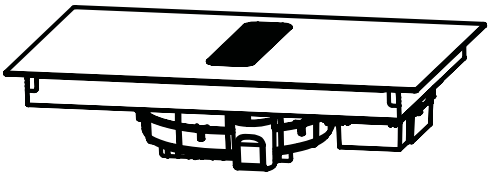
OPERATING INSTRUCTIONS	EN
GEBRAUCHSANWEISUNG	DE
NÁVOD K OBSLUZE	CS
NÁVOD NA OBSLUHU	SK
NOTICE D'UTILISATION	FR
GEBRUIKSAANWIJZING	NL
UPUTE ZA UPORABU	HR
NAVODILA ZA UPORABO	SL



Induction hob with extractor / Muldenlüfter / Integrovaná indukční varná deska s digestoří / Integrovaná indukčná varná doska s digestorom / Table de cuisson à induction intégrée avec hotte aspirante / Geïntegreerde inductiekookplaat met afzuigkap / Integrirana indukcijska ploča s napom / Integrirana indukcijska kuhalna plošča z napo

DHKI 752 880 C

IO-TGC-0270/5
(12.2025)

EN- Table of contents

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE **11**
UNPACKING **16**
DISPOSAL OF OLD APPLIANCE **16**
TIPS ON SAVING ELECTRICITY **17**
BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE **18**
OPERATE YOUR INDUCTION HOB 18
COOKWARE CHARACTERISTICS 18
RESIDUAL HEAT INDICATOR "H" 21
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME 21
EXAMPLES OF POWER SETTINGS 21
HOOD OPERATING MODE **22**
AIR EXTRACTION MODE IN WHICH THE AIR IS EXPELLED OUTSIDE THROUGH THE VENTILATION DUCT. 22
AIR RECIRCULATION MODE WITH ACTIVATED CARBON FILTER 22
BEFORE INSTALLING **23**
INSTALL THE APPLIANCE **24**
DIMENSIONS OF THE APPLIANCE 24
PACKAGE CONTENTS 25
MAKE THE WORKTOP RECESS 25
INSTALLATION IN AIR RECIRCULATION MODE 27
INSTALLATION IN AIR EXTRACTION MODE IN WHICH THE AIR IS EXPELLED OUTSIDE THROUGH THE VENTILATION DUCT. 31
ELECTRICAL DIAGRAM **35**
PIPE SET FOR INDUCTION HOB WITH EXTRACTOR **36**
OPERATION **38**
CLEANING AND CARE **44**
TROUBLESHOOTING **45**
TECHNICAL SPECIFICATION **46**
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE **47**
WARRANTY 47

DE- Inhaltsverzeichnis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 49
AUSPACKEN 55
ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN 55
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN 56
GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT 57
FUNKTIONSPRINZIP EINER INDUKTIONSKOCHPLATTE 57
BESCHAFFENHEIT DES KOCHGESCHIRRS. 57
RESTWÄRMEANZEIGE „H” 60
VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN DES KOCHFELDS 60
BEISPIELE FÜR HEIZLEISTUNGSEINSTELLUNGEN 60
BETRIEBSMODUS DER DUNSTABZUGSHAUBE 61
ABLUFTMODUS (ABSAUGUNG DER LUFT IN EINEN ABLUFTKANAL) 61
UMLUFTBETRIEB 61
INFORMATIONEN VOR DEM EINBAU 62
INSTALLATION UND MONTAGE 63
MASSE DES GERÄTS 63
PACKUNGSINHALT 64
VORBEREITUNG DER KÜCHENARBEITSPLATTE FÜR DEN EINBAU DER KOCHPLATTE 64
EINBAU FÜR DEN UMLUFTBETRIEB 66
EINBAU FÜR DEN ABLUFTBETRIEB (ABFÜHRUNG DER LUFT IN DEN LÜFTUNGSKANAL) 70
SCHALTPLAN: 74
LUFTFÜHRUNGSSET 75
BEDIENUNG 77
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG 83
FEHLERBEHEBUNG 84
TECHNISCHE DATEN 86
GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE 87
GARANTIE 87

CS- Obsah

POKYNY K BEZPEČNÉMU POUŽÍVÁNÍ 89
ROZBALENÍ 94
LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ 94
JAK ŠETŘIT ENERGII 95
ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ 96
ZÁSADA FUNGOVÁNÍ INDUKČNÍ DESKY 96
CHARAKTERISTIKA NÁDOBÍ 96
UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA „H" 99
PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM VARNÉ DESKY 99
PŘÍKLAD NASTAVENÍ VÝKONU OHŘÍVÁNÍ 99
PROVOZNÍ REŽIM DIGESTOŘE 100
REŽIM ODTAHU (ODVÁDĚNÍ VZDUCHU DO VENTILAČNÍHO KANÁLU) 100
REŽIM POHLCOVAČE (RECIRKULACE VZDUCHU) 100
INFORMACE PŘED INSTALACÍ 101
INSTALACE A MONTÁŽ 102
ROZMĚRY ZAŘÍZENÍ 102
OBSAH BALENÍ 103
PŘÍPRAVA DESKY NÁBYTKU DO VESTAVĚNÍ VARNÉ DESKY 103
INSTALACE V REŽIMU POHLCOVAČE (RECIRKULACE VZDUCHU) 105
INSTALACE V REŽIMU ODSÁVÁNÍ (ODSÁVÁNÍ VZDUCHU DO VENTILAČNÍHO POTRUBÍ) 109
ELEKTRICKÉ SCHÉMA 113
SADA POTRUBÍ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU S ODSAVAČEM 114
OVLÁDÁNÍ 116
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 122
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 123
SPECIFIKACE 124
ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS 125
ZÁRUKA 125

SK- Obsah

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA 127
ROZBALENIE 132
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ 132
AKO UŠETRIŤ ENERGIU 133
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ 134
PRINCÍP FUNGOVANIA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY 134
CHARAKTERISTIKA RIADU 134
UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEPLA „H” 137
PRED PRVÝM POUŽITÍM 137
PRÍKLAD NASTAVENIA TEPLOTY 137
PREVÁDZKOVÝ REŽIM DIGESTORA 138
REŽIM ODSÁVAČA (ODVÁDZANIE VZDUCHU DO VETRACIEHO KANÁLA) 138
REŽIM ABSORPCIE (RECIRKULÁCIA VZDUCHU) 138
INFORMÁCIE PRED INŠTALÁCIOU 139
INŠTALÁCIA A MONTÁŽ 140
ROZMERY ZARIADENIA 140
OBSAH BALENIA 141
PRÍPRAVA KUCHYNSKEJ DOSKY NA VSTAVANIE VARNEJ DOSKY 141
INŠTALÁCIA V REŽIME ABSORBÉRA (RECIRKULÁCIA VZDUCHU) 143
INŠTALÁCIA V REŽIME ODSÁVANIA (ODVÁDZANIE DO POTRUBIA) 147
ELEKTRICKÁ SCHÉMA 151
SADA POTRUBIA PRE INDUKČNÚ VARNÚ DOSKU S ODSÁVAČOM 152
POUŽÍVANIE: 154
ČISTENIE A ÚDRŽBA 160
RIEŠENIE PROBLÉMOV 161
ŠPECIFIKÁCIA 162
ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS 163
ZÁRUKA 163

FR- Table des matières

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION 165
DÉBALLAGE 171
ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS 171
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE 172
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL 173
LE PRINCIPE DU FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION 173
CARACTÉRISTIQUE DES RÉCIPIENTS. 173
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE « H » 176
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA PLAQUE 176
EXEMPLES DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE 176
MODE DE FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE 177
MODE D'EXTRACTION (ÉVACUATION DE L'AIR DANS UNE CONDUITE D'AÉRATION) 177
MODE ABSORPTION (RECIRCULATION DE L'AIR) 177
INFORMATIONS AVANT LE MONTAGE 178
INSTALLATION ET MONTAGE 179
DIMENSIONS DE L'APPAREIL 179
CONTENU DE L'EMBALLAGE 180
PRÉPARATION DU PLATEAU DE MEUBLE POUR L'AMÉNAGEMENT DE LA PLAQUE. 180
INSTALLATION EN MODE ABSORPTION (RECIRCULATION DE L'AIR) 182
INSTALLATION EN MODE D'EXTRACTION (ÉVACUATION DE L'AIR DANS UNE CONDUITE D'AÉRATION) 186
SCHÉMA ÉLECTRIQUE 190
KIT DE CONDUITS POUR PLAQUE À INDUCTION AVEC EXTRACTEUR 191
FONCTIONNEMENT 193
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 199
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 200
SPÉCIFICATION 202
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE 203
GARANTIE 203

NL- Inhoudsopgave

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK 205
UITPAKKEN 211
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR 211
ENERGIE BESPAREN 212
BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT 213
WERKINGSPRINCIPES INDUCTIEKOOKPLAAT 213
KENMERKEN VAN HET KOOKGEREI 213
RESTWARMTE-INDICATOR "H" 216
VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT 216
VOORBEELDEN VAN DE INSTELLINGEN VOOR DE WARMTEAFGIFTE 216
WERKMODUS VAN DE AFZUIGKAP 217
AFZUIGMODUS (LUCHTAFVOER NAAR VENTILATIEKANAAL) 217
ABSORBERSTAND (LUCHTRECIRCULATIE) 217
INFORMATIE VOORAFGAAND AAN DE INSTALLATIE 218
INSTALLATIE EN MONTAGE 219
AFMETINGEN VAN HET APPARAAT 219
INHOUD VAN DE VERPAKKING 220
VOORBEREIDING VAN HET WERKBLAD VOOR INBOUW VAN DE KOOKPLAAT 220
INSTALLATIE IN ABSORBERSTAND (LUCHTRECIRCULATIE) 222
INSTALLATIE IN DE AFZUIGSTAND (LUCHTAFVOER IN HET VENTILATIEKANAAL) 226
ELEKTRISCH SCHEMA 230
BUIZENSET VOOR INDUCTIEKOOKPLAAT MET AFZUIGER 231
BEDIENING 233
REINIGING EN ONDERHOUD 239
HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN 240
SPECIFICATIE 242
GARANTIE, SERVICE 243
GARANTIE 243

HR- Kazalo

INFORMACIJE O SIGURNOSTI 245
UKLANJANJE PAKIRANJA 250
ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA 250
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU 251
OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU 252
PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE 252
SPECIFIKACIJA POSUDA 252
POKAZATELJ PREOSTALE TOPLINE „H” 255
PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA PLOČE 255
PRIMJER POSTAVKI SNAGE GRIJANJA 255
MOD RADA 256
MOD IZVLAČENJA (IZVLAČENJE ZRAKA U VENTILACIJSKI KANAL) 256
REŽIM APSORBERA (RECIRKULACIJA ZRAKA) 256
INFORMACIJE PRIJE INSTALACIJE 257
INSTALACIJA I MONTAŽA 258
DIMENZIJE UREĐAJA 258
SADRŽAJ PAKETA 259
PRIPREMANJE PULTA KUHINJSKOG ELEMENTA ZA UGRADNJU UREĐAJA 259
INSTALACIJA U REŽIMU APSORBERA (RECIRKULACIJA ZRAKA) 261
INSTALACIJA U SLUČAJU REŽIMA IZVLAČENJA ZRAKA (IZVLAČENJE ZRAKA U VENTILACIJSKI KANAL) 265
ELEKTRIČNA ŠHEMA 269
SET CIJEVI ZA INDUKCIJSKU PLOČU S ISPUŠNIM SUSTAVOM 270
UPORABA 272
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 278
RJEŠAVANJE PROBLEMA 279
SPECIFIKACIJA 280
JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI 281
JAMSTVO 281

SL- Sadržaj

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE 283
RAZPAKIRANJE 288
ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV 288
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO 289
OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI 290
PRINCIPI DELOVANJA INDUKCIJSKE PLOŠČE 290
ZNAČILNOSTI POSOD 290
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE „H” 293
PRED PRVIM VKLOPOM PLOŠČE 293
PRIMERI NASTAVITEV MOČI GRETJA 293
NAČIN DELOVANJA NAPE 294
ODVODNI NAČIN (ODVOD ZRAKA V PREZRAČEVALNI KANAL) 294
NAČIN ABSORPCIJE (RECIRKULACIJA ZRAKA) 294
INFORMACIJE PRED NAMESTITVIJO 295
INŠTALACIJA IN NAMESTITEV 296
MERE NAPRAVE 296
VSEBINA EMBALAŽE 297
PRIPRAVA POHIŠTVENEGA PULTA ZA VGRADNJO PLOŠČE 297
NAMESTITEV V NAČINU ABSORPCIJE (RECIRKULACIJA ZRAKA) 299
VGRADNJA V ODVODNEM NAČINU (IZPUST V PREZRAČEVALNI KANAL) 303
ELEKTRIČNI DIAGRAM: 307
KOMPLET CEVI ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO Z IZVLEČNIKOM 308
UPRAVLJANJE 310
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 316
REŠEVANJE PROBLEMOV 317
SPECIFIKACIJA 318
GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE 319
GARANCIJA 319

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 FOR USE

- Before using the appliance for the first time, carefully read its Operating Instructions. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- NOTE: Never leave cooking unattended.
- This appliance is designed for household use only.
- When operating the induction hob in close proximity to a radio, television, or other radio-frequency emitting device, verify the proper operation of the hob's touch sensor controls.
- The hob must be installed by a qualified professional.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- During use, the appliance and its heating elements may become hot. Exercise caution to avoid accidental contact with hot surfaces. Children less than 8 years of age shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- This appliance is intended for use by persons aged 8 years and over, as well as those with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have received instruction regarding safe operation. Supervision by a responsible person is required during the use of this appliance. Ensure that children do not play with the appliance. Children must not clean or maintain the appliance without supervision.
- Never leave cooking fats or oils unattended as they can easily catch fire. If grease catches fire, DO NOT use water - immediately turn off the appliance and cover the flames with a lid or fire blanket.

- Note! Keep the heating surface clear and do not allow objects to accumulate on the heating surface, as this could cause a fire.
- If the hob surface cracks, immediately disconnect the appliance from the power supply to prevent electric shock.
- Placing metal objects such as knives, forks, spoons, lids, and aluminium foil on the hob surface can cause them to become extremely hot and cause severe burns when touched.
- After cooking, turn off the hob using its controls.
- Do not operate the appliance using external timers or stand-alone remote control systems.
- Do not use steam-generating appliances to clean the hob.
- The furniture in which the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This temperature resistance requirement applies to all furniture components in the vicinity of the hob, including veneers, edges, plastic surfaces, adhesives, and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is only disconnected from the mains by switching off the safety circuit breaker.
- Children shall not play with the appliance.
- People with implanted medical devices (such as pacemakers, insulin pumps, or hearing aids) should take precautions to ensure their devices are not affected by the electromagnetic field generated by this induction hob (20-50 kHz) - consult your physician if you have any concerns.
- Disconnecting the power resets all appliance settings and indicators. Caution should be exercised when electric power to the appliance is restored.

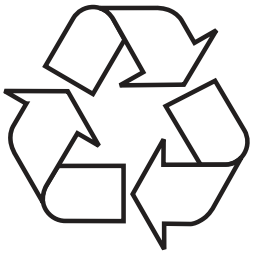
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperature and may damage the cooking surface.
- Only use cookware designed for induction hobs.
- Do not allow sugar (solid or liquid), citric acid, salt, or plastic to spill onto the hot cooking surface.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, turn off the hob and wearing oven mitts or heat-resistant gloves, use a scraper designed for ceramic or glass surfaces to immediately and carefully remove the spill from the surface. Protect your 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.
- The induction hob's cooking surface is durable and resistant to thermal shock. It can withstand cold or hot temperature.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. Impact from pointed objects, such as spice bottles, may result in cracking or chipping of the cooking surface.
- In the event of a cracked hob surface, immediately disconnect the appliance from the power supply to avoid the risk of electric shock. Spilled liquids may penetrate the damaged areas and come into contact with live electrical components.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- When the hob is installed in the worktop, metal objects in a cabinet or drawer below can become heated by the airflow from the hob's cooling fan.
- It is important to follow the care and cleaning instructions for the ceramic surface. The warranty

may be voided in the event of misuse or mishandling of the ceramic surface.
- If the power cord is damaged it must be replaced by a specialised service centre.
- Do not use this appliance outdoors or in damp/wet conditions.
- The manufacturer reserves the right to make design and specification changes that do not materially affect the appliance's functionality.
- A hob-integrated downdraft extractor is designed to remove cooking odours. Do not use the appliance for other purposes.
- Connect the downdraft extractor operating in extraction mode to a suitable ventilation duct - do NOT connect the appliance to smoke or flue gas ducts, which are in use.
- Downdraft extractor operating in air recirculation mode requires the installation of an activated charcoal filter.
- Always unplug the appliance before cleaning, replacing the filter, or performing any maintenance.
- Clean the downdraft extractor grease filter at least monthly because grease buildup is flammable and poses a fire hazard.
- Ensure adequate ventilation (fresh air intake) if other equipment, such as liquid fuel stoves or heaters, is operated in the room along with the downdraft extractor to prevent a buildup of combustion byproducts. When the downdraft extractor is operated concurrently with fossil fuel burning appliances that require room air for proper combustion, their safe operation is contingent upon maintaining a maximum underpressure of 0.004 mbar in the vicinity of these appliances - this condition does not apply when the downdraft extractor operates in air recirculation mode.
- Clean the downdraft extractor inside and out at least monthly, following the maintenance in-

structions in this manual.Neglecting to clean the downdraft extractor and replace filters regularly increases the risk of fire.

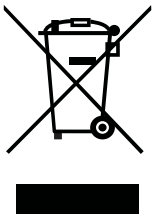
- When installing a downdraft extractor with external venting, we recommend a backdraft damper at the external outlet. You can purchase a backdraft damper from installer stores.
- The appliance must be easily disconnected from the power supply by switching off a circuit breaker.
- Make sure voltage indicated on the nameplate corresponds to the local mains supply voltage.
- Before use, extend and straighten the power cord.
- For your safety, ensure the power cord is properly installed before connecting the appliance to the mains. Do not connect the appliance to the mains until installation is complete.
- Do NOT operate the downdraft extractor without the grease filter installed.
- Always strictly adhere to regulations issued by the competent local authorities regarding the technical and safety requirements for fume extraction.
- Failing to tighten bolts and fasteners in accordance with these instructions may endanger life and health.
- NOTE! Failure to install bolts and fasteners in accordance with the instructions may result in electrical hazards.
- The manufacturer shall not be liable for any damage or fire caused by the appliance resulting from failure to follow instructions in this manual.

UNPACKING



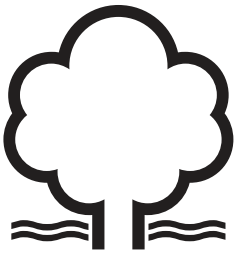
During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, dispose of all packaging materials responsibly to minimise environmental impact.
All materials used for packaging the appliance are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.
Note! Packaging materials, including bags, polyethylene, and polystyrene, present a choking hazard and should be kept away from children at all times during and following unpacking.

DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/EU, this appliance is marked with the crossed-out waste bin symbol. This symbol indicates that the appliance must not be disposed of with household waste after use.
The user is obligated to dispose of this appliance at an authorised collection point for waste electrical and electronic equipment. Local collection points, shops, and local authority departments together provide a recycling scheme.
Properly disposing of old electrical and electronic equipment prevents environmental and health risks caused by hazardous components and improper handling.

TIPS ON SAVING ELECTRICITY



- Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:
- Use the correct cookware.
- Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use a lot more energy!
- Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Soiled surface can prevent heat transfer – and repeatedly burnt–on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
- 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.
- Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer. Heat radiating from cooking can increase the energy consumption of these appliances.

BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE

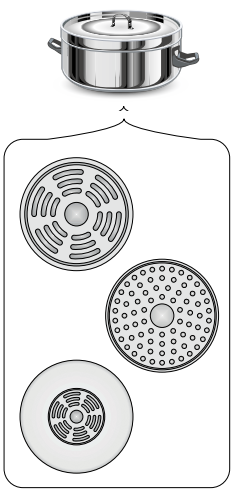
Operate your induction hob

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

Depending on the cookware 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 cookware is suitable for your induction hob, make sure that a magnet strongly attracts its base. The greater the attraction force, the better the cookware.
- 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.

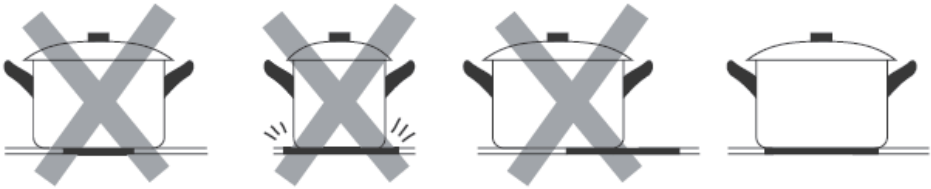
- For induction cooking use only ferromagnetic base materials such as:

  - enamelled steel
  - cast iron
  - special stainless steel cookware designed for induction cooking.

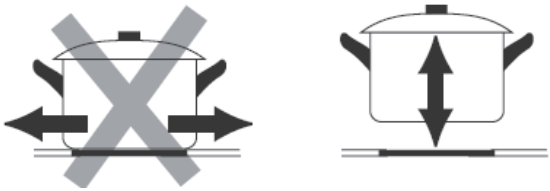
Kitchen cookware marking		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
Stainless Steel		Cookware is not detected With the exception of the ferromagnetic steel cookware
Aluminium		Cookware is not detected
Cast iron		High efficiency **Note:** cookware can scratch the 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

- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- Make sure that cookware base is dry. When filling cookware or when using cookware 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.
- Ensure the cookware base is smooth, flat against the glass, and the same size as the cooking zone. Select cookware with a diameter corresponding to the graphic outline on the chosen cooking zone. Using cookware that fully covers the cooking zone graphic outline ensures maximum energy transfer and heating efficiency. If you use a smaller cookware, the performance may be lower than expected. A cookware

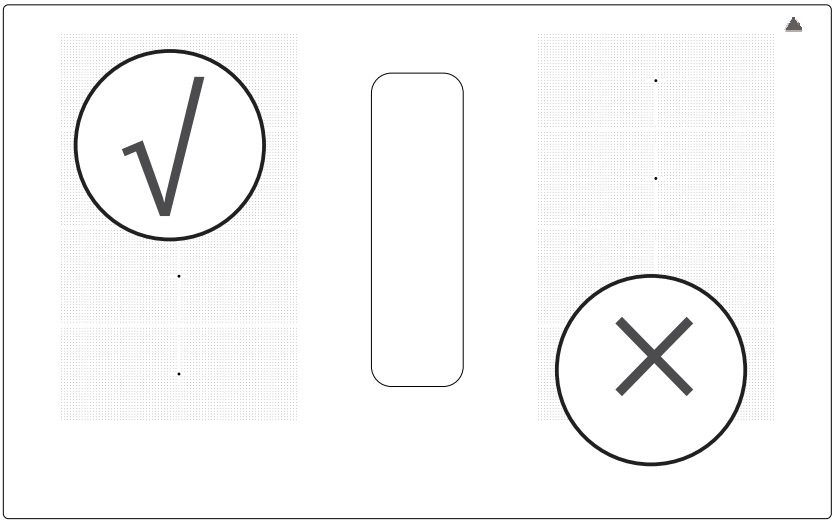
with a diameter smaller than 140 mm may not be detected by the hob. Always place the cookware in the centre of the cooking zone.



- To prevent scratches, always lift cookware when removing it from the induction hob, never slide it.



- When using the appliance, please refer to the illustration below to properly place the cookware. The cookware should be placed at the location printed on the glass.



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.

Examples of power settings

The following settings are guidelines only. You will nee to adjust the setting based on the cookware you are using and the amount of food you are cooking. Experiment with your induction hob to find the settings that best suit your needs.

Setting	Use
1-2	• Gently heat small amounts of food • Melt chocolate, butter and other products that burn easily • Gentle cooking • Slow heating
3-4	• Reheating • Simmering • Cook rice
5-6	• Fry pancakes
7-8	• Frying • Cook pasta
P	• Boil water • Bring soup to a boil • Deep Frying

HOOD OPERATING MODE

This appliance can operate in either air recirculation mode with activated carbon filter or air extraction mode, where the air is expelled through a ventilation duct.

Air extraction mode in which the air is expelled outside through the ventilation duct.

Operation in air extraction mode: When your appliance operates in air extraction mode, the air is expelled outside through the ventilation duct. In order to operate the appliance in air extraction mode you need to remove the activated carbon filter. In this operation mode your appliance is connected via ductwork to the main ventilation duct in the chimney. The appliance should be installed by a qualified installer.

Air recirculation mode with activated carbon filter

In air recirculation mode, the air is drawn from the room into the appliance, filtered, and then returned back into the room through the air outlets. To ensure the effective operation of the appliance in air recirculation mode, you need to install the activated carbon filter, which neutralises odours. For optimal efficiency, the installation of pipe set for an induction hob with extractor is also recommended to enhance air circulation and the distribution of purified air within the room.

Note!

- The optional pipe set for an induction hob with extractor is not included with the appliance and must be purchased separately (PSD 100 DOWNAIR SET). See the "Pipe set for induction hob with extractor" section for illustrations of the kit components and the connection diagram.
- For detailed instructions on replacing the activated carbon filter, please refer to the “Cleaning and care” section.

BEFORE INSTALLING

Before installing the hob, make sure that:

- The work surface must be level and free from any obstructions that could interfere with appliance placement.
- The working surface is made of insulated and heat-resistant material.
- A disconnect switch must be installed in the domestic electrical panel, in accordance with local electrical regulations, to provide complete disconnection from the mains supply.
- To ensure safe disconnection, the disconnect switch must be with a minimum 3 mm isolation break in all poles (or active conductors, where local regulations allow).
- For safety, the disconnect switch must remain easily accessible after the hob is installed to allow for immediate power shutoff.
- If you have any questions about installation procedures or local building codes, contact your local building authorities
- The walls around the hob should be made of heat-resistant materials and easily to clean (e.g. ceramic tiles).

After installing the hob, make sure that:

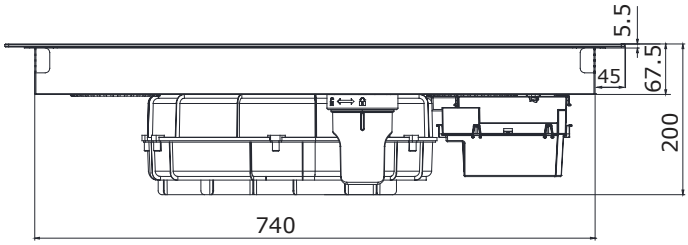
- Check that the power cord does not interfere with the opening or closing of cabinet doors and drawers.
- Ensure adequate airflow for proper ventilation and cooling to prevent overheating.

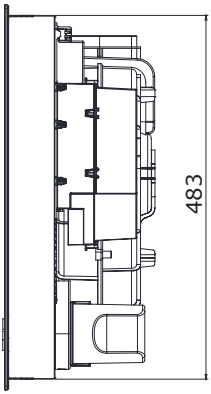
Warning

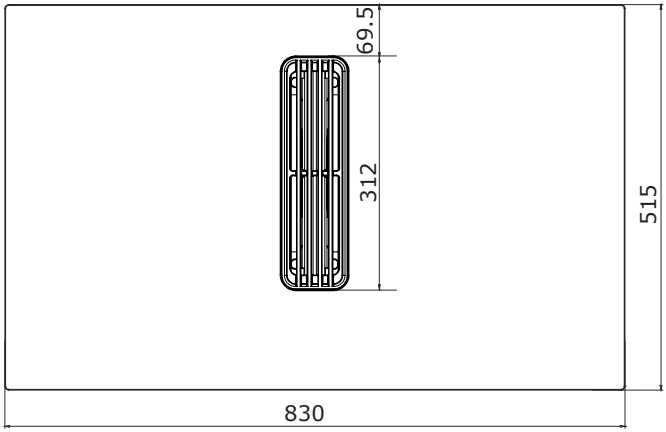
- This hob must be installed by a qualified specialist to ensure safe and correct installation. Do not attempt to install this appliance yourself - professional installation is required.
- To prevent damage to the hob's electronics do not install the hob directly above appliances that generate moisture, such as dishwashers, refrigerators, freezers, washing machines or dryers.
- The hob must be installed to allow efficient heat dissipation, which prevents overheating and prolongs the appliance lifespan.

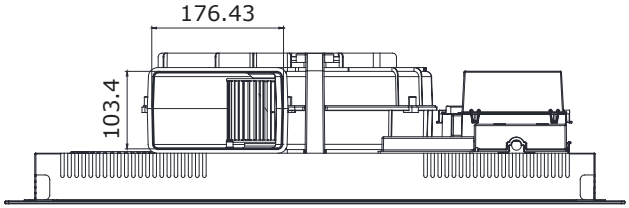
INSTALL THE APPLIANCE

Dimensions of the appliance

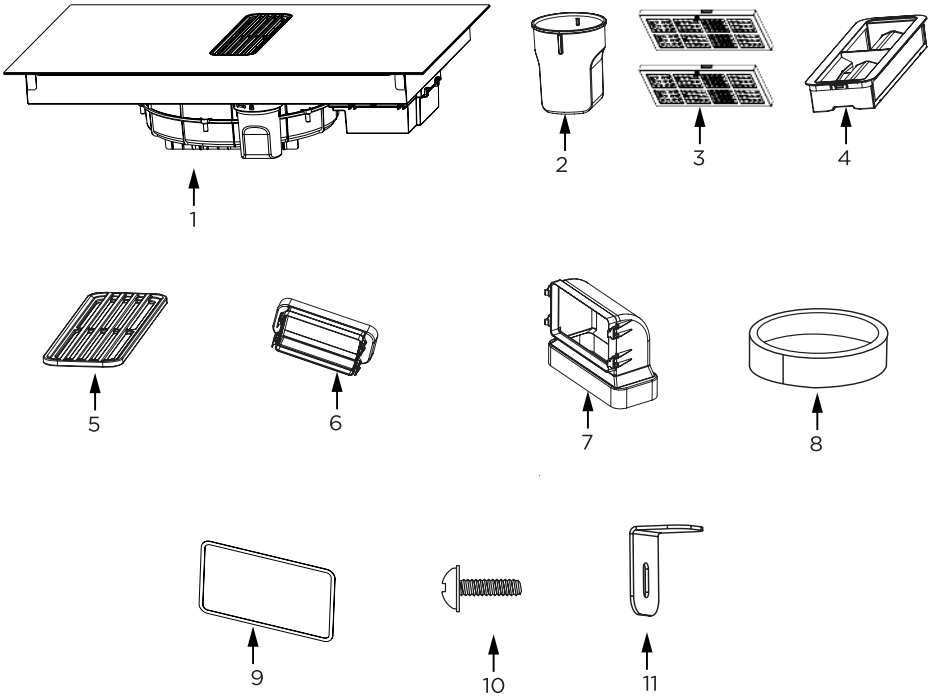








Package contents



1. Induction hob with extractor
2. Water container
3. Activated charcoal filter
4. Grease filter
5. Grille
6. Adapter
7. 90° adapter
8. Sealing tape
9. Seal
10. M4*10 screw (x4)
11. Mounting bracket (x4)

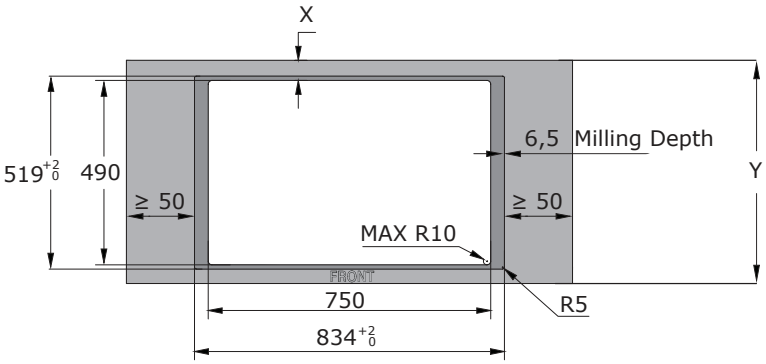
Note!
The optional pipe set for induction hob with extractor is not included with the appliance and must be purchased separately (PSD 100 DOWNAIR SET). See the "Pipe set for induction hob with extractor" section for illustrations of the kit components and the connection diagram.

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

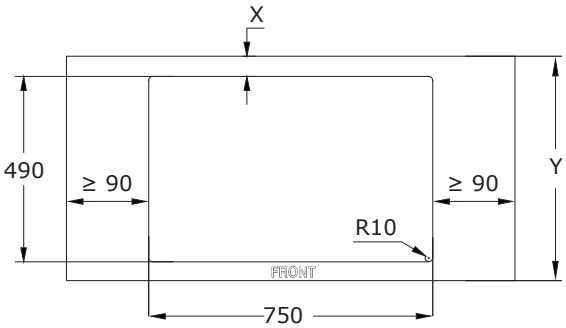
Install your downdraft extractor flush with the worktop

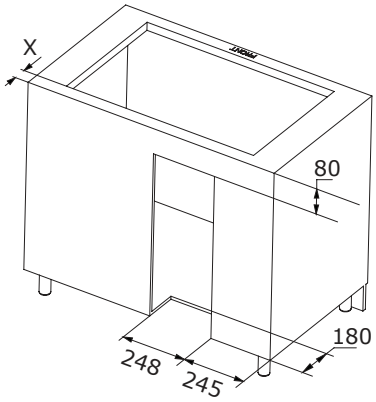
In this solution, the induction hob integrated with an extractor is recessed into the kitchen countertop so that its surface is flush with the countertop.



Standard installation

In standard installation, the induction hob with an integrated extractor is mounted on the countertop, with its edges protruding above the surface of the countertop.

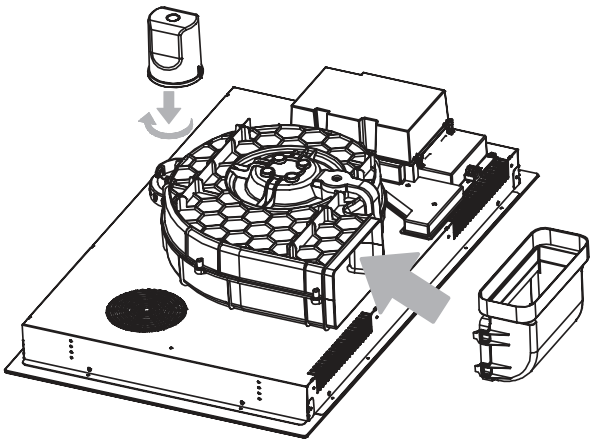




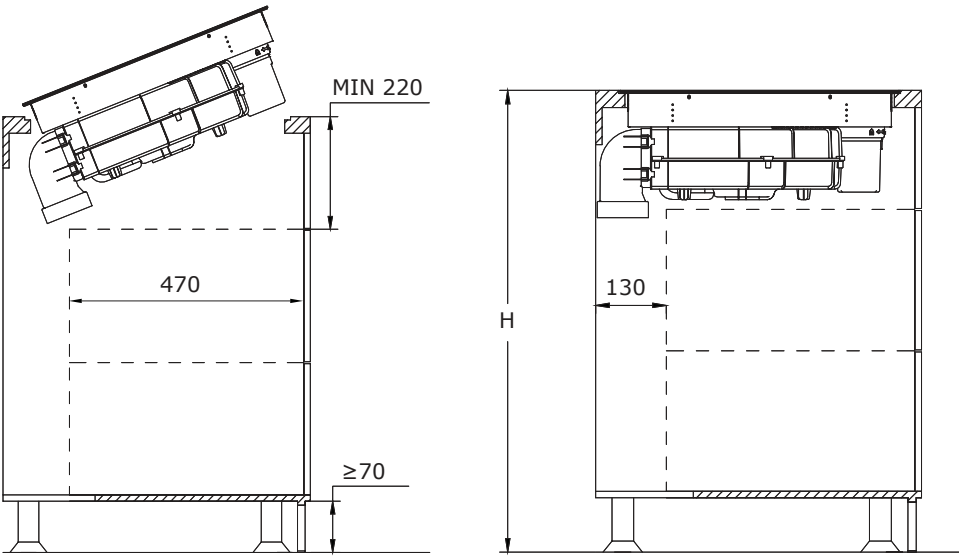
Worktop depth (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥650 mm	65 mm

Installation in air recirculation mode

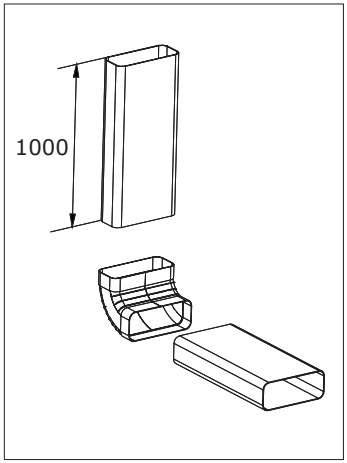
Install the water container by turning it in the direction of the arrow. Then, place the included rubber seal as shown by the arrow in the diagram below. Finally, install the 90° adapter into the designated aperture as illustrated, making sure it fits correctly.

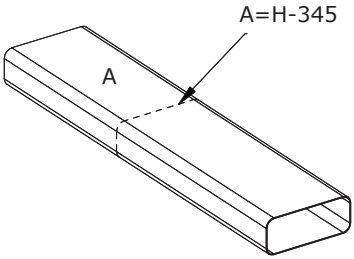


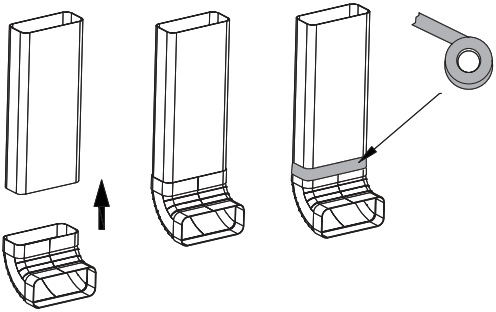
Place the downdraft extractor on the worktop and align it properly.

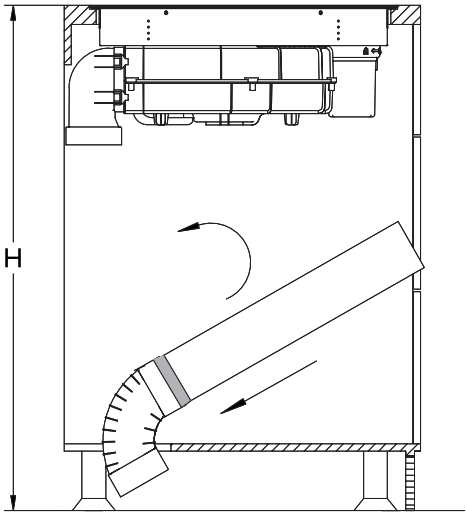


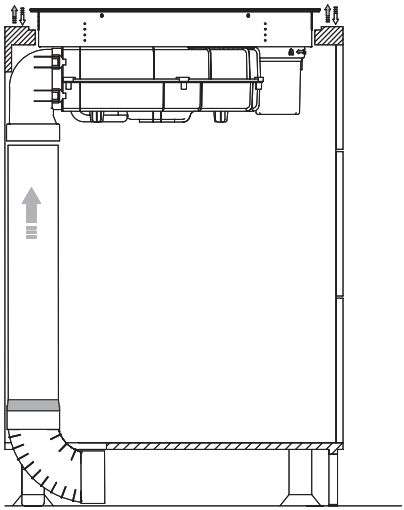
For efficient recirculation, we recommend installing a pipe set for an induction hob with an extractor. This can be purchased separately under the name PSD 100 DOWNAIR SET. Below is an overview of the individual components included. The corresponding dimensions can be found in the "Pipe set for induction hob with extractor" chapter.



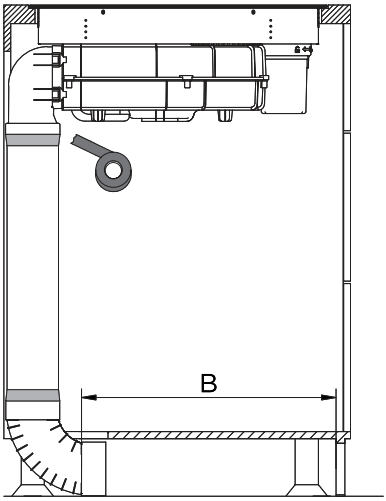




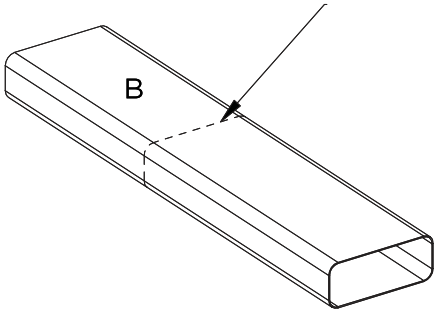




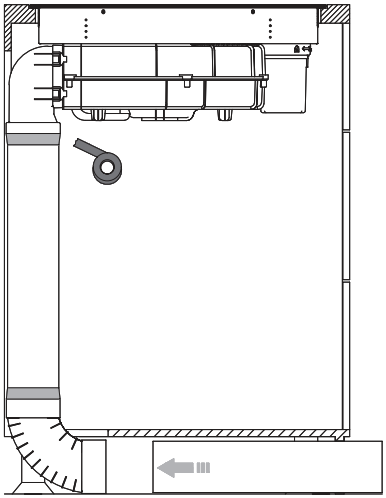
Installation of a pipe set for induction hob with extractor

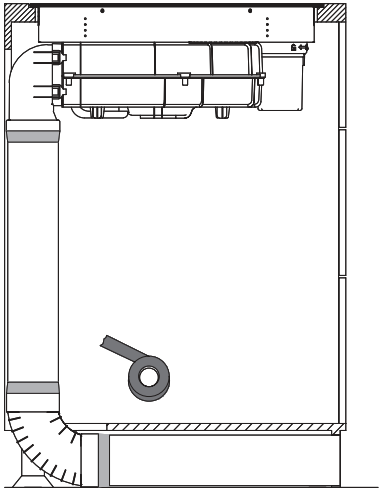


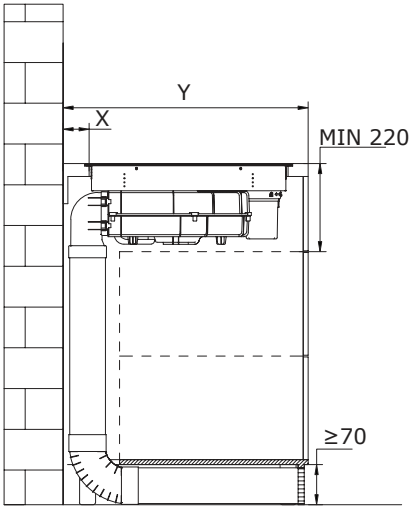
Using a saw, cut the duct to the required length.

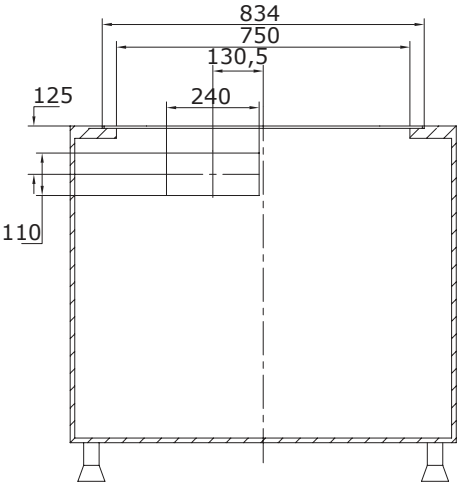


Apply the supplied sealing tape to all joints as shown in the illustrations.

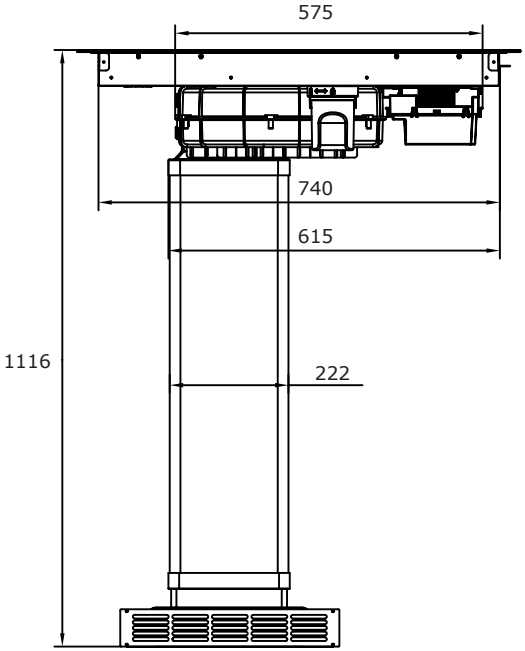








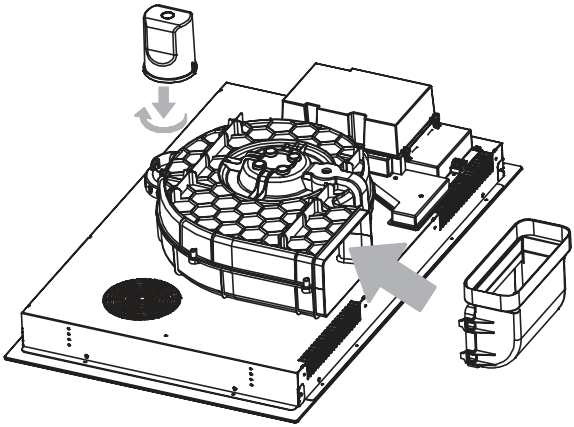
Finally, attach the connector and the ventilation grille. The exact dimensions of the ventilation grille and the other components of the set can be found in the "Pipe set for induction hob with extractor" section.



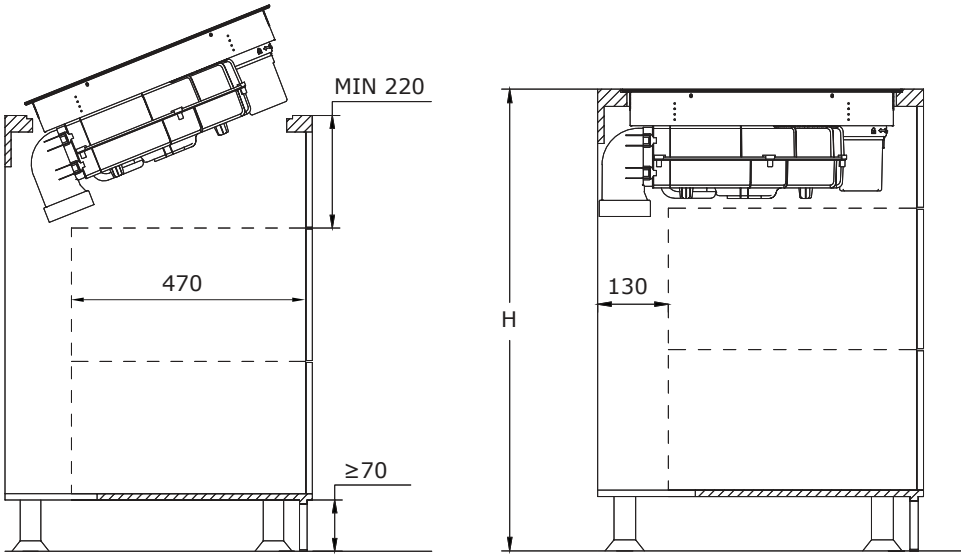
Installation in air extraction mode in which the air is expelled outside through the ventilation duct.

Method 1

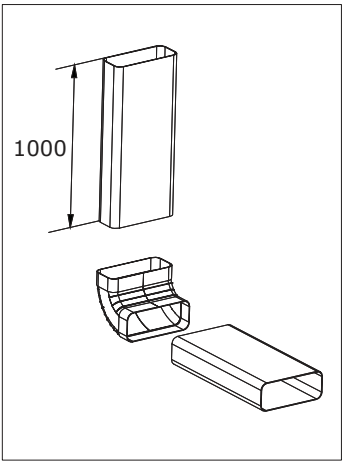
Install the water container by turning it in the direction of the arrow. Then, place the included rubber seal as shown by the arrow in the diagram below. Finally, install the 90° adapter into the designated aperture as illustrated, making sure it fits correctly.

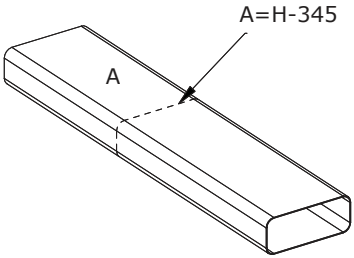


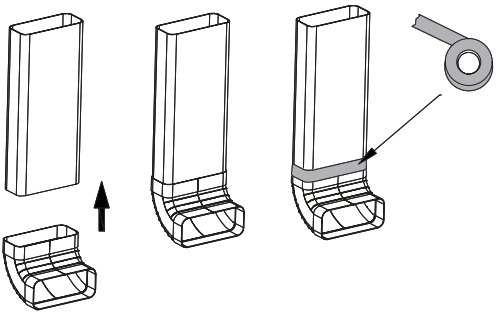
Place the downdraft extractor on the worktop and align it properly.

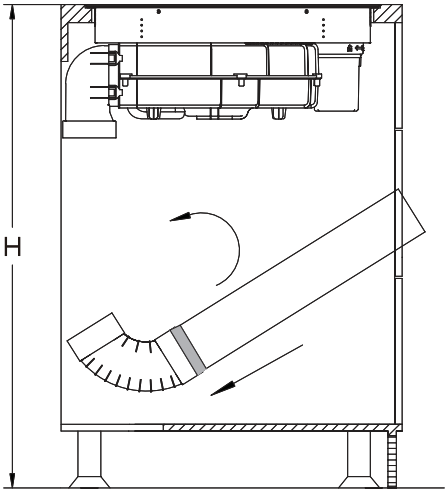


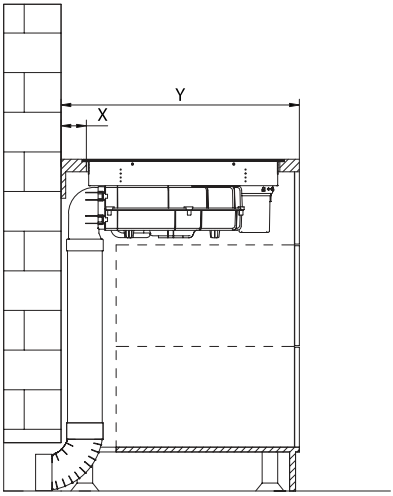
To do this, use the components from the PSD 100 DOWNAIR SET pipe set for an induction hob with an extractor, which must be purchased separately.





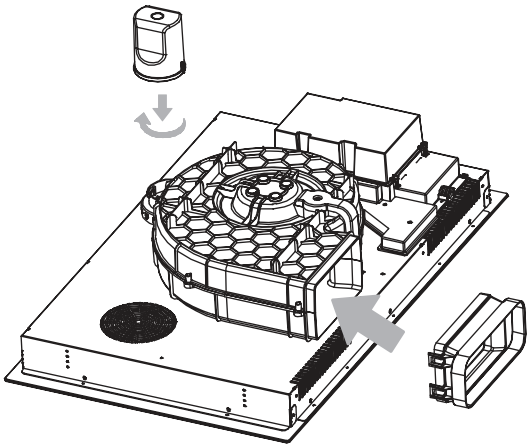




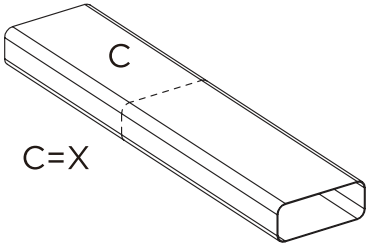


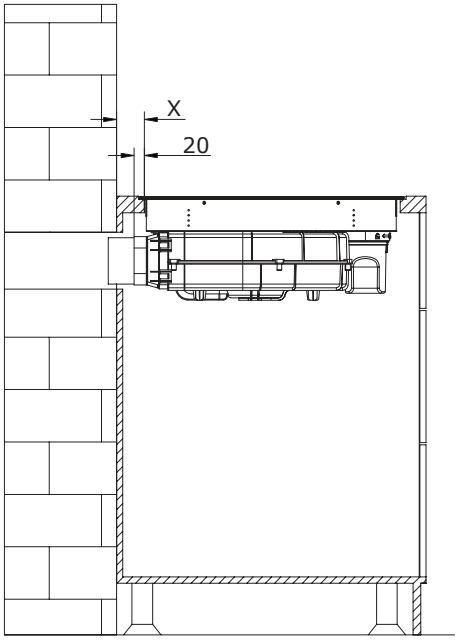
Method 2

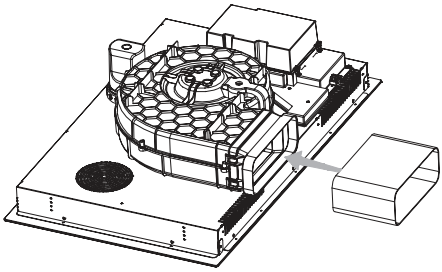
Install the water container by turning it in the direction of the arrow. Then, place the included rubber seal as shown by the arrow in the diagram below. Finally, install the adapter into the designated aperture as illustrated.

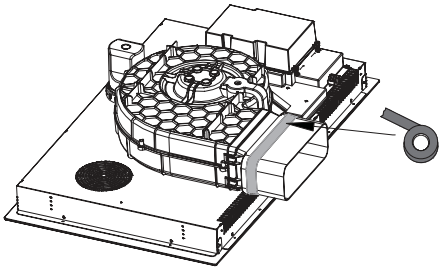


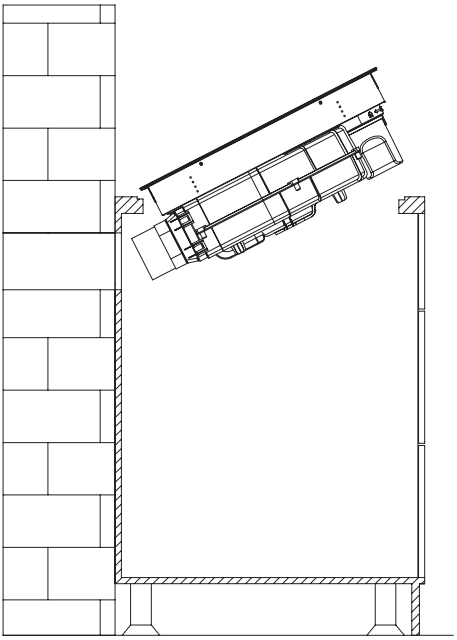
Cut the duct to the correct length with a saw, then attach it to the connector and seal it with tape as shown.

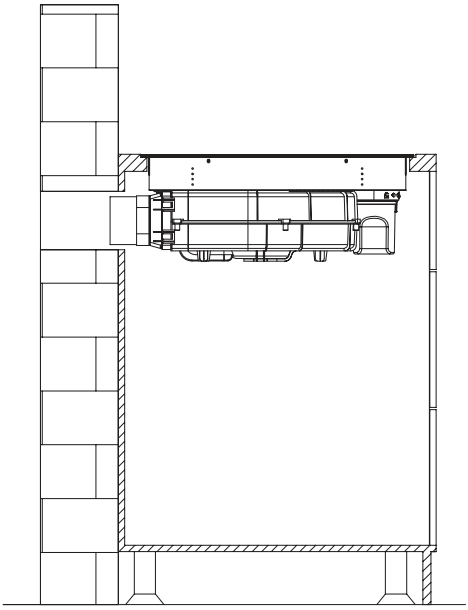




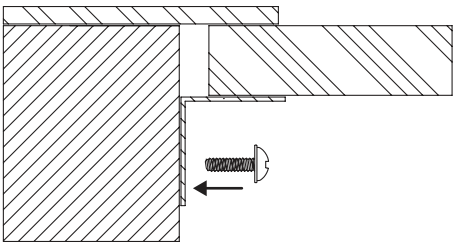








Note!
After installing the downdraft extractor, install the four brackets on both sides of it to ensure stability.



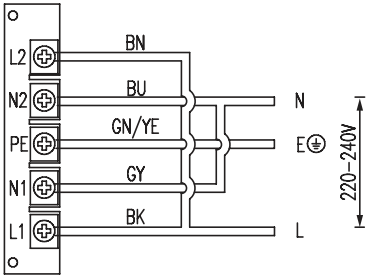
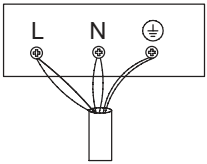
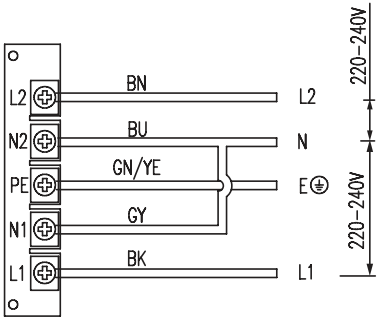
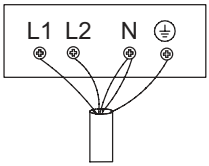
Note!
The minimum distance between the wall cabinet and the induction hob is 450 mm.

ELECTRICAL DIAGRAM

Supply voltage AC220-240V 50/60 Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Total power: 7.58kW

Electrical diagram:

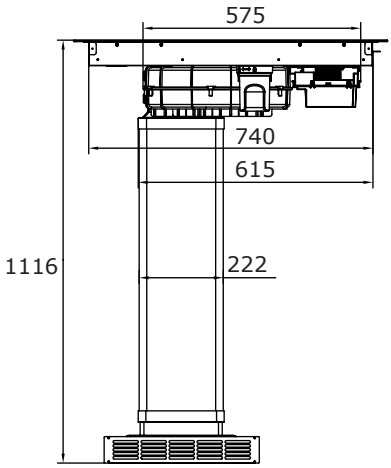
Voltage:	Electrical connection	Connection diagram	Power cord
220-240V~			5G 2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

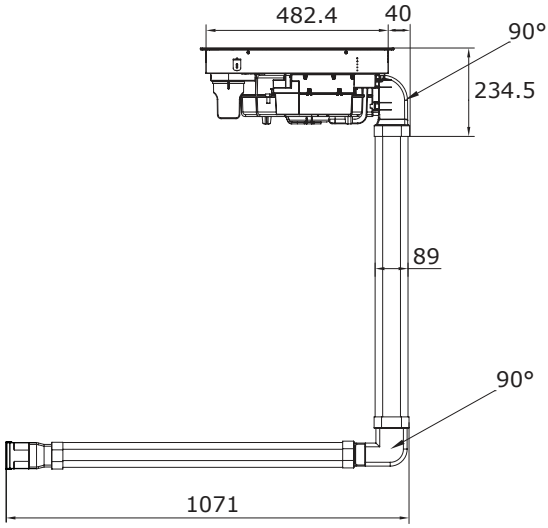
L1, L2 = Phase
N1, N2 = Neutral
PE = Protective Earth

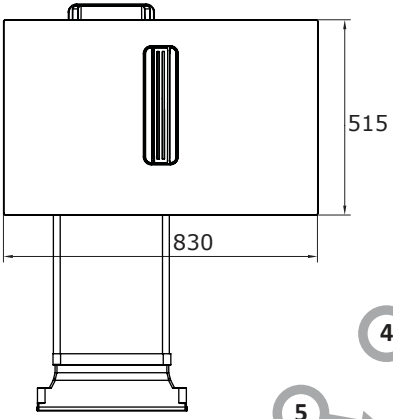
PIPE SET FOR INDUCTION HOB WITH EXTRACTOR

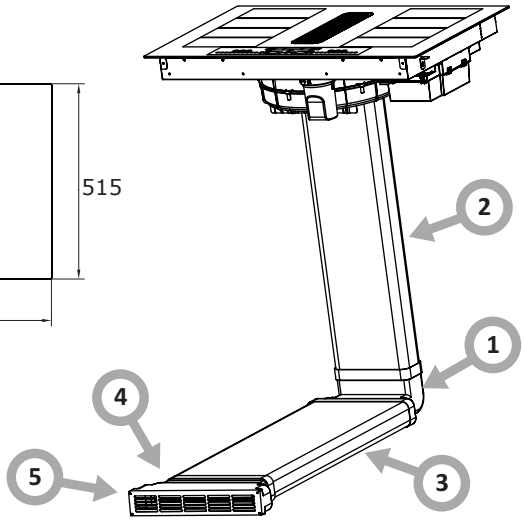
The optional pipe set for an induction hob with extractor (PSD 100 DOWNAIR SET), which is available for separate purchase, includes the mounting elements illustrated in the accompanying drawings.

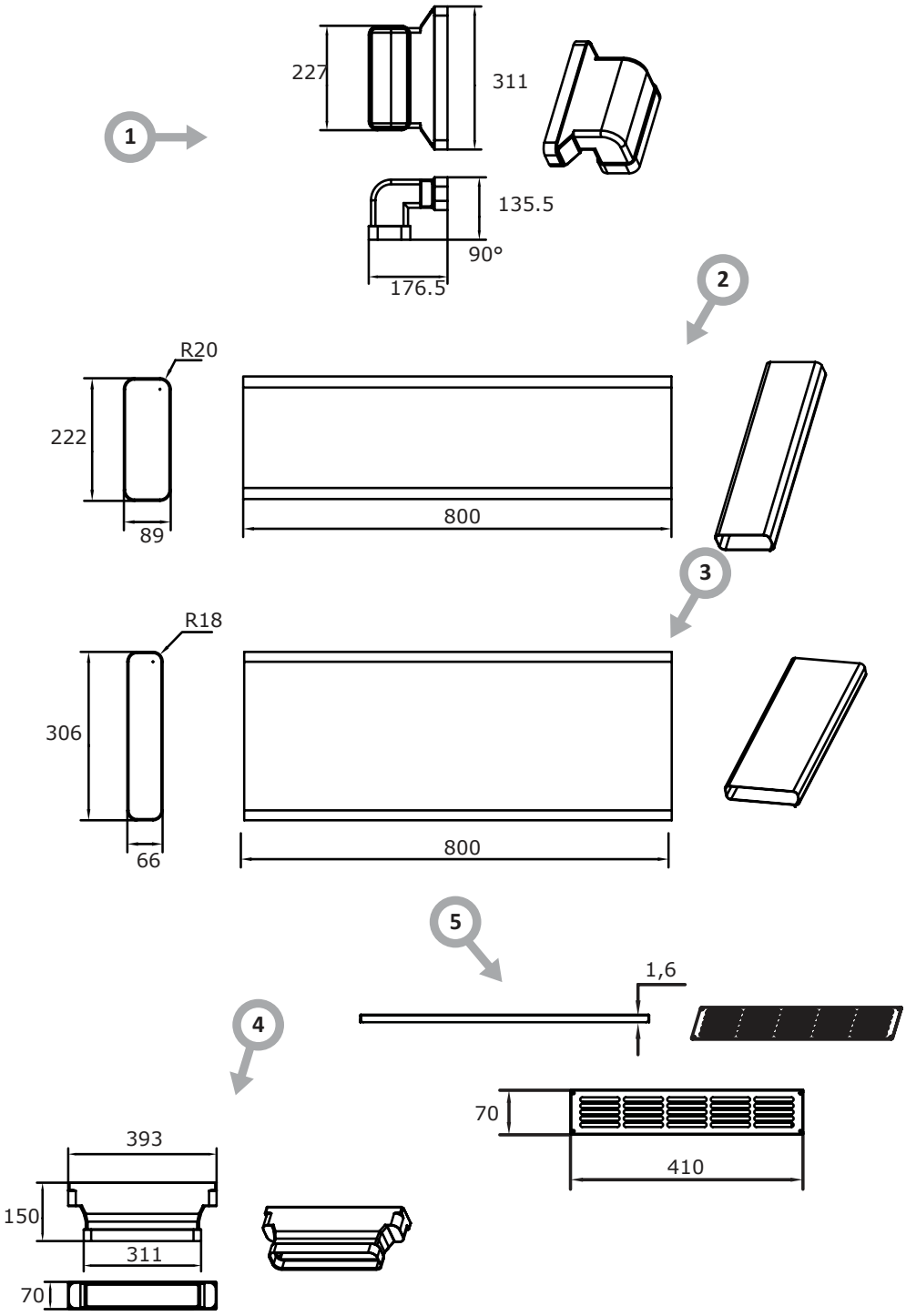
1. 90° connector
2. Straight duct (222*89)
3. Straight duct (306*66)
4. Connector
5. Ventilation grille
6. Sealing tape (x2)





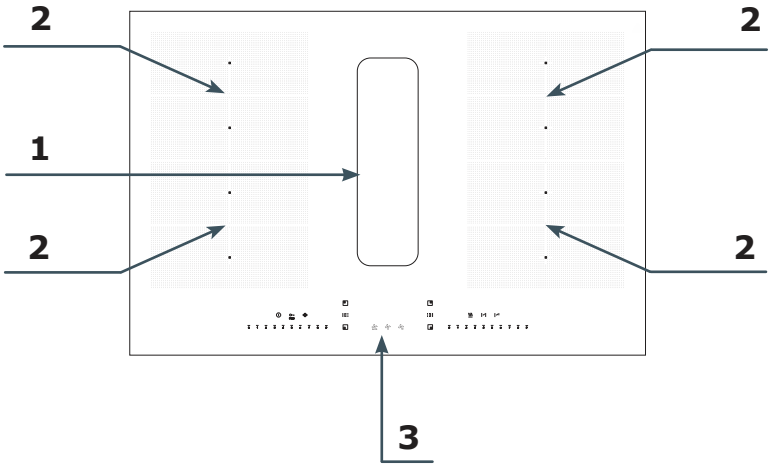





1
227
311
135.5
90°
176.5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

OPERATION

Your appliance



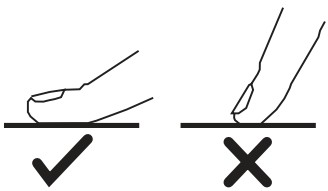
1. Cooker hood ventilation inlet
2. Induction cooking zone with booster function
3. Touch control panel

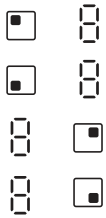
Control panel

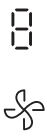
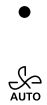
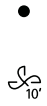


Your appliance features a touch screen control panel:

- Ensure the controls remain clean, dry, and that no objects (e.g. dishes or cloths) obstruct them. Even a thin layer of water can make it difficult to operate the controls.
- The controls on your appliance respond to touch, so there is no need to apply pressure.
- Each time a touch is detected, you will hear a beep.
- Use your finger pad, not the tip of your finger.



Sensor	Function	Description
	Sensor ON/OFF	Press and hold down the sensor to switch on the appliance. When the appliance is switched on and the cooker hood is operating (not in delayed switch-off mode): press and hold down the sensor to switch off all cooking zones – the cooker hood will enter delayed shut-off mode. Press and hold down the sensor down again to switch the appliance off completely. When the appliance is on and the cooker hood is off, press and hold down the sensor to switch off the entire device.
	ChildLock	Thanks to the ChildLock function, you can lock the control panel, preventing unintended operation – a perfect solution for child safety or while cleaning. To activate the control panel lock, press and hold down the ChildLock sensor. The constantly illuminated light indicates that the lock is active. To deactivate the lock, press and hold the sensor again; the light will turn off, and the control panel will be reactivated.
	Bridge function	When the Bridge function is activated, two (vertically aligned) induction zones operate together. It means that these zones will have the same temperature and power settings, which can be adjusted by sliding your finger along the power control sensor. To activate the Bridge mode, briefly touch the Bridge function sensor on the left side. The indicator light will illuminate, and the left induction zones will begin to operate together. To deactivate the Bridge mode, press the Bridge function sensor again. The Bridge function on the right side operates identically to the left-side zones. To activate it, use the dedicated Bridge function sensor located on the right side of the control panel.
	Keep Warm function	The Keep Warm function maintains a constant, low temperature on the cooking zone, thanks to which prepared dishes are kept at the right temperature until serving. Touch the keep warm sensor to activate the mode – the LED indicator will illuminate, when the function is active. Touch the sensor again to deactivate the Keep Warm function for the active cooking zone. Hold down the keep warm function sensor to activate or deactivate the Keep Warm mode for all active cooking zones. The function operates only when the power of the cooking zone is greater than 0.
	Cooking zone sensor	Select the sensor of the appropriate cooking zone to access power or operating time settings. After you touch the selected area, the digital display will flash, signalling activation and readiness for configuration. Smoothly slide your finger along the power control sensor to adjust the heating power. If you wish to set the operating time (after previously setting the power), touch the dedicated timer sensor, then use the power control sensor again to select the desired time.

	Cooker hood fan sensor	Use the cooker hood fan sensor when the hood is off or operating to enter the settings mode – the display will start flashing for 5 seconds. During this time, you can set the hood speed using the power control sensor within the range from 1 to 8 or P, with the maximum level being the 'P' speed or 'power booster'. After setting the fan speed, press the cooker hood fan sensor again to turn it off. You can turn off the appliance also by briefly pressing the cooker hood fan sensor when the hood is on. During the cooker hood operation, the display shows the current operating speed. In lock mode, the display shows the letter 'L'.
	Cooker hood fan automatic mode sensor	This feature enables the cooker hood fan to automatically adjust its speed, operating at an optimal level that corresponds to the operation intensity of the cooking zones. To activate or deactivate the automatic fan function, briefly press the designated sensor. Upon activation, a beep will sound, and the function indicator light will illuminate. When the hob is switched on, the cooker hood will automatically activate. Once all cooking zones are turned off, the hood will enter a delayed shut-off mode after 6 seconds. The cooker hood will switch off after 1 minute.
	Delayed cooker hood shut-off sensor	This function delays the shut-off of the cooker hood motor, allowing it to continue operating after cooking to effectively clear residual fumes from the room. Briefly press to activate or deactivate the function – a beep will sound, and the function indicator light will illuminate. When the function is activated, the hood enters a delayed shut-off mode. The appliance will continue to operate for an additional 10 minutes before automatically turning off.
	Filter change reminder	After 300 hours of operation, the cooker hood will automatically signal the need to replace the carbon filter by activating an indicator on the control panel. Press and hold down the sensor to switch it off. Briefly press the sensor to display the remaining operating time.
	Timer	Briefly press the timer sensor to activate the countdown function – the timer indicator illuminates and the display shows the set time. The maximum allowable time is '99:59' (99 minutes 59 seconds); While the appliance is operating, briefly press the timer sensor to reset the countdown timer and initiate a new countdown cycle. Press and hold down the timer sensor to deactivate the timer function during its operation.
	Slider-type power control sensor	Slide your finger left or right along the control sensor to adjust the power level of the cooking zone, fan speed, and timer settings.

	Zone timer	The zone timer function allows you to precisely set the operating time for a selected cooking zone, ranging from 00:00 to 3:00 hours. To assign a time to a specific cooking zone, touch the timer sensor when the cooking zone is active. The display will show '00:00', the timer icon will flash for 3 seconds and the timer indicator will illuminate. During this time, you can set the timer using the zone's power control sensor. If no action is taken within 3 seconds, the system will automatically exit the setting mode. To adjust the settings, begin by choosing the desired hour, followed by the number of minutes. Each digit will flash for 3 seconds during adjustment. After this time, the system will automatically move on to the next item. Briefly press the timer sensor to manually advance to the next setting. Once all digits are set, the timer enters operation mode and the timer icon for that cooking zone illuminates continuously. If multiple cooking zones are active but their timers are not operating, the display shows the last approved time for each zone. When a timer is operating, the remaining countdown time is displayed by default. If confirmation of a setting for one of the cooking zones is in progress, the display shows the timer time for that particular zone. When the timer for the particular zone reaches less than 1 minute, the display starts to show the remaining time in seconds.
	Display	• When a cooking zone is active, its power level is displayed as a number from 1 to 8 or P. • If no suitable cookware is placed on the cooking zone, the display shows the letter 'u'. • In Keep Warm mode, the display shows '☰'.
	Cookware presence indicator light	• The indicator light is split into two cooking zones. • If any of the zones detects or loses contact with cookware, it will enter the update state: when cookware is detected, the indicator light flashes for 5 seconds and then illuminates continuously. If the cookware is not detected, the indicator light turns off immediately. • When the appliance is switched off, all indicator lights remain off. • The function applies to all four cooking zones.
	Error signalling	• If the cooker hood encounters a fault, the display shows the letter 'E'; if the fault is related to the induction hob, the specific cooking zone corresponding to the fault shows the letter 'E'. • If a fault occurs when the timer function of the heating zone is active, the fault code will be displayed for 10 seconds. Then, the indicator will start flashing, showing the remaining cooking time (which will no longer count down). The countdown will continue once the issue has been fixed.

Other information

● Power coordination
When adjusting the operation of an induction hob, the combined maximum power of two cooking zones on the same side should not exceed 3700 W. If, during adjustment, the calculated total output exceeds 3700 W, the output of the unused burner on the same side must be reduced to ensure that the current output corresponds to the user's desired output and that the total output does not exceed 3700 W.

● Set the power limit
To set the power limit, touch and hold down the Child Lock 3 SEC and the lower left cooking zone sensor ⊡. You can now set the power limit:
Touch the left Cooking Zone Bridge sensor to reduce the power limit.
Touch the right Cooking Zone Bridge sensor to increase the power limit.
There are 5 power limits available: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W.
Touch ON/OFF to confirm the selected power limit or simply wait 30 seconds.

● Energy-saving function of the cooking zone
When all cooking zones are switched off for 5 minutes, the power supply to the zones will be automatically disconnected. During this time, the functions related to the cooking zones will not be active; the cookware indicator and the power level display will be switched off. Briefly press the cooking zone sensor or the ON/OFF sensor to restart the cooking zones.

● Calibration of cookware detection
In standby mode within 1 minute of power-up, press and hold down the ChildLock sensor and timer sensor simultaneously to enter the calibration mode. The digital timer display will show 'CALI'.
Then, touch the Bridge function sensor to start the cookware detection calibration. Cookware must not be placed on the hob during calibration. The digital timer display will show a countdown of 5 seconds.
Upon successful calibration, the cooking zone's digital display will show the letter 'P' after the countdown.
If the calibration is not successful show the letter 'F' will appear.
Upon all successful calibrations, the cooking zone digital display will show the letter 'P'. Otherwise show the letter 'F' will appear.

Power levels of the cooking zones:

Speed	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Power (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Power levels of the cooking zones when the Bridge function is activated:

Speed	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Power (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

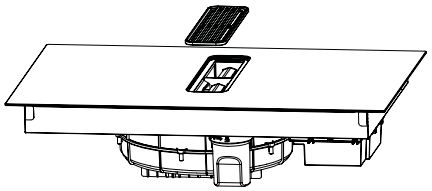
Cooker hood fan power levels:

Speed	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Air volume (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Operating time (min)	Unlimited									5

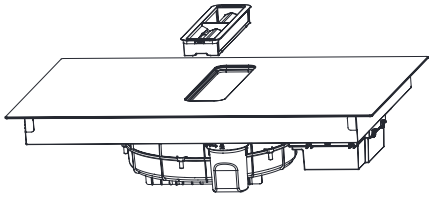
CLEANING AND CARE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation. Clean the induction hob with extractor after each use.

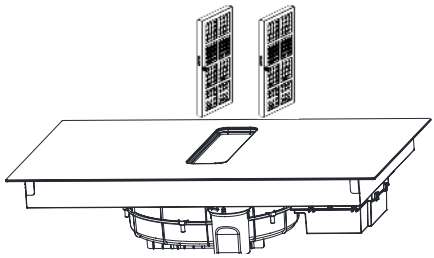
Clean the glass surface
Clean the induction hob's glass surface regularly with a soft, damp cloth. Avoid using abrasive cleaning agents or sponges with rough surfaces that may scratch the glass surface. During cleaning and care prevent water from entering the kitchen hood ventilation opening.



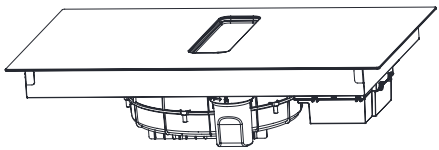
Clean the grille
Remove the grille and clean it using a cloth and mild liquid detergent. Avoid using products containing abrasives.



Cleaning the Grease Filter
Carefully withdraw the filter holder, maintaining a horizontal orientation. Empty the collected grease and wash the grease filter by hand or in a dishwasher.



Replace the activated carbon filter
To replace the filter, remove the existing filter from the holder and install a new filter. The filter should be replaced after 300 hours of operation.



