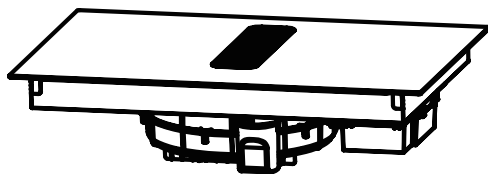


Amica

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

EN
DE
CS
SK
FR
NL
HR
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 752 800 C



IO-TGC-0259/6
(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	43
TROUBLESHOOTING	44
TECHNICAL SPECIFICATION	45
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE	46
WARRANTY	46

DE- Inhaltsverzeichnis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	48
AUSPACKEN	54
ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	54
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN	55
GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT	56
FUNKTIONSPRINZIP EINER INDUKTIONSKOCHPLATTE	56
BESCHAFFENHEIT DES KOCHGESCHIRRS.	56
RESTWÄRMEANZEIGE „H“	59
VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN DES KOCHFELDS	59
BEISPIELE FÜR HEIZLEISTUNGSEINSTELLUNGEN	59
BETRIEBSMODUS DER DUNSTABZUGSHAUBE	60
ABLUFTMODUS (ABSAUGUNG DER LUFT IN EINEN ABLUFTKANAL)	60
UMLUFTBETRIEB	60
INFORMATIONEN VOR DEM EINBAU	61
INSTALLATION UND MONTAGE	62
MASSE DES GERÄTS	62
PACKUNGSINHALT	63
VORBEREITUNG DER KÜCHENARBEITSPLATTE FÜR DEN EINBAU DER KOCHPLATTE	63
EINBAU FÜR DEN UMLUFTBETRIEB	65
EINBAU FÜR DEN ABLUFTBETRIEB (ABFÜHRUNG DER LUFT IN DEN LÜFTUNGSKANAL)	69
SCHALTPLAN:	73
LUFTFÜHRUNGSSET	74
BEDIENUNG	76
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	82
FEHLERBEHEBUNG	83
TECHNISCHE DATEN	85
GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE	86
GARANTIE	86

CS- Obsah

POKYNY K BEZPEČNÉMU POUŽÍVÁNÍ	88
ROZBALENÍ	93
LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ	93
JAK ŠETŘIT ENERGIÍ	94
ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ	95
ZÁSADA FUNGOVÁNÍ INDUKČNÍ DESKY	95
CHARAKTERISTIKA NÁDOBÍ	95
UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA „H“	98
PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM VARNÉ DESKY	98
PŘÍKLAD NASTAVENÍ VÝKONU QHŘÍVÁNÍ	98
PROVOZNÍ REŽIM DIGESTOŘE	99
REŽIM ODTAHU (ODVÁDĚNÍ VZDUCHU DO VENTILAČNÍHO KANÁLU)	99
REŽIM POHLCOVAČE (RECIRKULACE VZDUCHU)	99
INFORMACE PŘED INSTALACÍ	100
INSTALACE A MONTÁŽ	101
ROZMĚRY ZAŘÍZENÍ	101
OBSAH BALENÍ	102
PŘÍPRAVA DESKY NÁBYTKU DO VESTAVĚNÍ VARNÉ DESKY	102
INSTALACE V REŽIMU POHLCOVAČE (RECIRKULACE VZDUCHU)	104
INSTALACE V REŽIMU ODSÁVÁNÍ (ODSÁVÁNÍ VZDUCHU DO VENTILAČNÍHO POTRUBÍ)	108
ELEKTRICKÉ SCHÉMA	112
SADA POTRUBÍ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU S ODSAVAČEM	113
OBSLUHA	115
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	120
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	121
SPECIFIKACE	122
ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS	123
ZÁRUKA	123

SK- Obsah

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA	125
ROZBALENIE	130
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ZARIADENÍ	130
AKO UŠETRIT ENERGIU	131
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ	132
PRINCÍP FUNGOVANIA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY	132
CHARAKTERISTIKA RIADU	132
UKAZOVATEĽ ZVÝŠKOVÉHO TEPLA „H“	135
PRED PRVÝM POUŽITÍM	135
PRÍKLAD NASTAVENIA TEPLoty	135
PREVÁDZKOVÝ REŽIM DIGESTORA	136
REŽIM ODSÁVAČA (ODVÁDZANIE VZDUCHU DO VETRACIEHO KANÁLA)	136
REŽIM ABSORPCIE (RECIRKULÁCIA VZDUCHU)	136
INFORMÁCIE PRED INŠTALÁCIOU	137
INŠTALÁCIA A MONTÁŽ	138
ROZMERY ZARIADENIA	138
OBSAH BALENIA	139
PRÍPRAVA KUCHYNSKEJ DOSKY NA VSTAVANIE VARNEJ DOSKY	139
INŠTALÁCIA V REŽIME ABSORBÉRA (RECIRKULÁCIA VZDUCHU)	141
INŠTALÁCIA V REŽIME ODSÁVANIA (ODVÁDZANIE DO POTRUBIA)	145
ELEKTRICKÁ SCHÉMA	149
SADA POTRUBIA PRE INDUKČNÚ VARNÚ DOSKU S ODSÁVAČOM	150
POUŽÍVANIE	152
ČISTENIE A ÚDRŽBA	157
RIEŠENIE PROBLÉMOV	158
SPECIFIKÁCIA	159
ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS	160
ZÁRUKA	160

