
Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	Odpojte varnú dosku od siete (poistka!). Zavolajte najbližšie servisné stredisko Dôležité! Ste zodpovední za riadny stav a prevádzku spotrebiča vo Vašej domácnosti. Ak zavoláte servisné stredisko z dôvodu poruchy, ktorá vznikla nesprávnou obsluhou, budú Vám účtované náklady návštevy, a to aj v zaručenej lehote. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poruchy vzniknuté nedodržaním pokynov v tejto príručke.	- Ukazovateľ zvyškového začne opäť fungovať až po najbližšom vypnutí a zapnutí ovládacieho panelu.
9. Indukčná varná doska vydáva hrubé zvuky.	Je to bežný jav. Ventilátor chladzujúci elektronický systém funguje.	
10. Indukčná varná doska vydáva pískavé zvuky.	Je to bežný jav. Doska mierne píska z dôvodu frekvencie cievky, pokiaľ používate niekoľko varných zón na maximálny výkon.	
11. Varná doska nefunguje, varné zóny sa nedajú zapnúť a nefungujú.	- Porucha elektroniky	- Dosku resetujte, na niekoľko minút ju odpojte od siete (vyberte poistku inštalácie).

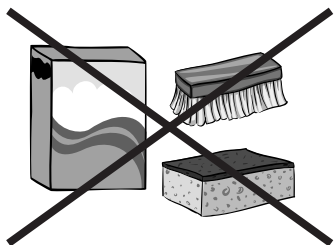
KÓDY CHÝB

Pri používaní zariadenia sa na displeji môže objaviť kód chyby. Kódy a ich význam sú opísané v nasledujúcej tabuľke.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
E4/E5	Poškodený senzor teploty	Obráťte sa na Servisné centrum
E7/E8	Poškodený senzor teploty IGBT tranzistora	Obráťte sa na Servisné centrum
E2/E3	Nesprávne napätie napájania	Skontrolujte, či je napätie napájania správne.
E6/E9	Prehriatie dosky	Dosku spustite až keď úplne vychladne

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na predĺženie obdobia bezporuchového pôsobenia dosky podstatný vplyv majú starostlivosť o udržanie čistoty dosky, a jej správna údržba.



Keramickú dosku čistite podľa rovnakých pravidiel aké platia pri čistení sklenených tabúľ. V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, piesok k drhnutiu alebo hubky s umelou drôtenkou. Nepoužívajte parné čističe.

Čistenie po každom použití

Mierne, nepripálené škvrnly utrite vlhkou handričkou bez použitia čistiacieho prostriedku. Použitie prípravku na umývanie riadu môže zapríčiniť vznik modrých odfarbení. Takéto trvalé škvrnly sa často nedajú odstrániť po prvom čistení, dokonca ani s použitím špeciálnych čistiacich prostriedkov.



Nečistoty, ktoré pevne lipnú na doske, odstraňujte pomocou ostrej škrabky. Nasledovne utrite tabuľu vlhkou handričkou.

Odstraňovanie škvŕn

Svetlé perleťové škvŕnly (zvyšky hliníka) môžete odstrániť z vychladnutej dosky pomocou špeciálneho čistiacieho prostriedku. Vápenaté zvyšky (napr. po prekypení vody) môžete odstrániť octom alebo špeciálnymi čistiacimi prostriedkami.

Pri odstraňovaní cukru, jedál obsahujúcich cukor, plastov a hliníkových fólií nevypínajte varnú zónu! Okamžite odstraňujte zvyšky (horúce) ostrou škrabkou z horúcej varnej zóny. Po odstránení nečistôt dosku môžete vypnúť, a už chladnú ju opätovne vyčistiť špeciálnym čistiacim prostriedkom.

Špeciálne čistiace prostriedky môžete zakúpiť v supermarketoch, špeciálnych obchodoch s elektrotechnickým zariadením, drogériách, v obcho-

doch s potravinami a obchodoch s kuchynskými prístrojmi. Ostré škrabky si môžete zakúpiť v obchodoch pre domácich majstrov a v obchodoch so staveným náradím a potrebami pre maliarov.

Čistiaci prostriedok nikdy neaplikujte na horúcu varnú dosku. Čistiaci prostriedok nechajte najskôr zaschnúť a potom ho zotrite vlhkou handričkou. Eventuálne zvyšky čistiacich prostriedkov je potrebné pred opätovným zahriatím varnej dosky zotrieť vlhkou handričkou. V opačnom prípade majú leptavé účinky.

V prípade nedodržania pokynov pre údržbu keramickej dosky nenesieme zodpovednosť za škody a stratíte nároky plynúce zo záruky!

Periodická prehliadka spotrebiča

Okrem činností, ktorých cieľom je bežná údržba varnej dosky v čistote je potrebné:

- vykonávať periodické prehliadky fungovania ovládacích komponentov a pracovných sústav varnej dosky. Po uplynutí záručnej doby je potrebné aspoň raz na dva roky vykonať kontrolu technického stavu v servise,
- odstrániť poruchy spôsobené exploataciou
- vykonať periodickú údržbu pracovných sústav varnej dosky

Pozor!

Ak z akéhosi dôvodu nemôžete ovládať zapnutú dosku, vypnite hlavný vypínač alebo vyskrutkujte príslušnú poistku a zavolajte servisné stredisko

Pozor!

Ak sa na povrchu keramickej dosky objavia praskliny alebo trhliny, dosku okamžite vypnite a odpojte od zdroja napätia. Vypnite poistku alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nasledovne zavolajte servisné stredisko.

Pozor!

Všetky opravy a regulačné činnosti vykonávajú prostredníctvom vhodného strediska servisnej obsluhy alebo inštalatérom, ktorý vlastní príslušné oprávnenie.

ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS

Záruka

Záruka sa poskytuje podľa podmienok uvedených v záručnom liste. Výrobca neodpovedá za akékoľvek škody spôsobené nesprávnym zaobchádzaním a používaním výrobku.



Výrobca zariadenia odporúča, aby všetky opravy a nastavenia výrobku vždy vykonával továrenský servis alebo autorizovaný servis výrobcu. Zariadenie môže opravovať iba certifikovaný technik, ktorý má potrebné kvalifikácie

Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica ErP - 2009/125/EC
- smernica RoHS 2011/65/EC

a preto výrobok získal označenie  a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil **Amica** combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Respectueusement

Amica

CONSEILS DE SÉCURITÉ

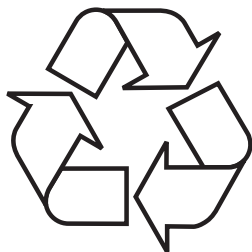
- Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.
- Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.
- Attention. Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.
- Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du

- papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.
- Après son utilisation débrancher la plaque chauffante et ne tenir en aucun cas comptes des indications fournies par le détecteur d'ustensiles.
- L'appareil ne doit pas être contrôlé à l'aide d'une horloge externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.
- Avant la première utilisation de la plaque à induction, lire le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les endommagements de la plaque sont évités.
- Si la plaque à induction est utilisée à proximité directe d'un poste de radio, TV ou tout autre appareil émetteur, vérifier que les commandes sensibles de la plaque à induction fonctionnent normalement.
- La plaque doit être branchée par un installateur-électricien certifié.
- Ne pas installer la plaque à proximité d'appareils de refroidissement.
- Le meuble dans lequel la plaque est aménagée doit pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Cela concerne les placages, les bordures, les surfaces faites de matières plastiques, les colles et les vernis.
- La plaque ne peut être utilisée qu'après son aménagement dans le meuble. Cela permet d'éviter tout contact involontaire avec les parties sous tension.
- Seul un spécialiste peut effectuer des réparations sur les appareils électriques. Les réparations non professionnelles peuvent créer un danger pour la sécurité de l'utilisateur.
- L'appareil est déconnecté du réseau électrique seulement après avoir coupé l'électricité (disjoncteur) ou après avoir retiré la fiche de la prise.
- Après l'installation de la plaque, la fiche de raccordement doit rester accessible.
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou psychologiques limitées, ni par des personnes n'ayant pas l'expérience de cet appareil à moins qu'elles soient surveillées et informées de son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- Les personnes ayant des appareils implantés de soutien des fonctions vitales (p. ex. stimulateur cardiaque, pompe à insuline ou appareil auditif) doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (l'étendue des fréquences de fonctionnement de la plaque à induction est de 20-50 kHz).
- En cas de coupure d'électricité, tous les réglages et affichages sont supprimés. Au retour de l'électricité, rester prudent. Tant que les foyers restent chauds l'indicateur de chauffe résiduelle, "H" sera allumé et comme lors de la première mise en fonctionnement - la clef du blocage.
- L'indicateur de chauffe résiduelle inclus dans le système électronique indique si la plaque est chaude, c'est-à-dire pendant son fonctionnement mais aussi après, tant qu'elle reste encore chaude.
- Si la prise électrique se trouve à proximité de la plaque de cuisson, faire attention que le câble de la cuisinière ne touche pas aux endroits chauds.
- En cas de cuisson à l'huile ou à la graisse, ne pas laisser la plaque sans surveillance car ces substances peuvent provoquer un incendie.
- Ne pas utiliser de récipients en matières plastiques ou avec papier alumi-

nium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.

- Le sucre, l'acide citrique, le sel, etc. à l'état solide ou liquide ainsi que les matières plastiques ne doivent pas être en contact avec les foyers chauds.
- Si par inattention, du sucre ou une matière plastique tombe sur la plaque chaude, surtout ne pas éteindre la plaque, mais gratter aussitôt le sucre ou le plastique avec un racloir tranchant. Protéger ses mains contre brûlures et blessures.
- Utiliser uniquement des casseroles et des pots avec un fond plat, sans arêtes ni bavures, qui pourraient créer des rayures durables sur la plaque.
- La surface de cuisson de la plaque à induction est résistante aux chocs thermiques. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des cassures et des écaillures de la vitre céramique.
- Par les endroits endommagés, les liquides en ébullition peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la plaque à induction.
- Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.
- Il est interdit d'aménager la plaque par dessus un four sans ventilateur, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur ou une machine à laver.
- Si la plaque a été aménagée dans le plan de travail, les objets en métal se trouvant dans le placard peuvent se réchauffer jusqu'à une haute température par l'air sortant du système de ventilation de la plaque. Pour cette raison il est recommandé d'utiliser une protection directe (voir fig.2).
- Respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la vitre céramique. En cas de mauvaise utilisation, elle n'est plus couverte par la garantie.

DEBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié).

Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne 2002/96/WE et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés.

Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les

communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets. Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

ECONOMIES D'ÉNERGIE



Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes:

- Utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés
- Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique.

Ne pas oublier le couvercle, sans lequel la consommation d'énergie électrique peut-être multipliée par quatre !

- Maintien de la propreté des foyers et des fonds des récipients.
- Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.
- Éviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles”.
- Ne pas aménager la plaque à proximité directe de réfrigérateurs ou congélateurs.
- Cela provoque une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

INSTALLATION

Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque.

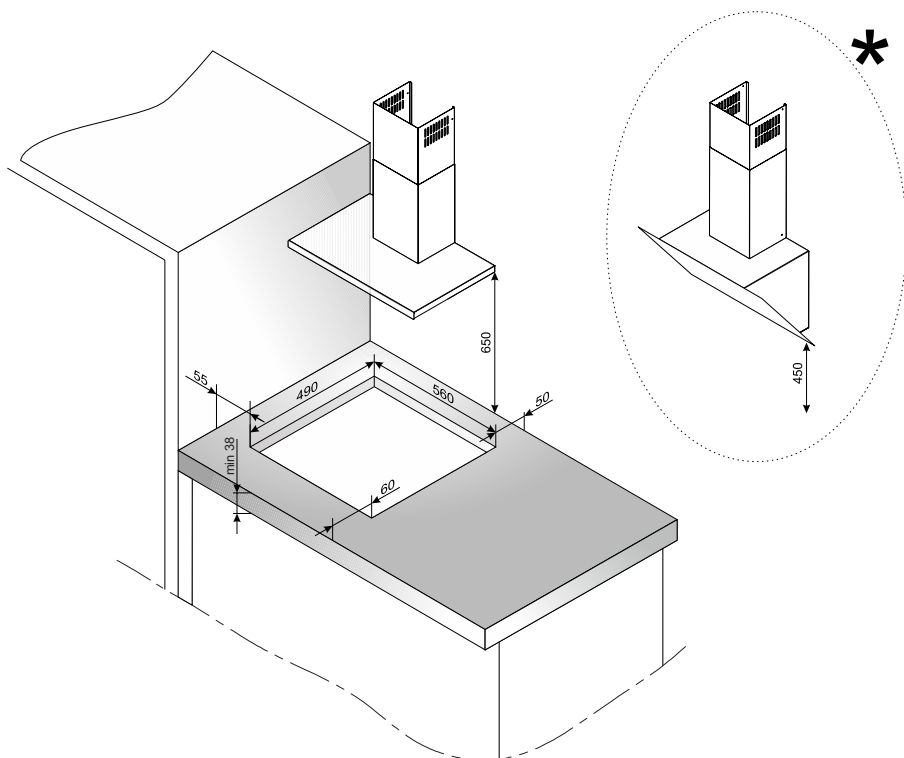
Le plan de travail doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plan de travail du côté du mur contre l'inondation et l'humidité.

Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non-respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.

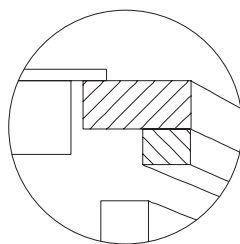
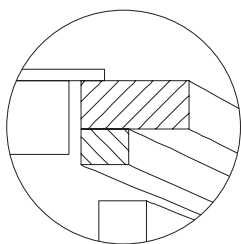
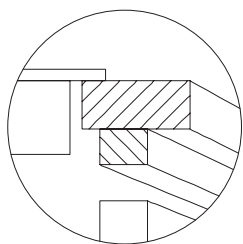
Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.

Laisser un espace libre au-dessous de la plaque pour permettre une bonne circulation de l'air et éviter une surchauffe de la surface autour de la plaque. La taille de la fente est indiquée plus loin dans cette notice.

L'ouverture dans le plan de travail doit être réalisée selon les dimensions indiquées dans le dessin ci-dessous (unité [mm]) :

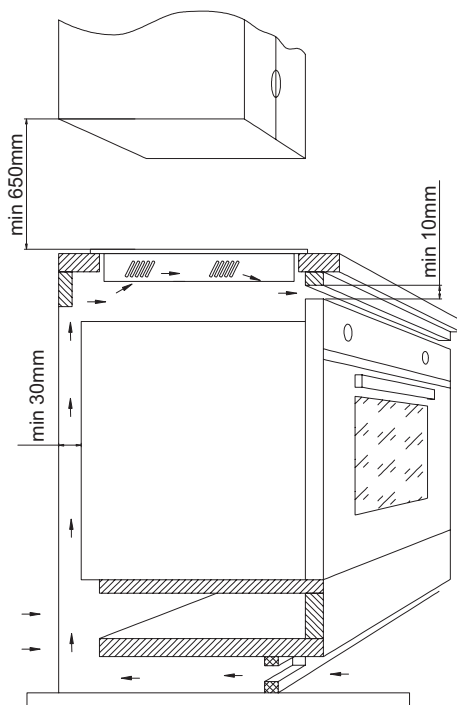
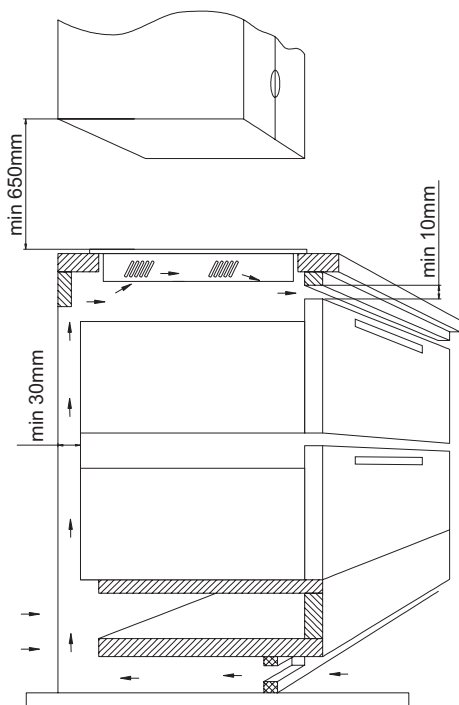


* La distance minimale entre la hotte et le plan de travail doit être de 650 mm, et pour les hottes inclinées - 450 mm



Aménagement de la plaque au-dessus des placards

Aménagement de la plaque au-dessus du four



Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.

Installation de la plaque dans l'ouverture de montage

Brancher le câble électrique à la plaque au selon le schéma des branchements ci-joint

Dépoussiérer le plan de travail, insérer la plaque dans l'ouverture et la serrer fortement au plan de travail,

Indications pour l'installateur

La plaque est équipée d'une barrette de connexion permettant de choisir les raccordements appropriés au type d'alimentation électrique.

La barrette de connexion permet les raccordements suivants :

- Monophasé 230V ~
- Biphasé 400V 2N ~

Le raccordement de la plaque à l'alimentation appropriée est possible par pontage approprié de bornes sur la barrette de connexion, selon le schéma de raccordements. Le schéma des raccordements se trouve également sur la partie basse de la protection inférieure. L'accès à la barrette de connexion est possible après l'ouverture du couvercle du boîtier à bornes. Ne pas oublier de bien choisir le câble de raccordement, en prenant en compte le type du raccordement et la puissance nominale de la plaque.

Attention ! Ne pas oublier de connecter le circuit de protection (terre) à la borne de la barrette de connexion marquée par le symbole. L'installation électrique alimentant la plaque doit être protégée par une protection appropriée et par la protection de la ligne d'alimentation, avec un disjoncteur approprié permettant la coupure de l'arrivée du courant en cas d'avarie.

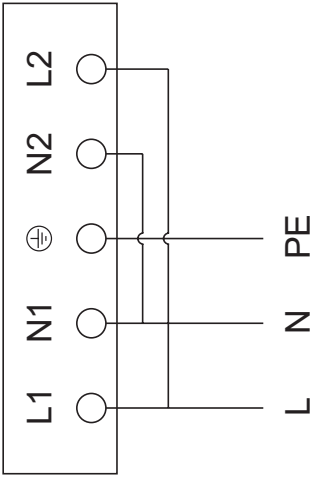
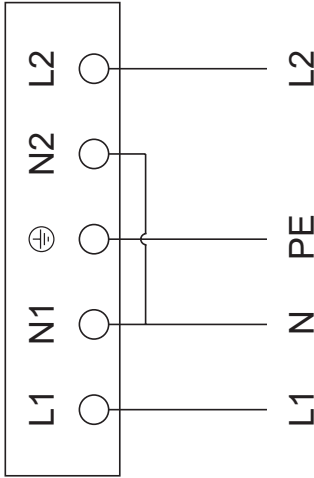
Avant d'effectuer le branchement de la plaque à l'installation électrique, prendre connaissance des informations situées sur la fiche signalétique et le schéma de raccordement. Raccorder la plaque d'une façon différente de celle montrée sur le schéma peut endommager la plaque.

Attention ! Le branchement de la plaque au réseau électrique doit être réalisé par un installateur qualifié possédant les certificats appropriés. Il est interdit de réaliser soi-même des modifications du système électrique.