Clean the water container
Rotate the water container as indicated by the arrow to release and remove it. Then empty the collected water and clean the container. Reinstall the water container by turning it in the opposite direction. It is recommended to empty the water container daily or less frequently, depending on usage.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reason	Solution
The appliance won't turn on	No power	Verify that the induction hob is properly connected to the power supply and activated. Check if other lights or appliances in your home are working - if not, check with your neighbours to see if there is a power outage in the neighbourhood. If the problem continues, professional assistance from a qualified technician is required.
Touch controls do not respond	Child Lock function is activated.	Deactivate the Child Lock function See the "Operation" section in the manual for details.
Touch sensors respond erratically of are difficult to use	The touch sensors may not function correctly if there is moisture present on their surface or if they are touched with only a fingertip.	For reliable sensor operation, ensure the control panel is dry and touch the sensors with the flat of your finger.
The glass surface is scratched	You used cookware with rough base surface.	Use cookware with a flat, smooth bottom. See the section "Basic information about your appliance."
The induction hob or cooking zone has turned off, an error code is displayed.	Technical fault	Make a note of the error code, unplug the induction hob and contact a qualified technician.
The cookware does not heat up	The hob may not detect the cookware if it is not centred on the cooking zone, is too small, or is not designed for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See the section "Basic information about your appliance." Centre the cookware and make sure its bottom matches the size of the cooking zone.
Fan noise emitted by induction hob	The induction hob's cooling fan operates automatically to prevent overheating of the electronics. The cooling fan may continue to operate for a short period after the induction hob is deactivated.	This is normal and there is no cause for concern. Do not disconnect the hob from the power supply until the cooling fan has stopped running.
Some cookware makes crackling or clicking sounds during cooking	The crackling or clicking sounds can occur because cookware with multiple metal layers expands at different rates when heated.	This is a normal characteristic of cookware and does not warrant concern.

TECHNICAL SPECIFICATION

TECHNICAL SPECIFICATION	
Model	DHKI 752 880 C
Supply voltage	220-240 V~ / 380-415 V 3N~
Frequency	50/60 Hz
Power	7580 W
Total power of the hob	7400 W
Total power of the hood	180 W
Dimensions (WxDxH)	830x515x200 mm
Package dimensions	965x650x325 mm
Installation dimensions	750x490 mm
Appliance weight	24 kg
Surface material	Ceramic glass
Power Levels	1-8, P
Power levels in recirculation mode	1-8, P
Power of cooking zones	
Rear cooking zone maximum power	1850 W
Rear cooking zone power boost	3500 W
Front cooking zone maximum power	1850 W
Front cooking zone power boost	3500 W

Detailed technical specifications can be found in the device's product card.

The product meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31.

WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

Warranty

The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

Service

- The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. For safety reasons, repairs should be referred to professionals.
- Repairs carried out by unqualified persons may seriously endanger the appliance user.
- The minimum warranty period for the appliance offered by the manufacturer, importer or authorized representative is given in the warranty card.
- The warranty shall be void if you make any independent adaptations or alterations, tamper with seals or other appliance safety devices or its parts or interfere with the appliance contrary to operating instructions.

In the event of appliance malfunction, request assistance or repair.

If your appliance needs repair, please contact the service centre. Please see website for address and contact details of our service centre. Before contacting us, please have ready the appliance serial number, which can be found on the identification sticker: For your convenience, please write it down below:

Certificate of compliance CE and UKCA

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives and analogous UK requirements:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC / Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016.
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC / Electromagnetic Compatibility Regulations 2016.
- ErP Directive 2009/125/EC / The Ecodesign for Energy-related Products Regulations 2010 (as amended) for the applicable implementing measures which apply in Great Britain and Northern Ireland, respectively.

and therefore the product has been marked with CE and UKCA symbols and the Declaration of Conformity, the Manufacturer has drawn up the declaration and is available to the competent authorities regulating the market.

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 es vor dem Verpacken gründlich auf dessen 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 Bedienfehler. Diese Bedienungsanleitung ist 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

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Das ist wichtig, um Ihre eigene Sicherheit zu gewährleisten und Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
- HINWEIS: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Haushalt bestimmt.
- Wenn sich der Muldenlüfter in unmittelbarer Nähe eines Radios, Fernsehers oder eines anderen Geräts, das Wellenlängen aussendet, befindet, überprüfen Sie, ob das Bedienfeld des Muldenlüfters korrekt funktioniert.
- Der Muldenlüfter sollte durch von einem zugelassenen Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Während des Betriebs können das Gerät und seine Heizelemente sehr heiß werden. Achten Sie vor allem darauf, dass Sie nicht versehentlich heiße Oberflächen berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig von Erwachsenen beaufsichtigt.
- Von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen sowie von Personen ohne Erfahrung und einschlägige Kenntnisse darf das Gerät nur unter Aufsicht bedient werden sowie unter der Bedingung, dass sie mit den Anweisungen für die sichere Benutzung des Geräts bekannt gemacht wurden. Es ist wichtig, dass die für ihre

Sicherheit verantwortlichen Personen sie bei der Benutzung des Geräts beaufsichtigen. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Das unbeaufsichtigte Kochen von Fetten oder Ölen kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen; sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Hinweis: Wenn Gegenstände auf der Heizfläche abgelegt werden, besteht Brandgefahr.
- Wenn in dem Muldenlüfter ein Riss entsteht, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Alufolie sollten nicht auf dem Muldenlüfter abgelegt werden, da sie heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen können.
- Schalten Sie das Heizelement nach Ende des Garvorgangs mit den entsprechenden Sensoren aus.
- Steuern Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren oder unabhängigen Fernbedienungssystemen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Muldenlüfters keine dampferzeugenden Geräte.
- Die Möbel, in die der Muldenlüfter eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis 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.
- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich von Fachleuten durchgeführt werden.

Unprofessionelle Reparaturen stellen eine ernste Gefahr für den Benutzer dar.

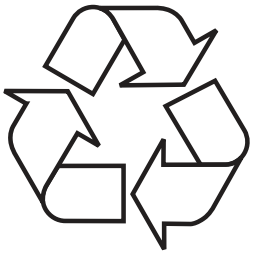
- Das Gerät wird nur dann vom Netz getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet wird.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen mit implantierten lebenserhaltenden Geräten (z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen oder Hörgeräte) müssen sicherstellen, dass die Funktionsweise dieser Geräte nicht durch der Muldenlüfter beeinträchtigt wird (der Frequenzbereich des Muldenlüfter beträgt 20-50 kHz).
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten.
- Die in die Elektronik eingebaute Restwärmeanzeige zeigt an, ob der Muldenlüfter eingeschaltet ist bzw. ob es noch heiß ist.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie Kunststoffe dürfen nicht auf eine erhitzte Kochzone gelangen.
- Wenn versehentlich Zucker oder Kunststoff auf eine heiße Kochzone gelangt, schalten Sie der Muldenlüfter aus und schaben Sie den Zucker oder Kunststoff sofort mit einem scharfen Schaber ab. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung der Muldenlüfter sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Muldenlüfter irreversible Kratzer entstehen können.

- Die Heizfläche des Muldenlüfter ist resistent gegen Temperaturschocks. Sie ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Vermeiden Sie, dass Gegenstände auf der Muldenlüfter fallen. Punktuelle Stöße, z. B. durch eine herunterfallende Gewürzflasche, können zu Rissen und Absplitterungen der Glaskeramikplatte führen.
- Wenn in der Oberfläche der Muldenlüfter ein Riss entsteht, schalten Sie die Stromversorgung aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Brodelnde Speisen können in spannungsführende Teile des Muldenlüfter gelangen.
- Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitstisch.
- Wenn der Muldenlüfter in eine Arbeitsplatte eingebaut ist, können sich Metallgegenstände im Schrank oder in der Schublade durch die vom Dunstabzugssystem des Muldenlüfters ausgestoßene Luft erhitzen.
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden. Bei falschem Umgang mit der Glaskeramikplatte haften wir nicht im Rahmen der Garantie.
- Wird das Netzkabel beschädigt, muss es in einer Fachwerstatt neu besorgt werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder unter Bedingungen, in denen es Feuchtigkeit ausgesetzt ist, verwendet werden.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Funktionalität des Geräts nicht beeinträchtigen.
- Der Dunstabzug dient zum Absaugen der Kochdünste. Verwenden Sie die Dunstabzugshaube nicht zu anderen Zwecken.
- Beim Abluftbetrieb muss die Dunstabzugshaube an einen entsprechenden Lüftungskanal angeschlossen werden (nicht an betriebsaktive Ka-

min-, Rauch- oder Abgaskanäle anschließen!).
- Beim Umluftbetrieb muss der Aktivkohlefilter installiert werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen, den Filter wechseln oder Reparaturen an dem Gerät durchführen.
- Der Fettfilter des Dunstabzugs muss mindestens einmal monatlich gereinigt werden, denn er kann sich leicht entzünden, wenn er überfettet ist.
- Werden außer dem Dunstabzug weitere nichtelektrische Geräte (z. B. Flüssigbrennstoffofen, Durchlauferhitzer) im Raum betrieben, muss für eine ausreichende Lüftung (Luftzufuhr) gesorgt werden. Ein gefahrloser Betrieb ist möglich, wenn bei gleichzeitigem Betrieb des Dunstabzugs und raumluftabhängiger Verbrennungsgeräte am Standort dieser Geräte ein Unterdruck von höchstens 0,004 Millibar herrscht (dieser Punkt gilt nicht, wenn der integrierte Dunstabzug als Geruchsabsorber verwendet wird).
- Der Dunstabzug muss häufig von außen und von innen gereinigt werden (mindestens einmal im Monat, unter Beachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Wartungshinweise), da sonst Brandgefahr besteht.
- Wird der Dunstabzug an eine eine externe Lüftungsleitung (Abzug) angeschlossen, empfehlen wir die Verwendung eines Rückschlagventils am Ende des externen Abzugs, das im Sanitärfachhandel erhältlich ist.
- Es muss möglich sein, das Gerät durch Ausschalten des Sicherheitsschalters vom Netzstrom zu trennen.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild gemachten Angaben zur Spannung den örtlichen Parametern der Stromversorgung entsprechen.
- Das Netzkabel vor der Montage ausrollen und begradigen.

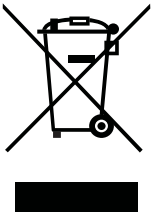
- Prüfen Sie immer, ob das Netzkabel korrekt installiert ist, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen. Vor der Beedingung der Montage darf das Gerät nicht an das Strometz angeschlossen werden.
- Der Dunstabzug darf nicht ohne Fettfilter benutzt werden.
- Hinsichtlich der erforderlichen technischen Voraussetzungen im Bereich der Ableitung von Abgasen sind die von den zuständigen Behörden erlassenen Vorschriften streng einzuhalten.
- Wenn die Schrauben und Befestigungselemente entsprechend den vorliegenden Hinweisen und Anleitungen nicht nachgezogen werden, kann dies eine Gefahr für Gesundheit und Leben darstellen.
- HINWEIS! Die Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen, die nicht der Anleitung entsprechen, können zu Gefahren durch elektrischen Strom führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden oder Brände, die durch das Gerät verursacht wurden und sich aus der Nichtbeachtung der in dieser Gebrauchsanweisung angegebenen Hinweise ergeben.

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 Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, zu 100 % wiederverwertbar und mit einem entsprechendem Symbol gekennzeichnet.
Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Reichweite von Kindern zu halten.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das Gerät nach Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.
Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abzugeben. Das Abfall-Sammelunternehmen, darunter lokale Sammelstellen, Geschäfte und Gemeindeeinrichtungen, bilden ein System, welches die Entsorgung des Geräts 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 entstehen.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



- Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt zuliebe. Helfen Sie also mit, Strom zu sparen! Beachten Sie dazu die folgenden Hinweise:
- Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Verwenden Sie Deckel, andernfalls steigt der Stromverbrauch.
- 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. Durch diese Geräte steigt der Stromverbrauch unnötig an.

GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

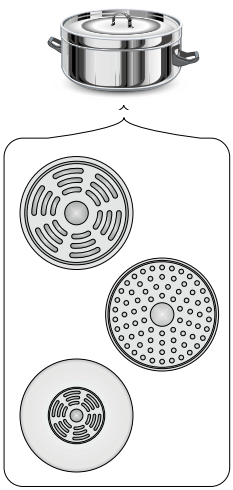
Funktionsprinzip einer Induktionskochplatte

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.

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 Ihr Induktionskochfeld 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 eingeprägtem 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 Aluminiumelemente 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 des Kochfelds.

Verwenden Sie keine externen Induktionsadapter.

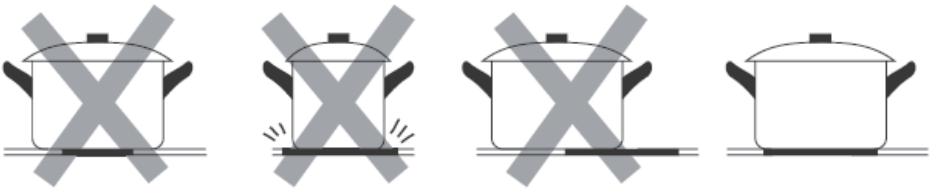
- Zum Kochen mit Induktion sollte ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Werkstoffen verwendet werden:

  - emaillierter Stahl
  - Gusseisen
  - induktionsgeeigneter Edelstahl.

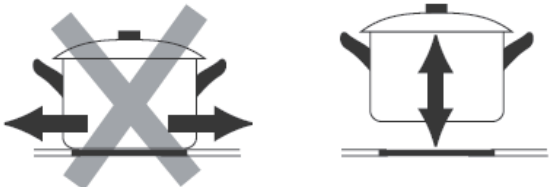
Kennzeichnung des Kochgeschirrs	 Prüfen, ob sich auf dem Etikett ein Symbol befindet, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.
Edelstahl	Der Topf wird nicht erkannt. Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium	Der Topf wird nicht erkannt.
Gusseisen	Hohe Leistungsfähigkeit **Achtung:** Die Töpfe können die Kochplatte zerkratzen
Emaillierter Stahl	Hohe Leistungsfähigkeit Wir empfehlen Kochgeschirr mit flachem, dickem und glattem Boden.
Glas	Der Topf wird nicht erkannt.
Porzellan	Der Topf wird nicht erkannt.
Kochgeschirr mit Kupferboden	Der Topf wird nicht erkannt.

- 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 des Kochfelds.
- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes glatt ist, gut am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie einen Topf, dessen Durchmesser der Markierung der gewählten Zone entspricht. Wenn Sie einen Topf verwenden, der etwas breiter ist, wird die Leistung der Kochzone optimal genutzt. Wenn Sie einen

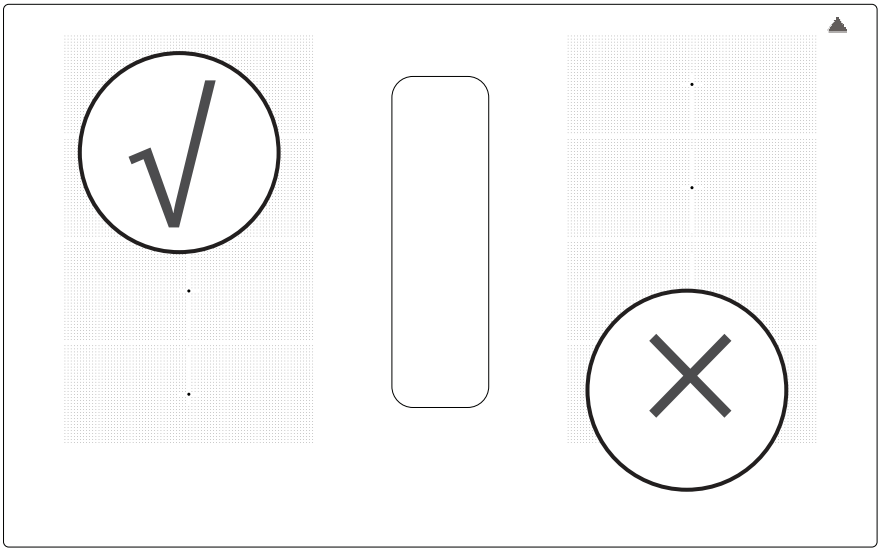
kleineren Topf verwenden, kann die Leistung geringer als erwartet sein. Ein Topf mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm wird von der Kochzone möglicherweise nicht erkannt. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte der Kochzone.



- Heben Sie Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab, anstatt sie zu verschieben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu zerkratzen.



- Beachten Sie bei der Benutzung des Geräts die nachstehende Abbildung für die richtige Platzierung der Töpfe. Töpfe müssen auf die markierten Bereiche auf dem Glas gestellt werden.



Restwärmeanzeige „H”

Nach Ende des Kochvorgangs bleibt die Glasplatte des Induktionskochfelds im Bereich der benutzten Kochzone weiterhin heiß, das nennt man Restwärme.

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



Ist die Restwärmeanzeige aktiviert, darf die Kochzone wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt werden 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 Kochzonen noch heiß sein!

Vor dem ersten Einschalten des Kochfelds

- Reinigen Sie das Induktionskochfeld sorgfältig. Das Kochfeld hat eine Glasoberfläche und muss darum vorsichtig behandelt 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.

Beispiele für Heizleistungseinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie dem verwendeten Kochgeschirr und der Menge der zu garenden Speisen. Experimentieren Sie mit Ihrem Induktionskochfeld, um die Einstellung zu finden, die Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

Einstellung	Anwendung
1-2	• Schonendes Erhitzen von kleinen Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und anderen Lebensmitteln, die leicht anbrennen • Sanftes Köcheln auf „kleiner Flamme“ • Langsames Erhitzen
3-4	• Aufwärmen • Kochen auf „kleiner Flamme“ • Reis garen
5-6	• Pfannkuchen braten
7-8	• Braten • Nudeln kochen
P	• Wasser kochen • Suppe aufkochen • Frittieren

BETRIEBSMODUS DER DUNSTABZUGSHAUBE

Dieses Gerät kann im Abluftbetrieb (mit entsprechenden Luftkanälen) und Umluftbetrieb betrieben werden.

Abluftmodus (Absaugung der Luft in einen Abluftkanal)

Betrieb im Abluftmodus: Wenn die Dunstabzugshaube im Abluftmodus arbeitet, wird die Luft durch einen Abluftkanal nach außen abgeleitet. Für diese Betriebsart muss der Aktivkohlefilter entfernt werden. Die Dunstabzugshaube ist über einen Kanal mit dem Luftauslass verbunden, der zum Hauptlüftungsschacht (Schornstein) oder direkt nach draußen führt.. Das Gerät sollte von einem qualifizierten Installateur montiert werden.

Umluftbetrieb

Im Umluftbetrieb wird die gefilterte Luft über Luftkanäle in den Raum zurückgeführt. Um einen effektiven Betrieb des Geräts zu gewährleisten, muss ein Aktivkohlefilter installiert werden, der für die Neutralisierung von Gerüchen sorgt. Für einen optimalen Wirkungsgrad ist das unten genannte Luftkanal-Set, das die Zirkulation und Verteilung der gereinigten Luft im Raum verbessert.

Achtung!

- Das Luftführungsset ist nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten und muss separat bestellt werden (PSD 100 DOWNAIR SET). Die Bestandteile des Sets und der Anschlussplan sind im Abschnitt „Luftführungsset" aufgeführt.
- Das Vorgehen zum Austausch des Aktivkohlefilters wird im Abschnitt „Reinigung und Pflege" beschrieben.

INFORMATIONEN VOR DEM EINBAU

Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Muldenlüfters, dass folgende Bedingungen gegeben sind:

- Die Arbeitsfläche ist waagerecht, und es gibt keine Bauelemente, die den Platzbedarf beeinträchtigen.
- Die Arbeitsfläche ist aus isoliertem und hitzebeständigem Material gefertigt.
- In der Haushaltsinstallation muss gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften ein Trennschalter installiert werden, um eine vollständige Trennung vom Stromnetz zu ermöglichen.
- Um ein sicheres Trennen zu gewährleisten, muss der Trennschalter mit einer Isolationsunterbrechung von mindestens 3 mm in allen Polen ausgelegt sein (oder aktiven Leitern, sofern die örtlichen Vorschriften dies zulassen).
- Der Trennschalter wird auch nach dem Einbau des Kochfelds für den Benutzer leicht zugänglich sein.
- Bei Zweifeln in Bezug auf den Einbau sind die örtlichen Baubehörden und Vorschriften zu konsultieren.
- Die Wände um das Kochfeld sollten aus hitzebeständigem Material bestehen und für die Reinigung leicht zugänglich sein (z. B. Keramikfliesen).

Vergewissern Sie sich nach dem Einbau des Kochfelds, dass folgende Bedingungen gegeben sind:

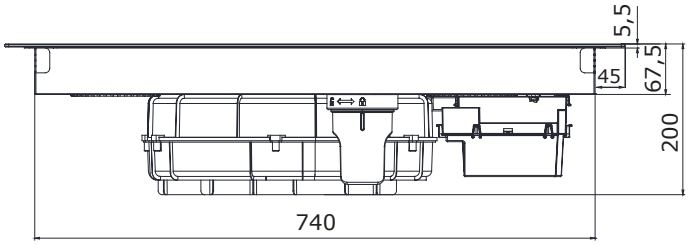
- Das Netzkabel wird nicht durch Schranktüren oder Schubladen eingeklemmt.
- Eine ausreichende Luftzirkulation ist gewährleistet.

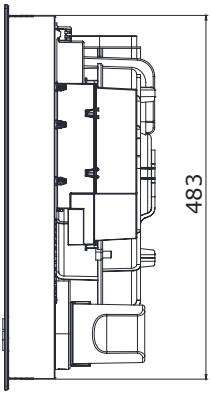
Warnhinweis

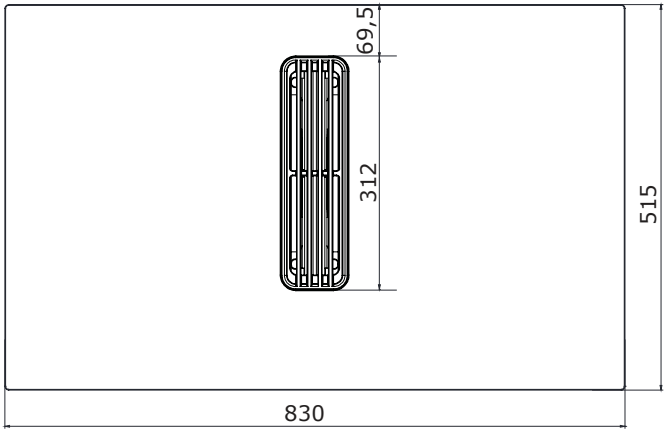
- Der Muldenlüfter muss von einem qualifizierten Fachmann eingebaut werden. Sie dürfen diese Arbeit nicht eigenständig ausführen.
- Installieren Sie den Muldenlüfter nicht direkt über Geräten, die Feuchtigkeit erzeugen können, wie z. B. Geschirrspüler, Kühl- und Gefrierschränke, Waschmaschinen oder Wäschetrockner, um Schäden an der Elektronik des Kochfelds zu vermeiden.
- Der Muldenlüfter sollte so montiert werden, dass eine effiziente Wärmeabfuhr möglich ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.

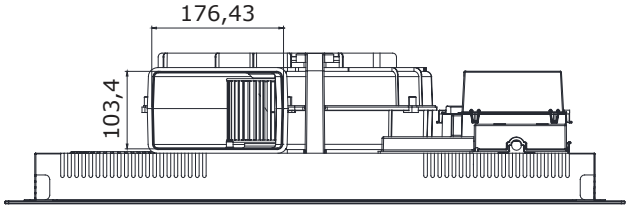
INSTALLATION UND MONTAGE

Maße des Geräts

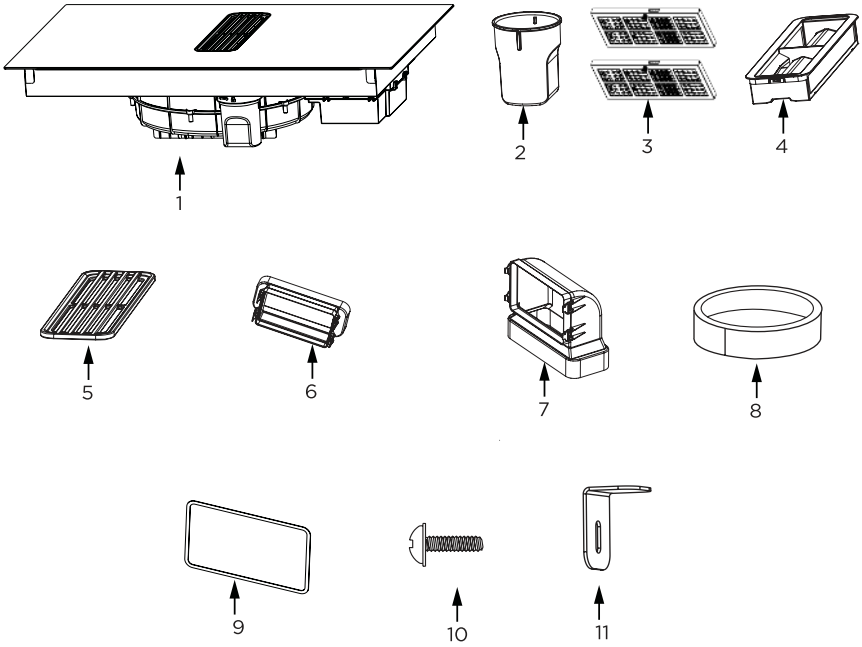








Packungsinhalt



1. Muldenlüfter
2. Wassertank
3. Aktivkohlefilter
4. Fettfilter
5. Gitter
6. Adapter
7. 90° Adapter
8. Dichtungsband
9. Dichtung
10. Schraube M4*10 (x4)
11. Halterung (x4)

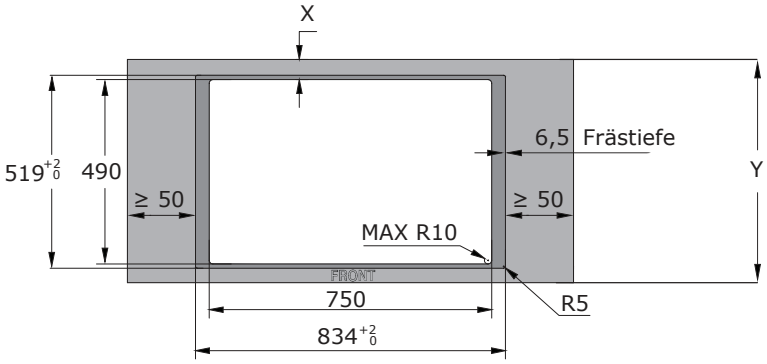
Achtung!
Das optionale Luftführungsset ist nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten und muss separat erworben werden (PSD 100 DOWNAIR SET). Die Bestandteile des Sets und der Anschlussplan sind im Abschnitt „Luftführungsset" aufgeführt.

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau der Kochplatte

- Die Küchenarbeitsplatte muss eben und perfekt waagerecht 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.
- Die Öffnung in der Küchenarbeitsplatte muss den in der folgenden Zeichnung angegebenen Maßen entsprechen (in [mm]):

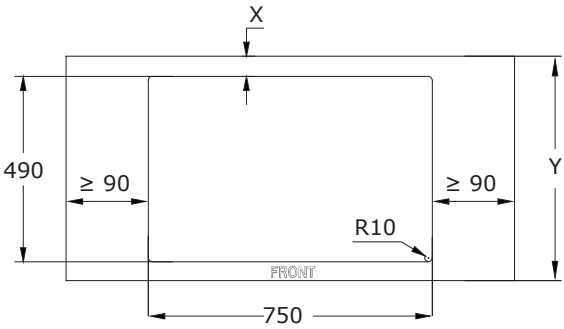
Montage auf Höhe der Arbeitsplatte

Bei dieser Lösung wird der Muldenlüfter in die Küchenarbeitsplatte eingelassen, sodass seine Oberfläche bündig mit der Arbeitsplatte ist.

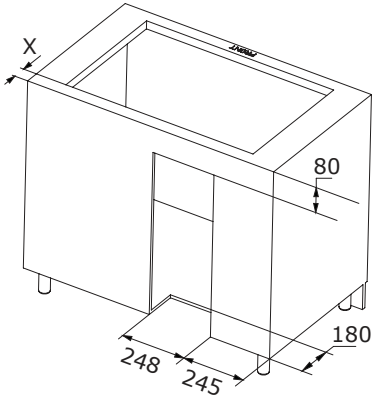


Standardmontage mit aufliegendem Rahmen

Bei der Standardmontage wird der Muldenlüfter auf die Arbeitsplatte aufgesetzt, wobei die Kanten über die Oberfläche der Arbeitsplatte hinausragen.

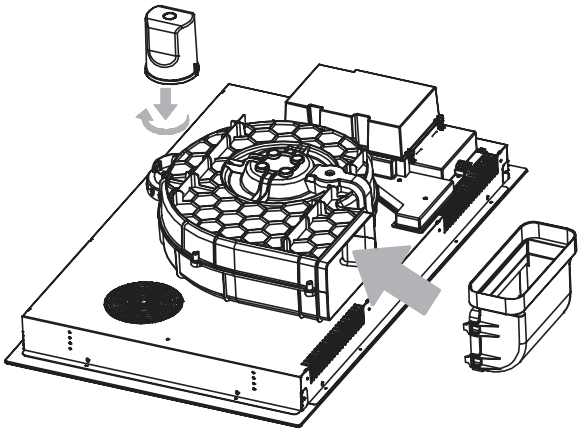


Arbeitsplattentiefe (Y)	X
600-650mm	54 mm
≥650mm	65 mm

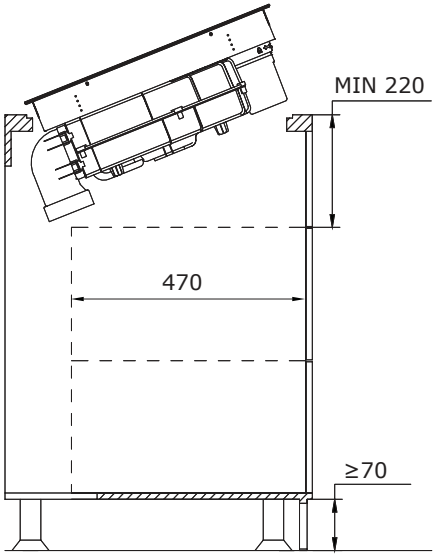


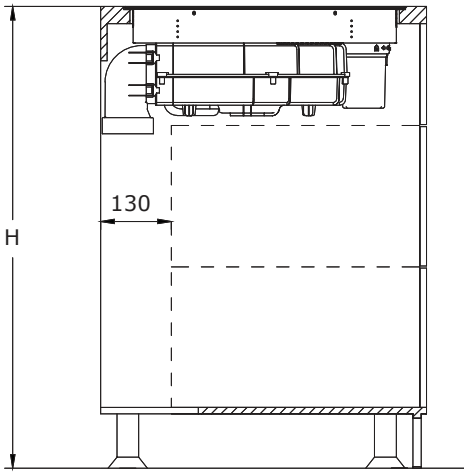
Einbau für den Umluftbetrieb

Setzen Sie den Wassertank ein, indem Sie ihn in Pfeilrichtung drehen. Legen Sie dann die mitgelieferte Gummidichtung an die in der Abbildung unten mit dem Pfeil gekennzeichneten Stelle. Setzen Sie schließlich den 90° Adapter in das in der Abbildung gezeigte Loch ein und achten Sie darauf, dass er richtig sitzt.

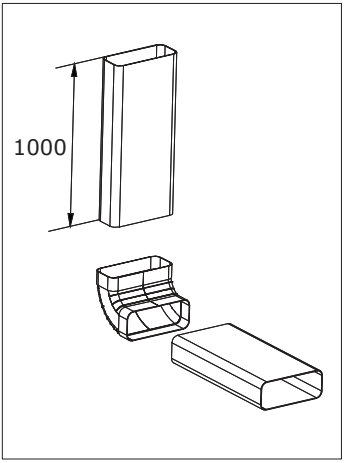


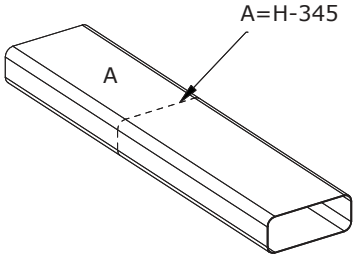
Setzen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein und richten Sie es aus.

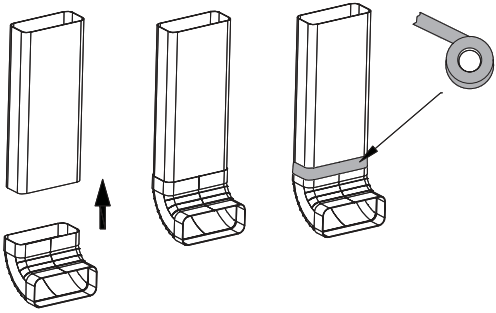


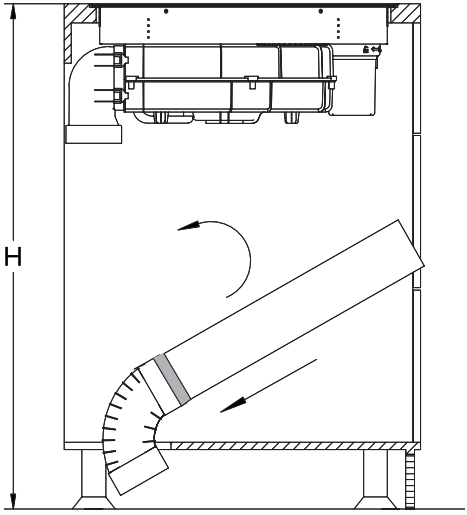


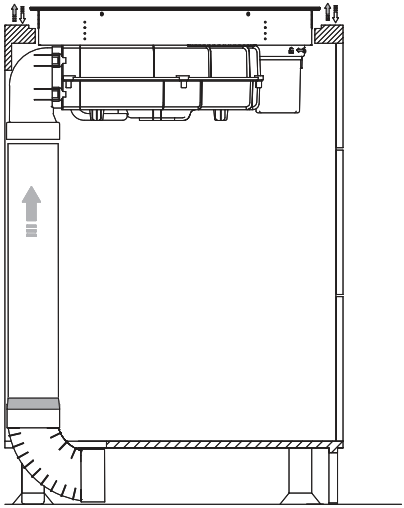
Montage des Luftkanal Sets
Für den effizienten Umluftbetrieb empfiehlt sich die Montage eines Luftkanal-Sets. Dieses ist separat zu erwerben unter der Bezeichnung PSD 100 DOWNAIR SET. Hier eine Übersicht zu den enthaltenen Einzelteilen. Die entsprechenden Maße finden Sie im Kapitel „Luftführungsset".



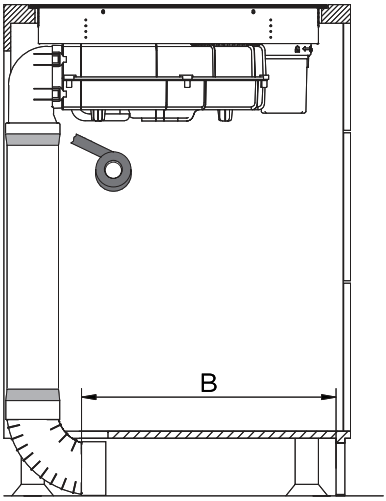




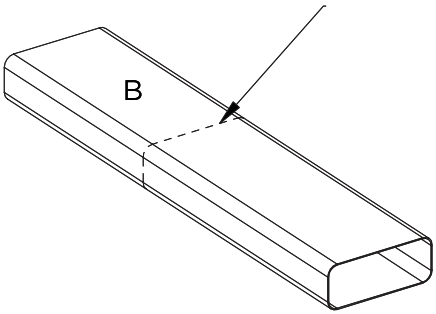




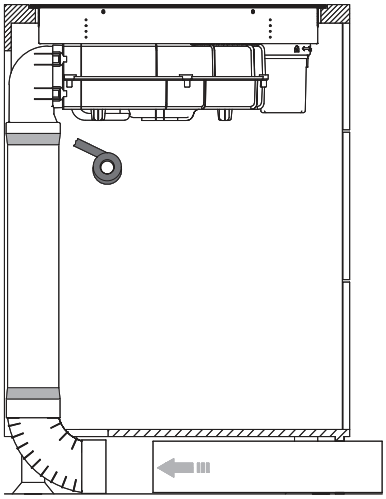
Montage des Luftkanal Sets

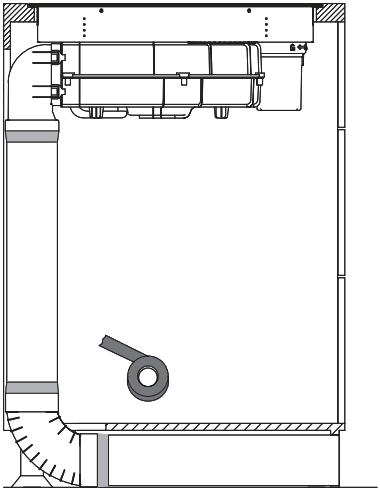


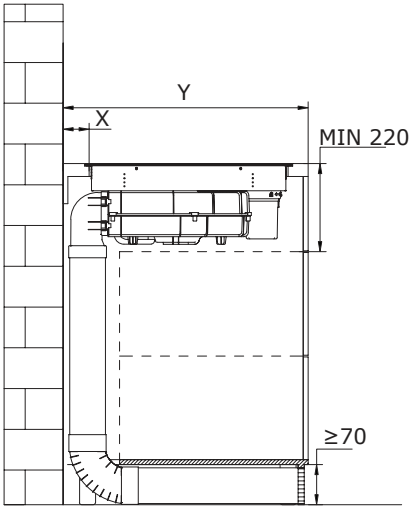
Schneiden Sie das Rohr mit einer Säge auf die passende Länge zu.

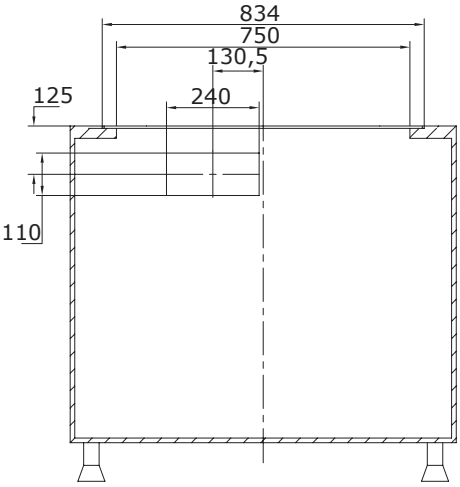


Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband an allen Verbindungsstellen an und befolgen Sie dabei die Anweisungen auf den Abbildungen.

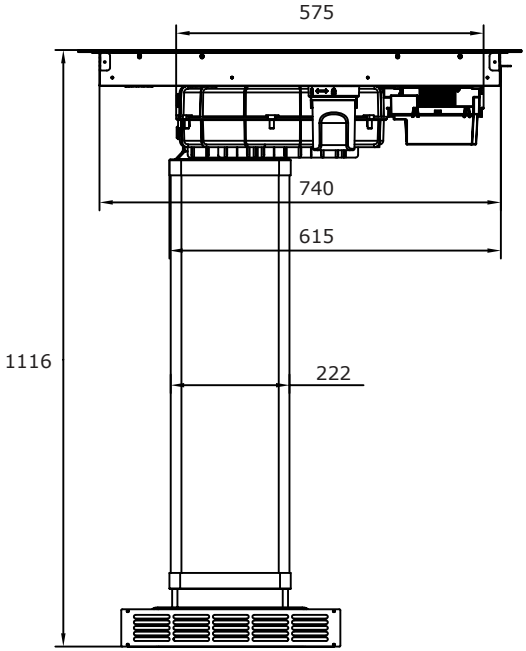








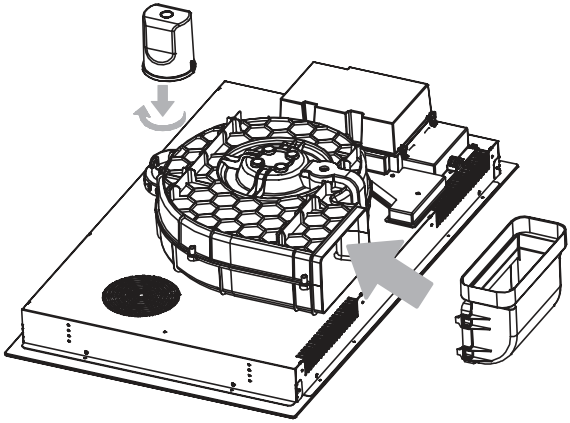
Bringen Sie zum Schluss den Verbinder und das Lüftungsgitter an. Die genauen Maße des Lüftungsgitters und der anderen Bestandteile des Sets finden Sie im Abschnitt „Luftführungsset".



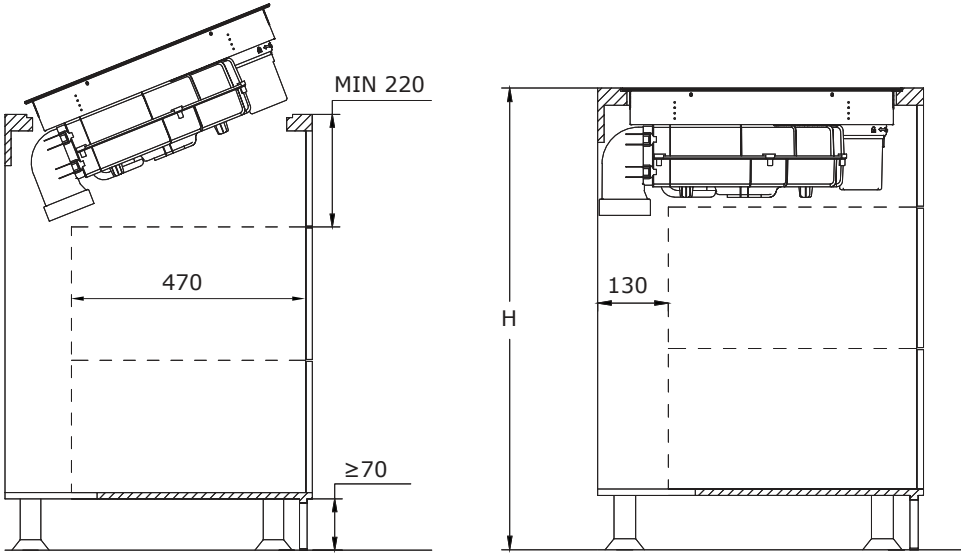
Einbau für den Abluftbetrieb (Abführung der Luft in den Lüftungskanal)

Verfahren 1

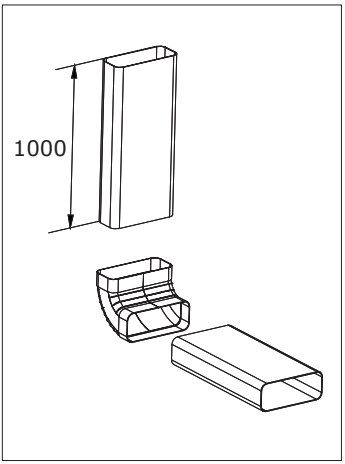
Setzen Sie den Wassertank ein, indem Sie ihn in Pfeilrichtung drehen. Legen Sie dann die mitgelieferte Gummidichtung an die in der Abbildung unten mit dem Pfeil gekennzeichnete Stelle. Setzen Sie schließlich den 90° Adapter in das in der Abbildung gezeigte Loch ein und achten Sie darauf, dass er richtig sitzt.

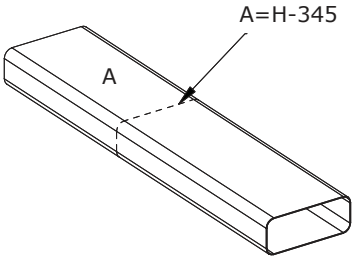


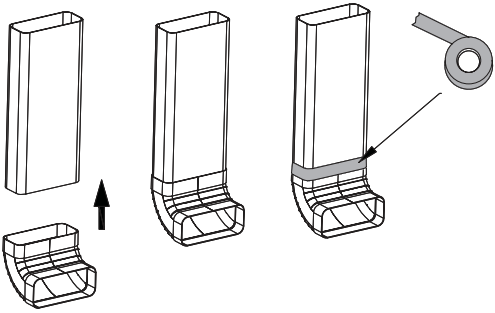
Setzen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein und richten Sie es aus.

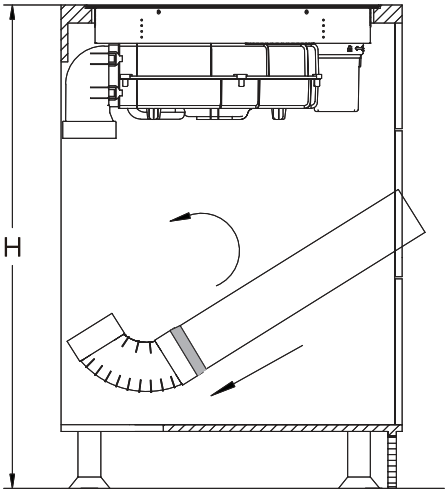


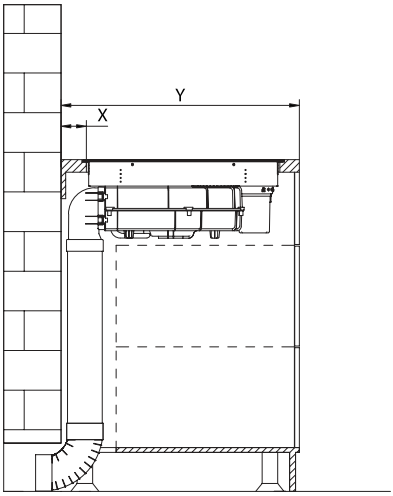
Benutzen Sie dazu die Elemente aus dem separat zu kaufenden Luftführungsset PSD 100 DOWNAIR SET.





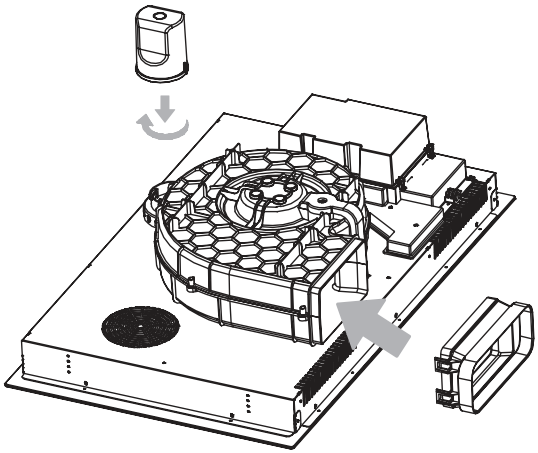




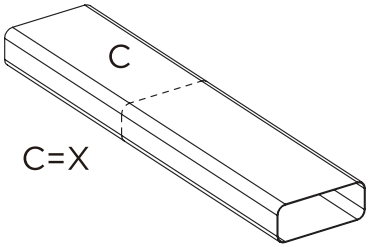


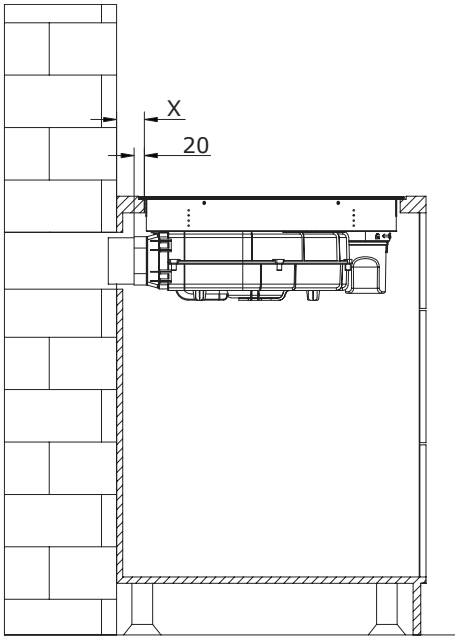
Verfahren 2

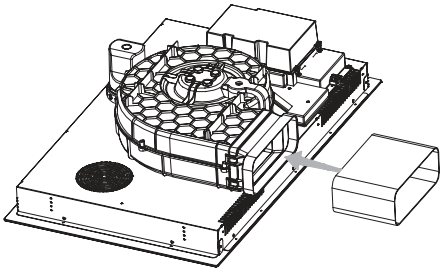
Setzen Sie den Wassertank ein, indem Sie ihn in Pfeilrichtung drehen. Legen Sie dann die mitgelieferte Gummidichtung an die in der Abbildung unten mit dem Pfeil gekennzeichnete Stelle. Befestigen Sie zum Schluss den Adapter in dem in der Abbildung gezeigten Loch und achten Sie darauf, dass er richtig sitzt.

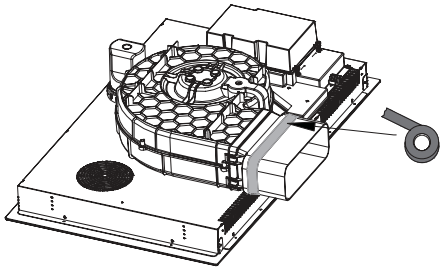


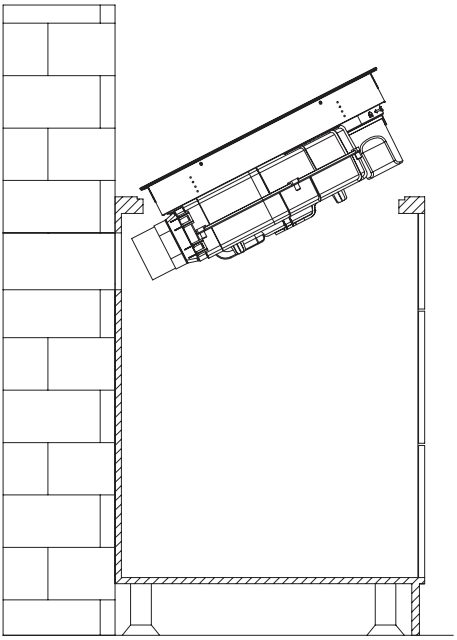
Schneiden Sie das Rohr mit einer Säge auf die passende Länge zu, befestigen Sie es dann an dem Verbinder und sichern Sie es mit Dichtungsband wie abgebildet.

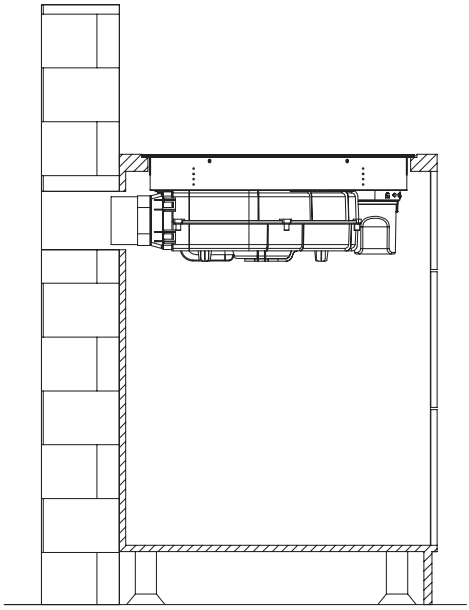




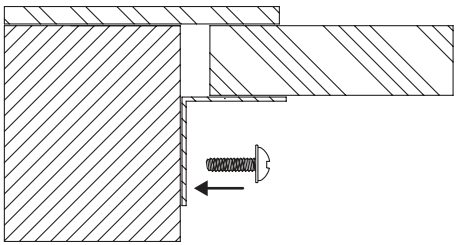








Hinweis!
Bringen Sie, wenn Sie das Gerät eingebaut haben, die vier Halterungen auf beiden Seiten des Geräts an, damit sich das Gerät nicht bewegen kann.

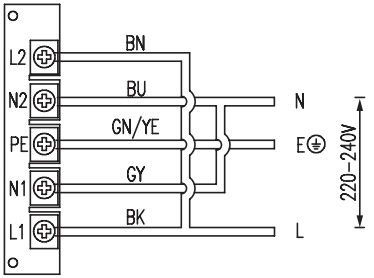
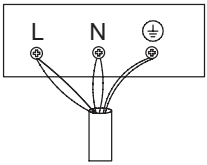
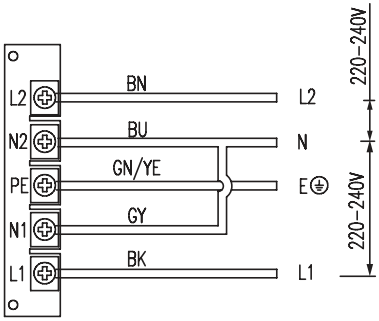
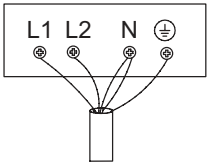


Hinweis!
Der Mindestabstand zwischen dem Hängeschrank und dem Induktionskochfeld beträgt 450 mm.

SCHALTPLAN:

Versorgungsspannung	AC220-240V 50/60Hz AC380-415V 3N~ 50/60Hz
Gesamtleistung	7,58 kW

Schaltplan:

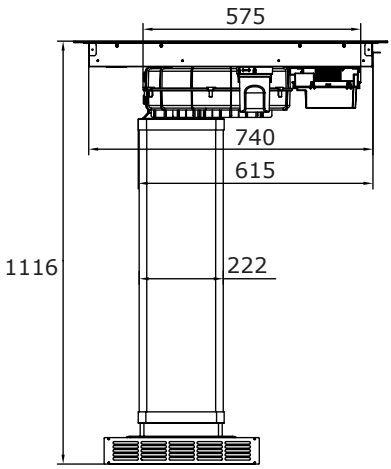
Spannung	Elektroanschluss	Anschlussplan	Netzkabel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

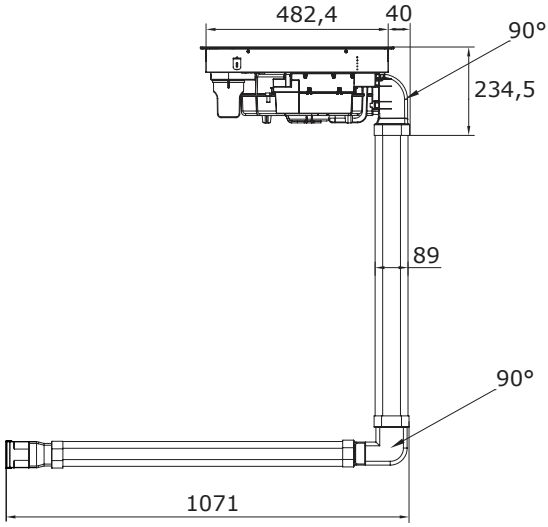
L1, L2 = Phasenleiter
N1, N2 = Neutralleiter
PE = Schutzleiter

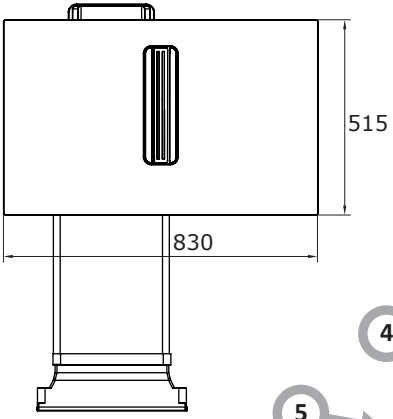
LUFTFÜHRUNGSSET

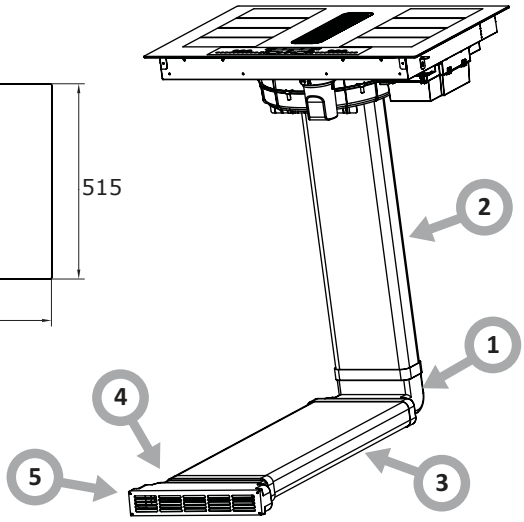
Das optionale Luftführungsset (PSD 100 DOWNAIR SET), welches separat erhältlich ist, umfasst die folgenden, in den beigefügten Zeichnungen dargestellten Bauteile:

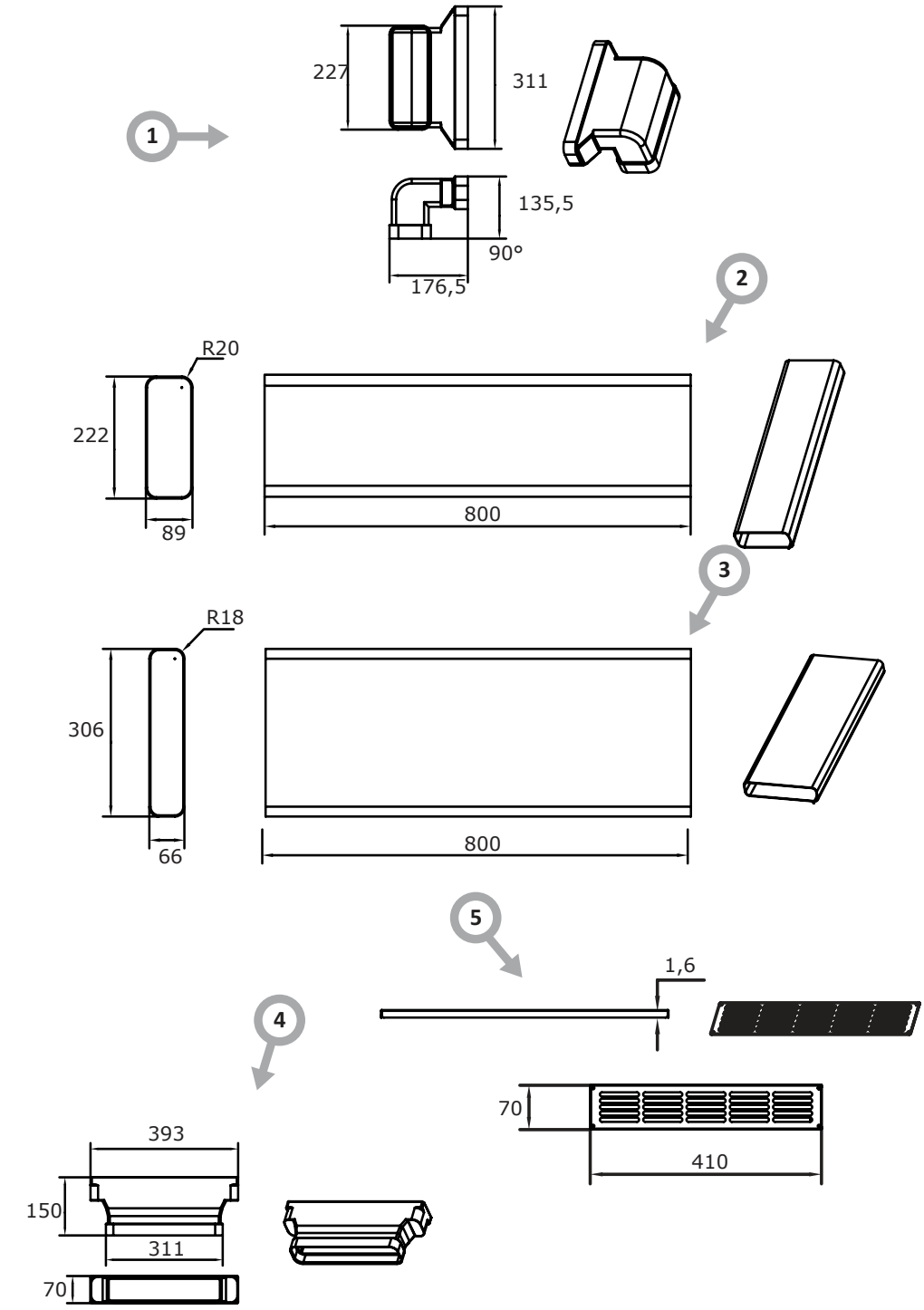
1. 90°-Verbinder
2. Gerades Rohr (222*89)
3. Gerades Rohr (306*66)
4. Zubehörhalter
5. Lüftungsgitter
6. Dichtungsband (x2)





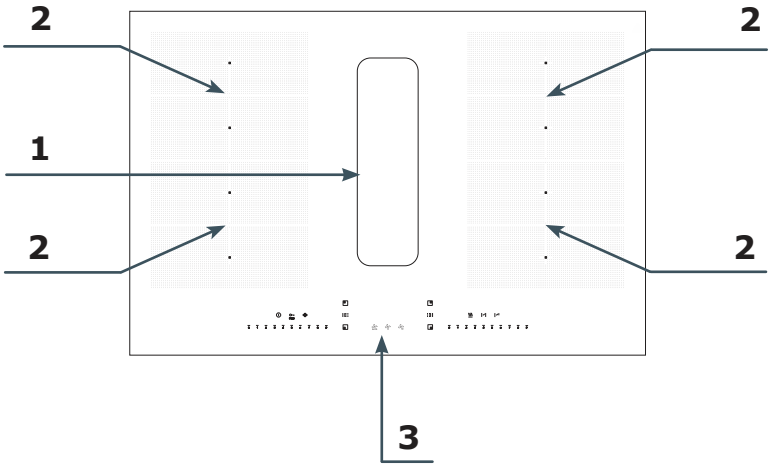





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

BEDIENUNG

Ihr Gerät



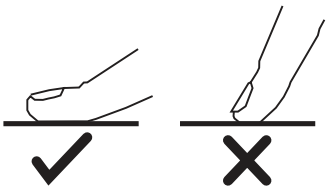
1. Lüftungseinlass der Dunstabzugshaube
2. Induktives Booster-Heizfeld
3. Touch-Bedienfeld

Bedienfeld

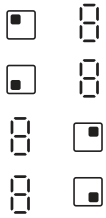
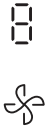
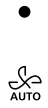
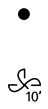


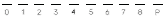
Ihr Gerät ist mit einem Touch-Bedienfeld ausgestattet:

- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Geschirr oder Tücher) sie verdecken könnten. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung der Bedienelemente beeinträchtigen.
- Die Bedienelemente Ihres Geräts reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung erkannt wird, ertönt ein akustisches Signal.
- Verwenden Sie die Fingerkuppe und nicht die Fingerspitze.



Sensor	Funktion	Beschreibung
	Sensor EIN/AUS	Halten Sie den Sensor gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Dunstabzugshaube läuft (nicht im verzögerten Abschaltmodus): Durch das Halten des Sensors werden alle Kochfelder ausgeschaltet und die Dunstabzugshaube wird in den verzögerten Abschaltmodus eingestellt. Wenn Sie den Sensor erneut gedrückt halten, schaltet sich das Gerät vollständig aus. Wenn das Gerät eingeschaltet die Dunstabzugshaube ausgeschaltet ist: Wenn Sie den Sensor gedrückt halten, schaltet sich das gesamte Gerät aus.
	ChildLock	Mit der ChildLock-Funktion können Sie die Möglichkeit der Bedienung des Kochfeldes blockieren, zum Beispiel durch Kinder oder während der Reinigung. Wenn Sie den ChildLock-Sensor gedrückt halten, wird die Bedienfeldsperre aktiviert. Eine leuchtende Diode zeigt die Aktivierung der Sperre an. Wenn Sie den Sensor erneut gedrückt halten, erlischt die Diode und die Bedienung ist wieder funktionsfähig.
	Bridge	Wenn die Bridge-Funktion aktiviert ist, arbeiten zwei Induktionsfelder (vertikal) zusammen. Das bedeutet, dass diese Felder identische Temperatur- und Leistungseinstellungen aufweisen, die durch Verschieben des Fingers über den Leistungssensor geändert werden können. Eine kurze Berührung des Sensors für die Bridge-Funktion auf der linken Seite aktiviert den Bridge-Modus. Die Anzeige leuchtet auf und die linken Induktionsfelder beginnen zusammenzuarbeiten. Um den Bridge-Modus zu deaktivieren, drücken Sie erneut auf den Sensor der Bridge-Funktion. Die Bridge-Funktion auf der rechten Seite funktioniert auf die gleiche Weise wie die Felder auf der linken Seite. Um sie zu aktivieren, verwenden Sie einfach den dafür vorgesehenen Bridge-Funktionssensor auf der rechten Seite des Bedienfelds.
	Wärme halten	Die Warmhaltefunktion ermöglicht es, eine konstante Mindesttemperatur des Heizfeldes aufrechtzuerhalten, wodurch sie sich ideal zum Warmhalten von Fertiggerichten bis zum Servieren eignet. Um den Modus zu aktivieren, berühren Sie einfach den Warmhalte-Sensor - die LED-Anzeige leuchtet auf, wenn die Funktion aktiviert ist. Durch erneutes Berühren des Sensors wird die Warmhaltefunktion für das aktive Kochfeld deaktiviert. Um den Warmhaltemodus für alle aktiven Kochfelder zu aktivieren oder zu deaktivieren, ist der Sensor der Warmhaltefunktion zu drücken. Die Funktion ist verfügbar, wenn die Leistung des Kochfeldes größer als 0 ist.

	Kochfeld-Sensor	Wählen Sie den Sensor des entsprechenden Kochfeldes, um zu den Einstellungen für die Leistung oder Betriebszeit zu gelangen. Wenn der ausgewählte Bereich berührt wird, blinkt die Digitalanzeige und signalisiert damit, dass die Funktion aktiviert und für die Konfiguration bereit ist. Um die Heizleistung einzustellen, schieben Sie mit dem Finger sanft über den Sensor zur Leistungseinstellung. Wenn Sie die Betriebszeit einstellen möchten (nach vorheriger Festlegung der Leistung), berühren Sie den entsprechenden Timer-Sensor und anschließend wählen Sie dann mit dem Leistungssensor erneut die gewünschte Zeit.
	Sensor für den Dunstab-zugshauben-ventilator	Verwenden Sie den Sensor für den Dunstabzugshaubenventilator, wenn die Dunstabzugshaube ausgeschaltet oder in Betrieb ist, um in den Einstellungsmodus zu gelangen – die Anzeige blinkt 5 Sekunden lang. Während dieser Zeit können Sie die Geschwindigkeit der Dunstabzugshaube mit dem Leistungssensor im Bereich 1–8-P einstellen, wobei die höchste Stufe „P" für „Power Booster" steht. Nachdem die Stufe eingestellt worden ist, drücken Sie erneut auf den Sensor des Dunstabzugs, um ihn auszuschalten. Ein kurzes Drücken des Dunstabzugshaube während des Betriebs schaltet das Gerät ebenfalls ab. Während des Betriebs der Dunstabzugshaube wird die aktuelle Betriebsart angezeigt. Im Sperrmodus zeigt das Display den Buchstaben "L" an.
	Sensor für den automatischen Betrieb des Dunstabzugs	Mit dieser Funktion passt der Ventilator der Dunstabzugshaube seine Geschwindigkeit automatisch an und läuft mit der optimalen Stufe, die der Kochintensität auf den Kochfeldern entspricht. Durch kurzes Drücken wird die automatische Funktion des Dunstabzugshaubenventilators ein- oder ausgeschaltet – ein akustisches Signal ertönt und die Funktionsanzeige leuchtet auf. Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, schaltet sich die Dunstabzugshaube automatisch ein. Wenn alle Kochfelder ausgeschaltet sind, schaltet sich die Dunstabzugshaube nach 6 Sekunden in den verzögerten Ausschaltmodus. Die Dunstabzugshaube schaltet sich nach 1 Minute aus.
	Sensor für die verzögerte Abschaltung der Dunstab-zugshaube	Diese Funktion dient zum verzögerten Ausschalten des Motor der Dunstabzugshaube und kann nach dem Kochen verwendet werden, um die Luft im Raum von Dämpfen zu reinigen. Durch kurzes Drücken wird die Funktion aktiviert oder deaktiviert – es ertönt ein akustisches Signal und die Funktionsanzeige leuchtet auf. Nach Aktivierung der Funktion geht die Dunstabzugs-haube in den verzögerten Abschaltmodus über. Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten aus.

● 	Erinnerung an den Filterwechsel	Nach 300 Betriebsstunden meldet die Dunstabzugshaube durch Aktivierung eines Sensors auf dem Bedienfeld automatisch, dass der Kohlefilter ausgetauscht werden muss. Halten Sie den Sensor gedrückt, um ihn auszuschalten. Durch kurzes Drücken des Sensors wird die verbleibende Betriebszeit auf dem Display angezeigt.
 ● 	Timer	Durch kurzes Drücken des Timer-Sensors wird die Countdown-Funktion aktiviert – die Timeranzeige leuchtet und das Display zeigt die Zeit an – die max. Zeit beträgt „99:59" (99 Minuten 59 Sekunden); Während des Betriebs des Geräts wird durch erneutes Drücken des Timer-Sensors der Zähler zurückgesetzt und der Countdown neu gestartet. Durch langes Drücken des Timer-Sensors wird die Timer-Funktion deaktiviert, wenn sie aktiv ist.
	Leistungssensor Typ Slider	Die Leistungsstufe , die Ventilatorgeschwindigkeit und die Timerzeit können durch Schieben des Finger über den Regelsensor nach links oder rechts eingestellt werden.
 ● 	Zonentimer	Mit der Zonentimer-Funktion können Sie die Betriebszeit des ausgewählten Kochfeldes im Bereich von 00:00 bis 3:00 Uhr präzise programmieren. Um einem bestimmten Kochfeld eine Zeit zuzuweisen, berühren Sie den Timer-Sensor, wenn das Kochfeld aktiv ist. Auf dem Display wird "00:00" angezeigt, das Timer-Symbol blinkt 3 Sekunden lang und die Timer-Anzeige leuchtet auf. Während dieser Zeit können Sie den Timer über den Leistungssensor des betreffenden Feldes einstellen. Wenn innerhalb von 3 Sekunden keine Aktion ausgeführt wird, verlässt das System automatisch den Einstellmodus. Um die Einstellungen vorzunehmen, wählen Sie zunächst die gewünschte Stunde und dann die Anzahl der Minuten. Beim Einstellen jeder Position blinkt die Ziffer 3 Sekunden lang. Nach Ablauf dieser Zeit geht das System automatisch zur nächsten Position über. Durch einen kurzen Druck auf den Timer-Sensor wird manuell zur nächsten Position gewechselt. Nachdem alle Ziffern eingestellt worden sind, geht der Timer in den Betriebsmodus über und das Timer-Symbol für dieses Feld leuchtet kontinuierlich. Wenn mehrere Kochfelder aktiv sind, aber der Timer nicht aktiviert wurde, zeigt das Display die zuletzt bestätigte Zeit an. Wenn der Timer aktiv ist, wird standardmäßig die Countdown-Zeit angezeigt. Wenn die Einstellungen für eine der Felder bestätigt werden, zeigt das Display die Timerzeit für dieses Feld an. Wenn der Timer für ein bestimmtes Feld weniger als 1 Minute erreicht, werden die Minuten auf dem Display in Sekunden umgewandelt.
	Anzeige	• Wenn ein Kochfeld in Betrieb ist, wird seine Leistungsstufe angezeigt (1-8-P) • Wenn sich kein Topf auf dem Kochfeld befindet, wird "u" angezeigt; • Im Warmhaltemodus wird "☰" angezeigt.

	Kontrollleuchte für ein Kochgeschirr	• Die Kontrollleuchte ist in zwei Kochfelder unterteilt. • Wenn eines der Felder den Kontakt zum Kochgeschirr verliert oder kein Kochgeschirr erkennt, wechselt es in den Aktualisierungsmodus: Nach Erkennung des Kochgeschirrs blinkt die Kontrollleuchte 5 Sekunden lang und leuchtet dann dauerhaft. Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird, erlischt die Leuchte sofort. • Nach dem Ausschalten des Geräts bleibt die Kontrollleuchte ausgeschaltet. • Die Funktion gilt für alle vier Kochfelder.
	Fehlersignalisierung	• Wenn die Dunstabzugshaube defekt ist, zeigt das Display der Dunstabzugshaube „E" an; wenn der Defekt die Induktionskochplatte betrifft, zeigt das Display des entsprechenden Kochfeldes „E" an; und das Timer-Display zeigt den Fehlercode an. • Wenn während einer aktiven Timerfunktion für das Kochfeld ein Fehler auftritt, wird der Fehlercode 10 Sekunden lang angezeigt. Nach dieser Zeit blikt das Display und zeigt die verbleibende Kochzeit an (die nicht mehr abgezogen wird). Die Zählen der Kochzeit ist möglich, nachdem der Fehler behoben ist.

Sonstige Informationen

• Einstellung der Leistung

Bei der Einstellung des Induktionskochfeldes darf die max. Leistung von zwei Kochfeldern auf derselben Seite 3700 W nicht überschreiten. Wenn bei der Einstellung die berechnete Gesamtleistung 3700 W überschreitet, muss die Leistung des nicht verwendeten Kochfelds auf derselben Seite reduziert werden, um sicherzustellen, dass die aktuelle Leistung der vom Benutzer gewünschten Leistung entspricht und die Gesamtleistung 3700 W nicht überschreitet.

• Funktion der Leistungseinstellung

Halten Sie den Sensor für die Kindersicherung

und den Sensor für die vordere linke Kochzone gedrückt  , um die Funktion der Leistungseinstellung zu aktivieren. Sobald Sie sich im Einstellmodus befinden:
Berühren Sie den linken Brückensensor, um die maximale Leistung zu verringern.
Berühren Sie den rechten Brückensensor, um die maximale Leistung zu erhöhen.
Es gibt 5 Leistungsstufen: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W und 7400 W.
Bestätigen Sie die gewählte Höchstleistung, indem Sie den ON/OFF-Sensor drücken oder 30 Sekunden warten.

• Energiesparfunktion des Kochfeldes

Wenn alle Kochfelder für 5 Minuten ausgeschaltet sind, wird die Stromversorgung der Kochfelder automatisch unterbrochen. Während dieser Zeit sind die Funktionen der Kochfelder nicht verfügbar, die Leuchte für ein Kochgeschirr und die Leistungsanzeige werden ausgeschaltet. Die Kochfelder können durch kurzes Drücken des Kochfeldsensors oder des ON/OFF-Sensors wieder aktiviert werden.

● **Kalibrierung der Gefäßerkennung**
Halten Sie im Standby-Modus innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten den ChildLock-Sensor und den Timer-Sensor länger gedrückt, um in den Kalibrierungsmodus zu gelangen. Auf dem digitalen Timer-Display wird "CALI" angezeigt.
Berühren Sie dann den Sensor der Bridge-Funktion, um die Kalibrierung der Gefäßerkennung zu starten. Während der Kalibrierung dürfen sich keine Gefäße auf dem Kochfeld befinden.
Die digitale Timeranzeige zeigt einen Countdown von 5 Sekunden an. Nach Ablauf des Countdown erscheint bei erfolgreicher Kalibrierung auf der digitalen Anzeige des Heizfeldes „P".
Andernfalls wird „F" angezeigt.
Wenn alle Kalibrierungen erfolgreich abgeschlossen wurden, wird „P" angezeigt. Andernfalls „F".

Leistungsstufen der Kochfelder:

Betrieb	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Leistung (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Leistungsstufen der Kochfelder bei aktiver Bridge-Funktion:

Betrieb	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Leistung (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

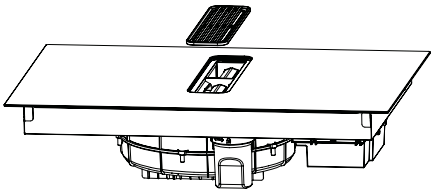
Leistungsstufen des Dunstabzugs:

Betrieb	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Luftvolumen (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Betriebszeit (min.)	Unbegrenzt									5

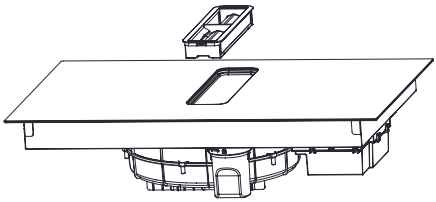
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Durch die ordnungsgemäße Reinigung und Pflege des Kochfelds tragen Sie maßgeblich zu einer längeren Lebensdauer und dem störungsfreien Betrieb des Geräts bei. Das integrierte Induktionskochfeld mit Dunstabzugshaube muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

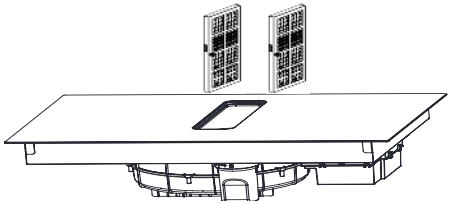
Reinigung der Glasoberfläche
Die Glasoberfläche des Induktionskochfelds sollte regelmäßig mit einem feuchten, weichen Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme rauer Oberfläche, um die Glasoberfläche nicht zu zerkratzen. Bei der Pflege muss darauf geachtet werden, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnung des Dunstabzugs eindringt.