FR- Table des matières

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION	162
DÉBALLAGE	168
ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS	168
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE	169
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL	170
LE PRINCIPE DU FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION	170
CARACTÉRISTIQUE DES RÉCIPIENTS.	170
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE « H »	173
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA PLAQUE	173
EXEMPLES DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DE CHAUFFE	173
MODE DE FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE	174
MODE D'EXTRACTION (ÉVACUATION DE L'AIR DANS UNE CONDUITE D'AÉRATION)	174
MODE ABSORPTION (RECIRCULATION DE L'AIR)	174
INFORMATIONS AVANT LE MONTAGE	175
INSTALLATION ET MONTAGE	176
DIMENSIONS DE L'APPAREIL	176
CONTENU DE L'EMBALLAGE	177
PRÉPARATION DU PLATEAU DE MEUBLE POUR L'AMÉNAGEMENT DE LA PLAQUE.	177
INSTALLATION EN MODE ABSORPTION (RECIRCULATION DE L'AIR)	179
INSTALLATION EN MODE D'EXTRACTION (ÉVACUATION DE L'AIR DANS UNE CONDUITE D'AÉRATION)	183
SCHEMA ÉLECTRIQUE	187
KIT DE CONDUITS POUR PLAQUE À INDUCTION AVEC EXTRACTEUR	188
UTILISATION	190
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	196
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	197
SPECIFICATION	199
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	200
GARANTIE	200

NL- Inhoudsopgave

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK	202
UITPAKKEN	208
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR	208
ENERGIE BESPAREN	209
BASISINFORMATIE OVER HET APPARAAT	210
WERKINGSPRINCIPES INDUCTIEKOOKPLAAT	210
KENMERKEN VAN HET KOOKGEREI	210
RESTWARMTE-INDICATOR "H"	213
VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	213
VOORBEELDEN VAN DE INSTELLINGEN VOOR DE WARMTEAFGIFTE	213
WERKMODUS VAN DE AFZUIGKAP	214
AFZUIGMODUS (LUCHTAFVOER NAAR VENTILATIEKANAAL)	214
ABSORBERSTAND (LUCHTRECIRCULATIE)	214
INFORMATIE VOORAFGAAND AAN DE INSTALLATIE	215
INSTALLATIE EN MONTAGE	216
AFMETINGEN VAN HET APPARAAT	216
INHOUD VAN DE VERPAKKING	217
VOORBEREIDING VAN HET WERKBLAD VOOR INBOUW VAN DE KOOKPLAAT	217
INSTALLATIE IN ABSORBERSTAND (LUCHTRECIRCULATIE)	219
INSTALLATIE IN DE AFZUIGSTAND (LUCHTAFVOER IN HET VENTILATIEKANAAL)	223
ELEKTRISCH SCHEMA	227
BUIZENSET VOOR INDUCTIEKOOKPLAAT MET AFZUIGER	228
BEDIENING	230
REINIGING EN ONDERHOUD	236
HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN	237
SPECIFICATIE	239
GARANTIE, SERVICE	240
GARANTIE	240