Attention ! L'installateur est dans l'obligation de fournir à l'utilisateur une „Attestation de raccordement de l'appareil à l'installation électrique" (se trouve avec la carte de garantie). Après l'achèvement de l'installation l'installateur devrait indiquer également l'information sur le moyen de réalisation du raccordement :

- monophasé, biphasé ou triphasé,
- section du câble de raccordement,
- type de protection utilisée (type de fusible).

Schéma des branchements possibles

Attention ! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole \oplus		Type / section du câble	Fusible de protection
1	<p>Pour du 230V, branchement monophasé avec le câble neutre, bornes L1 et L2 sur la barrette de connexion, câble neutre sur le N, câble de protection (terre) sur \oplus</p>	 <p>1N~</p>	HO5VV-FG 3x4 mm ² min. 30A
2	<p>Pour un réseau 230/400V, branchement biphasé avec neutre, neutre sur le N, câble de protection sur \oplus</p>	 <p>2N~</p>	HO5VV-FG 4x2,5mm ² min. 16A

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL

Le principe du fonctionnement de la plaque à induction

Sous le verre de la plaque à induction se trouvent des bobines d'induction produisant un champ magnétique. Une casserole placée sur le champ magnétique est chauffée sous l'influence de ce champ. Il est très important d'utiliser les casseroles avec le fond approprié.

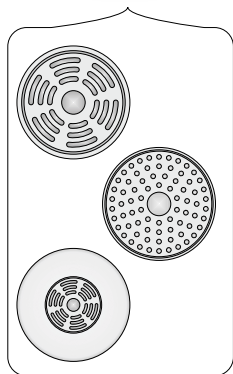
Le foyer fonctionne de manière cyclique, c'est un phénomène normal. La fréquence dépend de la puissance du foyer réglée.



En fonction des casseroles utilisées et de la puissance réglée pendant la cuisson, l'appareil émet un sifflement spécifique. Il s'agit d'un phénomène naturel qui ne constitue pas un motif de réclamation.


Caractéristique des récipients.

- Pour vérifier si la casserole est adaptée à votre plaque à induction, vérifier si l'aimant s'accroche au fond de la casserole. Plus la force d'attraction est importante, mieux la casserole est adaptée.
- Toujours utiliser les casseroles de haute qualité avec un fond parfaitement plat. L'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points à une température trop élevée, ce qui peut causer l'accrochage des aliments à la casserole. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur. Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des ustensiles.
- Ne pas utiliser les casseroles endommagées, par exemple avec un fond déformé par une température excessive.

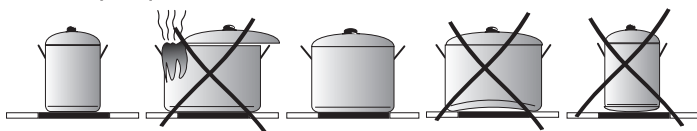


- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.

 La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

 L'utilisation des adaptateurs à induction externes n'est pas recommandée.

- Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :
 - Acier émaillé
 - Fonte
 - Ustensiles de cuisson en acier inoxydable pour la cuisson par induction.
- Le couvercle sur la casserole pendant la cuisson empêche la chaleur de s'échapper, raccourcissant ainsi le temps de chauffe et réduisant la consommation d'électricité.
- S'assurer que le fond de la casserole est sec. Lors du remplissage de la casserole ou l'utilisation de la casserole sortie du réfrigérateur, vérifier que la surface du fond est sèche. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.



Symboles sur les ustensiles de cuisine



Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.

Acier inoxydable

Ne détecte pas la présence de la casserole
A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique

Aluminium

Ne détecte pas la présence de la casserole

Fonte

Haute efficacité
Attention : les casseroles peuvent rayer la plaque

Acier émaillé

Haute efficacité
Les ustensiles de cuisson recommandés devraient posséder un fond plat, épais et lisse

Verre

Ne détecte pas la présence de la casserole

Porcelaine

Ne détecte pas la présence de la casserole

Ustensiles de cuisson possédant un fond en cuivre

Ne détecte pas la présence de la casserole

Indicateur de chaleur résiduelle « H »

Une fois la cuisson terminée, la surface de la plaque à induction dans la zone du foyer activé est encore chaude, cela est appelé chaleur résiduelle.

Si le vitre est chaud, le symbole «H» est affiché sur l'indicateur de ce foyer.



! Tant que s'affiche la lettre « H », ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et n'y déposer aucun objet sensible à la chaleur !

! En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle „H“ n'est plus affiché. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds !

Avant la première utilisation de la plaque

- Nettoyer soigneusement la plaque à induction. La surface de la plaque est en verre, la traiter avec précaution.
- Au premier démarrage de l'appareil, des odeurs peuvent être libérées. Dans ce cas, allumer la ventilation ou ouvrir une fenêtre. La libération des odeurs est transitoire.

Défaut de détection de la casserole sur le foyer activé.

Si aucune casserole n'a été placée sur le foyer d'induction activé ou elle n'est pas appropriée, le symbole indiqué apparaît sur l'afficheur. Le foyer s'éteint au bout d'une minute si aucune casserole appropriée n'est placée (plaque reste en mode StandBy pendant une minute, après ce temps elle est complètement désactivée, sauf si un autre foyer fonctionne).



Dimensions des récipients.

Pour obtenir le meilleur effet de cuisson, utiliser des récipients dont la taille du fond (partie ferromagnétique) correspond à la taille du foyer de cuisson.

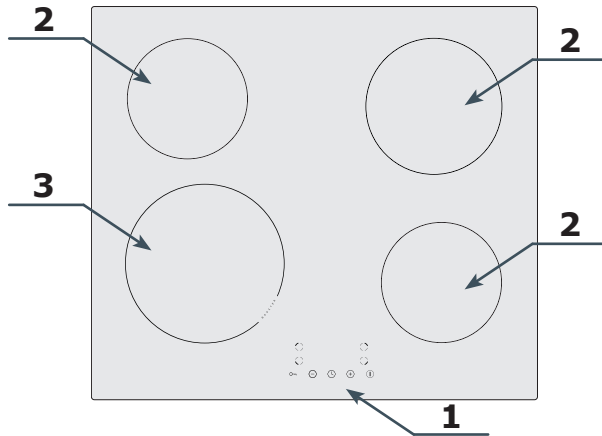
L'utilisation d'ustensiles d'un diamètre du fond inférieur au champ de cuisson réduit l'efficacité du champ de cuisson et prolonge le temps de cuisson.

Les champs de cuisson possèdent un seuil inférieur de possibilité de détection des ustensiles qui dépend du diamètre de la partie ferromagnétique du fond de l'ustensile et du matériau dont est fait l'ustensile.

Diamètre du foyer de cuisson	Diamètre de la casserole [mm]
160	120
180	140
210	180

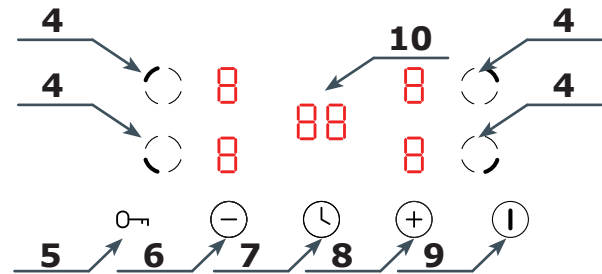
UTILISATION

Eléments de l'appareil



1. Panneau de commande
2. Foyers à induction
3. Foyer à induction avec Booster

Panneau de commande



4. Senseur de sélection du foyer
5. Senseur de contrôle parental
6. Senseur moins « - »
7. Senseur de minuteur
8. Senseur plus « + »
9. Senseur marche / arrêt de l'appareil
10. Afficheur du minuteur

Attention : Chaque utilisation du senseur est confirmée par un bip. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.


Branchement de l'alimentation

Après le branchement de l'alimentation, tous les afficheurs de la plaque s'allument pendant environ 1 seconde et un bip retentit. La plaque passe en mode StandBy.

Mise en fonctionnement d'un foyer

Placer la casserole sur un foyer, par exemple arrière gauche.


Toucher le senseur ①, sur les afficheurs des foyers apparaît 8, Allumer le foyer sélectionné avec le senseur ②, ensuite avec les senseurs ⊕ et ⊖ sélectionner la puissance du foyer entre 1-9 (fonction Booster est disponible pour certains foyers- description plus loin dans cette notice). Toucher le senseur ③ à nouveau pour confirmer la puissance, il est également possible d'attendre quelques secondes pour que la valeur de puissance soit automatiquement confirmée. En cas d'absence de casserole

sur le foyer indiqué, le symbole  apparaît sur l'afficheur, la cuisson commence lorsqu'un récipient est placé sur ce foyer.

Attention :

La casserole peut être placée à tout moment, même avant d'allumer le foyer.

Si la puissance n'est pas réglée au bout d'une minute qui suit la mise en marche de la plaque, elle s'arrête automatiquement.





Après avoir sélectionné un foyer avec le senseur , la valeur 5 apparaît par défaut sur l'afficheur, il n'est pas possible de modifier le niveau par défaut.

Fonction Booster


Cette fonction consiste à augmenter temporairement la puissance du foyer déterminé. La puissance peut être réglée entre 1 et P, P étant le niveau de puissance le plus élevé.




Attention : Booster ne peut fonctionner que pendant 5 minutes, ce temps écoulé la puissance du foyer est automatiquement réduite au niveau 9.


Modification de la puissance du foyer réglée


Toucher le senseur  du foyer actif sur lequel une casserole est placée, puis avec les senseurs  et  modifier la puissance du foyer entre 1-9 (1-P pour le foyer avec Booster). Confirmer la nouvelle puissance avec le senseur .

Arrêt du foyer



Pour éteindre un foyer, toucher le senseur  du foyer que vous souhaitez éteindre, ensuite il est possible de procéder de deux manières :





- Avec le senseur  réduire la puissance du foyer jusqu'à 0.
- Toucher en même temps les senseurs  et , la puissance du foyer passe automatiquement à 0.



Dans les deux cas, confirmer la valeur 0 avec le senseur , ou attendre quelques secondes pour que la valeur soit confirmée automatiquement.

Pour éteindre tous les foyers à la fois, toucher le senseur , la plaque s'éteint complètement.

Contrôle parental

Le contrôle parental activé fait désactiver tous les senseurs sauf , sur l'afficheur se trouve l'indication .

Pour verrouiller la plaque, toucher et maintenir le senseur  pendant 3 secondes, sur l'afficheur apparaît . Pour déverrouiller la plaque, toucher et maintenir à nouveau le senseur  pendant 3 secondes  disparaît.


Il est possible de verrouiller la plaque pendant son fonctionnement, le senseur  est activé. En cas d'urgence, il est possible d'éteindre la plaque avec le senseur  sans avoir à la déverrouiller avant. La nouvelle mise en marche de la plaque nécessite la désactivation du contrôle parental.

Arrêt automatique du foyer

Le foyer est automatiquement éteint au bout d'un temps déterminé en fonction de sa puissance. Pour les raisons de sécurité et il n'est pas possible de désactiver cette fonction.

Puissance réglée	Temps d'arrêt
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Fonction minuteur

Pour régler le minuteur, par exemple, à 25 minutes, allumer la plaque avec le senseur ①, sur les afficheurs des foyers apparaît , toucher le senseur ② chiffre à droite commence à clignoter sur l'afficheur **00**. Avec les senseurs ⊕ et ⊖ sélectionner la valeur 5, toucher le senseur ② à nouveau, chiffre à gauche commence à clignoter sur l'afficheur **00**. Avec les senseurs ⊕ et ⊖ sélectionner la valeur 2. Confirmer le temps avec le senseur ②. Le minuteur a été réglé à 25 minutes, après ce temps un signal sonore d'une durée de 30 secondes environ retentit. Toucher n'importe quel senseur pour supprimer le bip. Le minuteur peut également être activé lors du fonctionnement des foyers (pendant la cuisson).

Réglage du temps d'arrêt du foyer

Il est possible de régler le temps d'arrêt du foyer Allumer le foyer sélectionné et régler sa puissance. Pendant que la puissance réglée clignote, toucher le senseur ②. Procéder comme pour le réglage du minuteur. Après avoir confirmé le temps jusqu'à l'arrêt automatique du foyer, toucher à nouveau le senseur ② pour confirmer le temps d'arrêt de la plaque. La fonction active est signalée par un point clignotant à côté du chiffre de la puissance du foyer réglé. Une fois le temps réglé écoulé, le foyer s'éteint automatiquement. Il est possible de régler le temps d'arrêt pour chaque foyer séparément.


Attention ! Pour le minuteur et le temps d'arrêt du foyer réglé :

- Le temps peut être réglé entre 1-99 minutes.
- Le temps est compté à partir du moment de la confirmation avec le senseur ②.
- Pour modifier le temps réglé pour les deux fonctions ou le supprimer, procéder comme pour réglage du temps, mais le réduire à 00.
- Toucher le senseur ① pour supprimer les temps réglés et éteindre complètement la plaque.

ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes :

- Éteindre les foyers de la plaque
- Confier l'alimentation électrique
- Confier l'appareil pour réparation
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant:

PROBLÈME	CAUSE	ACTION
1. L'appareil ne fonctionne pas	- Coupure d'électricité	- Vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2. L'appareil ne réagit pas aux commandes introduites	- Le panneau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement	- Mettre en fonctionnement
	- Le senseur n'a pas été touché suffisamment longtemps (moins d'une seconde) - Plusieurs senseurs ont été touchés en même temps	- Toucher le senseur plus longtemps - Ne toucher qu'un seul senseur (sauf pour éteindre un foyer)
3. L'appareil ne réagit pas et émet un signal sonore court	- Utilisation incorrecte (des senseurs touchés sont inappropriés et/ou ont été touchés trop vite)	- Remettre en marche la plaque
	- Senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- Découvrir ou nettoyer les senseurs
4. Tout l'appareil s'éteint	- Après avoir branché l'appareil, aucune valeur n'a été introduite pendant plus de 10 secondes	- Découvrir ou nettoyer les senseurs
	- Senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- Remettre en marche le foyer
5. Un foyer s'éteint et sur l'afficheur apparaît la lettre „H”.	- Limitation de la durée du travail	- Remettre en marche le foyer
	- Senseur(s) couvert(s) ou sale(s) - Surchauffe des éléments électroniques	- Découvrir ou nettoyer les senseurs
6. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les foyers sont encore chauds.	- Coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau.	- L'indicateur de chaleur résiduelle se remettra à fonctionner seulement après le ré-allumage du panneau de commandes.
7. Fissure dans la plaque céramique	 Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
8. Lorsqu'une anomalie n'a toujours pas été éliminée.	Débrancher la plaque du réseau électrique (fusible !). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsables du bon état de l'appareil et de son utilisation correcte dans la maison. Si en cas d'erreur d'utilisation, vous appelez le service de réparation, cette visite sera payante, même pendant la période de garantie. Malheureusement nous ne sommes pas responsables des dommages provoqués par le non respect de ce mode d'emploi.	
9. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.	
10. La plaque à induction fait des bruits faisant penser à un sifflement.	C'est un phénomène normal. Lors de l'utilisation de plusieurs zones de cuisson à la puissance maximale et selon la fréquence de fonctionnement des bobines, la plaque émet un léger sifflement.	
11. La plaque ne fonctionne pas, les champs de chauffage ne peuvent pas être mis en marche et ne fonctionnent pas.	- Panne de l'électronique	- Remettre à zéro la plaque, débrancher la plaque du courant pour quelques minutes (retirer le fusible de l'installation).

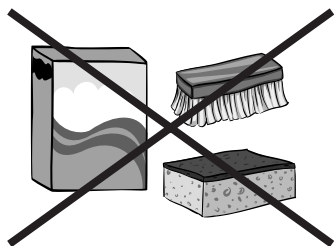
CODES D'ANOMALIE

Pendant le fonctionnement de l'appareil, un code d'anomalie peut apparaître sur l'afficheur. Il est décrit dans le tableau ci-dessous :

PROBLÈME	CAUSE	MARCHE À SUIVRE
E4/E5	Capteur de température défectueux	Contacter le service d'assistance
E7/E8	Capteur de température du transistor IGBT défectueux	Contacter le service d'assistance
E2/E3	Défaut de tension réseau secteur	Vérifier si la tension réseau secteur est correcte.
E6/E9	Surchauffe de la plaque	Mettre en marche la plaque complètement refroidie

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la plaque et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.



Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Nettoyage après chaque utilisation

Pour les salissures légères, non brûlées, frotter avec un chiffon humide sans produit de nettoyage. L'utilisation d'un liquide-vaisselles peut provoquer l'apparition de teintes bleutées. Ces taches tenaces ne sont pas toujours éliminées au premier nettoyage, même en utilisant un produit de nettoyage spécial.



Les salissures fortement adhérentes peuvent être éliminées avec un racloir tranchant. Essuyer ensuite la surface chauffante avec un chiffon humide.

Élimination des taches

Les taches claires de teintes perles (résidus d'aluminium) peuvent être éliminées de la plaque refroidie à l'aide de produits de nettoyage spécifiques. Les restes de tartres (p. ex. après ébullition d'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec un produit de nettoyage spécial. Pour éliminer le sucre, les aliments contenant du sucre, les matières plastiques et le papier aluminium, ne pas éteindre le foyer concerné ! Il faut immédiatement et soigneusement gratter du foyer chaud les restes (à l'état chaud) avec un racloir tranchant. Après élimination des salissures, on peut éteindre la plaque, et, une fois refroidie, compléter son nettoyage avec un produit spécial.

On peut acquérir ces produits de nettoyage spéciaux dans les supermarchés, les magasins spécialisés en électronique, les drogueries, certains commerces d'alimentation et salons cuisinistes. On peut acquérir des raclours tranchants dans les magasins de bricolage, de matériaux de construction ou les magasins d'accessoires de peinture.

Ne jamais appliquer un produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude. Il est préférable de laisser sécher le produit de nettoyage, et seulement ensuite l'enlever à l'eau. Eventuellement enlever les restes du produit de nettoyage avec une éponge humide avant la prochaine utilisation. Sinon ils peuvent s'avérer corrosifs.

En cas de traitement incorrect de la vitre céramique de la plaque, l'utilisateur perd ses droits à la garantie!

Révisions périodiques

En plus des actions d'entretien courant de la plaque, il faut:

- effectuer des contrôles périodiques du fonctionnement des éléments de commande et des ensembles de travail de la plaque. Après échéance de la garantie, effectuer au moins une fois tous les deux ans une révision technique de la plaque dans un point de service après-vente,
- éliminer les anomalies d'exploitation constatées,
- effectuer un entretien périodique des ensembles de travail de la plaque.

Attention!

Si pour une raison quelconque les commandes ne sont plus utilisables lors du fonctionnement de la plaque, il faut déconnecter l'appareil du réseau électrique (par l'interrupteur s'il existe ou en débranchant la fiche de la prise ou en retirant le fusible approprié) et contacter le service après-vente.

Attention!

En cas d'apparition de cassures ou de fissures sur la vitre céramique, débrancher aussitôt la plaque du réseau électrique. Pour cela couper le circuit ou retirer la fiche de la prise. Ensuite contacter le service après-vente.

Attention!

Toutes les réparations et les actions de réglage doivent être réalisées par un point de service approprié ou par un installateur certifié.