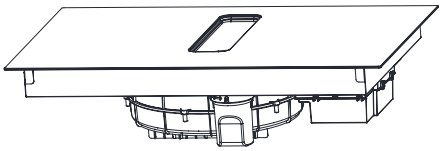
Reinigung des Gitters
Nehmen Sie das Gitter ab und reinigen Sie es mit einem Tuch und einem milden flüssigen Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Produkte, die scheuernde Substanzen enthalten.



Reinigung des Fettfilters
Ziehen Sie den Filterhalter vorsichtig heraus und halten Sie den Filter dabei waagerecht. Gießen Sie das angesammelte Fett ab und spülen Sie den Fettfilter von Hand oder in der Spülmaschine.



Auswechseln des Aktivkohlefilters
Um den Filter auszuwechseln, müssen Sie den Filter aus dem Filterhalter nehmen und einen neuen Filter einsetzen. Der Filter sollte nach 300 Betriebsstunden ausgewechselt werden.



Reinigung des Wassertanks
Drehen Sie den Tank vorsichtig in Pfeilrichtung und nehmen Sie ihn heraus. Leeren Sie den Tank aus und reinigen Sie ihn. Setzen Sie den Tank wieder ein, indem Sie ihn in die entgegengesetzte Richtung drehen. Es wird empfohlen, den Wasserbehälter täglich oder seltener, je nach Nutzung, zu entleeren.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an eine Stromquelle angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in der näheren Umgebung einen Stromausfall gegeben hat. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Berührungssteuerung reagiert nicht.	Die Steuerung ist gesperrt.	Entriegeln Sie die Steuerung. Ausführlichere Informationen finden Sie im Abschnitt „Bedienung" der Anleitung.
Die Berührungstasten sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich Wasser auf der Oberfläche der Tasten oder Sie berühren das Bedienfeld nur mit der Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld trocken ist, und benutzen Sie die ganze Fingerkuppe, um es zu betätigen.
Das Glas ist zerkratzt.	Sie verwenden Töpfe mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem ebenen und glatten Boden. Siehe den Abschnitt „Grundlegende Informationen zum Gerät".
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich ausgeschaltet und es wird ein Fehlercode angezeigt.	Technische Störung.	Notieren Sie sich den Fehlercode, trennen Sie das Induktionskochfeld vom Netzstrom und wenden Sie sich dann an einen qualifizierten Techniker.
Die Töpfe werden nicht warm.	Das Induktionskochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, weil es nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder das Kochgeschirr zu klein für die Kochzone oder falsch positioniert ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Induktionskochen geeignet ist. Siehe den Abschnitt „Grundlegende Informationen zum Gerät". Zentrieren Sie das Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs der Größe der Kochzone entspricht.

Vom Induktionskochfeld kommen Gebläsegeräusche.	Das in das Induktionskochfeld eingebaute Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Es kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds noch eine Weile weiterlaufen.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Ziehen Sie den Stecker des Induktionskochfelds nicht heraus, wenn das Gebläse in Betrieb ist.
Manche Töpfe machen ein knackendes oder klickendes Geräusch.	Dies kann auf die Machart des Kochgeschirrs zurückzuführen sein (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Das ist normal bei Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.

TECHNISCHE DATEN

TECHNISCHE DATEN	
Modell	DHKI 752 880 C
Versorgungsspannung	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frequenz	50/60Hz
Leistung	7580 W
Gesamtleistung des Induktionskochfelds	7400 W
Gesamtleistung der Dunstabzugshaube	180 W
Maße (BxTxH)	830 x 515 x 200 mm
Maße der Verpackung	965 x 650 x 325 mm
Einbaumaße	750*490 mm
Gewicht des Geräts	24 kg betragen.
Oberflächenmaterial	Glaskeramik
Leistungsstufen	1-8, P
Leistungsstufen im Umluftbetrieb	1-8, P
Leistung der Kochzonen	
Höchstleistung der hinteren Kochzone	1850 W
Erhöhte Leistung (Boost) der hinteren Kochzone	3500 W
Höchstleistung der vorderen Kochzone	1850 W
Erhöhte Leistung (Boost) der vorderen Kochzone	3500 W

Detaillierte technische Daten finden Sie in der Produktkarte des Geräts.

Das Produkt erfüllt die in der Europäischen Union geltenden Anforderungen der EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31.

GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE

Garantie

Garantieleistungen laut Garantieschein. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den unsachgemäßen Betrieb des Produkts entstanden sind.

Wartung

- Der Hersteller empfiehlt, jegliche Reparaturen und Einstellarbeiten von einem Werksservice oder einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchführen zu lassen. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie das Gerät nicht selbst reparieren.
- Von Personen ohne die erforderlichen Qualifikationen durchgeführte Reparaturen können für den Gerätebenutzer eine ernste Gefahr verursachen.
- Die vom Hersteller, Einführer oder Vertragshändler gewährte Mindestgarantiezeit für das Gerät ist im Garantieschein angegeben.
- Im Fall unbefugter Anpassungen, Änderungen, der Verletzung von Plomben oder anderer Sicherheitsvorrichtungen des Geräts oder Teilen davon, sowie im Fall sonstiger unbefugter Manipulationen am Gerät, die nicht der Bedienungsanleitung entsprechen, verfällt die Garantie für das Gerät.

Reparaturmeldungen und Hilfe bei Fehlern

Wenn das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Die Adresse und Rufnummer des Kundendienstes sind im Garantieschein angegeben. Halten Sie, wenn Sie den Kundendienst anrufen, bitte die Seriennummer des Geräts bereit. Diese befindet sich auf dem Typenschild. Notieren Sie sich die Seriennummer der Einfachheit halber am besten hier:

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/EU**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EC**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EU**

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

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 ponechejte a uschovejte tak, abyste jej měli vždy při ruce.

Dodržujte přesně návod k obsluze, abyste zabránili nešťastným událostem.

S úctou

Amica

POKYNY K BEZPEČNÉMU POUŽÍVÁNÍ

- Před prvním použitím zařízení je potřebné si přečíst návod k používání. Tímto způsobem si zajistíme bezpečnost a vyhneme se poškození zařízení.
- UPOZORNĚNÍ: Vždy dohlížejte na proces vaření.
- Zařízení je určeno výlučně pro domácí použití.
- Jestliže indukční varná deska je používaná v bezprostřední blízkosti radia, televizoru anebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěná správná činnost panelu ovládajícího varnou desku.
- Varnou desku musí zapojit oprávněný instalatér-elektrikář.
- Není dovoleno instalovat varné desky poblíž chladících zařízení.
- Během používání se zařízení a jeho topná tělesa mohou zahřát na vysokou teplotu. Zvláštní pozornost je třeba věnovat možnosti náhodného dotyku horkých povrchů. Děti do 8 let by se neměly zdržovat v blízkosti zařízení, pokud nejsou pod neustálým dohledem dospělé osoby.
- Zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s tělesným, senzorickým nebo mentálním omezením nebo bez zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod dozorem nebo si přečetly pokyny pro bezpečné používání zařízení. Je důležité, aby osoby odpovědné za jejich bezpečnost dohlížely na používání zařízení. Dávejte pozor, aby si děti nehráli se spotřebičem. Činnosti spojené s čištěním a údržbou zařízení nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Vaření tuků nebo olejů bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. Pokud se tuk vznítí, nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou;

vypněte zařízení a zakryjte plamen víkem nebo protipožární dekou.

- Upozornění: V případě shromažďování produktů na varné ploše hrozí nebezpečí požáru.
- Pokud je povrch varné desky prasklý, okamžitě odpojte zařízení od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nedoporučuje se pokládat na kuchyňskou desku kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce, poklice nebo hliníkové fólie, protože se mohou zahřát a způsobit popálení.
- Po zakončení vaření vypněte topné těleso pomocí příslušných senzorů.
- Neovládejte zařízení pomocí externích hodin nebo nezávislých systémů dálkového ovládání.
- K čištění varné desky se nesmí používat zařízení vytvářející páru.
- Nábytek do kterého je vestavěna varná deska musí být odolný vůči teplotě cca 100°C. Týká se to překližek, hran a povrchů, vyrobených z umělých hmot, lepidel a laků.
- Varnou desku používejte pouze po jejím vestavění.
- Opravy elektrických spotřebičů mohou provádět pouze specialisté. Neodborně provedené opravy mohou způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.
- Zařízení je odpojeno od elektrické sítě pouze tehdy, když je vypnuto bezpečnostní pojistkou.
- Věnujte pozornost dětem, aby si se zařízením nehrály.
- Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo naslouchátka) se musí přesvědčit, zda 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

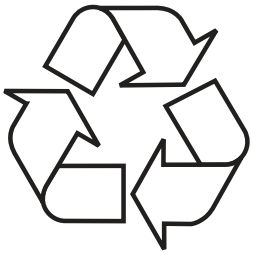
je doporučovaná opatrnost.

- Vestavěný do elektronické soustavy ukazatel zbytkového tepla ukazuje, zda je varná deska zapnutá, případně, zda je ještě horká.
- Nepoužívejte nádob z umělých hmot a hliníkové folie. Roztavují se ve vysokých teplotách a mohou poškodit keramickou tabuli.
- Používejte pouze nádobí určené pro indukční varné desky.
- Cukr, kyselina citrónová, sůl apod. v stálém i kapalném stavu, jak rovněž umělá hmota se nemůže ocitnout na horké varné zóně.
- Pokud se cukr nebo plast náhodou dostane na horkou varnou zónu, vypněte varnou desku a cukr a plast okamžitě seškrábněte ostrou škrabkou. Chraňte ruce před popařením a poraněním.
- Při používání indukční varné desky používejte pouze hrnce a kastroly 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.
- Vyhýbejte se úpadku předmětů na tabuli varné desky. Bodové údery např. úpadek lahvičky s kořením, může způsobit prasknutí a úlomky keramické tabule.
- Pokud je povrch varné desky prasklý, vypněte napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem Vroucí jídlo se může dostat do částí indukční varné desky pod napětím.
- Není dovolené používat povrchu varné desky jako krájecí desky anebo pracovního stolu.
- Pokud je varná deska zabudována do pracovní desky, mohou být kovové předměty ve skříni nebo zásuvce ohřívány vzduchem vypouštěným z ventilačního systému varné desky.
- Dodržujte pokyny týkající se ošetřování a čištění

keramické tabule. V případě jakýchkoliv nesrovnalostí při manipulaci s keramickým sklem, neneseme odpovědnost v rámci záruky.
- Jestliže napájecí vodič bude poškozený, musí být vyměněný v specializovaném servisu.
- Nepoužívejte zařízení venku nebo ve vlhkém prostředí.
- Výrobce si vyhrazuje právo na změny, které nemění funkčnost zařízení.
- Odsavač slouží k odsávání kuchyňských výparů. Nepoužívejte ji pro jiné účely.
- Odsavač pracující v odtahovém režimu napojte na příslušný ventilační kanál (nenapojujte komínové, kouřové nebo spalinové kanály, které jsou v provozu).
- Odsavač pracující v recirkulačním režimu vyžaduje filtr s aktivním uhlím.
- Před čištěním, výměnou filtru nebo opravou zařízení odpojte.
- Tukový filtr kuchyňského odsavače je třeba čistit alespoň jednou za měsíc, jelikož nasycený tukem je hořlavý.
- Pokud jsou v místnosti kromě odsavače používána jiná neelektrická zařízení (např. kotle na kapalná paliva, průtokové ohřívače, radiátory), zajistěte dostatečné větrání (přívod vzduchu). Bezpečný provoz je možný, pokud při současném provozu odsavače a spalovacích zařízení závislých na vzduchu v místnosti je v místě instalace těchto zařízení podtlak nejvýše 0,004 milibaru (tento bod neplatí, pokud se vestavěný odsavač používá jako pohlcovač pachů).
- Odsavač by měl být často čištěn, a to jak zvenčí, tak zevnitř (nejméně jednou za měsíc, podle pokynů pro údržbu uvedených v této příručce). Nedodržení pravidel týkajících se čištění odsavače a výměny filtrů může mít za následek riziko požáru).

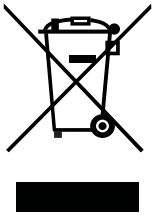
- Při montáži odsavače na vnější ventilační potrubí (odtah) doporučujeme použít zpětný ventil na konci vnějšího vývodu, který lze zakoupit v instalačních prodejnách.
- Je třeba zajistit odpojení zařízení od elektrické sítě vypnutím bezpečnostního jističe.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku odpovídá parametrům místního napájení.
- Před použitím rozviňte a narovnejte sítový kabel.
- Před připojením zařízení k elektrické síti vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně nainstalován. Před dokončením montáže nepřipojujte zařízení k elektrické síti.
- Je zakázáno používat odsavač bez nainstalovaného tukového filtru.
- Z hlediska technických a bezpečnostních opatření nutných pro odvod výfukových plynů je třeba přísně dodržovat předpisy vydané příslušnými místními úřady.
- Nedotažení šroubů a spojovacích prvků v souladu s těmito pokyny může vést k ohrožení zdraví a života.
- POZOR! Instalace šroubů a upevňovacích prvků v rozporu s pokyny může vést k riziku úrazu elektrickým proudem.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za eventuální škody nebo požár způsobené zařízením, vyplývající z nedodržování pokynů uvedených v tomto návodu.

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na čas transportu zabezpečeno proti poškození. Po vybalení zařízení Vás prosíme o likvidaci 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.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ



Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/ES symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady. Toto označení znamená, že toto zařízení se po ukončení životnosti nesmí vyhazovat společně s jiným domácním odpadem.
Uživatel je povinen jej odevzdat do sběrny použitých elektrických a elektronických zařízení. Provádějící sběr, v tom místní sběrná místa, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto zařízení.

Příslušné nakládání s použitým elektrickým a elektronickým zařízením zabraňuje negativním následkům pro lidské zdraví a životní prostředí, vznikajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a zužitkování takových zařízení.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



- Ten kdo používá energii odpovědným způsobem, chrání nejenom domácí rozpočet, ale vědomě a činně působí ve prospěch životního prostředí. Pomozme proto, 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.
- Dbalost o čistotu varné zóny 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".
- Nevstavením varné desky do bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček. Tato zařízení zbytečně zvyšují spotřebu elektrické energie

ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

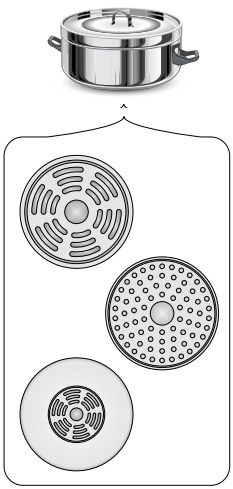
Zásada fungování indukční desky

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

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 v důsledku 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 oblast ve 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 zaznamenaná. Průměr ferromagnetické oblasti 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 efektivnosti práce varné desky.

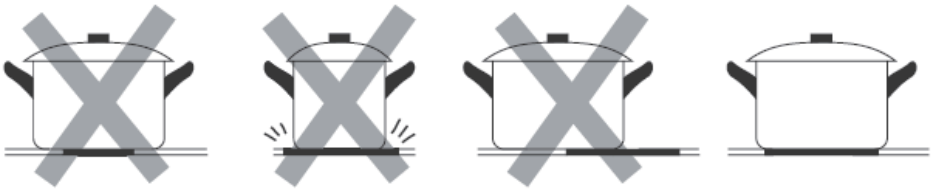
Nedoporučuje se použití externích indukčních adaptérů.

- K indukčnímu vaření používejte pouze ferromagnetické nádoby, z materiálů jako:

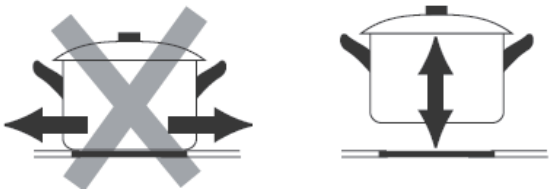
  - Smaltovaná ocel
  - Litina
  - Nádobí z nerezové oceli pro indukční vaření.

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

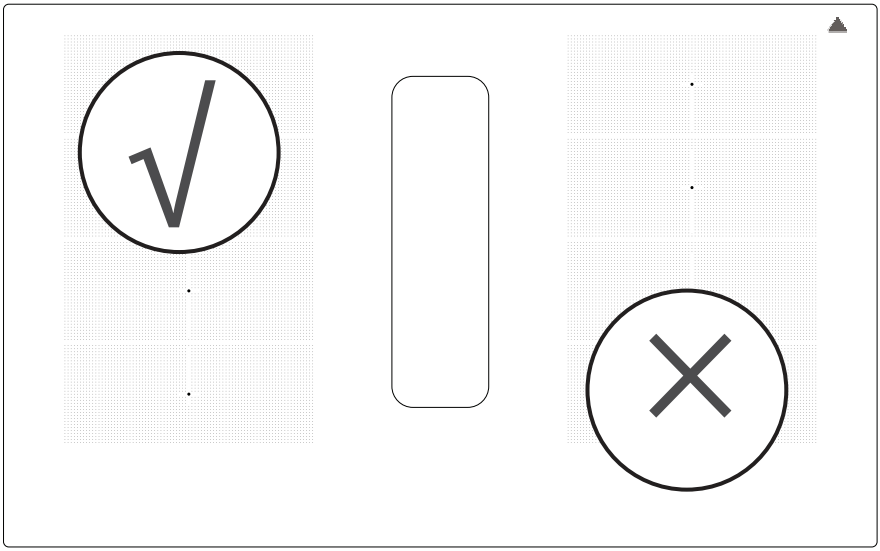
- Povrch na hrnci během vaření předchází úniku tepla a tímto způsobem se zkracuje doba nahřívání a snižuje se spotřeba elektrické energie.
- Dávejte pozor na to, aby dno hrnce bylo suché. Během plnění nádoby nebo při použití nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte, zda je spodní plocha zcela suchá. Umožní to vyhnout se zašpinění povrchu varné desky.
- Ujistěte se, že je dno hrnce hladké, přiléhá rovně ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte hrnce, jejichž průměr je stejně velký jako grafika vybrané zóny. Použitím o něco širšího hrnce bude výkon varné zóny využit s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, může být výkon nižší, než očekáváte. Hrnec s průměrem menším než 140 mm nemusí varná deska rozpoznat. Hrnec vždy umístěte do středu varné zóny.



- Hrnce z indukční varné desky vždy zvedněte, nepřesouvejte, abyste ochránili její povrch před možným poškrábáním.



- Při používání výrobku se prosím řiďte níže uvedeným vyobrazením pro správné umístění hrnce. Hrnec by měl být umístěn v místě potisku na skle.



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.

Příklad nastavení výkonu ohřívání

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, jako je nádobí, které používáte, a množství jídla, které vaříte. Experimentujte s indukční varnou deskou, abyste našli nastavení, které nejlépe vyhovuje Vašim potřebám.

Nastavení	Používání
1-2	• Šetrné ohřívání malého množství jídla • Rozpouštění čokolády, másla a dalších produktů, které se snadno připalují • Šetrné vaření na "slabém ohni" • Pomalé ohřívání
3-4	• Ohřívání • Vaření na "slabém ohni" • Vaření rýže
5-6	• Smažení palačinek
7-8	• Smažení • Vaření těstovin
P	• Vaření vody • Přivedení polévky k varu • Smažení v hlubokém oleji

PROVOZNÍ REŽIM DIGESTOŘE

Toto zařízení pracuje v režimu odsávání (odvádění vzduchu do ventilačního potrubí) nebo v režimu pohlcovače (recirkulace vzduchu).

Režim odtahu (odvádění vzduchu do ventilačního kanálu)

Provoz v režimu odtahu: Když odsavač pracuje v režimu odvádění vzduchu do ventilačního kanálu, je vzduch odváděn ven přes odtahový kanál. V tomto provozním režimu je nutné vyjmout filtr s aktivním uhlím. Odsavač je připojen pomocí kanálu s otvorem pro odvádění vzduchu, který vede do hlavního ventilačního kanálu (komínu). Zařízení musí nainstalovat kvalifikovaný instalatér.

Režim pohlcovače (recirkulace vzduchu)

V režimu pohlcovače se přefiltrovaný vzduch vrací do místnosti speciálními výstupy. Pro zajištění efektivního provozu zařízení je nutné nainstalovat filtr s aktivním uhlím, který je zodpovědný za neutralizaci pachů. Pro optimální účinnost se také doporučuje instalovat sadu vedení vzduchu, která zlepšuje cirkulaci a distribuci vyčištěného vzduchu v prostoru.

Pozor!
- Sada vedení vzduchu není součástí zařízení a je nutné ji zakoupit samostatně (PSD 100 DOWNAIR SET). Součásti sady a schéma zapojení jsou uvedeny v části "Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem".
- Postup výměny filtru s aktivním uhlím je popsán v kapitole „Čištění a údržba".

INFORMACE PŘED INSTALACÍ

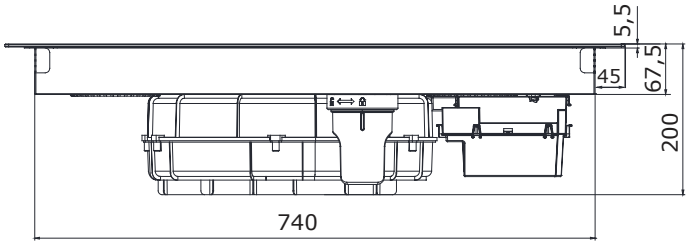
Před instalací zařízení se ujistěte, že:
- Pracovní plocha je obdélníková a vodorovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových nároků.
- Pracovní plocha je vyrobena z izolovaného a tepelně odolného materiálu.
- Ve stálé elektrické instalaci je instalován vhodný odpojovač pro zajištění úplného odpojení od síťového napájení, instalovaný v souladu s místními předpisy pro elektrické instalace.
- Odpojovač musí být schváleného typu a musí mít přerušení 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní předpisy umožňují takovou odchylku).
- Po instalaci varné desky bude pro uživatele snadno přístupný vypínač.
- Pokud si nejste jisti instalací, poraďte se s místními stavebními úřady a předpisy.
- Stěny kolem varné desky by měly být vyrobeny z tepelně odolných materiálů a snadno přístupné pro čištění (např. keramické dlaždice).

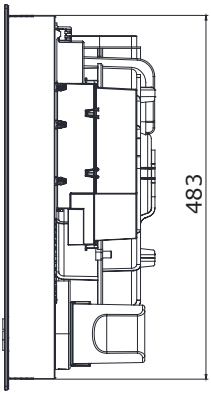
Po instalaci varné desky se ujistěte, že:
- Napájecí kabel není přiskřípnutý ve dveřích skříně nebo zásuvkách.
- Je zajištěn dostatečný průtok vzduchu.

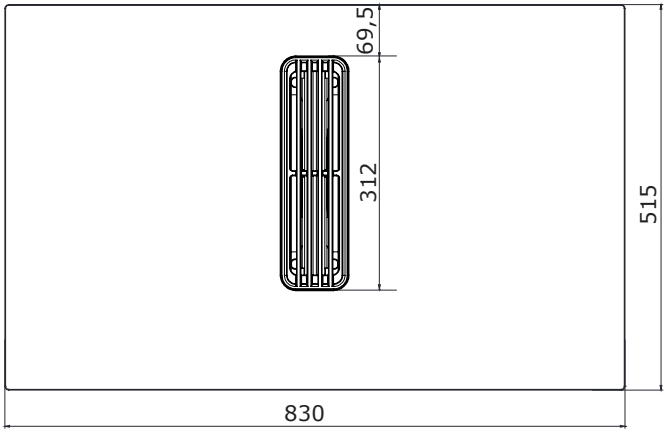
Výstraha
- Instalaci varné desky by měli provádět pouze kvalifikovaní odborníci. Provedení této činnosti samostatně není povoleno.
- Varná deska nesmí být instalována přímo nad spotřebiči, které mohou vytvářet vlhkost, jako jsou myčky nádobí, chladničky, mrazničky, pračky nebo sušičky, aby nedošlo k poškození elektroniky varné desky.
- Varná deska by měla být instalována způsobem, který umožňuje efektivní odvod tepla, což zvyšuje její spolehlivost.

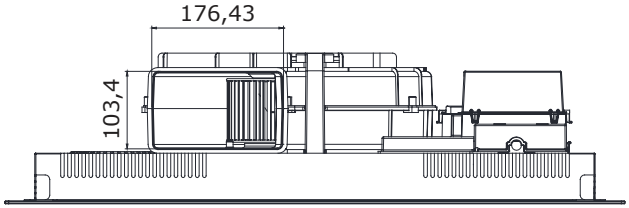
INSTALACE A MONTÁŽ

Rozměry zařízení

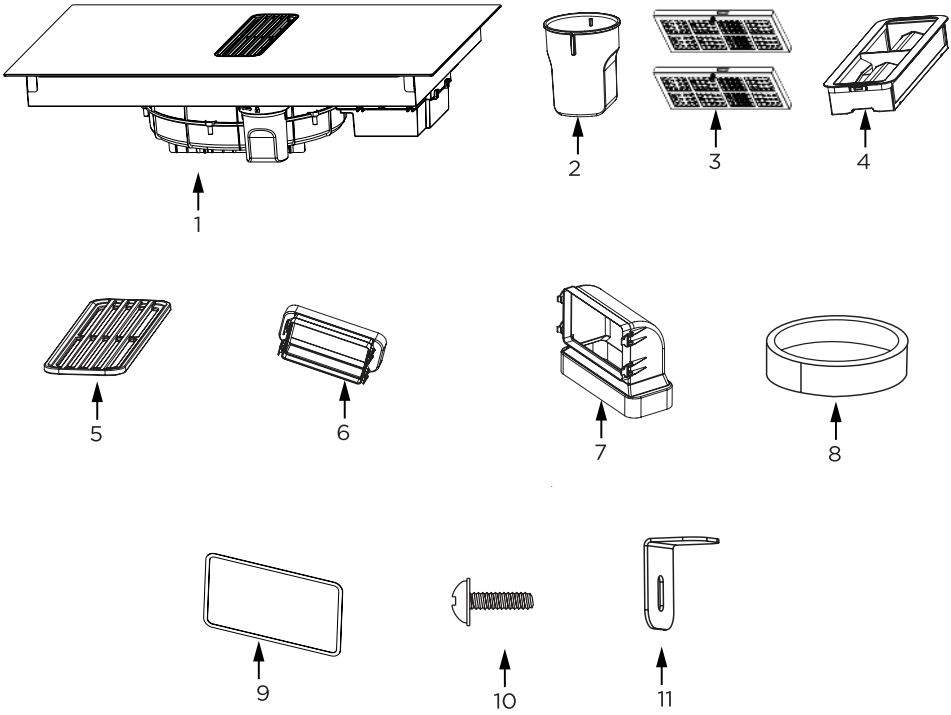








Obsah balení



1. Integrovaná indukční varná deska s digestoří
2. Nádržka na vodu
3. Uhlíkový filtr
4. Tukový filtr
5. Mřížka
6. Konektor
7. Konektor 90°
8. Těsnicí páska
9. Těsnění
10. Šroub M4*10 (x4)
11. Montážní držák (x4)

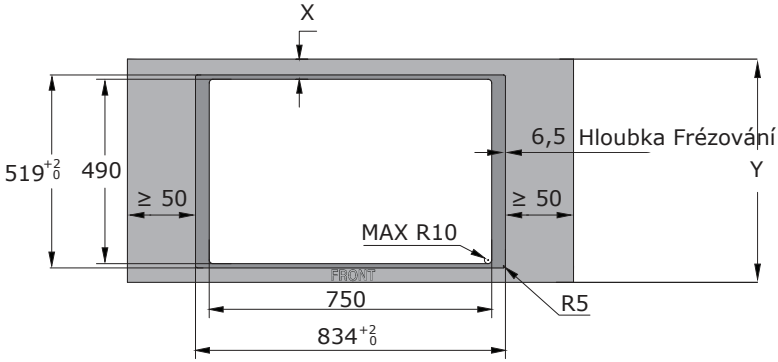
Pozor!
Volitelná sada vedení vzduchu není součástí zařízení a je nutné ji zakoupit samostatně (PSD 100 DOWNAIRE SET). Součásti sady a schéma zapojení jsou uvedeny v části "Sada vedení vzduchu".

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

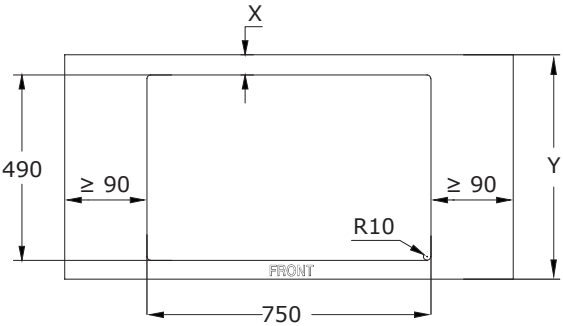
Montáž v jedné rovině s povrchem pracovní desky

V tomto řešení je indukční deska s integrovaným odsavačem par zapuštěna do kuchyňské pracovní desky tak, aby její povrch byl v jedné rovině s deskou.

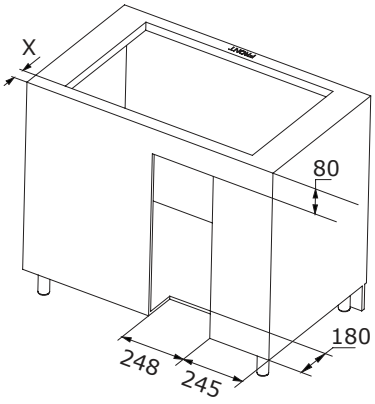


Standardní montáž

Při standardní montáži je indukční deska s integrovaným odsavačem par umístěna na pracovní desce, přičemž její hrany vyčnívají nad povrch desky.

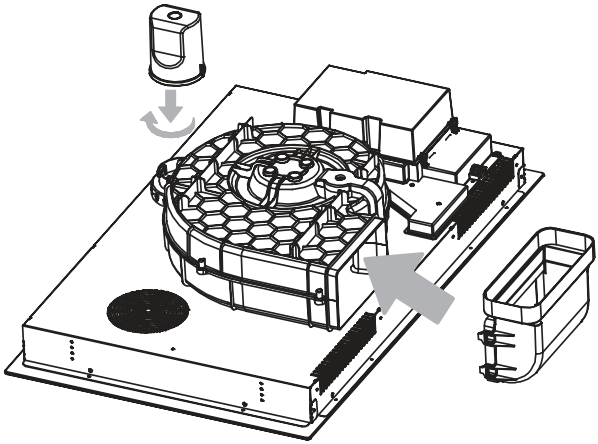


Hloubka pracovní desky (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

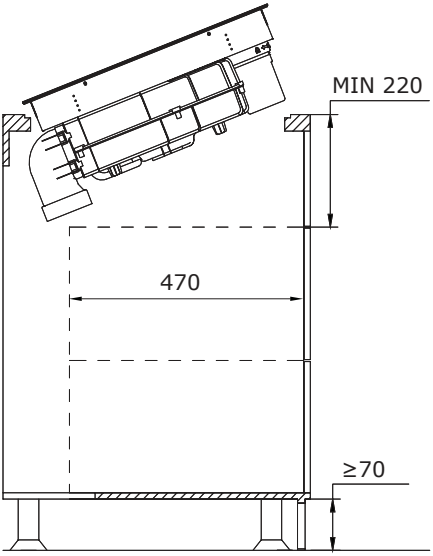


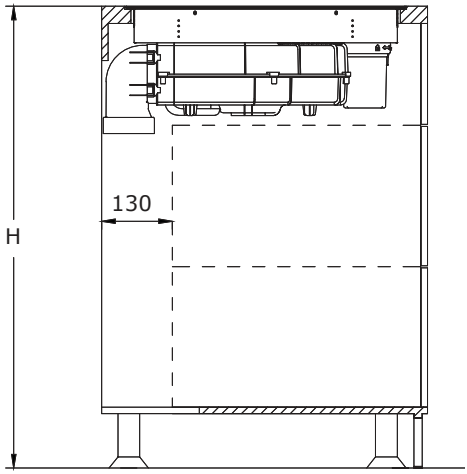
Instalace v režimu pohlcovače (recirkulace vzduchu)

Nainstalujte nádržku na vodu otočením ve správném směru, jak je naznačeno šipkou. Následně umístěte přiložené pryžové těsnění na místo označené šipkou na obrázku níže. Nakonec připojte 90° konektor do otvoru znázorněného na obrázku a ujistěte se, že správně sedí.

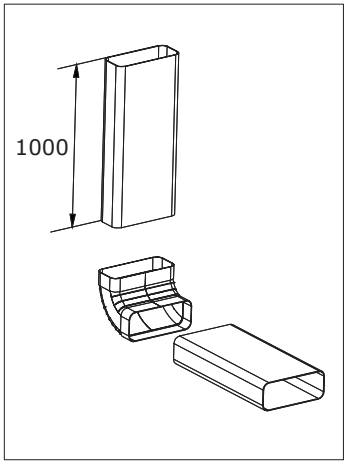


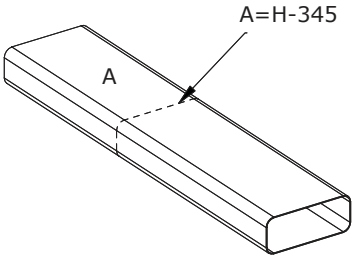
Umístěte výrobek na pracovní desku a upravte.

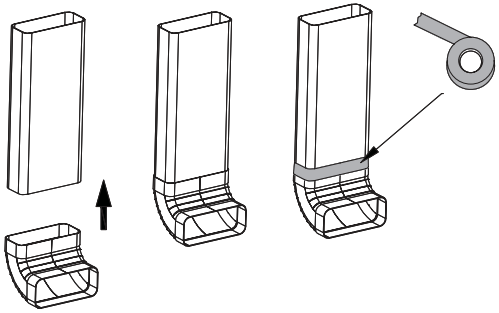


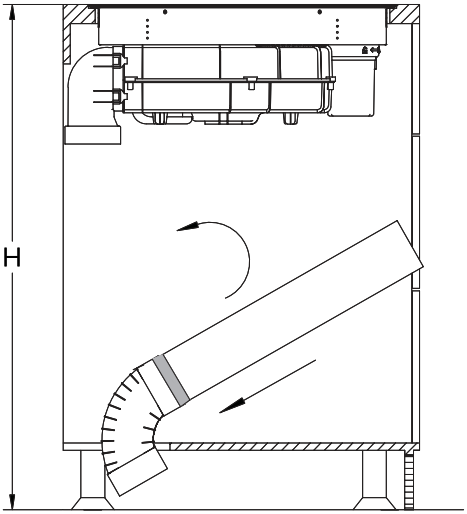


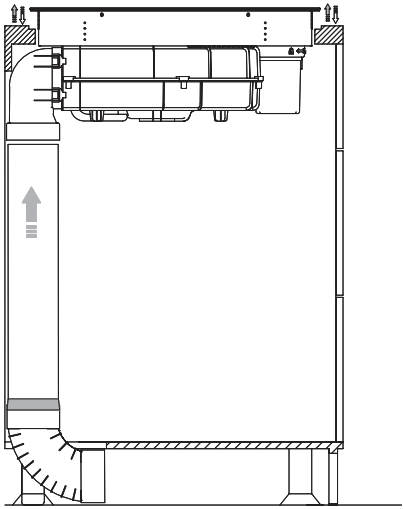
Pro efektivní recirkulaci doporučujeme instalaci sady potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem. Tuto sadu lze zakoupit samostatně pod názvem PSD 100 DOWNAIR SET. Níže je uveden přehled jednotlivých součástí. Příslušné rozměry najdete v kapitole „Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem".



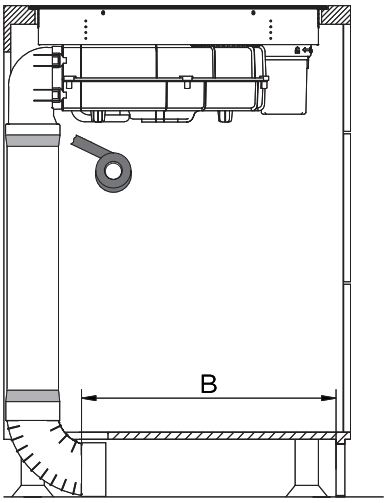




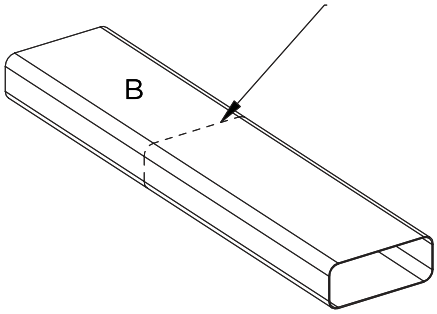




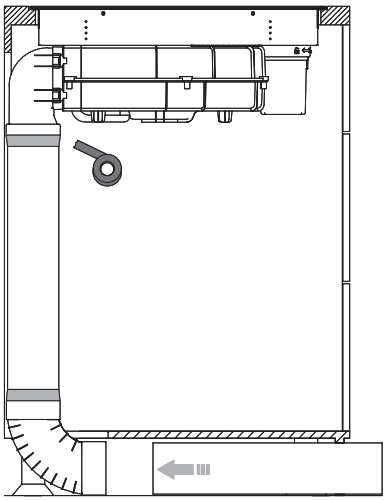
Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem

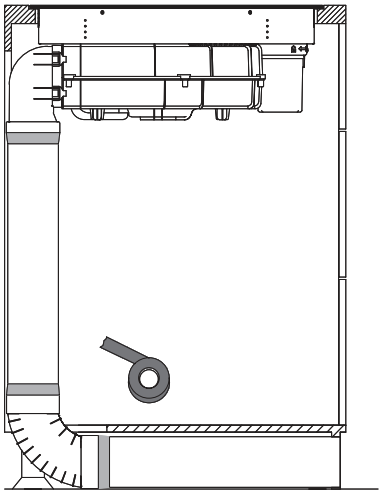


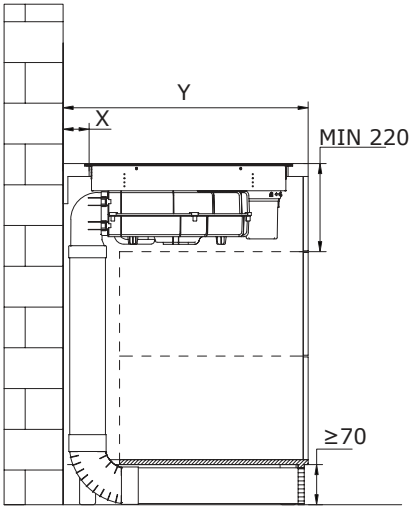
Pomocí pily odřízněte trubku na požadovanou délku.

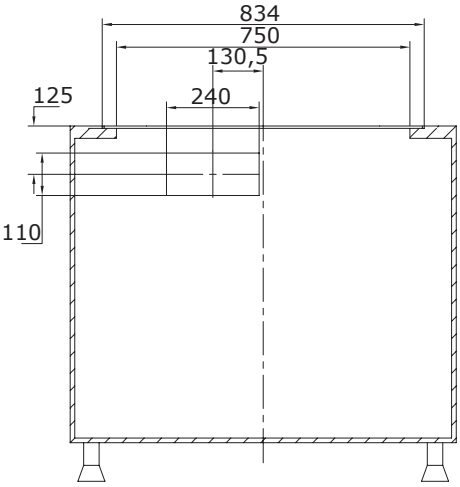


Aplikujte přiloženou těsnicí pásku na všechny spoje podle pokynů na obrázcích.

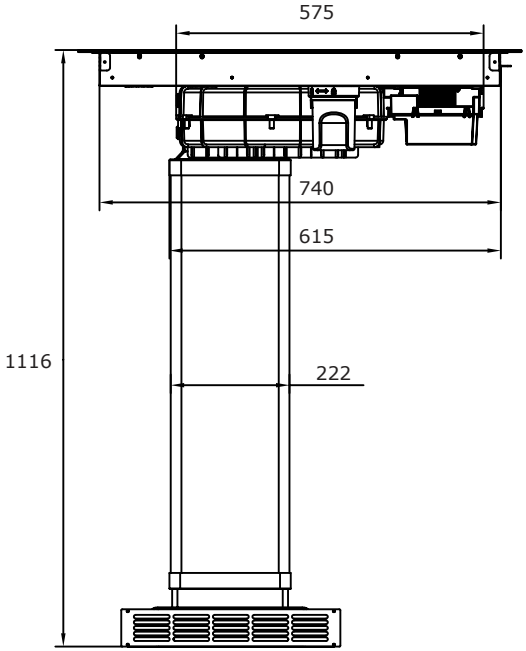








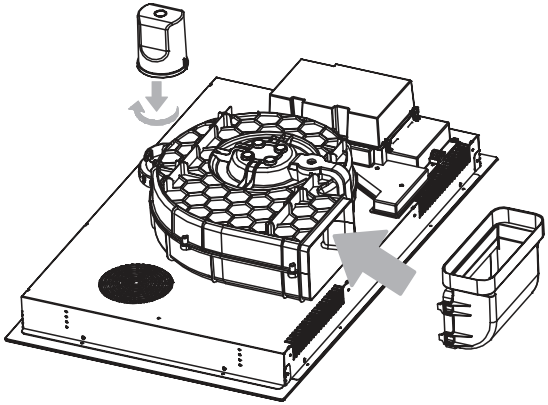
Na závěr je třeba připevnit spojku a ventilační mřížku. Přesné rozměry ventilační mřížky a dalších prvků sady naleznete v sekci „Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem".



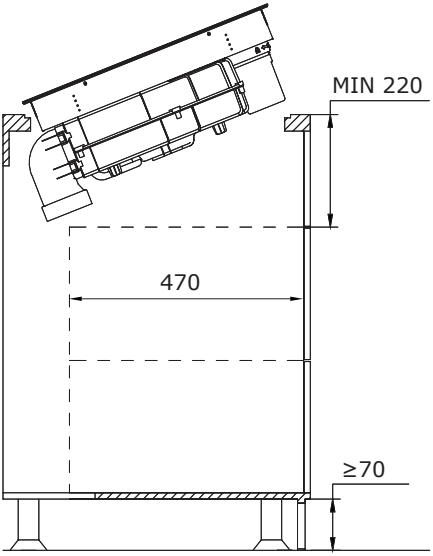
Instalace v režimu odsávání (odsávání vzduchu do ventilačního potrubí)

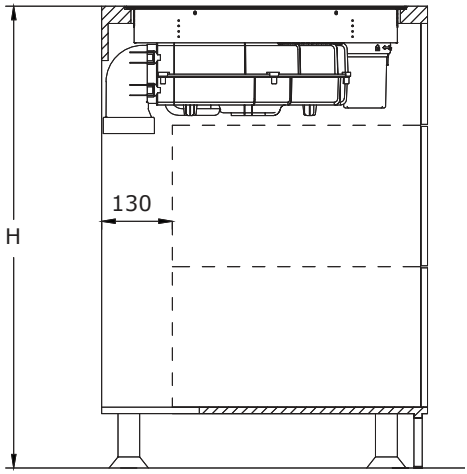
Způsob 1

Nainstalujte nádržku na vodu otočením ve správném směru, jak je naznačeno šipkou. Následně umístěte přiložené pryžové těsnění na místo označené šipkou na obrázku níže. Nakonec připojte 90° konektor do otvoru znázorněného na obrázku a ujistěte se, že správně sedí.

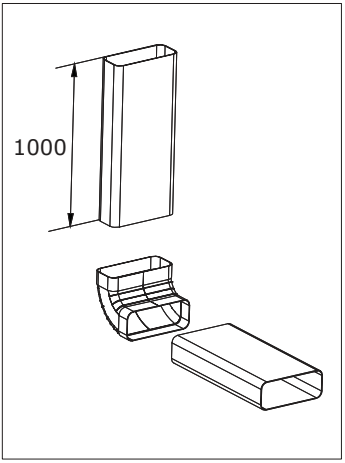


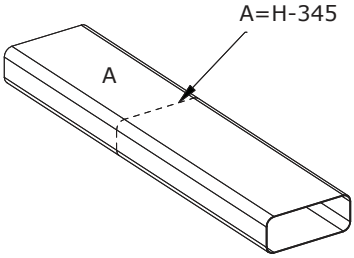
Umístěte výrobek na pracovní desku a upravte.

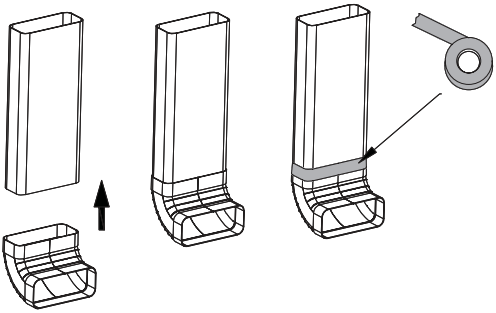


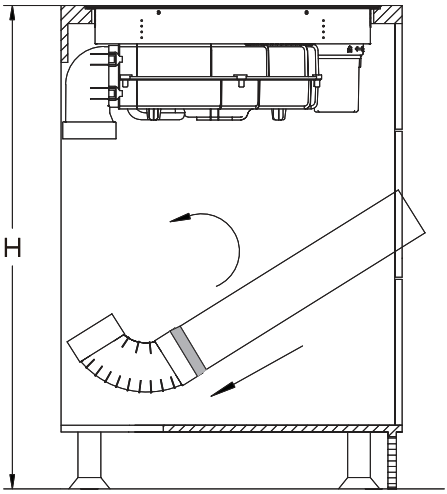


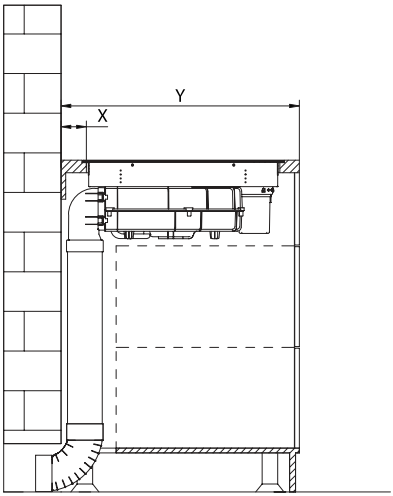
K tomu použijte komponenty ze sady potrubí PSD 100 DOWNAIR SET pro indukční varnou desku s odsavačem, která musí být zakoupena samostatně.





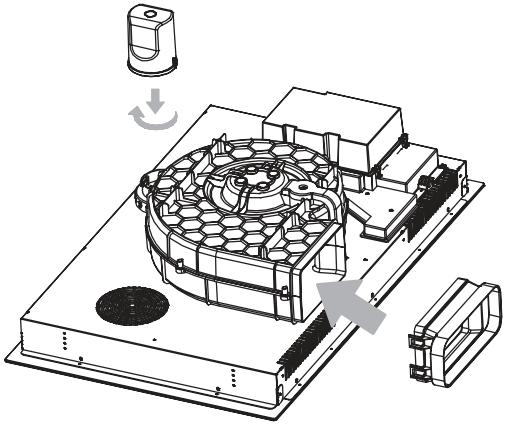




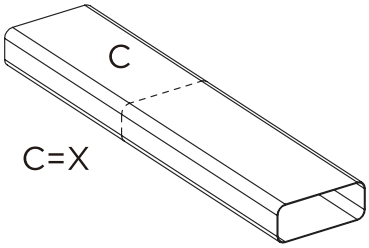


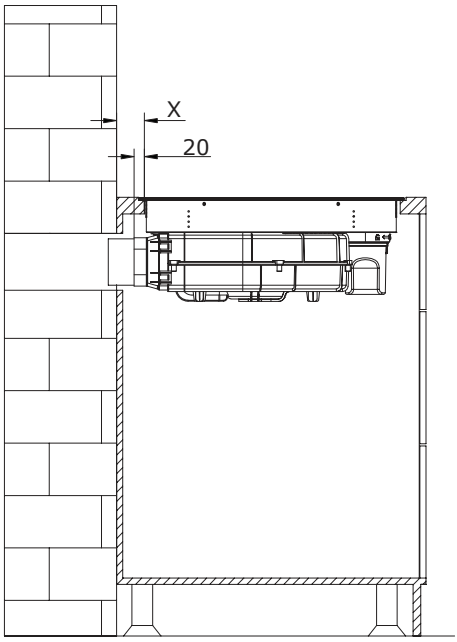
Způsob 2

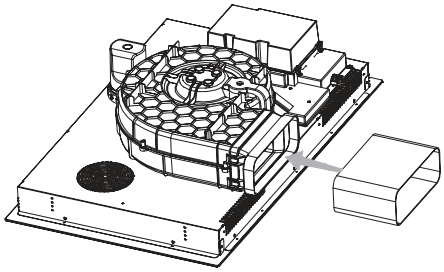
Nainstalujte nádržku na vodu otočením ve správném směru, jak je naznačeno šipkou. Následně umístěte přiložené pryžové těsnění na místo označené šipkou na obrázku níže. Nakonec připojte konektor do otvoru znázorněného na obrázku a ujistěte se, že správně sedí.

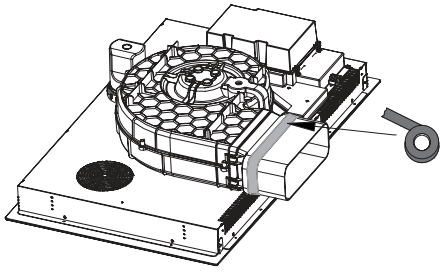


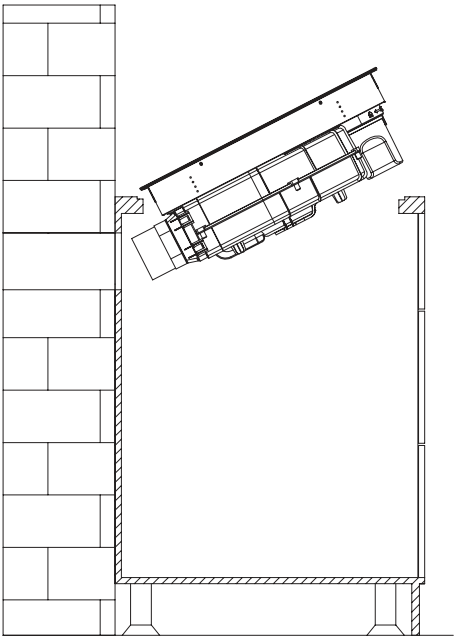
Pomocí pily uřízněte trubku na vhodnou délku, následně ji připojte ke spojce a zajistěte těsnicí páskou, jak je znázorněno na obrázku.

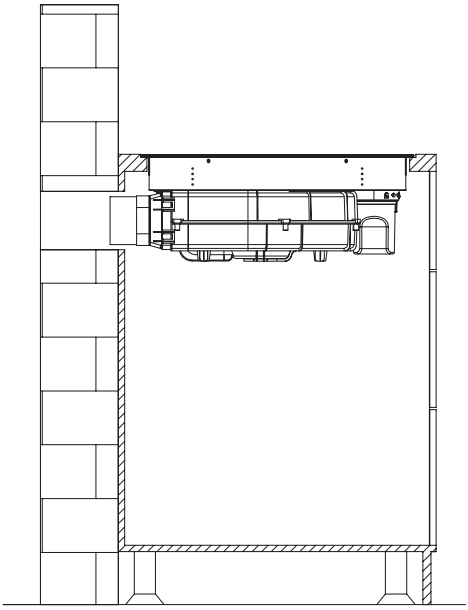




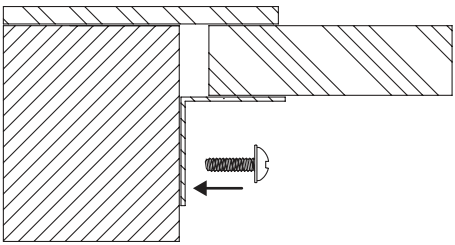








Pozor!
Po instalaci produktu nainstalujte čtyři držáky na obě strany produktu, abyste zabránili jeho pohybu.



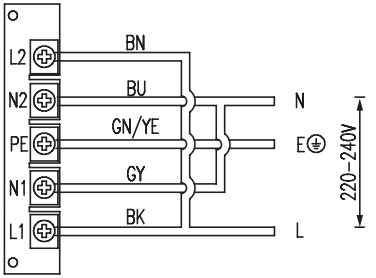
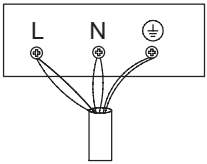
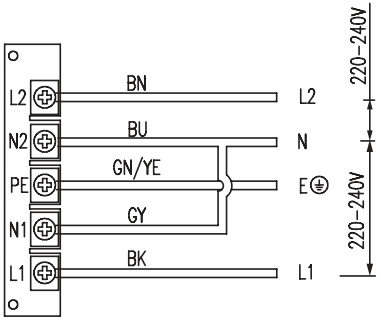
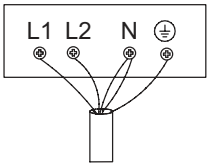
Pozor!
Minimální vzdálenost mezi závěsnou skříňkou a indukční varnou deskou je 450 mm.

ELEKTRICKÉ SCHÉMA

Napájecí napětí AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Celkový výkon 7,58kW

Elektrické schéma:

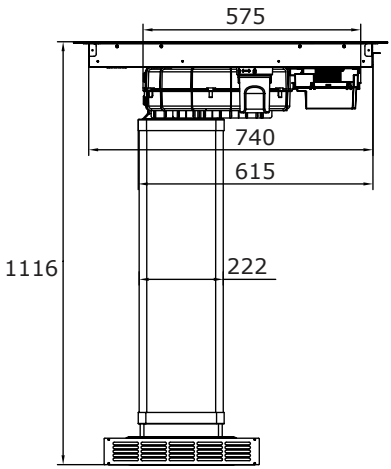
Napětí	Elektrické připojení	Schéma zapojení	Napájecí kabel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

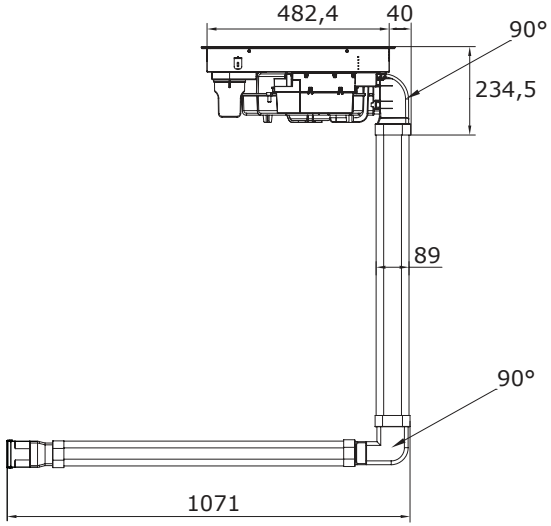
L1, L2 = fáze
N1, N2 = neutrální
PE = uzemnění

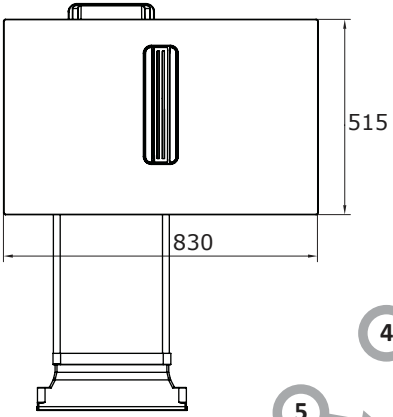
SADA POTRUBÍ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU S ODSAVAČEM

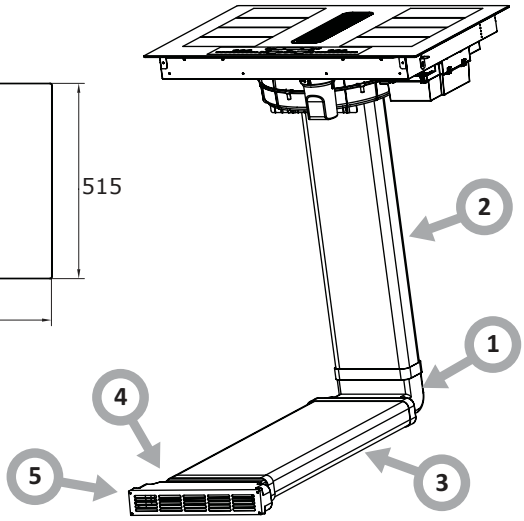
Volitelná sada vedení vzduchu (PSD 100 DOWNAIR SET), kterou lze zakoupit samostatně, obsahuje následující montážní prvky, které jsou znázorněny na přiložených výkresech:

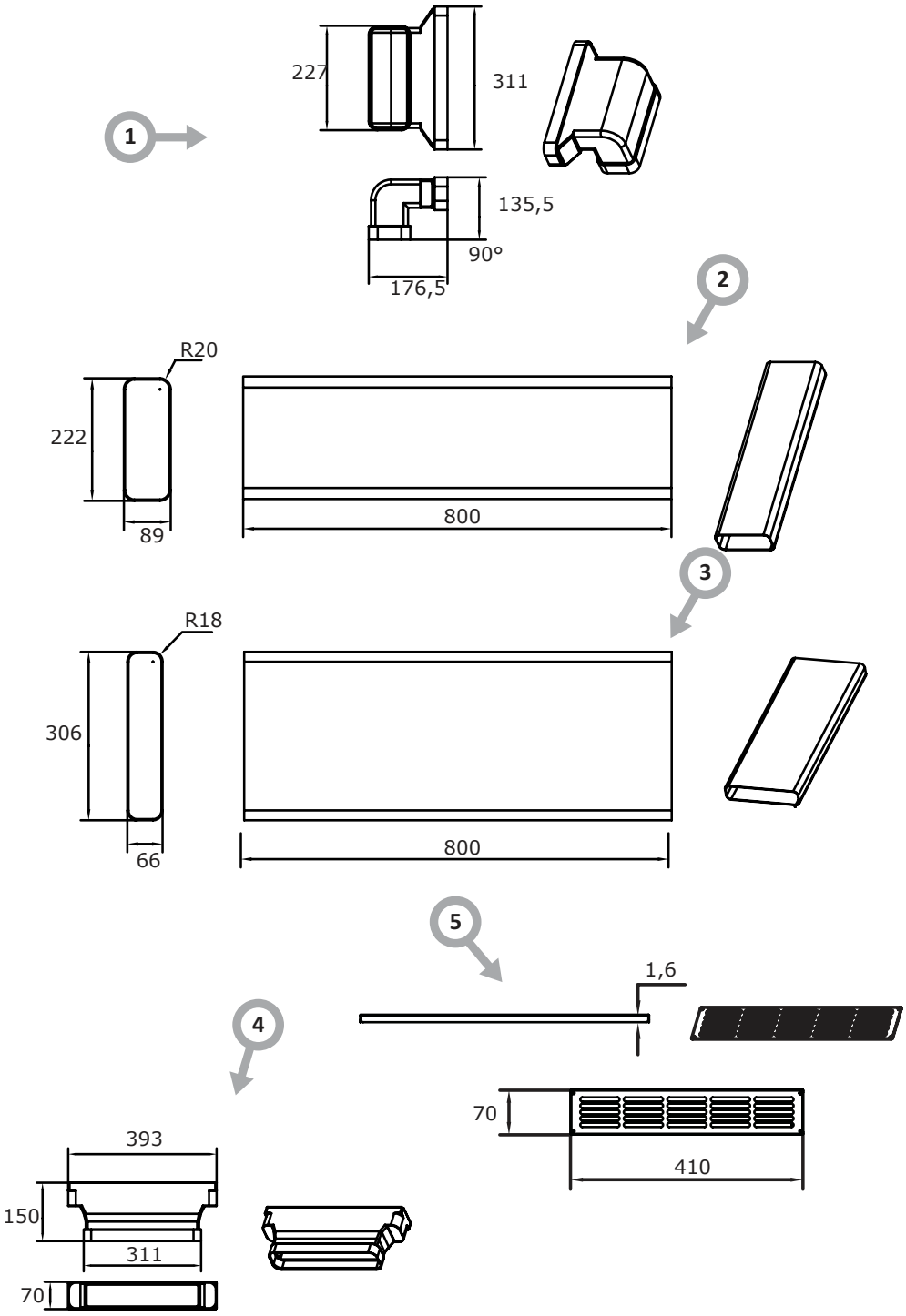
1. Konektor 90°
2. Trubka rovná (222*89)
3. Trubka rovná (306*66)
4. Konektor
5. Ventilační mřížky
6. Těsnící páska (2x)





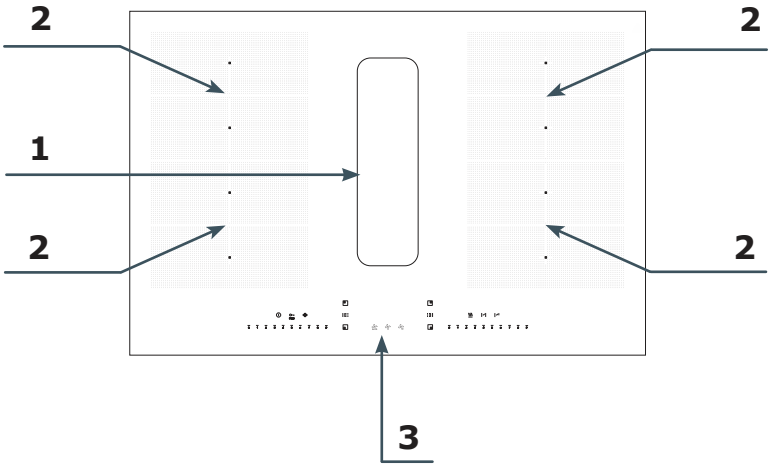





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

OVLÁDÁNÍ

Vaše zařízení



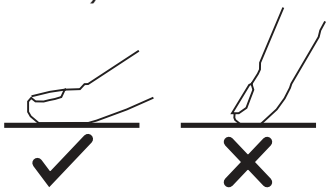
1. Vstup ventilátoru odsávače par
2. Indukční varná pole booster
3. Dotykový ovládací panel

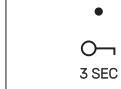
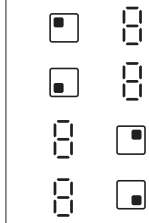
Ovládací panel

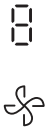
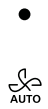
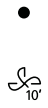


Vaše zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem:

- Přesvědčte se, že jsou ovládací prvky vždy čisté, suché a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádobí nebo utěrka). Obsluhu ovládacích prvků může zkomplikovat dokonce jen tenká vrstva vody.
- Ovládací prvky vašeho zařízení reagují na dotyk, takže není nutné na ně tlačit.
- Pokaždé, když je detekován dotyk, se ozve zvukový signál.
- Používejte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.



Čidlo	Funkce	Popis
	Čidlo ON/OFF ZAPNOUT/ VYPNOUT	Podržením čidla zařízení zapnete. Když je zařízení zapnuto a odsávač par je v provozu (není v režimu odloženého vypnutí): způsobí podržení čidla vypnutí všech varných polí a odsavač par přejde do režimu odloženého vypnutí. Opětovné podržení čidla způsobí úplné vypnutí zařízení. Když je zařízení zapnuto a odsavač par je vypnutý: způsobí podržení čidla vypnutí celého zařízení.
	ChildLock	Pomocí funkce ChildLock můžete zablokovat možnost ovládání varné desky, například dětmi nebo při čištění. Podržením čidla ChildLock aktivujete zámek ovládacího panelu. Pokud LED dioda svítí, signalizuje, že je zámek aktivní. Po opětovném podržení čidla LED dioda zhasne a ovládací panel opět začne fungovat.
	Bridge (Most)	Po zapnutí funkce Bridge pracují obě indukční pole (svisle pod sebou) společně. To znamená, že tato pole budou mít stejná nastavení teploty a výkonu, která lze měnit pohybem prstu podél čidla ovládání výkonu. Krátkým dotykem snímače funkce Bridge vlevo režim funkce Bridge zapnete. Rozsvítí se kontrolka a levá indukční pole začnou pracovat společně. Pokud chcete režim funkce Bridge vypnout, stiskněte znovu čidlo funkce Bridge. Funkce Bridge vpravo funguje stejným způsobem jako ta pro pole vlevo. K jejímu zapnutí stačí použít k tomu určené čidlo funkce Bridge, které je umístěno na pravé straně ovládacího panelu.
	Udržování teploty	Funkce udržování teploty umožňuje udržovat konstantní minimální teplotu varného pole, což z ní dělá ideální řešení pro udržení správné teploty hotových pokrmů až do okamžiku jejich servírování. Pro aktivaci režimu se stačí dotknout čidla udržování teploty – LED indikátor svítí, když je funkce aktivní. Opětovný dotyk čidla způsobí vypnutí funkce udržování teploty pro aktivní varné pole. Pokud chcete zapnout nebo vypnout režim udržování teploty pro všechna aktivní varná pole, podržte stisknuté čidlo funkce udržování teploty. Funkce funguje pouze tehdy, když je výkon varného pole vyšší než 0.
	Čidlo varného pole	Pro přechod k nastavení výkonu nebo doby zapnutí zvolte čidlo příslušného varného pole. Po dotyku vybrané oblasti začne digitální displej blikat, čímž signalizuje, že je aktivní a připraven ke konfiguraci. Pro nastavení výkonu ohřevu plynule pohybujte prstem podél čidla pro nastavení výkonu. Pokud chcete nastavit dobu zapnutí (po dřívějším nastavení výkonu), dotkněte se k tomu určeného čidla časovače a následně opět použijte čidlo nastavení výkonu, kterým nastavíte požadovaný čas.

	Čidlo ventilátoru odsavače par	Pro přechod do režimu nastavené použijte čidlo ventilátoru odsavače par, když je odsávač vypnutý, nebo v provozu – displej bude 5 sekund blikat. Během této doby můžete, pomocí čidla ovládání výkonu, nastavit rychlost odsávače par, a to v rozsahu 1–8–P, přičemž maximální rychlostí je stupeň „P" tedy „Power booster". Po nastavení rychlosti znovu stiskněte čidlo ventilátoru odsavače par, abyste jej vypnuli. Zařízení lze také vypnout krátkým stisknutím čidla ventilátoru odsavače během jeho provozu. Během provozu odsavače je na displeji zobrazena aktuální provozní rychlost. V režimu zablokování se na displeji zobrazuje písmeno „L".
	Čidlo automatického provozu ventilátoru odsávače par	Díky této funkci ventilátor odsavače automaticky upravuje své otáčky a pracuje na optimální úrovni, která odpovídá intenzitě vaření na varných polích. Krátkým stisknutím zapnete nebo vypnete funkci automatického provozu ventilátoru odsavače par – zazní zvukový signál a rozsvítí se indikátor funkce. Po spuštění varné desky se odsavač par automaticky zapne. Když jsou všechna varná pole vypnutá, přejde odsavač par po 6 sekundách do režimu odloženého vypnutí. Odsavač par se po uplynutí 1 minuty vypne.
	Čidlo zpožděného vypnutí odsavače par	Tato funkce slouží ke zpoždění vypnutí motoru odsavače a lze ji použít po ukončení vaření k vyčištění vzduchu v místnosti od výparů. Funkce se zapíná nebo vypíná krátkým stisknutím – ozve se zvukový signál a objeví se indikátor zapnutí funkce. Po zapnutí funkce přechází odsavač par do režimu zpožděného vypnutí. Zařízení se vypne po 10 minutách.
	Připomenutí výměny filtru	Po 300 hodinách provozu odsavač par automaticky signalizuje nutnost výměny uhlíkového filtru tím, že aktivuje čidlo na ovládacím panelu. Podržením čidla jej vypnete. Krátké stisknutí čidla zobrazí na displeji zbývající dobu provozu.
	Časovač	Krátkým stisknutím čidla časovače se spustí funkce odpočítávání – rozsvítí se indikátor časovače a na displeji se zobrazí čas – maximální čas je „99:59" (99 minut a 59 sekund); Během provozu zařízení způsobí další stisknutí čidla časovače vynulování počítadla a odpočítávání se spustí znovu; Pokud je časovač v provozu, způsobí dlouhé stisknutí jeho čidla vypnutí funkce časovače.
	Čidlo nastavení výkonu typu slider (posuvné)	Úroveň výkonu varného pole, rychlost ventilátoru a čas na časovači mohou být nastavovány posunutím prstem podél ovládacího čidla vlevo nebo vpravo.

	Zónový časovač	Funkce zónového časovače umožňuje přesně nastavit dobu, po kterou bude v provozu vybrané varné pole v rozsahu od 00:00 do 3:00 h. Pokud chcete nastavit dobu provozu konkrétnímu varnému poli, dotkněte se čidla časovače, když je toto varné pole aktivní. Na displeji se zobrazí „00:00", ikona časovače bude 3 sekundy blikat a rozsvítí se indikátor časovače. Během této doby můžete nastavit časovač pomocí čidla nastavení výkonu daného varného pole. Pokud během 3 sekund neprovedete žádnou akci, systém režim nastavování automaticky ukončí. Pokud chcete nastavit čas, nastavte nejdříve hodiny a potom minuty. Během nastavování každé položky bude číslice blikat po dobu 3 sekund. Po uplynutí této doby systém automaticky přejde na další položku. Krátké stisknutí čidla časovače způsobí ruční přechod na další položku. Po nastavení všech číslic přejde časovač do provozního režimu a ikona časovače pro dané varné pole se nepřetržitě rozsvítí. Pokud je aktivních několik varných polí, ale časovač neběží, je na displeji zobrazen poslední potvrzený čas. Když je časovač v provozu, je implicitně zobrazena doba odpočítávání. Pokud probíhá potvrzování nastavení pro některé z varných polí, zobrazí se na displeji doba časovače pro toto konkrétní varné pole. Když dosáhne časovač pro varné pole hodnoty menší než 1 minuta, číslice minut na displeji se změní na odpočítávání v sekundách.
	Displej	• Když je varné pole v provozu, zobrazí se úroveň jeho výkonu (1–8–P). • Pokud na varném poli není žádný hrnec – zobrazí se symbol „u"; • V režimu udržování teploty – se zobrazí „☰".
	Kontrolka přítomnosti hrnce	• Kontrolka je rozdělena na dvě varná pole. • Pokud některé z varných polí detekuje nebo ztratí kontakt s hrncem, přejde do stavu aktualizace: po detekci hrnce kontrolka 5 sekund bliká a následně bude nepřetržitě svítit. Pokud hrnec není detekován, kontrolka okamžitě zhasne. • Když je zařízení vypnuto, kontrolka zůstává zhasnutá. • Funkce platí pro všechny čtyři varná pole.
	Signalizace chyb	• Pokud je vadný odsávač par, zobrazí se na jeho displeji „E"; pokud se závada týká indukční varné desky, zobrazí se „E" na displeji varného pole, kterého se závada týká, a na displeji časovače se zobrazí kód závady. • Pokud dojde k poruše v okamžiku, kdy je aktivní funkce časovače pro varné pole, bude na displeji po dobu 10 sekund zobrazen kód chyby. Následně po uplynutí této doby začne displej blikat a zobrazovat zbývající dobu vaření (která se už nebude odpočítávat). Odpočítávání doby vaření bude možné po odstranění chyby.

Ostatní informace

● Koordinace výkonu
Při nastavování provozu indukční varné desky nesmí maximální výkon dvou varných polí na stejné straně překročit 3700 W. Pokud během nastavování překročí vypočtený celkový výkon 3700 W, je nutné snížit výkon nepoužívaného varného pole na stejné straně tak, aby bylo zajištěno, že aktuální výkon odpovídá požadovanému výkonu uživatele, a aby celkový výkon nepřekročil 3700 W.

● Funkce regulace výkonu
Pro vstup do režimu regulace výkonu přidržte dva senzory: 3 SEC blokáda ChildLock a senzor levé spodní varné zóny . Po vstupu do režimu regulace:
Chcete-li snížit maximální výkon, dotkněte se levého senzoru přemostění.
Chcete-li zvýšit maximální výkon, dotkněte se pravého senzoru přemostění.
K dispozici je 5 úrovní výkonu: 2800W, 3600W, 4600W, 5800W, 7400W
Potvrďte zvolený maximální výkon stisknutím senzoru ON/OFF nebo počkejte 30 sekund.

● Funkce úspory energie varného pole
Když jsou všechna varná pole po dobu 5 minut vypnuta, napájení polí se automaticky vypne. Během této doby nebudou fungovat funkce, které souvisí s varnými poli; budou vypnuty: ukazatel přítomnosti hrnce a ukazatel úrovně výkonu. Varná pole lze znovu zapnout krátkým stisknutím čidla varného pole nebo čidla ON/OFF.

● Kalibrace detekce hrnců
V pohotovostním režimu během 1 minuty po zapnutí podržte dlouze stisknuté čidlo ChildLock a čidlo časovače, to vám umožní vstup do kalibračního režimu. Na displeji digitálního časovače se zobrazí „CALI".
Následně se dotkněte čidla funkce Bridge, čímž spustíte kalibraci detekce hrnců. Během kalibrace nesmí být na varné desce nádobí.
Na displeji digitálního časovače se zobrazí odpočítávání 5 sekund.
Na konci odpočítávání se v případě úspěšné kalibrace na digitálním displeji polohy varného pole zobrazí písmeno „P".
V opačném případě se zobrazí písmeno „F".
Pokud proběhnou kalibrace všech varných polí úspěšně, zobrazí se písmeno „P". Jinak se zobrazí písmeno „F".

Úrovně výkonu varných polí:

Úroveň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Úrovně výkonu varných polí při zapnuté funkci Bridge:

Úroveň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

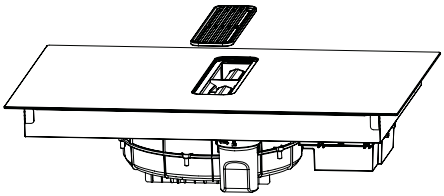
Úrovně výkonu ventilátoru odsavače par:

Rychlost	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objem vzduchu (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Doba provozu (min)	Neomezená									5

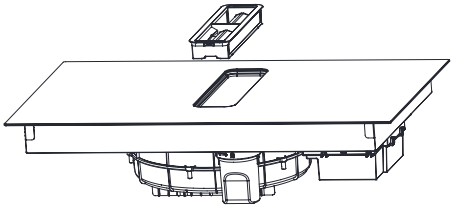
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Dbalost o průběžné udržování varné desky v čistotě a její správná údržba významně prodlužují dobu jejího bezporuchového provozu. Indukční varná deska s integrovaným odsavačem par by se měla po každém použití vyčistit.

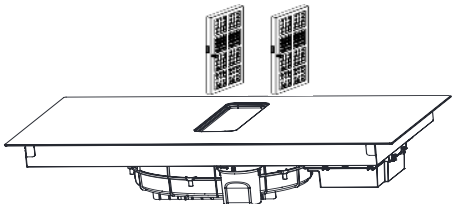
Čištění skleněného povrchu
Skleněný povrch indukční varné desky je třeba pravidelně čistit vlhkým, měkkým hadříkem. Vyvarujte se používání abrazivních čisticích prostředků a houbiček s drsným povrchem, které mohou povrch skla poškrábat. Při údržbě dávejte pozor, aby se voda nedostala do ventilačního otvoru odsavače.



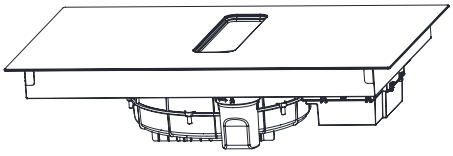
Čištění mřížky
Vyjměte mřížku a očistěte ji hadříkem a jemným, tekutým čisticím prostředkem. Vyhněte se používání přípravků obsahujících abrazivní látky.



Čištění Tukového Filtru
Opatrně vysuňte držák filtru a držte jej vodorovně. Nahromaděný tuk vylít a tukový filtr umýt ručně nebo v myčce.



Výměna uhlíkového filtru
Chcete-li vyměnit filtr, vyjměte jej z držáku filtru a následně nainstalujte nový. Filtr by měl být vyměněn po 300 hodinách provozu.