HR- Kazalo

INFORMACIJE O SIGURNOSTI	242
UKLANJANJE PAKIRANJA	247
ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA	247
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	248
OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU	249
PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE	249
SPECIFIKACIJA POSUDA	249
POKAZATELJ PREOSTALE TOPLINE „H“	252
PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA PLOČE	252
PRIMJER POSTAVKI SNAGE GRIJANJA	252
MOD RADA	253
MOD IZVLAČENJA (IZVLAČENJE ZRAKA U VENTILACIJSKI KANAL)	253
REŽIM APSORBERA (RECIRKULACIJA ZRAKA)	253
INFORMACIJE PRIJE INSTALACIJE	254
INSTALACIJA I MONTAŽA	255
DIMENZIJE UREĐAJA	255
SADRŽAJ PAKETA	256
PRIPREMANJE PULTA KUHINJSKOG ELEMENTA ZA UGRADNJU UREĐAJA	256
INSTALACIJA U REŽIMU APSORBERA (RECIRKULACIJA ZRAKA)	258
INSTALACIJA U SLUČAJU REŽIMA IZVLAČENJA ZRAKA (IZVLAČENJE ZRAKA U VENTILACIJSKI KANAL)	262
ELEKTRIČNA ŠHEMA	266
SET CIJEVI ZA INDUKCIJSKU PLOČU S ISPUŠNIM SUSTAVOM	267
UPORABA	269
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	274
RJEŠAVANJE PROBLEMA	275
SPECIFIKACIJA	276
JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI	277
JAMSTVO	277

SL- Sadržaj

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE	279
RAZPAKIRANJE	284
ODSTRANJEVANJE IZRABLJENIH NAPRAV	284
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	285
OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI	286
PRINCIPI DELOVANJA INDUKCIJSKE PLOŠČE	286
ZNAČILNOSTI POSOD	286
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE „H“	289
PRED PRVIM VKLOPOM PLOŠČE	289
PRIMERI NASTAVITEV MOČI GRETJA	289
NACIN DELOVANJA NAPE	290
ODVODNI NAČIN (ODVOD ZRAKA V PREZRAČEVALNI KANAL)	290
NAČIN ABSORPCIJE (RECIRKULACIJA ZRAKA)	290
INFORMACIJE PRED NAMESTITVIJO	291
INSTALACIJA IN NAMESTITEV	292
MERE NAPRAVE	292
VSEBINA EMBALAŽE	293
PRIPRAVA POHIŠTVENEGA PULTA ZA VGRADNJO PLOŠČE	293
NAMESTITEV V NAČINU ABSORPCIJE (RECIRKULACIJA ZRAKA)	295
VGRADNJA V ODVODNEM NAČINU (IZPUST V PREZRAČEVALNI KANAL)	299
ELEKTRICNI DIAGRAM:	303
KOMPLET CEVI ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO Z IZVLEČNIKOM	304
UPORABA	306
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	311
REŠEVANJE PROBLEMOV	312
SPECIFIKACIJA	313
GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE	314
GARANCIJA	314

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

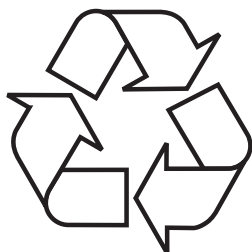
may be voided in the event of misuse or mishandling of the ceramic surface.