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

Service de garantie selon la carte de garantie. Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage provoqué par une utilisation inappropriée du produit.




Le fabricant suggère de faire réaliser toute réparation et tout réglage par le Service Interventions ou un centre agréé du fabricant. La réparation doit être effectuée uniquement par un personnel qualifié.

Déclaration du fabricant

Par la présente le fabricant déclare que le produit est conforme à toutes les principales dispositions exigées par les directives de la communauté Européenne:

- directive Basse Tension 2014/35/CE
- directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- directive 2009/125/CE
- directive RoHS 2011/65/CE

et c'est le pourquoi le produit est désigné par le symbol  ainsi qu'une déclaration de la conformité accessible aux organes chargés de la surveillance du marché a été délivrée.

Beste klant

Vanaf vandaag zijn de dagelijkse klusjes eenvoudiger dan ooit tevoren. Het apparaat **Amica** is een combinatie van uitzonderlijk bedieningsgemak en perfecte effectiviteit. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing kent de bediening voor u geen geheimen meer.

Ieder apparaat dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Hoogachtend

Amica

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

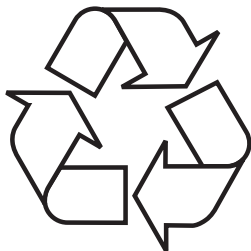
- **Attentie.** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- **Attentie.** Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.
- Probeer het vuur **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.
- **Attentie.** Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- **Attentie.** Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet wor-

den.

- Schakel de kookplaat na afloop van het gebruik uit met de regelaar, vertrouw niet op de pandetectie.
- Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het apparaat.
- Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u de inductiekookplaat voor de eerste maal gebruikt. Alleen dan kunt u zeker zijn dat de kookplaat veilig functioneert en kunnen beschadigingen voorkomen worden.
- Als de inductiekookplaat in de buurt van een radio- of televisieontvanger of andere zendapparatuur is geplaatst, moet het juist functioneren van de sensorbediening getest worden.
- De kookplaat moet door een gekwalificeerde elektricien geïnstalleerd worden.
- De kookplaat mag niet in de buurt van koelapparatuur geïnstalleerd worden.
- Het meubel waarin het apparaat geplaatst wordt, moet bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C. Dit geldt ook voor het fineer, de randlijsten, kunststofoppervlaktes, lijm en laklagen.
- Het apparaat mag pas gebruikt worden nadat het is ingebouwd. Alleen op deze manier bent u beschermd tegen het onbedoeld in aanraking komen met onder spanning staande onderdelen.
- Elektrische apparaten mogen alleen gerepareerd worden door gekwalificeerde specialisten. Onvakkundige reparaties leveren ernstig gevaar op voor de gebruiker.
- Het apparaat is pas afgesloten van het lichtnet, als de zekering in de meterkast is uitgeschakeld of wanneer de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De stekker van de aansluitkabel moet na de installatie van de plaat bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, tenzij dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Personen met implantaten die helpen bij de lichaamsfuncties (bv. pacemaker, insulinepompje of gehoorapparaten), moeten controleren of de werking van die apparaten niet wordt gestoord door de inductiekookplaat (de werkingfrequentie van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).
- Bij stroomuitval verdwijnen alle instellingen. Bij terugkeer van de spanning moet u bijzonder voorzichtig zijn. Zolang de kookzones heet zijn brandt de restwarmteindicator „H” en, net zoals bij het eerste gebruik, de sleutel van het kinderslot.
- De in het elektronische systeem ingebouwde restwarmteindicator laat zien of de kookzone is ingeschakeld of nog heet is.
- Als de wandcontactdoos zich in de buurt van een kookzone bevindt, let er dan op dat de kabel niet in aanraking komt met de hete plekken.
- Bij gebruik van vetten en oliën, mag u het apparaat niet zonder toezicht laten vanwege brandgevaar.
- Gebruik geen kookgerei van plastic of aluminiumfolie. Dit materiaal smelt bij hoge temperaturen en kan de keramische glasplaat beschadigen.
- Suiker, citroenzuur, zout enz. mogen zowel in vloeibare als in vaste vorm net

- als plastic niet in aanraking komen met een hete kookzone.
- Mocht er per ongeluk toch suiker of kunststof op een hete kookzone terecht komen, schakel deze dan niet uit voordat u de suiker of de kunststof met behulp van een scherpe schraper verwijderd heeft. Bescherm uw handen tegen verbranding en verwondingen.
- Bij het gebruik van de inductiekookplaat mogen slechts pannen en braadpannen met een vlakke bodem gebruikt worden, zonder scherpe randen of bramen, omdat anders permanente krassen ontstaan op de plaat.
- De verwarmingsoppervlakte van de inductiekookplaat is bestand tegen temperatuurschokken. Hij is zowel hitte- als koudebestendig.
- Voorkom het vallen van voorwerpen op de kookplaat. De inslag van harde en puntige voorwerpen, zoals een kruidenpotje, kunnen het barsten of versplinteren van de keramische glasplaat veroorzaken.
- Overkokende gerechten kunnen via beschadigde plekken in aanraking komen met onder spanning staande delen van de inductiekookplaat.
- Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik de oppervlakte van de kookplaat niet als snijplank of werkvlak.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksel en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Bouw de kookplaat niet in boven een oven zonder ventilator of boven een afwasmachine, koelvrieskast of wasmachine.
- Bij inbouw van de kookplaat in het werkblad kunnen metalen voorwerpen die zich in de kastjes bevinden verhit raken door de lucht die uit het ventilatiesysteem van de kookplaat komt. Het gebruik van een direct scherm wordt daarom aanbevolen (zie afb. 2).
- Houdt u aan de aanwijzingen voor reiniging en onderhoud van de keramische glasplaat. Indien u het apparaat onjuist behandelt, vervalt uw recht op garantie.

UITPAKKEN



Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat. Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Attentie! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR



Dit product is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur, gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verwijdbare afvalbak.

Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden. De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende in-

stanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur. De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en die voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

ENERGIE BESPAREN



Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar handelt ook milieuvriendelijk. Help daarom mee om zuinig te om te gaan met elektriciteit! Dit kan op de volgende manier:

- Gebruik geschikt kookgerei.
- Door pannen te gebruiken met een vlakke en dikke bodem bespaart u tot 1/3 elektriciteit. Vergeet niet het deksel op de pan te leggen, anders is uw

energieverbruik tot viermaal hoger!

- Kookzones en kookgerei schoon houden.
- Vuil verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die het milieu zwaar belasten.
- Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.
- Bouw de kookplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur in.
- Hun energieverbruik zal daardoor onnodig toenemen.

INSTALLATIE

Vorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat

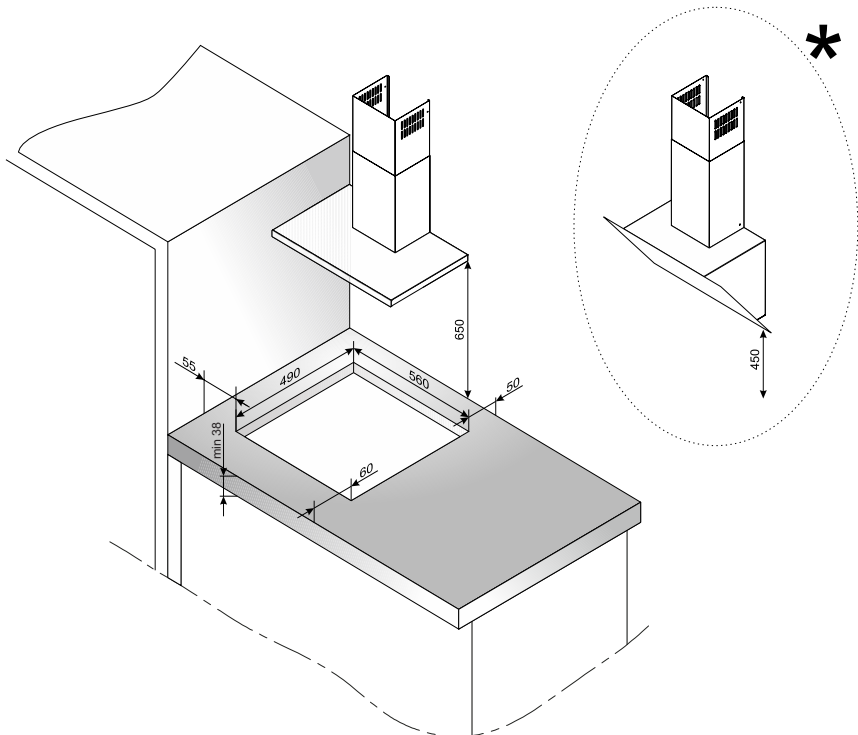
Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.

De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.

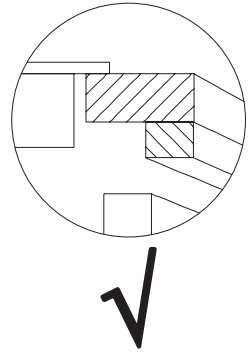
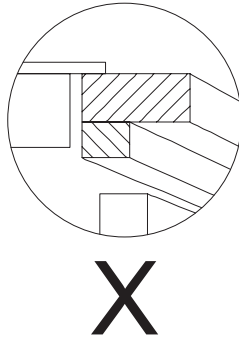
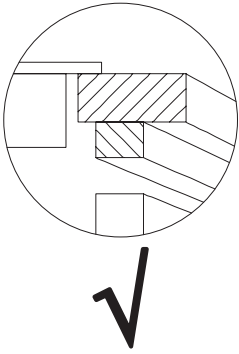
Bescherm de randen van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.

Laat onder de kookplaat wat ruimte vrij om te zorgen voor goede luchtcirculatie. Daarmee voorkomt u oververhitting van de oppervlakte rondom de kookplaat. De omvang van deze spleet vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing

Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit onderstaande afbeelding (eenheid [mm]):

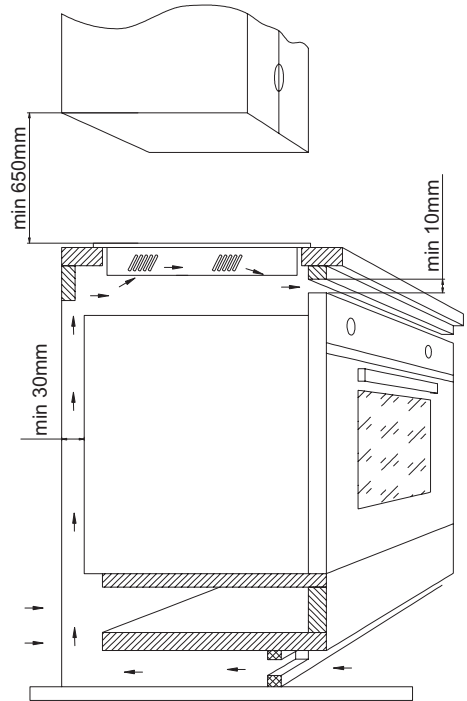
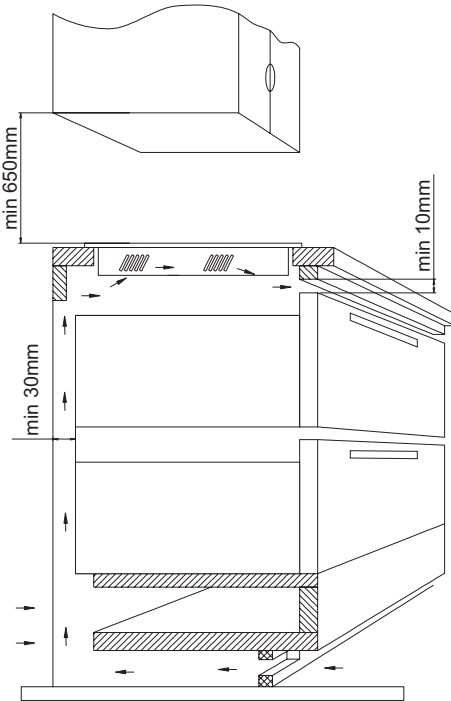


*De minimale afstand van de afzuigkap tot het werkblad bedraagt bij eenvoudige afzuigkappen 650 mm, bij schuine afzuigkappen is dit 450 mm



Inbouw van de plaat boven kastjes

Inbouw van de plaat boven een oven



Het is verboden om de kookplaat in te bouwen boven een oven zonder ventilatie.

Installatie van de kookplaat in de montageopening

Sluit de kookplaat aan met een elektrische kabel volgens het meegeleverde aansluitschema.

Maak het werkblad stofvrij, leg de kookplaat in de opening en druk hem stevig tegen het werkblad.

Aanwijzingen voor de installateur

De kookplaat is uitgerust met een aansluitblok dat verschillende aansluitmogelijkheden biedt, die geschikt zijn voor verschillende typen elektrische installaties.

Het aansluitblok maakt de volgende aansluitingen mogelijk:

- Monofasig 230V ~
- Tweefasig 400V 2N ~

Aansluiting van de kookplaat op de gewenste voeding is mogelijk door middel van een geschikte geleidingsbrug op het aansluitblok volgens bijgeleverd schakelschema. Het schakelschema is ook op de onderkant van de behuizing van het apparaat aangebracht. Na verwijdering van het onderste gedeelte van de behuizing van het klemmenbord, hebt u toegang tot het aansluitblok. Vergeet niet om de juiste aansluitkabel te kiezen die overeenstemt met het soort aansluiting en het nominale vermogen van de kookplaat.

Attentie! Vergeet niet om de aardleiding te bevestigen aan de met het symbool gelabelde klem op het aansluitblok. De elektrische installatie die de kookplaat van stroom voorziet, moet voorzien zijn van een juist gekozen zekering of een veiligheidsschakelaar, om de hoofdleiding te beschermen en in noodgevallen de stroom uit te kunnen schakelen.

Neem kennis van de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op de elektrische installatie aansluit. Een aansluiting die afwijkt van het meegeleverde schakelschema, kan beschadiging van de kookplaat veroorzaken.

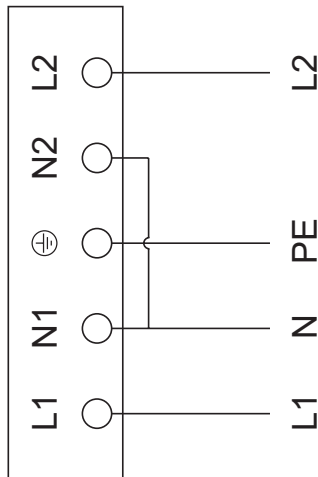
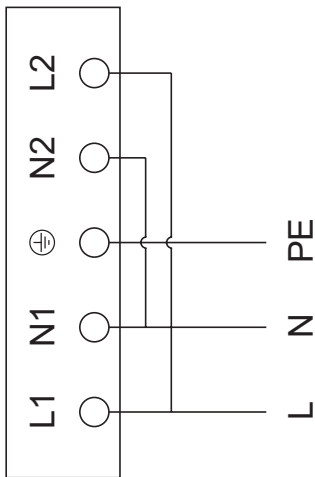
Attentie! De aansluiting van de kookplaat op het lichtnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend installateur. Eigenmachtige aanpassingen of wijzigingen van de elektrische installatie zijn verboden.

Attentie! De installateur is verplicht om de gebruiker een "Bevestiging van aansluiting van het apparaat" (dit vindt u bij het garantiebewijs) te geven. De installateur moet na afloop van de installatie ook informatie vermelden over de wijze van aansluiting van het apparaat:

- monofasig, tweefasig of driefasig;
- doorsnede van de aansluitkabel;
- de aard van de toegepaste beveiliging (soort zekering).

Schema van mogelijke verbindingen

Attentie! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem \oplus .		Type / doorsnede kabel	Beveiligingszekering
1	Voor het 230 V lichtnet een monofasige aansluiting met nulleiding, de klemmen L1 en L2 zijn verbonden met een brug, de nulleiding aan N, de aardleiding aan \oplus	HO5VV-FG 3x4 mm ²	min. 30A
2	Voor het 230/400V lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de nulleiding aan N, de aardleiding aan \oplus	HO5VV-FG 4x2,5 mm ²	min. 16A



BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT

Werkingsprincipes inductiekookplaat

Onder het glas van de inductiekookplaat bevinden zich inductiespoelen die een magnetisch veld opwekken. Een pan die op het magnetische veld staat, wordt warm onder invloed van dat veld. Vergeet niet dat het belangrijk is om pannen met een geschikte bodem te gebruiken.

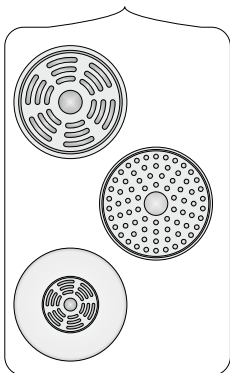
De kookzone werkt cyclisch. Dat is een normaal verschijnsel. De frequentie is afhankelijk van het ingestelde vermogen van de kookzone.



Afhankelijk van de gebruikte pannen en het ingestelde vermogen tijdens het koken, maakt het apparaat een specifiek fluitend geluid. Dit is een normaal verschijnsel en vormt geen reden voor reclamaties.


Kenmerken van het kookgerei

- Om te controleren of een pan geschikt is voor uw inductiekookplaat, controleert u of een magneet wordt aangetrokken door de bodem van de pan. Hoe hoger de aantrekkingskracht, hoe beter de pan.
- Gebruik altijd kookgerei van hoge kwaliteit met een perfect vlakke bodem. Zo voorkomt u het ontstaan van punten met een te hoge temperatuur waar voedingsmiddelen tijdens het koken aan vast kunnen kleven. Pannen en koekenpannen met dikke, metalen wanden zorgen voor uitstekende verspreiding van de warmte. Een holle bodem of een diep ingeslagen logo van de producent hebben een negatieve invloed op de temperatuurcontrole door de inductiemodule en kunnen oververhitting van het kookgerei veroorzaken.
- Gebruik geen beschadigde pannen bv. met een bodem die door te hoge temperaturen is vervormd.



- Bij toepassing van groot kookgerei met een ferromagnetische bodem waarvan de diameter kleiner is dan de totale diameter van het kookgerei, wordt uitsluitend het ferromagnetische deel van het kookgerei verhit. Hierdoor ontstaat de situatie dat de warmte zich ongelijkmatig door het kookgerei verspreidt. Het ferromagnetische oppervlak wordt in de bodem van het kookgerei verminderd vanwege de aluminium elementen die erin zijn geplaatst, daardoor kan de geleverde hoeveelheid warmte lager zijn. Er kunnen ook problemen optreden met het detecteren van het kookgerei, of het gerei wordt helemaal niet gedetecteerd. De diameter van het ferromagnetische deel van het kookgerei moet passen bij de doorsnede van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken. Wanneer het kookgerei niet wordt ontdekt op de door u gekozen kookzone, probeer dan een kookzone met een kleinere diameter.

 Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.

 Het gebruik van losse inductie-adapters wordt afgeraden.

- Gebruik voor inductiekoken uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van materialen als:
 - Geëmailleerd staal
 - Gietijzer
 - Kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductiekoken.
- Een deksel verhindert dat de warmte tijdens het koken ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is. Controleer na het vul-len, of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, of de oppervlakte volledig droog is. Hierdoor voorkomt u verontreiniging van de oppervlakte van de kookplaat.