Čištění nádoby na vodu
Jemným otáčením nádržky ve směru šipky jej vyjměte. Následně vyprázdněte nahromaděnou vodu a vyčistěte nádrž. Znovu nainstalujte nádrž otočením v opačném směru. Doporučuje se vyprazdňovat nádobu na vodu denně nebo méně často, v závislosti na používání.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možný důvod	Řešení problému
Varnou desku nelze zapnout	Není napájení.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena ke zdroji napájení a je zapnutá. Zkontrolujte, zda ve Vašem domě nebo sousedství nedošlo k výpadku proudu. Pokud bylo vše zkontrolováno a problém stále přetrvává, kontaktujte prosím kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládání nereaguje	Ovládání je zablokováno	Odblokujte ovládání. Podrobnosti naleznete v části "Obsluha" v návodu.
Dotyková tlačítka se obtížně ovládají	Na povrchu tlačítek může být vrstva vody nebo se panelu dotýkáte pouze špičkou prstu	Ujistěte se, že je ovládací panel suchý a dotýkejte se ovládacích prvků celou plochou prstu.
Sklo je poškrábané	Hrnce s drsnými okraji.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz část "Základní informace o zařízení".
Indukční varná deska nebo varná zóna se vypnuly, zobrazí se chybový kód.	Technická závada	Poznamenejte si chybová písmena a čísla, odpojte indukční varnou desku a kontaktujte kvalifikovaného technika.
Hrnce se nezahřívají	Indukční varná deska nedetekuje hrnec, jelikož není vhodný pro indukční vaření nebo je hrnec pro danou varnou zónu příliš malý nebo špatně umístěný.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část "Základní informace o zařízení". Vycentrujte hrnec a ujistěte se, že jeho dno odpovídá velikosti varné zóny.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky	Chladicí ventilátor zabudovaný do indukční varné desky byl zapnut, aby se zabránilo přehřátí elektroniky. Po vypnutí indukční varné desky může ještě chvíli fungovat.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Neodpojujte přívod elektrické energie k indukční varné desce, pokud běží ventilátor.
Některé hrnce vydávají zvuky praskání nebo cvakání	To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různými způsoby).	U nádobí je to normální a nejedná se o závadu.

SPECIFIKACE

TECHNICKÁ SPECIFIKACE	
Model	DHKI 752 880 C
Napájecí napětí	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvence	50/60Hz
Výkon	7580W
Celkový výkon varné desky	7400W
Celkový Výkon Digestoře	180W
Rozměry (ŠxHxV)	830 x 515 x 200 mm
Rozměry balení	965 x 650 x 325 mm
Instalační rozměry	750*490 mm
Hmotnost zařízení	24 kg
Povrchový materiál	Keramické sklo
Úroveň výkonu	1-8, P
Úrovně výkonu v režimu recirkulace	1-8, P
Výkon varných zón	
Maximální výkon zadní varné zóny	1850W
Zvýšený výkon (boost) zadní varné zóny	3500W
Maximální výkon přední varné zóny	1850W
Zvýšený výkon (boost) přední varné zóny	3500W

Podrobné technické specifikace naleznete v produktové kartě zařízení.

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31, platných v Evropské unii.

ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS

Záruka

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

Servis

- Výrobce zařízení doporučuje, aby všechny opravy a seřizovací činnosti prováděl tovární servis nebo autorizovaný servis výrobce. Z bezpečnostních důvodů neopravujte zařízení vlastními silami.
- Opravy osobami bez požadované kvalifikace mohou představovat vážné nebezpečí pro uživatele zařízení.
- Minimální doba platnosti záruky na zařízení nabízené výrobcem, dovozcem nebo oprávněným zástupcem je uvedena v záručním listu.
- Zařízení ztrácí záruku v důsledku svépomocných adaptací, úpravy, porušení plomb nebo dalších zabezpečení přístroje nebo jeho částí a dalších svépomocných zásahů do zařízení v rozporu s návodem k obsluze.

Oznámení poruchy a pomoc v případě závady

Potřebuje-li zařízení opravit, kontaktujte servis, Kontaktní údaje servisu včetně telefonního čísla se nacházejí v záručním listu. Před kontaktem si připravte výrobní číslo zařízení, nachází se na výrobním štítku. Pro pohodlí si ho přepište níže:

Prohlášení výrobce

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

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

Zařízení je označeno symbolem CE a má prohlášení o shodě pro kontrolu příslušným orgánem dozoru 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

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred prvým použitím spotrebiča si prečítajte návod na použitie. Zabezpečíte tak svoju bezpečnosť a predídete poškodeniu prístroja.
- POZOR: Vždy dohliadajte na proces varenia.
- Zariadenie je určené výhradne iba na domáce, neprofesionálne používanie.
- 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.
- Počas používania sa spotrebič a jeho vykurovacie prvky môžu veľmi zahriať. Osobitnú pozornosť treba venovať možnosti náhodného dotyku horúcich povrchov. Deti mladšie ako 8 rokov by sa nemali k spotrebiču približovať, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom dospelej osoby.
- Spotrebič môžu obsluhovať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby s fyzickým, zmyslovým alebo mentálnym obmedzením, ako aj osoby bez skúseností a príslušných znalostí, len pod dohľadom alebo po prečítaní pokynov na bezpečné používanie spotrebiča. Je dôležité, aby na používanie spotrebiča dohliadali osoby zodpovedné za ich bezpečnosť. Dávajte pozor, aby si deti nehrali so spotrebičom. Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Varenie tukov alebo olejov bez dozoru môže byť nebezpečné a viesť k požiaru. V prípade požiaru tuku sa nikdy nepokúšajte uhasiť oheň vodou;

spotrebič vypnite a plameň zakryte pokrievkou alebo protipožiarnou dekou.

- Upozornenie: Ak sa na ohrevnej ploche nahromadia predmety, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Ak sa povrch varnej dosky rozbije, okamžite spotrebič odpojte od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom.
- Na povrch varnej dosky sa neodporúča odkladať kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice, pokrievky alebo hliníková fólia, pretože sa môžu zahriať a spôsobiť riziko popálenia.
- Po skončení varenia vypnite vykurovací element pomocou príslušných snímačov.
- Spotrebič neovládajte pomocou externých časovačov alebo nezávislých systémov diaľkového ovládania.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte zariadenia vytvárajúce paru.
- Nábytok, v ktorom sa doska používa, musí byť odolný voči teplote cca +100 ^{O}C. Týka sa to preglejok, hrán a povrchov, vyrobených z umelých hmôt, lepidiel a lakov.
- Varnú dosku používajte až po jej vstavaní do nábytku.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre používateľa nebezpečné.
- Spotrebič sa odpojí od elektrickej siete až po vypnutí bezpečnostnej poistky.
- Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so zariadením.
- Osoby, ktoré majú implantované zariadenia podporujúce životné funkcie (napr. kardiostimulátory, inzulínové pumpy, sluchové aparáty ap.), sa musia uistiť, či prácu týchto zariadení neruší indukčná doska (frekvenčný rozsah indukčnej dosky je 20 – 50 kHz).
- V prípade výpadku napätia v sieti všetky nasta-

venia budú vymazané. Po obnovení sieťového napätia odporúčame opatrnosť.

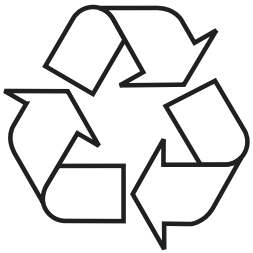
- Ukazovateľ zvyškového tepla vstavaný v elektronický systém informuje o tom, či je varná doska ešte zapnutá a či je ešte horúca.
- Nepoužívajte plastové nádoby, alebo nádoby z hliníkovej fólie (alobalu). Pri vysokých teplotách sa tavia a môžu poškodiť keramickú tabuľu.
- Používajte len riad určený pre indukčné varné dosky.
- Cukor, kyselina citrónová, soľ, atď. v tepelnom buď pevnom stave, ani plasty sa nesmú dostať do styku s horúcimi varnými zónami.
- Ak sa cukor alebo plast neúmyselne dostane do horúceho varného priestoru, vypnite varnú dosku a okamžite cukor a plast 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 šoku. Nie je citlivá ani na chlad, ani na teplo.
- Vyhnite sa pádom predmetov na sklo. Bodový náraz, napr. padajúca koreničkа môže viesť k vzniku prasklín a úlomkov keramickej tabule.
- Ak je povrch k varnej doske prasknutý, vypnite prívod elektrického prúdu, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom. Variace sa potraviny sa môžu dostať do častí indukčnej varnej dosky, ktoré sú pod napätím.
- Nepoužívajte povrch dosky ako kuchynskú doštičku na krájanie alebo ako pracovnú plochu.
- Ak je varná doska zabudovaná do pracovnej dosky, kovové predmety v skrinke alebo zásuvke sa môžu ohrievať vzduchom, ktorý vychádza z

ventilačného systému varnej dosky.
- Dodržujte pokyny pre údržbu a čistenie keramickej tabule. V prípade nesprávneho zaobchádzania s keramickým sklom nenesieme záručnú zodpovednosť.
- Ak bude napájací kábel bude poškodený, musí byť vymenený v špecializovanom servise.
- Zariadenie sa nesmie používať vo vonkajšom prostredí alebo v podmienkach vystavenia vlhkosti.
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny, ktoré nemenia funkčnosť spotrebiča.
- Odsávač pár sa používa na odvádzanie výparov z varenia. Nepoužívajte ho na iné účely.
- Odsávač pár pracujúci v režime odsávania vzduchu musí byť pripojený k vhodnému ventilačnému kanálu (nepripájajte ho k používaným komínovým potrubiam, dymovodom alebo k potrubiam slúžiacim na odsávanie spalín).
- Odsávač pár pracujúci v režime pohlcovania vyžaduje filter s aktívnym uhlím.
- Pred čistením, výmenou filtra alebo opravou spotrebiča ho odpojte od elektrickej siete.
- Protitukový filter do kuchynského odsávača sa musí čistiť minimálne raz mesačne, keďže zachytený tuk je ľahko horľavý.
- Ak sa v miestnosti, okrem odsávača, využívajú iné zariadenia s neelektickým spaľovaním (napr. pece na tekuté palivo, prietokové ohrievače), musí sa zabezpečiť dostatočné vetranie (prísun vzduchu). Bezpečná prevádzka je možná vtedy, keď pri súčasnej prevádzke odsávača pár a spaľovacích spotrebičov, ktoré sú závislé od vzduchu v miestnosti, je v mieste týchto spotrebičov podtlak najviac 0,004 milibarov (tento bod neplatí, ak sa vstavaný odsávač pár používa ako pohlcovač pachov).
- Odsávač často čistite, tak z vonku ako aj z vnútra (minimálne raz mesačne), pričom dodržiavajte

pokyny uvedené v tejto príručke. V prípade nedodržiavania zásad týkajúcich sa čistenia odsávača, ako aj výmeny filtrov, hrozí riziko vzniku požiaru.

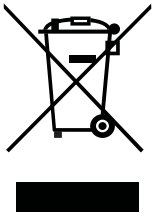
- Pri montáži odsávača pár na externé ventilačné potrubie (odsávač) odporúčame použiť na konci externého výstupu spätný ventil, ktorý je možné zakúpiť v predajniach s inštalatérskymi potrebami.
- Musí byť možné odpojiť spotrebič od elektrickej siete vypnutím bezpečnostného spínača.
- Skontrolujte, či el. napätie uvedené na výrobnom štítku zariadenia sa zhoduje s parametrami el. napätia siete.
- Pred montážou napájací kábel rozviňte a vyrovnajte.
- Pred pripojením zariadenia k elektrickej sieti vždy skontrolujte, či je napájací kábel správne nainštalovaný. Zariadenie nepripájajte k el. napätiu predtým, než úplne skončíte montáž zariadenia.
- Odsávač pár nepoužívajte bez nainštalovaného tukového filtra.
- Pokiaľ ide o technické a bezpečnostné opatrenia potrebné na odvod spalín, musia sa prísne dodržiavať predpisy vydané oprávnenými miestnymi orgánmi.
- V prípade, ak skrutky, ako aj montážne a upevňujúce prvky nebudú správne (v súlade s touto príručkou) dotiahnuté (upevnené), hrozí riziko úrazu, či dokonca smrti.
- POZOR! Inštalácia skrutiek a upevňovacích prvkov, ktoré nie sú v súlade s pokynmi, môže spôsobiť ohrozenie elektrickým prúdom.
- Výrobca nezodpovedá za prípadné škody alebo požiare spôsobené zariadením následkom nedodržiavania pokynov a odporúčaní, ktoré sú uvedené v tejto príručke.

ROZBALENIE



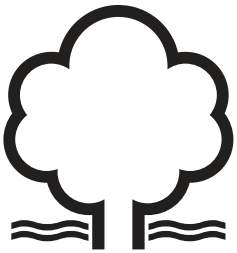
Zariadenie je chránené pred poškodením počas prepravy. Prosíme Vás, aby ste po vybalení zariadenia zlikvidovali obalové materiály spôsobom neohrozujúcim životné prostredie.
Všetky materiály použité na zabalenie sú neškodné pre životné prostredie, sú 100% recyklovateľné a sú označené príslušným symbolom.
Pozor! Dávajte pozor, aby boli obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) počas vybaľovania mimo dosahu detí.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ



Toto zariadenie je v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES a so zákonom PR o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadeniach označené symbolom prečiarknutého smetného koša. Tento symbol informuje, že toto zariadenie sa po opotrebovaní (skončení používania) nesmie vyhodiť do komunálneho odpadu.
Užívateľ je povinný zariadenie odovzdať v zbernom mieste opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Subjekty, ktoré sa zaoberajú spracovaním opotrebovaných zariadení, tzn. miestne zberné miesta, obchody alebo jednotky štátnej správy, vytvárajú príslušný systém, ktorý každému umožňuje odovzdať takéto zariadenia.
Vďaka správnemu zaobchádzaniu s opotrebovanými elektrickými a elektronickými zariadeniami nedochádza k únikom látok, ktoré sú škodlivé pre ľudské zdravie a pre životné prostredie, také látky sa nachádzajú v týchto zariadeniach, a v prípade nesprávneho skladovania alebo spracovávania týchto zariadení môže dôjsť k úniku týchto látok.

AKO UŠETRIŤ ENERGIU



- Každý, kto náležite využíva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžme aj my, šetrime elektrickou energiou! A môžeme to urobiť takto:
- Používaním vhodného riadu.
- Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Nezabudnite na pokrievku, inak sa zvýši spotreba elektrickej energie.
- Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.
- Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je často 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. Prostredníctvom týchto zariadení sa zbytočne zvyšuje spotreba elektrickej energie

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

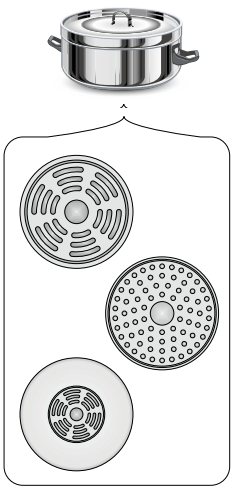
Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

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

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. Čim 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. Preliačené dno alebo hlboko vylisované logo výrobcu negatívne ovplyvňujú kontrolovanie teploty indukčným modulom, čo môže viesť k prehrievaniu riadu.
- Nepoužívajte poškodené hrnce, napr. s dnom zdeformovaným následkom nadmernej teploty.



- Keď používate veľký riad s feromagnetickým dnom, ktorého priemer je menší ako celkový priemer daného riadu, zohrieva sa výhradne iba feromagnetická čas 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 feromagnetickej zóny riadu prispôsobte použitú varnú zónu, 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.

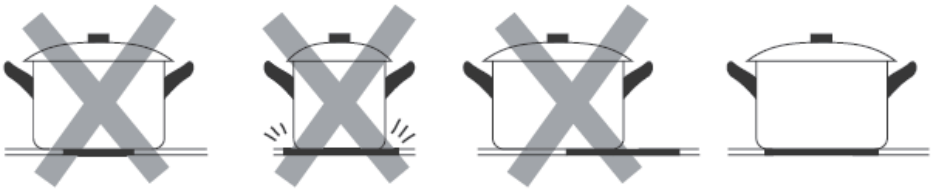
Neodporúčame, aby ste používali externé indukčné adaptéry.

- Na indukčné varenie používajte iba feromagnetický riad, vyrobený z:

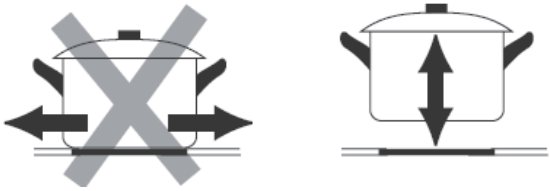
  - Emailovej ocele
  - Liatiny
  - Nehrdzavejúcej ocele (iba riad určený na indukčné varenie).

Označenie riadu	 Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.
Nehrdzavejúca oceľ	Nedeteguje prítomnosť hrnca Okrem hrncov z feromagnetickej ocele
Hliník	Nedeteguje prítomnosť hrnca
Liatina	Vysoká účinnosť **Pozor:** hrnce môžu poškriabať varnú dosku
Smaltovaná oceľ	Vysoká účinnosť Odporúčame riad s plochý, hrubým a hladkým dnom
Sklo	Nedeteguje prítomnosť hrnca
Porcelán	Nedeteguje prítomnosť hrnca
Riad s medeným dnom	Nedeteguje prítomnosť hrnca

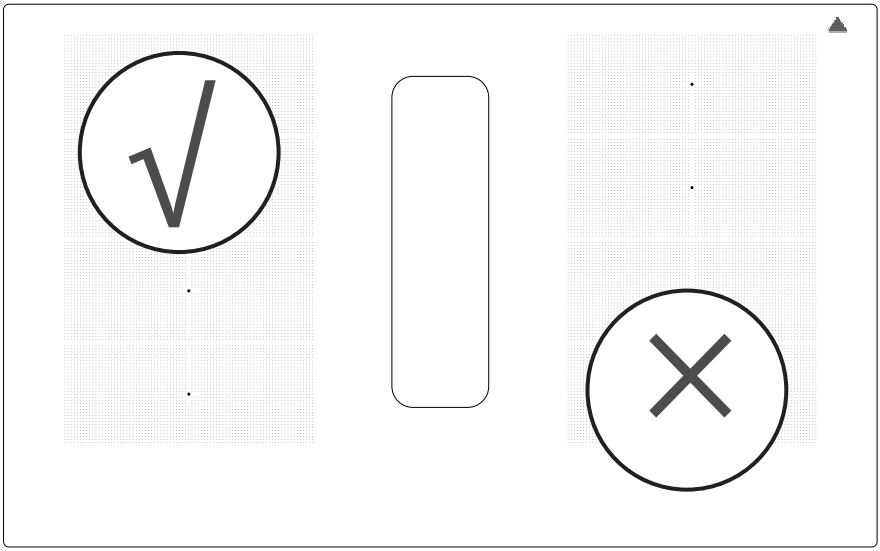
- Používanie pokrievok počas varenia predchádza nepotrebnej strate tepla. Používaním pokrievok môžete skrátiť zohrievanie a znížiť množstvo spotrebovanej el. energie.
- Dávajte pozor, aby dno hrnca bolo vždy suché. Keď naplňujete hrniec, alebo keď používate hrniec vytiahnutý z chladničky, skontrolujte, či je povrch dna úplne suchý. Vďaka tomu varná doska ostane čistá.
- Uistite sa, že dno hrnca je hladké, rovne prilieha k sklu a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Použite hrniec, ktorého priemer je rovnako veľký ako grafika vybranej zóny. Použitím hrnca, ktorý je o niečo širší, sa výkon varnej zóny využije s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menší hrniec, výkon môže byť nižší, ako sa očakáva. Hrniec s priemerom menším ako 140 mm nemusí varná doska rozpoznať. Hrniec vždy umiestnite do stredu varného poľa.



- Hrnce z indukčnej varnej dosky vždy zdvíhajte namiesto ich premiestňovania, aby ste povrch varnej dosky chránili pred možným poškriabaním.



- Pri používaní výrobku si pre správne umiestnenie hrncov pozrite obrázok nižšie. Varič musí byť umiestnený v oblasti s potlačou na skle.



Ukazovateľ zvyškového 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 zvyškového tepla, nedotýkajte sa danej varnej zóny, vzhľadom na možnosť popálenia; a tiež neklaďte na varnej zóne predmety citlivé na teplo!

Pozor! V prípade prerušenia el. napätia, ukazovateľ zvyškového 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.

Príklad nastavenia teploty

Nasledujúce nastavenia sú len orientačné. Presné nastavenie bude závisieť od viacerých faktorov, napríklad od použitého kuchynského riadu a množstva vareného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou, aby ste našli nastavenie, ktoré najlepšie vyhovuje vašim potrebám.

Nastavenie	Použitie
1-2	• Jemný ohrev malého množstva jedla • Rozpúšťanie čokolády, masla a iných potravín, ktoré sa ľahko pripália • Jemné varenie • Pomalý ohrev
3-4	• Ohrievanie • Varenie • Varenie ryže
5-6	• Smaženie palaciniek
7-8	• Smaženie • Varenie cestovín
P	• Varenie vody • Privedenie polievky do varu • Vyprážanie v hlbokom oleji

PREVÁDZKOVÝ REŽIM DIGESTORA

Tento spotrebič pracuje v režime odsávania (odvádzanie vzduchu do ventilačného potrubia) alebo v režime absorpcie (recirkulácia vzduchu).

Režim odsávača (odvádzanie vzduchu do vetracieho kanála)

Používanie režimu odsávača: Keď sa digestor používa v režime odsávača, vzduch sa odvádza zvnútra cez vetrací kanál vonku. V tomto režime sa nepoužíva uhlíkový filter, preto ho vyberte. Odsávač je pripojený cez kanál do výstupného otvoru, ktorým sa vzduch odvádza do hlavného vetracieho kanála (komína). Zariadenie musí namontovať kvalifikovaný inštalatér.

Režim absorpcie (recirkulácia vzduchu)

V režime absorbcie sa filtrovaný vzduch vracia do miestnosti cez špeciálne vývody. Na zabezpečenie účinnej prevádzky jednotky je potrebné nainštalovať filter s aktívnym uhlím, ktorý je zodpovedný za neutralizáciu pachov. Na dosiahnutie optimálnej účinnosti sa odporúča namontovať aj súpravu na vedenie vzduchu, aby sa zlepšila cirkulácia a distribúcia vyčisteného vzduchu v priestore.

Pozor!

- Súprava na vedenie vzduchu nie je súčasťou jednotky a musí sa zakúpiť samostatne (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponenty súpravy a schéma pripojenia sú uvedené v časti „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom".
- Postup výmeny filtra s aktívnym uhlím je znázornený v kapitole „Čistenie a údržba".

INFORMÁCIE PRED INŠTALÁCIOU

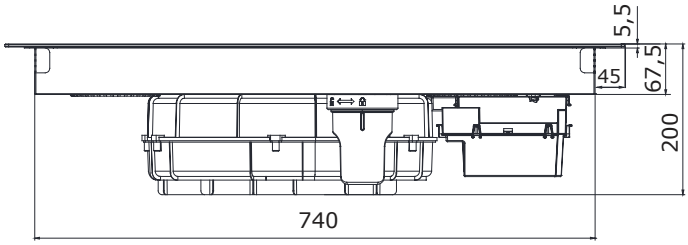
Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že:
- Pracovná plocha je obdĺžniková a vodorovná a žiadne konštrukčné prvky nezasahujú do priestorových požiadaviek.
- Pracovná plocha je vyrobená z izolovaného a tepelne odolného materiálu.
- V pevnej elektrickej inštalácii je nainštalovaný vhodný oddeľovací spínač, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie od elektrickej siete, pričom je namontovaný v súlade s miestnymi predpismi o elektrickej inštalácii.
- Oddeľovací spínač musí byť schváleného typu a musí zabezpečovať 3 mm prerušenie vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch, ak miestne predpisy takúto výnimku umožňujú).
- Oddeľovací spínač bude po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný pre používateľa.
- V prípade pochybností o inštalácii sa poraďte s miestnymi stavebnými úradmi a predpismi.
- Steny okolo varnej dosky by mali byť z tepelne odolných materiálov a ľahko prístupné na čistenie (napr. keramické dlaždice).

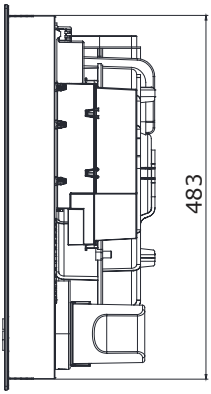
Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že:
- Napájací kábel nebol pritlačený dvierkami skrinky alebo zásuvkami.
- Je zabezpečené dostatočné prúdenie vzduchu.

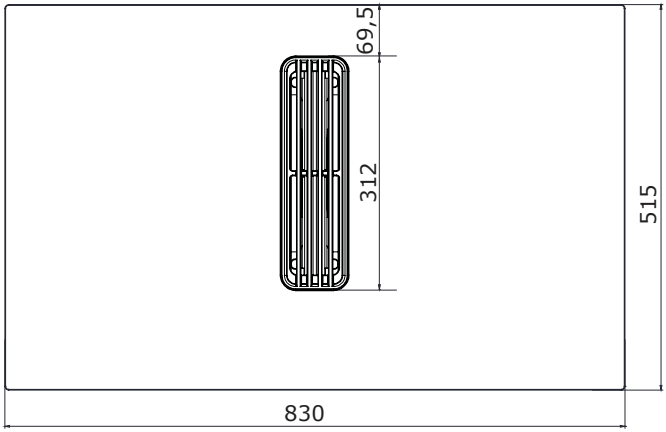
Upozornenia
- Varnú dosku nechajte nainštalovať len kvalifikovaným odborníkom. Samostatné vykonávanie tejto činnosti nie je povolené.
- Varnú dosku neinštalujte priamo nad spotrebičmi, ktoré môžu vytvárať vlhkosť, ako sú umývačky riadu, chladničky, mrazničky, práčky alebo sušičky, aby ste zabránili poškodeniu elektroniky varnej dosky.
- Varná doska by mala byť namontovaná spôsobom, ktorý umožňuje účinný odvod tepla, čo zvyšuje jej spoľahlivosť.

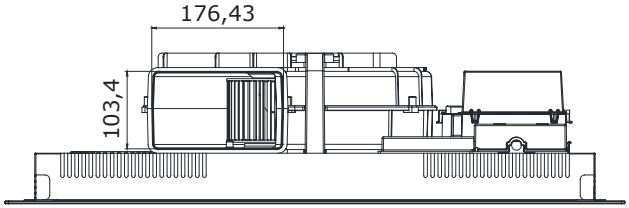
INŠTALÁCIA A MONTÁŽ

Rozmery zariadenia

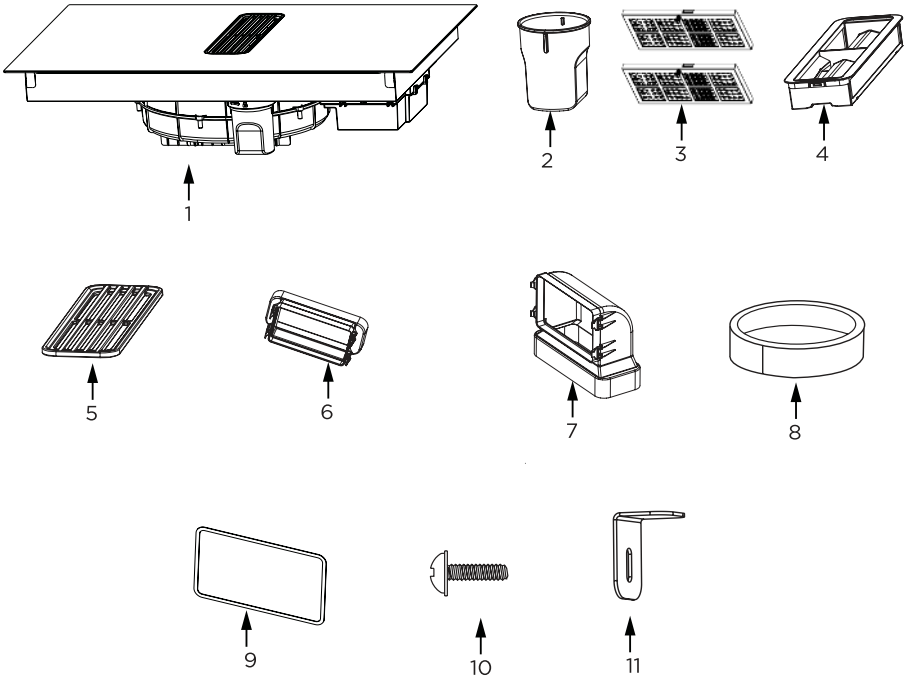








Obsah balenia



1. Integrovaná indukčná varná doska s digestorom
2. Nádoba na vodu
3. Uhlíkový filter
4. Tukový filter
5. Mriežka
6. Spájací element
7. Konektor 90°
8. Tesniaca páska
9. Tesnenie
10. Skrutka M4*10 (x4)
11. Upevňovacia konzola (x4)

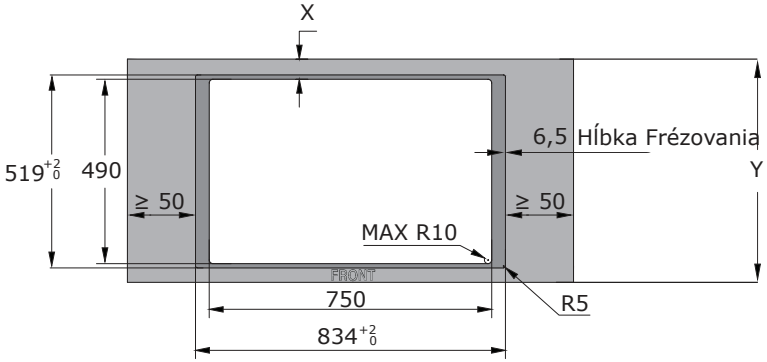
Pozor!
Voliteľná súprava na privádzanie vzduchu nie je súčasťou zariadenia a musí sa zakúpiť samostatne (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponenty súpravy a schéma pripojenia sú uvedené v časti „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom".

Príprava kuchynskej dosky na vstavanie varnej dosky

- Pracovná doska musí byť plochá a správne vyrovnaná. Pracovnú dosku treba utesniť a zabezpečiť ju od steny pred zaliatím a vlhkosťou.
- Vstavaný nábytok musí mať preglejku, a lepidlo k jej prilepeniu musí byť odolné voči teplote 100°C. Nesplnenie tejto podmienky môže zapríčiniť deformáciu povrchu, alebo odlepenie preglejky.
- Okraje otvoru musia byť zabezpečené látkou, ktorá je odolná voči pohlcovaniu vlhkosti.
- Otvor v kuchynskej dosky urobte v súlade s rozmermi, ktoré sú uvedené na nasledujúcom obrázku (merná jednotka [mm]):

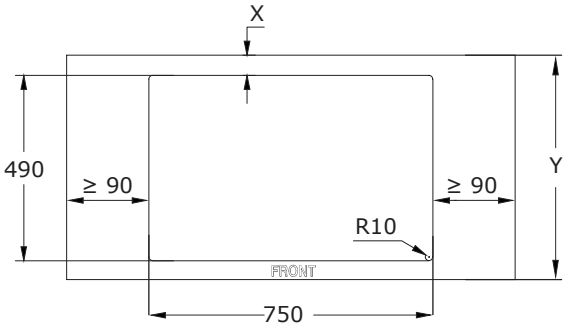
Montáž pod omietku

Pri tomto riešení je indukčná varná doska s integrovaným odsávačom pár zapustená do kuchynskej pracovnej dosky tak, aby jej povrch bol zarovno s doskou.

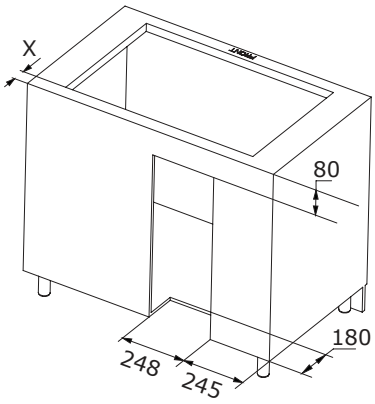


Štandardná inštalácia

Pri štandardnej montáži je indukčná doska s integrovaným odsávačom pár osadená na pracovnej doske, pričom jej okraje vyčnievajú nad povrch dosky.

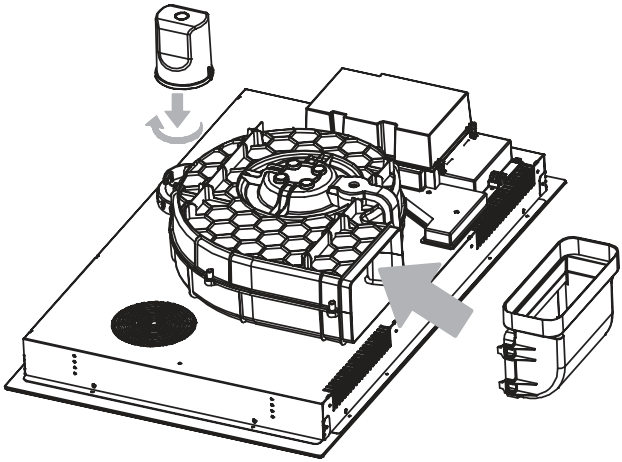


Hĺbka pracovnej dosky (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥650mm	65mm

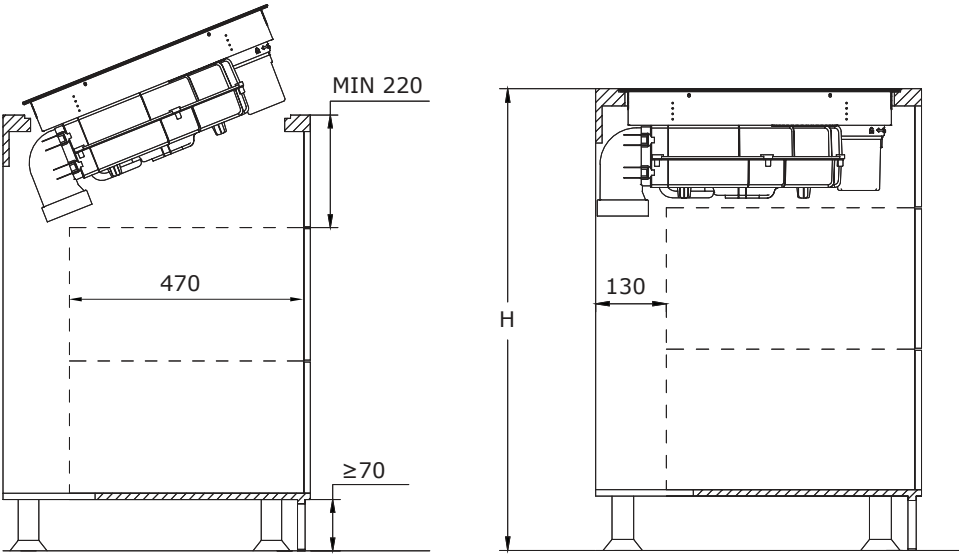


Inštalácia v režime absorbéra (recirkulácia vzduchu)

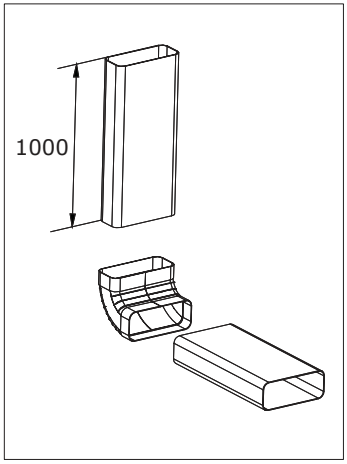
Nádržku na vodu nasaďte otočením v správnom smere, ako je vyznačené šípkou. Potom umiestnite dodané gumové tesnenie na miesto označené šípkou na obrázku nižšie. Nakoniec nasaďte 90° konektor do otvoru znázorneného na obrázku, pričom dbajte na jeho správne nasadenie.

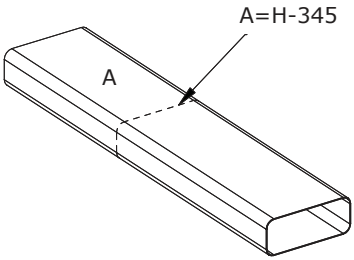


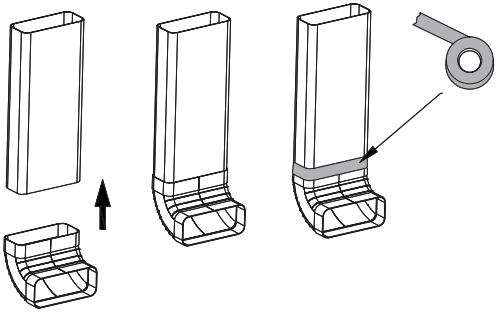
Umiestnite výrobok do pracovnej dosky a nastavte ho.

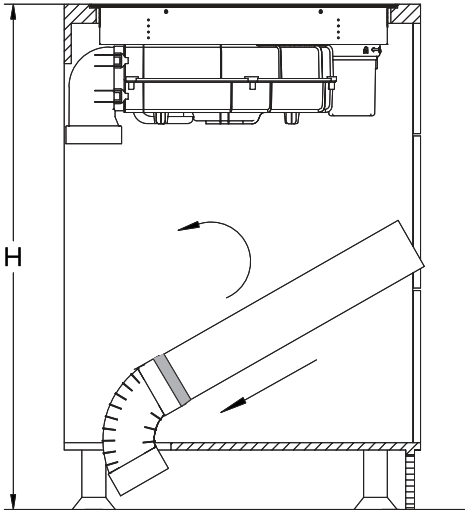


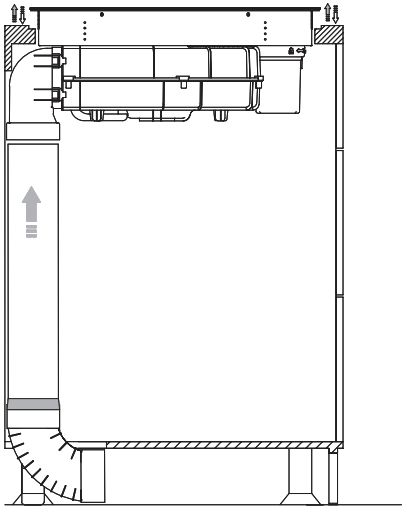
Pre efektívnu recirkuláciu odporúčame inštaláciu sady potrubí pre indukčnú varnú dosku s odsávačom. Táto sada je dostupná na samostatný nákup pod názvom PSD 100 DOWNAIR SET. Nižšie nájdete prehľad jednotlivých komponentov. Príslušné rozmery nájdete v kapitole „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom".



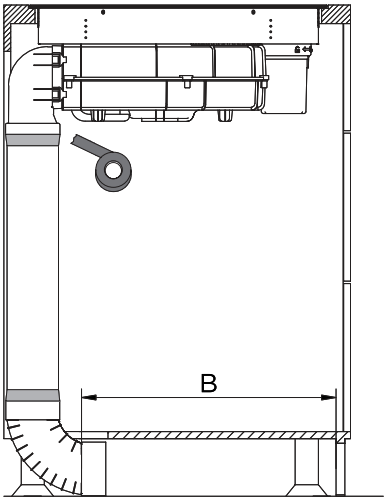




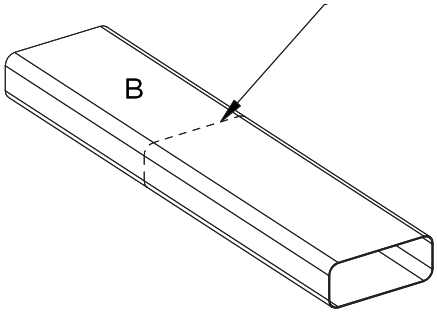




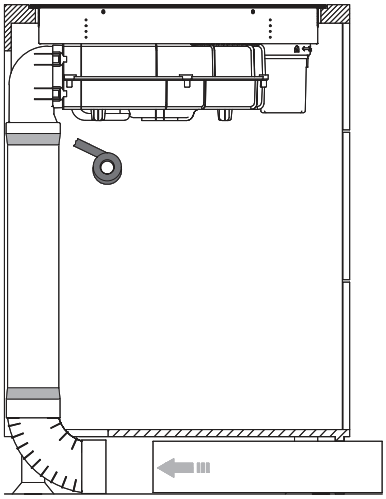
Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom

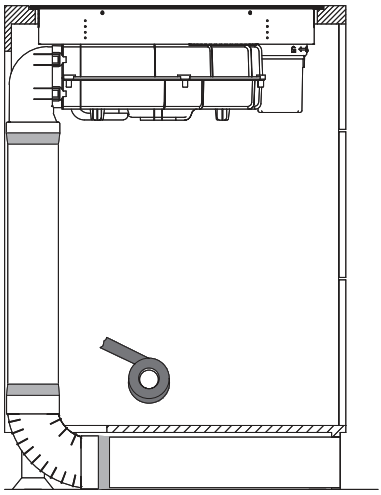


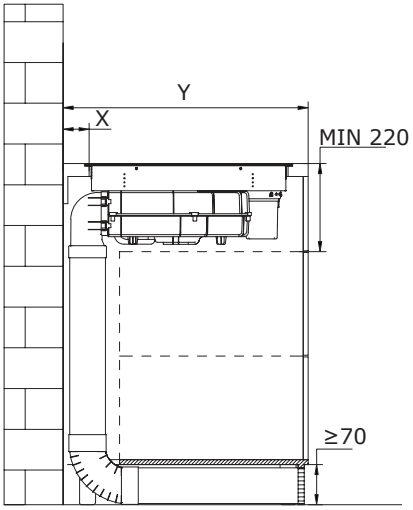
Pomocou píly odrežte rúrku na požadovanú dĺžku.

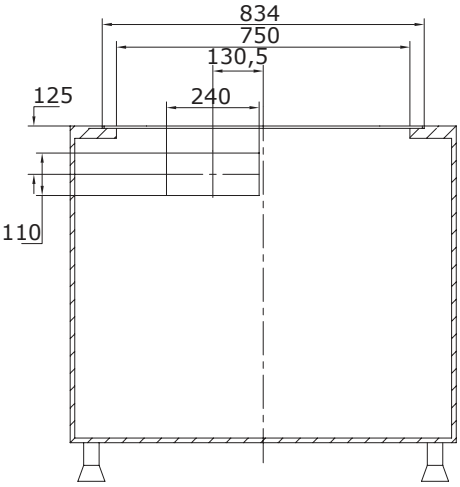


Na všetky spoje naneste dodanú tesniacu pásku podľa pokynov uvedených na obrázkoch.

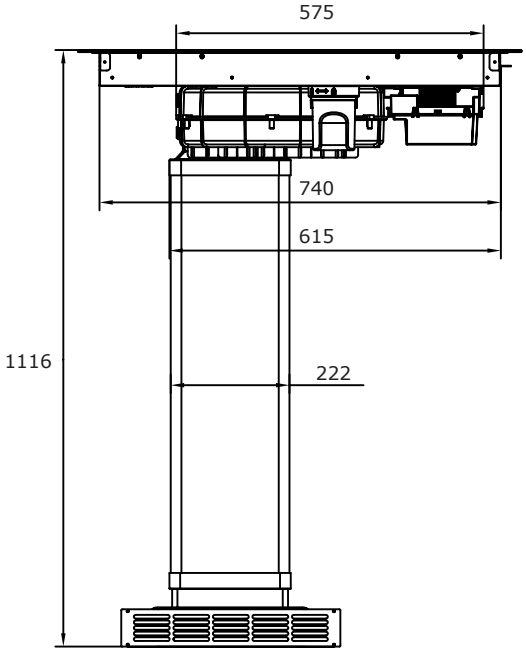








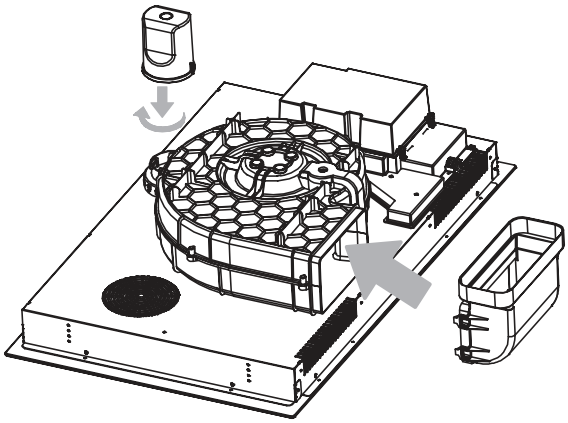
Na záver je potrebné pripevniť spojku a ventilačnú mriežku. Presné rozmery ventilačnej mriežky a ostatných prvkov sady nájdete v sekcii „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom".



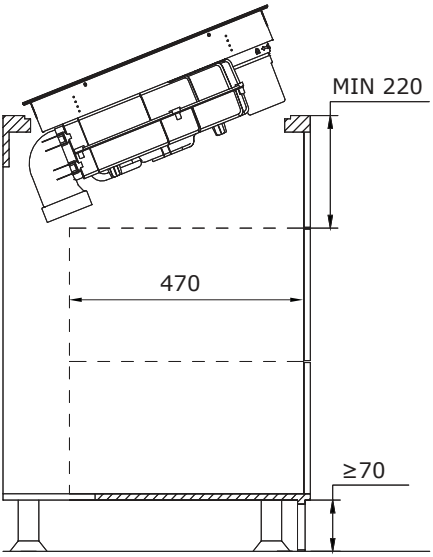
Inštalácia v režime odsávania (odvádzanie do potrubia)

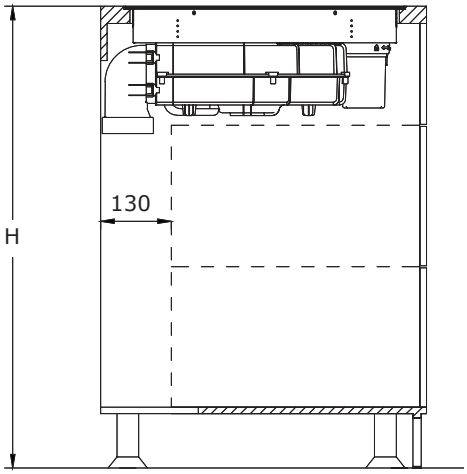
Spôsob 1

Nádržku na vodu nasaďte otočením v správnom smere, ako je vyznačené šípkou. Potom umiestnite dodané gumové tesnenie na miesto označené šípkou na obrázku nižšie. Nakoniec nasaďte 90° konektor do otvoru znázorneného na obrázku, pričom dbajte na jeho správne nasadenie.

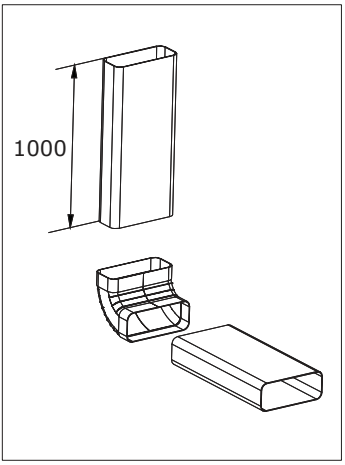


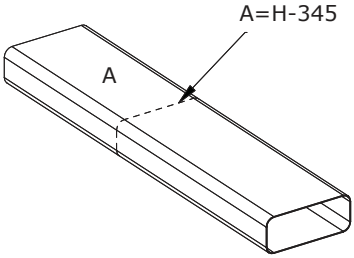
Umiestnite výrobok do pracovnej dosky a nastavte ho.

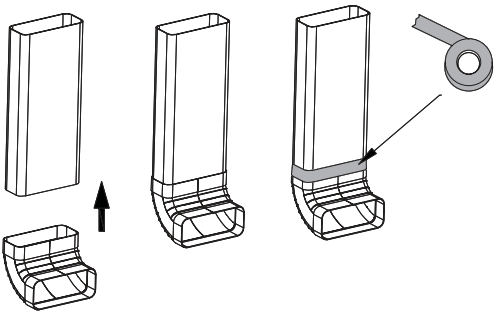


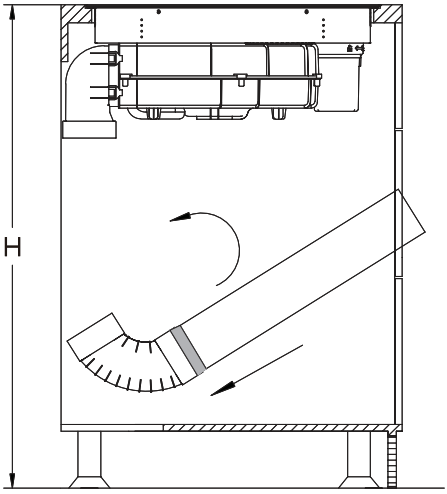


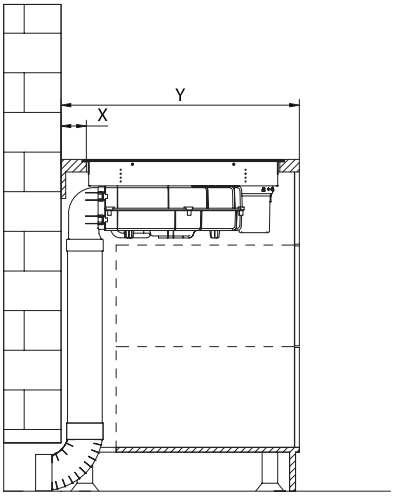
Na tento účel použite komponenty zo sady potrubia PSD 100 DOWNAIR SET pre indukčnú varnú dosku s odsávačom, ktorá sa musí zakúpiť samostatne.





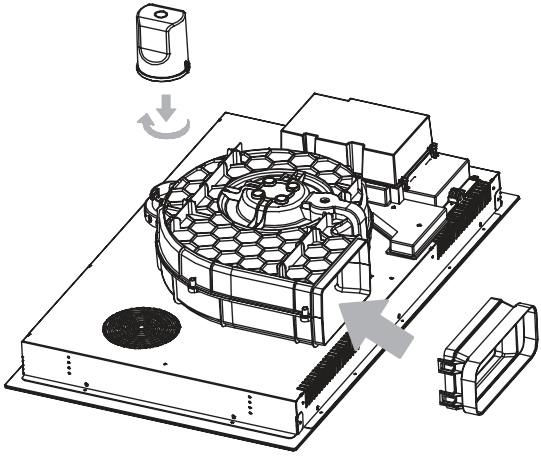




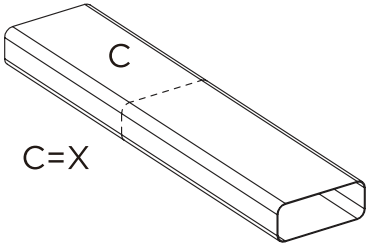


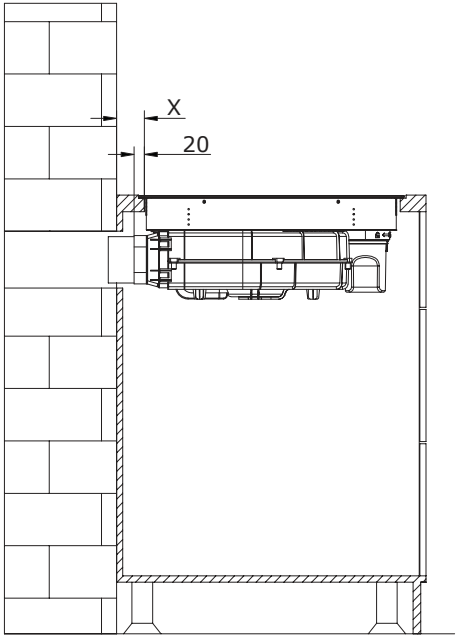
Spôsob 2

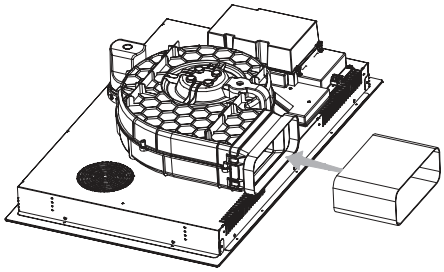
Nádržku na vodu nasaďte otočením v správnom smere, ako je vyznačené šípkou. Potom umiestnite dodané gumové tesnenie na miesto označené šípkou na obrázku nižšie. Nakoniec nasaďte konektor do otvoru znázorneného na obrázku, pričom dbajte na jeho správne nasadenie.

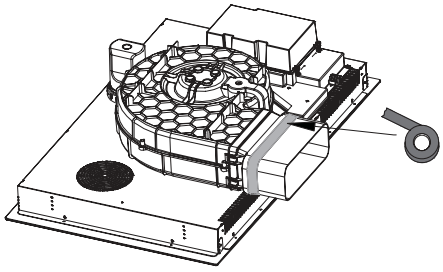


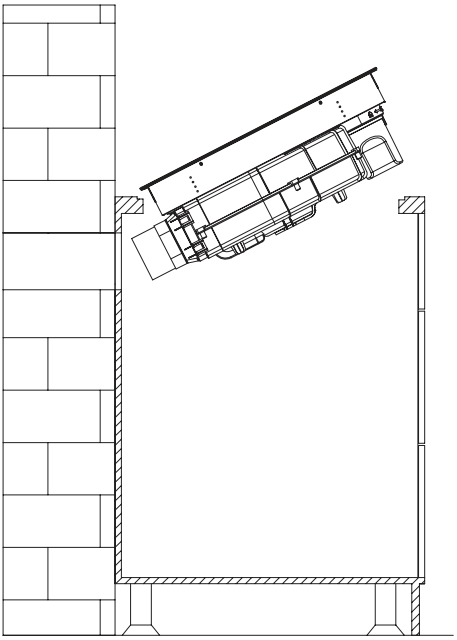
Pomocou píly odrežte rúrku na správnu dĺžku, potom ju pripevnite ku konektoru a zaistite tesniacou páskou podľa obrázka.

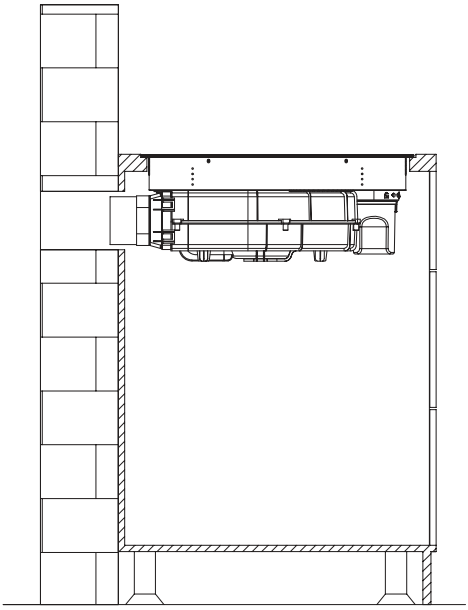




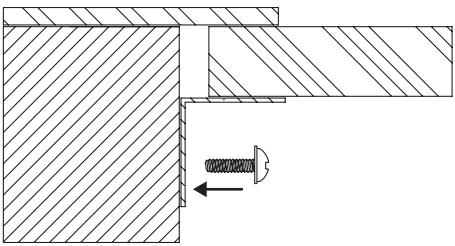








Pozor!
Po inštalácii výrobku namontujte štyri držiaky na oboch stranách výrobku, aby ste zabránili jeho pohybu.



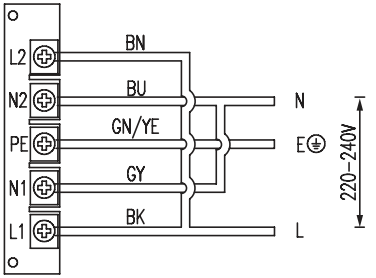
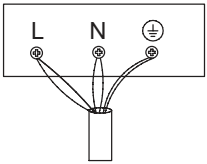
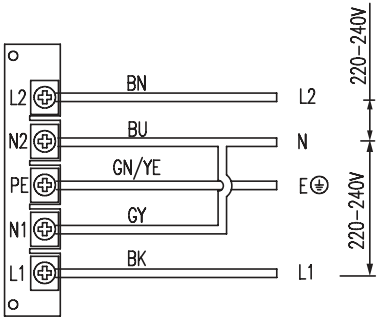
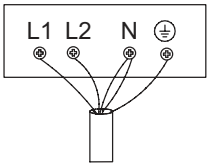
Pozor!
Minimálna vzdialenosť medzi závesnou skrinkou a indukčnou varnou doskou je 450 mm.

ELEKTRICKÁ SCHÉMA

El. napätie zdroja AC220-240V 50/60Hz
AC 380 – 415 V 3N~ 50/60 Hz

Celkový výkon 7,58 kW

Elektrická schéma:

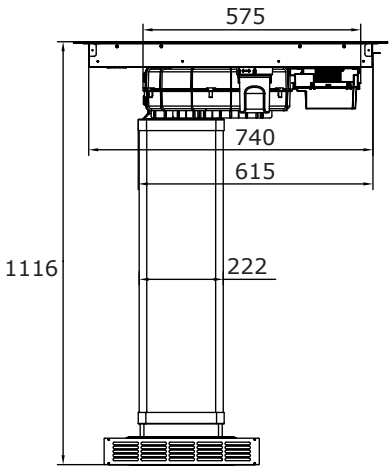
Napätie	Elektrické pripojenie	Schéma pripojenia	Napájací kábel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

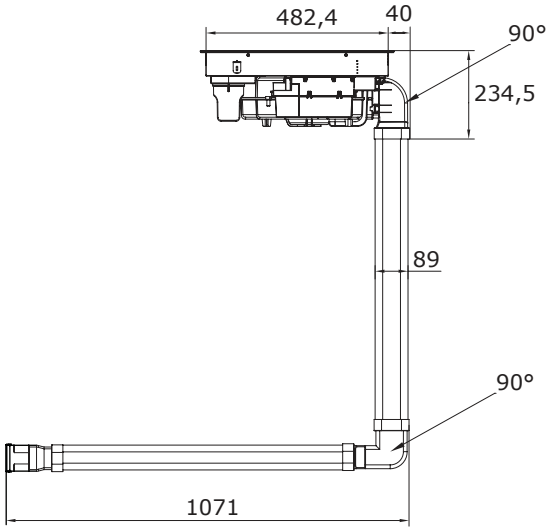
L1, L2 = Fáza
N1, N2 = Neutrálna
PE = Uzemnenie

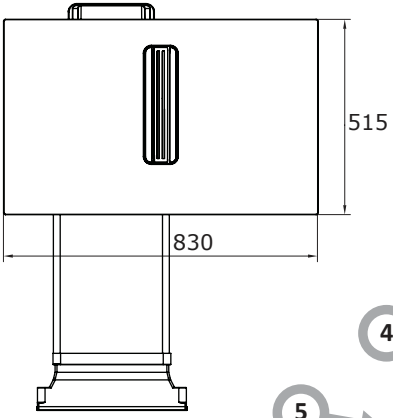
SADA POTRUBIA PRE INDUKČNÚ VARNÚ DOSKU S ODSÁVAČOM

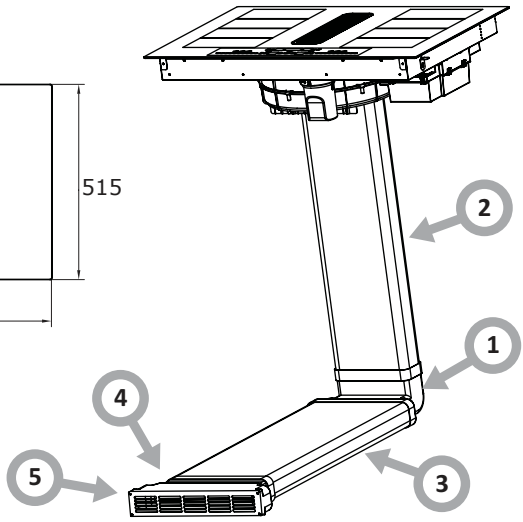
Voliteľná súprava na vedenie vzduchu (PSD 100 DOWNAIR SET), ktorú je možné zakúpiť samostatne, obsahuje nasledujúce montážne komponenty, ako je znázornené na priložených výkresoch:

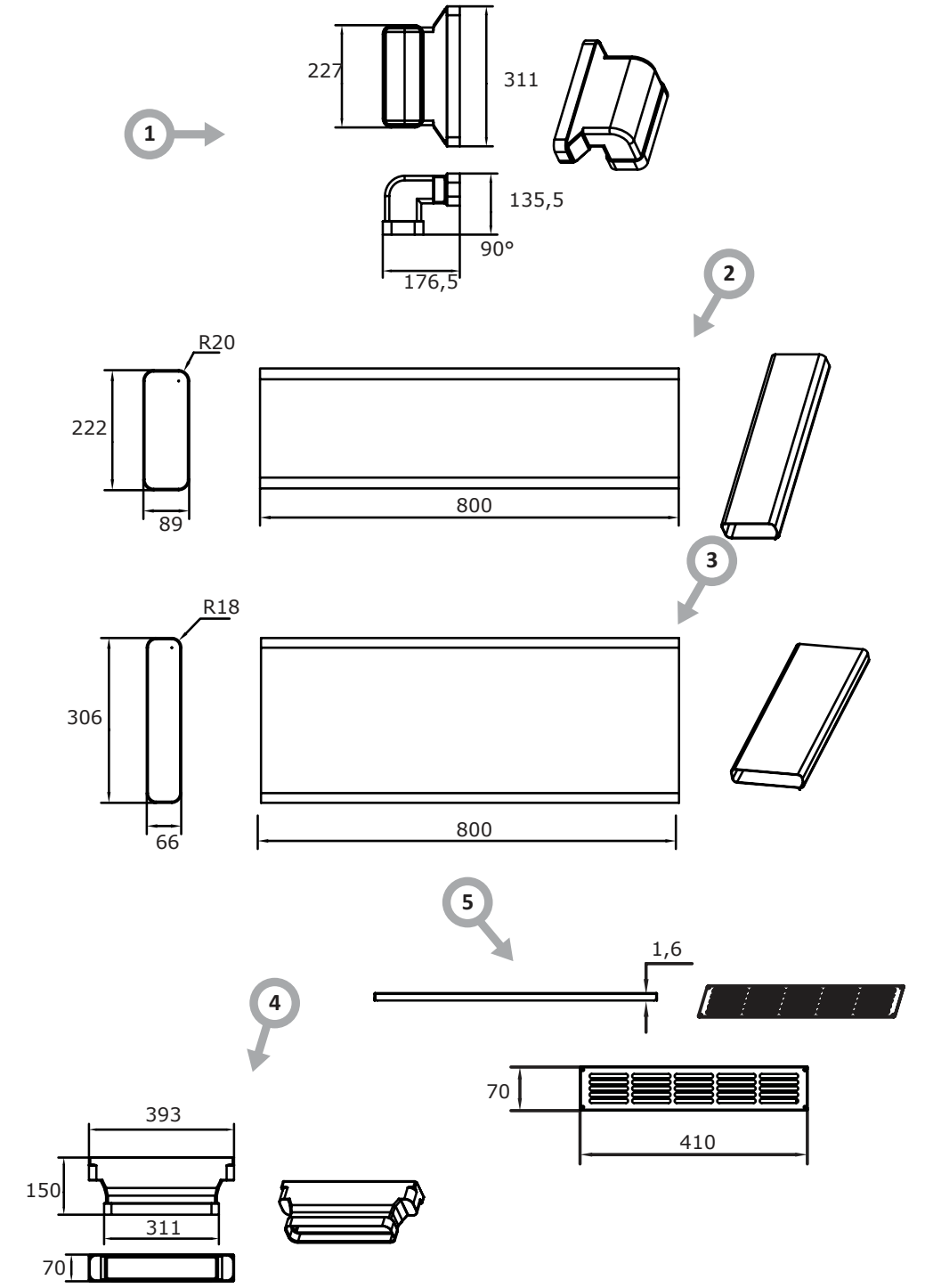
1. Konektor 90°
2. Rovná rúrka (222*89)
3. Rovná rúrka (306*66)
4. Spájací element
5. Vetracia mriežka
6. Tesniaca páska (x2)





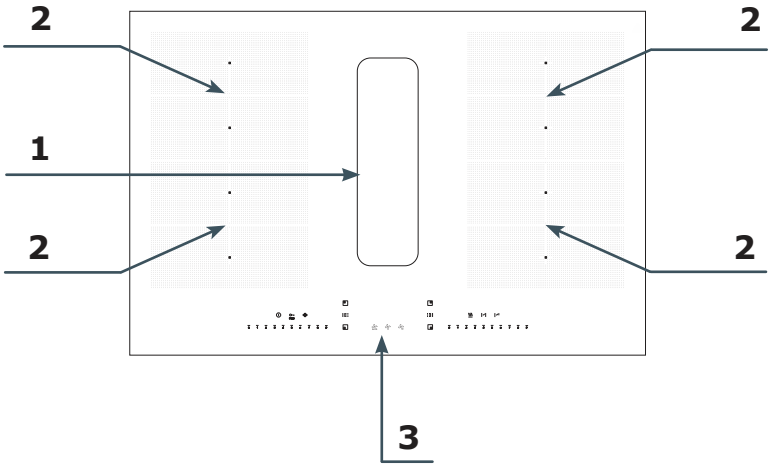





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

POUŽÍVANIE:

Vaše zariadenie



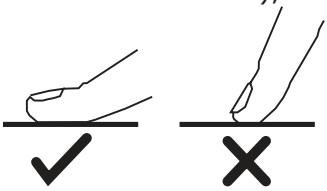
1. Prívod ventilácie digestora
2. Indukčná varná doska s funkciou booster
3. Dotykový ovládací panel

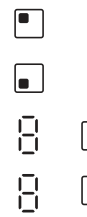
Ovládací panel

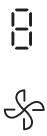
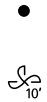
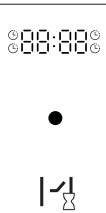


Vaše zariadenie je vybavené dotykovým ovládacím panelom:

- Presvedčte sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že na nich nie je položený nijaký predmet (napríklad nádoba alebo utierka), ktorý by ich zakrýval. Aj nepatrná vrstva vody môže znížiť citlivosť ovládacích prvkov
- Ovladacie prvky vo Vašom zariadení reagujú na dotyk, preto nie je potrebné na ne tlačiť.
- Pri každom dotyku sa ozve zvukový signál.
- Použite konček prsta, a nie jeho špičku.



Senzor	Funkcia	Opis
	Senzor ON/OFF	Dotknite sa senzora a zapnite zariadenie. Keď je zariadenie zapnuté a digestor je v prevádzke (nie je v režime oneskoreného vypnutia): podržaním senzora sa vypnú všetky varné zóny a digestor prejde do režimu oneskoreného vypnutia. Opätovné dotknutie senzora spôsobí úplné vypnutie zariadenia. Keď je spotrebič zapnutý a digestor vypnutý: podržanie senzora vypne celé zariadenie.
	ChildLock	Pomocou funkcie ChildLock môžete zablokovať ovládanie varnej dosky, napríklad pred deťmi alebo počas čistenia. Podržanie senzora ChildLock aktivuje blokáciu ovládacieho panela. Svietiaca dióda signalizuje aktiváciu blokády. Opätovné podržanie senzora spôsobí, že dióda zhasne a ovládací panel získa späť svoju funkčnosť.
	Bridge	Po zapnutí funkcie Bridge dve indukčné varné zóny (umiestnené vertikálne) pracujú spoločne. To znamená, že tieto varné zóny budú mať rovnaké nastavenia teploty a výkonu, ktoré je možné meniť posúvaním prsta po dotykovom posuvníku. Krátky dotyk senzora funkcie Bridge na ľavej strane aktivuje režim funkcie Bridge. Ukazovateľ sa rozsvieti a ľavé indukčné zóny začnú spolupracovať. Ak chcete zrušiť režim funkcie Bridge, dotknite senzor funkcie Bridge znova. Funkcia Bridge na pravej strane funguje rovnako ako v prípade zón na ľavej strane. Na jej aktiváciu stačí použiť senzor funkcie Bridge, ktorý je umiestnený na pravej strane ovládacieho panela.
	Udržiavanie tepla	Funkcia udržiavania tepla umožňuje zachovať stálu, minimálnu teplotu vykurovacej zóny, čo je ideálne na udržiavanie hotových jedál v teplom stave až do chvíle servírovania. Na aktiváciu režimu stačí, ak sa dotknete senzora udržiavania tepla – ukazovateľ LED svieti, keď je funkcia aktívna. Opätovný dotyk senzora vypne funkciu udržiavania tepla pre aktívnu varnú zónu. Na zapnutie alebo vypnutie režimu udržiavania tepla pre všetky aktívne varné zóny je potrebné podržať palec na senzore funkcie udržiavania tepla. Funkcia je aktívna iba vtedy, keď je výkon varnej zóny vyšší než 0.
	Senzor varnej zóny	Dotknite sa senzora varnej zóny, ktorú chcete nastaviť, aby ste zmenili výkon alebo čas. Po dotknutí vybranej oblasti bude digitálny displej blikať, čo znamená, že funkcia je aktivovaná a pripravená na nastavenie. Na nastavenie výkonu potiahnite prstom po dotykovom posuvníku. Ak chcete nastaviť čas práce (po zvolení výkonu), dotknite sa senzora časovača a potom znova použite dotykový posuvník na výber požadovaného času.

	Senzor ventilátora digestora	Použite senzor ventilátora digestora, keď je digestor vypnutý alebo zapnutý, aby ste prešli do režimu nastavení – displej začne blikať na 5 sekúnd. Počas tohto času môžete nastaviť stupeň odsávania pomocou dotykového posuvníka v rozsahu 1–8-P, pričom najvyššou úrovňou je stupeň „P", teda „Power booster". Keď nastavíte požadovaný stupeň odsávania, dotknite senzor ventilátora, aby ste spotrebič vypli. Krátke dotknutie senzora ventilátora digestora počas jeho práce tiež zariadenie vypne. Počas chodu digestora je na displeji viditeľný aktuálny stupeň výkonu. Pri režime blokáda sa na displeji zobrazuje písmeno „L".
	Senzor automatického spustenia ventilátora digestora	Vďaka tejto funkcii sa ventilátor digestora automaticky zapína a nastavuje na správny výkon podľa intenzity varenia na varných zónach. Krátkym dotykom zapnete alebo vypnete funkciu automatickej práce ventilátora digestora – zaznie zvukový signál a rozsvieti sa kontrolka. Po zapnutí varnej dosky sa digestor automaticky spustí. Keď sa všetky varné zóny vypnú, po 6 sekundách digestor prejde do režimu oneskoreného vypnutia. Digestor sa vypne po 1 minúte vypne.
	Senzor oneskoreného vypnutia digestora	Táto funkcia slúži na oneskorené vypnutie digestora po skončení varenia, aby sa z miestnosti odsali zvyšné výpary a pachy. Krátkym dotykom zapnete alebo vypnete funkciu – ozve sa zvukový signál a rozsvieti sa kontrolka. Po zapnutí funkcie digestor prejde do režimu oneskoreného vypnutia. Zariadenie sa vypne po 10 minútach.
	Upozornenie na výmenu filtra	Po 300 hodinách práce digestor automaticky upozorní na potrebu výmeny uhlíkového filtra tým, že aktivuje senzor na ovládacom paneli. Podržte senzor, ak ho chcete vypnúť. Keď sa krátko dotknete senzora, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas práce.
	Časovač	Krátkym dotykom senzora časovača spustíte odpočítavanie – kontrolka časovača svieti a na displeji sa zobrazuje čas -maximálny čas je „99:59" (99 minút a 59 sekúnd); Počas práce zariadenia sa ďalším dotykom senzora časovača odpočítavanie vynuluje a počítadlo začne počítať od začiatku; Dlhé pridržanie senzora časovača vypína funkciu časovača, keď je aktívna.
	Dotykový posuvník výkonu	Výkon varnej zóny, rýchlosť ventilátora aj časovač nastavíte jednoducho posúvaním prsta po dotykovom senzore doľava alebo doprava.

	Časovač varnej zóny	Funkcia časovača varnej zóny umožňuje presne nastaviť čas práce vybranej varnej zóny v rozsahu od 00:00 do 3:00 hodín. Ak chcete nastaviť čas pre konkrétnu varnú zónu, dotknite sa senzora časovača, keď je táto varná zóna zapnutá. Displej zobrazí „00:00", ikona časovača bude blikať 3 sekundy a indikátor časovača sa rozsvieti. Počas tých 3 sekúnd môžete nastaviť časovač pomocou dotykového posuvníka a vybrať požadovaný čas pre danú varnú zónu. Ak do 3 sekúnd nevykonáte nijakú činnosť, systém automaticky ukončí režim nastavenia času. Na nastavenie času si najskôr vyberte počet hodín a potom nastavte počet minút. Pri nastavovaní každej hodnoty bude číslica blikať počas 3 sekundy. Po uplynutí tohto času systém automaticky prejde na ďalšiu hodnotu. Krátkym dotykom na senzor časovača môžete manuálne preskočiť na ďalšie nastavenie, bez čakania na automatický prechod. Po nastavení všetkých číslic sa časovač prepne do pracovného režimu a ikona časovača pre túto zónu bude svietiť nepretržite. Keď je zapnutých viac varných zón, ale časovač nie je spustený, na displeji sa zobrazuje naposledy nastavený čas. Keď je časovač zapnutý, displej automaticky ukazuje čas, ktorý zostáva do vypnutia. Keď nastavujete časovač pre konkrétnu zónu, na displeji sa ukazuje čas nastavený pre túto zónu. Keď časovač v danej zóne ukáže menej než 1 minútu, displej začne odpočítavať čas v sekundách.
	Displej	• Počas práce danej varnej zóny sa na displeji zobrazuje jej úroveň výkonu (1-8-P). • Ak na varnom poli nie je nijaká nádoba, na displeji sa zobrazí „u"; • V režime udržiavania teploty sa zobrazuje "☰".
	Indikátor prítomnosti nádoby	• Kontrolka je rozdelená na dve varné zóny. • Ak niektorá varná zóna zistí alebo stratí kontakt s nádobou, prejde do režimu aktualizácie: ak zaregistruje nádobu kontrolka bliká 5 sekúnd, potom začne stále svietiť. Keď varná zóna nerozpozná nádobu, kontrolka sa okamžite vypne. • Po vypnutí zariadenia zostáva kontrolka zhasnutá. • Funkcia sa vzťahuje na všetky štyri varné zóny.
	Signalizácia chýb	• Ak je digestor poškodený, jeho displej zobrazuje „E"; ak je porucha na indukčnej doske, displej príslušnej varnej zóny ukazuje „E"; a displej časovača zobrazuje kód chyby. • Ak sa počas aktívnej funkcie časovača varnej zóny dôjde k poruche, chybový kód bude zobrazený 10 sekúnd. Potom displej začne blikať a zobrazí zostávajúci čas varenia (ktorý sa už nebude odpočítavať). Odpočítavanie času varenia bude možné po odstránení poruchy.

Ďalšie informácie

• Koordinácia výkonu
Pri nastavovaní výkonu indukčnej varnej dosky by maximálny výkon dvoch varných zón na tej istej strane nemal presiahnuť 3700 W. Ak pri nastavovaní výkonu celkový výkon na jednej strane prekročí 3700 W, treba znížiť výkon nevyužívanej varnej zóny na tej istej strane, aby sa zabezpečilo, že aktuálny výkon zodpovedá požadovanému výkonu používateľa a celkový výkon neprekročí 3700 W.

• Funkcia nastavenia výkonu
Podržte stlačené dva snímače: ChildLock 3 SEC a snímač ľavého dolného vykurovacieho poľa ⊡, aby ste vstúpili do režimu nastavenia výkonu.
Po vstupe do režimu nastavenia:
Dotknite sa snímača ľavého premostenia, aby ste znížili maximálny výkon.
Dotknite sa pravého premosťovacieho snímača, aby ste zvýšili maximálny výkon.
K dispozícii je 5 úrovní výkonu: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W.
Potvrdenie zvoleného maximálneho výkonu sa vykoná stlačením snímača zapnutia/vypnutia alebo počkaním 30 sekúnd.

• Funkcia úspory energie varnej zóny
Po vypnutí všetkých varných zón na 5 minút sa napájanie varných zón automaticky odpojí. V tomto čase nebudú funkcie spojené s varnými zónami aktívne, indikátor prítomnosti nádoby a dotykový posuvník budú vypnuté. Varné zóny je možné znova spustiť krátkym dotykom senzora varnej zóny alebo senzora ON/OFF.

• Kalibrácia rozpoznávania nádoby
V pohotovostnom režime, do 1 minúty od zapnutia napájania, dotknite súčasne dlhšie senzor ChildLock a senzor časovača, aby ste vstúpili do kalibračného režimu. Na digitálnom displeji časovača sa zobrazí „CALI". Následne sa dotknite senzora funkcie Bridge, aby ste spustili kalibráciu rozpoznávania nádoby. Počas kalibrácie nesmú byť nádoby na varnej zóne.
Digitálny displej časovača bude odpočítavať 5 sekúnd.
Po odpočítavaní sa na digitálnom displeji polohy varnej zóny zobrazí „P" ako potvrdenie úspešnej kalibrácie.
V opačnom prípade sa zobrazí „F".
Ak budú všetky kalibrácie úspešné, na displeji sa zobrazí „P". V opačnom prípade sa zobrazí „F".