- 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 equip-

ment 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

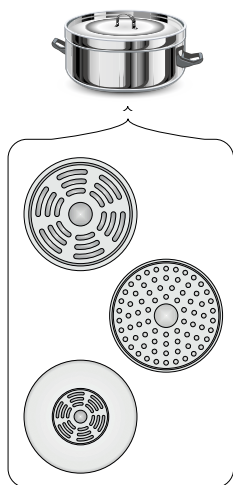
Operate your induction hob

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

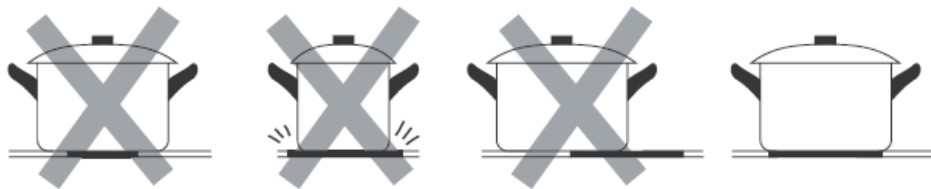
Cookware is not detected

Cookware with copper base

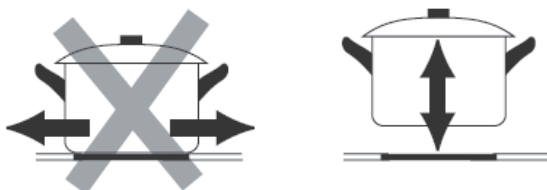
Cookware is not detected

- 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

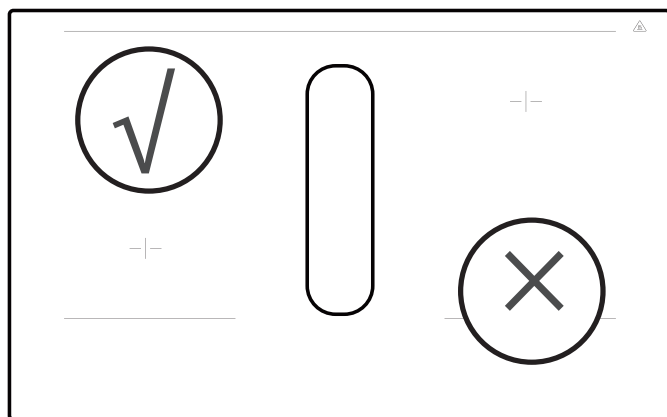
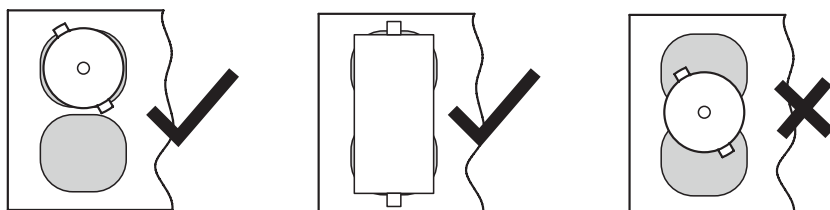
with a diameter smaller than 140 mm may not be detected by the hob. Always place the cookware in the centre of the cooking zone.



- 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. Do not place the cookware between cooking zones. 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 need 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:

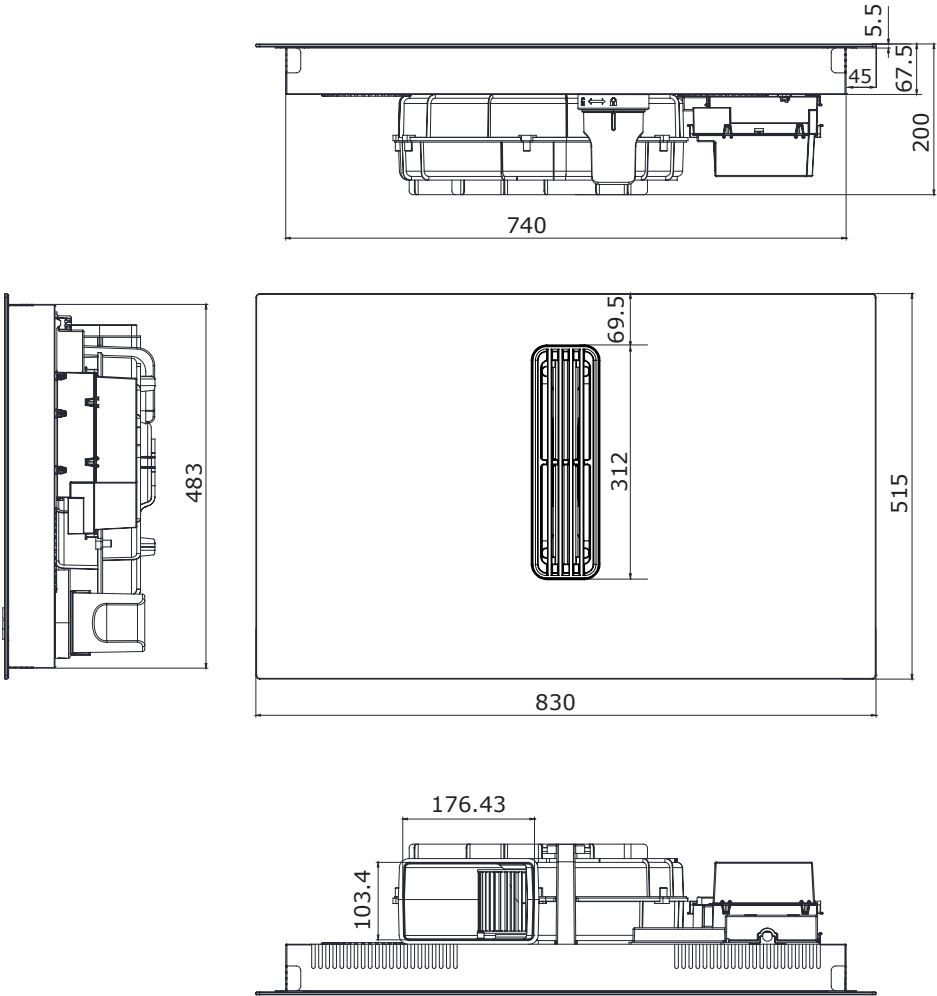
- Check that the power cord does not interfere with the opening or closing of cabinet doors and drawers.
- Ensure adequate airflow for proper ventilation and cooling to prevent overheating.