Markering van keukenge-rei



Controleer of zich op het eti-ket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten

RVS

Aanwezigheid pan niet ontdekt
Uitgezonderd pannen van ferromagnetisch staal

Aluminium

Aanwezigheid pan niet ontdekt

Gietijzer

Bijzonder geschikt
Opgelet: de pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken

Geëmailleerd staal

Bijzonder geschikt
Aanbevolen worden pannen met een dikke, vlakke en gladde bodem

Glas

Aanwezigheid pan niet ontdekt

Porselein

Aanwezigheid pan niet ontdekt

Pannen met een koperen bodem

Aanwezigheid pan niet ontdekt

Restwarmte-indicator "H"

Na afloop van het koken is de ruit van de inductiekookplaat op het gebied van de betreffende kookzone nog steeds heet. Dit heet restwarmte.

Als de ruit heet is, verschijnt op de display van deze zone het symbool "H".



! Raak tijdens het branden van de restwarmteindicator de kookzone niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!

! Bij stroomonderbreking wordt de restwarmteindicator "H" niet getoond. Ondanks dat kan de kookzone nog steeds heet zijn!

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

- Maak de inductiekookplaat zorgvuldig schoon. De plaat heeft een glazen oppervlak, behandel hem dus met de nodige zorg.
- Na de eerste start van het apparaat kunnen er geuren vrijkomen. Schakel in dat geval de ventilatie in of zet een raam open. Het vrijkomen van geuren is tijdelijk.

De pan wordt niet ontdekt op de ingeschakelde kookzone.

Als u geen pan op de actieve inductiezone plaatst of de pan is niet geschikt, verschijnt op de display het getoonde symbool. Als u geen geschikte pan op de kookzone plaatst, schakelt deze na een minuut uit (de plaat is nog een minuut in stand-bymodus, hierna schakelt hij volledig uit, tenzij een van de overige kookzones nog functioneert).



Afmetingen kookgerei

Gebruik voor het beste kookresultaat vaatwerk waarvan de bodemafmeting (het ferromagnetische gedeelte) overeenkomt met de omvang van de kookzone.

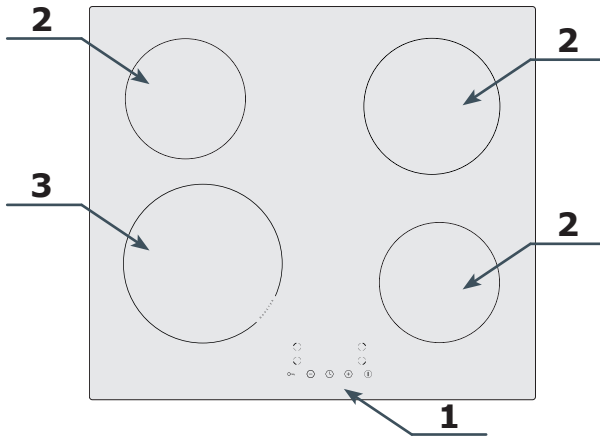
Wanneer u ander vaatwerk gebruikt waarvan de bodemdoorsnede kleiner is dan de kookzone, is de efficiëntie van de kookzone lager en duurt het kookproces langer.

Kookzones hebben met betrekking tot de panherkenning een ondergrens die afhankelijk is van de doorsnede van het ferromagnetische deel van de panbodem en het materiaal waarvan de pan is gemaakt.

Doorsnede kookzone	Doorsnede pan [mm]
160	120
180	140
210	180

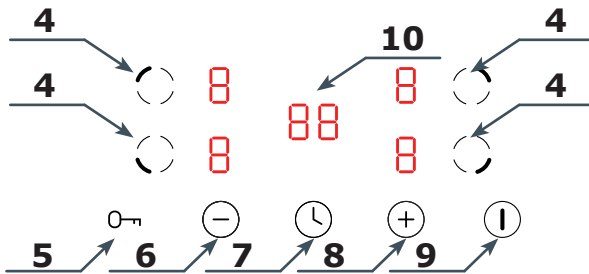
BEDIENING

Elementen van het apparaat



1. Bedieningspaneel
2. Inductiezones
3. Inductiezones met Boosterfunctie

Bedieningspaneel



4. Tiptoets keuze kookzone
5. Tiptoets kinderslot
6. Min-tiptoets "-"
7. Tiptoets kookwekker
8. Plus-tiptoets "+"
9. Tiptoets inschakelen / uitschakelen van het apparaat
10. Display kookwekker

Opgelet: Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidssignalen uit te schakelen.

Aansluiting op de stroomvoorziening **Inschakelen van de kookzone**

Na aansluiting op de stroomvoorziening gaan alle displays van de kookplaat ongeveer 1 seconde branden. Daarnaast hoort u een geluidssignaal. De kookplaat schakelt over op de stand-bymodus.

Zet een pan op een kookzone, bijvoorbeeld op de kookzone linksachter. Raak tiptoets ① aan, op de displays van de kookzones verschijnt 88. Schakel de gekozen kookzone in met tiptoets ④, kies vervolgens met de tiptoetsen ⑥ en ⑦ het vermogen van de zone binnen een bereik van 1-9 (sommige zones hebben een Boosterfunctie - de beschrijving hiervan vindt u

verderop in deze gebruiksaanwijzing). Raak tiptoets \odot opnieuw aan om het vermogensniveau te bevestigen. U kunt ook een paar seconden wachten, het vermogensniveau wordt dan automatisch bevestigd. Als op de gekozen kookzone geen pan staat, verschijnt op de display het symbool P . Het kookproces begint zodra u een pan op deze kookzone plaatst.

Opgelet:

U kunt de pan altijd op de kookzone plaatsen, zelfs voordat u de kookzone aanzet.

Als u niet binnen 1 minuut na het inschakelen van de kookplaat het vermogensniveau instelt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Nadat u met tiptoets \odot een kookzone heeft gekozen, verschijnt op de display de standaardwaarde 5. U kunt deze standaardwaarde niet wijzigen.

Boosterfunctie

Deze functie berust op het tijdelijk verhogen van het vermogensniveau van de gekozen kookzone. Het bereik waarin u het vermogen kunt regelen loopt van 1-P, waarbij P het hoogste vermogensniveau is waarop de betreffende kookzone kan werken.

Opgelet: De Boosterfunctie werkt slechts 5 minuten, na verloop van deze tijd wordt het vermogen van de kookzone automatisch verlaagd naar niveau 9.

Wijziging van het ingestelde vermogen van de kookzone.

Raak tiptoets \odot aan van de actieve zone waar de pan op staat. Wijzig vervolgens met de tiptoetsen \oplus en \ominus het vermogensniveau van de kookzone binnen een bereik van 1-9 (1-P voor kookzones met Boosterfunctie). Bevestig het nieuwe vermogen met tiptoets \odot .

Uitschakelen van de kookzone

Om een enkele koopsom uit te schakelen, raakt u tiptoets \odot aan van de zone die u wilt uitschakelen. Daarna kunt u op twee manieren handelen:

- Verlaag met tiptoets \ominus het vermogensniveau van de zone tot 0.
- Raak tegelijkertijd de tiptoetsen \oplus en \ominus aan, het vermogensniveau van de kookzone vermindert automatisch tot 0.

Bevestig in beide gevallen de waarde 0 met tiptoets \odot , of wacht een aantal seconden totdat de waarde automatisch is bevestigd.

Om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen, raakt u tiptoets \odot aan, de hele kookplaat schakelt dan uit.

Kinderslot

Als het kinderslot actief is, zijn alle tiptoetsen, behalve \odot inactief, op de display verschijnt de aanduiding ES .

U blokkeert de kookplaat door tiptoets $0 \rightarrow$ gedurende 3 seconden aan te raken. Op de display verschijnt ES . Om de blokkade van de kookplaat op te heffen, raakt u tiptoets $0 \rightarrow$ 3 seconden aan. ES verdwijnt.

U kunt de kookplaat tijdens de werking blokkeren, tiptoets \odot is actief. Bij ongevallen kunt u de kookplaat uitschakelen met tiptoets \odot zonder dat u eerst de blokkade hoeft op te heffen. Om de kookplaat opnieuw in te schakelen, moet u eerst het kinderslot deactiveren.

Automatisch uitschakelen van een kookzone

De kookzone schakelt na verloop van tijd automatisch uit, afhankelijk van het vermogen waarmee hij werkt. Dit is uit veiligheidsoverwegingen en u kunt deze functie niet uitschakelen.

Ingesteld vermogen	Uitschakeltijd
1	8h
2	8h
3	8h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Functie kookwekker

Bijvoorbeeld: als u de kookwekker wilt instellen op 25 minuten, zet u de kookplaat aan met tiptoets \odot . Op de displays van de kookzones verschijnt \square . Raak nu tiptoets \odot aan, op de display begint het rechtercijfer van de cijfers 00 te knippen. Kies met de tiptoetsen \oplus en \ominus de waarde 5 en raak tiptoets \odot opnieuw aan. Op de display begint het linkercijfer van de cijfers 00 te knippen. Kies met de tiptoetsen \oplus en \ominus de waarde 2. Bevestig de tijd met tiptoets \odot . De kookwekker is nu ingesteld op 25 minuten. Na verloop van deze tijd hoort u een geluidssignaal dat ongeveer 30 seconden duurt. Raak een willekeurige tiptoets aan om het geluidssignaal uit te zetten. U kunt de kookwekker ook activeren voor een werkende kookzone (tijdens het koken).

Instellen van de uitschakeltijd voor een kookzone

U kunt een uitschakeltijd voor een kookzone instellen. Activeer hiervoor de betreffende kookzone en stel het vermogen in. Raak nog tijdens het knippen van het ingestelde vermogensniveau tiptoets \odot aan. Ga verder als bij het instellen van de kookwekker. Na bevestiging van de automatische uitschakeltijd voor de kookzone raakt u opnieuw tiptoets \odot aan om de uitschakeltijd van de kookplaat te bevestigen. De actieve functie wordt aangegeven door een knipperende punt naast het vermogensniveau van de ingestelde kookzone. Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de kookzone automatisch uit. U kunt de uitschakeltijd voor iedere kookzone apart instellen.


Attentie! Voor de functies kookwekker en uitschakeltijd:

- Kunt u de tijd instellen binnen een bereik van 1-99 minuten.
- De tijd wordt afgeteld vanaf het moment dat u bevestigt met tiptoets \odot .
- Om de ingestelde tijd voor beide functies te wijzigen of verwijderen, handelt u als bij het instellen van de tijd. Verminder daarbij de tijd tot 00.
- Raak tiptoets \odot aan om de ingestelde tijden te wissen en de kookplaat volledig uit te zetten.

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

- Schakel alle functies van het apparaat uit
- Onderbreek de stroomtoevoer
- Bied het apparaat aan voor reparatie
- Omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1. Het apparaat werkt niet	- Stroomuitval	- Controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2. Het apparaat reageert niet op de ingevoerde waarden	- Het bedieningspaneel is niet ingeschakeld	- Inschakelen
	- De tiptoets is te kort aangeraakt (minder dan een seconde)	- Raak de tiptoets langer aan
3. Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- Tegelijkertijd meerdere tiptoetsen aangeraakt	- Raak altijd maar één tiptoets tegelijk gaan (uitgezonderd het inschakelen van de kookzone)
	- Onjuiste bediening (de verkeerde tiptoetsen aangeraakt of te snel aangeraakt)	- Schakel de kookplaat opnieuw in
4. Het hele apparaat schakelt uit	- De tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- De tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
	- Na inschakeling is er binnen 10 seconden geen enkele waarde ingevoerd	- Schakel het bedieningspaneel opnieuw in en voer de gegevens onmiddellijk in
5. Een kookzone schakelt uit en op de display verschijnt de letter „H”	- De tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- De tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
	- Oververhitting van de elektronische onderdelen	- Schakel de kookzone opnieuw in
6. Restwarmteweergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn.	- Onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	- Restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
7. Keramische plaat is gebarsten.	 Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
8. Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo'n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
9. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
10. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
11. De plaat werkt niet, u kunt de kookzones niet inschakelen en ze functioneren niet.	- Elektronische storing	- Reset de kookplaat, koppel de kookplaat enkele minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de zekering van de installatie).

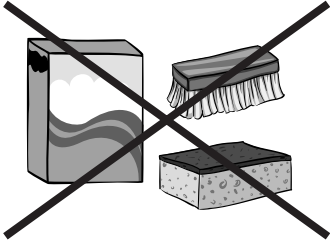
FOUTCODES

Tijdens het gebruik van het apparaat kan een foutcode op de display verschijnen. De verschillende foutcodes staan beschreven in onderstaande tabel:

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
E4/E5	Beschadigde temperatuurvoeler	Neem contact op met de Klantenservice
E7/E8	Beschadigde temperatuurvoeler van de IGBT-transistor	Neem contact op met de Klantenservice
E2/E3	Onjuiste voedingsspanning	Controleer of de voedingsspanning correct is.
E6/E9	Oververhitting van de kookplaat	Schakel de kookplaat opnieuw in zodra hij volledig is afgekoeld

REINIGING EN ONDERHOUD

Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.



Neem bij het reinigen van de keramische glasplaat dezelfde regels in acht als bij het reinigen van glasoppervlakten. Gebruik nooit schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, schuurpoeders of schuursponsjes met een ruw oppervlak. Gebruik ook geen stoomcleaners.

Schoonmaken na ieder gebruik

Lichte, niet ingebrande verontreinigingen met een vochtig doekje zonder reinigingsmiddel verwijderen. Het gebruik van een afwasmiddel kan een blauwe verkleuring veroorzaken. Deze hardnekkige vlekken kunnen vaak niet bij de eerste reiniging verwijderd worden, zelfs niet als u speciale reinigingsmiddelen gebruikt.



Verwijder vastgebrande kookresten met een scherpe schraper en wis de oppervlakte met een vochtig doekje af.

Vlekken verwijderen

Lichte, parelmoerleurige vlekken (aluminiumresten) kunt u verwijderen van de afgekoelde kookplaat met behulp van een speciaal reinigingsmiddel. Kalkresten (van overgekookt water) verwijdert u met azijn of speciale reinigingsmiddelen.

Schakel de kookzone niet uit als u suiker, suikerhoudende gerechten, plastic of aluminiumfolie wilt verwijderen! Verwijder kookresten (als ze nog heet zijn) meteen van de hete kookzone met een scherpe schraper. U kunt de kookzone uitschakelen zodra u de verontreiniging heeft verwijderd. Na afkoeling kunt u met behulp van speciale reinigingsmiddelen de kookplaat verder schoonmaken.

De speciale reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in supermarkten, speciale winkels met elektronische apparatuur, drogisterijen, levensmiddelenzaken en keukenspecialzaken. Scherpe schrapers zijn verkrijgbaar in winkels met bouwmaterialen, bouwgereedschappen en schildersbenodigdheden.

Reinigingsmiddelen nooit toepassen op een hete kookplaat. U kunt het beste het aangebrachte reinigingsmiddel laten drogen en vervolgens met een natte doek afwissen. Voordat u de glaskeramische kookplaat opnieuw verhit, moet u de resten van het reinigingsmiddel met een vochtige doek afvegen, omdat deze anders een bijtende werking kunnen hebben.

Wij zijn niet aansprakelijk in het kader van de garantie, manier u de keramische glasplaat niet op de goede manier hebt behandeld.

Periodieke onderhoudsbeurten

Naast de normale schoonmaakwerkzaamheden moet u:

- regelmatig de besturings- en werkonderdelen van de kookplaat controleren. na afloop van de garantieperiode minimaal één keer per twee jaar het apparaat na laten kijken door een servicedienst,
- de geconstateerde storingen verhelpen,
- periodiek de onderdelen van de kookplaat een onderhoudsbeurt geven.

Attentie!

Als om de een of andere reden de besturing niet werkt, terwijl het apparaat is ingeschakeld, schakel dan de hoofdschakelaar uit of schroef de zekering los en neem vervolgens contact op met de klantenservice.

Attentie!

Mochten er barsten of breuken in uw keramische glasplaat verschijnen, schakel dan onmiddellijk de kookplaat uit en verbreek de aansluiting met het lichtnet. Draai hiertoe de zekering los of haal de stekker uit het stopcontact. Neem vervolgens contact op met de klantenservice.

Attentie!

Reparaties en afstelhandelingen moeten worden uitgevoerd door een bevoegde servicedienst of installateur.

GARANTIE, SERVICE

Garantie

De garantieverplichtingen blijken uit het garantiebewijs. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het product.



De producent van het apparaat raadt aan om alle reparaties en afstelwerkzaamheden uit te laten voeren door de fabrieksservice of de geautoriseerde service van de producent. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een persoon die hiervoor de juiste kwalificaties bezit.

Verklaring van de producent

Hierbij verklaart de producent, dat het product aan de eisen van de onderstaande Europese richtlijnen voldoet:

- **Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC**
- **Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC**
- **Richtlijn 2009/125/EC**
- **Richtlijn RoHS 2011/65/EC**

en over de certificering  en de conformiteitsverklaring voor organen die toezicht op de markt houden beschikt.

Štovani Klijenti

Od danas svakodnevne obveze nikad nisu bile jednostavnije. Uređaj **Amica** je spoj iznimno jednostavnog rukovanja i savršene učinkovitosti. Uporaba je jednostavna nakon čitanja uputa.

Oprema koja je izašla iz tvornice je prije pakiranja rigorozno provjerena na kontrolnim točkama na području sigurnosti i funkcionalnosti.

Molimo Vas da prije pokretanja uređaja pažljivo pročitate upute za uporabu. Pridržavanje pravila iz uputa štiti Vas od nepravilne eksploatacije. Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.

Pozorno pročitati upute za uporabu da bismo izbjegli nezgode.

Sa štovanjem

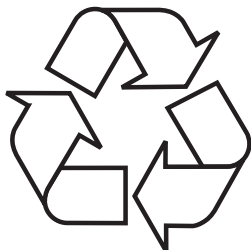
Amica

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Pozor. Uređaj i njegovi dostupni dijelovi mogu biti vrući tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate vruće elemente. Djeca ispod 8 godina se ne smiju zadržavati u blizini uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih i mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu znanjem ili iskustvom, ako su pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Paziti da se djeca ne igraju uređajem. Djeca bez nadzora ne bi trebala čistiti i koristiti uređaj.
- Pozor. Kuhanje masnoće i ulja bez nadzora može biti opasno i dovesti do požara.
- NIKAD ne pokušavati gasiti požar vodom. Isključiti uređaj i prekriti plamen, na primjer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.
- Pozor. Opasnost od požara: ne držati predmete na površini za kuhanje.
- Pozor. Ako je pukla površina ploče, isključiti iz električne mreže da ne bi došlo do strujnog udara.
- Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ili aluminijske folije) na površinu ploče, jer mogu biti vrući.
- Nakon uporabe isključiti grijaću ploču prekidačem i ne računati samo se na pokazatelje detektora posuda.
- Uređajem ne upravljati pomoću vanjskog sata ili neovisnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Ploču ne čistiti opremom za parno čišćenje.