Úrovne výkonu varných zón:

Stupeň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Úrovne výkonu varných zón pri aktivovanej funkcii Bridge:

Stupeň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

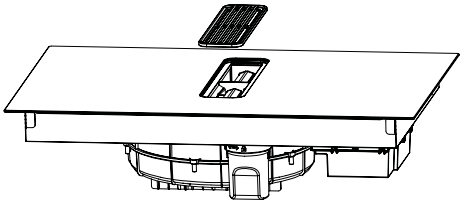
Úrovne výkonu ventilátora digestora:

Stupeň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objem vzduchu (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Doba prevádzky (min)	Bez obmedzení									5

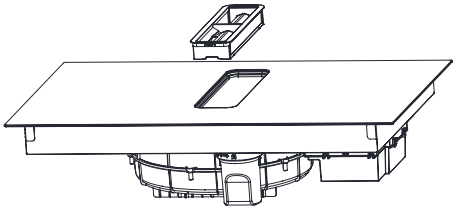
ČISTENIE A ÚDRŽBA

Starostlivosť o priebežnú údržbu dosku v čistote, ako aj jej správna údržba, majú podstatný vplyv na predĺženie obdobia bezporuchového fungovania. Po každom použití integrovaná indukčná varná doska s digestorom dosku vyčistite.

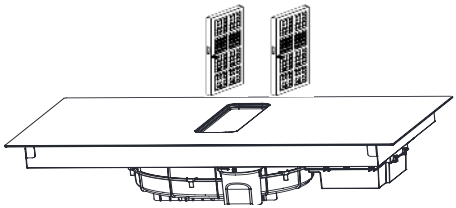
Čistenie skleneného povrchu
Sklenený povrch indukčnej varnej dosky by sa mal pravidelne čistiť vlhkou, mäkkou handričkou. Mali by ste sa vyhýbať abrazívnym čistiacim prostriedkom, ako aj hubkám s drsným povrchom, ktoré môžu poškriabať povrch skla. Pri čistení treba dbať na to, aby sa voda nedostala do vetracieho otvoru odsávača pár.



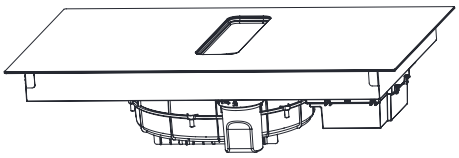
Čistenie mriežky
Odstráňte mriežku, vyčistite ju pomocou handričky s jemným tekutým čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte prostriedky obsahujúce abrazívne látky.



Čistenie Tukového Filtra
Opatrne vysuňte držiak filtra, pričom ho udržujte vo vodorovnej polohe. Vylejte nahromadený tuk a tukový filter a umyte ho ručne alebo v umývačke riadu.



Výmena uhlíkového filtra
Ak chcete vymeniť filter, vyberte ho z držiaka filtra a potom nasaďte nový filter. Filter by sa mal vymeniť po 300 hodinách prevádzky.



Čistenie nádrže na vodu
Jemným otočením zásobníka v smere šípky ho vyberte. Potom vyprázdnite nahromadenú vodu a vyčistite nádržku. Nádrž nasaďte späť na miesto otočením v opačnom smere. Odporúča sa vyprázdňovať nádobu na vodu denne alebo menej často, v závislosti od používania.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie problému
Varná doska sa nedá zapnúť	Žiadne el. napätie	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k zdroju napájania a zapnutá. Skontrolujte, či vo vašej domácnosti alebo v okolí nedošlo k výpadku elektrického prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, obráťte sa na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládanie nereaguje	Ovládanie je zablokované	Odomknite ovládanie. Podrobnosti nájdete v časti „Obsluha" v návode na obsluhu.
Dotykové tlačidlá sa ťažko ovládajú	Na povrchu tlačidiel sa môže nachádzať vrstva vody alebo sa panela dotýkate len špičkou prsta	Uistite sa, že je ovládací panel suchý, a na dotyk ovládania použite celú plochu prsta.
Sklo je poškriabané	Hrnce s drsnými okrajmi.	Používajte riad s rovným a hladkým dnom. Pozrite si časť „Základné informácie o spotrebiči".
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa vypli, zobrazil sa chybový kód.	Technická porucha	Zapíšte si písmená a čísla chyby, vypnite indukčnú varnú dosku z elektrickej siete a potom sa obráťte na kvalifikovaného technika.
Varná doska sa nezahrieva	Indukčná varná doska neregistruje riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie alebo je riad príliš malý pre varnú zónu alebo je nesprávne umiestnený.	Používajte riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite si časť „Základné informácie o spotrebiči". Vycentrujte riad a uistite sa, že dno riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Hluk ventilátora vychádzajúci z indukčnej varnej dosky	Chladiaci ventilátor zabudovaný v indukčnej varnej doske bol zapnutý, aby sa zabránilo prehriatiu elektroniky. Môže fungovať ešte chvíľu po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Je to normálne a nevyžaduje si to žiadne opatrenia. Neodpájajte indukčnú varnú dosku, keď je ventilátor v prevádzke.
Niektoré varné nádoby vydávajú praskavý alebo cvakavý zvuk	Môže to byť spôsobené konštrukciou varného riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú odlišne).	Je to normálne pre daný riad a neznamená to poruchu.

ŠPECIFIKÁCIA

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Model	DHKI 752 880 C
El. napätie zdroja	220-240 V~ / 380-415 V 3N~
Frekvencia	50/60Hz
Výkon	7580 W
Celkový výkon varnej dosky	7400 W
Celkový Výkon Digestora	180 W
Rozmery (ŠxHxV)	830 x 515 x 200 mm
Rozmery balenia	965 x 650 x 325 mm
Inštalačné rozmery	750*490 mm
Hmotnosť jednotky	24 kg
Povrchový materiál	Keramické sklo
Úroveň výkonu	1-8, P
Úrovne výkonu v režime recirkulácie	1-8, P
Výkon výhrevných zón	
Maximálny výkon zadnej výhrevnej zóny	1850 W
Zvýšenie výkonu (boost) zadnej výhrevnej zóny	3500 W
Maximálny výkon prednej výhrevnej zóny	1850 W
Zvýšený výkon (boost) prednej výhrevnej zóny	3500 W

Podrobné technické špecifikácie nájdete na produktovej karte zariadenia.

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31, ktoré platia v Európskej únii.

ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS

Záruka

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

Servis

- Výrobca zariadenia odporúča, aby všetky opravy a nastavovania výrobku vždy vykonával továrenský servis alebo autorizovaný servis výrobcu. Z bezpečnostných dôvodov neopravujte spotrebič svojpomocným spôsobom.
- Opravy vykonávané osobami, ktoré nemajú požadované kvalifikácie, môže predstavovať vážne nebezpečenstvo pre používateľa zariadenia.
- Minimálna lehota platnosti záruky na zariadenie ponúkané výrobcom, dovozcom alebo oprávneným zástupcom, je uvedená v záručnom liste.
- Záruka na zariadenie prestáva platiť v dôsledku vykonania adaptácie, prerobenia zariadenia, poškodenia plomb alebo iných ochrán a zabezpečení zariadenia alebo jeho častí alebo v dôsledku iných nepovolených zásahov do zariadenia, vykonaných v rozpore z používateľskou príručkou.

Nahlásenie opravy a pomoc v prípade poruchy

Ak je potrebné zariadenie opraviť, obráťte sa na autorizovaný servis. Kontaktné údaje servisu, vrátane kontaktného telefónneho čísla, sú uvedené v záručnom liste. Pred tým, ako sa obrátite na servis, pripravte sériové číslo zariadenia, ktoré je uvedené na výrobnom štítku. Na uľahčenie ho prepíšte tu:

Vyhlásenie výrobcu

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

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

Zariadenie je označené symbolom CE a má vyhlásenie o zhode na kontrolu príslušným orgánom dohľadu nad trhom.

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

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

- Avant la première utilisation de l'appareil, lire le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les dommages de l'appareil sont évités.
- REMARQUE : Le processus de cuisson doit être surveillé.
- L'appareil n'est destiné qu'à l'usage dans un cadre domestique.
- Si la plaque à induction est utilisée à proximité directe d'un poste de radio, télé ou tout autre appareil émetteur, vérifier que le panneau de commande 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.
- Lors de l'utilisation, l'appareil et ses éléments chauffants peuvent se chauffer fortement. Veiller à ne pas toucher accidentellement les surfaces chaudes. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ainsi que par les personnes sans expérience et connaissances nécessaires, à condition d'être sous surveillance ou après avoir pris connaissance des instructions pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Il est important que les personnes responsables de leur sécurité les surveillent lors de l'utilisation de l'appareil. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Ne pas laisser les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.

- Le réchauffement de l'huile et de la graisse sans surveillance peut être dangereux et entrainer un incendie. En cas d'apparition d'un feu de graisse, ne jamais essayer de l'éteindre avec de l'eau ; éteindre l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture d'extinction.
- Note : Il existe un risque d'incendie dans le cas d'accumulation d'objets sur la surface de chauffe.
- En cas de fissure de la surface de la plaque, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.
- Il est déconseillé de placer sur la surface de la plaque de cuisson des objets en métal, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles ou les feuilles d'aluminium, car ils peuvent fortement se chauffer et entrainer des risques de brûlures.
- Après la cuisson, éteindre l'élément chauffant en utilisant les touches sensitives correspondantes.
- Il est interdit d'utiliser des systèmes de commande et d'horloge externes et de commande à distance pour contrôler l'appareil.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite.
- Les meubles où la plaque doit être encastrée doivent résister à des températures d'env. 100^{O}C. Ceci s'applique au placage, aux bords, aux surfaces en plastique, aux colles et aux vernis.
- La plaque ne peut être utilisée qu'après son aménagement dans le meuble.
- 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 débranché du réseau électrique seulement s'il est éteint à l'aide de l'interrupteur

de sécurité.

- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- 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.
- L'indicateur de chaleur résiduelle intégré dans le système électronique indique si la plaque est allumée ou si elle est encore chaude.
- Ne pas utiliser de récipients en matières plastiques ou avec papier aluminium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.
- Utiliser uniquement des casseroles destinées aux plaques à induction.
- 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 du plastique se déversent sur la zone de cuisson chaude, éteindre la plaque et enlever immédiatement le sucre et le plastique avec un racloir acéré. 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.

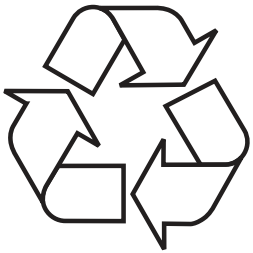
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des fissures et des écaillures de la vitre céramique.
- Si la surface de la plaque est fissurée, débrancher l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique. Les aliments bouillants peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Si la plaque est encastrée dans le plan de travail, les objets en métal se trouvant dans le placard ou le tiroir peuvent se chauffer, ce qui est causé par l'air rejeté par le système de ventilation de la plaque.
- Respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la vitre céramique. En cas d'utilisation incorrecte de la vitre céramique, nous ne sommes pas responsables au titre de la garantie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé dans un centre de réparation spécialisé.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans des conditions d'exposition à l'humidité.
- Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications qui ne changent pas les fonctionnalités de l'appareil.
- La hotte sert à éliminer les vapeurs de cuisine. Elle ne doit pas être utilisée à d'autres fins.
- La hotte fonctionnant en version évacuation doit être raccordée à un canal de ventilation approprié (ne la raccordez pas à des conduits de cheminée, des carneaux ou des conduits de fumée en exploitation).
- La hotte en mode de recyclage nécessite l'installation d'un filtre à charbon actif.

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage, le remplacement du filtre et les réparations.
- Le filtre à graisse de la hotte doit être nettoyé au moins une fois par mois, car saturé de graisse, il pourra facilement prendre feu.
- Une ventilation convenable de la pièce doit être prévue (amenée de l'air), lorsque la hotte est utilisée simultanément avec des appareils alimentés par une source d'énergie différente de l'énergie électrique (p.ex. combustibles liquides, chaudières). L'utilisation sûre de l'appareil est possible; si la pression négative est de 0,004 milibar (ce point n'est pas pertinent quand la hotte est utilisée pour absorber les odeurs) à l'endroit d'installation des appareils de combustion et de la hotte qui travaillent simultanément et qui dépendent de l'air dans la pièce.
- La hotte doit être souvent nettoyer à l'extérieur et à l'intérieur (au moins une fois par mois, en suivant les consignes relatives à l'entretien indiquées dans le présent mode d'emploi). Le non-respect des consignes de nettoyage et de remplacement des filtres entraîne un risque d'incendie.
- En cas de montage de la hotte avec lune conduite de ventilation (extraction) extérieure, il est recommandé d'utiliser un clapet anti-retour à l'extrémité de la sortie extérieure, vous pouvez l'acheter dans les magasins de matériaux d'installation.
- Il faut assurer la possibilité de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique par l'utilisation d'un interrupteur de sécurité.
- Vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond aux paramètres de la section locale du secteur.
- Avant le montage, dérouler et redresser le cordon d'alimentation.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation élec-

trique, toujours vérifier si le câble d'alimentation est bien branché. Ne pas brancher l'appareil à l'alimentation électrique avant la fin du montage.

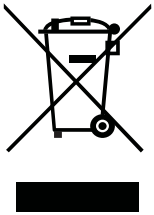
- Il est interdit d'utiliser la hotte sans filtre à graisse installé.
- Suivre strictement les règles locales en matière des mesures techniques et de sécurité indispensables à appliquer pour l'évacuation des gaz de combustion.
- Le serrage trop faible des vis et des éléments de fixation par rapport aux instructions applicables présente des risques pour la santé et la vie humaine.
- ATTENTION L'assemblage des vis et des éléments de fixation de manière non conforme au mode d'emploi peut entrainer un risque électrique.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'incendies provoqués par l'appareil du fait de non-respect des dispositions contenues dans la présente notice d'utilisation.

DÉBALLAGE



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.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive européenne 2012/19/CE. 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.

ÉCONOMIES 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, sinon la consommation d'énergie augmente.
- 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. À cause de l'utilisation de ses dispositifs, la consommation d'énergie électrique augmente inutilement

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL

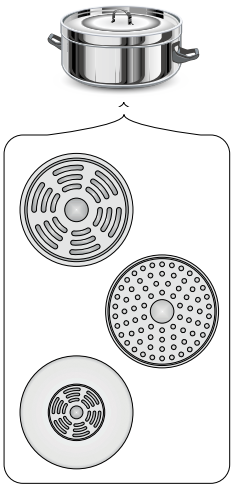
Le principe du fonctionnement de la plaque à induction

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.

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 de 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.

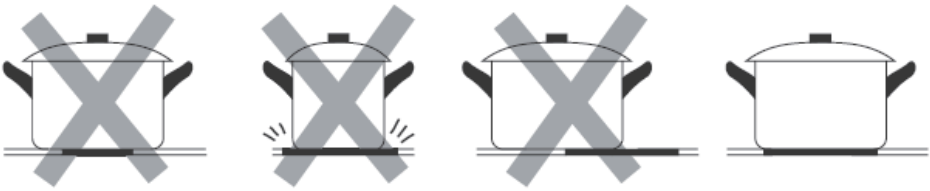
- Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :

  - Acier émaillé
  - Fonte
  - Ustensiles de cuisson en acier inoxydable pour la cuisson par induction.

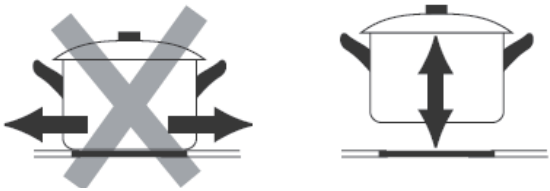
Symboles sur les ustensiles de cuisine		Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.
Acier inoxydable		Ne détecte pas la présence de la casserole A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique
Aluminium		Ne détecte pas la présence 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

- 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.
- S'assurer que le fond de la casserole est lisse, qu'il repose bien sur le verre et qu'il a la mêle taille que la zone de cuisson. Utiliser des

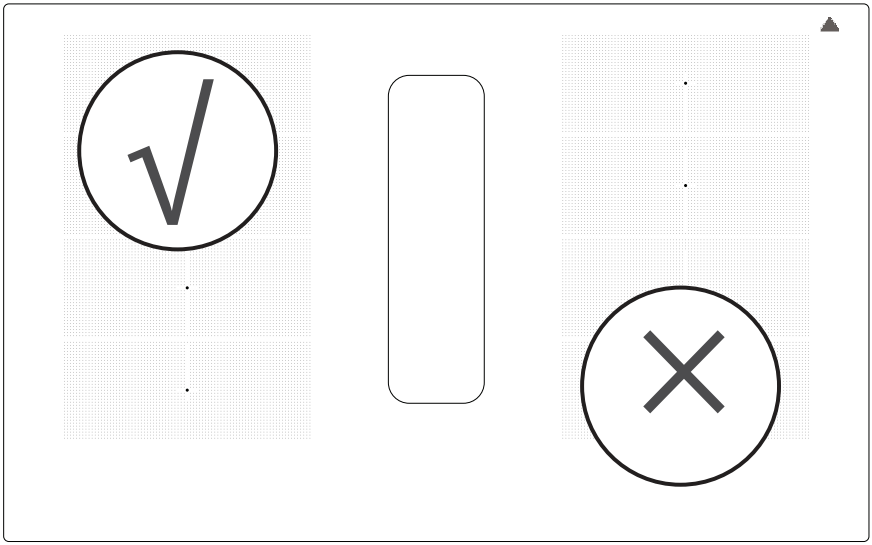
casseroles dont le diamètre est aussi grand que le montre l'image. En utilisant une casserole un peu plus large, la puissance de la zone de cuisson est utilisée le plus efficacement possible. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Une casserole d'un diamètre inférieur à 140 mm peut ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Toujours placer la casseroles au milieu de la zone de cuisson.



- Toujours soulever les casseroles de la plaque à induction, ne pas les faire glisser pour protéger la surface contre les rayures éventuelles.



- En utilisant le produit, se référer à l'image ci-dessous pour placer correctement la casserole sur la plaque. Placer la casserole sur l'imprimé sur le verre



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.

Exemples de réglage de la puissance de chauffe

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre d'exemple. Le réglage dépend de quelques facteurs comme les casseroles utilisées et la quantité d'aliments. Testez la plaque à induction pour trouver les réglages qui correspondent le mieux à vos besoins.

Réglage	Utilisation
1-2	• Réchauffement délicat de petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les autres produits qui brûlent facilement • Cuisson délicate à petit feu • Réchauffement lent
3-4	• Réchauffement • Cuisson à petit feu • Cuisson de riz
5-6	• Préparation de crêpes
7-8	• Friture • Cuisson de pâtes
P	• Faire bouillir l'eau • Porter la soupe à ébullition • Friture

MODE DE FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE

Cet appareil fonctionne en mode extraction (évacuation de l'air vers une conduite de ventilation) ou en mode absorption (recirculation de l'air).

Mode d'extraction (évacuation de l'air dans une conduite d'aération)

Fonctionnement en mode d'extraction : Quand la hotte travaille en mode d'extraction d'air vers la conduite d'aération, l'air est extrait à l'extérieur à travers la conduite d'extraction. Dans ce mode, retirer le filtre à charbon actif. La hotte est raccordée par une conduite avec l'orifice de sortie d'air menant vers la conduite d'aération principale (la cheminée). Un installateur qualifié doit installer l'appareil.

Mode absorption (recirculation de l'air)

En mode absorption, l'air filtré retourne dans la pièce à travers des orifices de sortie spéciaux. Pour assurer le fonctionnement efficace de l'appareil, il est impératif d'installer un filtre à charbon actif qui permet d'éliminer les odeurs. Pour une efficacité optimale, il est également recommandé d'installer le set de conduites d'air qui améliore la circulation et la distribution de l'air purifié dans l'espace donné.

Attention !

- Le set de conduites d'air n'est pas fourni avec l'appareil, il doit être acheté séparément (PSD 100 DOWNAIR SET). Les éléments du set et le schéma de raccordement sont indiqués dans le chapitre « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».
- Vous trouverez les instructions relatives au remplacement du filtre à charbon actif dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

INFORMATIONS AVANT LE MONTAGE

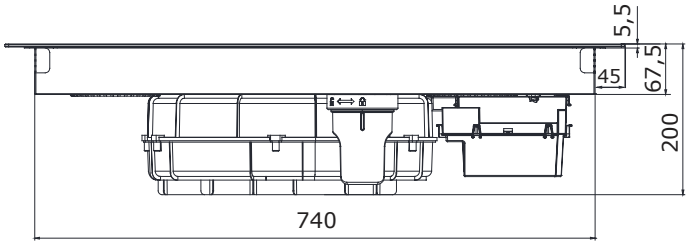
Avant d'installer la plaque de cuisson, s'assurer que :
- La surface de travail est rectangulaire et horizontale et qu'aucun élément de la structure n'interfère avec les exigences relatives à l'espace.
- La surface de travail est en matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Dans l'installation électrique fixe, un disjoncteur d'arrêt est installé, pour assurer le débranchement total de l'alimentation. Il doit être monté conformément aux règles locales relatives aux installation électriques.
- Le disjoncteur d'arrêt doit être conforme et assurer 3 mm de distance entre tous les pôles (ou dans toutes les conduites actives [de phase], si les règles locales permettent une telle dérogation).
- Le disjoncteur d'arrêt est facilement accessible pour l'utilisateur, après l'installation de la plaque de cuisson.
- En cas de doutes relatifs à l'installation, consulter les autorités compétentes et les lois correspondantes.
- Les murs et parois autour de la plaque de cuisson sont en matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (p.ex. carrelage en céramique).

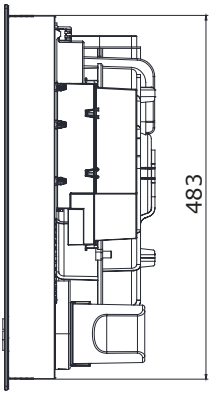
Après l'installation de la plaque de cuisson, s'assurer que :
- Le câble d'alimentation n'est pas serré par les portes ou les tiroirs des placards.
- Une circulation d'air appropriée est assurée.

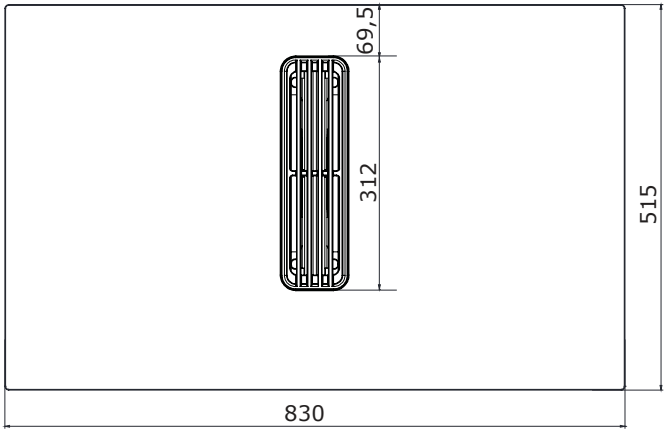
Avertissement
- Seuls des spécialistes qualifiés peuvent assurer l'installation de la plaque de cuisson. Il est interdit d'effectuer les opérations d'installation tout seul.
- Il est interdit d'installer la plaque de cuisson directement au-dessus des appareils qui peuvent générer de l'humidité, comme les lave-vaisselles, les réfrigérateurs, les congélateurs, les lave-linges et les sèche-linges, pour éviter d'endommager l'électronique de la plaque.
- La plaque doit être installée de façon permettant l'évacuation efficace de la chaleur pour assurer sa fiabilité.

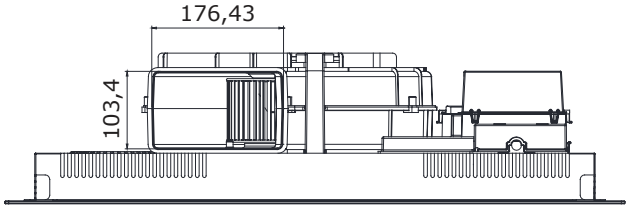
INSTALLATION ET MONTAGE

Dimensions de l'appareil

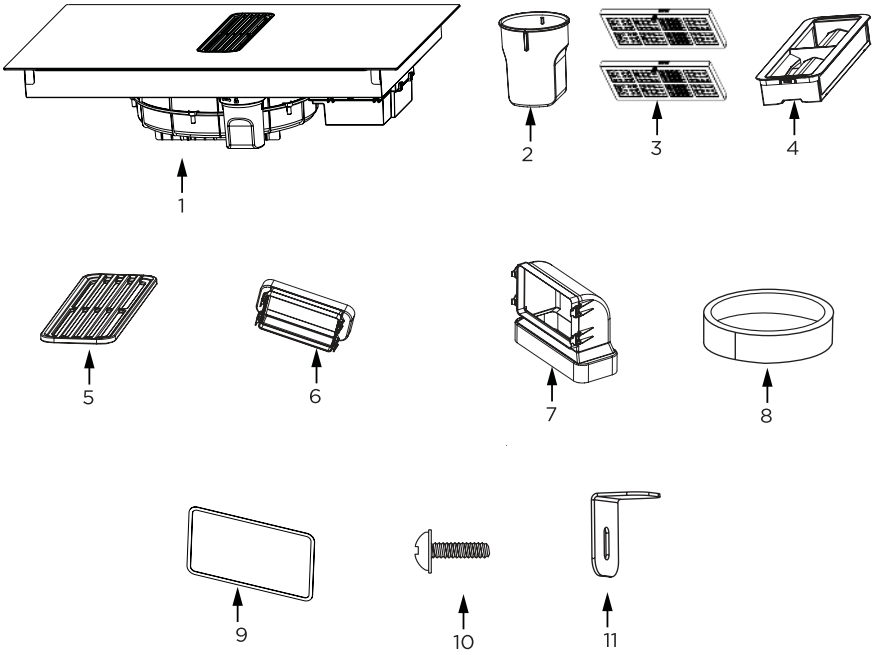








Contenu de l'emballage



1. Table de cuisson à induction intégrée avec hotte aspirante
2. Réservoir d'eau
3. Filtre à charbon
4. Filtre à graisse
5. Grille
6. Connecteur
7. Raccord 90°
8. Bande d'étanchéité
9. Joint
10. Vis M4*10 (x4)
11. Support de fixation (x4)

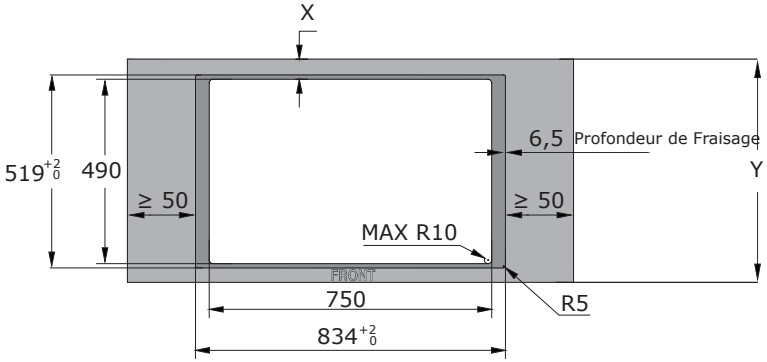
Attention !
Le set optionnel de conduites d'air n'est pas fourni avec l'appareil, il doit être acheter séparément (PSD 100 DOWNAIR SET). Les éléments du set et le schéma de raccordement sont indiqués dans le chapitre « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».

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

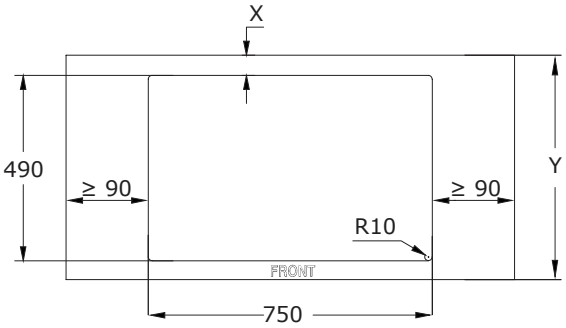
Montage au ras du plan de travail

Dans cette solution, la plaque à induction intégrant une hotte est encastrée dans le plan de travail de la cuisine, de sorte que sa surface soit affleurante avec le plan de travail.

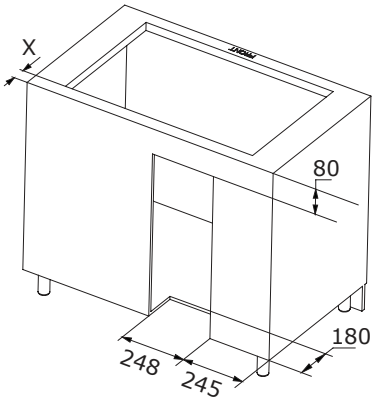


Montage standard

Dans une installation standard, la plaque à induction avec hotte intégrée est posée sur le plan de travail, avec ses bords dépassant de la surface du plan.

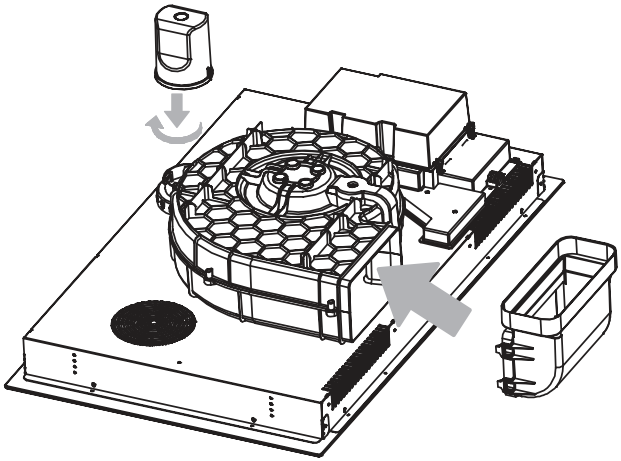


Profondeur du plan de travail (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

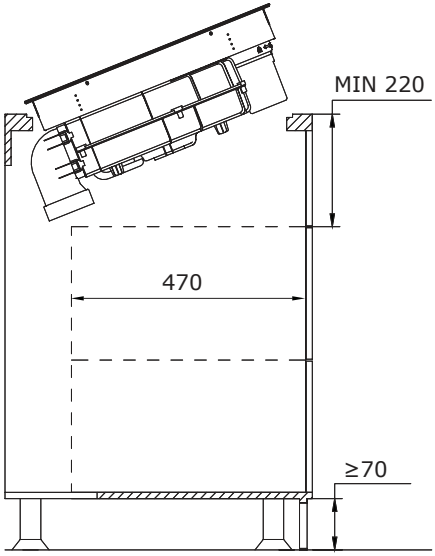


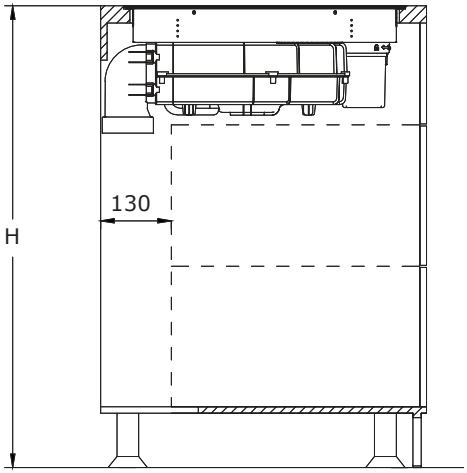
Installation en mode absorption (recirculation de l'air)

Installer le réservoir d'eau en le tournant dans la bonne direction conformément à l'indication de la flèche. Ensuite, placer le joint en caoutchouc fourni à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure ci-dessous. Enfin, fixer le raccord 90° dans l'orifice montré sur l'image, en veillant à son bon encastrement.

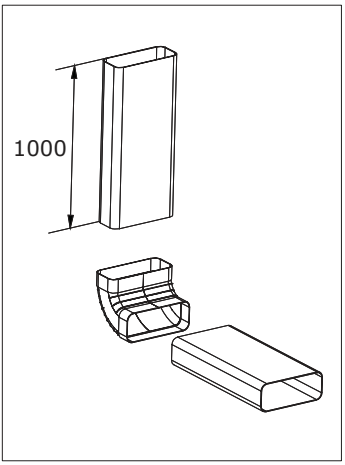


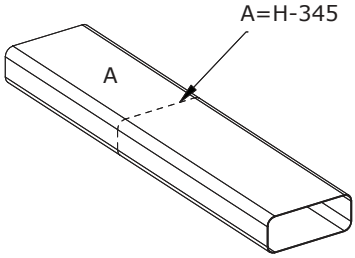
Placer le produit dans le plan de travail et ajuster.

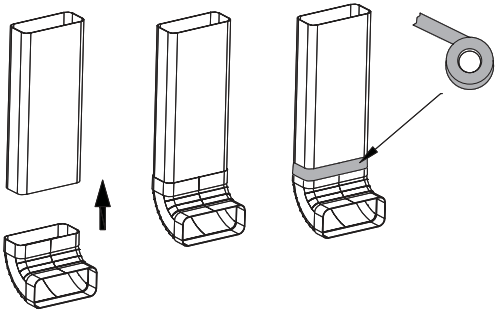


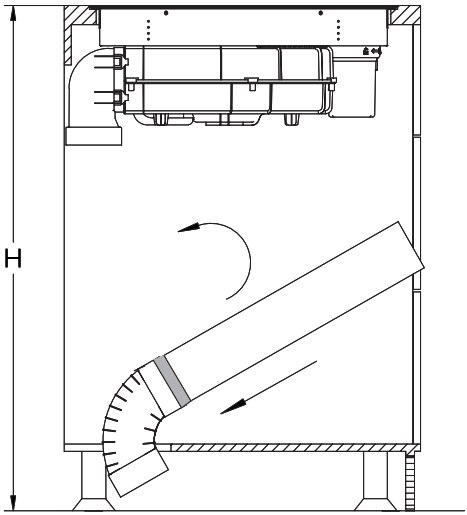


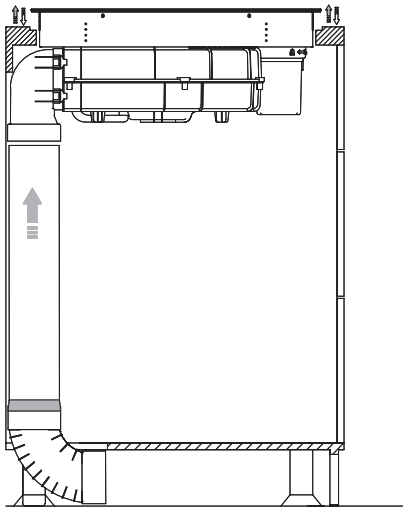
Pour une recirculation efficace, nous recommandons d'installer un kit de conduits pour une plaque à induction avec extracteur. Ce kit peut être acheté séparément sous le nom PSD 100 DOWNAIR SET. Vous trouverez ci-dessous un aperçu des différents composants inclus. Les dimensions correspondantes se trouvent dans le chapitre « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».



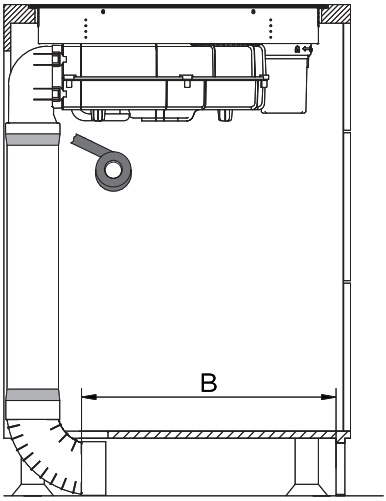




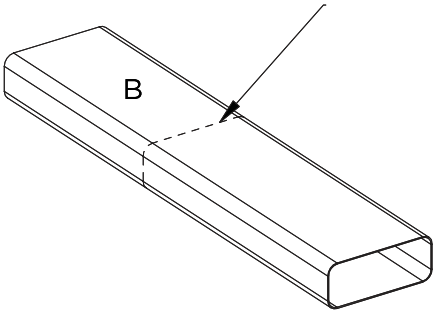




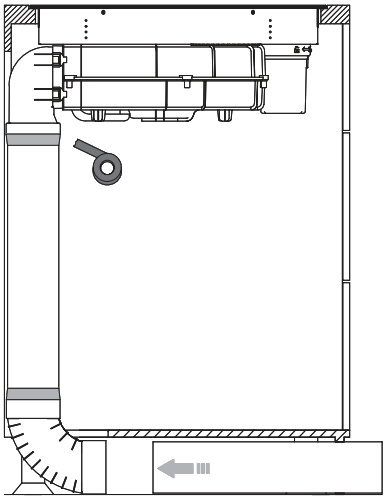
Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur

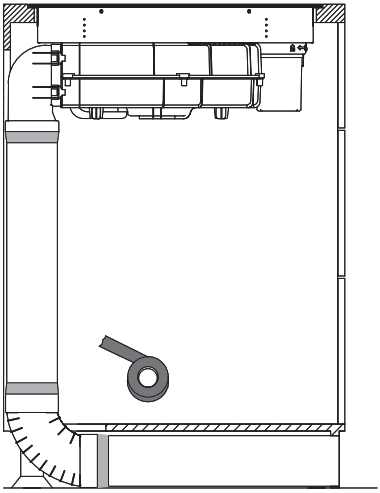


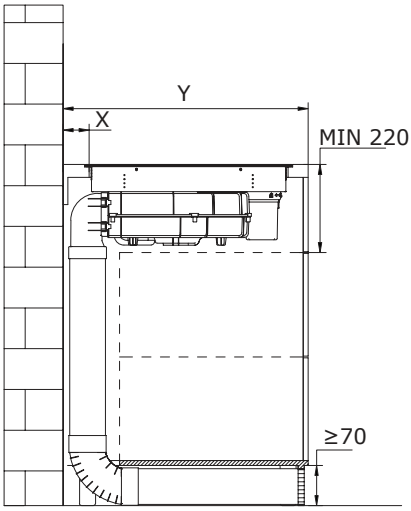
À l'aide d'une scie, couper le tuyau de la longueur exigée.

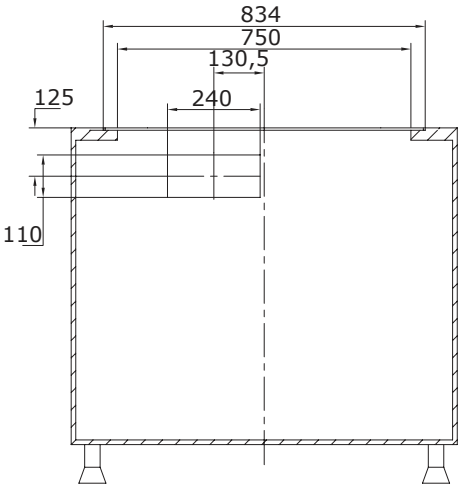


Utiliser la bande d'étanchéité fournie sur tous les points de raccordement, conformément aux instructions indiquées sur les images.

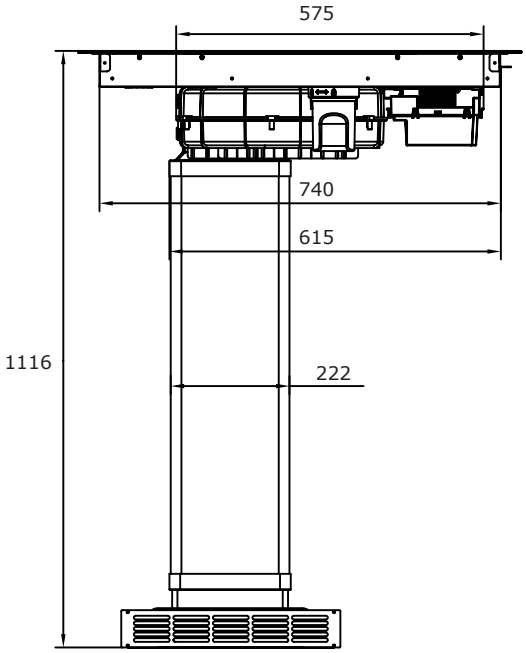








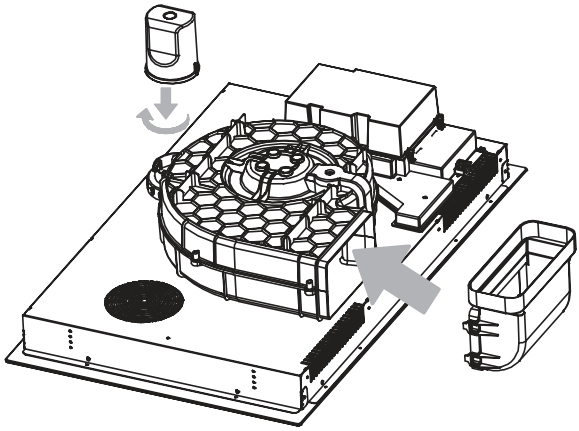
Enfin, il faut fixer le raccord et la grille de ventilation. Les dimensions exactes de la grille de ventilation et des autres éléments du kit se trouvent dans la section « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».



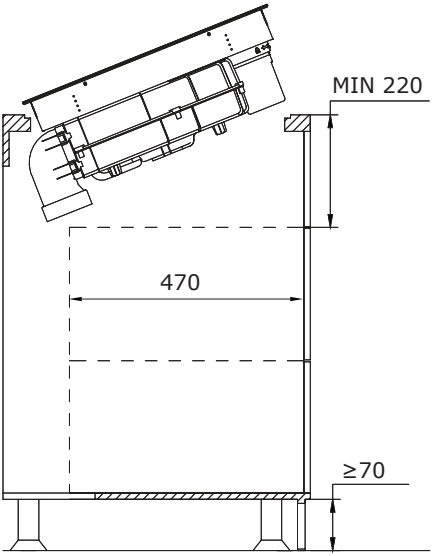
Installation en mode d'extraction (évacuation de l'air dans une conduite d'aération)

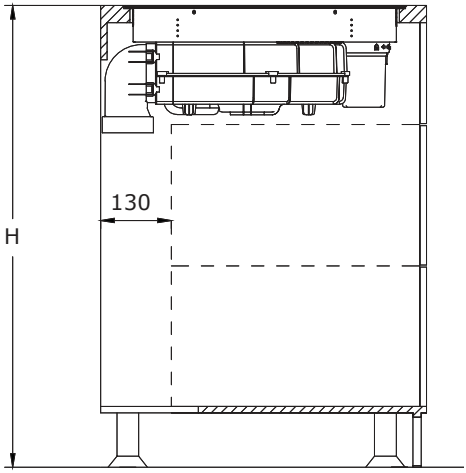
Méthode 1

Installer le réservoir d'eau en le tournant dans la bonne direction conformément à l'indication de la flèche. Ensuite, placer le joint en caoutchouc fourni à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure ci-dessous. Enfin, fixer le raccord 90° dans l'orifice montré sur l'image, en veillant à son bon encastrement.

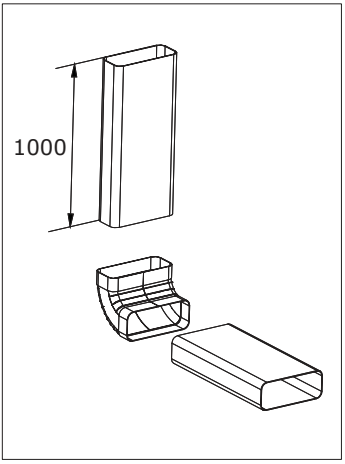


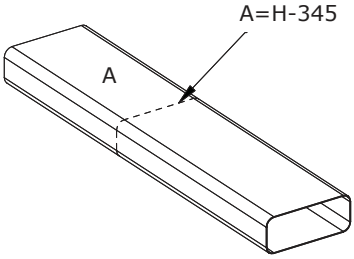
Placer le produit dans le plan de travail et ajuster.

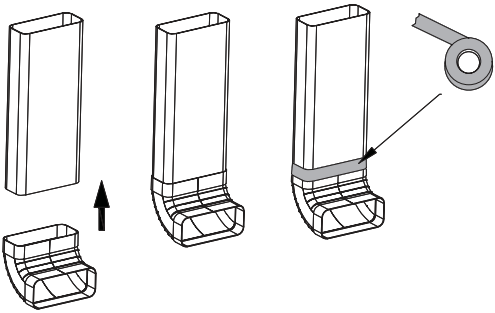


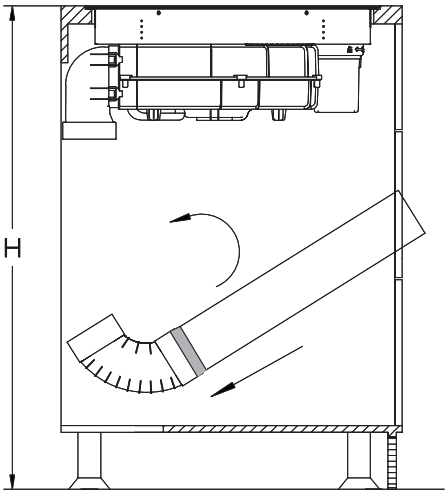


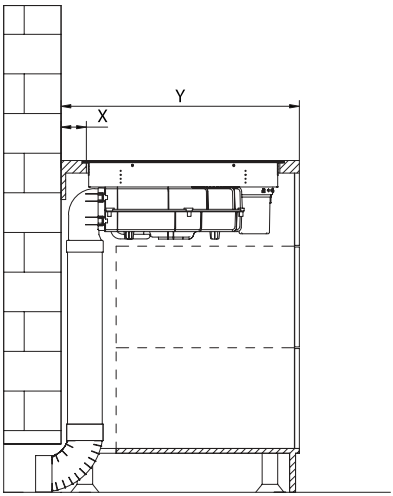
Pour cela, utilisez les composants du kit de conduits PSD 100 DOWNAIR SET pour une plaque à induction avec extracteur, qui doit être acheté séparément.





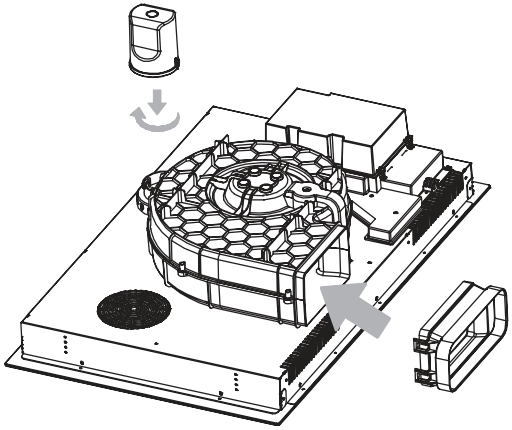




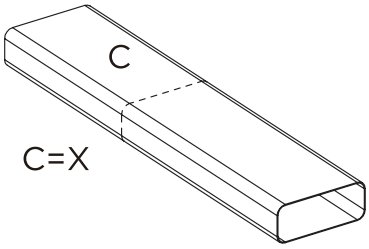


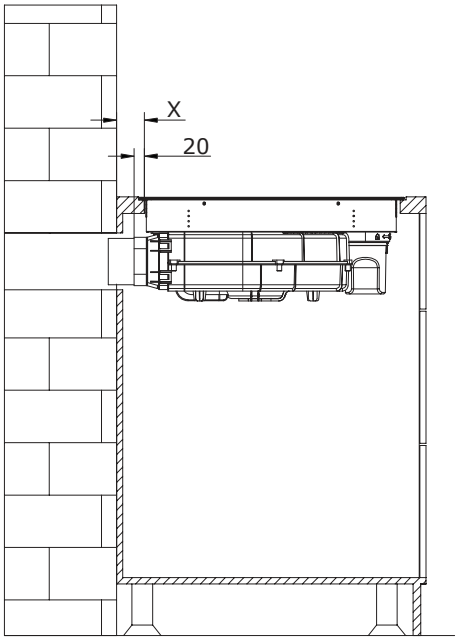
Méthode 2

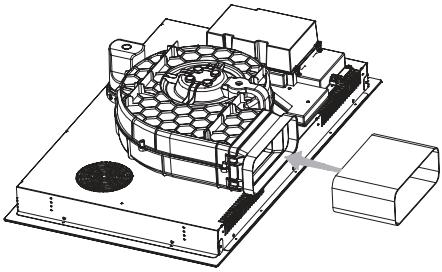
Installer le réservoir d'eau en le tournant dans la bonne direction conformément à l'indication de la flèche. Ensuite, placer le joint en caoutchouc fourni à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure ci-dessous. Enfin, fixer le raccord dans l'orifice indiqué sur l'image en veillant à son bon ajustement.

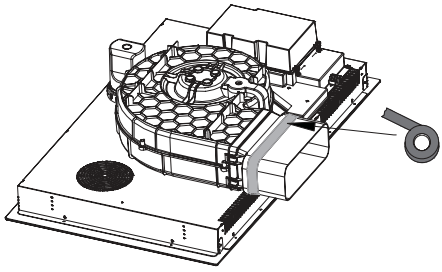


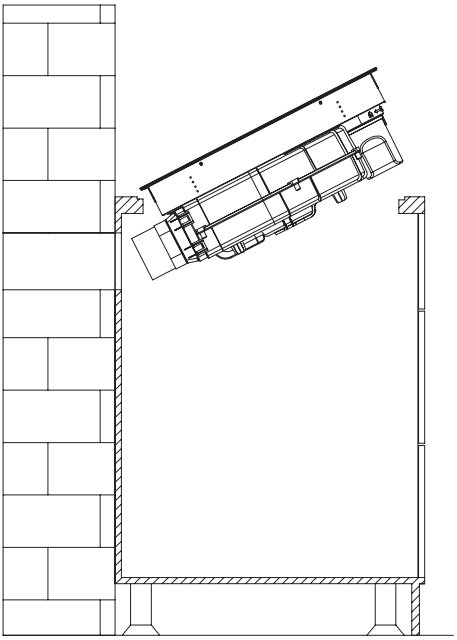
Couper à l'aide d'une scie le tuyau de la longueur nécessaire et ensuite, le raccorder au raccord et sécuriser avec la bande d'étanchéité, conformément à l'image indiquée.

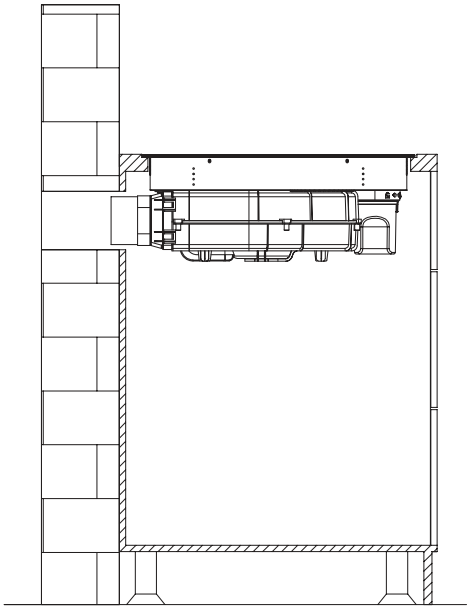




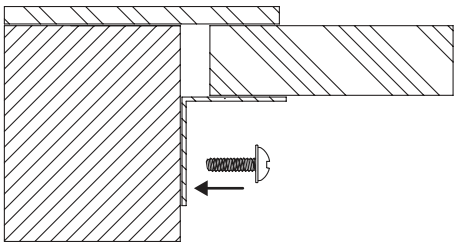








Attention !
Après l'installation du produit, monter les quatre supports des deux côtés pour empêcher son glissement.



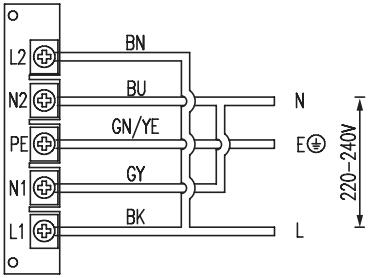
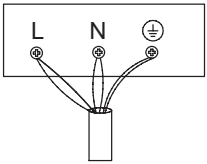
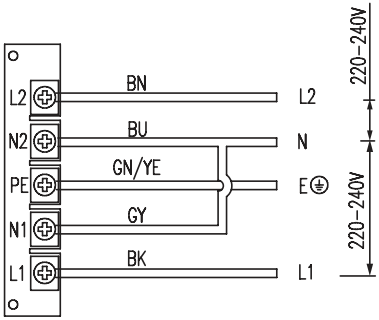
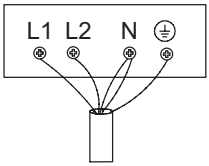
Attention !
La distance minimale entre le meuble mural et la plaque à induction est de 450 mm.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Napięcie zasilania AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Puissance totale 7,58kW

Schéma électrique :

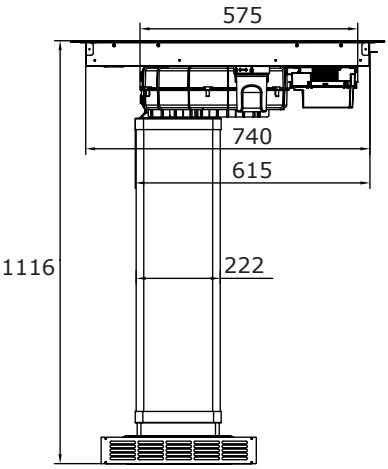
Tension	Raccordement électrique	Schéma des raccordements	Câble d'alimentation
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

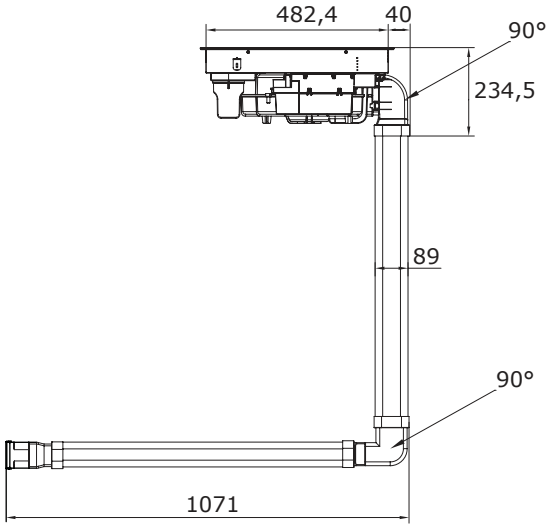
L1, L2 = Phase
N1, N2 = Neutre
PE = Mise à la terre

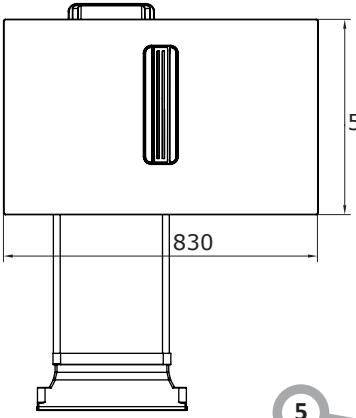
KIT DE CONDUITS POUR PLAQUE À INDUCTION AVEC EXTRACTEUR

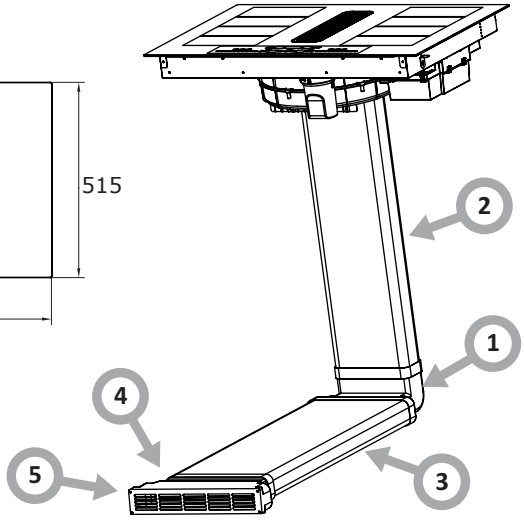
Le set optionnel de conduites d'air (PSD 100 DOWNAIR SET), à acheter séparément, est composé des éléments de montage suivants, présentés sur les images jointes :

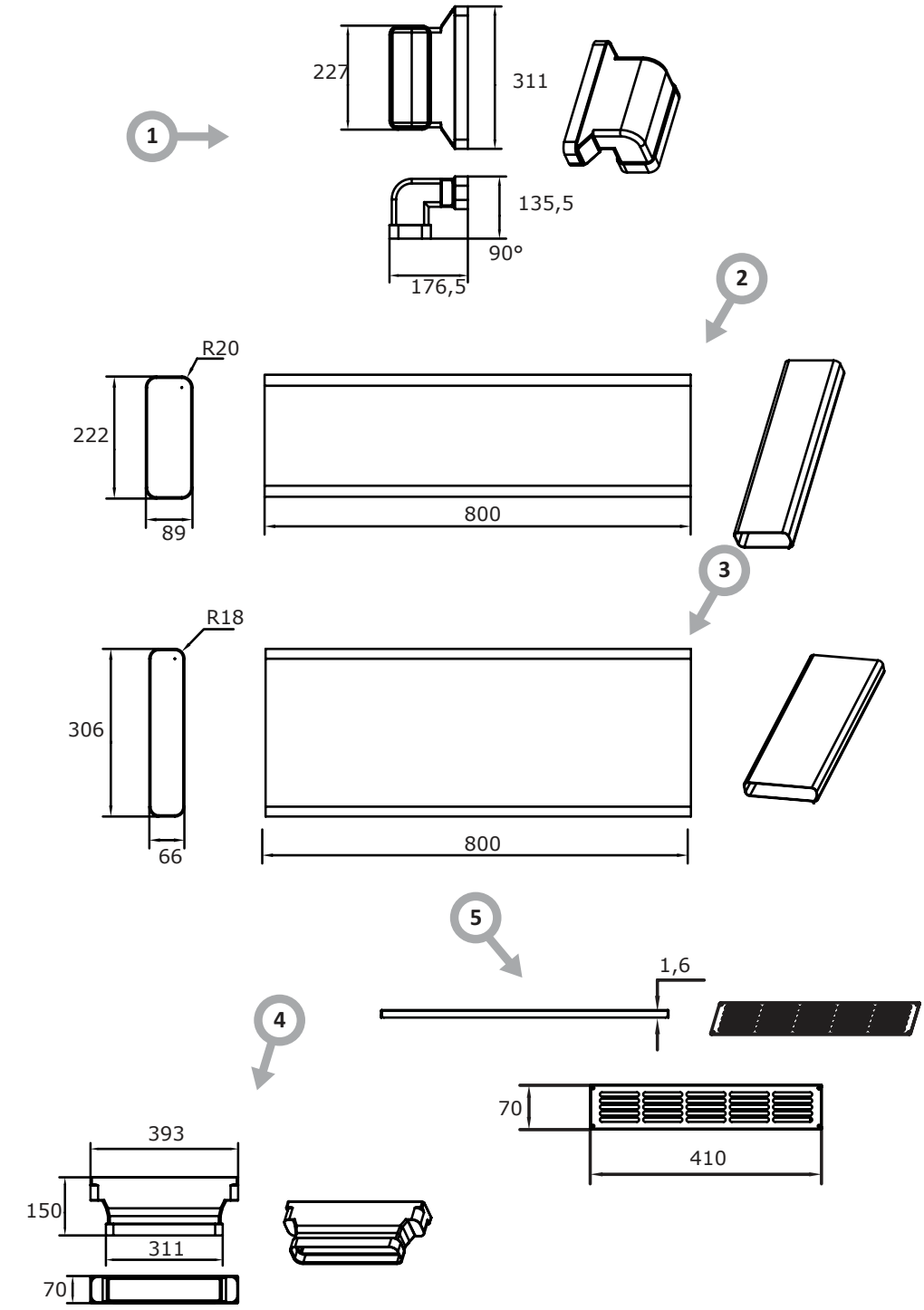
1. Raccord 90°
2. Tuyau droit (222*89)
3. Tuyau droit (306*66)
4. Connecteur
5. Grille de ventilation
6. Bande d'étanchéité (x2)





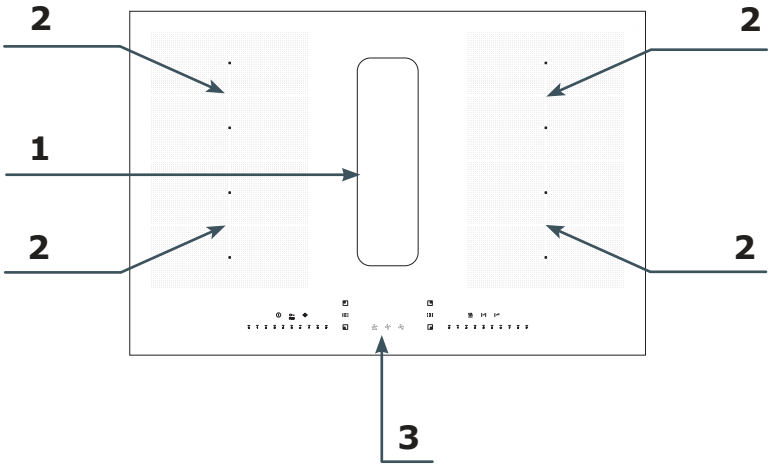





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

FONCTIONNEMENT

Votre appareil



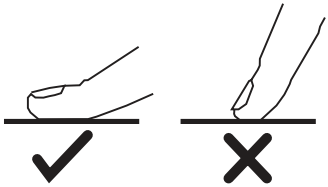
1. Entrée de ventilation de la hotte aspirante
2. Zone de chauffe du booster à induction
3. Panneau de commande tactile

Panneau de commande

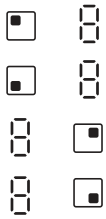
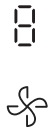
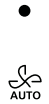
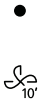


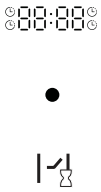
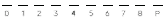
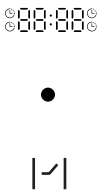
Votre appareil est équipé d'un panneau de commande à écran tactile :

- Veillez à ce que les commande soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un plat ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine couche d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.
- Les commandes de votre appareil réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer de pression.
- Chaque fois qu'une touche est détectée, vous entendez un bip.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas seulement la pointe.



Capteur	Fonction	Description
	Capteur ON/OFF	Maintenez le capteur enfoncé pour allumer l'appareil. Lorsque l'appareil est allumé et que la hotte fonctionne (pas en mode d'arrêt différé) : en maintenant le capteur enfoncé, toutes les zones de cuisson s'éteignent et la hotte passe en mode d'arrêt différé. Si vous maintenez à nouveau le capteur enfoncé, l'appareil s'éteint complètement. Lorsque l'appareil est en marche et que la hotte est éteinte : le fait de maintenir le capteur enfoncé éteint l'ensemble de l'appareil.
	ChildLock	La fonction ChildLock permet de verrouiller la possibilité de commander la table de cuisson, par exemple par des enfants ou pendant le nettoyage. Le fait de maintenir la touche capteur ChildLock déclenche le verrouillage du panneau de commande. Une diode allumée indique l'activation du verrouillage. En appuyant à nouveau sur le capteur, la LED s'éteint et le panneau de contrôle redevient fonctionnel.
	Bridge	Lorsque la fonction Bridge est activée, les deux zones d'induction (verticalement) fonctionnent ensemble. Cela signifie que ces zones auront des réglages de température et de puissance identiques, qui peuvent être modifiés en glissant le doigt sur le capteur de contrôle de puissance. Une brève pression sur le capteur de fonction Bridge situé à gauche active le mode de fonction Bridge. L'indicateur s'allume et les zones d'induction de gauche commencent à fonctionner ensemble. Pour annuler le mode de fonction Bridge, appuyez à nouveau sur le capteur de fonction Bridge. La fonction Bridge à droite fonctionne de la même manière que pour les zones à gauche. Pour l'activer, il suffit d'utiliser le capteur de fonction Bridge situé sur le côté droit du panneau de commande.
	Maintien au chaud	La fonction de maintien au chaud permet au champ de cuisson de maintenir une température minimale constante, ce qui est idéal pour conserver les plats à la bonne température jusqu'au moment de les servir. Pour activer le mode, il suffit de toucher le capteur de maintien au chaud - le voyant s'allume lorsque la fonction est active. Le fait de toucher à nouveau le capteur désactive la fonction de maintien au chaud pour le champ de cuisson actif. Pour activer ou désactiver le mode maintien au chaud pour toutes les zones de cuisson actifs, maintenez enfoncée la touche de fonction de maintien au chaud. Cette fonction ne peut être utilisée que si la puissance du champ de cuisson est supérieure à 0.

	Capteur de champ de cuisson	Sélectionnez le capteur du champ de cuisson correspondant pour accéder aux réglages de puissance ou de durée de fonctionnement. Lorsque la zone sélectionnée est touchée, l'affichage numérique clignote pour indiquer l'activation et la disponibilité de la configuration. Pour régler la puissance de cuisson, faites glisser doucement votre doigt le long du capteur de réglage de la puissance. Si vous souhaitez régler la durée de fonctionnement (après avoir spécifié la puissance à l'avance), touchez le capteur de la minuterie dédiée, puis utilisez à nouveau le capteur de contrôle de la puissance pour sélectionner la durée souhaitée.
	Capteur du ventilateur de la hotte	Utilisez le capteur du ventilateur de la hotte lorsque celle-ci est éteinte ou en marche pour entrer dans le mode paramètres - l'écran clignote pendant 5 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez régler la vitesse de la hotte à l'aide du capteur de contrôle de la puissance de 1-8-P, le niveau maximum étant la vitesse « P » ou « Power booster ». Une fois la vitesse réglée, appuyez à nouveau sur le capteur du ventilateur de la hotte pour éteindre la hotte. Une brève pression sur le capteur du ventilateur de la hotte pendant le fonctionnement arrête également l'appareil. Pendant le fonctionnement de la hotte, l'écran affiche le mode de fonctionnement actuel. En mode verrouillage, l'écran affiche la lettre "L".
	Capteur pour le fonctionnement automatique du ventilateur de la hotte	Grâce à cette fonction, le ventilateur de la hotte ajuste automatiquement sa vitesse et fonctionne au niveau optimal correspondant à l'intensité de cuisson des zones de cuisson. Appuyez brièvement sur cette touche pour activer ou désactiver la fonction de ventilation automatique de la hotte - un signal sonore retentit et l'indicateur de fonction s'allume. Lorsque la table de cuisson est allumée, la hotte s'allume automatiquement. Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteints, la hotte passe en mode d'arrêt différé après 6 secondes. La hotte s'éteint au bout d'une minute.
	Capteur d'arrêt différé de la hotte	Cette fonction permet de retarder l'arrêt du moteur de la hotte et peut être utilisée après la cuisson pour purifier l'air des fumées présentes dans la pièce. Une brève pression active ou désactive la fonction - un signal sonore et un indicateur d'activation de la fonction apparaissent. Lorsque la fonction est activée, la hotte passe en mode d'arrêt différé. L'appareil s'éteint au bout de 10 minutes.
	Rappel de changement du filtre	Après 300 heures de fonctionnement, la hotte signale automatiquement la nécessité de remplacer le filtre à charbon en activant un capteur sur le panneau de commande. Maintenez le capteur enfoncé pour l'éteindre. Une brève pression sur le capteur permet d'afficher le temps de fonctionnement restant sur l'écran.

	Minuterie	Une brève pression sur le capteur de minuterie active la fonction de compte à rebours - l'indicateur de minuterie s'allume et l'écran affiche le temps - le temps maximum est de "99:59" (99 minutes 59 secondes) ; Lorsque l'appareil est en marche, une nouvelle pression sur le capteur de minuterie réinitialise le compteur et relance le compte à rebours ; Une pression prolongée sur le capteur de minuterie désactive la fonction de minuterie lorsqu'elle est en cours.
	Capteur de contrôle de puissance de type curseur	Le niveau de puissance du champ de cuisson, la vitesse du ventilateur et la durée de la minuterie peuvent être réglés en faisant glisser le capteur de commande vers la gauche ou la droite avec le doigt.
	Minuterie de zone	La fonction de minuterie de zone permet de minuter avec précision le champ de cuisson sélectionné de 00:00 à 3:00h. Pour attribuer une durée à un champ de cuisson spécifique, touchez le capteur de minuterie lorsque le champ de cuisson est actif. L'écran affiche "00:00", l'icône de la minuterie clignote pendant 3 secondes et l'indicateur de la minuterie s'allume. Pendant ce temps, vous pouvez régler la minuterie à l'aide du capteur de contrôle de puissance de la zone. Si aucune action n'est entreprise dans les 3 secondes, le système quitte automatiquement le mode paramètres. Pour effectuer les réglages, il faut d'abord sélectionner la durée souhaitée, puis le nombre de minutes. Lors du réglage de chaque position, le chiffre clignote pendant 3 secondes. Passé ce délai, le système passe automatiquement à l'élément suivant. Une brève pression sur le capteur de la minuterie permet de passer manuellement à la position suivante. Une fois que tous les chiffres sont réglés, la minuterie entre en mode de fonctionnement et l'icône de la minuterie pour cette zone s'allume en continu. Lorsque plusieurs zones de cuisson sont actives mais que la minuterie n'est pas en marche, l'écran affiche le dernier temps validé. Lorsque la minuterie est en cours, le compte à rebours est affiché par défaut. Si la confirmation d'un réglage pour l'une des zones est en cours, l'écran affiche la durée de la minuterie pour cette zone. Lorsque la minuterie d'une zone atteint moins d'une minute, les chiffres des minutes sur l'écran sont convertis en un compte à rebours en secondes.
	Affichage	• Lorsqu'une zone de cuisson est en service, son niveau de puissance est affiché (1-8-P). • S'il n'y a pas d'ustensile sur le champ de chauffe - "u" s'affiche ; • En mode de maintien de la chaleur - "☰" est affiché.

	Témoin de présence	• Le voyant lumineux est divisé en deux zones de cuisson. • Si l'une des zones détecte ou perd le contact avec un ustensile, il passe à l'état de mise à jour : lorsqu'un ustensile est détecté, le témoin lumineux clignote pendant 5 secondes, puis s'allume en continu. Lorsque rien n'est pas détecté, le voyant s'éteint immédiatement. • Lorsque l'appareil est éteint, la lumière reste éteinte. • La fonction s'applique aux quatre zones de cuisson.
	Signalisation des erreurs	• Si la hotte est défectueuse, l'écran affiche "E" ; si le défaut concerne la plaque à induction, l'écran du champ de cuisson correspondant au défaut affiche "E" ; et l'écran de la minuterie affiche le code de défaut. • Si un défaut se produit alors que la fonction de minuterie d'une zone de cuisson est active, le code de défaut s'affiche pendant 10 secondes. Passé ce délai, l'écran se met à clignoter et affiche le temps de cuisson restant (sans décompte). Le décompte du temps de cuisson sera possible dès que l'erreur sera résolue.

Autres informations

• Coordination de la puissance
Lors du réglage du fonctionnement d'une table de cuisson à induction, la puissance maximale de deux zones de cuisson sur le même côté ne doit pas dépasser 3700W. Si, lors du réglage, la puissance totale calculée dépasse 3700W, la puissance du champ non utilisé du même côté doit être réduite pour que la puissance actuelle corresponde à la puissance souhaitée par l'utilisateur et que la puissance totale ne dépasse pas 3700W.

• Fonction de réglage de la puissance
Maintenir pressées deux touches sensitives : le verrouillage 

ChildLock et la touche sensitive de la zone de cuisson inférieure gauche  pour passer au mode de réglage de la puissance. Après le passage en mode veille :
Toucher la touche sensitive gauche de pontage pour réduire la puissance maximale.
Toucher la touche sensitive droite pour augmenter la puissance maximale.
5 niveaux de puissance sont disponibles : 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W.
Confirmer la puissance maximale choisie en touchant la touche sensitive ON/OFF ou attendre 30 secondes.

• Fonction d'économie d'énergie de la zone de cuisson
Lorsque toutes les zones de cuisson ont été éteints pendant 5 minutes, l'alimentation électrique des zones est automatiquement coupée. Pendant ce temps, les fonctions liées aux zones de cuisson ne fonctionnent pas, l'indicateur d'ustensile et l'affichage du niveau de puissance s'éteignent. Les zones de cuisson peuvent être relancées en appuyant brièvement sur le capteur de champ de cuisson ou sur le capteur ON/OFF.

● Étalonnage de la détection des ustensiles

En mode veille, dans la minute qui suit la mise sous tension, maintenez enfoncés le capteur de verrouillage des enfants et le capteur de minuterie pendant une longue période pour entrer en mode d'étalonnage.
L'écran de la minuterie numérique affiche "CALI".
Touchez ensuite le capteur de la fonction Bridge pour lancer l'étalonnage de la détection d'ustensile. Aucun ustensile ne doit se trouver sur la table de cuisson pendant l'étalonnage.
L'écran numérique de la minuterie affiche un compte à rebours de 5 secondes.
A la fin du compte à rebours, l'affichage numérique de la position du champ de cuisson indique "P" si l'étalonnage a réussi.
Dans le cas contraire, un "F" apparaît.
Si tous les étalonnages sont réussis, "P" s'affiche. Sinon "F".

Niveaux de puissance des zones de cuisson :

Vitesse	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Puissance (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Niveaux de puissance des zones de cuisson lorsque la fonction Bridge est activée :

Vitesse	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Puissance (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

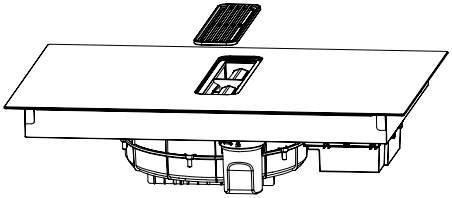
Niveaux de puissance du ventilateur de la hotte :

Vitesse	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Volume d'air (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Durée de fonctionnement (min)	Illimité									5

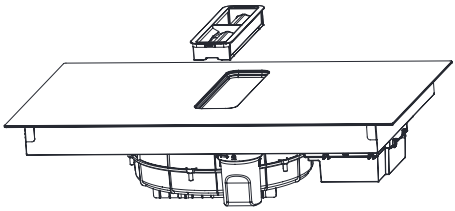
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la table de cuisson et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes. Nettoyer la plaque de à induction intégrée avec hotte aspirante après chaque utilisation.

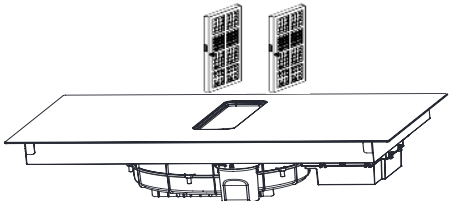
Nettoyage de la surface en verre
La surface en verre de la plaque à induction devrait être régulièrement nettoyée à l'aide d'un chiffon doux et humide. Éviter les produits nettoyants aux propriétés abrasives et les éponges rugueuses qui peuvent rayer la surface vitrée. Lors de l'entretien de l'appareil, veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans la ventilation de plan de travail.



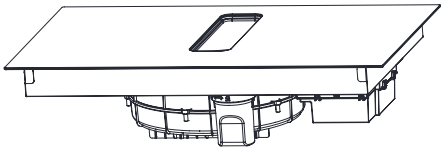
Nettoyage de la grille
Retirer la grille, la nettoyer à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux. Éviter l'utilisation de produits contenant des substances abrasives.



Nettoyage du Filtre à Graisse
Sortir avec précaution le support du filtre en le maintenant en position horizontale. Déverser la graisse accumulée et laver le filtre à graisses à la main ou dans un lave-vaisselle.



Remplacement du filtre à charbon
Pour remplacer le filtre, le retirer du support du filtre et ensuite installer un nouveau. Le filtre doit être remplacé après 300 heures de travail.



Nettoyage du réservoir d'eau
Tourner délicatement le réservoir dans la direction indiquée par la flèche, pour le retirer. Ensuite, déverser l'eau accumulée et nettoyer le réservoir. Replacer le réservoir en le tournant dans le sens inverse. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau quotidiennement ou moins fréquemment, en fonction de l'utilisation.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Résolution du problème
Impossible d'allumer la plaque	Panne de courant	S'assurer que la plaque à induction est branché à une source d'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifier s'il n'y a pas de panne de courant dans la maison ou dans le quartier. Si tout a été vérifié et le problème persiste, contacter un technicien qualifié.
La commande tactile ne fonctionne pas	La commande est verrouillée	Déverrouiller la commande tactile. Voir la section « Utilisation » dans le mode d'emploi pour en savoir plus.
Les touches tactiles réagissent difficilement	De l'eau peut se trouver sur la surface des touches ou la pression se fait uniquement avec le bout du doigt	S'assurer que le panneau de commande est sec et utiliser toute la surface du doigt pour utiliser les touches de commande.
Le verre est rayé	Casseroles aux bords rugueux.	Utiliser des casseroles aux fonds plats et lisses. Voir la section « Informations essentielles sur l'appareil ».
La plaque à induction ou la zone de cuisson s'est arrêtée, un code d'erreur s'affiche.	Défaillance technique	Noter les lettres et les chiffres de l'erreur, débrancher la plaque à induction de l'alimentation et ensuite, contacter un technicien qualifié.
Les casseroles ne se réchauffent pas	La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle n'est pas adaptée à l'induction ou la casserole est trop petite pour la zone de cuisson donnée ou mal positionnée.	Utiliser des récipients adaptés à la cuisson à induction. Voir la section « Informations essentielles sur l'appareil ». Placer la casserole bien au milieu et s'assurer que sa taille correspond aux dimensions de la zone de cuisson.