- Prije prve uporabe indukcijske ploče pročitati upute za uporabu. Na taj način jamčimo svoju sigurnost i izbjegavamo oštećenja ploče.
- Ako je indukcijska ploča korištena u blizini radija, televizora ili drugog uređaja koje emitira zračenje, provjeriti da li upravljački panel ploče radi pravilno.
- Ploču priključuje kvalificirani instalater – električar.
- Zabranjena je montaža ploče u blizini uređaja za hlađenje.
- Namještaj u koji je ugrađena ploča mora biti otporan na temperaturu oko 100°C. Tiče se to furnira, rubova, površina izrađenih od sintetičkih materijala, ljepila i lakova.
- Ploču koristiti tek nakon ugradnje. Na taj način izbjegavamo dodirivanje dijelova koji su pod naponom.
- Popravke električnih uređaja obavljaju isključivo stručnjaci. Nestručni popravci stvaraju ozbiljnu opasnost za korisnika.
- Uređaj je isključen iz električne mreže samo ako je isključen osigurač ili je utikač izvučen iz utičnice.
- Utikač priključnog kabela trebao biti dostupan nakon instalacije ploče.
- Paziti da se djeca ne igraju uređajem.
- Osobe s ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, insulinska pumpa, slušni aparat) moraju provjeriti da li rad tih uređaja neće biti poremećen zbog indukcijske ploče (raspon frekvencije djelovanja indukcijske ploče iznosi 20-50 kHz).
- U slučaju prekida napona u mreži poništavaju se sve podešene postavke. Nakon ponovnog uključivanja napona preporučen je oprez. Dok su grijača polja vruća prikazivan je pokazatelj preostale topline „H” i ključ blokade, kao i kod prvog uključivanja.
- Pokazatelj preostale topline je ugrađen u elektronički sustav i pokazuje da li je ploča uključena te da li je još uvijek vruća.
- Ako se utičnica nalazi u blizini grijaćeg polja, paziti da kuhinjski kablovi ne dodiruju vruće zone.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Takvi materijali se tope na visokim temperaturama i mogu oštetiti staklokeramičku ploču.
- Šećer, limunska kiselina, sol itd. u tekućem ili krutom stanju te sintetički materijali ne bi trebali biti na grijaćim poljima.
- Ako se šećer ili sintetički materijal zbog nepažnje nađe na vrućem grijaćem polju ni u kojem slučaju ne isključivati ploču, šećer i plastiku ukloniti oštrom strugalicom. Štititi ruke od opeklina i ranjavanja.
- Prilikom uporabe indukcijske ploče koristiti isključivo posude i lonce s ravnim dnom, bez oštih rubova i šiljaka, jer u protivnom mogu trajno izgresti ploču.
- Grijača površina indukcijske ploče je otporna na termički šok. Nije osjetljiva na hladnoću ni na toplinu.
- Izbjegavati ispuštanje predmeta na ploču. Koncentrirani udarci, np pad bočice sa začinima, uzrokuju pucanje i lomljenje keramičke ploče.
- U slučaju oštećenja, kipuća jela se mogu izliti na dijelove indukcijske ploče koji su pod naponom.
- Zabranjena je uporaba površine ploče kao daske za rezanje ili radnog stola.
- Ne ugrađivati ploču iznad peći bez ventilatora, iznad perlice za posuđe, hladnjaka, zamrzivača, ili stroja za pranje rublja.
- Ako je ploča ugrađena u kuhinjski element, metalni predmeti koji se nalaze u ormarićima mogu se zagrijati do visokih temperatura zbog zraka koji ispušta sustav za ventilaciju ploče. Zbog toga preporučujemo uporabu štitnika za djecu (vidi crt. 2).
- Grijavati se instrukcija o održavanju i čišćenju staklokeramičke ploče.
- Kvarovi prouzrokovani nepravilnom uporabom ploče nisu obuhvaćeni jamstvom.

UKLANJANJE PAKIRANJA



Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš.

Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

Pozor! Elemente pakiranja (polietilenske vrećice, komadići stiropora itd.) prilikom uklanjanja ambalaže držati daleko od djece.

ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/UE i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekrštenog spremnika za otpatke.

Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad.

Korisnik ima obvezu ovaj proizvod predati na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje potrošene električne i elek-

troničke opreme. Ustanove za prikupljanje ovakvog otpada, uključujući lokalne sabirne točke, kupovna mjesta, općinske jedinice, stvaraju odgovarajući sustav koji omogućava zbrinjavanje ovakve opreme.

Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



Osoba koja troši energiju na odgovoran način štiti ne samo kućni proračun, ali i svjesno brine za okoliš. Zato pomozimo, štedimo električnu energiju! To činimo na sljedeći način:

- Uporaba pravilnih posuda za kuhanje.
 - Posude s ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamtiti o poklopcu, bez njega potrošnja električne energije raste četverostruko!
-
- Briga za čistoću grijaćih polja i dna posuda.
 - Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često je moguće ukloniti samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.
 - Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude“.
 - Ne ugrađivati ploču u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.
 - Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

INSTALACIJA

Pripremanje pulta kuhinjskog elementa za ugradnju uređaja

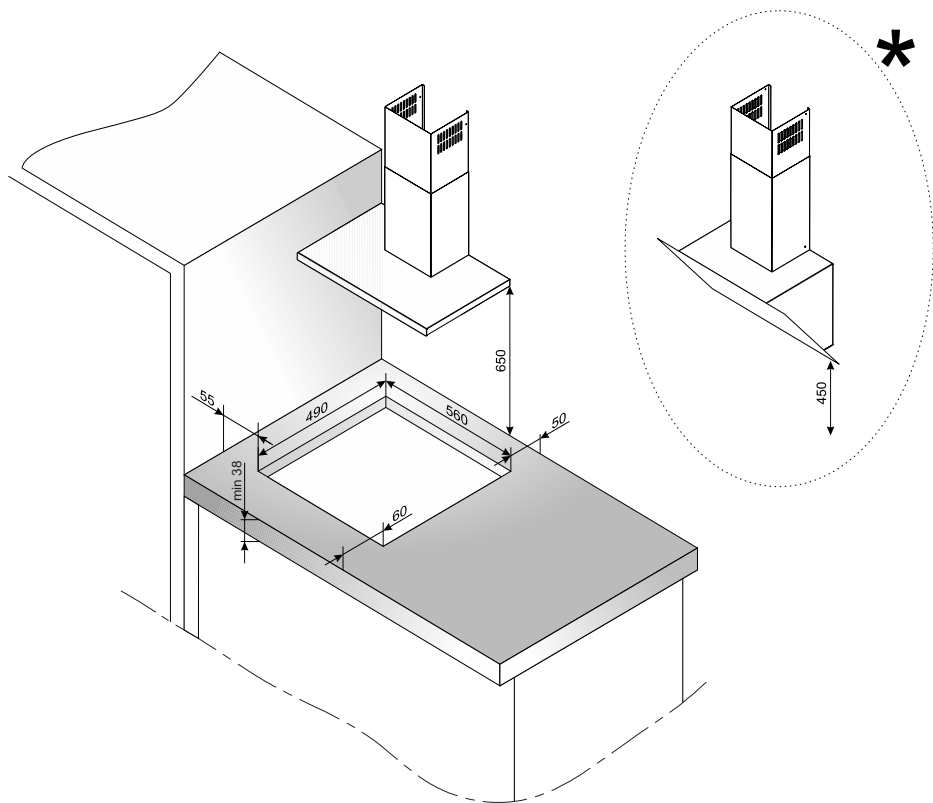
Pult mora biti ravan i dobro niveliran. Zabrtviti i zaštititi pult kuhinjskog elementa sa strane zida od zalijevanja i vlage.

Namještaj za ugradnju mora biti obložen furnirom zalijepljenim ljepljivom otpornim na temperaturu 100°C, kako se ne bi odlijepio ili izobličio.

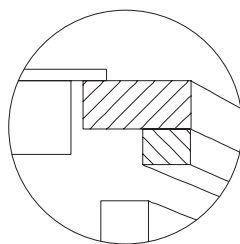
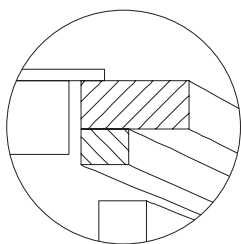
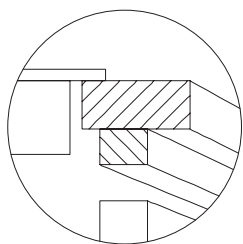
Rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.

Ispod ploče ostaviti slobodni prostor koji omogućava odgovarajuće strujanje zraka i sprečava pregrijavanje površine oko ploče. Veličina otvora je navedena u daljem dijelu uputa.

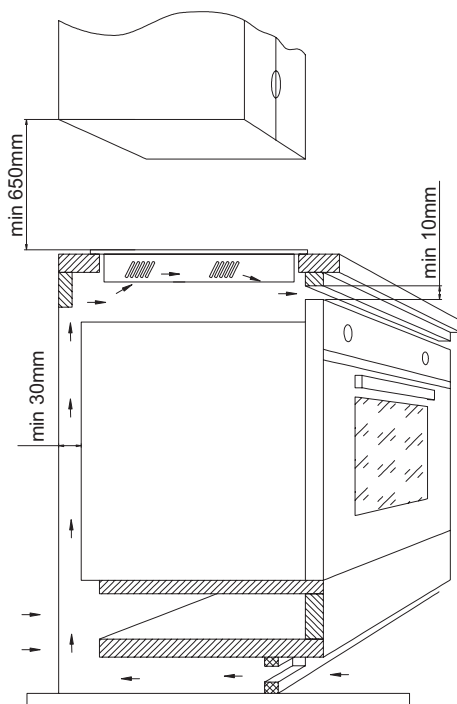
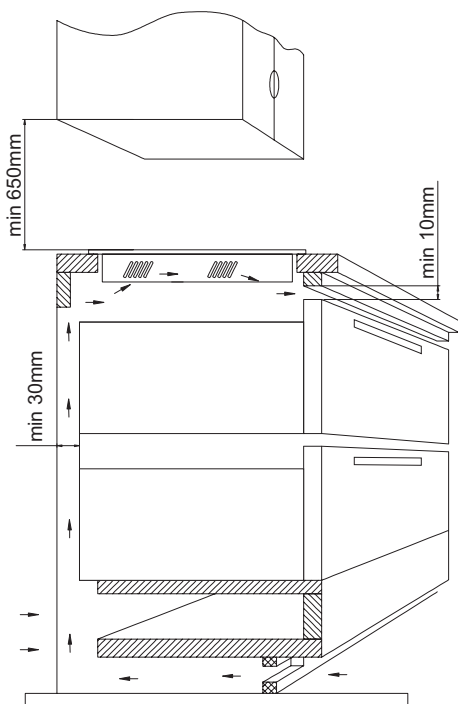
Otvor u radnoj ploči izraditi u skladu s dimenzijama koje su navedene na nižem crtežu (jedinica [mm]):



* Minimalna udaljenost nape od radne ploče kod ravne nape trebala bi iznositi 650mm, a kod kosih napa 450 mm



Ugradnja ploče iznad ormarića Ugradnja ploče iznad pećnice



Zabranjeno je pričvršćivanje ploče iznad pećnice koja nema ventilaciju.

Montaža ploče u montažnom otvoru

Priključiti ploču s električnim vodom u skladu sa shemom priključaka
Očistiti radni pult kuhinjskog elementa od prašine, umetnuti ploču u otvor i snažno pritisnuti uz radni pult,

Upute za instalatera

Ploča je opremljena priključnom pločom koja omogućava izbor odgovarajućih spojeva za konkretnu vrstu električnog napajanja.

Priključna ploča omogućava sljedeće spojeve:

- Jednofazni 230V ~
- Dvofazni 400V 2N ~

Priključivanje ploče na odgovarajuće napajanje je moguće preko odgovarajućeg spajanja stezaljki na priključnoj ploči u skladu s isporučenom shemom priključaka. Shema priključaka nalazi se i s donje strane kućišta. Pristup priključnoj ploči je moguć nakon otvaranja poklopca kutije. Pamti o odgovarajućem izboru priključnog kabela, uzimajući u obzir vrstu priključka i nazivnu snagu ploče.

Pozor! Pamti o neophodnosti priključivanja zaštitnog električnog kruga na stezaljku priključne ploče, označenu znakom. Električna instalacija za napajanje ploče trebala bi biti odgovarajuće zaštićena, a dodatnu zaštitu linije za napajanje čini sigurnosni prekidač koji omogućava prekid napona u slučaju kvara.

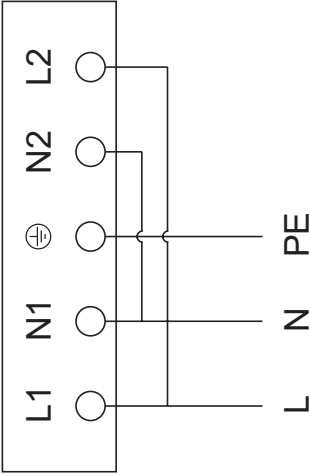
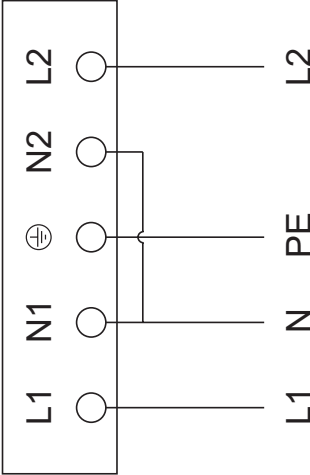
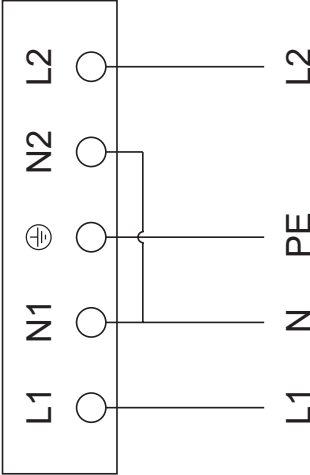
Prije priključivanja ploče na električnu instalaciju upoznati se s informacijama koje se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključaka. Drugi način spajanja ploče od pokazanog u shemi može prouzrokovati kvar.

Pozor! Priključivanje na mrežu obavlja isključivo kvalificirani instalater koji posjeduje odgovarajuća ovlaštenja. Zabranjeno je samovoljno pređavanje ili promjene u električnoj instalaciji.

Pozor! Instalater ima obvezu korisniku izdati „potvrdu priključenja proizvođa na električnu instalaciju“ (nalazi se u jamstvenom listu). Nakon završene instalacije instalater treba upisati informaciju o vrsti priključka:

- jednofaznog, dvofaznog ili trofaznog,
- presjeku priključnog voda,
- vrsti primijenjene zaštite (vrsti osigurača).

Shema mogućih spojeva

	Pozor! U slučaju svakog spoja zaštitni vodič mora biti povezan sa stezaljkom \oplus .			Tip / presjek vodiča	Zaštitni osigurač
1	<p>Za mrežu 230V, jednofazni spoj s neutralnim vodičem, stezaljke L1 i L2 spojene mostićem, neutralni vodič u N, zaštitni vodič u \oplus</p>	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm ²	min. 30A
2	<p>Za mrežu 230/400V dvofazni spoj s neutralnim vodičem, neutralni vodič u N, zaštitni vodič u \oplus</p>	2N~		HO5VV-FG 4x2,5mm ²	min. 16A

OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU

Princip rada indukcijske ploče

Ispod stakla indukcijske ploče nalaze se indukcijske navojnice koje stvaraju magnetsko polje. Posuda koja se nalazi u magnetskom polju grije se pod utjecajem tog polja. Zapamtite da je važna uporaba posuda s odgovarajućim dnom.

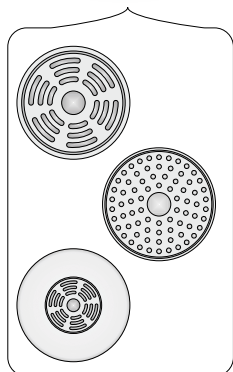
Grijaće polje radi ciklično, to je normalna pojava. Frekvencija ovisi od podešene snage polja.




Ovisno od primijenjenih posuda i snage podešene tijekom kuhanja uređaj oglašava specifični zvuk, što je normalna pojava i nije obuhvaćena jamstvom.


Specifikacija posuda

- Prikladnost posuda za Tvoju indukcijsku ploču možemo provjeriti tako da pogledamo lijepi li se na dno posude magnet. Što jače posuda privlači magnet to je bolja.
- Uvijek koristiti posude visoke kvalitete, s idealno ravnim dnom. Uporaba posuda ovog tipa sprečava nastajanje točki previsoke temperature koje uzrokuju lijepljenje pripremane hrane na posudu. Posude i tave s debelim metalnim stijenkama omogućavaju savršeni raspored topline. Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni utjecaj na kontrolu temperature preko indukcijskog modula i mogu uzrokovati pregrijavanje posuda.
- Ne koristiti oštećeno posude npr. s dnom koje je deformirano zbog prekomjerne temperature.



- Kod uporabe velikih posuda s feromagnetskim dnom čiji je promjer manji od ukupnog promjera posude, zagrijava se isključivo feromagnetski dio posude. To uzrokuje da nije moguća ravnomjerna raspodjela topline u posudi. Feromagnetska zona je smanjena u podnožju posude zbog aluminijskih elemenata, zato količina dovedene topline može biti manja. Mogu se pojaviti problemi s detekcijom posude ili posuda uopće nije otkrivena. Za optimalne rezultate kuhanja promjer feromagnetskog dijela bi trebao biti prilagođen veličini grijaće zone. U slučaju kad posuda nije otkrivena u grijaćoj zoni preporučeno je stavljanje posude u grijaćoj zoni s manjim promjerom.

 Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

 Ne preporučujemo korištenje vanjskih indukcijskih adaptera.

- Za indukcijsko kuhanje koristiti isključivo feromagnetsko posude od materijala takvih kao:
 - Emajlirani čelik
 - Lijevano željezo
 - Posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.
- Poklopac na posudi tijekom kuhanja sprečava gubitak topline i tako skraćuje vrijeme zagrijavanja te smanjuje potrošnju energije.
- Obratite pozornost na to da je dno posude suho. Kod punjenja posude ili tijekom uporabe posude izvađene iz hladnjaka provjeriti je li površina dna potpuno suha. Tako izbjegavamo zaprljanja na površini ploče.



Oznake na kuhinjskim posudama



Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče

Nehrđajući čelik

Ne otkriva prisutnost posude
Osim posuda od feromagnetskog čelika

Aluminij

Ne otkriva prisutnost posude

Lijevano željezo

Visoka učinkovitost
Pozor: posude mogu izgrepsti ploču

Emajlirani čelik

Visoka učinkovitost
Preporučujemo posude s pljosnatim, debelim i glatkim dnom

Staklo

Ne otkriva prisutnost posude

Porculan

Ne otkriva prisutnost posude

Posude s bakrenim dnom Ne otkriva prisutnost posude

Pokazatelj preostale topline „H”

Nakon kuhanja staklo indukcijske ploče u zoni određenog grijaćeg polja je još uvijek vruće, to je preostala toplina.

Ako je staklo vruće, na pokazatelju tog polja je prikazan simbol „H”.



Dok je aktivan pokazatelj preostale topline zabranjeno je dodirivanje grijaćeg polja s obzirom na mogućnost opekline, zabranjeno je postavljanje na njemu drugih predmeta osjetljivih na toplinu!



U slučaju isključivanja iz struje pokazatelj preostale topline „H” nije vidljiv. Bez obzira na to grijaća polja još uvijek mogu biti vruća!

Prije prvog uključivanja ploče

- Dobro očistiti indukcijsku ploču. Ploča ima staklenu površinu, zato treba s njom rukovati vrlo oprezno.
- Nakon prvog pokretanja uređaja može se osjetiti miris. Tada uključiti ventilaciju ili otvoriti prozor u prostoriji. Oslobođanje mirisa je prijelazna pojava.

Posuda na uključenom grijaćem polju nije otkrivena.

Ako na aktivno grijaće polje nije stavljena posuda ili je stavljena neprikladna posuda, na zaslonu se pojavljuje navedeni simbol. Polje se isključuje nakon 1 minute, ako ne postavimo prikladnu posudu (ploča će biti u režimu StandBy još jednu minutu, nakon čega će se potpuno isključiti, ako nijedno drugo polje ne obavlja određenu funkciju).



Dimenzije posuda

Za što bolje rezultate kuhanja koristiti posude čije dno (feromagnetski dio) odgovara veličini grijaćeg polja.

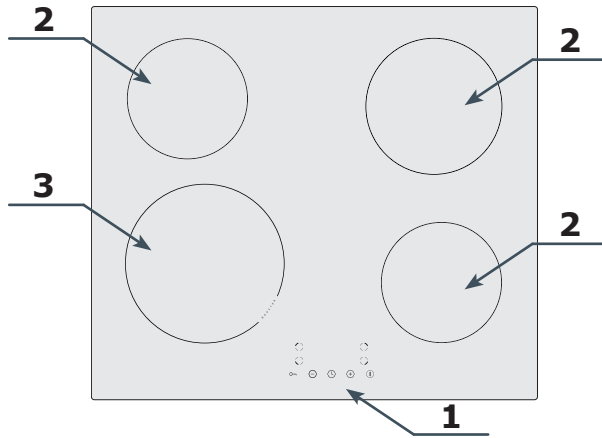
Primjena posude s promjerom dna manjim od grijaćeg polja smanjuje učinkovitost grijaćeg polja i produžava vrijeme kuhanja.

Grijaća polja posjeduju donju granicu mogućnosti detekcije posude, koja ovisi od promjera feromagnetskog dijela dna posude i materijala od kojeg je posuda izrađena.

Promjer grijaćeg polja	Promjer posude [mm]
160	120
180	140
210	180

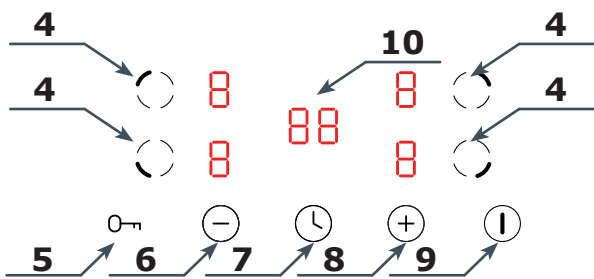
UPORABA

Elementi uređaja



1. Upravljačka ploča
2. Indukcijska polja
3. Indukcijsko polje s funkcijom Booster

Upravljačka ploča



4. Senzor za izbor polja
5. Senzor roditeljske blokade
6. Senzor minus „-“
7. Senzor brojača minuta
8. Senzor plus „+“
9. Senzor uključeno / isključeno uređaja
10. Zaslون brojača minuta

Pozor: Svaku uporabu senzora potvrđuje zvučni signal. Nema mogućnosti isključenja zvučnih signala.

Uključivanje u električnu mrežu

Nakon priključenja u električnu mrežu, pale se svi zasloni na ploči oko 1 sekunde, dodatno se oglašava zvučni signal. Ploča prelazi u režim StandBy.

Uključivanje grijaćeg polja

Postaviti posudu na polje, na primjer lijevo stražnje. Dodirnuti senzor ①, na zaslonima grijaćih polja

pojavljuje se 8, uključiti izabrano polje senzorom ④, nakon toga senzorima ⊕ i ⊖ izabrati snagu polja u rasponu 1-9 (izabrana polja imaju dostupnu funkciju Booster- opis u daljem dijelu uputa). Opet dodirnuti senzor ④ za potvrdu snage grijanja, možemo također pričekati nekoliko sekundi da se vrijednost snage automatski potvrdi. Ako na izabranom polju nema posude, na zaslonu se pojavljuje simbol 9, proces kuhanja počinje kad posudu postavimo na to polje.

Pozor:
Posudu možemo postaviti na grijaće polje u bilo kojem trenutku, čak i prije pokretanja polja.

Ako 1 minutu od uklanjanja ploče nije podešena snaga, ploča se automatski isključuje.

Nakon izbora polja senzorom ◯, na zaslonu se pojavljuje zadana vrijednost 5, nema mogućnosti promjene zadane vrijednosti.

Funkcija Booster

Ova funkcija se temelji na privremenom povećanju snage grijanja određenog polja. Raspon u kojem možemo regulirati snagu iznosi 1-P, a P je najviši nivo snage na kojem može raditi određeno polje.

Pozor: Funkcija Booster može djelovati samo 5 minuta, a nakon tog vremena snaga polja se automatski smanjuje na razinu 9.

Modificiranje podešene snage polja

Dodirnuti senzor ◯ aktivnog polja na kojem stoji posuda, nakon toga senzorima ⊕ i ⊖ promijeniti snagu polja u rasponu 1-9 (1-P za polje s funkcijom Booster). Potvrditi novu snagu senzorom ◯.

Isključenje grijaćeg polja

Za isključenje pojedinačnog polja dodirnuti senzor ◯ polja koje želimo isključiti, nakon toga možemo postupati na dva načina:

- Senzorom ⊖ smanjiti snagu polja do 0.
- Istovremeno dodirnuti senzore ⊕ i ⊖, snaga polja se automatski smanjuje do 0.

U oba slučaja potvrditi vrijednost 0 senzorom ◯ ili pričekati nekoliko sekundi, vrijednost se automatski potvrđuje.

Za isključenje svih polja istovremeno dodirnuti senzor ①, ploča se potpuno isključuje.

Roditeljska blokada

Aktivna roditeljska blokada uzrokuje da svi senzori osim ① nisu aktivni, na zaslonu se pojavljuje oznaka **EB**.

Za blokiranje ploče dodirnuti i pridržati senzor 0→ 3 sekunde, na zaslonu se pojavljuje **EB**. Za odblokiranje ploče ponovno dodirnuti i pridržati senzor 0→ 3 sekunde, **EB** nestaje.

Možete zablokirati ploču tijekom njezinog rada, senzor ① je aktivan. U naglim slučajevima možemo isključiti ploču senzorom ① bez prethodnog odblokiranja. Ponovno uključenje ploče zahtijeva prethodno isključenje roditeljske blokade.

Automatsko isključenje polja

Polje se automatski isključuje nakon određenog vremena ovisno o snazi na kojoj radi. To je vezano uz sigurnost i nema mogućnosti deaktiviranja ove funkcije.

Podešena snaga	Vrijeme isključenja
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Funkcija Brojača minuta

Na primjer; za podešavanje brojača minuta na 25 minuta, uključiti ploču sensorom ①, na zaslonima grijaćih polja pojavljuje se 8, sad dodirnuti senzor ②, na zaslonu počinje treperiti desna brojka 00. Sensorima ⊕ i ⊖ izabrati vrijednost 5, opet dodirnuti senzor ②, na zaslonu počinje treperiti lijeva brojka 00. Sensorima ⊕ i ⊖ izabrati vrijednost 2. Potvrditi vrijednost senzorom ③. Brojač minuta je podešen na 25 minuta, nakon tog vremena oglašava se zvučni signal koji traje oko 30 sekundi. Dodirnuti bilo koji senzor za poništavanje zvučnog signala. Brojač minuta možemo aktivirati i kad je uključeno grijaće polje (tijekom kuhanja).

Podešavanje vremena isključenja grijaćeg polja

Možemo podesiti vrijeme isključenja grijaćeg polja. U tom cilju pokrenuti izabrano polje i podesiti njegovu snagu. Dok treperi podešena snaga dodirnuti senzor ④. Dalje postupati kao i kod podešavanja brojača minuta. Nakon potvrde vremena preostalog do automatskog isključenja polja opet dodirnuti senzor ④ za potvrdu vremena isključenja ploče. Aktivnu funkciju signalizira trepereća točka pored brojke snage podešenog polja. Nakon isteka podešenog vremena polje se automatski isključuje. Možemo podesiti vrijeme isključenja zasebno za svako polje.


Pozor! Za funkciju brojača minuta i podešenog vremena isključenja polja:

- Vrijeme možemo podesiti u rasponu 1-99 minuta.
- Vrijeme se odbrojava od trenutka potvrde senzorom ④.
- Za promjenu vrijednosti podešenog vremena za obje funkcije ili za poništavanje vrijednosti postupati kao i kod podešavanja vremena, ali ga treba smanjiti do 00.
- Dodirnuti senzor ① za poništavanje podešenih vremena i potpuno isključivanje ploče.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- Isključiti radne elemente ploče
- Isključiti iz električne mreže
- Prijaviti za popravak
- Neke sitne kvarove korisnik može samostalno ukloniti pomoću napomena koje su navedene u nižoj tablici. Prije nego što se obratite centru za korisnike ili servisu provjerite sljedeće točke u tablici.

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
1. Uređaj ne radi	- Prekid napajanja strujom	- Provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
2. Uređaj ne odgovara na unesene postavke	- Upravljačka ploča nije uključena	- Uključiti
	- Prekratko pritiskanje tipke (kraće od sekunde)	- Tipke pritiskati nešto duže
3. Uređaj ne reagira i ispušta dugi zvučni signal	- Istovremeno pritiskanje više tipki	- Uvijek pritiskati samo jednu tipku (osim kod isključivanja grijaćeg polja)
	- Nepravilno korištenje (pritisnuti neodgovarajući senzori ili prebrzo pritiskanje)	- Ponovno uključiti ploču
4. Isključuje se cijeli uređaj	- Senzor(i) zakriven(i) ili prljav(i)	- Otkriti ili očistiti senzore
	- Nakon uključivanja nikakve postavke nisu unesene duže od 10 s	- Ponovo uključiti upravljačku ploču i odmah unijeti podatke
5. Jedno grijaće polje se isključuje, na zaslonu se pojavljuje slovo „H”	- Senzor(i) zakriven(i) ili prljav(i)	- Otkriti ili očistiti senzore
	- Ograničenje radnog vremena	- Ponovo uključiti grijaće polje
6. Ne pali se pokazatelj preostale topline, a grijaća polja su još uvijek vruća.	- Senzor(i) zakriven(i) ili prljav(i)	- Otkriti ili očistiti senzore
	- Pregrijani elektronički elementi	- Pokazatelj preostale topline se ponovno aktivira tek nakon najbližeg uključivanja i isključivanja upravljačke ploče.
7. Pukotina u keramičkoj ploči.	 Opasnost! Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
8. Ako kvar još nije uklonjen.	Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač!). Obratiti se najbližem servisu. Važno! Vi ste odgovorni za ispravno stanje uređaja i pravilnu uporabu u kućanstvu. Ako se zbog pogrešne uporabe obratite servisu u jamstvenom razdoblju, i tako snosite troškove popravka. Ne odgovaramo za štete uzrokovane nepridržavanjem ovih uputa.	
9. Indukcijska ploča ispušta hrapave zvukove.	To je normalna pojava. Radi ventilator za hlađenje elektroničkih sklopova.	
10. Indukcijska ploča ispušta zvukove koji asociraju na zvižduk.	To je normalna pojava. Frekvencija rada zavojnica prilikom korištenja nekoliko grijaćih zona uzrokuje da se pri maksimalnoj snazi ploča oglašava lagani zvižduk.	
11. Ploča ne radi, grijaća polja se ne uključuju i ne funkcioniraju.	Uzrok su smetnje u električnoj mreži.	- Restart ploče, 60 sekundi isključiti ploču iz mreže. (izvaditi osigurač instalacije).

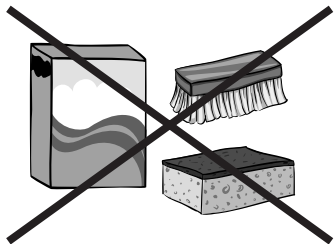
KODOVI GREŠAKA

Tijekom rada uređaja na zaslonu se može pojaviti kod pogreške koji je opisan u nižoj tablici:

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
E4/E5	Oštećeni senzor temperature	Kontakt s Centrom za servis
E7/E8	Oštećeni senzor temperature IGBT tranzistora	Kontakt s Centrom za servis
E2/E3	Neodgovarajući napon napajanja	Provjeriti vrijednost napona napajanja.
E6/E9	Pregrijavanje ploče	Pokrenuti ploču nakon potpunog hlađenja

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan utjecaj na produžavanje razdoblja pouzdanog rada.



Prilikom čišćenja staklokeramičke ploče obvezuju ista pravila kao i kod staklenih površina. Ni u kojem slučaju ne koristiti abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje, niti pijesak za ribanje ili spužve s hrapavom površinom. Ne koristi uređaje za čišćenje parom.

Čišćenje nakon svake uporabe

Blaže nečistoće koje se nisu zapekle obrisati vlažnom krpom bez sredstva za čišćenje. Upotreba sredstva za čišćenje posuđa može uzrokovati nastajanje plavkastih mrlja. Takve tvrdokorne mrlje ne možemo uvijek ukloniti tijekom prvog čišćenja, čak i ako koristimo specijalna sredstva za čišćenje.



Tvrdokornu, zapečenu nečistoću uklanjamo oštrom strugalicom. Nakon toga grijaću površinu prebrisati vlažnom krpom.

Uklanjanje mrlja

Svijetle mrlje biserne boje (ostaci aluminijske) uklanjati z grijaće ploče pomoću specijalnog sredstva za čišćenje. Ostatke kamena (koje stvara kipuća voda) možemo ukloniti octom ili specijalnim sredstvom za čišćenje. Prilikom uklanjanja šećera, jela koja sadržavaju šećer, sintetičkih materijala i aluminijske folije zabranjeno je isključivanje danog grijaćeg polja! Odmah ostrugati ostatke (dok su vrući) oštrom strugalicom s vrućeg grijaćeg polja. Nakon uklanjanja zaprljanija možemo isključiti ploču, a kad se ohladi dodatno očistiti specijalnim sredstvom za čišćenje.

Specijalna sredstva za čišćenje možemo kupiti u trgovačkim centrima, specijalnim elektrotehničkim prodavaonicama, drogerijama, prehrambenim trgovinama i salonima s kuhinjskim namještajem. Oštre strugalice možemo nabaviti u trgovinama s alatom ili s građevinskom opremom, ali i u prodavaonicama s opremom za bojanje.

Nikad ne nanositi sredstvo za čišćenje na vruću ploču. Najbolje je ostaviti sredstva za čišćenje da se lagano osuše i tek nakon toga ih obrisati mokrom krpom. Potencijalne ostatke sredstva za čišćenje obrisati vlažnom krpom prije ponovnog zagrijavanja. U suprotnom mogu nagrizzati površine.

U slučaju nepravilnog postupanja sa staklokeramičkom pločom ne preuzimamo odgovornost u okviru jamstva!

Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće ploče treba:

- obavljati periodične kontrole funkcioniranja upravljačkih elemenata i radnih komponenata ploče. Nakon isteka jamstva najmanje svake dvije godine obaviti tehnički pregled ploče u servisnoj točki,
- ukloniti potvrđene eksploatacijske mane,
- vršiti periodično održavanje radnih komponenata ploče.

Pozor!

Ako zbog bilo kojeg razloga nije moguće upravljanje upaljenom pločom, isključiti glavni prekidač ili izvaditi odgovarajući osigurač i obratiti se servisu.

Pozor!

U slučaju pojave pukotina ili lomova na staklokeramičkoj površini odmah isključiti ploču i isključiti iz električne mreže. Isključiti osigurač ili izvući utikač iz utičnice. Nakon toga se obratiti servisu.

Pozor!

Sve popravke i regulacije obavljaju odgovarajuće servisne točke ili instalater koji posjeduje potrebna ovlaštenja.

JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI

Jamstvo

Jamstvene usluge u skladu s jamstvenim listom. Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakvu štetu prouzrokovanu nepravilnom uporabom proizvoda.




Proizvođač sugerira da sve popravke i regulacijske djelatnosti obavlja Tvornički Servis ili Ovlašteni Servis proizvođača. Popravke treba obavljati isključivo osoba koja posjeduje prikladne kvalifikacije.

Izjava proizvođača

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uvjete niže navedenih europskih uredbi:

- niskonaponske uredbe 2014/35/UE
- uredbe elektromagnetne kompatibilnosti 2014/30/UE
- uredbe ekodizajna 2009/125/EC
- uredbe RoHS 2011/65/EC

i zato je proizvod označen  te je izdana izjava o sukladnosti koja je dostupna ustanovama za nadzor tržišta.

Spoštovani Klienti

Od danes bodo vsakodnevni opravljeni preprostejši kot kdajkoli prej. Naprava **Amica** je skupek izjemno lahke uporabe in popolne učinkovitosti. Ko boste prebrali navodila za uporabo, uporaba ne bo problem.

Naprava, ki je zapustila tovarno, je bila pred pakiranjem na kontrolnih oddelkih natančno preverjena glede varnosti in funkcionalnosti.

Prosimo vas, da si natančno preberete navodila za uporabo preden zaženete napravo. Zagotavljanje usklajenosti z vsebino v navodilih vas bo ščitilo pred neustrezno uporabo. Navodilo je treba shraniti in hraniti tako, da ga boste imeli vedno pri roki.

Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.

S spoštovanjem,

Amica

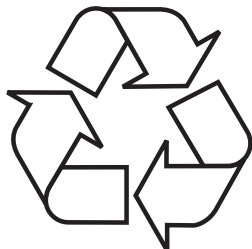
NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

- Opozorilo. Naprava in dostopni deli le-te postanejo tekom uporabe vroči. Posebna pozornost mora biti namenjena možnosti dotika grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se morajo nahajati daleč stran od štedilnika, če niso pod stalnim nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi in osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanj, če se ta uporaba odvija pod nadzorom odgovorne osebe ali skladno z navodilom za uporabo naprave, če za to poskrbi oseba, odgovorna za varnost teh oseb. Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo. Čiščenja in vzdrževalnih opravil ne smejo opravljati otroci, če niso pod nadzorom.
- Opozorilo. Segrevanje masti in olja na kuhinjski plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- NIKOLI ne skušajte gasiti ognja z vodo; izklopite napravo in nato prekrijte plamen npr. s pokrovko ali negorljivo odejo.
- Opozorilo. Nevarnost požara: ne postavljajte stvari na kuhhalno površino.
- Opozorilo. Če je površina plošče počena, izklopite tok, da preprečite električni udar.
- Odsvetuje se polaganje kovinskih predmetov kot so noži, vilice, žlice in pokrovke ter aluminijastih folij na ploščo štedilnika, saj lahko postanejo vroči.
- Po uporabi s stikalom izključite grelni element plošč in na označene dele ne polagajte posode.
- Naprave ne sme upravljati z uporabo zunanje ure ali neodvisnega sistema daljinskega upravljanja.