Un bruit de ventilateur se fait entendre	Le ventilateur de refroidissement de la plaque à induction a été enclenché pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il peut rester en marche encore quelques instants après l'arrêt de la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne pas débrancher l'alimentation de la plaque à induction quand le ventilateur est en marche.
Certaines casseroles émettent des bruits de cliquetis	Ceci peut être causé par la structure des casseroles (les couches de différents métaux vibrent de différentes manières).	Ceci est normal pour les casseroles et n'indique pas de défaillance.

SPÉCIFICATION

SPÉCIFICATION TECHNIQUE	
Modèle	DHKI 752 880 C
Tension d'alimentation	220-240V~ / 380-415V 3N~
Fréquence	50/60Hz
Puissance	7580W
Puissance totale de la plaque de cuisson	7400W
Puissance totale de la Hotte	180W
Dimensions (SxGxW)	830 x 515 x 200 mm
Dimensions de l'emballage	965 x 650 x 325 mm
Dimensions d'installation	750*490 mm
Poids de l'appareil	24 kg
Matériau de la surface	Verre céramique
Niveaux de puissance	1-8, P
Niveaux de puissance en mode de recirculation	1-8, P
Puissance des zones de cuisson	
Puissance maximale de la zone de cuisson arrière	1850 W
Puissance augmentée (boost) de la zone de cuisson arrière	3500 W
Puissance maximale de la zone de cuisson avant	1850 W
Puissance augmentée (boost) de la zone de cuisson avant	3500 W

Les spécifications techniques détaillées peuvent être trouvées dans la fiche produit de l'appareil.

Le produit remplit les exigences des normes EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31 en vigueur dans l'Union Européenne.

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.

Service

- Le fabricant suggère de faire réaliser toute réparation et tout réglage par le Service Interventions ou un centre agréé du fabricant. Pour des raisons de sécurité, il est interdit de réparer vous-même l'appareil.
- Les réparations réalisées par des personnes sans les compétences exigées peuvent constituer un grave danger pour les utilisateurs de l'appareil.
- La période minimale de la garantie sur l'appareil, offerte par le fabricant, l'importateur ou le distributeur agréé est indiquée sur la carte de garantie.
- L'appareil perd sa garantie suite à des transformations, des adaptations, la rupture des scellés ou de tout autre dispositif de sécurité ou de leurs éléments ainsi que suite à toute intervention qui n'est pas conforme aux consignes du mode d'emploi.

Demande de réparation et soutien en cas de défaillance

Si l'appareil nécessite une réparation, contactez le service. Les coordonnées du service et le numéro de contact sont indiqués sur la carte de garantie. Avant tout contact, veuillez préparer le numéro de série de l'appareil que vous pouvez trouver sur la plaque signalétique. Pour faciliter les choses, veuillez le recopier ci-dessous :

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 CE 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

- Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Alleen zo kunt u er zeker van zijn dat de kookplaat veilig werkt en kunnen beschadigingen worden voorkomen.
- OPGELET: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Ga na of de sensorbediening naar behoren werkt als de inductiekookplaat in de buurt van een radio- of televisieontvanger of andere zendapparatuur is geplaatst.
- De kookplaat moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde installateur/elektricien.
- De kookplaat mag niet in de buurt van koelapparatuur geïnstalleerd worden.
- Tijdens het gebruik kunnen de kookplaat en de verwarmingselementen bijzonder heet worden. Let goed op dat u de hete oppervlakken niet per ongeluk aanraakt. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij de kookplaat kunnen komen, tenzij zij onder permanent toezicht van een volwassene staan.
- De kookplaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen alsmede personen zonder ervaring en relevante kennis alleen worden gebruikt wanneer zij onder toezicht staan of de instructies over het veilige gebruik ervan hebben gelezen. Het is van belang dat de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid toezicht houden op het gebruik van de kookplaat. Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen. Kin-

deren die niet onder toezicht staan mogen geen schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

- Het koken van vetten of oliën zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan ertoe leiden dat brand uitbreekt. Probeer vuur in het geval van een vetbrand nooit met water te blussen; schakel de kookplaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.
- Opmerking: Er bestaat brandgevaar als voorwerpen zich ophopen op het verwarmingsoppervlak.
- Als het kookoppervlak breekt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Het is niet aan te raden om metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels of aluminiumfolie op het kookoppervlak te leggen. Deze kunnen namelijk heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Schakel het verwarmingselement na het koken uit met behulp van de daarvoor bestemde sensoren.
- Bedien de kookplaat niet met externe timers of onafhankelijke afstandsbedieningen.
- Gebruik geen apparaten die stoom genereren om de kookplaat te reinigen.
- 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.
- Elektrische apparaten mogen alleen gerepareerd worden door gekwalificeerde specialisten. Onvakkundige reparaties leveren ernstig gevaar op voor de gebruiker.
- Het apparaat is alleen losgekoppeld van het stroomnet als de zekering is uitgeschakeld.

- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- 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 werkingsfrequentie van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).
- Bij stroomuitval verdwijnen alle instellingen. Bij terugkeer van de spanning moet u bijzonder voorzichtig zijn.
- De in het elektronische systeem ingebouwde restwarmte-indicator geeft aan of de kookplaat is ingeschakeld dan wel of deze nog heet is.
- Gebruik geen kookgerei van plastic of aluminiumfolie. Dit materiaal smelt bij hoge temperaturen en kan de keramische glasplaat beschadigen.
- Gebruik alleen kookgerei voor inductiekookplaten.
- Suiker, citroenzuur, zout enz. mogen zowel in vloeibare als in vaste vorm net als plastic niet in aanraking komen met een hete kookzone.
- Als er per ongeluk suiker of plastic in de hete kookzone terechtkomt, schakel dan de kookplaat uit en schraap de suiker en het plastic er onmiddellijk af met een scherpe schraper. 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

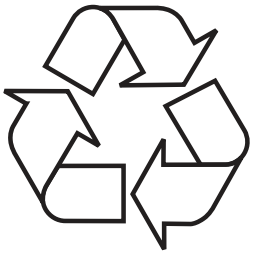
of versplinteren van de keramische glasplaat veroorzaken.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, schakel de stroomtoevoer dan uit om elektrische schokken te voorkomen. Kokende voeding kan terechtkomen in delen van de inductiekookplaat die onder spanning staan.
- Gebruik de oppervlakte van de kookplaat niet als snijplank of werkvlak.
- Als de kookplaat is ingebouwd in het werkblad, kunnen metalen voorwerpen in de kast of lade worden opgewarmd door de lucht door het ventilatiesysteem van de kookplaat wordt afgegeven.
- Houdt u aan de aanwijzingen voor reiniging en onderhoud van de keramische glasplaat. In het geval van onregelmatigheden bij de behandeling van de keramische beglazing kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld onder de garantie.
- Als de voedingskabel beschadigd raakt, dan moet deze vervangen worden bij een specialistische service.
- Het apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt of in omstandigheden met blootstelling aan vocht.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die de functionaliteit van het apparaat niet veranderen.
- De afzuiging wordt gebruikt om kookdampen te verwijderen. Gebruik hem niet voor andere doeleinden.
- De afzuigkap als afzuiginstallatie moet worden aangesloten op een geschikt ventilatiekanaal (niet aansluiten op schoorsteenkanalen, rookkanalen of afvoerkanalen voor verbrandingsgassen die in gebruik zijn).
- In een afzuigkap ie werkt in de absorptiemodus moet u een actieve-koolfilter aanbrengen.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het

apparaat schoonmaakt, het filter vervangt of reparaties uitvoert.

- Maak het vetfilter van de afzuiging minimaal een keer per maand schoon. Een met olie verzadigd filter is namelijk licht ontvlambaar.
- Als er naast de afzuiging andere niet-elektrische apparaten (bijv. kooktoestellen op vloeibare brandstof, doorstroomtoestellen) in de ruimte worden gebruikt, moet worden gezorgd voor voldoende ventilatie (luchttoevoer). Een veilige werking is alleen mogelijk wanneer er bij gelijktijdige werking van de afzuiging en verbrandingsapparaten die afhankelijk zijn van de ruimtelucht een onderdruk heerst van niet meer dan 0,004 millibar op de plaats van deze apparaten (dit punt is niet van toepassing wanneer de afzuiging wordt gebruikt als geurabsorber).
- Maak de afzuigkap regelmatig van binnen en van buiten schoon (minimaal éénmaal per maand, met inachtneming van de aanwijzingen over onderhoud uit deze gebruiksaanwijzing). Als u zich niet houdt aan de aanwijzingen voor het schoonmaken van de afzuigkap en het verwisselen van de filters, ontstaat brandgevaar.
- Bij montage van de afzuiging op een extern ventilatiekanaal raden wij u aan om aan het einde van de externe uitlaat een terugslagklep toe te passen. Dergelijke terugslagkleppen zijn te koop in loodgieterszaken.
- Het apparaat moet van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld door de veiligheidsschakelaar uit te schakelen.
- Controleer of de spanning die staat aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de parameters van het elektriciteitsnet op de plaats van aansluiting.
- Voorafgaand aan de montage de voedingskabel uitrollen en rechttrekken.

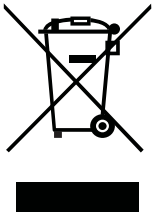
- Controleer altijd of het netsnoer correct is geïnstalleerd alvorens het apparaat aan te sluiten op het stroomnet. Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet voordat u klaar bent met de montage.
- De afzuiging mag niet zonder vetfilter worden gebruikt.
- Met betrekking tot de technische en veiligheidsmaatregelen die vereist zijn voor rookgasafvoer moeten de voorschriften van de bevoegde lokale autoriteiten strikt worden nageleefd.
- Als schroeven en bevestigingen niet worden aangehaald in overeenstemming met deze instructies, kan dat leiden tot gevaar voor de gezondheid en het leven.
- OPGELET! Installatie van schroeven en bevestigingen die niet in overeenstemming zijn met de instructies kan elektrische gevaren veroorzaken.
- De producent is niet aansprakelijk voor eventuele schade of brand die is ontstaan door het apparaat die het resultaat is van het niet in acht nemen van de aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

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.
Opgelet! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleen-zakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR



Dit product is overeenkomstig met de Europese richtlijn 2012/19/EG gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare 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 instanties, 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 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 het deksel niet want anders zult u meer stroom gaan verbruiken.
- 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. Door deze apparaten zult u onnodig meer stroom gaan verbruiken

BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT

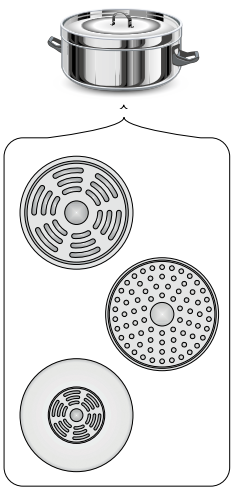
Werkingsprincipes inductiekookplaat

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.

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.

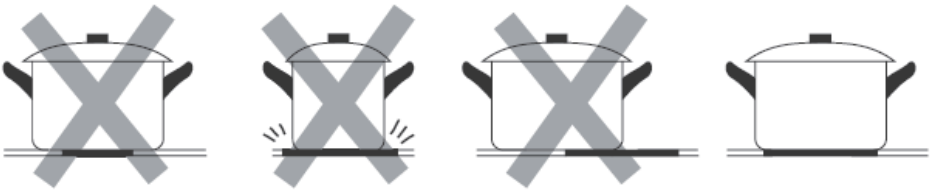
- Gebruik voor inductiekoken uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van materialen als:

  - Geëmailleerd staal
  - Gietijzer
  - Kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductiekoken.

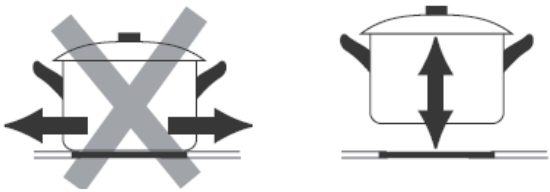
Markering van keukengerei	 Controleer of zich op het etiket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten
RVS	Aanwezigheid pan niet ontdekt Uitgezonderd pannen van ferromagnetisch staal
Aluminium	Aanwezigheid pan niet ontdekt
Gietijzer	Bijzonder geschikt **Opgelet:** 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

- 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 vullen, 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.
- Zorg ervoor dat de bodem van de kookpan glad is, vlak tegen het glas aanligt en even groot is als de kookzone. Gebruik een pan met een diameter die even groot is als de grafiek van de gekozen zone. Door een pan te gebruiken die iets breder is, wordt het vermogen van de kookzone maximaal benut. Als u een kleinere pan gebruikt,

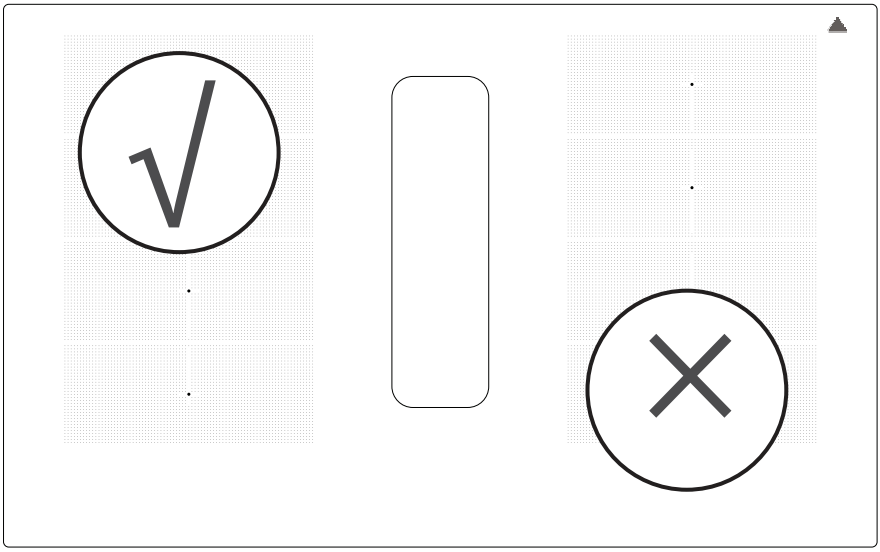
kan de prestatie minder zijn dan verwacht. Een pan met een diameter van minder dan 140 mm wordt mogelijk niet gedetecteerd door de kookplaat. Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone.



- Til pannen altijd van de inductiekookplaat af in plaats van ze te verplaatsen om het oppervlak van de kookplaat te beschermen tegen mogelijke krassen.



- Raadpleeg de onderstaande illustratie voor de juiste plaatsing van pannen wanneer u het product gebruikt. De kookpan moet in het bedrukte gebied op het glas worden geplaatst.



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.

Voorbeelden van de instellingen voor de warmteafgifte

De volgende instellingen zijn slechts richtsnoeren. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals het gebruikte kookgerei en de hoeveelheid voedsel die wordt bereid. Experimenteer met uw inductiekookplaat om de instelling te vinden die het best beantwoordt aan uw behoeften.

Instelling	Toepassing
1-2	• Voorzichtig verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • Smelten van chocolade, boter en ander voedsel dat gemakkelijk verbrandt • Zachtjes laten sudderen • Langzaam verwarmen
3-4	• Opwarmen • Snel laten sudderen • Rijst koken
5-6	• Pannenkoeken bakken
7-8	• Braden • Pasta koken
P	• Water koken • Soep aan de kook brengen • Diep Frituren

WERKMODUS VAN DE AFZUIGKAP

Dit apparaat werkt in de afzuigmodus (lucht wordt in het ventilatiekanaal geblazen) of in de absorbermodus (lucht wordt gerecirculeerd).

Afzuigmodus (luchtafvoer naar ventilatiekanaal)

Werking in afzuigmodus: Wanneer de afzuiging in de afzuigmodus werkt, wordt de lucht via het afvoerkanaal naar buiten afgevoerd. In deze modus moet u het actieve-koolfilter verwijderen. De afzuiginrichting is verbonden met een kanaal met een luchtuitlaatopening die leidt naar het hoofdventilatiekanaal (schoorsteen). Het apparaat moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde installateur.

Absorberstand (luchtrecirculatie)

In de absorberstand wordt de gefilterde lucht via speciale uitlaten teruggevoerd naar de kamer. Voor een effectieve werking van het apparaat is het noodzakelijk om een actief koolstoffilter te installeren, dat verantwoordelijk is voor het neutraliseren van geuren. Voor een optimale efficiëntie wordt ook aanbevolen om een luchtgeleidingskit te installeren, die de circulatie en distributie van de gezuiverde lucht in de ruimte verbetert.

Opgelet!

- De luchtgeleiderset wordt niet meegeleverd en moet apart worden aangeschaft (PSD 100 DOWNAIR SET). De geleverde onderdelen en het bedradingsschema zijn te vinden in het hoofdstuk „Buizenset voor inductiekookplaat met afzuiger”.
- De procedure voor het vervangen van het actieve koolfilter wordt geïllustreerd in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”.

INFORMATIE VOORAFGAAND AAN DE INSTALLATIE

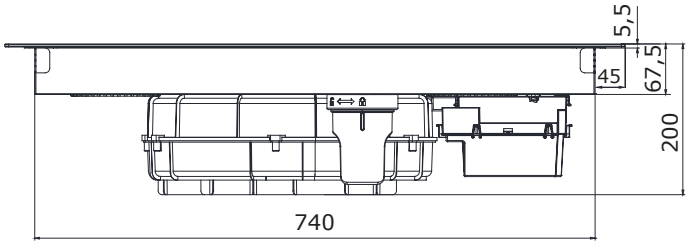
Controleer voordat u de kookplaat installeert:
- Het werkoppervlak is rechthoekig en horizontaal en er zijn geen structurele elementen die de benodigde ruimte belemmeren.
- Het werkoppervlak is gemaakt van geïsoleerd en hittebestendig materiaal.
- Er is een geschikte werkschakelaar geïnstalleerd in de vaste elektrische installatie om een volledige ontkoppeling van het stroomnet te garanderen. Deze is gemonteerd in overeenstemming met de plaatselijke elektrische installatievoorschriften.
- De werkschakelaar moet zijn en moet een onderbreking van 3 mm hebben in alle polen (of in alle actieve [fase]geleiders als de plaatselijke voorschriften een dergelijke afwijking toestaan).
- De werkschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de gebruiker wanneer de kookplaat is geïnstalleerd.
- Raadpleeg bij twijfel over de installatie de plaatselijke bouwautoriteiten en de geldende voorschriften.
- De wanden rond de kookplaat moeten van hittebestendig materiaal zijn en gemakkelijk toegankelijk voor reiniging (bijv. keramische tegels).

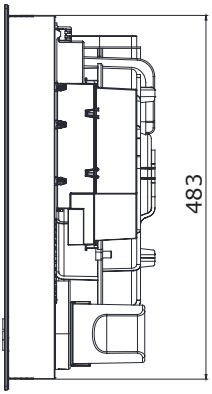
Controleer na het installeren van de kookplaat of:
- Het netsnoer niet wordt afgekneld door kastdeurtjes of -laden.
- Er voldoende luchtstroom is.

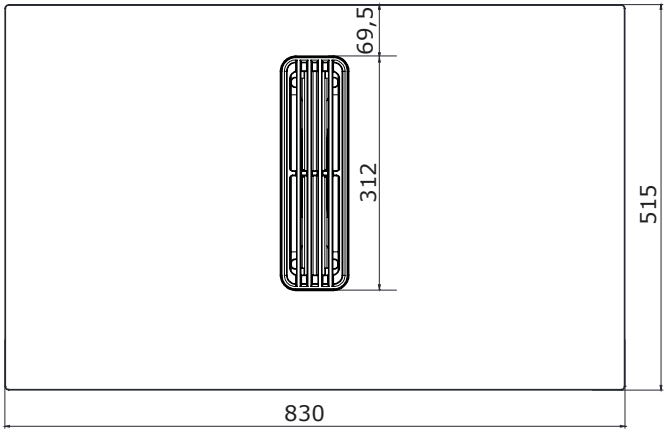
Waarschuwing
- Laat de kookplaat alleen installeren door een gekwalificeerde vakman. Het is niet toegestaan om deze werkzaamheden zelf uit te voeren.
- Installeer de kookplaat niet rechtstreeks boven apparaten die vocht kunnen produceren, zoals vaatwassers, koelkasten, vriezers, wasmachines of drogers. Neem dit in acht om schade aan de elektronica van de kookplaat te voorkomen.
- De kookplaat moet zo worden gemonteerd dat de warmte efficiënt kan worden afgevoerd, wat de betrouwbaarheid van de kookplaat verhoogt.

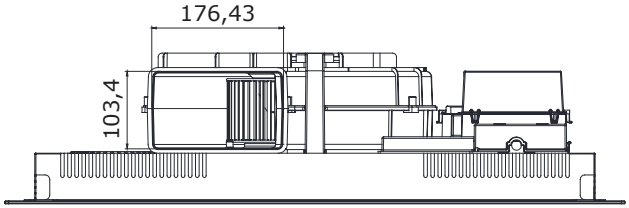
INSTALLATIE EN MONTAGE

Afmetingen van het apparaat

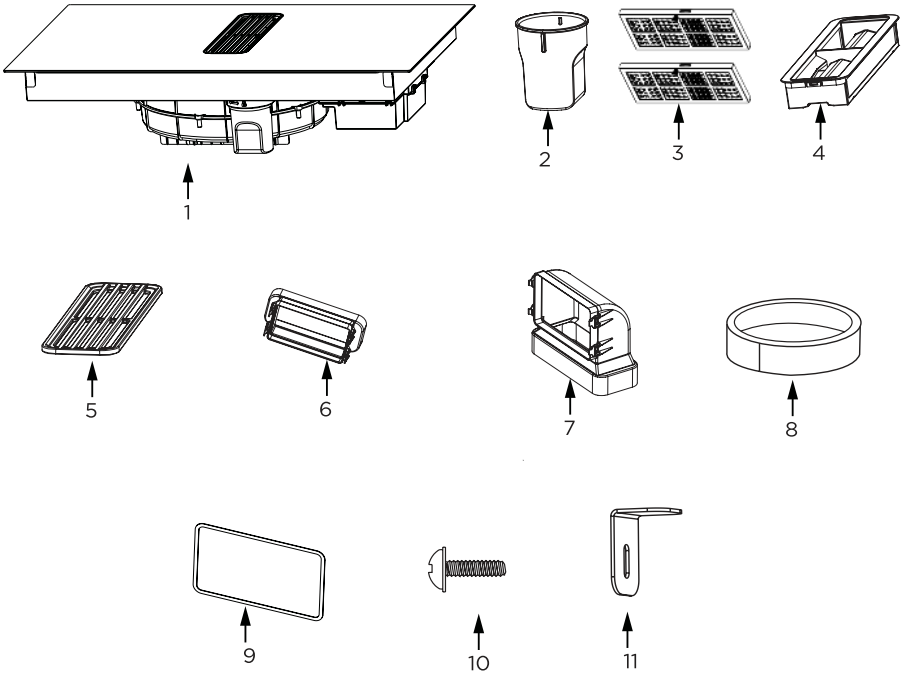








Inhoud van de verpakking



1. Geïntegreerde inductiekookplaat met afzuigkap
2. Waterservoir
3. Actief koolfilter
4. Vetfilter
5. Rooster
6. Connector
7. Connector 90°
8. Afdichtingstape
9. Dichting
10. Schroef M4*10 (x4)
11. Bevestigingsbeugel (x4)

Opgelet!
De optionele luchtgeleidingsset wordt niet meegeleverd en moet apart worden aangeschaft (PSD 100 DOWNAIR SET). De geleverde onderdelen en het bedradingsschema zijn te vinden in het hoofdstuk „Buizenset voor inductiekookplaat met afzuiger".

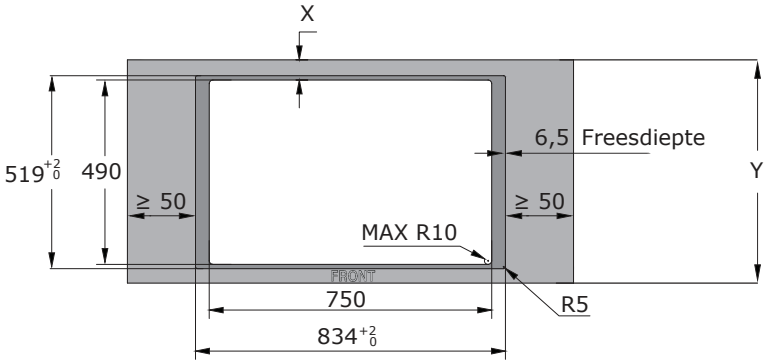
Voorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat

- 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.

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

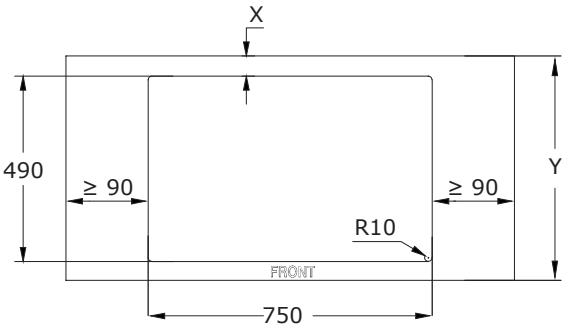
Gelijk met het werkbladoppervlak gemonteerd

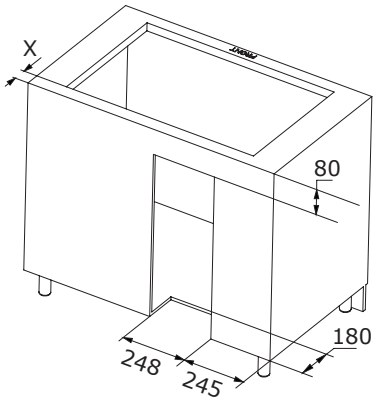
Bij deze oplossing wordt de inductiekookplaat met geïntegreerde afzuigkap verzonken in het keukenblad, zodat het oppervlak gelijk ligt met het werkblad.



Standaardmontage

Bij standaardmontage wordt de inductiekookplaat met geïntegreerde afzuigkap op het werkblad geplaatst, waarbij de randen boven het oppervlak uitsteken.

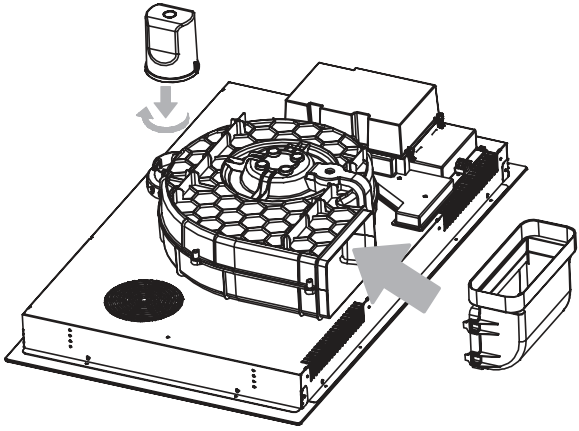




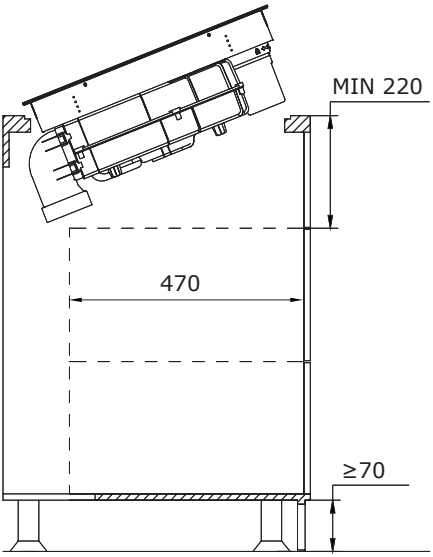
Werkbladdiepte (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

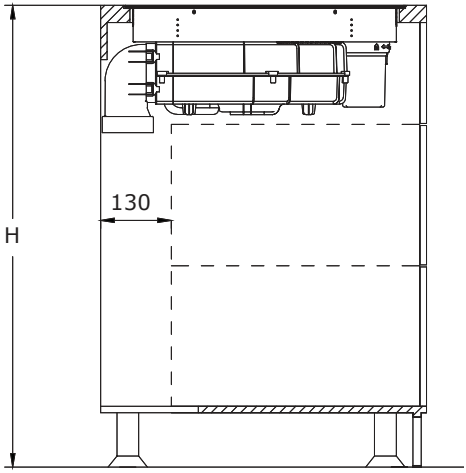
Installatie in absorberstand (luchtrecirculatie)

Plaats het waterreservoir door het in de juiste richting te draaien, zoals aangegeven door de pijl. Plaats vervolgens de meegeleverde rubberen pakking op de plaats die wordt aangegeven door de pijl op de afbeelding hieronder. Plaats ten slotte de 90°-connector in het gat dat wordt weergegeven op de illustratie, waarbij u erop let dat deze goed aansluit.

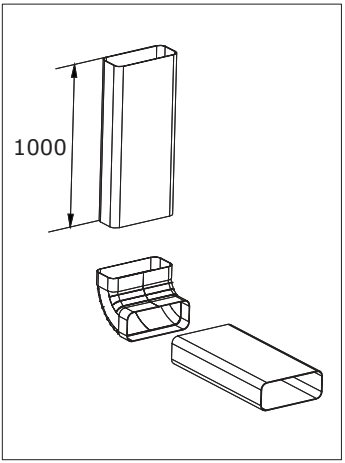


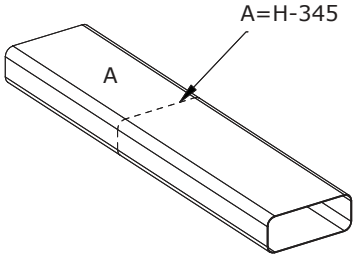
Plaats het product in het werkblad en stel het af.

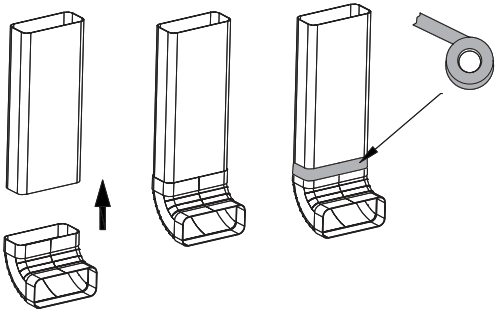


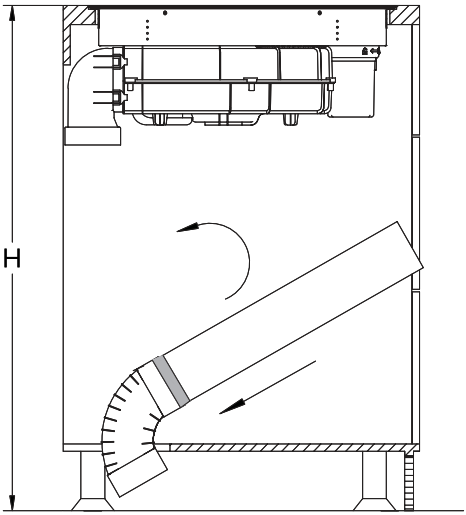


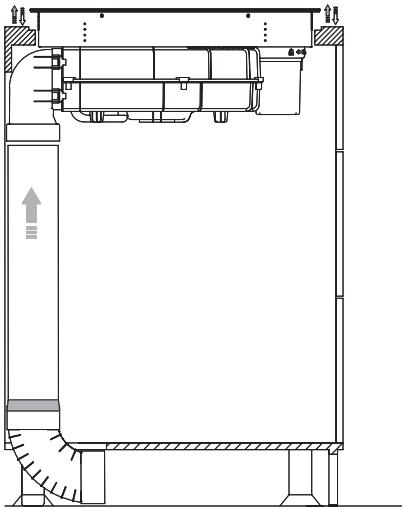
Voor een efficiënte recirculatie raden wij aan een buizenset te installeren voor een inductiekookplaat met afzuiger. Deze set is apart verkrijgbaar onder de naam PSD 100 DOWNAIR SET. Hieronder vindt u een overzicht van de afzonderlijke onderdelen. De bijbehorende afmetingen zijn te vinden in het hoofdstuk „Buizenset voor inductiekookplaat met afzuiger”.



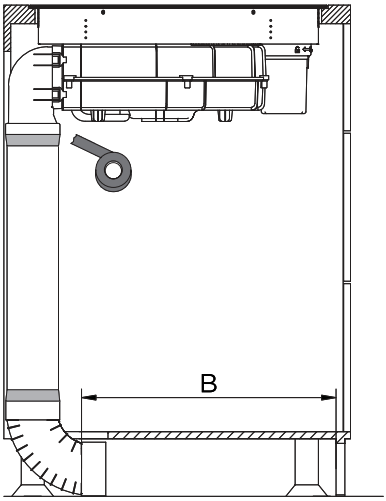




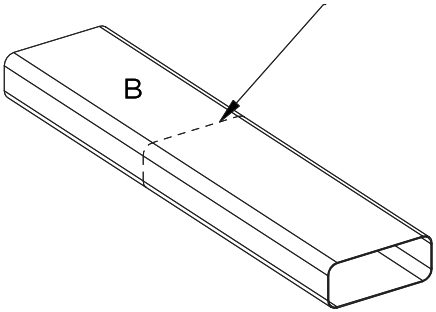




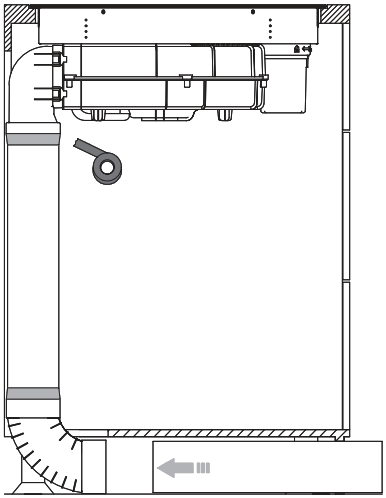
Buizenset voor inductiekookplaat met afzuiger

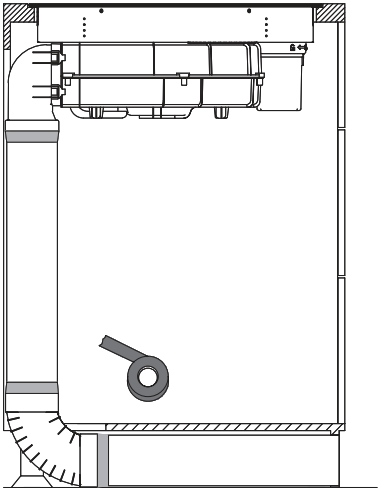


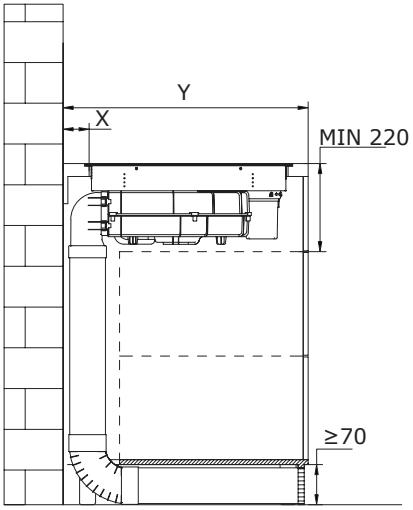
Gebruik een zaag om de buis op de gewenste lengte af te zagen.

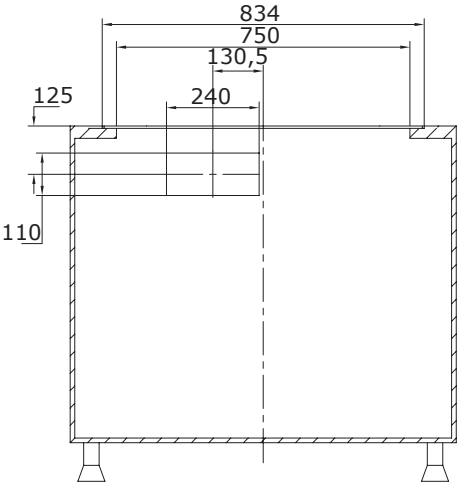


Breng de meegeleverde afdichtingstape aan op alle verbindingen volgens de instructies op de illustraties.

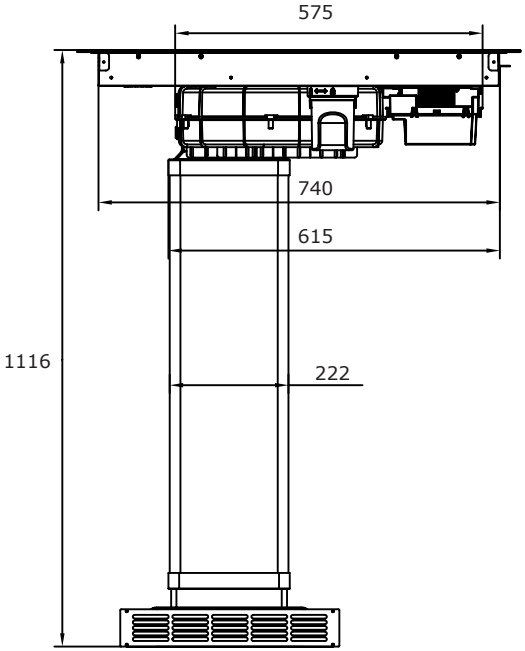








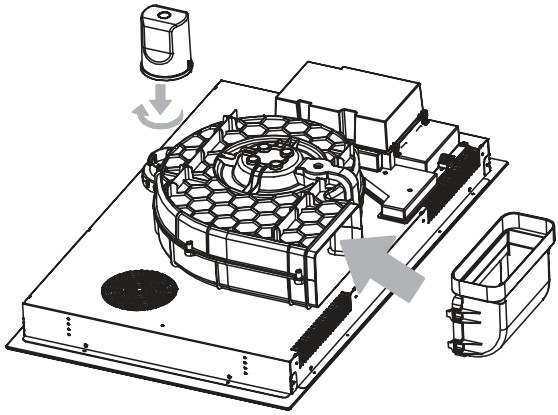
Ten slotte moeten de koppeling en het ventilatierooster worden bevestigd. De exacte afmetingen van het ventilatierooster en andere onderdelen van de set zijn te vinden in de sectie „Buizenset voor inductiekookplaat met afzuiger”.



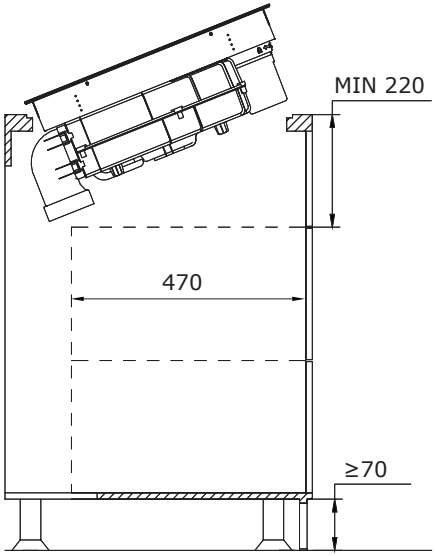
Installatie in de afzuigstand (luchtafvoer in het ventilatie-kanaal)

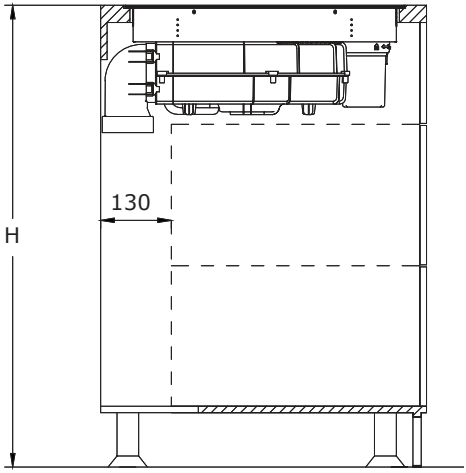
Methode 1

Plaats het waterreservoir door het in de juiste richting te draaien, zoals aangegeven door de pijl. Plaats vervolgens de meegeleverde rubberen pakking op de plaats die wordt aangegeven door de pijl op de hieronder weergegeven afbeelding. Plaats ten slotte de 90°-connector in het gat dat wordt weergegeven op de illustratie, waarbij u erop let dat deze goed aansluit.

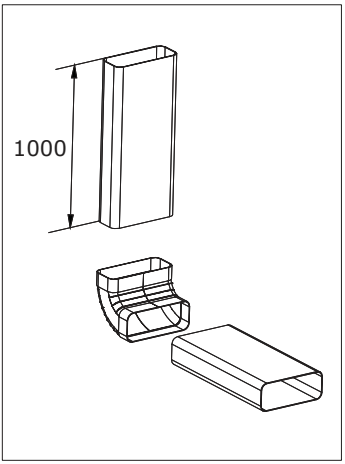


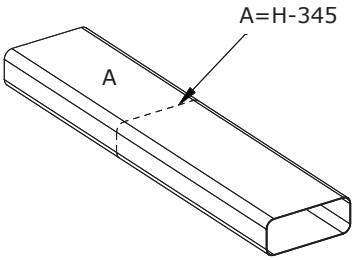
Plaats het product in het aanrecht en stel het af.

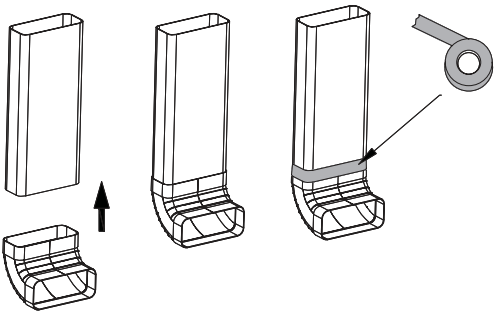


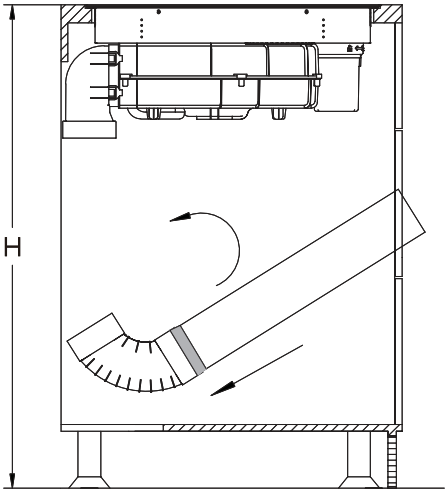


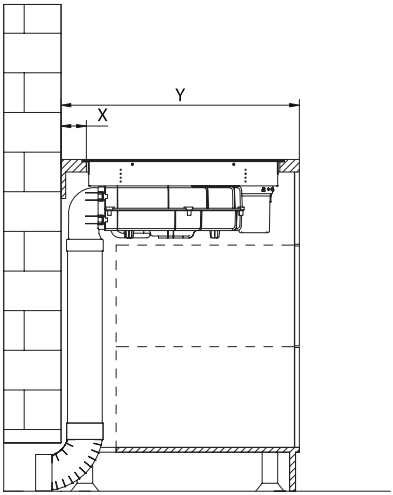
Hiervoor gebruikt u de onderdelen uit de PSD 100 DOWNAIR SET buizenset voor een inductiekookplaat met afzuiger, die apart moet worden aangeschaft.





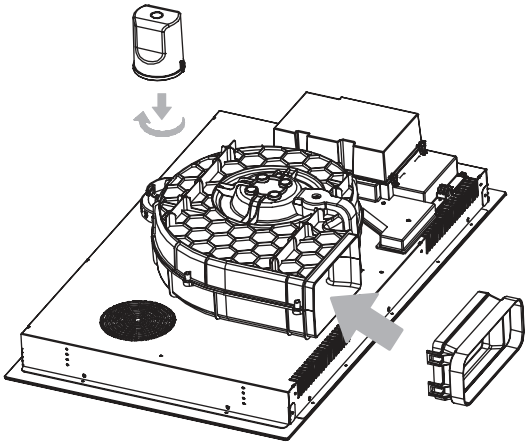




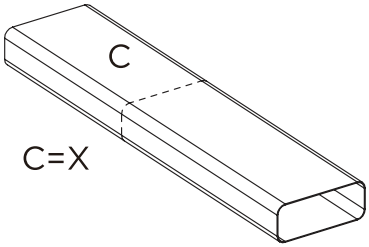


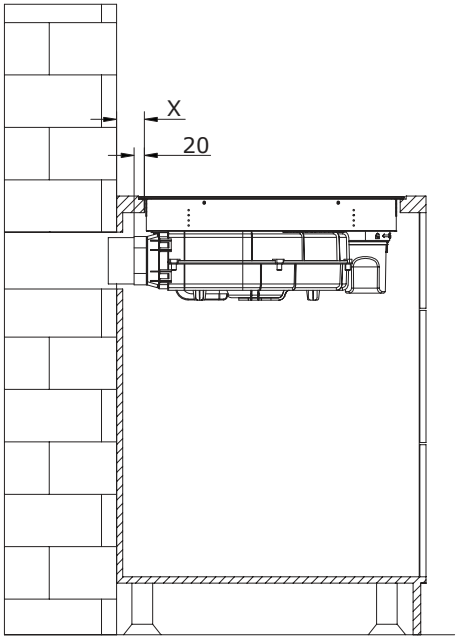
Methode 2

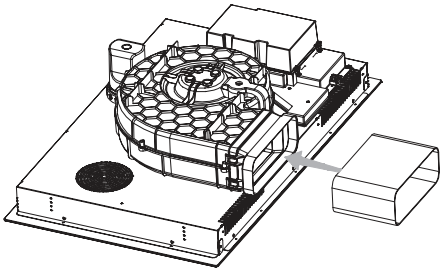
Plaats het waterreservoir door het in de juiste richting te draaien, zoals aangegeven door de pijl. Plaats vervolgens de meegeleverde rubberen pakking op de plaats die wordt aangegeven door de pijl op de hieronder weergegeven afbeelding. Bevestig ten slotte de koppeling in het gat dat op de afbeelding wordt getoond, waarbij u erop let dat deze goed aansluit.

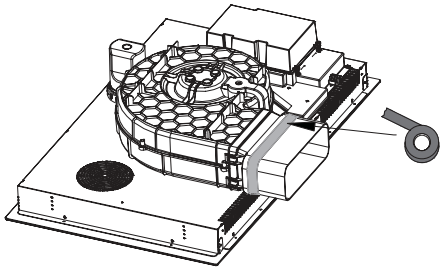


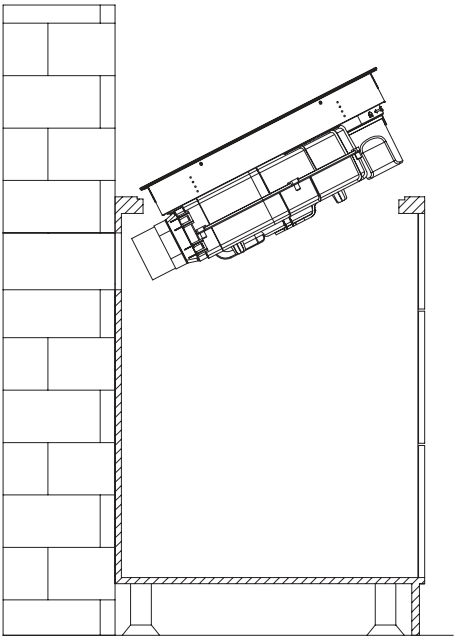
Zaag de pijp op de juiste lengte met een zaag, bevestig deze aan de connector en zet de buis vast met afdichtingstape zoals afgebeeld.

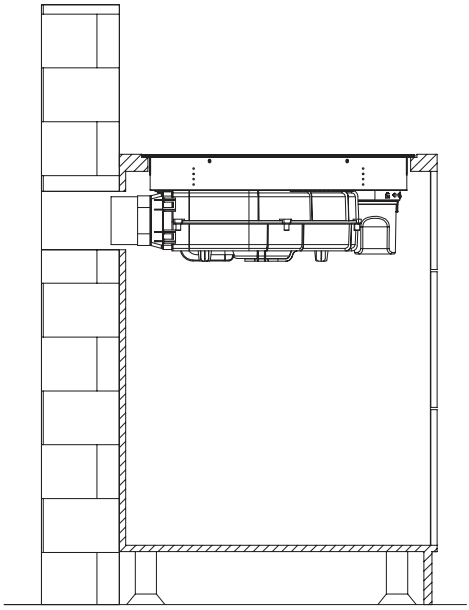




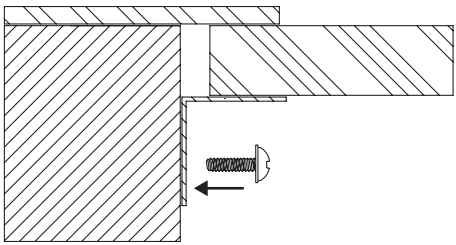








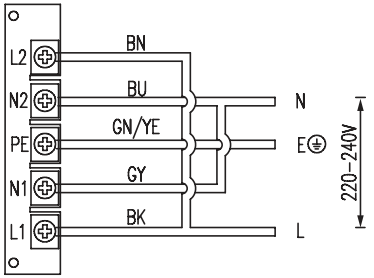
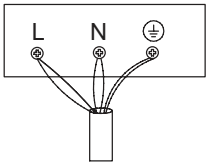
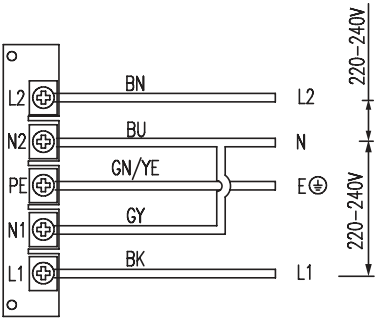
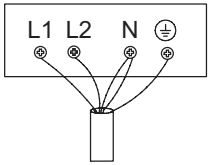
Opgelet!
Wanneer het product is geïnstalleerd, plaatst u vier beugels aan weerszijden van het product om te voorkomen dat het gaat verschuiven.



Opgelet!
De minimale afstand tussen de hangkast en de inductiekookplaat is 450 mm.

ELEKTRISCH SCHEMA

Spanning stroomvoorziening	AC220-240V 50/60Hz AC380-415V 3N~ 50/60Hz
Totaal vermogen	7,58kW
Elektrisch schema	

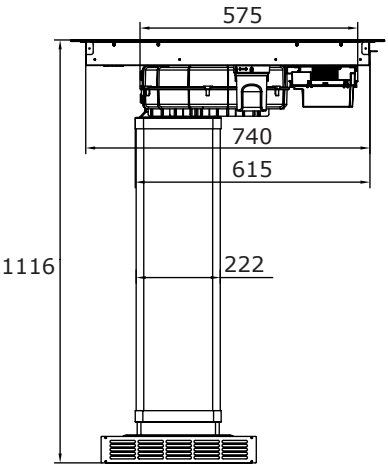
Spanning	Elektrische aansluiting	Bedradingsschema	Voedingskabel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

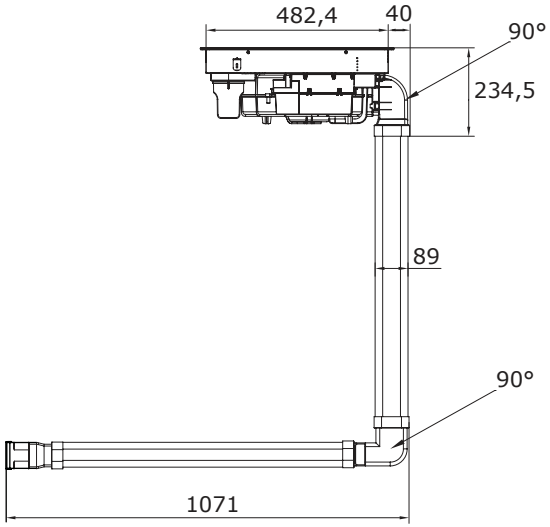
L1, L2 = Fase
N1, N2 = Neuter
PE = Aarding

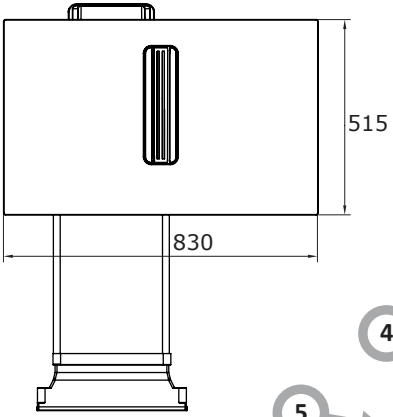
BUIZENSET VOOR INDUCTIEKOOKPLAAT MET AFZUIGER

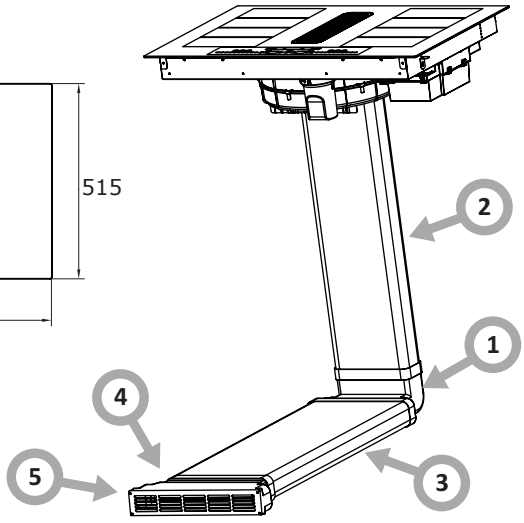
De optionele luchtgeleidingsset (PSD 100 DOWNAIR SET), afzonderlijk verkrijgbaar, omvat de volgende montageonderdelen, afgebeeld in de bijgaande tekeningen:

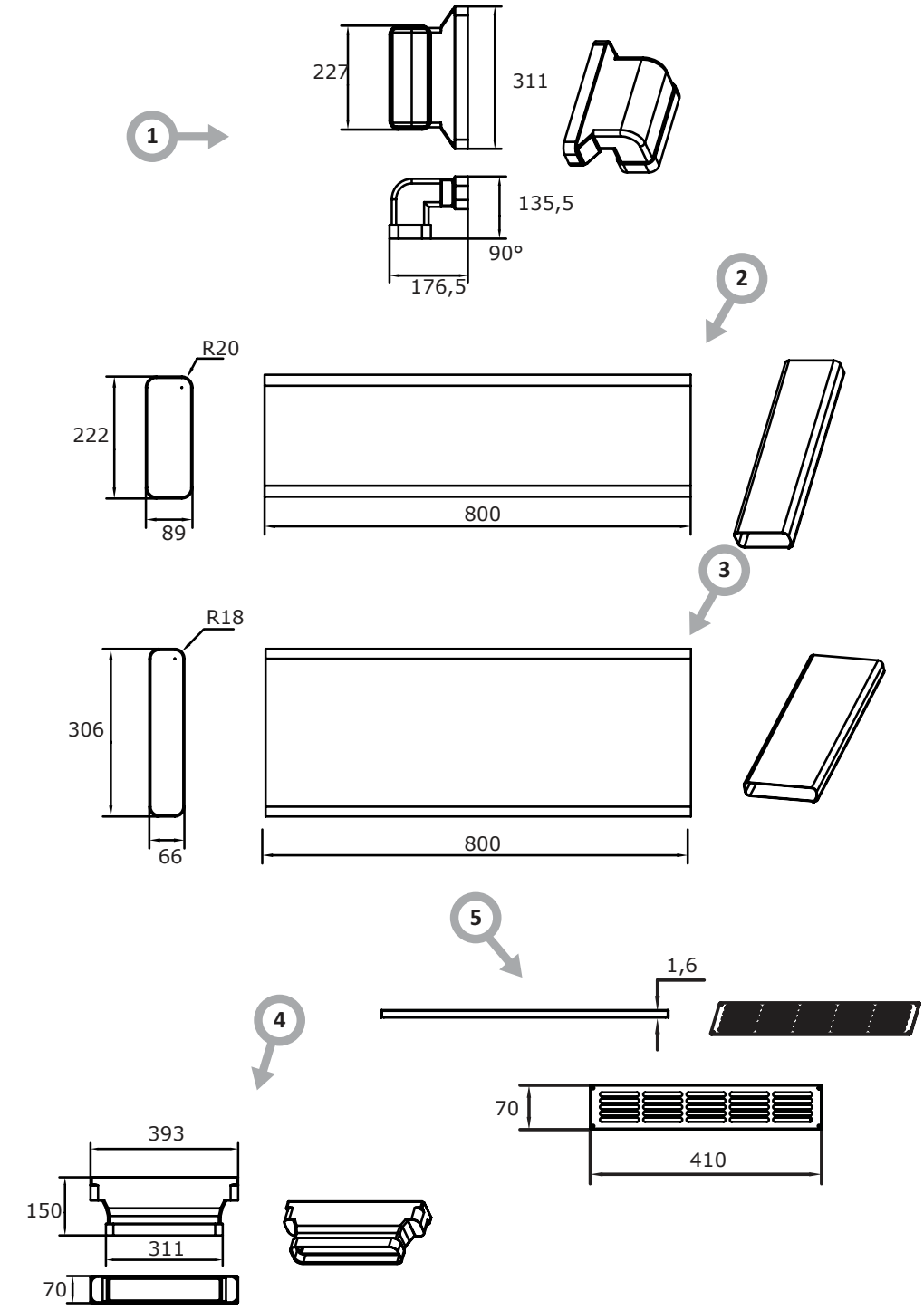
1. Connector 90°
2. Rechte buis (222*89)
3. Rechte buis (306*66)
4. Connector
5. Ventilatierooster
6. Afdichtingstape (x2)





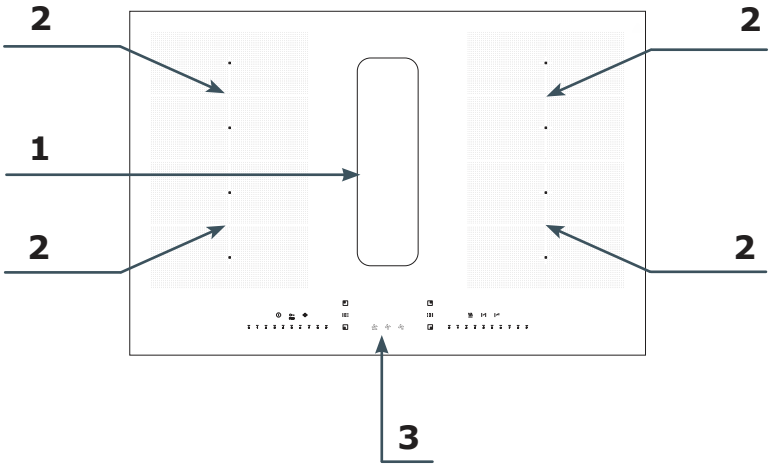





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

BEDIENING

Uw apparaat



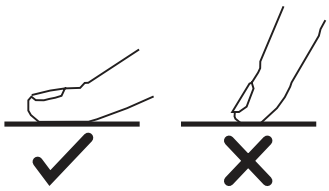
1. Ventilatie-ingang voor keuken afzuigkap
2. Inductie booster kookveld
3. Aanraakbedieningspaneel

Bedieningspaneel

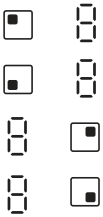
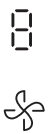
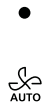
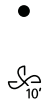


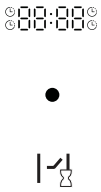
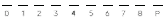
Uw apparaat is uitgerust met een bedieningspaneel met aanraak-scherm:

- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerp (bv. een schotel of doek) op ligt. Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.
- De bedieningselementen op uw apparaat reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Telkens wanneer een aanraking wordt ge-detecteerd, hoort u een geluidssignaal.
- Gebruik het bovenste deel van de vinger, niet het vingertopje.



Sensor	Functie	Beschrijving
	Sensor AAN/UIT	Houd de sensor ingedrukt om het apparaat in te schakelen. Als het apparaat is ingeschakeld en de afzuigkap draait (niet in de vertraagde uitschakelmodus): door de sensor ingedrukt te houden worden alle kookvelden uitgeschakeld en gaat de afzuigkap in de vertraagde uitschakelmodus. Als u de sensor opnieuw ingedrukt houdt, wordt het apparaat volledig uitgeschakeld. Als het apparaat aan is en de afzuigkap uit: als u de sensor ingedrukt houdt, wordt het hele apparaat uitgeschakeld.
	ChildLock	Met de ChildLock-functie kunt u de mogelijkheid om de kookplaat te bedienen vergrendelen, bijvoorbeeld door kinderen of tijdens het schoonmaken. Als u de ChildLock-sensor ingedrukt houdt, wordt de vergrendeling van het bedieningspaneel geactiveerd. Een oplichtende led geeft aan dat de vergrendeling is geactiveerd. Door de sensor opnieuw ingedrukt te houden, gaat de led uit en werkt het bedieningspaneel weer.
	Bridge	Als de Bridge-functie geactiveerd is, werken de twee inductievelden (verticaal) samen. Dit betekent dat deze velden identieke temperatuur- en vermogensinstellingen hebben, die kunnen worden gewijzigd door de vinger over de sensor voor vermogensregeling te bewegen. Een korte aanraking van de linker Bridge-functiesensor activeert de Bridge-functie. De indicator gaat aan en de linker inductievelden beginnen samen te werken. Om de Bridge-functie modus te annuleren, drukt u opnieuw op de Bridge-functie sensor. De Bridge-functie rechts werkt op dezelfde manier als voor de velden links. Om het te activeren, gebruikt u gewoon de hiertoe bestemde Bridge-functie sensor aan de rechterkant van het bedieningspaneel.
	Warm houden	De warmhoud-functie zorgt ervoor dat het kookveld een constante minimumtemperatuur behoudt, waardoor het ideaal is om afgewerkte gerechten op de juiste temperatuur te houden tot het moment van serveren. Om de modus te activeren, raakt u gewoon de warmhoud-sensor aan - de led-indicator gaat aan wanneer de functie actief is. Door de sensor opnieuw aan te raken wordt de warmhoud-functie voor het actieve kookveld gedeactiveerd. Houd de warmhoud-sensor ingedrukt om de warmhoud-modus voor alle actieve kookvelden te activeren of deactiveren. De functie werkt alleen als het vermogen van het kookveld groter is dan 0.

	Kookveld sensor	Selecteer de sensor van het overeenkomstige kookveld om naar de instellingen voor vermogen of bedrijfstijd te gaan. Wanneer het geselecteerde gebied wordt aangeraakt, knippert de digitale display om aan te geven dat het gebied is geactiveerd en gereed is voor configuratie. Om het verwarmingsvermogen aan te passen, glijdt u met de vinger langs de sensor voor de vermogensregeling. Als u de bedrijfstijd wilt instellen (nadat u eerst het vermogen hebt ingesteld), raakt u de hiervoor bestemde timer-sensor aan en gebruikt u vervolgens opnieuw de sensor voor de vermogensregeling om de gewenste tijd te selecteren.
	Sensor voor de afzuigkap ventilator	Gebruik de sensor voor de afzuigkap ventilator wanneer de afzuigkap uit staat of draait om de instelmodus te openen - het display knippert gedurende 5 seconden. Gedurende deze tijd kunt u de afzuigkap snelheid instellen met behulp van de sensor voor de vermogensregeling van 1-8-P, waarbij het maximumniveau de "P"-snelheid of "Power booster" is. Zodra de snelheid is ingesteld, drukt u nogmaals op de sensor van de afzuigkap ventilator om de afzuigkap uit te schakelen. Door tijdens de werking kort op de sensor van de afzuigkap ventilator te drukken, wordt ook het apparaat uitgeschakeld. Tijdens de werking van de afzuigkap geeft het display de huidige bedrijfssnelheid weer. In de vergrendelingsmodus geeft het display de letter "L" weer.
	Sensor voor automatische werking van de afzuigkap ventilator	Met deze functie past de afzuigkap ventilator automatisch zijn snelheid aan en draait hij op het optimale niveau dat overeenkomt met de kookintensiteit van de kookvelden. Druk kort om de automatische afzuigkap ventilatorfunctie te activeren of deactiveren - er klinkt een geluidssignaal en de functie-indicator licht op. Wanneer de kookplaat wordt gestart, wordt de afzuigkap automatisch ingeschakeld. Als alle kookvelden zijn uitgeschakeld, gaat de afzuigkap na 6 seconden in de vertraagde uitschakelmodus. De afzuigkap schakelt na 1 minuut uit.
	Sensor voor vertraagde afzuigkap uitschakelmodus	Deze functie wordt gebruikt om het uitschakelen van de afzuigkap motor te vertragen en kan worden gebruikt na het koken om de lucht te zuiveren van dampen in de kamer. Kort indrukken activeert of deactiveert de functie - er klinkt een geluidssignaal en er verschijnt een indicator voor het activeren van de functie. Wanneer de functie geactiveerd is, gaat de afzuigkap in vertraagde uitschakelmodus. Het apparaat schakelt na 10 minuten uit.
	Herinnering filtervervanging	Na 300 bedrijfsuren geeft de kap automatisch aan dat het koolstoffilter moet worden vervangen door een sensor op het bedieningspaneel te activeren. Houd de sensor ingedrukt om hem uit te schakelen. Als u kort op de sensor drukt, wordt de resterende bedrijfstijd op het display weergegeven.

	Timer	Door kort op de timer-sensor te drukken wordt de aftelfunctie geactiveerd - de timer-indicator licht op en het display geeft de tijd weer - de maximale tijd is "99:59" (99 minuten 59 seconden); Als het apparaat in bedrijf is, wordt de teller gereset door nogmaals op de timer-sensor te drukken en begint het aftellen opnieuw; Door lang op de timer-sensor te drukken wordt de timer-functie gedeactiveerd als deze actief is.
	Sensor voor vermogensregeling met schuifregelaar	Het vermogen van het kookveld, de ventilatorsnelheid en de timer kunnen worden ingesteld door de bedieningssensor met de vinger naar links of rechts te schuiven.
	Zone timer	Met de zone-timer functie kan de bedrijfstijd van het geselecteerde kookveld nauwkeurig geprogrammeerd worden van 00:00 tot 3:00u. Om een tijd aan een specifiek kookveld toe te wijzen, raakt u de timer-sensor aan wanneer het kookveld actief is. Op het display verschijnt "00:00", het timerpictogram knippert 3 seconden en de timer-indicator gaat aan. Gedurende deze tijd kunt u de timer instellen met de sensor voor vermogensregeling van de betreffende zone. Als u binnen 3 seconden geen actie onderneemt, verlaat het systeem automatisch de instellingsmodus. Om de instellingen door te voeren, selecteert u eerst de gewenste tijd en vervolgens het aantal minuten. Bij het instellen van elke positie knippert het cijfer gedurende 3 seconden. Na deze tijd gaat het systeem automatisch verder met de volgende positie. Door kort op de timer-sensor te drukken, gaat u handmatig naar de volgende positie. Zodra alle cijfers zijn ingesteld, schakelt de timer over naar de bedrijfsmodus en gaat het timerpictogram voor die zone continu branden. Als er meerdere kookzones actief zijn maar de timer niet loopt, toont het display de laatst goedgekeurde tijd. Als de timer loopt, wordt de afteltijd standaard weergegeven. Als de bevestiging van een instelling voor een van de zones aan de gang is, toont het display de timer voor die bepaalde zone. Wanneer de timer voor een zone minder dan 1 minuut bereikt, worden de minuutcijfers op het display omgezet naar een aftelling in seconden.
	Display	• Wanneer een kookzone in bedrijf is, wordt het vermogensniveau weergegeven (1-8-P) • Als er geen schotel op het kookveld staat wordt "u" weergegeven; • In de modus voor warmhouden wordt "☰" weergegeven.

	Indicator-lampje voor de aanwezigheid van een schotel	• Het indicatorlampje is verdeeld in twee verwarmingsvelden. • Als een van de velden een schotel detecteert of het contact met een schotel verliest, wordt de update-status geactiveerd: wanneer een schotel wordt gedetecteerd, knippert het indicatorlampje gedurende 5 seconden en gaat het vervolgens continu branden. Als geen schotel wordt gedetecteerd, gaat het lampje onmiddellijk uit. • Als het apparaat wordt uitgeschakeld, blijft het lampje uit. • De functie is van toepassing op alle vier kookzones.
	Foutsignale-ring	• Als de afzuigkap defect is, geeft het afzuigkap-display "E" weer; als de fout betrekking heeft op de inductiekookplaat, geeft het kookveld-display de relevante "E"-fout weer; en het timer-display geeft de foutcode weer. • Indien de fout zich voordoet wanneer de timerfunctie voor het kookveld geactiveerd is, wordt de foutcoude weergegeven gedurende 10 seconden. Daarna gaat het display knipperen en geeft de resterende kooktijd weer (die nog niet is afgeteld). Het aftellen van de kooktijd is mogelijk nadat de fout is opgetreden.

Andere informatie

• Coördinatie van vermogen
Bij het afstellen van de werking van een inductiekookplaat mag het maximale vermogen van twee kookvelden aan dezelfde kant niet hoger zijn dan 3700W. Als het berekende totale vermogen tijdens het afstellen hoger is dan 3700W, moet u het vermogen van de ongebruikte brander aan dezelfde kant verlagen om ervoor te zorgen dat het huidige vermogen overeenkomt met het gewenste vermogen van de gebruiker en dat het totale vermogen niet hoger is dan 3700W.

• Functie voor vermogensaanpassing
Houd de twee sensoren ingedrukt, namelijk het 3 SEC kinderslot en de sensor van het linker onderste verwarmingsveld, om de vermogensinstelmodus te openen. In de aanpassingsmodus:
Raak de linker overbruggingssensor aan om het maximale vermogen te verlagen.
Raak de rechter overbruggingssensor aan om het maximale vermogen te verhogen.
Er zijn 5 vermogensniveaus: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W en 7400 W.
Het geselecteerde maximumvermogen wordt bevestigd door op de ON/OFF-sensor te drukken of 30 seconden te wachten.

• Energiebesparende functie van het kookveld
Als alle kookvelden 5 minuten zijn uitgeschakeld, wordt de stroomtoevoer naar de velden automatisch onderbroken. Gedurende deze tijd zullen de functies met betrekking tot de kookvelden niet werken en worden de schoteldetectie-indicator en het vermogensniveau display uitgeschakeld. De kookvelden kunnen opnieuw worden gestart door kort op de kookveldsensor of de AAN/UIT-sensor te drukken.

● **Kalibratie van schoteldetectie**
Houd in stand-by binnen 1 minuut na inschakelen de ChildLock-sensor en de timer-sensor lang ingedrukt om naar de kalibratiemodus te gaan.
Op het digitale timer-display verschijnt "CALI".
Raak vervolgens de Bridge-functie sensor aan om de schoteldetectie-kalibratie te starten. Tijdens het kalibreren mogen geen schotels op de kookplaat staan.
Op het digitale timer-display wordt 5 seconden afgeteld.
Aan het einde van het aftellen toont de digitale display van de positie van het kookveld "P" als de kalibratie gelukt is.
Anders verschijnt er een "F".
Als alle kalibraties gelukt zijn, wordt "P" weergegeven. Anders „F”.

Vermogensniveaus van de kookvelden:

Snelheid	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Vermo-gen (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

De vermogensniveaus van de kookvelden bij ingeschakelde Bridge-functie:

Snelheid	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Vermo-gen (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

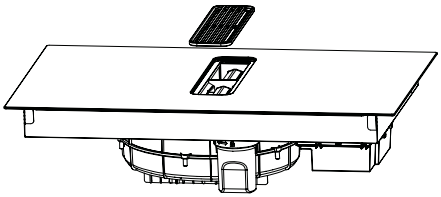
Vermogensniveaus van de afzuigkap ventilator:

Snelheid	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Luchtvolume (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Bedrijfstijd (min)	Onbeperkt									5

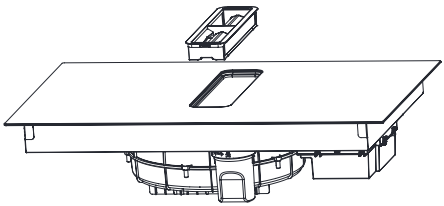
REINIGING EN ONDERHOUD

Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat. De kookplaat moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

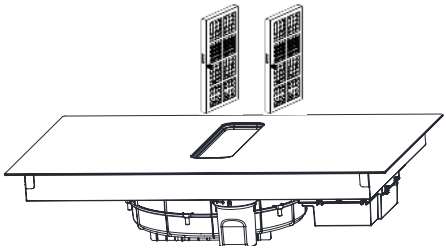
Het glazen oppervlak schoonmaken
Het glazen oppervlak van de inductiekookplaat moet regelmatig worden schoongemaakt met een zachte vochtige doek. Schurende reinigingsmiddelen moeten worden vermeden, evenals sponzen met een ruw oppervlak die krassen op het glasoppervlak kunnen maken. Let er bij het onderhoud op dat er geen water in de ventilatieopening van de afzuiging terechtkomt.



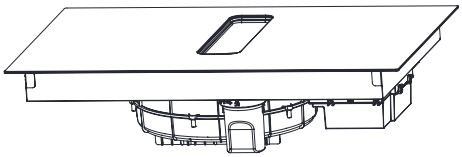
Het rooster schoonmaken
Verwijder het rooster en reinig het met een doek met een mild vloeibaar schoonmaakmiddel. Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten.



Reiniging van het Vetfilter
Schuif het handvat van het filter er voorzichtig uit en houd het horizontaal. Giet het opgehoopte vet en het vetfilter af en was met de hand of in de vaatwasser.



Het koolstoffilter vervangen
Om het filter te vervangen verwijdert u het filter uit de filterhouder en plaatst u een nieuw filter. Het filter moet worden vervangen na 300 bedrijfsuur.



Reiniging van het waterreservoir
Draai het reservoir voorzichtig in de richting van de pijl om het te verwijderen. Leeg vervolgens het opgehoopte water en maak het reservoir schoon. Plaats het reservoir terug door het in de tegenovergestelde richting te draaien. Het wordt aanbevolen om de watercontainer dagelijks of minder vaak te legen, afhankelijk van het gebruik.

HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing van het probleem
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld	Geen voeding	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is aangesloten op een voedingsbron en is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is geweest in uw huis of omgeving. Als alles gecontroleerd is en het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met een gekwalificeerde vakman.
De aanraakbediening reageert niet	De bediening is vergrendeld	Ontgrendel de bediening. Raadpleeg het gedeelte „Bediening” in de aanwijzing voor meer informatie.
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen	Mogelijkerwijs ligt er een laagje water op het oppervlak van de knoppen of raakt u het paneel alleen met uw vingertop aan.	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel droog is en gebruik het volledige oppervlak van uw vinger om de bediening aan te raken.
Er zitten krassen op het glas	Pannen met ruwe randen.	Gebruik pannen met een vlakke en gladde bodem. Raadpleeg het gedeelte „Basisinformatie over het apparaat”.
Inductiekookplaat of kookzone is uitgeschakeld, er wordt een foutcode weergegeven.	Technische fout	Noteer de foutletters en -nummers, schakel de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde vakman.
De kookplaat warmt niet op	De inductiekookplaat detecteert het kookgerei niet omdat het niet geschikt is voor inductiekoken of omdat het te klein is voor de kookzone of verkeerd geplaatst is.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Raadpleeg het gedeelte „Basisinformatie over het apparaat”. Centreer de kookplaat en zorg ervoor dat de bodem overeenstemt met de afmetingen van de kookzone.

Ventilatorgeluid van de inductiekookplaat	De in de inductieplaat ingebouwde koelventilator is ingeschakeld om oververhitting van de elektronica te voorkomen. Het kan zijn dat deze nog enige tijd blijft werken nadat de inductieplaat is uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen actie. Haal de stekker van de inductieplaat niet uit het stopcontact als de ventilator draait.
Sommige kookpannen maken een knallend of klikkend geluid	Dit kan te wijten zijn aan het ontwerp van de kookpannen (lagen van verschillende metalen trillen verschillend).	Dit is normaal voor kookpannen en duidt niet op een storing.