- **Za čiščenje plošče se ne sme uporabljati opreme za čiščenje s paro.**
- Pred prvo uporabo indukcijske plošče preberite navodila za uporabo. Na ta način si zagotovimo varnost in preprečimo poškodovanje plošče.
- Če se indukcijsko ploščo uporablja v neposredni bližini radia, televizije ali drugega oddajnika, je treba preveriti, ali je zagotovljena pravilnost delovanja kontrolnega zaslona plošče.
- Ploščo sme priklopiti izključno ustrezno pooblaščen inštalater - električar.
- Ne sme se nameščati plošče v bližini hladilnih naprav.
- Pohištvu, v katerega se vgradi plošča, mora biti odporno na temperature okoli 100°C. To velja za furnirne obloge, površine iz plastičnih mas, lepila in lake.
- Ploščo se sme uporabljati šele po ustrezni vgradnji le-te. Na ta način je onemogočen dotik elementov pod električno napetostjo.
- Popravila električnih naprav smejo izvajati izključno ustrezno kvalificirani strokovnjaki. Nestrokovna popravila so vir resnih nevarnosti za uporabnika.
- Naprava je odklopljena od električnega omrežja le tedaj, ko je izklopljena varovalka ali je iz vtičnice izvlečen vtič.
- Vtič napajalnega voda mora biti po vgradnji plošče dostopen.
- Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo.
- Osebe z implantiranimi napravami, ki pomagajo pri življenjskih funkcijah (npr. srčni spodbujevalnik, inzulinska črpalka ali slušni aparat) se morajo prepričati, da delovanje teh naprav ne bo moteno zaradi indukcijske plošče (obseg frekvence delovanja indukcijske plošče znaša 20-50 kHz).
- V primeru izpada električne napetosti se brišejo vse nastavitve. Po ponovni pojavitvi napetosti v mreži je nujna pazljivost. Dokler so grelna polja ogre-ta, bo osvetljen indikator glavnega gretja „H“ ali kot pri prvi izključitvi ključ blokade.
- V elektronskem sistemu vgrajeni indikator segretosti plošče po zaključku kuhanja kaže, ali je plošča ostala vklopljena oziroma ali je še vroča.
- Če se vtičnica nahaja v bližini grelnega polja, je treba paziti, da se vod šte-dilnika ne bo dotikal segretilih mest.
- Ne uporabljajte posod iz plastike ali aluminijaste folije. Le-te se topijo pri visokih temperaturah in lahko poškodujejo keramično steklo.
- Sladkor, artikli iz citronske kisline, sol itd. v trdnem ali tekočem stanju ter plastični artikli ne smejo prihajati v stik s segretim grelnim poljem.
- Če zaradi nepazljivosti sladkor ali plastika pride v stik z grelnim poljem, se v nobenem primeru ne sme izklopiti plošče, pač pa je treba postrgati z nje sladkor ali plastiko z ostrim strgalom. Ščitite roke pred opeklinami in po-škodbami.
- Pri uporabi indukcijske plošče uporabljajte samo posode in lonce s ploščatim dnom brez robov in ostrih delov, v nasprotnem primeru lahko pride do trajnih poškodb/prask stekla.
- Grelna površina indukcijske plošče je odporna na termični šok. Ni občutljiva niti na mrzlost, niti na vročino.
- Ne dopuščajte padcev predmetov na steklo. Točkovni udarci, npr. padec stekleničke z začimbami, lahko v določenem primeru povzročijo pok in okrušitev keramične steklo.
- Če pride do poškodbe, lahko vrela tekočina ob kuhanju prodre do delov indukcijske plošče pod električno napetostjo.
- Površine plošče ne smemo uporabljati namesto deske za rezanje ali delovne mize.
- Plošče ne smemo vgraditi nad pečico brez ventilatorja, nad pomivalnim stro-jem, hladilnikom, zamrzovalnikom ali pralnim strojem.
- Če je bila plošča vgrajena v kuhinjski pult, se lahko zaradi zraka, ki preha-ja prek ventilacijskega sistema plošče, kovinski predmeti, ki se nahajajo v omarici segrejejo do visoke temperature. Zaradi tega razloga se priporoča namestitev neposredne zaščite (glej sliko 2).

- Upoštevati je treba navodila v zvezi z vzdrževanjem in čiščenjem keramičnega stekla.
- V primeru nepravilnosti pri ravnanju z njo, odgovarjamo iz naslova garancije

ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščiten pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja.

Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

Pozor! Embalažna materiale (polietilenske vrečke, kose polistirena, itd.), je treba pri razpakiranju hraniti izven dosega otrok.

ODSTRANJANJE IZRABLJENIH NAPRAV



Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/UE in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

Taka oznaka obvešča, da se zadevne opreme po odrabi ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Uporabnik jo je dolžan oddati subjektu, specializiranemu za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Ti zbiralci odpadkov, v tem lokalna zbirna mesta, trgovine in občinske enote, tvorijo ustrezni sistem, ki omogoča spre-

jem te odrabljene opreme.

Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti zdravju ljudi in stanju naravnega okolja škodljive posledice, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



Kdor uporablja energijo na odgovoren način, ne samo pozitivno prispeva k stanju proračuna gospodinjstva, pač pa tudi ravna v korist naravnega okolja. Zato pomagajmo, varčujmo z električno energijo! To pa dosežemo na naslednji način:

- Uporaba pravih posod za kuhanje.
- Z uporabo loncev in posod s ploščatim in debelim dnom privarčujemo do 1/3 električne energije. Treba je uporabljati pokrovke, v nasprotnem primeru lahko poraba energije poskoči do štirikrat!
- Skrb za čistošč grelnih polj in spodnjih površin posod.
- Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edino s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča za okolje.
- Ogibanje nepotrebemu „kukanju pod pokrovko“.
- Nepostavitev plošče v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika.
- Poraba energije se zaradi tega po nepotrebem poveča.

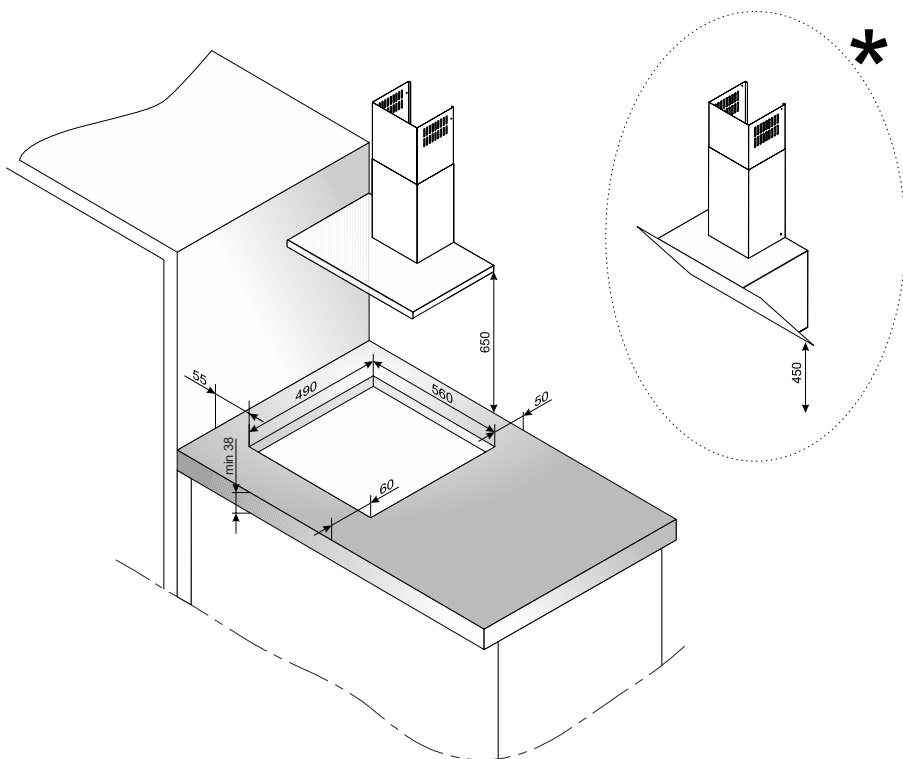
NAMESTITEV

Priprava pohišvenega pulta za vgradnjo plošče

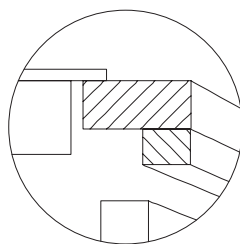
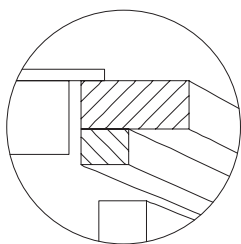
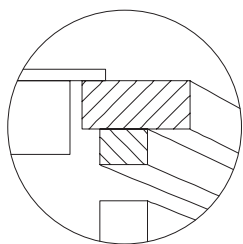
Pult mora biti raven in poravnán v vodoravno lego. Pult je treba zatesniti in zaščititi ob robu pri steni v primeru politja vode in pred vlago. Pohišstvo za vgradnjo mora imeti oblogo oziroma lepilo za njeno prilepitev odporno na temperaturo 100°C. Neizpolnitev teh pogojev lahko povzroči deformacijo površine ali odlepitev obloge. Robove odprtine je treba zaščititi z materialom, odpornim na absorpcijo vlage.

Pod ploščo je potrebno pustiti prost prostor, da omogočite primeren obtok zraka in se izognete pregretju površine okoli plošče. Velikost odprtine je podana v nadaljevanju navodil za uporabo.

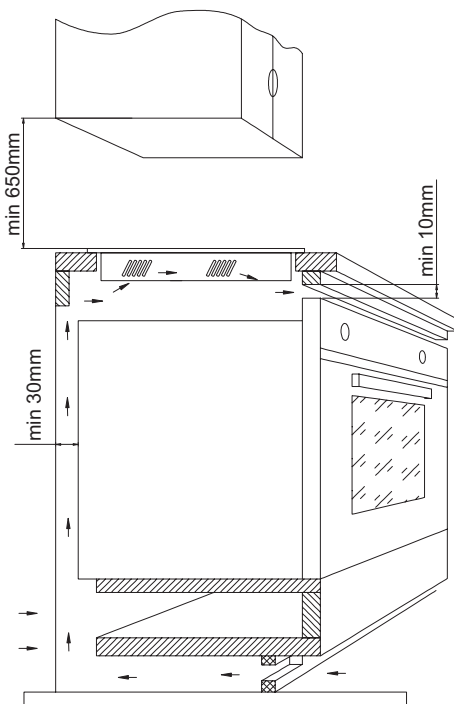
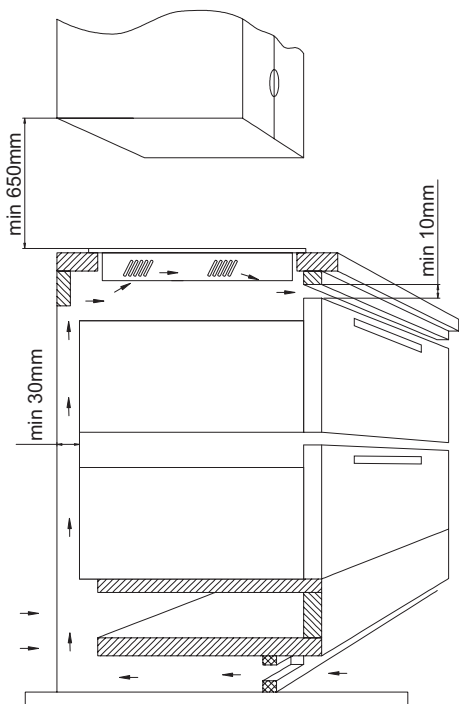
Odprtino v pultu odmerite v skladu z merami, podanimi na spodnji risbi (enota [mm]):



* Minimalna oddaljenost kuhinjske nape od delovne plošče v primeru ravne kuhinjske nape mora znašati 650 mm, v primeru poševne kuhinjske nape pa 450 mm



Vgradnja plošče nad omaricami Vgradnja plošče nad pečico



Prepovedano je montirati ploščo nad pečico, ki je brez ventilacije.

Namestitev plošče v montažno odprtino

Povezati ploščo z električnim vodom v skladu s priloženo shemo povezav

Očistiti pult prahu, vstaviti ploščo v odprtino in jo močno pritisniti na pult

Navodila za inštalaterja

Plošča je opremljena s priključno letvijo, ki omogoča izbor primernih povezav za konkretno vrsto napajanja električne energije.

Priključna letev omogoča naslednje povezave:

- Enofazna 230 V ~
- Dvofazna 400 V 2N~

Povezava plošče s primernim napajanjem je možna s primerno namestitvijo priključnih spojk z mostičkom na priključno letev glede na umeščeno shemo povezav. Shema povezav se nahaja tudi na spodnjem delu spodnjega okrova. Dostop do priključne letve je možen po odprtju pokrova skrinjice s priključnimi spojkami. Treba je paziti na to, da izberete pravilni priključni vod glede na vrsto priklopa in nazivno moč plošče.

Pozor! Ne pozabite priklopiti zaščitno žilo v vtičnico priključne letve, označene z oznako. Električna napeljava, iz katere se napaja plošča, mora biti zaščitena z ustrezno izbrano zaščito, dodatno pa je lahko za zaščito napajalne linije opremljena z ustreznim izklopnim stikalom za prekinitev dovoda toka v primeru okvare.

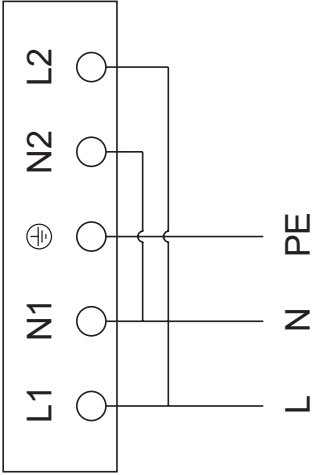
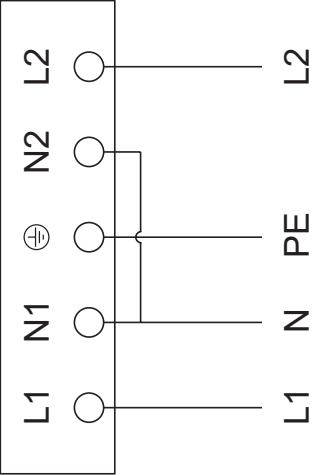
Pred priklopom plošče na električno napeljavo se je treba seznaniti z informacijami, ki se nahajajo na nazivni ploščici in na priklopni shemi. Način priklopa plošče, ki je neskladen s prikazanim na shemi, lahko povzroči poškodovanje le-te.

Pozor! Priklop na napeljavo sme opraviti izključno kvalificirani monter z ustreznim dovoljenjem. Prepovedano je samovoljno izvajati predelave ali spremembe na električni napeljavi.

Pozor! Inštalater je obvezan, da uporabniku izda "potrdilo o priklopu plošče na električno napeljavo" (obrazec le-tega se nahaja v garancijskem listu). Po končani inštalaciji mora inštalater tja zapisati tudi informacije o vrsti opravljenega priklopa (povezave):

- enofazne, dvofazne ali trofazne,
- prerez priklopljene povezave,
- vrsti namestitve varnosti (vrsta varovalke).

Shema možnih povezav


	Varovalka	Tip / prerez povezave
<p>Pozor! V primeru vsake od povezav mora biti zaščitna žila povezana s terminalom \oplus.</p>	<p>min. 30 A</p>	<p>HO5VV-FG 3x4 mm²</p>
<p>1</p>	<p>1N~</p>	
<p>Za mrežo z 230V enofazni vodnik z nevtralnimi priključkom, priključka L1 i L2 povezana z mostičkom, nevtralni priključek do N, varovalni priključek do \oplus</p>	<p>2N~</p>	
<p>2</p>	<p>min. 16 A</p>	<p>HO5VV-FG 4x2,5 mm²</p>
<p>Za mrežo 230/400V dvofazni vodniki in nevtralni priključek, nevtralni priključek do N, varovalni priključek do \oplus</p>		

OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI

Principi delovanja indukcijske plošče

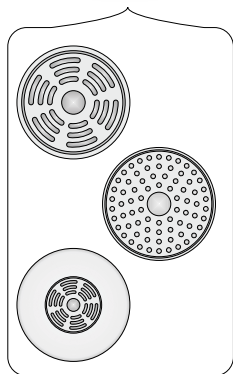
Pod steklom indukcijske plošče se nahajajo indukcijske cevke, ki ustvarjajo magnetno polje. Posoda, nameščena na magnetnem polju, se segreje pod vplivom tega polja. Vedite, da je pomembno, da uporabljate posode s primernim dnom.

Grelno polje deluje ciklično, to je običajen pojav. Pogostost je odvisna od nastavljene moči polja.


 Odvisno od uporabljenih posod in nastavljene moči med kuhanjem, naprava oddaja značilno brnenje, kar je običajen pojav in ni razlog za reklamacijo.


Značilnosti posod

- Če želite preveriti, ali je posoda primerna za vašo indukcijsko ploščo, preverite ali dno posode privlači magnet. Večja kot je privlačna sila, boljše je posoda.
- Vedno uporabljajte posode visoke kakovosti, z idealno ploščatim dnom. Z uporabo posod te vrste se izognete nastajanju točk s previsoko temperaturo, kar bi lahko povzročilo, da bi se hrana, ki se v posodi pripravlja, prižgala na lonec. Posode in ponve z debelimi kovinskimi stenami zagotavljajo popolno porazdelitev toplote. Vbočeno dno posode ali globoko vgraviran logo proizvajalca imajo negativen vpliv na indukcijski modul, ki nadzira temperaturo, prihaja lahko do pregretja posode.
- Ne uporabljajte poškodovanih posod, npr. z deformiranim dnom zaradi previsokih temperatur.



- Če uporabljamo velike posode s feromagnetnim dnom, katerega srednji del je manjši od celotnega premera dna posode, se ogreva izključno feromagnetni del posode. To povzroči situacijo, v kateri ni možna enakomerna porazdelitev toplote v posodi. Feromagnetni obseg se zmanjša v osnovi posode zaradi vanjo nameščenih aluminijastih elementov, zato je lahko količina toplote manjša. Lahko se zgodi, da nastopijo problemi z zaznavo posode ali pa ta sploh ni zaznana. Da dosežemo optimalne rezultate kuhanja, mora biti premer feromagnetnega dela posode prilagojen velikosti grelnega pasu. V primeru, da posoda v grelnem pasu ni bila zaznana, se priporoča, da ga preizkusimo v grelnem pasu s primerno manjšim premerom.

 Primerna kvaliteta posode je glavni pogoj za dobro uporabo in učinkovito delovanje plošče.

 Ne priporoča se uporabe zunanjih indukcijskih adapterjev.

- Za indukcijsko kuhanje je potrebno uporabljati izključno feromagnetne posode, iz materialov kot so:
 - Emajlirano jeklo
 - Litina
 - Posoda iz nerjavečega jekla za indukcijsko kuhanje.
- Pokrov na posodi med kuhanjem prepreči, da bi iz nje uhajala toplota, na ta način se skrajša čas segrevanja in zmanjša poraba električne energije.
- Pazite na to, da je dno posode suho. Medtem, ko polnite posodo ali ko jo uporabljate potem, ko ste jo vzeli iz hladilnika, preverite, ali je površina povsem suha. S tem se izognemo nečistočam na površini plošče.



Označbe na kuhinjskih posodah



Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče

Nerjaveče jeklo

Ne zaznava prisotnosti posode
Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla

Aluminij

Ne zaznava prisotnosti posode

Litina

Visoka učinkovitost
Pozor: posode lahko opraskajo ploščo

Emajlirano jeklo

Visoka učinkovitost
Priporoča se uporaba posode s ploščatim, debelim in gladkim dnom

Steklo

Ne zaznava prisotnosti posode

Porcelan

Ne zaznava prisotnosti posode

Posode z bakrenim dnom Ne zaznava prisotnosti posode

Indikator preostale toplote „H“

Po koncu kuhanja steklo indukcijske plošče v obsegu danega grelnega polja še nekaj časa ostane vroče, to imenujemo preostala toplota.

Če je steklo vroče, je na indikatorju tega polja prikazan simbol „H“.



V času, ko deluje indikator preostale toplote, se ni dovoljeno dotikati grelnega polja zaradi nevarnosti opeklin, prav tako ni dovoljeno postavljati nanj predmetov, ki so občutljivi na toploto!



Tekom izpada električne napetosti indikator gretja po izklopu „H“ ni več prikazan. Vendar pa so lahko grelna polja še vroča!

Pred prvim vklopom plošče

- Natančno očistite indukcijsko ploščo. Plošča ima stekleno površino, zato ravnajte z njo s primerno pazljivostjo.
- Po prvem zagonu naprave se lahko pojavijo neprijetni vonji. V tem primeru vklopite ventilacijo ali odprite okno v prostoru. Oddajanje vonja je prehodno.

Vklopljeno grelno polje ni zaznalo posode

Če na aktivno grelno polje ni bila položena posoda, ali pa je posoda neprimerna, se na ekranu pojavi opozorilni simbol. Polje se izklopi po 1 minuti, če nanj ne postavite primerne posode (plošča bo v načinu StandBy še naslednjo minuto, po tem času pa se povsem izklopi, v kolikor nobeno od preostalih polj ni v teku izvajanja določenih funkcij).



Mere posod

Z namenom doseganja najboljših rezultatov kuhanja, je potrebno uporabljati posodo z velikostjo dna (feromagnetnim delom), ki odgovarja velikosti grelnega polja.

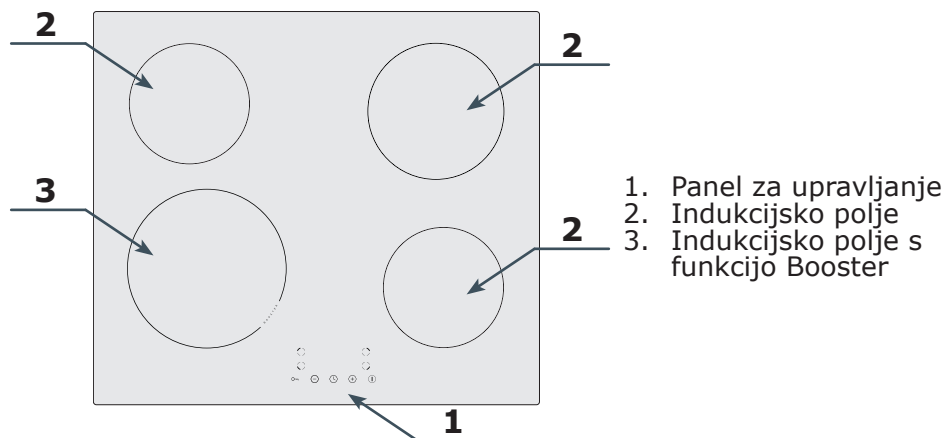
Uporaba posode s premerom dna, ki je manjše od grelnega polja zmanjšuje učinkovitost grelnega polja in podaljša čas kuhanja.

Grelno polje ima spodnjo mejo možnosti odkrivanja posode, ki je odvisna od premera feromagnetnega dna posode oziroma od materiala, iz katerega je posoda narejena:

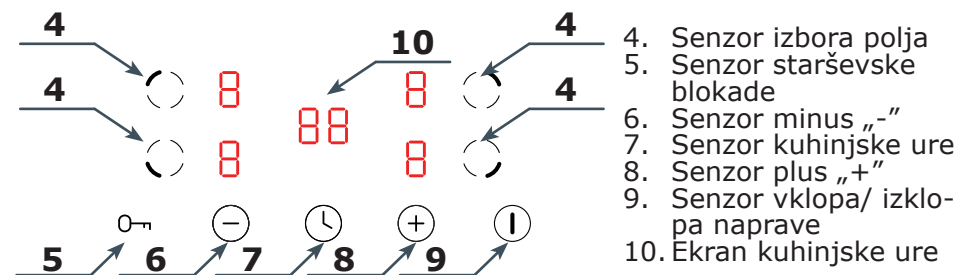
Premer grelnega polja	Premer posode [mm]
160	120
180	140
210	180

UPORABA

Elementi naprave



Panel za upravljanje





Pozor: Vsakokratna uporaba senzorja je potrjena z akustičnim signalom. Zvočnih signalov ni mogoče izklopiti.

Povezava napajanja

Po priklopu na napajanje se vsi ekrani na plošči za približno 1 sekundo prižgejo, poleg tega se pojavi tudi zvočni signal. Plošča preide v način StandBy.

Vklop grelnega polja

Postavite posodo na polje, na primer na zadnje levo. Dotaknite se senzorja ①, na ekranih grelnih polj se pojavi , vklopite izbrano polje s senzorjem ②, nato s senzorjem ③

ali ④ izberite grelno moč v razponu 1-9 (izbrana polja imajo dostopno funkcijo Booster- opis v nadaljevanju navodil za uporabo). Ponovno se dotaknite senzorja ②, da potrdite moč gretja, lahko tudi počakate nekaj sekund, da se vrednost moči potrdi avtomatično. Če na izbranem polju ni posode, se na ekranu pojavi simbol , proces kuhanja pa se začne v trenutku, ko posodo postavite na to polje.

Pozor:
Posodo lahko postavite na grelno polje v poljubnem trenutku, tudi že pred tem, ko polje prižgete.

Če v preteku 1 minute od vklopa plošče ne nastavite moči, se plošča avtomatično izklopi.

Po izboru polja s senzorjem \odot , se na ekranu pojavi privzeta vrednost 5, te privzete stopnje pa ni mogoče spremeniti.

Funkcija Booster

Ta funkcija temelji na začasnem povečanju moči gretja določene-ga polja. Razpon znotraj katerega lahko regulirate moč znaša 1-P pri čemer je P najvišja raven moči s katero lahko določeno polje deluje.

Pozor: Funkcija Booster lahko deluje le 5 minut, po tem času se moč polja avtomatično zmanjša na raven 9.

Modifikacija moči polja nastavljene

Dotaknite se senzorja \odot aktivnega polja na katerem stoji posoda \oplus ali \ominus spremenite moč polja v razponu 1-9 (1-P za polje s funkcijo Booster). Potrdite novo moč s senzorjem \odot .

Izklop grelnega polja

Če želite izklopiti posamično polje, se dotaknite senzorja \odot polja, ki ga želite izklopiti, nato pa lahko postopate na dva načina:

- S senzorjem \ominus zmanjšate moč polja na 0.
- Istočasno se dotaknite senzorjev \oplus in \ominus , moč polja se avtomatično zmanjša na 0.

V obeh primerih potrdite vrednost 0 s senzorjem \odot , ali počakajte nekaj sekund, da se vrednost avtomatično potrdi.

Če želite izklopiti vsa polja hkrati, se dotaknite senzorja \odot , plošča se v celoti izklopi.

Starševska blokada

Aktivna starševska blokada povzroči, da so vsi senzorji z izjemo \odot neaktivni, na ekranu pa se pojavi oznaka E8 .

Če želite zablokirati ploščo, se dotaknite in držite senzor 0-3 3 sekunde, na ekranu se pojavi E8 . Če želite odblokirati ploščo, se ponovno dotaknite in držite senzor 0-3 3 sekunde, E8 izgine.

Ploščo lahko zablokirate tudi med njenim delovanjem, senzor \odot je aktiven. V primeru nenadne nesreče lahko vklopite ploščo s senzorjem \odot ne da bi jo morali prej nujno odblokirati. Ponoven vklop plošče je mogoč, če prej izklopite starševsko blokado.

Avtomatičen izklop polja

Polje se avtomatično izklopi po določenem času, odvisno od tega, s kakšno močjo deluje. To je povezano z varnostjo in te funkcije ni mogoče dezaktivirati.

Nastavljena moč	Čas izklopa
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Funkcija Kuhinjske ure

Na primer, če želite kuhinjsko uro nastaviti na 25 minut, vklopite ploščo s senzorjem ①, na ekranih grelnih polj se pojavi 8, zdaj se dotaknite senzorja ②, na ekranu začne utripati desna od številk 00. S senzorjem + ali - izberite vrednost 5, dotaknite se senzorja ③ še enkrat, na ekranu začne utripati leva od številk 00. S senzorjem + ali - izberite vrednost 2. Potrdite čas s senzorjem ④. Kuhinjska ura je nastavljena na 25 minut, po tem času se oglasi akustični signal, ki traja približno 30 sekund. Dotaknite se poljubnega senzorja, da ugasnete zvočni signal. Kuhinjsko uro lahko aktivirate tudi medtem, ko je grelno polje vklopljeno (med kuhanjem).

Nastavitev časa izklopa grelnega polja

Nastavite lahko čas izklopa grelnega polja. S tem namenom prižgite izbrano polje in nastavite njegovo moč. Se med utripanjem nastavljenе moči se dotaknite senzorja ⑤. Naprej postopajte tako kot v primeru nastavitve kuhinjske ure. Po tem, ko potrdite čas za avtomatičen izklop polja, se še enkrat dotaknite senzorja ⑥, da s tem potrdite čas izklopa plošče. Aktivno funkcijo signalizira utripajoča pika ob številki moči nastavljenega polja. Po preteku nastavljenega časa se polje avtomatično izklopi. Za vsako polje lahko posebej nastavite čas izklopa.

Pozor! Za funkcijo kuhinjske ure oziroma nastavljenega časa izklopa polja:


- Lahko čas nastavite v razponu 1-99 minut.
- Čas se odšteva od trenutka potrditve s senzorjem ⑤.

- Da bi spremenili vrednost nastavljenega časa za obe funkciji, ali da bi ga zbrisali, postopajte tako kot v primeru, da bi želeli nastaviti čas, le da vrednost zmanjšajte na 00.
- Dotaknite se senzorja ① da izbrisete nastavljene čase in popolnoma izklopite ploščo.

RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR

V vsaki situaciji okvare je treba:

- izklopiti delovne sklope plošče
- odklopiti električno napajanje
- prijaviti potrebo popravila
- nekatere drobne napake lahko uporabnik sam odpravi tako, da sledi navodilom v spodnji tabeli, predno se obrnete na službo za stranke proizvajalca ali na servis, opravite preveritve po zaporednih točkah v tabeli.

PROBLEM	VZROK	POSTOPEK
1. Naprava ne dela	- Prekinitev v dovajanju toka	- Preveriti varovalko hišne napeljave, pregorela zamenjati
2. Naprava ne reagira vnesene vrednosti	- Kontrolna plošča ni bila vklopljena	- Vkllopiti
	- Pritisk na tipko je bil prekratek (krajši od sekunde)	- Pritisk mora trajati malo dlje
	- Pritisnjenih je bilo več tipk hkrati	- Vedno pritisniti samo na eno tipko (razen pri izklapljanju grelnega polja)
3. Naprava ne reagira in oddaja dolgi zvočni signal	- Nepravilno upravljanje (pritisnjen napačni senzor ali pritisek prekratek)	- Ponovno zagnati ploščo
	- Senzor(-ji) prekrit(-i) ali onesnažen(-i)	- Odkriti ali očistiti senzorje
4. Celotna naprava se izklaplja	- Po vklopu tekom več kot 10 sekund ni vnešenih nobenih vrednosti	- Ponovno vklopiti kontrolno ploščo in takoj vnesti podatke
	- Senzor(-ji) prekrit(-i) ali onesnažen(-i)	- Odkriti ali očistiti senzorje
5. Eno grelno polje se vklopi, na ekranu sveti črka „H“	- Omejitve časa dela	- Ponovno vklopiti grelno polje
	- Senzor(-ji) prekrit(-i) ali onesnažen(-i)	- Odkriti ali očistiti senzorje
6. Ne sveti indikator gretja po izklopu, čeprav so grelna polja še vroča.	- Pregreje elektronskih elementov	- Indikator gretja po izklopu bo začel delati po prvem vklopu in izklopu kontrolne plošče.
7. Razpoka na keramični plošči štedilnika.	 Nevarnost! Takoj odklopiti ploščo od omrežja (varovalka). Obrniti se na najbližji servis.	
8. Ko napaka še vedno ni odpravljena.	Odklopiti ploščo od omrežja (varovalka!). Obrniti se na najbližji servis. Pomembno! Odgovarjate za pravilno stanje naprave in za pravilno uporabo le-te v gospodinjstvu. Če zaradi napake pri upravljanju naprave pozovete servis, boste morali stroške takega obiska serviserja, četudi do tega pride v garancijskem obdobju, pokriti sami. Za škodo, povzročeno z neupoštevanjem teh navodil, žal ne moremo odgovarjati.	
9. Indukcijska plošča oddaja škripajoče zvoke.	To je normalen pojav. To je delovanje ventilatorja, ki hladi elektronske sisteme.	
10. Indukcijska plošča oddaja zvoke, ki so podobni žvižgu.	To je normalen pojav. Ustrezno s frekvenco delovanja cevk med uporabo več grelnih območij pri maksimalni moči, lahko plošča oddaja rahel žvižg.	
11. Plošča ne deluje, grelnih polij ne gre vklopiti in ne delujejo.	Razlog težave je v napajalni napeljavi.	- Zresetirajte ploščo, za 60 sekund jo odklopite od napeljave (odstranite inštalacijsko varovalko).

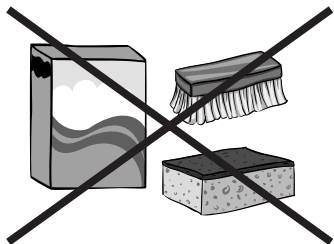
KODE NAPAK

Med delovanjem naprave se lahko pojavi koda napake, ki je opisana v spodnji tabeli:

PROBLEM	VZROK	POSTOPEK
E4/E5	Poškodovan senzor temperature	Kontakt s servisnim centrom
E7/E8	Poškodovan senzor temperature tranzistorja IGBT	Kontakt s servisnim centrom
E2/E3	Neustrezna napetost napajanja	Preverite, ali je napetost napajanja ustrezna.
E6/E9	Pregretje plošče	Ploščo znova zaženite po tem, ko se povsem ohladi

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Skrb uporabnika za tekoče vzdrževanje plošče v čistem stanju in za ustrezno konservacijo le-te pomembno vpliva na dolžino njenega brezhibnega delovanja.



Za čiščenje keramičnega stekla obvezujejo ista pravila kot v primeru steklenih površin. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil in ne praškov za drgnjenje, kot tudi ne gobic z grobo površino. Prav tako ne smemo uporabljati naprav za čiščenje s paro.

Čiščenje po vsaki uporabi

Rahlo, nezažgano umazanijo odstraniti z vlažno krpico brez uporabe čistilnega sredstva. Uporaba sredstva za pomivanje posode lahko povzroči pojav modrikastih prebarvitev. Te trdovratne madeže ni vedno možno odstraniti pri prvem čiščenju, četudi se uporabi posebno čistilno sredstvo.



Močno sprijeto umazanijo odstranjati z ostrim strgalom. Nato grelno površino prebrisati z vlažno krpo.

Odstranjevanje madežev

Svetle lise bisernih odtenkov (sledí aluminija) je možno odstraniti z ohlajene grelne plošče z uporabo posebnega čistilnega praška. Ostanke apnenca (npr. po prekipeli vodi) lahko odstranimo s kisom ali posebnim čistilnim sredstvom.

Pri odstranjevanju sladkora, živil vsebujočih sladkor, plastike in aluminijastih folij se ne sme izklopiti danega grelnega polja! Treba je takoj z ostrim strgalom temeljito postrgati ostanke (v vročem stanju) z vročega grelnega polja. Po odstranitvi nesnage lahko izklopite ploščo in nato že ohlajeno ploščo do konca očistite s specialnim čistilnim sredstvom.

Specialna čistilna sredstva je možno kupiti v trgovinah z blagom za gospodinjске potrebe, v specializiranih elektrotehničnih trgovinah, drogerijah, v trgovinah s prehrambenimi artikli in v salonih kuhinj. Ostra strgala

je možno kupiti v hobi trgovinah ter v trgovinah z gradbeno opremo, kot tudi trgovinah s pleskarskimi pripomočki.

Nikoli ne nanašajte čistilnega sredstva na vročo ploščo. Najbolje je, če pustite, da se čistilna sredstva osuše in šele potem obrišete na mokro. Po potrebi možne ostanke čistilnega sredstva obrišite z vlažno krpo pred ponovnim segretjem plošče. V nasprotnem primeru lahko učinkujejo razžirajoče.

V primeru nepravilnega ravnanja s keramično ploščo ne odgovarjamo iz naslova garancije!

Periodični pregledi

Poleg opravi s ciljem tekočega vzdrževanja plošče v čistem stanju je treba:

- Izvajati periodične kontrole delovanja krmilnih elementov in delovnih sklopov plošče. Po poteku garancije je treba vsaj enkrat na dve leti v servisu naročiti opravitev tehničnega pregleda plošče,
- Odstraniti ugotovljene napake v delovanju,
- Opraviti periodična vzdrževalna opravila na delovnih sklopih plošče.

Pozor!

Če iz kakršnega koli razloga ni možno več upravljati plošče ko je le-ta vklopljena, je treba izklopiti glavno izklopno stikalo ali odviti ustrezno varovalko in se obrniti na servis.

Pozor!

V primeru nastanka razpok ali nalomov keramične plošče je treba le-to takoj izklopiti in jo odkopiti od omrežja. V ta namen je treba odklopiti varovalko ali izvleči vtič iz vtičnice. Nato je treba kontaktirati servis.

Pozor!

Kakršna koli popravila in regulacijska opravila sme izvajati izključno ustrezni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE

Garancija

Garancijske storitve skladno z garancijskim listom. Proizvajalec ne odgovarja za morebitno škodo zaradi nepravilnega ravnanja z izdelkom.



Proizvajalec izdelka priporoča, da vsa popravila in regulacijske dejavnosti izvaja tovarniški servis ali servis, ki je avtoriziran od proizvajalca. Popravilo naj izvajajo zgolj osebe s pravimi kvalifikacijami.

Izjava proizvajalca

Proizvajalec s tem izjavlja, da ta izdelek izpolnjuje temeljne zahteve spodaj navedenih evropskih direktiv:

- nizkonapetostne direktive 2014/35/UE
- direktive o elektromagnetni združljivosti 2014/30/UE
- direktive o okoljsko primerni zasnovi 2009/125/ES
- direktive o RoHS 2011/65/ES

in zato je bil izdelek označen z  oz. je bila zanj izdana uredba o skladnosti, ki je na voljo organom, ki nadzorujejo trg.

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

Amica International GmbH
Lüdinghauser Str. 52
D-59387 Ascheberg
Tel: 0 25 93 - 95 67-0
www.amica-group.de