SPECIFICATIE

TECHNISCHE SPECIFICATIE	
Model	DHKI 752 880 C
Spanning stroomvoorziening	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	7580W
Totaal kookplaatvermogen	7400W
Totale vermogen van de afzuigkap	180W
Afmetingen (BxDxH)	830 x 515 x 200 mm
Afmetingen van de verpakking	965 x 650 x 325 mm
Afmetingen voor installatie	750*490 mm
Gewicht van het apparaat	24 kg liggen
Oppervlaktemateriaal	Keramisch glas
Vermogensniveaus	1-8, P
Vermogensniveaus in recirculatiestand	1-8, P
Vermogen van de verwarmingszones	
Maximaal vermogen verwarmingszone achteraan	1850 W
Boostvermogen verwarmingszone achteraan	3500 W
Maximaal vermogen verwarmingszone vooraan	1850 W
Boostvermogen verwarmingszone vooraan	3500 W

Gedetailleerde technische specificaties vindt u op de productkaart van het apparaat.

Voldoet aan de Unierechtelijke normen EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31.

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.

Service

- 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. Om veiligheidsredenen mag u het apparaat niet zelf repareren.
- Reparaties die zijn uitgevoerd door personen die niet over de vereiste kwalificaties beschikken, kunnen een ernstig gevaar opleveren voor de gebruiker van het apparaat.
- De minimale garantieperiode voor het apparaat die door de fabrikant, importeur of gevolmachtigde wordt aangeboden, staat vermeld op het garantiebewijs.
- Het apparaat verliest zijn garantie als gevolg van eigenhandige aanpassingen, wijzigingen, schending van de verzegeling of andere beveiligingen van het apparaat of onderdelen daarvan, en andere eigenhandige interventie in de apparatuur die niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing.

Reparatiemelding en assistentie bij storingen

Als het apparaat gerepareerd moet worden, moet u contact opnemen met de klantenservice. De adresgegevens en het telefoonnummer van de klantenservice vindt op het garantiebewijs. Als u contact opneemt, zorg er dan voor dat u het serienummer van het apparaat bij de hand heeft, dit staat op het typeplaatje. Voor uw gemak kunt u het hieronder noteren:

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 CE 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 pozorno 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

- Prije prve uporabe uređaja pročitajte upute za uporabu. Na taj način jamčimo svoju sigurnost i izbjegavamo oštećenja ploče.
- POZOR: Proces kuhanja mora biti pod nadzorom.
- Uređaj je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.
- Ako je indukcijska ploča korištena u blizini radija, televizora ili drugog uređaja koje emitira zračenje, provjeriti da li upravljački panel ploče radi pravilno.
- Ploču mora priključiti kvalificirani instalater – električar.
- Zabranjena je montaža ploče u blizini uređaja za hlađenje.
- Tijekom uporabe, uređaj i njegovi grijaći elementi mogu postati vrući. Posebnu pozornost treba obratiti na mogućnost slučajnog dodirivanja vrućih površina. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja osim kada su pod stalnim nadzorom odrasle osobe.
- Aparat smiju koristiti djeca od 8 godina starosti te osobe s tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim ograničenjima ili bez iskustva i znanja, samo ako su pod nadzorom ili su pročitali upute o sigurnoj uporabi aparata. Važno je da osobe odgovorne za njihovu sigurnost nadziru korištenje uređaja. Paziti da se djeca ne igraju s uređajem. Radnje vezane uz čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Masnoće ili ulja za kuhanje bez nadzora mogu biti opasni te mogu izazvati požar. Ako se mast zapali, nikada ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite uređaj i pokrijte plamen poklopcem ili

protupožarnom dekom.

- Pozor: Postoji opasnost od požara ako se predmeti skupe na grijaćoj površini.
- Ako je površina ploče za kuhanje napuknuta, odmah isključite uređaj iz struje kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara.
- Ne preporučuje se postavljanje metalnih predmeta na ploču za kuhanje, kao što su noževi, vilice, žlice, poklopci ili aluminijska folija, jer se mogu zagrijati i predstavljati opasnost od opeklina.
- Nakon kuhanja isključite grijač pomoću odgovarajućih senzora.
- Nemojte upravljati uređajem pomoću vanjskih satova ili nezavisnih sustava daljinskog upravljanja.
- Uređaji za generiranje pare ne smiju se koristiti za čišćenje ploče za kuhanje.
- 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.
- Popravke električnih uređaja obavljaju isključivo stručnjaci. Nestručni popravci stvaraju ozbiljnu opasnost za korisnika.
- Uređaj se odvaja od električne mreže samo kada je isključen sigurnosnim osiguračem.
- Paziti da se djeca ne igraju s uređajem.
- Osobe s ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, inzulinska 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.
- Pokazatelj preostale topline je ugrađen u elektro-

nički sustav i pokazuje da li je ploča uključena te da li je još uvijek vruća.

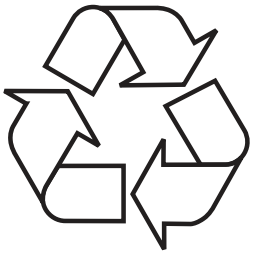
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Takvi materijali se tope na visokim temperaturama i mogu oštetiti staklokeramičko staklo.
- Koristite samo posuđe namijenjeno za indukcijske ploče.
- Šećer, limunska kiselina, sol itd. u tekućem ili krutom stanju te sintetički materijali ne bi trebali biti na grijaćim poljima.
- Ako šećer ili plastika slučajno dospiju na vruće polje za kuhanje, isključite ploču za kuhanje i oštrim strugačem odmah ostružite šećer i plastiku. Štititi ruke od opeklina i ranjavanja.
- Prilikom uporabe indukcijske ploče koristiti isključivo posude i lonce s ravnim dnom, bez oštrih rubova i izbočina, jer u protivnom mogu trajno izgrepsti ploču.
- Grijaća 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 staklokeramičke ploče.
- Ako je površina ploče napukla, isključite napajanje kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara Kipuća hrana može dospjeti u dijelove indukcijske ploče pod naponom.
- Zabranjena je uporaba površine ploče kao daske za rezanje ili radnog stola.
- Ako je ploča za kuhanje ugrađena u radnu ploču, metalni predmeti u ormariću ili ladici mogu se zagrijati uslijed vrućeg zraka iz ventilacijskog sustava ploče za kuhanje.
- Pridržavati se instrukcija o održavanju i čišćenju staklokeramičke ploče. U slučaju bilo kakvih nepravilnosti u rukovanju keramičkim staklom, ne

snosimo jamstvenu odgovornost.

- Ako se kabel za napajanje ošteti, promijeniti ga na ovlaštenom servisnom mjestu.
- Nemojte koristiti uređaj na otvorenom ili u vlažnim uvjetima.
- Proizvođač zadržava pravo izmjena koje ne mijenjaju funkcionalnost uređaja.
- Napa se koristi za uklanjanje isparenja i dima od kuhanja. Ne koristiti u druge svrhe.
- Napu u usisnoj verziji priključiti u odgovarajući kanal za ventilaciju (napu se ne smije priključiti na dimnjake kotlova, kamina, odvoda koji služe za odvod dima nastalog uslijed sagorijevanja.
- Napa u verziji s cirkuliranjem zraka zahtijeva instalaciju filtera s aktivnim ugljenom.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije čišćenja, zamjene filtera ili popravka.
- Filter za masnoću čistiti najmanje jednom mjesečno, jer je zapaljiv kad je zasićen masnoćom.
- Ako su u prostoriji osim nape korišteni neki drugi neelektrični uređaji (peći na tekuća goriva, radijatori) pobrinuti se za dovoljnu ventilaciju (dovod zraka). Ako napu koristite u istovremeno s uređajima koji se ne napajaju električnom energijom, podtlak u prostoriji ne smije prelaziti 0,004 mbar, čime se sprječava da napa povuče ispusne plinove natrag u prostoriju. (ova napomena ne obvezuje kad je ugradbena napa korištena u filter verziji).
- Napa treba često čistiti kako izvana, tako i iznutra (najmanje jednom mjesečno), pridržavati se napomena o održavanju navedenih u ovim uputama). Nepridržavanje pravila čišćenja nape i promjene filtera može stvoriti opasnost od požara.
- Kod montaže nape na vanjski ventilacijski kanal (odvod), preporučamo korištenje nepovratnog ventila na kraju vanjskog izlaza, koji se može kupiti u specijaliziranim trgovinama.

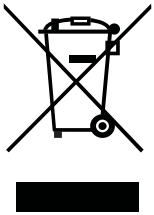
- Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz električne mreže isključivanjem osigurača.
- Provjeriti odgovara li napon električne mreže podacima navedenim na natpisnoj pločici.
- Prije montaže razviti i izravnati kabel za napajanje.
- Prije spajanja uređaja na mrežno napajanje uvijek provjerite je li kabel za napajanje ispravno instaliran. Ne uključivati uređaj u električnu mrežu prije završetka montaže.
- Zabranjeno je koristiti napu bez instaliranog filtera za masnoću.
- U pogledu tehničkih i sigurnosnih mjera potrebnih za ispuštanje ispušnih plinova, moraju se strogo pridržavati propisa izdanih od strane ovlaštenih lokalnih vlasti.
- Vijke pričvrstiti i montirati pričvrsne elemente u skladu s uputama za uporabu. U suprotnom napa može opasna po zdravlje i život.
- POZOR! Ugradnja vijaka i pričvrsnih elemenata koja nije obavljena u skladu s uputama, može uzrokovati opasnost od strujnog udara.
- Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za potencijalne štete ili požare koje je prouzrokovao uređaj zbog nepridržavanja uputa za uporabu.

UKLANJANJE PAKIRANJA



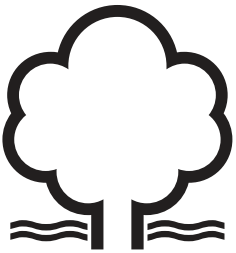
Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš.
Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim 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/EZ i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog 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 elektroničke 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. Uvijek treba stavljati poklopac jer se inače povećava potrošnja električne energije.
- Briga za čistoću grijaćih polja i dna posuda.
- Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često uklanjamo samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.
- Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude".
- Ne ugrađivati pećnicu u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača. Ovi uređaji nepotrebno povećavaju potrošnju električne energije

OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU

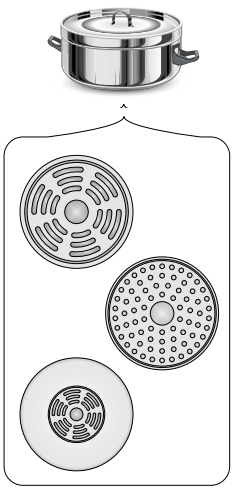
Princip rada indukcijske ploče

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.

Ovisno od primijenjenih posuda i snage podešene tijekom kuhanja uređaj oglašava specifični zvuk, što je normalna pojava i ne predstavlja povod za iskorištavanje jamstva.

Specifikacija posuda

- Prikladnost posuda za Vašu indukcijsku ploču možemo utvrditi tako što ćemo provjeriti lijepi li se magnet za dno lonca. 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 posuđe 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.

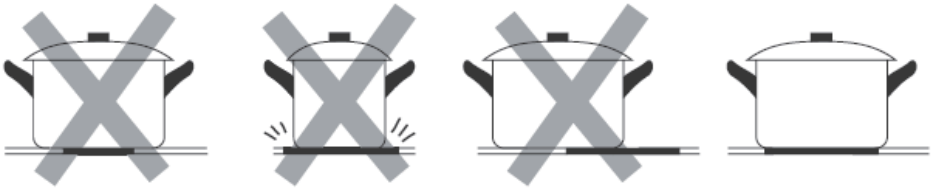
- Za indukcijsko kuhanje koristiti isključivo feromagnetsko posude od materijala takvih kao:

  - Emajlirani čelik
  - Lijevano željezo
  - Posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.

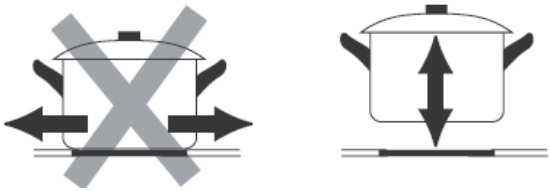
Oznake na kuhinjskim posudama		Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče
Nehrđajući čelik	Ne otkriva prisutnost posude Osim posuda od feromagnetskog čelika	
Aluminij	Ne otkriva prisutnost posude	
Lijevano željezo	Visoka učinkovitost **Pozor:** 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	

- 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.
- Provjerite je li dno lonca glatko, leži ravno na staklu i je li iste veličine kao polje za kuhanje. Koristite posude čiji je promjer velik kao što je prikazano na odabranom polju. Korištenjem malo šireg lonca snaga polja za kuhanje bit će maksimalno iskorištena. Ako koristite manju posudu, učinkovitost može biti manja od očekivane. Ploča za kuhanje

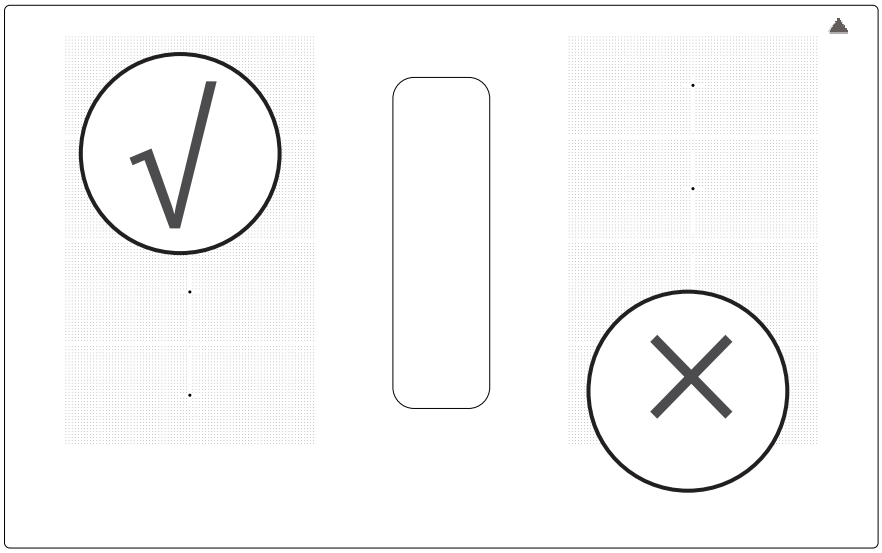
možda neće prepoznati lonac promjera manjeg od 140 mm. Lonac uvijek postavljajte u sredinu polja za kuhanje.



- Uvijek podižite posude s indukcijske ploče umjesto da ih pomičete kako biste zaštitili njezinu površinu od mogućih ogrebotina.



- Kada koristite proizvod, pogledajte donju ilustraciju za pravilno postavljanje posude. Lonac treba staviti na mjesto označeno na staklu.



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 opeklina, 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. Oslobađanje mirisa je prijelazna pojava.

Primjer postavki snage grijanja

Postavke u nastavku samo su smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, kao što su posuđe koje koristite i količina hrane koju kuhate. Eksperimentirajte sa svojom indukcijskom pločom za kuhanje kako biste pronašli postavke koje najbolje odgovaraju vašim potrebama.

Postavka	Namjena
1-2	• Lagano zagrijavanje malih količina hrane • Topljenje čokolade, maslaca i drugih proizvoda koji lako mogu zagorjeti • Nježno kuhanje "na tihoj vatri" • Sporo zagrijavanje
3-4	• Podgrijavanje • Kuhanje "na tihoj vatri" • Kuhanje riže
5-6	• Pravljenje palačinki
7-8	• Pečenje • Kuhanje tjestenine
P	• Kuhanje vode • Kuhanje juhe do vrenja • Prženje u Dubokom Ulju

MOD RADA

Ovaj uređaj radi u režimu izvlačenja zraka (izvlačenje zraka u ventilacijski kanal) ili u režimu apsorbera (recirkulacija zraka).

Mod izvlačenja (izvlačenje zraka u ventilacijski kanal)

Funkcioniranje u modu izvlačenja: Kada je napa u modu izvlačenja, zrak se izvlači van kroz ventilacijski kanal. U ovom modu morate ukloniti filtar s aktivnim ugljenom. Napa je spojena kanalom s otvorom za izlaz zraka koji vodi do glavnog ventilacijskog kanala (dimnjaka). Uređaj mora biti montiran od strane kvalificiranog instalatera.

Režim apsorbera (recirkulacija zraka)

U režimu apsorbera, filtrirani zrak se vraća u prostoriju kroz posebne otvore. Kako bi se osigurao učinkovit rad uređaja, potrebno je instalirati filter s aktivnim ugljenom, koji je odgovoran za neutralizaciju mirisa. Za optimalnu učinkovitost preporučuje se i ugradnja kompleta za usmjeravanje zraka, koji poboljšava cirkulaciju i distribuciju pročišćenog zraka u prostoru.

Pozor!
- Komplet za usmjeravanje zraka nije uključen uz uređaj i mora se kupiti zasebno (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponente kompleta i dijagram spajanja prikazani su u odjeljku "Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom".
- Postupak zamjene filtra s aktivnim ugljenom ilustriran je u poglavlju "Čišćenje i održavanje".

INFORMACIJE PRIJE INSTALACIJE

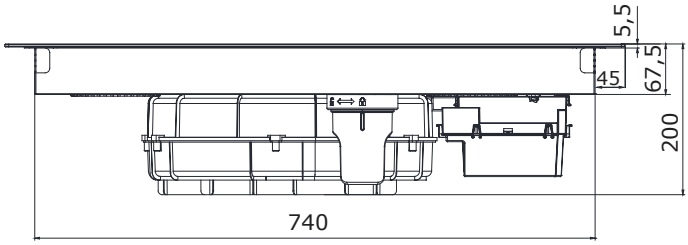
Prije postavljanja grijaće ploče provjerite sljedeće:
- Radna površina je pravokutna i vodoravna te nikakvi strukturni elementi ne ometaju prostorne potrebe.
- Radna površina je izrađena od izoliranog materijala otpornog na toplinu.
- U trajnu električnu instalaciju ugrađena je odgovarajuća izolacijska sklopka kako bi se osiguralo potpuno odspajanje od glavnog napajanja, instalirana u skladu s lokalnim propisima za električne instalacije.
- Izolacijska sklopka mora biti odobrenog tipa i omogućiti prekid od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalni propisi dopuštaju takvo odstupanje).
- Prekidač za isključivanje bit će lako dostupan korisniku nakon postavljanja ploče za kuhanje.
- Ako niste sigurni oko instalacije, konzultirajte se s lokalnim nadležnim tijelima i propisima.
- Zidovi oko grijaće ploče trebaju biti izrađeni od materijala otpornih na toplinu i lako dostupni za čišćenje (npr. keramičke pločice).

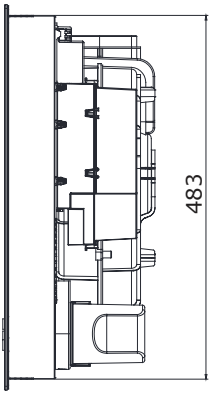
Nakon postavljanja ploče, provjerite sljedeće:
- Kabel za napajanje nije priklješten u vratima ormarića ili ladicama.
- Osiguran je odgovarajući protok zraka.

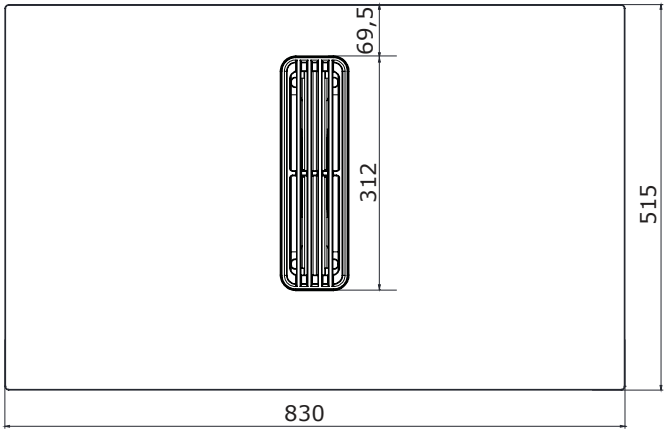
Upozorenje
- Instalaciju ploče za kuhanje trebaju obavljati samo kvalificirani stručnjaci. Nije dopušteno samostalno poduzimati ovu radnju.
- Ploča za kuhanje ne smije se postavljati neposredno iznad uređaja koji mogu stvarati vlagu, kao što su perilice posuđa, hladnjaci, zamrzivači, perilice ili sušilice, kako bi se spriječilo oštećenje elektronike ploče za kuhanje.
- Ploča za kuhanje treba biti instalirana na način koji omogućava učinkovito odvođenje topline, što povećava njenu pouzdanost.

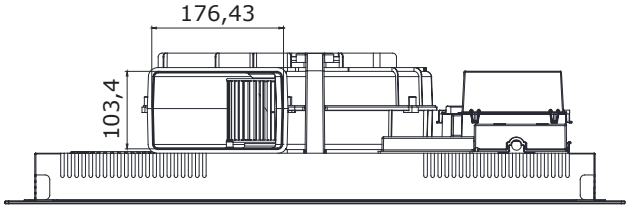
INSTALACIJA I MONTAŽA

Dimenzije uređaja

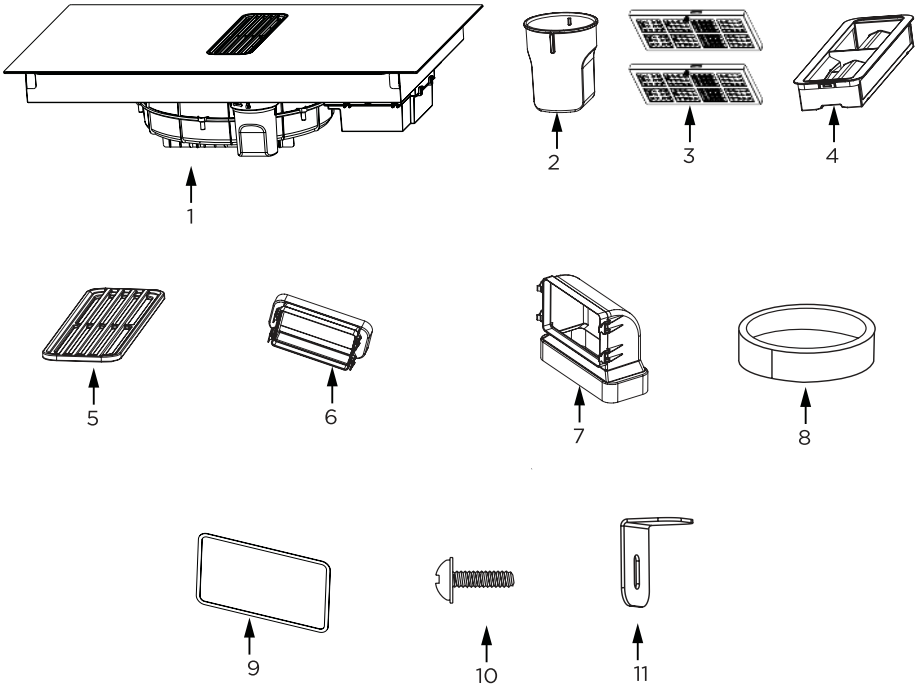








Sadržaj paketa



1. Integrirana indukcijska ploča s napom
2. Spremnik za vodu
3. Ugljeni filter
4. Filter za masnoću
5. Rešetka
6. Vezna pločica
7. Konektor 90°
8. Brtvena traka
9. Brtva
10. Vijak M4*10 (x4)
11. Montažni nosač (x4)

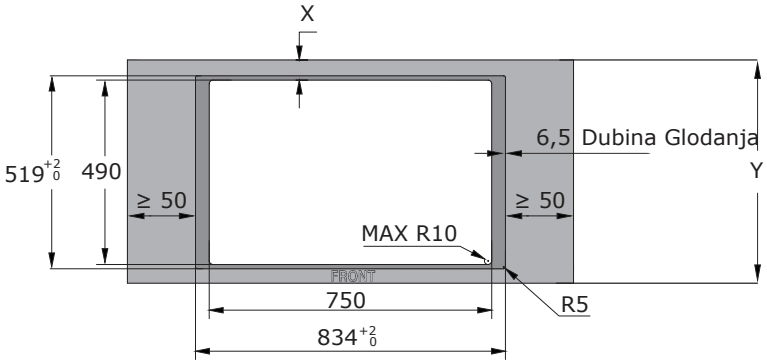
Pozor!
Dodatni komplet za usmjeravanje zraka nije uključen uz uređaj i mora se kupiti zasebno (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponente kompleta i dijagram spajanja prikazani su u odjeljku "Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom".

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 ljepilom otpornim na temperaturu 100°C., kako se ne bi odlijepio ili izobličio.
- Rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.
- Otvor u radnoj ploči izraditi u skladu s dimenzijama koje su navedene na nižem crtežu (jedinica [mm]):

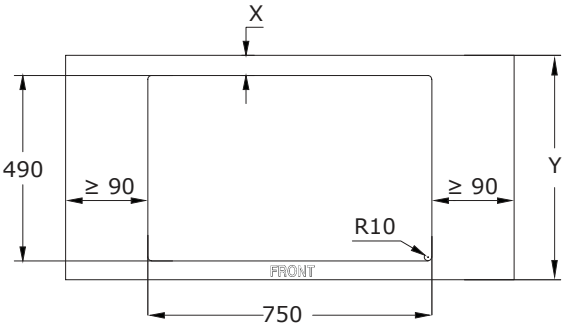
Ugradnja u ravnini s površinom radne ploče

U ovom rješenju indukcijska ploča s integriranim napom ugrađuje se u kuhinjsku radnu ploču tako da je njezina površina u ravnini s radnom pločom.

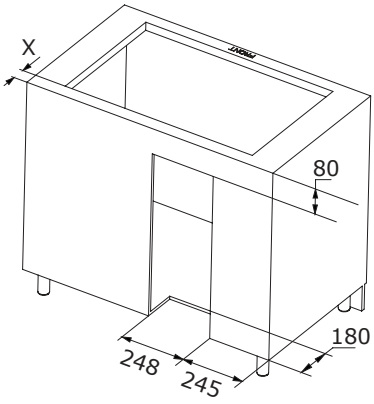


Standardna ugradnja

Kod standardne montaže indukcijska ploča s integriranim napom postavlja se na radnu ploču, a njezini rubovi strše iznad površine ploče.

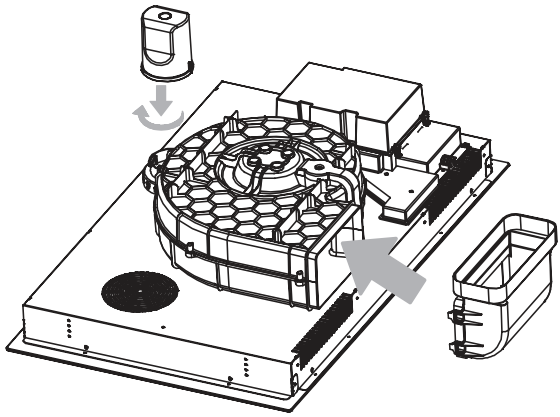


Dubina radne ploče (Y)	X
600-650 mm	54mm
≥650mm	65mm

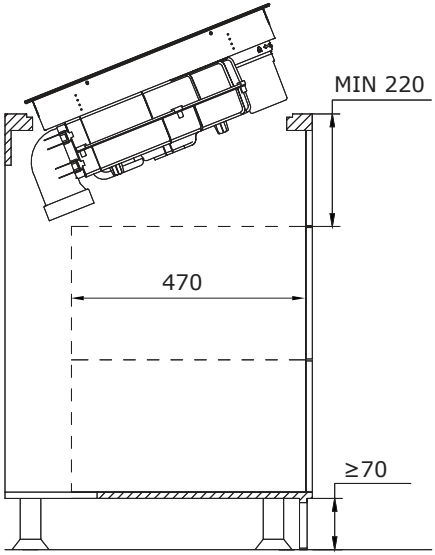


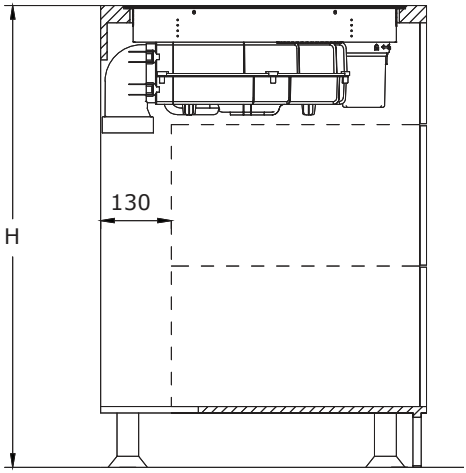
Instalacija u režimu apsorbera (recirkulacija zraka)

Ugradite spremnik za vodu okretanjem u odgovarajućem smjeru kao što pokazuje strelica. Zatim postavite priloženu gumenu brtvu na mjesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju, pričvrstite konektor 90° u rupu prikazanu na slici, pazeći da ispravno pristaje.

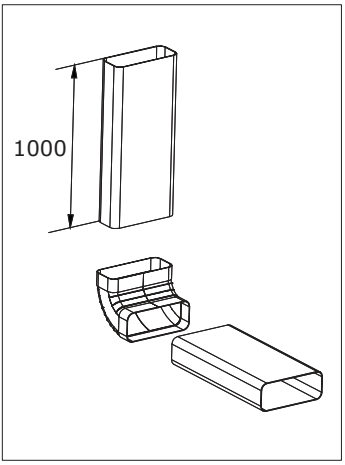


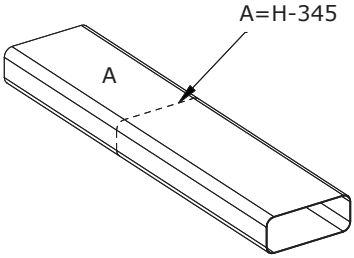
Stavite proizvod na radnu ploču i prilagodite ga.

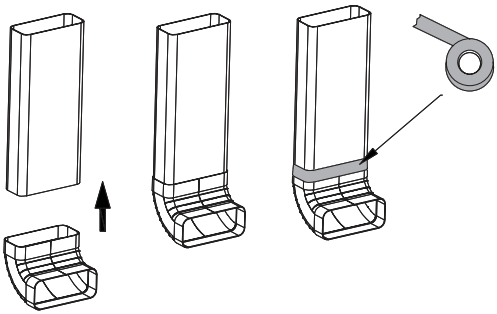


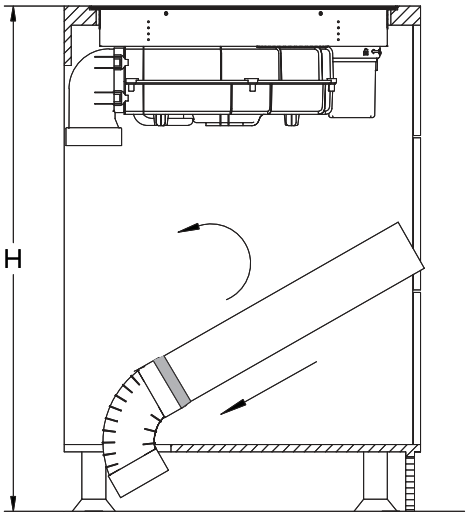


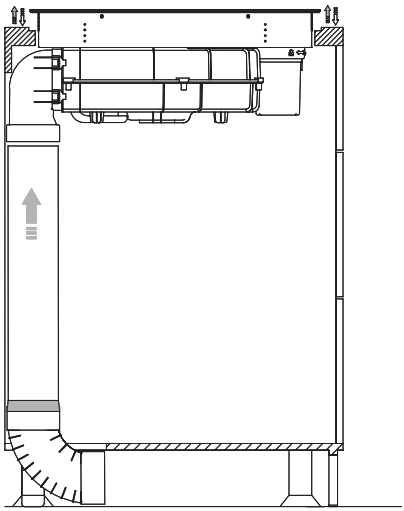
Za učinkovitu recirkulaciju preporučujemo instalaciju seta cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom. Ovaj set možete kupiti zasebno pod nazivom PSD 100 DOWNAIR SET. U nastavku se nalazi pregled pojedinih uključenih komponenti. Odgovarajuće dimenzije nalaze se u poglavlju „Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom”.



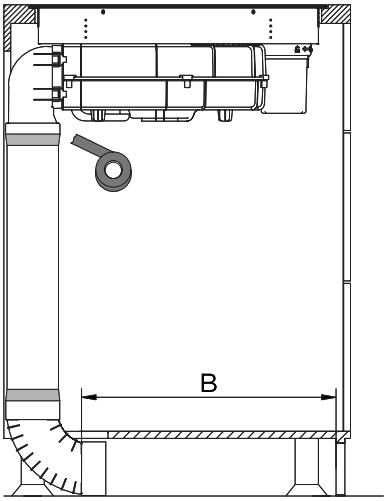




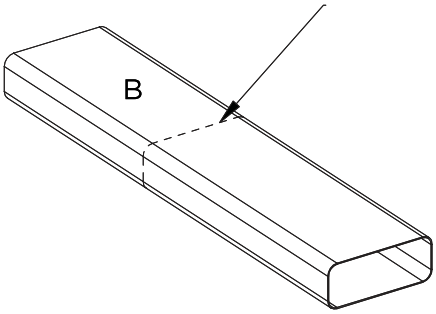




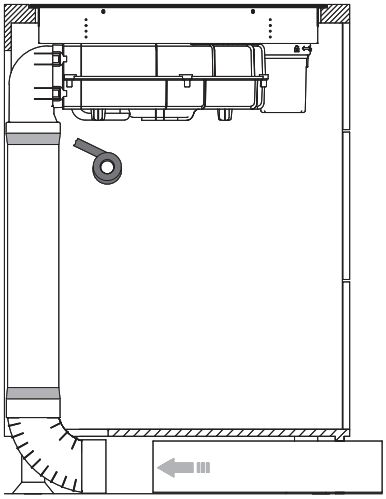
Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom

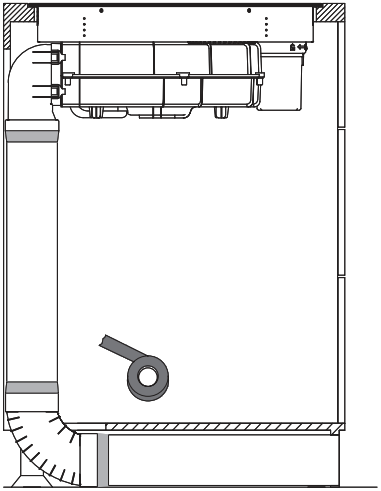


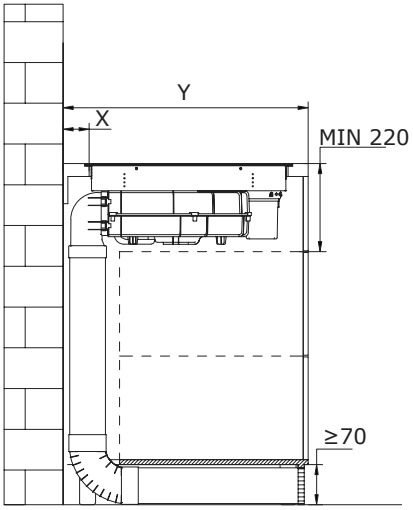
Pilom odrežite cijev na potrebnu duljinu.

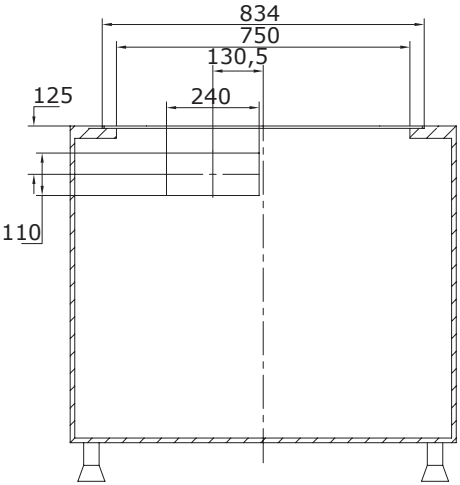


Primijenite priloženu brtvenu traku na sve spojeve, slijedeći upute na slikama.

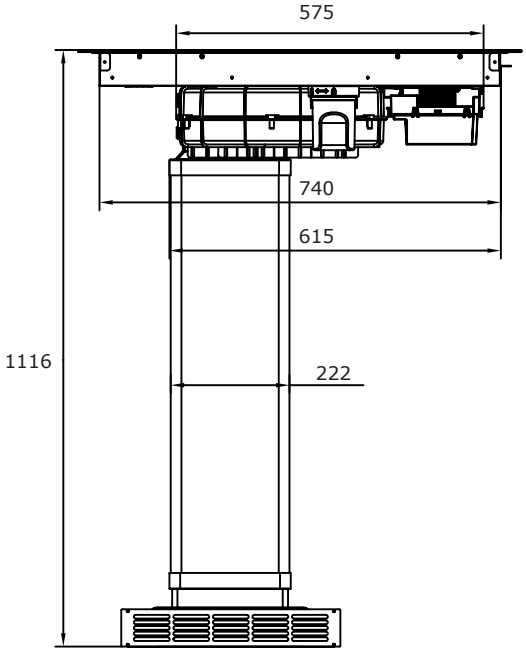








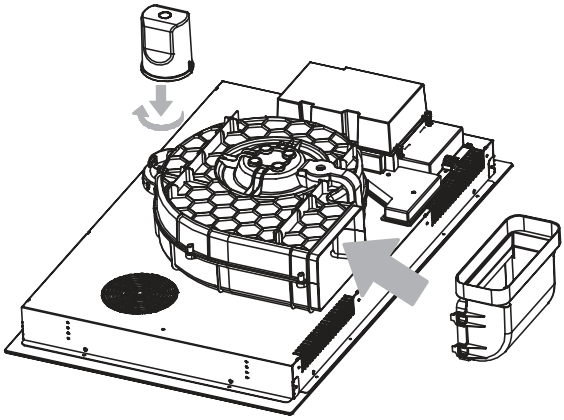
Na kraju je potrebno pričvrstiti spojnicu i ventilacijsku rešetku. Točne dimenzije ventilacijske rešetke i ostalih elemenata seta nalaze se u odjeljku „Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom".



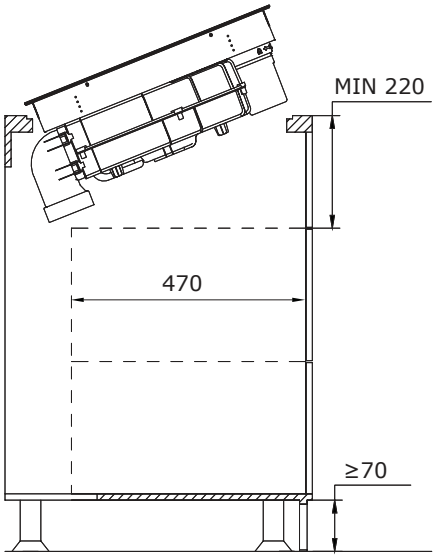
Instalacija u slučaju režima izvlačenja zraka (izvlačenje zraka u ventilacijski kanal)

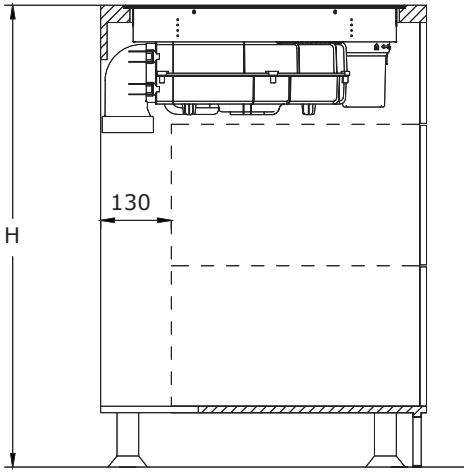
Metoda 1

Ugradite spremnik za vodu okretanjem u odgovarajućem smjeru kao što pokazuje strelica. Zatim postavite priloženu gumenu brtvu na mjesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju, pričvrstite konektor 90° u rupu prikazanu na slici, pazeći da ispravno pristaje.

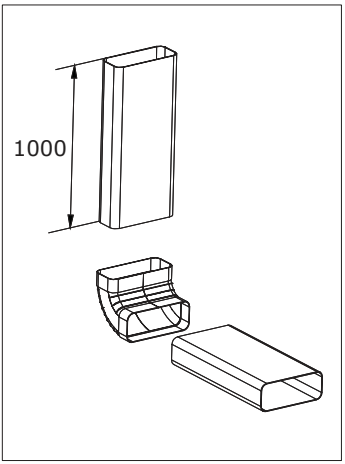


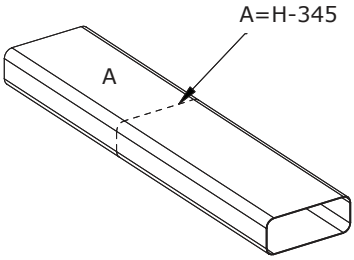
Stavite proizvod na radnu ploču i prilagodite ga.

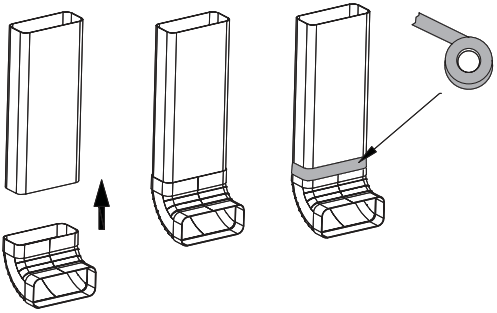


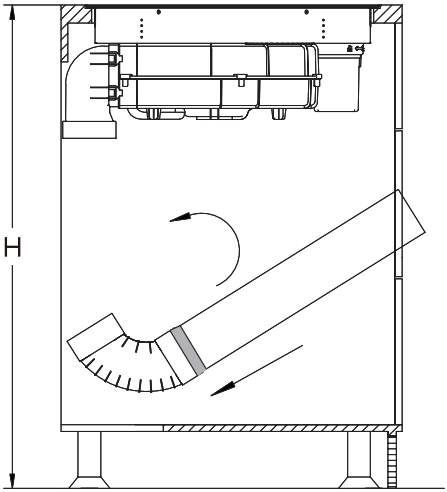


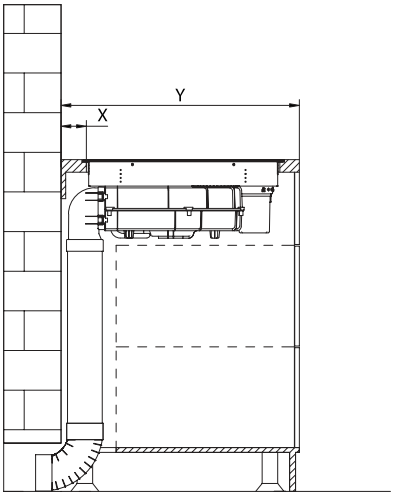
Za to koristite komponente iz seta cijevi PSD 100 DOWNAIR SET za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom, koji se mora kupiti zasebno.





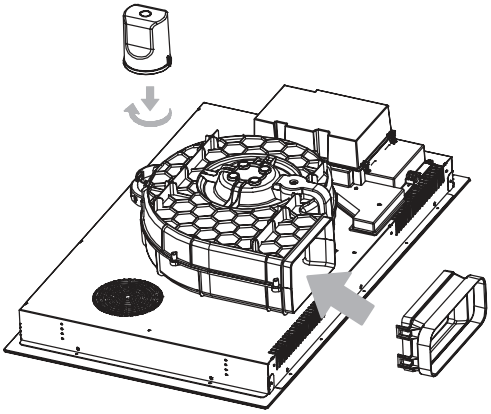




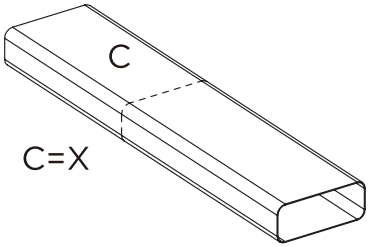


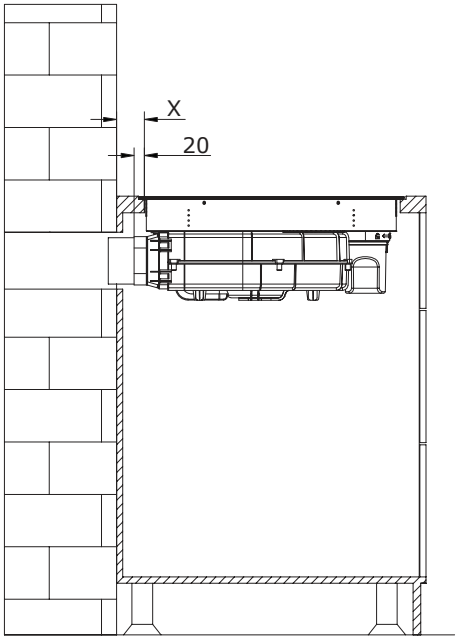
Metoda 2

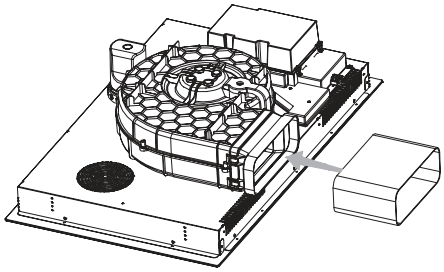
Ugradite spremnik za vodu okretanjem u odgovarajućem smjeru kao što pokazuje strelica. Zatim postavite priloženu gumenu brtvu na mjesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju, pričvrstite konektor u rupu prikazanu na slici, pazeći da ispravno pristaje.

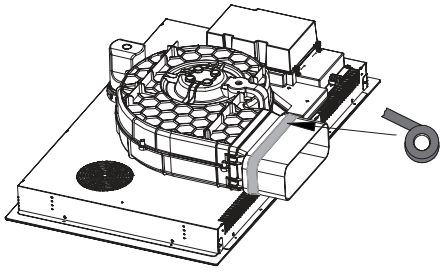


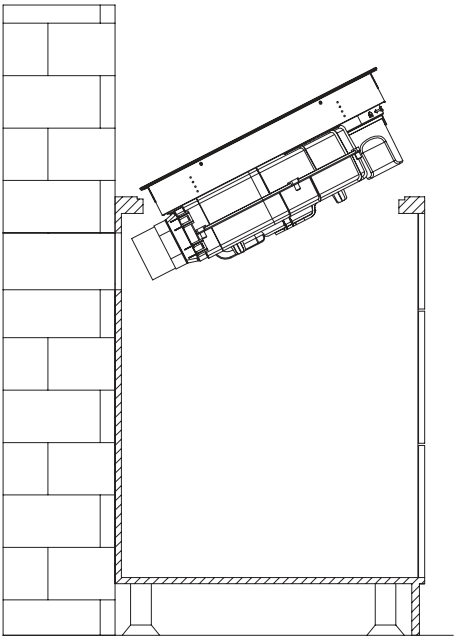
Izrežite cijev na odgovarajuću duljinu pomoću pile, zatim je pričvrstite na konektor i pričvrstite brtvenom trakom kao što je prikazano na slici.

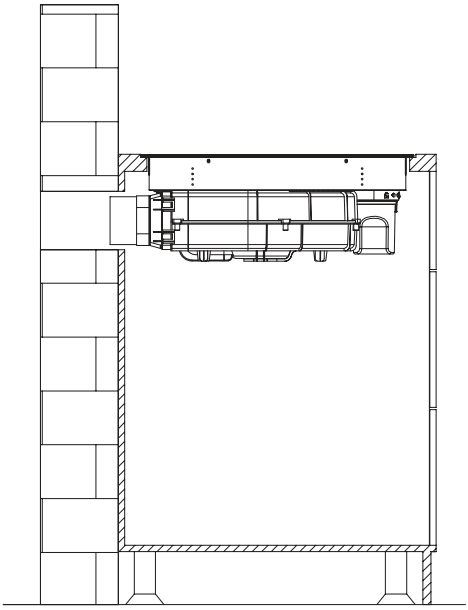




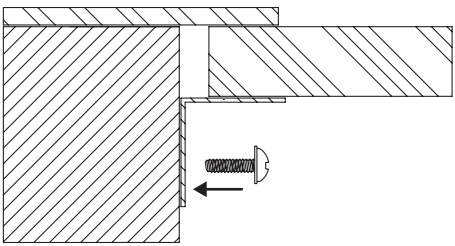








Pozor!
Nakon postavljanja proizvoda, postavite četiri nosača na obje strane proizvoda kako biste spriječili njegovo pomicanje.



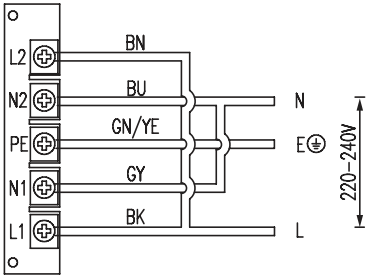
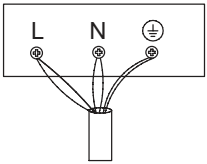
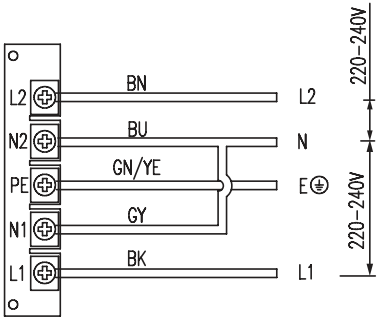
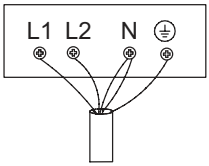
Pozor!
Minimalna udaljenost između zidnog ormarića i indukcijske ploče je 450 mm.

ELEKTRIČNA ŠHEMA

Napona napajanja AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Ukupna snaga 7,58kW

Električna shema:

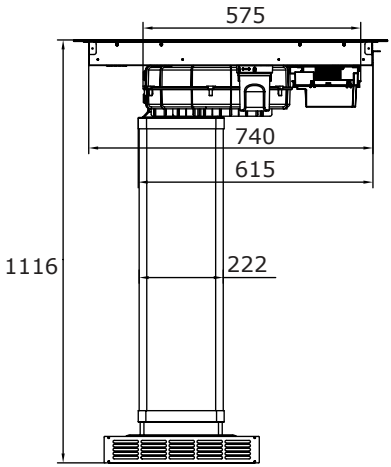
Napon	Električni priključak	Dijagram povezivanja	Kabel za napajanje
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

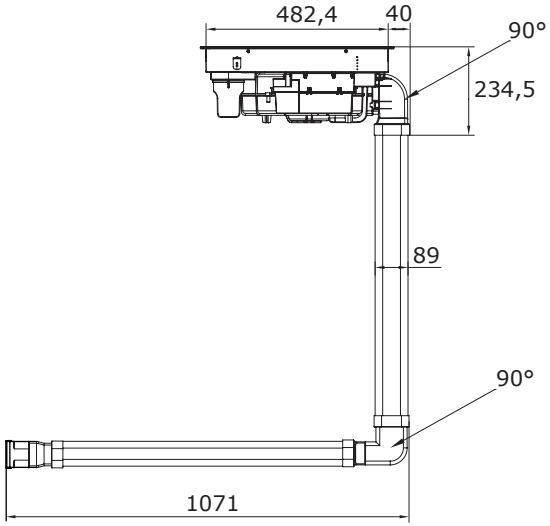
L1, L2 = faza
N1, N2 = neutralni
PE = uzemljenje

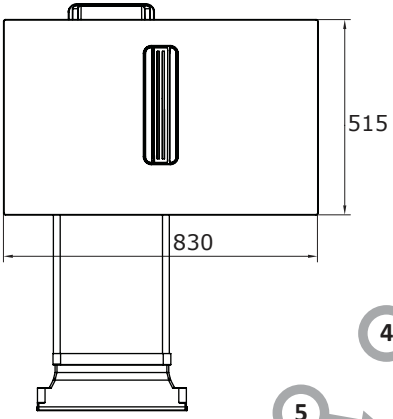
SET CIJEVI ZA INDUKCIJSKU PLOČU S ISPUŠNIM SUSTAVOM

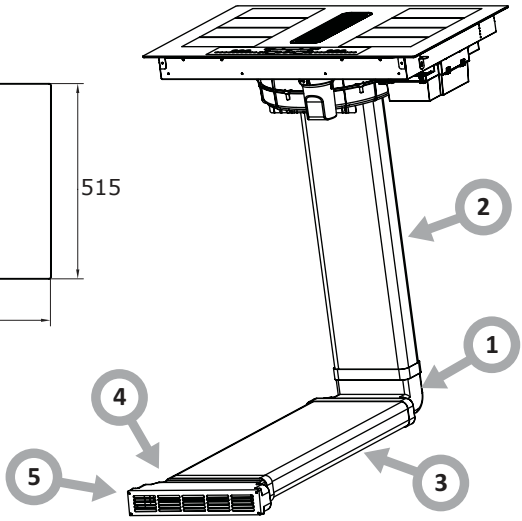
Komplet za usmjeravanje zraka (PSD 100 DOWNAIR SET), koji se može kupiti odvojeno, uključuje sljedeće elemente za montažu, prikazane na priloženim crtežima:

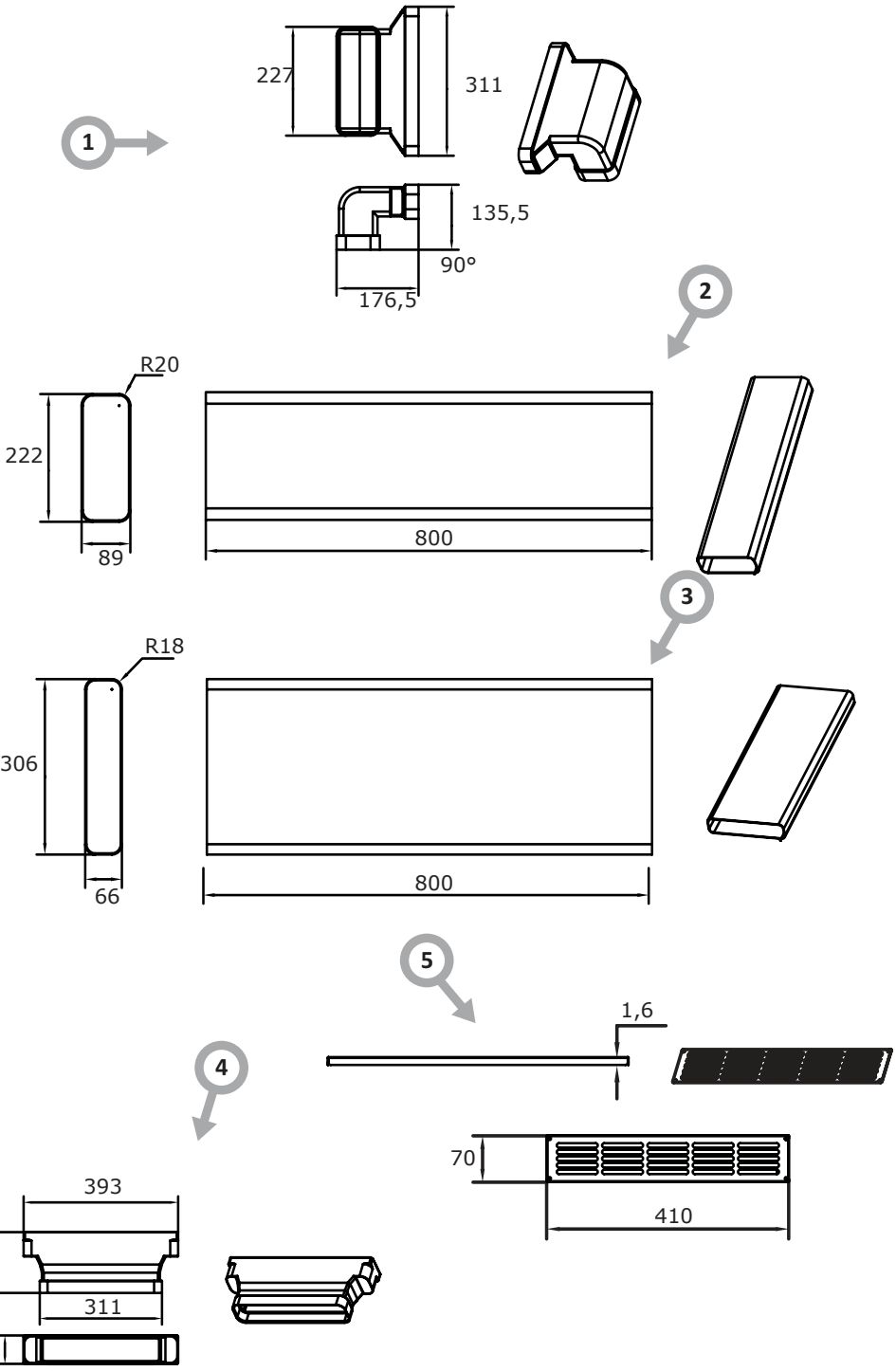
1. Konektor 90°
2. Ravna cijev (222*89)
3. Ravna cijev (306*66)
4. Vezna pločica
5. Ventilacijske rešetke
6. Brtvena traka (x2)





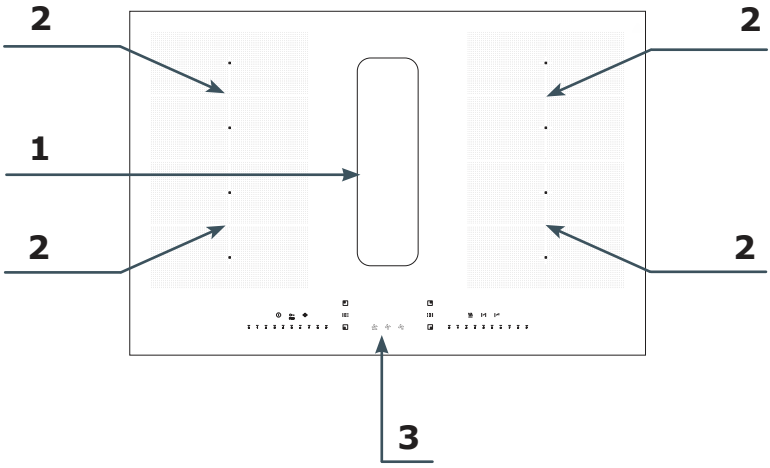





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

UPORABA

Vaš uređaj



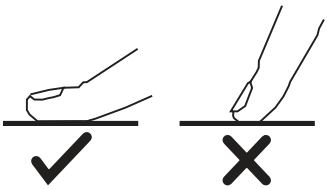
1. Ulaz za ventilaciju kuhinjske nape
2. Indukcijsko grijaće polje booster
3. Kontrolna ploča na dodir

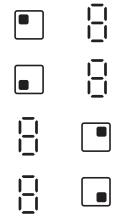
Upravljačka ploča

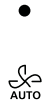
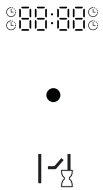


Vaš uređaj je opremljen upravljačkom pločom na dodir:

- Uvjerite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da ih nikakav predmet (poput posude ili krpe) ne prekriva. Čak i tanak sloj vode može otežati upravljanje kontrolama.
- Kontrole na vašem uređaju su osjetljive na dodir, tako da nema potrebe za primjenom pritiska.
- Svaki put kada se dogodi dodir, čut ćete zvučni signal.
- Koristite prst, a ne samo vrh.



Senzor	Funkcija	Opis
	Senzor ON/OFF	Držite senzor kako biste uključili uređaj. Kada je uređaj uključen i napa radi (ne u režimu odgođenog isključivanja): držanjem senzora isključit će se sva polja za kuhanje i napa će ući u način odgođenog isključivanja. Ponovnim držanjem senzora uređaj će se potpuno isključiti. Kada je uređaj uključen, a kuhinjska napa isključena: držanje senzora isključit će cijeli uređaj.
	ChildLock	Zahvaljujući funkciji blokade možete blokirati mogućnost upravljanja pločom, na primjer od strane djece ili tijekom čišćenja. Držanjem senzora ChildLock aktivira se blokada upravljačke ploče. Upaljena dioda označava da je blokada aktivirana. Ponovno držanje senzora uzrokuje gašenje LED-a i ponovno uspostavljanje funkcionalnosti upravljačke ploče.
	Bridge	Nakon uključivanja funkcije Bridge , dva indukcijska polja (okomito) rade zajedno. To znači da će ova polja imati identične postavke temperature i snage, koje se mogu promijeniti povlačenjem prsta po senzoru za podešavanje snage. Kratki dodir senzora Bridge na lijevoj strani aktivira Bridge režim. Indikator svijetli i lijeva indukcijska polja počinju raditi zajedno. Za otkazivanje Bridge režima, ponovno pritisnite Bridge senzor. Funkcija Bridge s desne strane radi na isti način kao i u slučaju polja s lijeve strane. Za aktivaciju jednostavno upotrijebite namjenski Bridge senzor koji se nalazi na desnoj strani upravljačke ploče.
	Održavanje topline	Funkcija održavanja topline omogućuje održavanje konstantne, minimalne temperature polja za kuhanje, što je čini idealnim rješenjem za održavanje gotovih jela na pravoj temperaturi do posluživanja. Za aktiviranje režima samo dodirnite senzor za održavanje topline - LED indikator svijetli kada je funkcija aktivna. Ponovnim dodirom senzora isključuje se funkcija održavanja topline za aktivnu zonu kuhanja. Za omogućavanje ili onemogućavanje režima održavanja topline za sve aktivna polja, pritisnite i držite senzor za održavanje topline. Funkcija radi samo kada je snaga polja veća od 0.
	Senzor polja	Odaberite senzor odgovarajućeg polja za prelazak na postavke snage ili vremena rada. Nakon što dodirnete odabrano područje, digitalni zaslon će treptati kako bi označio aktivaciju i spremnost za konfiguraciju. Za podešavanje snage grijanja, lagano povucite prst preko senzora za podešavanje snage. Ako želite postaviti vrijeme rada (nakon što odredite snagu), dodirnite namjenski senzor timera, a zatim ponovno upotrijebite senzor za podešavanje snage za odabir željenog vremena.

	Senzor ventilatora nape	Koristite senzor ventilatora nape kada je napa isključena ili radi za ulazak u režim postavki – zaslon će treptati 5 sekundi. Tijekom tog vremena, možete podesiti brzinu nape pomoću senzora za regulaciju snage u rasponu od 1 do 8 P, s maksimalnom razinom brzine "P", tj. "Power booster". Nakon podešavanja brzine, ponovno pritisnite senzor ventilatora nape kako biste ga isključili. Kratki pritisak na senzor ventilatora nape tijekom rada također rezultira isključivanjem uređaja. Dok napa radi, trenutna brzina rada vidljiva je na zaslonu. U režimu blokade, zaslon prikazuje slovo "L".
	Senzor za automatski rad ventilatora nape	Zahvaljujući ovoj funkciji, ventilator nape automatski prilagođava svoju brzinu, počevši od optimalne razine koja odgovara intenzitetu kuhanja na poljima. Kratkim pritiskom uključuje se ili isključuje funkcija automatskog rada ventilatora – emitira se zvučni signal i pali se indikator funkcije. Nakon što se ploča za kuhanje uključi, napa će se automatski uključiti. Kada su sva polja isključena, nakon 6 sekundi napa će prijeći u režim s odgodom isključivanja. Napa će se isključiti nakon 1 minute.
	Senzor odgođenog isključivanja nape	Ova se funkcija koristi za odgođeno isključivanje motora nape i može se koristiti nakon kuhanja za čišćenje zraka od isparenja u prostoriji. Kratkim pritiskom funkcija se aktivira ili deaktivira – pojavljuje se zvučni signal i indikator aktiviranja funkcije. Nakon aktiviranja funkcije, napa prelazi u režim odgođenog isključivanja. Uređaj će se isključiti nakon 10 minuta.
	Podsjetnik za promjenu filtera	Nakon 300 sati rada, napa će automatski signalizirati potrebu zamjene ugljičnog filtera aktiviranjem senzora na upravljačkoj ploči. Držite senzor da biste ga isključili. Kratkim pritiskom na senzor na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme rada.
	Mjerač vremena	Kratko pritisnite senzor timera za pokretanje funkcije odbrojavanja – indikator timera svijetli i zaslon prikazuje vrijeme – maksimalno vrijeme je "99:59" (99 minuta i 59 sekundi); Dok uređaj radi, ponovnim pritiskom na senzor timera resetira se brojač i ponovno pokreće odbrojavanje; Dugo pritisnite senzor timera kako biste isključili funkciju timera dok radi.
	Senzor za regulaciju snage - klizač	Razina snage polja, brzina ventilatora i vrijeme timera mogu se podesiti pomicanjem prsta na lijevo ili desno preko upravljačkog senzora.

	Timer za konkretna polja	Funkcija timera za konkretna polja omogućuje vam precizno programiranje vremena rada odabranog polja u rasponu od 00:00 do 3:00 sata. Za dodjeljivanje vremena određenom polju dodirnite senzor timera kada je polje aktivno. Na zaslonu će se prikazati "00:00", ikona timera će treptati 3 sekunde i indikator timera će se upaliti. Tijekom tog vremena možete postaviti timer pomoću senzora za regulaciju snage danog polja. Ako ne izvršite nijednu aktivnost unutar 3 sekunde, sustav će automatski izaći iz režima podešavanja. Za podešavanje, prvo odaberite željeni sat, a zatim minute. Prilikom postavljanja svake stavke, znamenka će treptati 3 sekunde. Nakon tog vremena, sustav će se automatski pomaknuti na sljedeću poziciju. Kratkim pritiskom na senzor timera ručno se pomiče na sljedeći položaj. Nakon što su sve znamenke postavljene, timer ulazi u režim rada i ikona timera za ovo polje svijetli stalno. Kada je aktivno više polja, ali timer ne radi, zaslon prikazuje posljednje potvrđeno vrijeme. Kada je timer pokrenut, vrijeme odbrojavanja se prikazuje prema zadanim postavkama. Ako se potvrđuju postavke za jedno od polja, zaslon prikazuje vrijeme timera za to određeno polje. Kada timer za određeno polje dosegne manje od 1 minute, znamenke minuta na zaslonu mijenjaju se u odbrojavanje u sekundama.
	Zaslon	• Dok je određeno polje u radu, prikazuje se njegova razina snage (1-8-P) • Ako na polju nema posude, prikazuje se "u"; • U režimu održavanja topline – prikazuje se "☰".
	Indikatorska lampica prisutnosti posude	• Indikatorska lampica je podijeljena u dva polja. • Ako bilo koje od polja otkrije ili izgubi kontakt s posudom, ulazi u stanje ažuriranja: kada se otkrije posuda, indikatorska lampica treperi 5 sekundi, a zatim stalno svijetli. Kada se posuda ne otkrije, svjetlo se odmah gasi. • Kada je uređaj isključen, indikatorska lampica se isključuje. • Funkcija se odnosi na sva četiri polja.
	Signalizacija pogrešaka	• Ako je napa oštećena, na zaslonu nape prikazuje se "E"; ako se kvar odnosi na indukcijsku ploču, zaslon polja koje odgovara kvaru prikazuje "E"; a zaslon timera prikazuje kod greške. • Ako dođe do greške tijekom aktivne funkcije timera za polje, kod greške će se prikazivati 10 sekundi. Nakon tog vremena zaslon će početi treptati, prikazujući preostalo vrijeme kuhanja (koje se više neće odbrojavati). Odbrojavanje vremena kuhanja bit će moguće nakon što se greška ukloni.

Ostale informacije

• Koordinacija snage

Prilikom reguliranja rada indukcijske ploče za kuhanje, maksimalna snaga dvaju polja na istoj strani ne smije prelaziti 3700 W. Ako tijekom podešavanja izračunata ukupna snaga prelazi 3700 W, snagu nekorištenog plamenika na istoj strani treba smanjiti kako bi se osiguralo da trenutna snaga odgovara željenoj snazi korisnika, a da ukupna snaga ne prelazi 3700 W.

• Funkcija regulacije snage

Držite dva senzora: ChildLock blokadu 3 SEC i senzor donjeg lijevog polja za kuhanje kako biste ušli u režim za regulaciju snage. Nakon ulaska u režim za regulaciju:
Dodirnite lijevi senzor za premošćivanje kako biste smanjili maksimalnu snagu.
Dodirnite desni senzor za premošćivanje kako biste povećali maksimalnu snagu.
Dostupno je 5 razina snage: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W.
Potvrdite odabranu najveću snagu pritiskom na ON/OFF senzor ili pričekajte 30 sekundi.

• Funkcija uštede energije polja

Nakon što su sva polja isključena na 5 minuta, napajanje polja će se automatski isključiti. Tijekom tog vremena, funkcije povezane s poljima neće raditi, indikator prisutnosti posude i zaslon razine snage bit će isključeni. Polja se mogu ponovno pokrenuti kratkim pritiskom na senzor polja ili senzor ON/OFF.

• Kalibracija detekcije posuda

U stanju pripravnosti, u roku od 1 minute nakon uključivanja, dugo pritisnite senzor ChildLock i senzor timera za ulazak u režim kalibracije.
Na zaslonu Timera pojavit će se "CALI".
Zatim dodirnite senzor Bridge za početak kalibracije detekcije posude.
Tijekom kalibracije na ploči za kuhanje ne smije biti posuda.
Zaslon digitalnog timera prikazat će odbrojavanje od 5 sekundi.
Nakon završetka odbrojavanja, digitalni zaslon položaja polja pokazat će "P" ako je kalibracija uspješna.
U protivnom će se pojaviti "F".
Ako su sve kalibracije uspješne, prikazat će se "P". U protivnom će se pojaviti "F".

Razine snage polja za kuhanje:

Stupanj	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Snaga (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Razine snage polja s uključenom funkcijom Bridge:

Stupanj	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Snaga (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

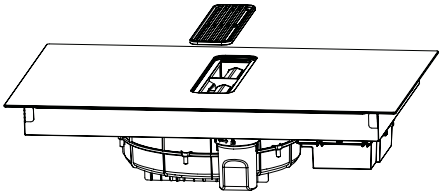
Snaga ventilatora kuhinjske nape:

Stupanj	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Količina zraka (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Vrijeme rada (min)	Bez ograničenja									5

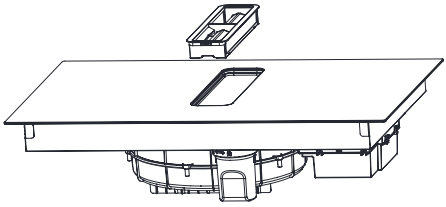
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan utjecaj na produžavanje razdoblja pouzdanog rada bez kvara. Indukcijsku ploču za kuhanje s integriranom napom treba očistiti nakon svake uporabe.

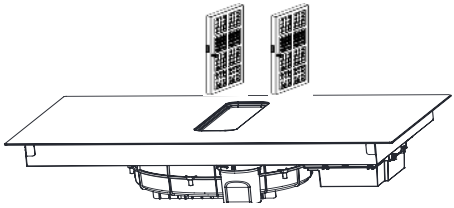
Čišćenje staklene površine
Staklenu površinu indukcijske ploče treba redovito čistiti vlažnom, mekom krpom. Izbjegavajte korištenje abrazivnih sredstava za čišćenje i spužvi s hrapavom površinom, koje mogu izgrebati staklenu površinu. Tijekom održavanja pazite da voda ne uđe u ventilacijski otvor nape.



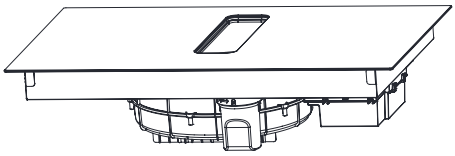
Čišćenje rešetke
Uklonite rešetku i očistite je krpom i blagim tekućim deterdžentom. Izbjegavajte korištenje proizvoda koji sadrže abrazivne tvari.



Čišćenje Masnog Filtara
Pažljivo izvucite držač filtra, držeći ga vodoravno. Nakupljenu masnoću treba izliti, a filter za masnoću oprati ručno ili u perilici posuđa.



Zamjena ugljenog filtra
Za zamjenu filtra izvadite ga iz držača filtra i zatim postavite novi. Filtar treba zamijeniti nakon 300 sati rada.



Čišćenje spremnika za vodu
Lagano zakrenite spremnik u smjeru strelice kako biste ga uklonili. Zatim ispraznite nakupljenu vodu i očistite spremnik. Ponovno postavite spremnik okretanjem u suprotnom smjeru. Preporučuje se pražnjenje spremnika za vodu svakodnevno ili rjeđe, ovisno o uporabi.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući razlog	Rješenje problema
Ploča se ne može uključiti	Nedostatak napajanja.	Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje spojena na izvor napajanja i uključena. Provjerite postoji li nestanak struje u vašem domu ili susjedstvu. Ako je sve provjereno, a problem i dalje postoji, obratite se kvalificiranom tehničaru.
Kontrola na dodir ne reagira	Kontrole su blokirane	Deblokirajte kontrole. Pogledajte odjeljak "Upravljanje" u priručniku za detalje.
Teško je rukovati dodirnim gumbima	Na površini gumba može biti sloj vode ili možda samo vrhom prsta dodirujete ploču	Provjerite je li upravljačka ploča suha i cijelom površinom prsta dodirnite kontrole.
Staklo je izgrebano	Lonci s grubim rubovima.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte odjeljak "Osnovne informacije o uređaju".
Indukcijska ploča ili polje za kuhanje su se isključili, prikazuje se kod greške.	Tehnička greška	Zabilježite slova i brojeve pogrešaka, isključite indukcijsku ploču za kuhanje i obratite se kvalificiranom tehničaru.
Lonci se ne zagrijavaju	Indukcijska ploča za kuhanje ne prepoznaje posudu jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje ili je posuda premalena za zadano polje grijanja ili nije pravilno postavljena.	Koristite posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak "Osnovne informacije o uređaju". Centrirajte lonac i provjerite odgovara li njegovo dno veličini polja za kuhanje.
Buka ventilatora dolazi iz indukcijske ploče za kuhanje	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcijsku ploču uključen je kako bi se spriječilo pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi neko vrijeme nakon što se indukcijska ploča isključi.	To je normalno i ne zahtijeva reakciju. Ne odspajajte napajanje indukcijske ploče za kuhanje dok ventilator radi.
Neki lonci proizvode zvuk pucanja ili škljocanja	To može biti zbog dizajna posuda (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na problem.

SPECIFIKACIJA

TEHNIČKA SPECIFIKACIJA	
Model	DHKI 752 880 C
Napona napajanja	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvencija	50/60Hz
Snaga	7580W
Ukupna snaga ploče	7400W
Ukupna Snaga Nape	180W
Dimenzije (ŠxDxV)	830 x 515 x 200 mm
Dimenzije pakiranja	965 x 650 x 325 mm
Ugradbene dimenzije	750*490 mm
Težina uređaja	24 kg
Materijal površine	Keramičko staklo
Razina snage	1-8, P
Razine snage u recirkulacijskom režimu	1-8, P
Snaga polja grijanja	
Maksimalna snaga stražnjeg polja grijanja	1850 W
Povećana snaga (boost) stražnjeg polja grijanja	3500 W
Maksimalna snaga prednjeg polja grijanja	1850 W
Povećana snaga (boost) prednjeg polja grijanja	3500 W

Detaljne tehničke karakteristike možete pronaći u kartici proizvoda uređaja.

Ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31 koje obvezuju u Europskoj Uniji.

JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI

Jamstvo

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

Servis

- Proizvođač sugerira da sve popravke i regulacijske djelatnosti obavlja Tvornički Servis ili Ovlašteni Servis proizvođača. Iz sigurnosnih razloga samostalno ne popravljati uređaj.
- Popravci koje obavljaju osobe bez odgovarajućih kvalifikacija uzrokuju ozbiljnu opasnost za korisnika uređaja.
- Minimalno razdoblje jamstva za uređaj, koji nudi proizvođač, uvoznik ili ovlašteni predstavnik, navedeno je u jamstvenom listu.
- Uređaj gubi jamstvo u slučaju samovoljnih promjena ili prepravaka, skidanja plombi ili druge zaštite s uređaja ili njegovih dijelova, ili drugog samovoljnog uplitanja u konstrukciju uređaja koje nije u skladu s uputama za uporabu.

Prijavljivanje popravka i pomoć u slučaju kvara

Ako uređaj zahtijeva popravak, kontaktirati servis. Adresni podaci i kontaktni broj telefona nalaze se u jamstvenom listu. Prije stupanja u kontakt, pripremite serijski broj uređaja koji se nalazi na natpisnoj pločici. Prepišite ga niže kako biste ga imali pri ruci:

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 CE te je izdana izjava o sukladnosti koja je dostupna ustanovama za nadzor tržišta.

Spoštovani Klienti

Od danes bodo vsakodnevni opravki 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

- Pred prvo uporabo naprave si je potrebno prebrati navodila za uporabo. Tako si zagotovimo varnost oziroma se izognemo okvaram naprave.
- POZOR: Proces kuhanja mora biti nadzorovan.
- Naprava je namenjena izključno domači uporabi.
- Če se indukcijsko ploščo uporablja v neposredni bližini radia, televizorja ali drugega oddajnika valov, je treba preveriti, ali je zagotovljena pravilnost delovanja nadzornega panela kuhinjske plošče.
- Ploščo sme priklopiti ustrezno pooblaščeni inštalater - električar.
- Ne sme se nameščati plošče v bližini hladilnih naprav.
- Med uporabo se lahko naprava in njeni kuhalni elementi segrejejo na visoko temperaturo. Posebno pozornost je treba nameniti možnosti naključnih dotikov vročih površin. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo napravi, razen če so pod stalnim nadzorom odrasle osebe.
- Napravo lahko upravljajo otroci, stari 8 let in več, osebe s telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi ovirami ter osebe brez izkušenj ali ustreznega znanja le pod nadzorom ali po tem, ko so se seznanili z navodili za varno uporabo naprave. Pomembno je, da uporabo naprave nadzorujejo osebe, ki so odgovorne za varnost teh oseb. Potrebno je paziti, da se otroci z napravo ne bi igrali. Otroci ne smejo izvajati dejavnosti čiščenja in vzdrževanja naprave brez nadzora.
- Kuhanje maščob ali olja brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. V primeru vži-

ga maščobe ognja nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč napravo izklopite in plamen pokrijte s pokrovom ali protipožarno odejo.

- Opomba: Če se na kuhalni površini kopičijo predmeti, obstaja nevarnost požara.
- Če površina plošče poči, napravo takoj izključite iz električnega omrežja, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice, pokrovi ali aluminijasta folija, ni priporočljivo postavljati na površino kuhalne plošče, saj se lahko segrejejo in se z njimi lahko opečete.
- Po koncu kuhanja je potrebno izklopiti kuhalni element s pomočjo ustreznih senzorjev.
- Enote ne upravljajte z zunanjimi časovniki ali neodvisnimi sistemi daljinskega upravljanja.
- Za čiščenje plošče ni dovoljena uporaba naprav, ki proizvajajo paro.
- Pohištvo, 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.
- Popravila električnih naprav smejo izvajati izključno ustrezno kvalificirani strokovnjaki. Nestrokovna popravila so vir resnih nevarnosti za uporabnika.
- Naprava je izključena iz električnega omrežja šele, ko je izklopljena varnostna varovalka.
- 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.
- V elektronskem sistemu vgrajeni indikator preostale toplote kaže, ali je plošča ostala vklopljena oziroma ali je še vroča.
- Ne uporabljajte posod iz plastike ali aluminijaste folije. Le-te se topijo pri visokih temperaturah in lahko poškodujejo keramično steklo.
- Uporabljati je potrebno samo posode, ki so namenjene za uporabo na indukcijskih ploščah.
- Sladkor, citronska kislina, sol itd. v trdnem ali tekočem stanju ter plastični artikli ne smejo prihajati v stik s segretim kuhalnim poljem.
- Če se sladkor ali umetna masa nehote znajdeta na vročem kuhalnem polju, izklopite kuhalno ploščo in takoj postrgajte sladkor in umetno maso z ostrim strgalom. Ščitite roke pred opeklinami in poškodbami.
- 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.
- Kuhalna 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 razpoke in okrušitev keramičnega stekla.
- Če je površina plošče počena, izklopite napajanje, da se izognete nevarnosti električnega udara. Vrela hrana lahko pride na dele indukcijske plošče, ki so pod napetostjo.
- Površine plošče ne smemo uporabljati namesto deske za rezanje ali delovne mize.
- Če je kuhalna plošča vgrajena v delovno površino, se lahko kovinski predmeti v omari ali predalu

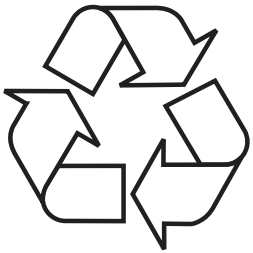
segrejejo zaradi zraka, ki ga oddaja prezračevalni sistem kuhalne plošče.

- Upoštevati je treba navodila v zvezi z vzdrževanjem in čiščenjem keramičnega stekla. V primeru nepravilnosti pri ravnanju s keramičnim steklom ne prevzemamo garancijske odgovornosti.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno zamenjati v specializiranem servisu za popravila.
- Naprave ni dovoljeno uporabljati na prostem ali v pogojih, kjer je izpostavljena vlagi.
- Proizvajalec si pridržuje pravico do sprememb, ki ne spreminjajo funkcionalnosti naprave.
- Napa se uporablja za odstranjevanje hlapov pri kuhanju. Ni primerna za uporabo v druge namene.
- Napa, ki je namenjena odzračevanju, mora biti povezana s primernim ventilacijskim kanalom (ne sme biti povezan z delujočimi kanali za kamin, dim ali paro).
- Obtočna napa zahteva inštalacijo filtra na osnovi aktivnega oglja.
- Pred čiščenjem, zamenjavo filtra ali popravilom napravo odklopite.
- Protimaščobnni filter kuhinjske nape je potrebno očistiti vsaj enkrat mesečno, saj se lahko filter, če je prežet z maščobo, hitro vname.
- Če se v prostoru poleg nape uporablja druge naprave z neelektričnim napajanjem (npr. peči na tekoča goriva, pretočni grelniki vode) je potrebno zagotoviti zadostno ventilacijo (dotok zraka). Varna uporaba je mogoča, če je ob hkratnem delovanju nape in kurilnih naprav, ki so odvisne od zraka v prostoru, na mestu teh naprav podtlak največ 0,004 milibar (ta točka ne velja, če se vgrajena napa uporablja kot absorber vonjav).
- Napa mora biti redno čiščena, tako zunaj kot tudi znotraj (vsaj enkrat mesečno, z upoštevanjem napotkov, ki se tičejo vzdrževanja iz spodnjih na-

vodil za uporabo). Neupoštevanje pravil, ki se tičejo čiščenja nape oziroma menjave filtrov, lahko povzroči možnost nevarnosti požara.

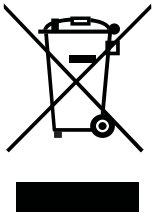
- Pri montaži nape na zunanji prezračevalni kanal (odvod) priporočamo uporabo protipovratnega ventila na koncu zunanjega odtoka, ki ga lahko kupite v trgovinah za montažo.
- Omogočen mora biti izklop naprave iz električnega omrežja z izklopom varnostnega stikala.
- Preveriti je potrebno, če napetost podana na znakovni tablici odgovarja parametrom napajalnega mesta.
- Pred montažo je električni prevodnik potrebno razviti in poravnati.
- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje vedno preverite, ali je napajalni kabel pravilno nameščen. Ne povezujte naprave z električno napeljavo pred koncem montaže.
- Prepovedano je uporabljati napo brez nameščenega protimaščobnega filtra.
- Kar zadeva spoštovanja tehničnih in varnostnih ukrepe, potrebne za odvajanje izpušnih plinov, je treba dosledno upoštevati predpise, ki so jih izdali pooblaščeni lokalni organi.
- Vijaki ali utrjevalni elementi, ki niso pritrjeni v skladu s temi navodili, lahko povzročijo nevarnost zdravju ali življenju.
- POZOR! Če vijakov in pritrdilnih elementov ne namestite v skladu z navodili, lahko pride do nevarnosti v električnem napajanju.
- Proizvajalec ne nosi nobene odgovornosti za eventualno škodo ali požare, ki bi jih lahko izdelek povzročil ob neupoštevanju nasvetov, podanih v spodnjih navodilih.

RAZPAKIRANJE



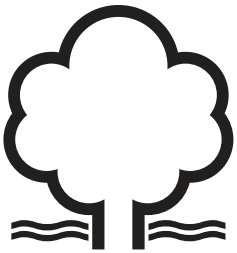
Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja.
Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.
Pozor! Embalažne materiale (polietilenske vrečke, kose polistirena, itd.), je treba pri jemanju naprave iz embalaže hraniti izven dosega otrok.

ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV



Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU 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 sprejem 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 dosegamo na naslednji način:
- Uporaba pravilnih posod za kuhanje.
- Z uporabo loncev in posod s ploščatim in debelim dnom privarčujemo do 1/3 električne energije. Ne pozabite na pokrovko, sicer se poveča poraba električne energije.
- Skrb za čistočo kuhalnih polj in spodnjih površin posod.
- Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edinole s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča za okolje.
- Ogibanje nepotrebnemu „kukanju pod pokrovko ”.
- Nepostavitev plošče v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika. S temi napravami se po nepotrebnem povečuje poraba električne energije.

OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI

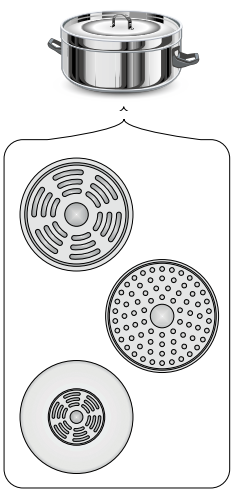
Principi delovanja indukcijske plošče

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.

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, boljša 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 dnom, ki je deformiran 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 kuhalnega polja. V primeru, da posoda na kuhalnem polju ni bila zaznana, se priporoča, da ga preizkusimo na kuhalnem polju s primerno manjšim premerom.

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

Ne priporoča se uporabe zunanjih indukcijskih adapterjev.

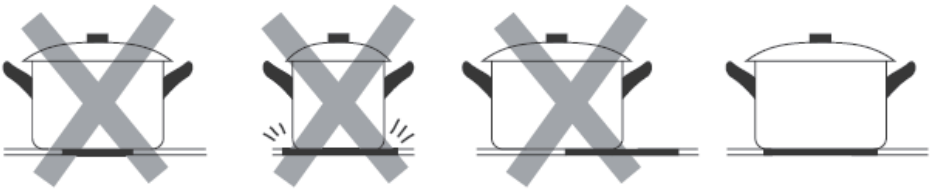
- Za indukcijsko kuhanje je potrebno uporabljati izključno feromagnetne posode, iz materialov kot so:

  - Emajlirano jeklo
  - Litina
  - Posoda iz nerjavečega jekla za indukcijsko kuhanje.

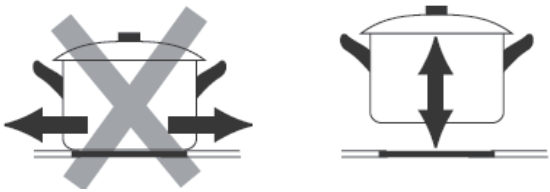
Označbe na kuhinjskih posodah		Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče
Nerjaveče jeklo	Ne zaznava prisotnosti posode Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla	
Aluminij	Ne zaznava prisotnosti posode	
Litina	Visoka učinkovitost **Pozor:** posode 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	

- 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.
- Prepričajte se, da je dno lonca gladko, da se ravno prilega steklu in da je enako veliko kot kuhalno polje. Uporabite lonce s premerom, ki je enak grafičnemu premeru izbranega območja. Če uporabite nekoliko širši lonec, bo moč kuhalnega polja izkoriščena z največjo

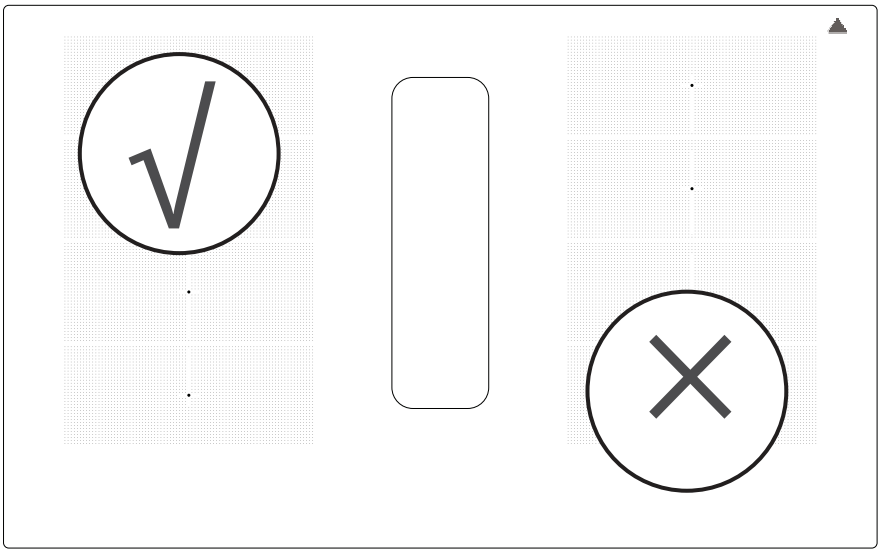
učinkovitostjo. Če uporabljate manjši lonec, bo učinkovitost morda manjša od pričakovane. Kuhalno polje morda ne bo zaznalo lonca s premerom, manjšim od 140 mm. Posodo vedno postavite na sredino kuhalnega polja.



- Da bi zaščitili površino indukcijske kuhalne plošče pred morebitnimi praskami, lonce vedno dvignite z nje, namesto da jih premikate po njej.



- Pri uporabi izdelka si oglejte spodnjo sliko za pravilno postavitev posode. Posodo je potrebno namestiti na označenem mestu na steklu.



Indikator preostale toplote „H”

Po koncu kuhanja steklo indukcijske plošče v obsegu danega kuhalnega 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 kuhalnega 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 kuhalnega 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.

Primeri nastavitev moči gretja

Naslednje nastavitve so le smernice. Natančna nastavitev je odvisna od več dejavnikov, na primer od uporabljene posode in količine kuhane hrane. Eksperimentirajte z indukcijsko kuhalno ploščo in poiščite nastavitev, ki najbolj ustreza vašim potrebam.

Nastavitev	Aplikacija
1-2	• Rahlo segrevanje majhnih količin hrane • Topljenje čokolade, masla in drugih izdelkov, ki se zlahka zažgejo. • Rahlo kuhanje na "počasnem ognju" • Počasno pogrevanje
3-4	• Pogrevanje • Kuhanje na "počasnem ognju" • Kuhanje riža
5-6	• Pečenje palačink
7-8	• Praženje • Kuhanje testenin
P	• Kuhanje vode • Kuhanje juhe do vretja • Cvrtje v Globokem Olju

NAČIN DELOVANJA NAPE

Ta naprava deluje v odvodnem načinu (odvajanje zraka v prezračevalni kanal) ali v načinu absorpcije (recirkulacija zraka).

Odvodni način (odvod zraka v prezračevalni kanal)

Delovanje v odvodnem načinu: Ko je napa v načinu odvajanja zraka v ventilacijski kanal, se zrak odvaja ven preko izpušnega kanala. V tem načinu delovanja odstranite filter z aktivnim ogljem. Napa je povezana s kanalom z odprtino za izpust zraka, ki vodi do glavnega prezračevalnega kanala (dimnika). Napravo mora namestiti kvalificiran montažer.

Način absorpcije (recirkulacija zraka)

V načinu absorpcije se filtrirani zrak vrača v prostor skozi posebne izpuste. Za učinkovito delovanje naprave je treba namestiti filter z aktivnim ogljem, ki nevtralizira vonjave. Za optimalno učinkovitost je priporočljiva tudi namestitev kompleta za usmerjanje zraka, ki izboljša kroženje in porazdelitev prečiščenega zraka v prostoru.

Pozor!
- Komplet za usmerjanje zraka ni priložen napravi in ga je treba kupiti posebej (PSD 100 DOWNAIR SET). Elementi kompleta oziroma shema povezav so pokazani v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom”.
- Postopek zamenjave filtra z aktivnim ogljem je prikazan v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

INFORMACIJE PRED NAMESTITVIJO

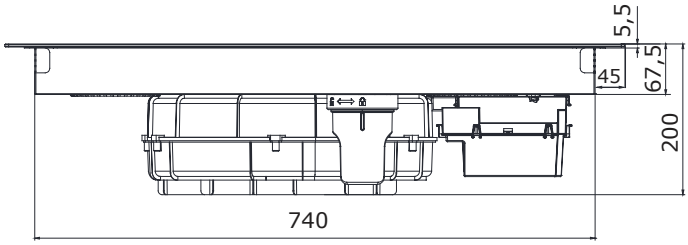
Pred namestitvijo kuhalne plošče se prepričajte, da:
- Delovna površina je pravokotna in vodoravna, noben konstrukcijski element pa ni v nasprotju z zahtevanimi merami.
- Delovna površina je izdelana iz izoliranega in toplotno odpornega materiala.
- V fiksno električno napeljavo je bilo vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln izklop iz električnega omrežja in je nameščeno v skladu z lokalnimi predpisi o električni napeljavi.
- Odklopno stikalo mora biti odobrenega tipa in mora zagotavljati 3 mm prekinitev na vseh polih (ali na vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi dovoljujejo takšno izjemo).
- Ko je kuhalna plošča nameščena, je odklopno stikalo uporabniku lahko dostopno.
- Če niste prepričani glede namestitve, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in predpisi.
- Stene okrog kuhalne plošče naj bodo izdelane iz toplotno odpornih materialov in lahko dostopne za čiščenje (npr. keramične ploščice).

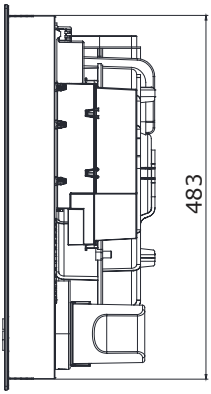
Po namestitvi kuhalne plošče, se prepričajte, da:
- Napajalni kabel ni stisnjen z vrati omare ali predali.
- Zagotovljen je ustrezen pretok zraka.

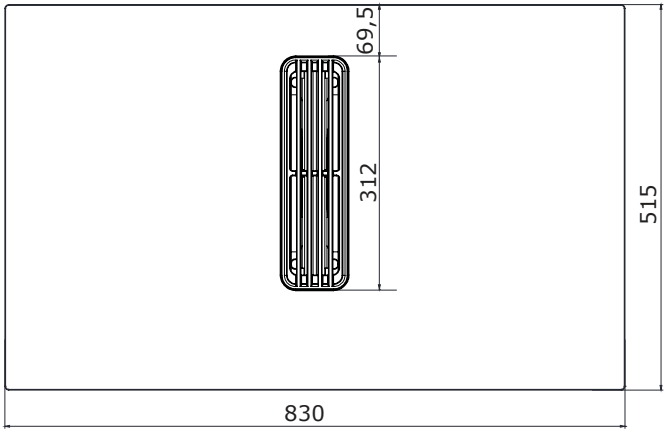
Opozorilo
- Namestitev kuhalne plošče naj izvajajo le usposobljeni strokovnjaki. Samostojno lotevanje te namestitve ni dovoljeno.
- Kuhalne plošče ne nameščajte neposredno nad naprave, ki lahko ustvarjajo vlago, kot so pomivalni stroji, hladilniki, zamrzovalniki, pralni ali sušilni stroji, da ne poškodujete elektronike plošče.
- Plošča mora biti nameščena tako, da omogoča učinkovito odvajanje toplote, kar povečuje njeno zanesljivost.

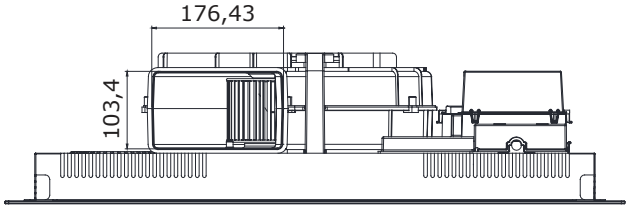
INŠTALACIJA IN NAMESTITEV

Mere naprave

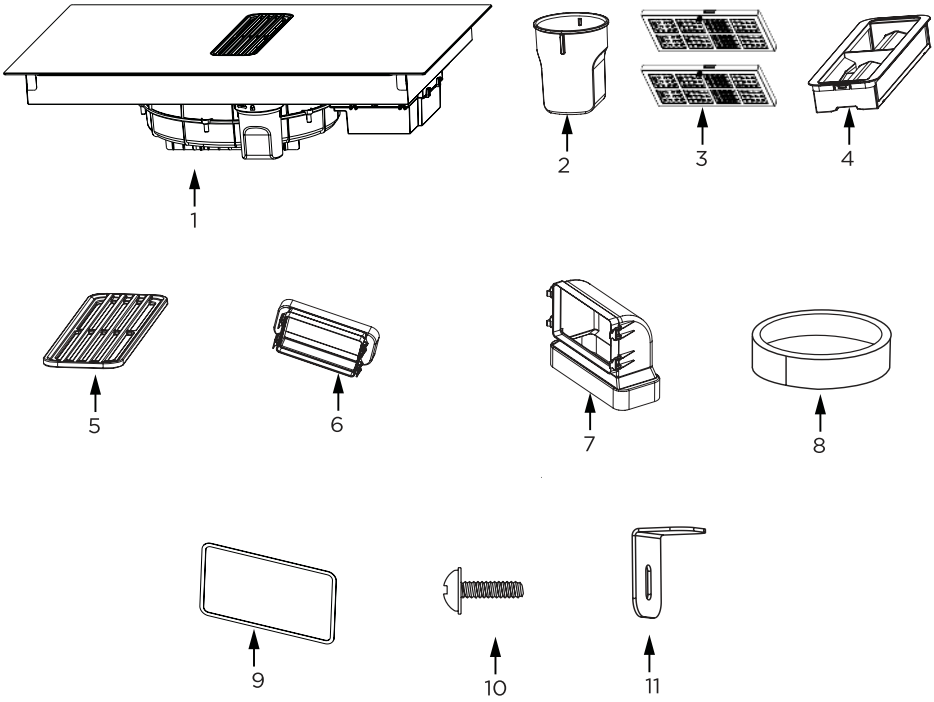








Vsebina embalaže



1. Integrirana indukcijska kuhalna plošča z napo
2. Zbiralnik za vodo
3. Ogljikov filter
4. Maščobni filter
5. Mreža
6. Konektor
7. Konektor 90°
8. Tesnilni trak
9. Tesnilo
10. Vijak M4*10 (x4)
11. Pritrdilni nosilec (x4)

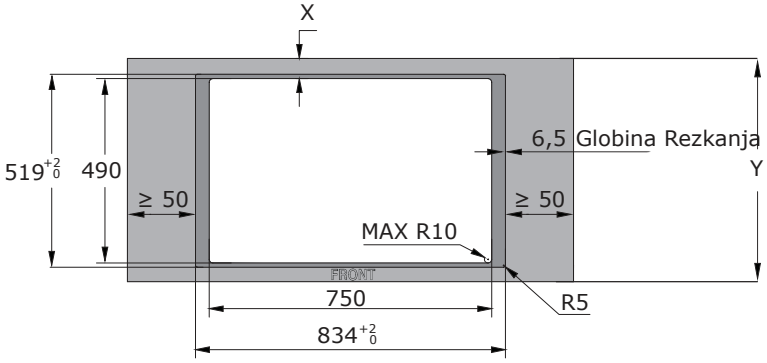
Pozor!
Dodatni komplet za usmerjanje zraka ni vključen v enoto in ga je treba kupiti posebej (PSD 100 DOWNAIR SET). Sestavni deli kompleta in shema priključkov so prikazani v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom".

Priprava pohištvenega pulta za vgradnjo plošče

- Pult mora biti raven in naravnan v vodoravno lego. Pult je treba zatesniti in ga zaščititi od strani stene pred politjem tekočine in vlago.
- Pohištvo za vgradnjo mora imeti oblogo oziroma lepilo za njeno lepljenje, odporno na temperaturo 100°C. Neizpolnitev teh pogojev lahko povzroči deformacijo površine ali, da se obloga odlepi.
- Robove odprtine je treba zaščititi z materialom, odpornim na absorpcijo vlage.
- Odprtino v pultu odmerite v skladu z merami, podanimi na spodnji risbi (enota [mm]):

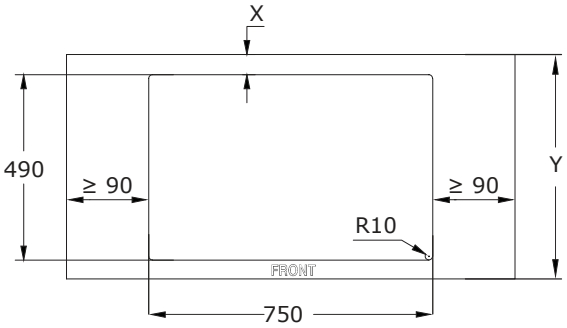
Namestitev poravnana s površino pulta

Pri tej rešitvi je indukcijska plošča z integrirano napo vgrajena v kuhinjski pult, tako da je njena površina poravnana s pultom.

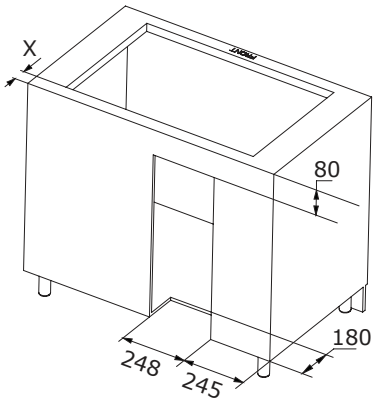


Standardna namestitev

Pri standardni montaži je indukcijska plošča z integrirano napo nameščena na pult, pri čemer robovi segajo nad površino pulta.

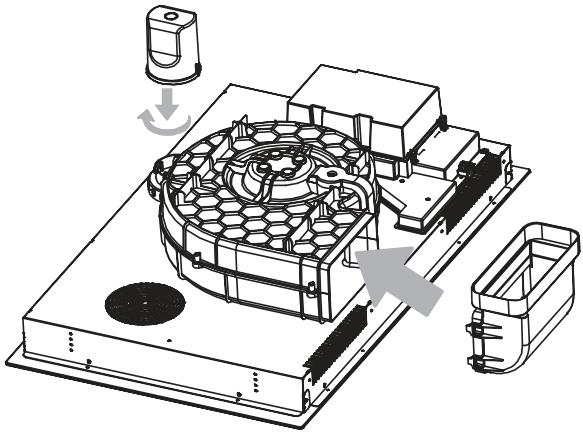


Globina delovne plošče (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥650 mm	65 mm

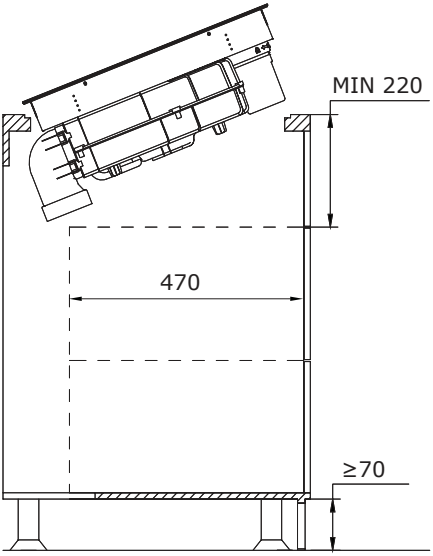


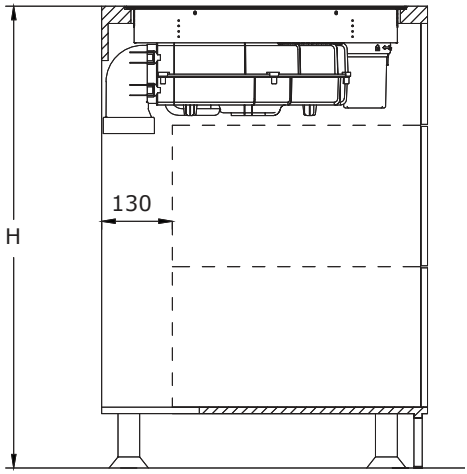
Namestitev v načinu absorpcije (recirkulacija zraka)

Namestite zbiralnik za vodo tako, da ga obrnete v ustrezno smer, kot kaže označena puščica. Nato namestite priloženo gumijasto tesnilo na mesto, ki ga označuje puščica na spodnji sliki. Na koncu namestite konektor 90° v luknjo, prikazano na sliki, in se prepričajte, da se pravilno prilega.

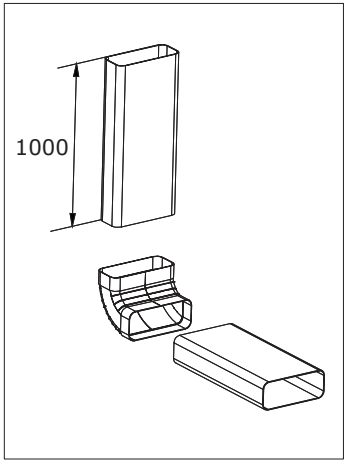


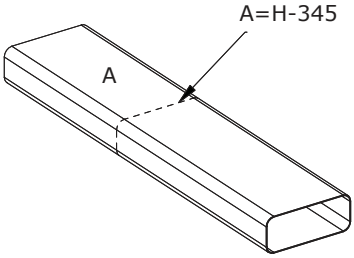
Izdelek namestite na pult in ga poravnajte.

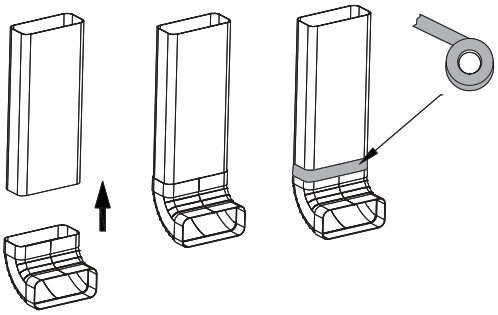


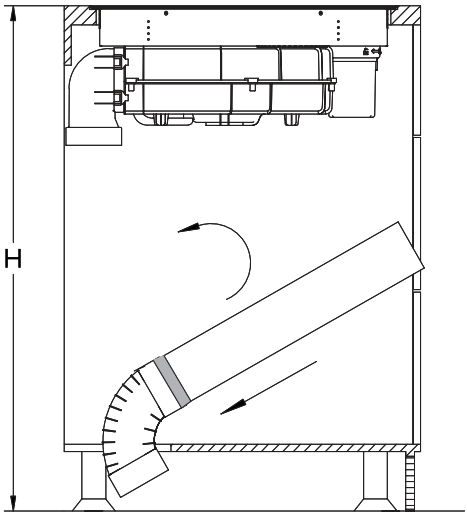


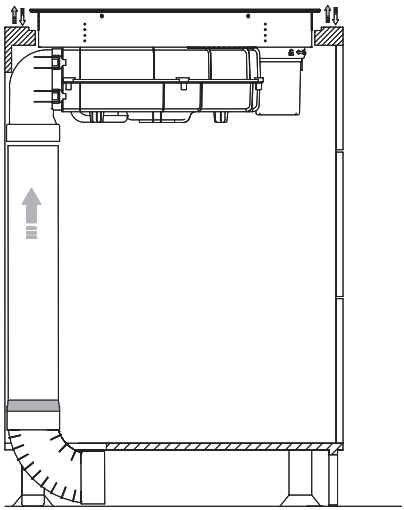
Za učinkovito recirkulacijo priporočamo namestitev kompleta cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom. Ta komplet je na voljo za nakup posebej pod imenom PSD 100 DOWNAIR SET. Spodaj je pregled posameznih vključenih komponent. Ustrezne dimenzije so navedene v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom”.



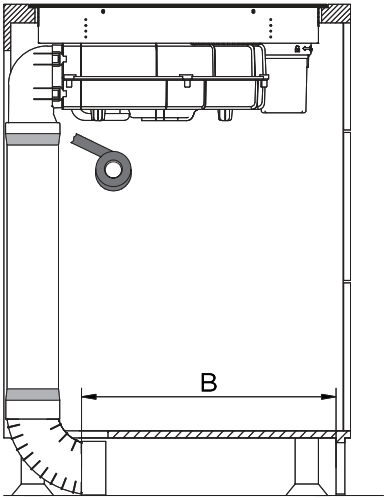




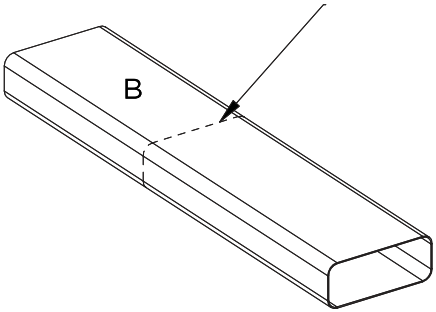




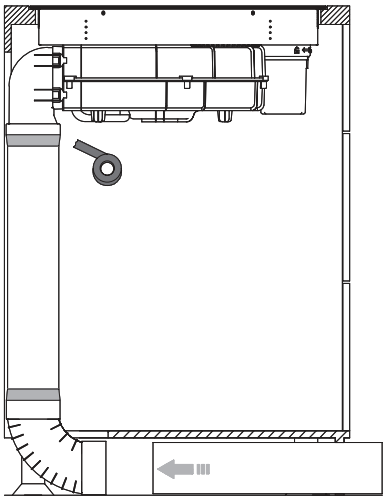
Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom

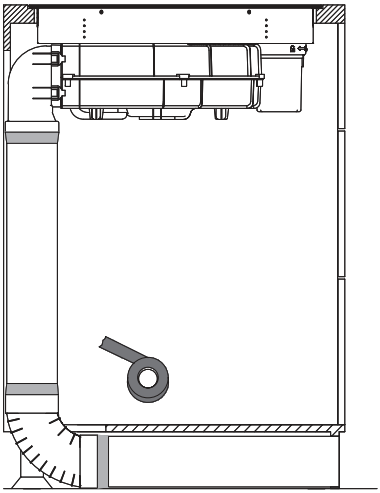


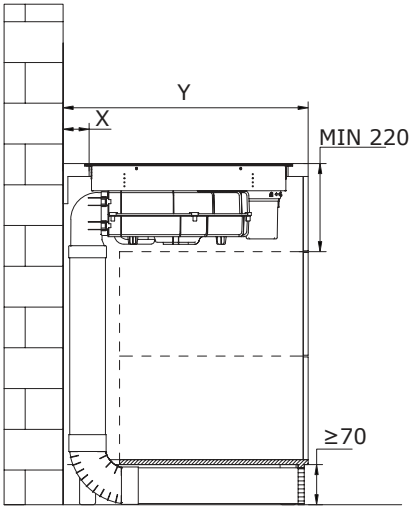
Z žago odrežite cev na potrebno dolžino.

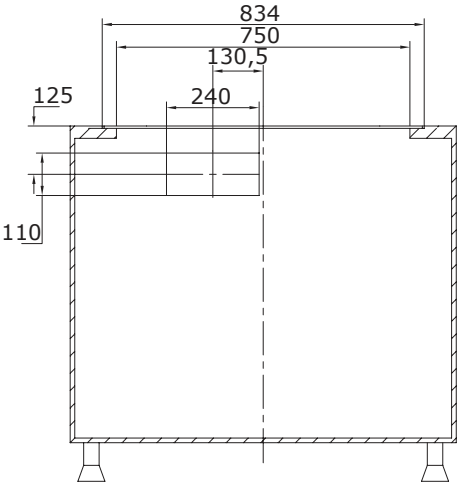


Na vse spoje namestite priloženi tesnilni trak, kot je to prikazano na ilustracijah v navodilih.

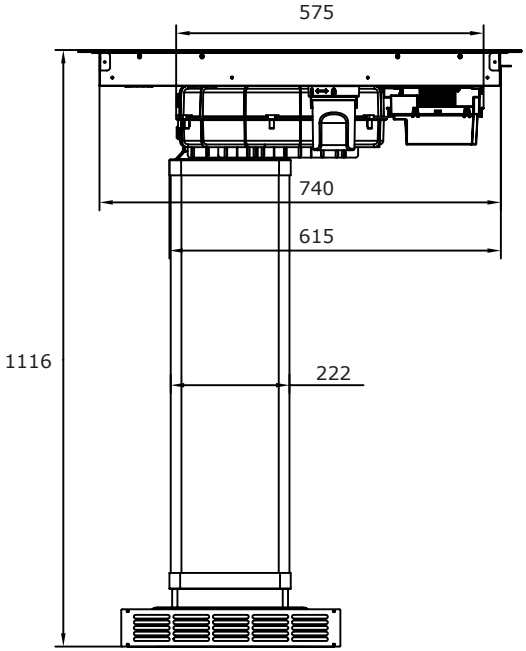








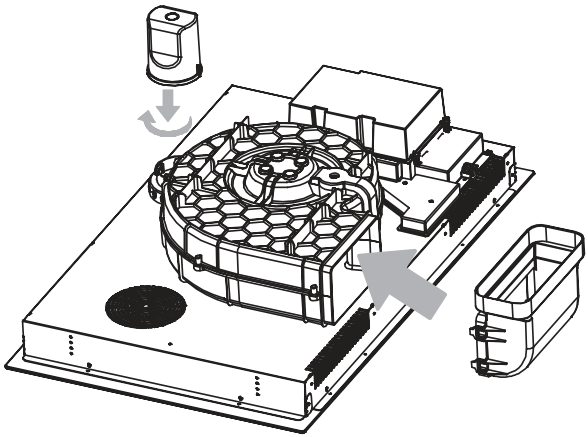
Na koncu je treba pritrditi spojko in prezračevalno rešetko. Natančne dimenzije prezračevalne rešetke in drugih elementov kompleta so navedene v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom".



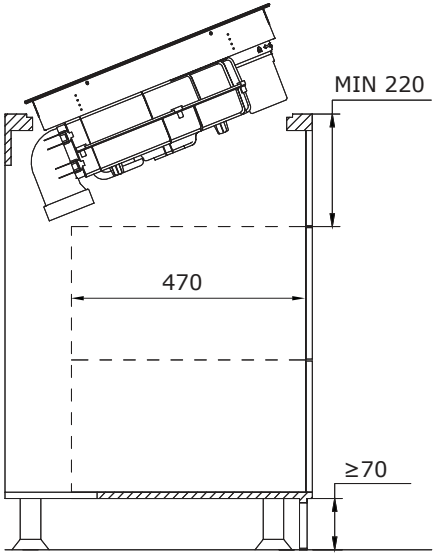
Vgradnja v odvodnem načinu (izpust v prezračevalni kanal)

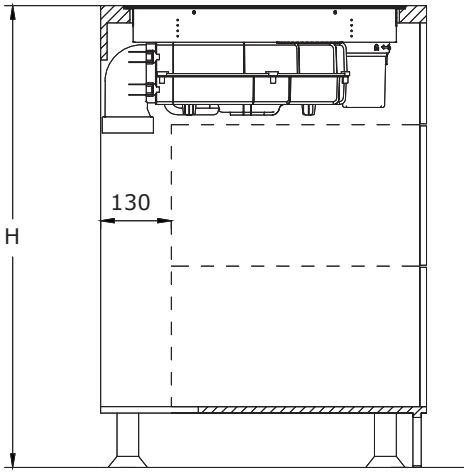
Način 1

Namestite zbiralnik za vodo tako, da jo obrnete v pravo smer, kot kaže označena puščica. Nato namestite priloženo gumijasto tesnilo na mesto, ki ga označuje puščica na spodnji sliki. Na koncu namestite konektor 90° v luknjo, prikazano na sliki, in se prepričajte, da se pravilno prilega.

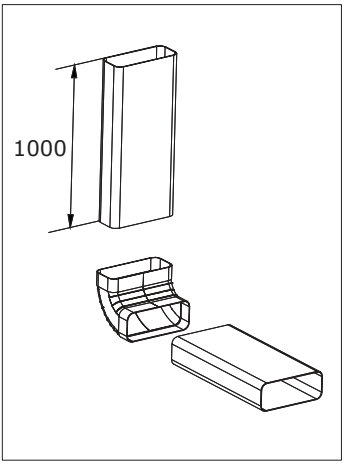


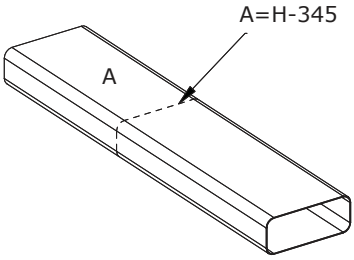
Izdelek namestite na pult in ga poravnajte.

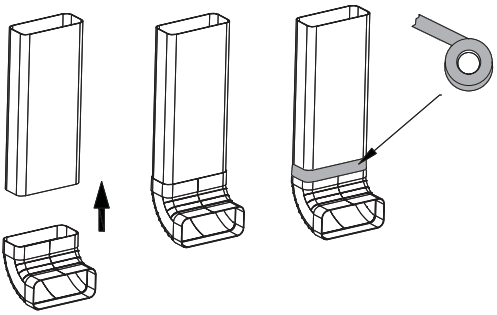


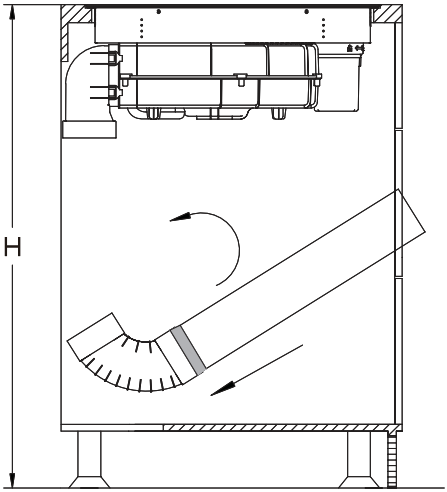


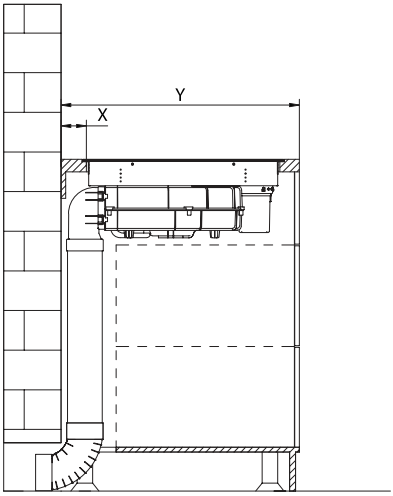
Za to uporabite komponente iz kompleta cevi PSD 100 DOWNAIR SET za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom, ki ga je treba kupiti posebej.





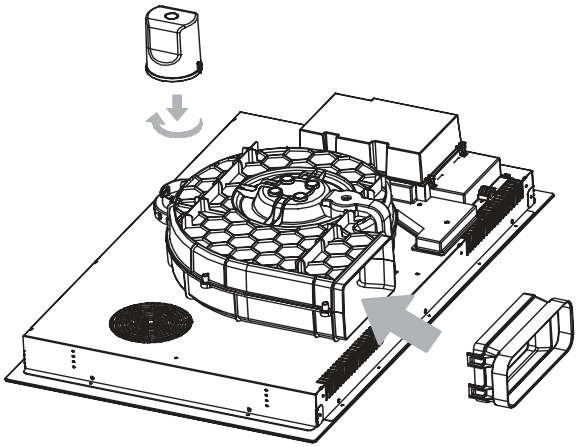




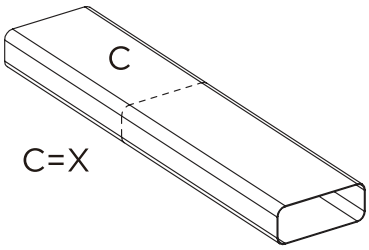


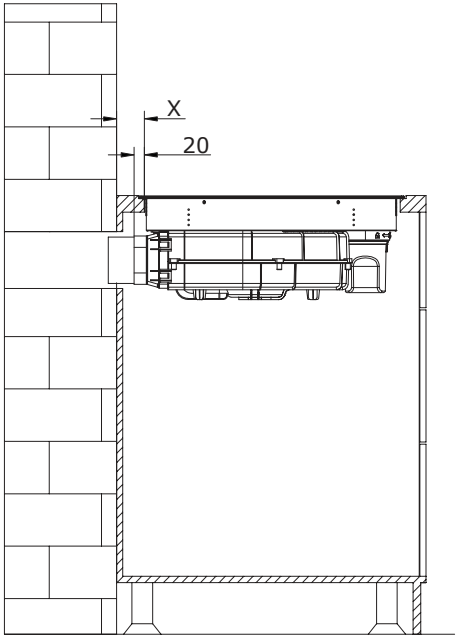
Način 2

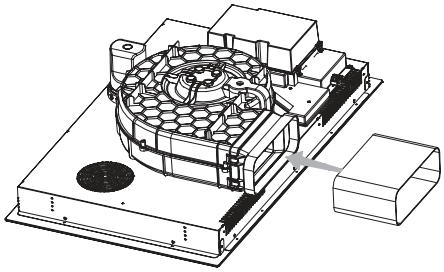
Namestite zbiralnik za vodo tako, da jo obrnete v pravo smer, kot kaže označena puščica. Nato namestite priloženo gumijasto tesnilo na mesto, ki ga označuje puščica na spodnji sliki. Nazadnje namestite konektor v luknjo, prikazano na sliki, in se prepričajte, da se pravilno prilega.

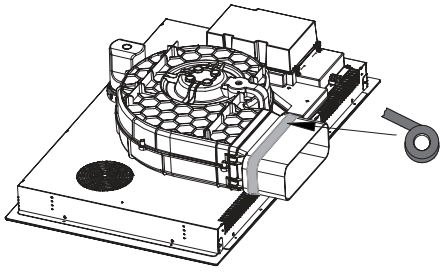


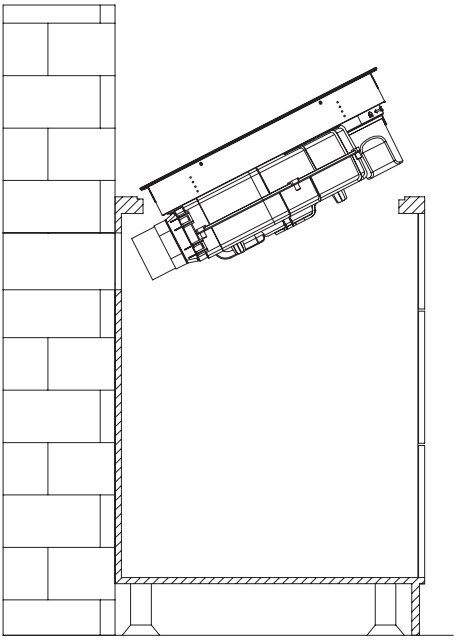
Z žago odrežite cev na ustrezno dolžino, nato jo pritrdite na konektor in zavarujte s tesnilnim trakom, kot je prikazano na sliki.

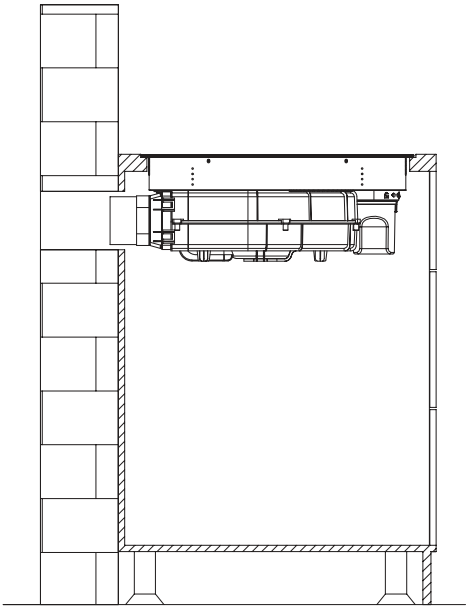




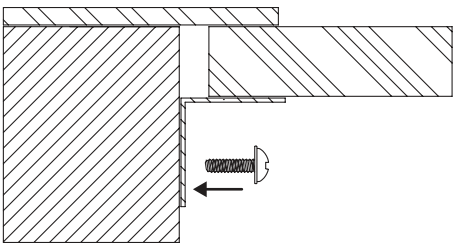








Pozor!
Ko je izdelek nameščen, namestite štiri nosilce na obeh straneh izdelka, da preprečite njegovo premikanje.



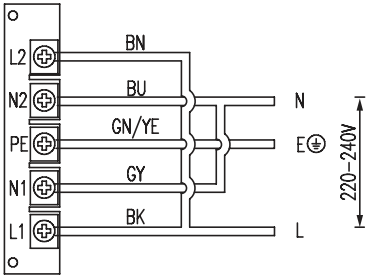
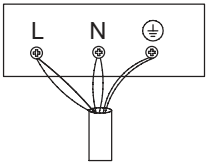
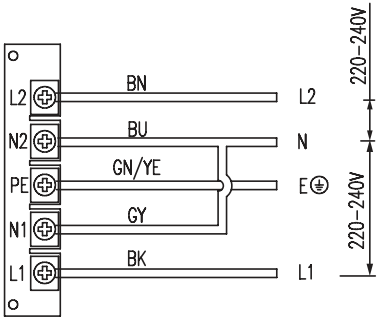
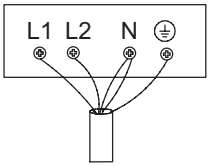
Pozor!
Minimalna razdalja med stensko omarico in indukcijsko kuhalno ploščo je 450 mm.

ELEKTRIČNI DIAGRAM:

Napetost napajanja AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz

Skupna moč 7,58 kW

Električni diagram:

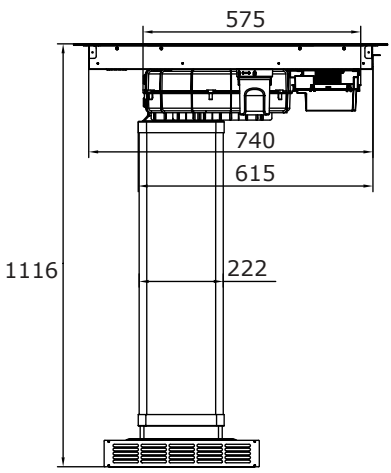
Napetost	Električna povezava	Shema povezav	Napajalni kabel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

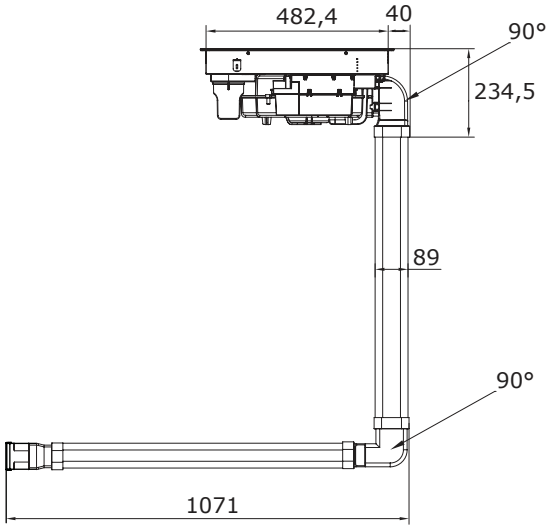
L1, L2 = Faza
N1, N2 = Nevtralni
PE = Ozemljitev

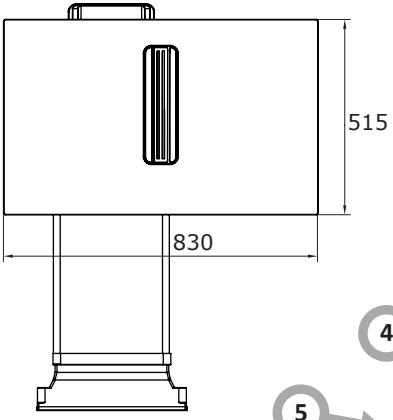
KOMPLET CEVI ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO Z IZVLEČNIKOM

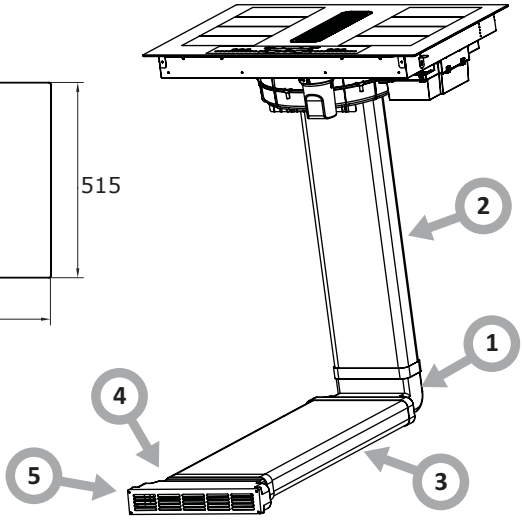
Dodatni komplet za usmerjanje zraka (PSD 100 DOWNAIR SET), ki ga je mogoče kupiti posebej, vključuje naslednje namestitvene komponente, prikazane na priloženih risbah:

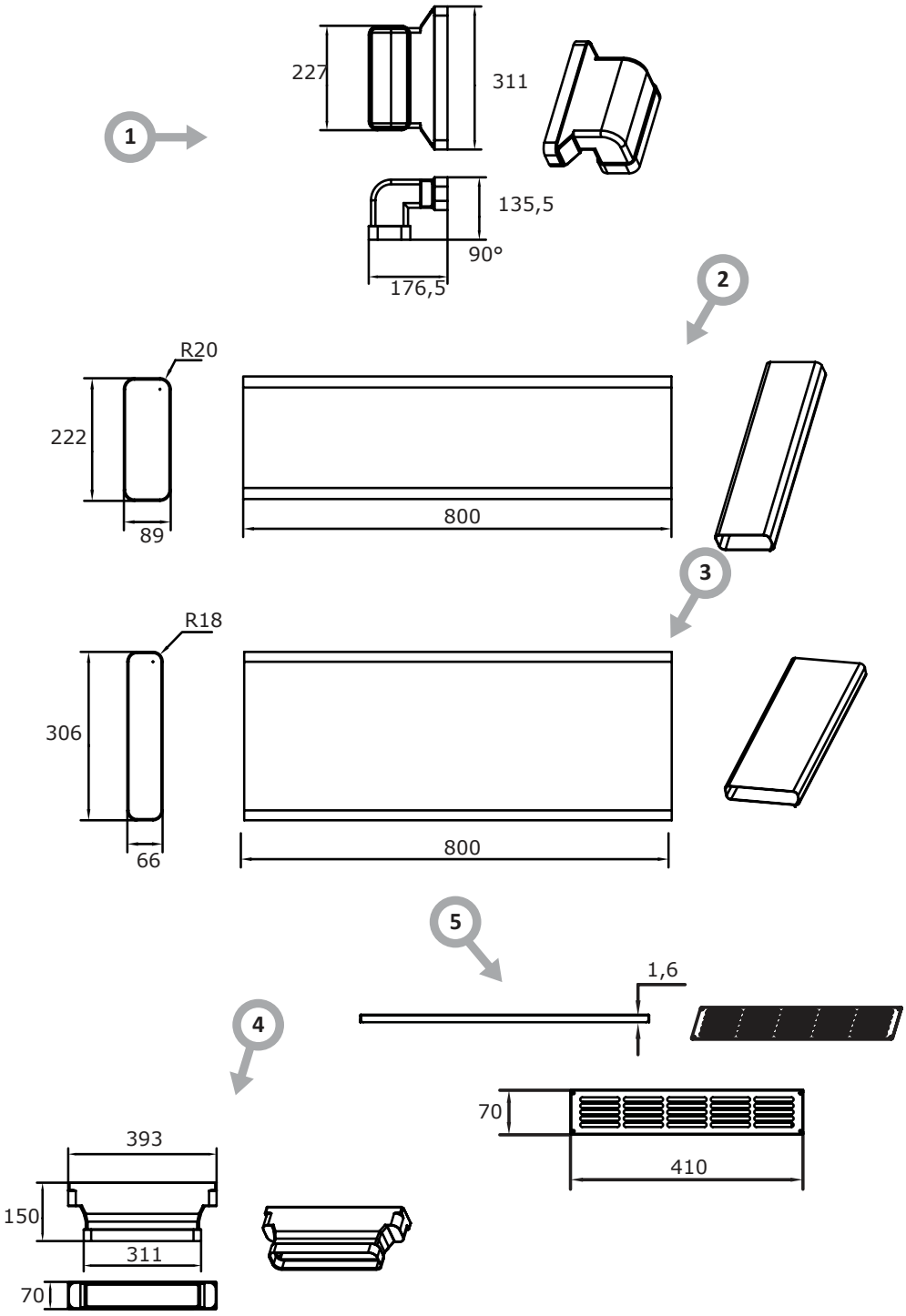
1. Konektor 90°
2. Ravna cev (222*89)
3. Ravna cev (306*66)
4. Konektor
5. Ventilacijska mreža
6. Tesnilni trak (x2)





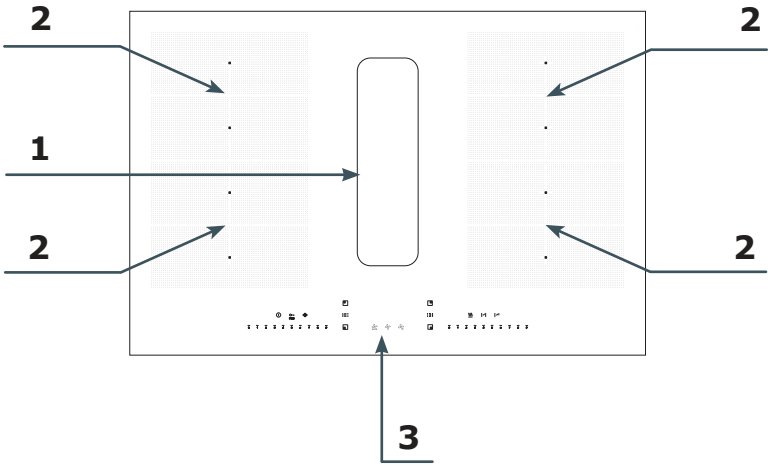





1
227
311
135,5
90°
176,5
2
R20
222
89
800
3
R18
306
66
800
5
1,6
70
410
4
393
150
311
70

UPRAVLJANJE

Vaša naprava



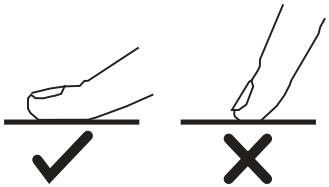
1. Vhod za prezračevanje kuhinjske nape
2. Indukcijsko ogrevalno polje booster
3. Nadzorna plošča na dotik

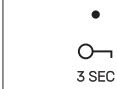
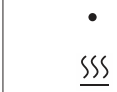
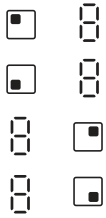
Nadzorna plošča

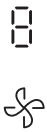
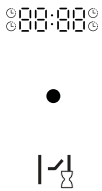


Vaša naprava je opremljena z nadzorno ploščo na dotik:

- Prepričajte se, da so nadzorni elementi vedno čisti in suhi ter da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Že tanka plast vode lahko oteži upravljanje nadzornih elementov.
- Nadzorni elementi v napravi se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati.
- Vsakič, ko je zaznan dotik, zaslišite zvočni signal.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.



Senzor	Funkcija	Opis
	Senzor VKLOP/ IZKLOP	Držite senzor pritisnjen, da vklopite napravo. Ko je naprava vklopljena in deluje kuhinjska napa (ne v načinu odloženega izklopa): če držite senzor pritisnjen, se izklopijo vsa kuhalna polja, kuhinjska napa pa preide v način odloženega izklopa. Če senzor ponovno držite pritisnjen, se naprava popolnoma izklopi. Naprava je vklopljena, kuhinjska napa pa izklopljena: če senzor držite pritisnjen, se izklopi celotna naprava.
	ChildLock	S funkcijo ChildLock lahko zaklenete možnost upravljanja kuhalne plošče, na primer s strani otrok ali med čiščenjem. Če držite senzor ChildLock pritisnjen, se aktivira zaklep nadzorne plošče. Prižgana dioda označuje aktiviranje blokade. Če držite senzor ponovno pritisnjen, LED dioda ugasne in nadzorna plošča ponovno deluje.
	Bridge	Ko je aktivirana funkcija Bridge, obe indukcijski polji (navpično) delujeta skupaj. To pomeni, da bodo ta polja imela enake nastavitve temperature in moči, ki jih lahko spremenite tako, da s prstom potegnete po senzorju za nastavitev moči. S kratkim dotikom senzorja funkcije Bridge na levi strani aktivirate način funkcije Bridge. Prižge se indikator in leva indukcijska polja začnejo delovati skupaj. Če želite preklicati način funkcije Bridge, znova pritisnite tipalo funkcije Bridge. Funkcija Bridge na desni strani deluje enako kot pri poljih na levi strani. Če jo želite aktivirati, uporabite namenski senzor funkcije Bridge na desni strani nadzorne plošče.
	Ohranjanje toplote	Funkcija ohranjanja toplote omogoča, da kuhalno polje ohranja stalno najnižjo temperaturo, zato je idealna za ohranjanje primerne temperature pripravljenih jedi vse do serviranja. Če želite aktivirati način, se preprosto dotaknite senzorja za ohranjanje toplote - ko je funkcija aktivna, se prižge indikatorska lučka LED. S ponovnim dotikom senzorja deaktivirate funkcijo ohranjanja toplote za aktivno kuhalno polje. Če želite aktivirati ali deaktivirati način ohranjanja toplote za vsa aktivna kuhalna polja, držite senzor funkcije ohranjanja toplote pritisnjen. Funkcija deluje le, če je moč kuhalnega polja večja od 0.
	Senzor kuhalnega polja	Če želite vstopiti v nastavitve moči ali časa delovanja, izberite senzor ustreznega kuhalnega polja. Ko se dotaknete izbranega območja, bo digitalni prikazovalnik utripal, da bi pokazal aktivacijo in pripravljenost za konfiguracijo. Če želite prilagoditi moč gretja, s prstom gladko drsite po senzorju za nastavitev moči. Če želite nastaviti čas delovanja (po vnaprejšnji določitvi moči), se dotaknite senzorja časovnika in nato s senzorjem za nastavitev moči ponovno izberite želeni čas.

	Senzor ventilatorja nape	Ko je napa izklopljena ali deluje, s senzorjem ventilatorja nape vstopite v način nastavitve - prikazovalnik bo utripal 5 sekund. V tem času lahko s senzorjem za nastavitev moči nastavite hitrost nape od 1-8-P, pri čemer je najvišja stopnja hitrosti "P" ali "power booster". Ko je hitrost nastavljena, ponovno pritisnite senzor ventilatorja nape, da se napa izklopi. Kratek pritisk na senzor ventilatorja nape med delovanjem prav tako izklopi napravo. Med delovanjem nape je na prikazovalniku prikazan trenutni način delovanja. V načinu zaklepanja je na prikazovalniku prikazana črka "L".
	Senzor za samodejno delovanje ventilatorja nape	S to funkcijo ventilator nape samodejno prilagodi svojo hitrost in deluje na optimalni ravni, ki ustreza intenzivnosti kuhanja na kuhalnih poljih. Za vklop ali izklop funkcije samodejnega dela ventilatorja nape na kratko pritisnite - zasliši se zvočni signal, indikator funkcije pa se prižge. Ko vklopite kuhalno ploščo, se napa samodejno vklopi. Ko so izklopljena vsa kuhalna polja, se napa po 6 sekundah preklopi v način odloženega izklopa. Napa se izklopi po 1 minuti.
	Senzor za odloženi izklop nape	Ta funkcija se uporablja za odložitev izklopa motorja nape in se lahko uporablja po kuhanju, da se zrak v prostoru očisti hlapov. S kratkim pritiskom aktivirate ali deaktivirate funkcijo - pojavi se zvočni signal in indikator aktivacije funkcije. Ko je funkcija aktivirana, napa preide v način odloženega izklopa. Naprava se izklopi po 10 minutah.
	Opomnik za zamenjavo filtra	Po 300 urah delovanja bo napa z aktiviranjem senzorja na nadzorni plošči samodejno opozorila na potrebo po zamenjavi ogljikovega filtra. Če želite senzor izklopiti, ga pridržite. S kratkim pritiskom na senzor se na prikazovalniku prikaže preostali čas delovanja.
	Časovnik	S kratkim pritiskom na senzor časovnika aktivirate funkcijo odštevanja - indikator časovnika se prižge, na prikazovalniku pa se prikaže čas - maksimalni čas je "99:59" (99 minut in 59 sekund); Med delovanjem naprave se z novim pritiskom na senzor časovnika števec ponastavi in ponovno začne odštevanje; Z dolgim pritiskom na senzor časovnika izklopite funkcijo časovnika, ko ta deluje.
	Senzor za nastavitev moči tipa drsnik	Stopnjo moči kuhalnega polja, hitrost ventilatorja in čas časovnika lahko nastavite tako, da s prstom premaknete senzor za nastavitev levo ali desno.

	Območni časovnik	Funkcija območnega časovnika omogoča natančno časovno nastavitev izbranega kuhalnega polja od 00:00 do 3:00h. Če želite dodeliti čas določenemu kuhalnemu polju, se dotaknite senzorja časovnika, ko je kuhalno polje aktivno. Na prikazovalniku se prikaže "00:00", ikona časovnika utripa 3 sekunde, indikator časovnika pa se prižge. V tem času lahko nastavite časovnik s senzorjem za nastavitev moči določenega območja. Če v 3 sekundah ne ukrepate, sistem samodejno zaključi način nastavitve. Za nastavitev najprej izberite želeno uro in nato število minut. Med nastavljanjem vsakega položaja bo številka utripala 3 sekunde. Po tem času bo sistem samodejno prešel na naslednji položaj. S kratkim pritiskom na senzor časovnika ročno prestavite na naslednji položaj. Ko so nastavljene vse številke, časovnik preide v način delovanja in ikona časovnika za to območje neprekinjeno sveti. Kadar je aktivnih več kuhalnih območij, vendar časovnik ne deluje, se na prikazovalniku prikaže zadnji odobreni čas. Ko časovnik deluje, je privzeto prikazan čas odštevanja. Če poteka potrjevanje nastavitve za eno od območij, se na prikazovalniku prikaže čas časovnika za to območje. Ko časovnik za območje doseže manj kot 1 minuto, se minutne številke na prikazovalniku spremenijo v odštevanje v sekundah.
	Prikazovalnik	• Ko kuhalno polje deluje, se prikaže njegova stopnja moči (1-8-P). • Če na kuhalnem polju ni lonca, se prikaže "u"; • V načinu vzdrževanja toplote se prikaže "☰".
	Indikator prisotnosti posode	• Indikatorska lučka je razdeljena na dve kuhalni polji. • Če katero koli polje zazna ali izgubi stik s posodo, preide v stanje posodobitve: ko je posoda zaznana, indikatorska lučka utripa 5 sekund in nato neprekinjeno sveti. Ko posoda ni zaznana, lučka takoj ugasne. • Ko je naprava izklopljena, lučka ostane ugasnjena. • Funkcija velja za vsa štiri kuhalna polja.
	Signaliziranje napak	• Če je napa okvarjena, se na prikazovalniku nape prikaže "E"; če je okvara povezana z indukcijsko kuhalno ploščo, se na prikazovalniku kuhalnega polja, ki ustreza okvari, prikaže "E"; na prikazovalniku časovnika pa je prikazana koda napake. • Če pride do napake, medtem ko je funkcija časovnika za kuhalno polje aktivna, se koda napake prikaže 10 sekund. Nato bo po tem času zaslon utripal in prikazal preostali čas kuhanja (ki se ne bo več odšteval). Čas kuhanja se bo odšteval, ko bo napaka odpravljena.

Druge informacije

• Usklajevanje moči
Pri nastavitvi delovanja indukcijske kuhalne plošče največja moč dveh kuhalnih polj na isti strani ne sme presegati 3700 W. Če med nastavitvijo izračunana skupna moč preseže 3700 W, je treba zmanjšati moč neuporabljenega gorilnika na isti strani, da se zagotovi, da trenutna moč ustreza želeni moči uporabnika in da skupna moč ne preseže 3700 W.

• Funkcija uravnavanja moči
Pridržite dva senzorja: ChildLock 3 SEC in senzor levega ⊡, spodnjega kuhalnega polja, da preklopite v način uravnavanja moči. Ko ste v načinu uravnavanja:
Dotaknite se levega združevalnega senzorja, da zmanjšate največjo moč.
Dotaknite se desnega združevalnega senzorja, da povečate največjo moč.
Mogočih je 5 stopenj moči: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W.
Izbrano največjo moč potrdite tako, da pritisnete senzor ON/OFF ali počakate 30 sekund.

• Funkcija varčevanja z energijo na kuhalnem polju
Ko so vsa kuhalna polja za 5 minut izklopljena, se napajanje polj samodejno prekine. V tem času funkcije, povezane s kuhalnimi polji, ne bodo delovale, indikator prisotnosti posode in prikazovalnik stopnje moči bosta izklopljena. Kuhalna polja lahko ponovno zaženete tako, da na kratko pritisnete senzor kuhalnega polja ali senzor ON/OFF.

• Umerjanje zaznavanja posod
V stanju pripravljenosti v 1 minuti po vklopu dalj časa držite pritisnjen senzor ChildLock in senzor časovnika, da preidete v način umerjanja.
Na digitalnem prikazovalniku časovnika se prikaže "CALI".
Nato se dotaknite senzorja funkcije Bridge, da začnete umerjanje zaznavanja posode. Med umerjanjem posode ne smejo biti na kuhalni plošči.
Na digitalnem prikazovalniku časovnika se prikaže odštevanje 5 sekund.
Ob koncu odštevanja se na digitalnem prikazovalniku položaja kuhalnega polja v primeru uspešnega umerjanja prikaže "P".
V nasprotnem primeru se prikaže znak "F".
Če so vsa umerjanja uspešna, se prikaže "P". V nasprotnem primeru 'F'.

Stopnje moči kuhalnih polj:

Hitrost	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moč (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3500

Stopnje moči kuhalnih polj, ko je aktivirana funkcija Bridge:

Hitrost	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moč (W)	0	100	180	280	380	760	1200	1800	2400	3700

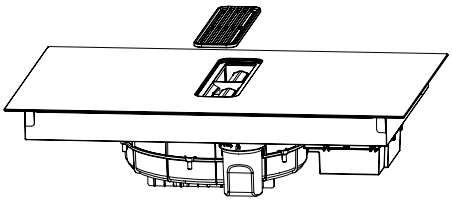
Stopnje moči ventilatorja nape:

Hitrost	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Količina zraka (m3/h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Čas delovanja (min)	Neomejeno									5

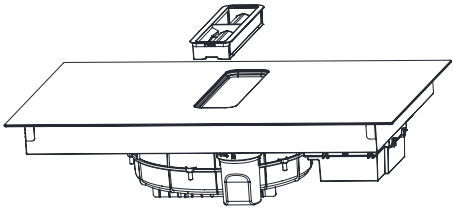
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Skrb uporabnika za sprotno vzdrževanje plošče v čistem stanju in za ustrezno vzdrževanje le-te pomembno vpliva na dolžino njenega brezhibnega delovanja. Integrirana indukcijska kuhalna plošča z napo ploščo je potrebno očistiti po vsaki uporabi.

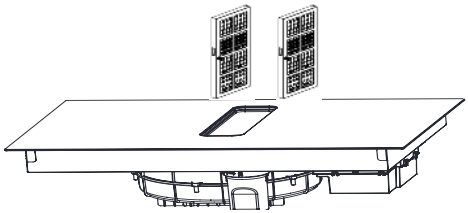
Čiščenje steklene površine
Stekleno površino indukcijske kuhalne plošče je treba redno čistiti z vlažno in mehko krpo. Izogibajte se abrazivnim čistilnim sredstvom in gobicam s hrapavo površino, ki lahko na površini stekla pustijo praske. Med vzdrževanjem je treba paziti, da voda ne pride v prezračevalno odprtino nape.



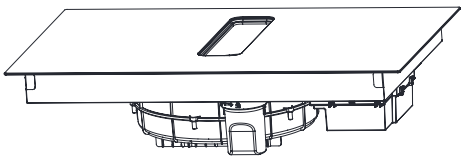
Čiščenje
Odstranite mrežo in jo očistite s krpo in blagim tekočim čistilnim sredstvom. Izogibajte se uporabi izdelkov, ki vsebujejo abrazivne snovi.



Čiščenje Maščobnega Filtra
Previdno izvlecite ročaj filtra in ga držite v vodoravnem položaju. Zbrano maščobo je treba odliti, maščobni filter pa oprati ročno ali v pomivalnem stroju.



Menjava ogljikovega filtra
Če želite zamenjati filter, ga odstranite iz držala filtra in namestite novega. Menjavo filtra je potrebno izvesti po 300 urah delovanja



Čiščenje zbiralnika za vodo
Previdno zavrtite zbiralnik v smeri puščice, da ga odstranite. Nato izpraznite nabrano vodo in očistite zbiralnik. Zbiralnik ponovno namestite tako, da ga obrnete v nasprotni smeri. Priporoča se, da posodo za vodo izpraznite dnevno ali redkeje, odvisno od uporabe.

REŠEVANJE PROBLEMOV

Problem	Možen razlog	Rešitev problema
Ni mogoče prižgati plošče	Ni napajanja	Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča priključena na vir napajanja in vklopljena. Preverite, ali je pri vas doma ali v soseski prišlo do prekinitve napajanja z električno energijo. Če ste vse preverili in še vedno prihaja do težav, se obrnite na usposobljenega tehnika.
Upravljanje na dotik ne deluje	Upravljanje je zablokirano	Odblokirajte upravljanje. Za podrobnosti glejte poglavje „Upravljanje“ v navodilih za uporabo.
Gumbe na dotik je težko upravljati	Na površini gumbov je morda plast vode ali pa se plošče dotikate le s konico prsta.	Prepričajte se, da je upravljalna plošča suha, in se je dotikajte s prstom po celotni površini.
Steklo je opraskano	Lonci s hrapavimi robovi.	Uporabljajte posode s ploskim in gladkim dnom. Glejte poglavje "Osnovne informacije o napravi".
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhalno polje se je izklopilo, prikazana je koda napake.	Tehnična napaka	Zapišite si črke in številke napake, izklopite indukcijsko kuhalno ploščo iz električnega omrežja in se nato obrnite na usposobljenega tehnika.
Posode se ne segrevajo	Indukcijska plošča ne zazna posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje ali ker je posoda premajhna za kuhalno polje ali nepravilno nameščena.	Uporabite posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte poglavje "Osnovne informacije o napravi". Posodo postavite na sredino polja in se prepričajte, da je dno primerno velikosti kuhalnega polja.
Hrup ventilatorja iz indukcijske kuhalne plošče	V indukcijsko kuhalno ploščo je bil vgrajen hladilni ventilator, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Deluje lahko še nekaj časa po izklopu indukcijske plošče.	To je normalno in ne zahteva ukrepanja. Ne odklopite napajanja indukcijske kuhalne plošče, ko ventilator deluje.
Nekateri lonci oddajajo zvok prasketanja ali klikanja.	To je lahko posledica strukture posod (plasti različnih kovin različno vibrirajo).	To je normalno za posode in ne pomeni okvare.

SPECIFIKACIJA

TEHNIČNA SPECIFIKACIJA	
Model	DHKI 752 880 C
Napetost napajanja	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvenca	50/60Hz
Moč	7580 W
Skupna moč kuhalne plošče	7400 W
Skupna Moč Nape	180 W
Mere (VxŠxG)	830 x 515 x 200 mm
Mere embalaže	965 x 650 x 325 mm
Mere za namestitev	750*490 mm
Teža naprave	24 kg
Material površine	Keramično steklo
Stopnje moči	1-8, P
Stopnje moči v načinu recirkulacije	1-8, P
Moč kuhalnih polj	
Maksimalna moč zadnjega kuhalnega polja	1850 W
Povečana moč (boost) zadnjega kuhalnega polja	3500 W
Maksimalna moč prednjega kuhalnega polja	1850 W
Povečana moč (boost) prednjega kuhalnega polja	3500 W

Podrobne tehnične specifikacije najdete na kartici izdelka naprave.

Naprava izpolnjuje zahteve standardov EN 60335-1; EN 60335-2-6; EN 60335-2-31 obvezujočih v Evropski uniji.

GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE

Garancija

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

Servis

- Proizvajalec izdelka priporoča, da vsa popravila in regulacijske dejavnosti izvaja tovarniški servis ali servis, ki je avtoriziran od proizvajalca. Zaradi varnostnih razlogov, naprave ne smemo popravljati sami.
- Popravila, ki jih izvajajo osebe, ki nimajo zahtevanih pooblastil, lahko predstavljajo resno nevarnost za uporabnike naprave.
- Minimalni obvezujoč garancijski rok za napravo, ki jo ponuja proizvajalec, uvoznik ali pooblaščeni zastopnik, je naveden na garancijskem listu.
- Naprava izgubi garancijo zaradi nepooblaščenih adaptacij, predelav, poškodovane plombe ali drugih zaščitnih delov opreme ali njihovih delov, pa tudi zaradi drugih samovoljnih posegov v opremo, ki niso v skladu z navodili za uporabo.

Zahteva za popravilo in pomoč v primeru okvare

Če naprava potrebuje popravilo, je potrebno kontaktirati servis. Naslov servisa in telefonska številka za kontakt se nahajata na garancijskem listu. Preden kontaktirate servis, morate pripraviti serijsko številko naprave, ki je na tablici proizvajalca. Za lažjo uporabo ga zapišite spodaj:

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 CE 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