Warning

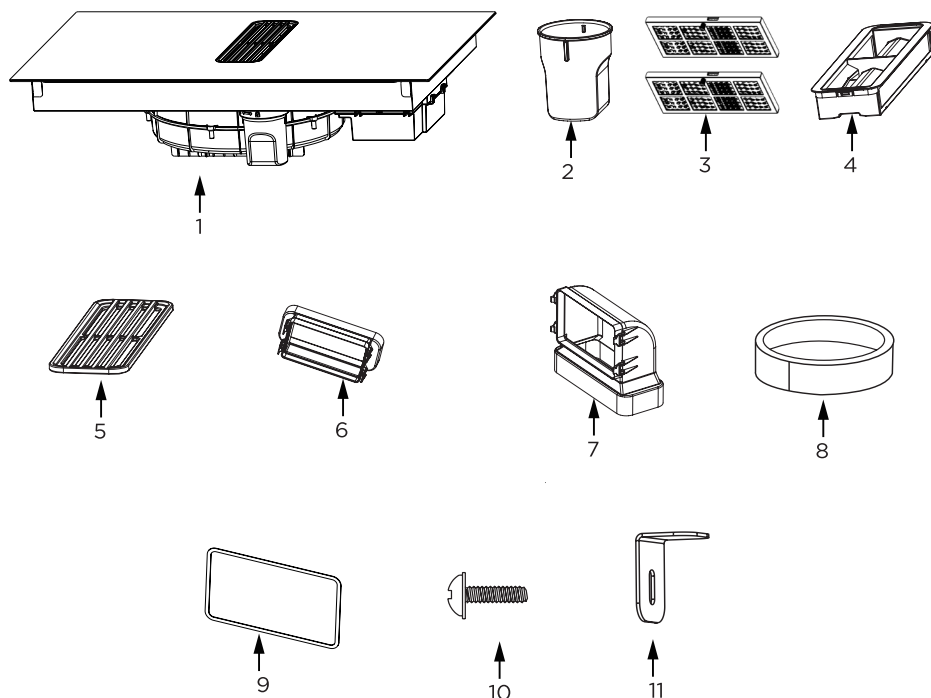
- This hob must be installed by a qualified specialist to ensure safe and correct installation. Do not attempt to install this appliance yourself - professional installation is required.
- To prevent damage to the hob's electronics do not install the hob directly above appliances that generate moisture, 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 | 6. Adapter |
| 2. Water container | 7. 90° adapter |
| 3. Activated charcoal filter | 8. Sealing tape |
| 4. Grease filter | 9. Seal |
| 5. Grille | 10. M4*10 screw (x4) |
| | 11. Mounting bracket (x4) |

Note!

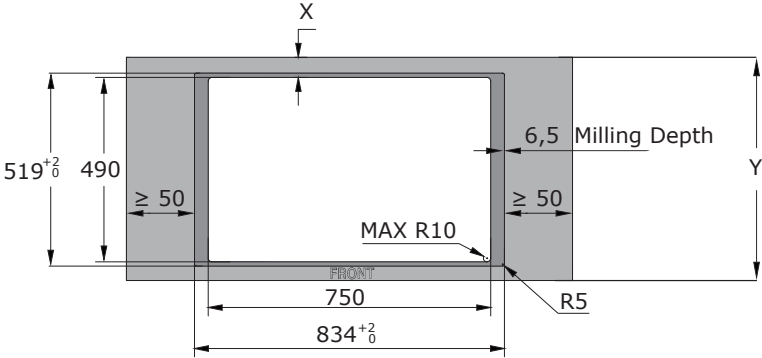
The optional pipe set for induction hob with extractor is not included with the appliance and must be purchased separately (PSD 100 DOWNAIR SET). See the "Pipe set for induction hob with extractor" section for illustrations of the kit components and the connection diagram.

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]):

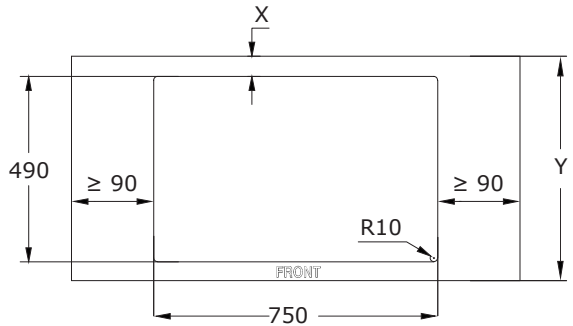
Install your downdraft extractor flush with the worktop

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.

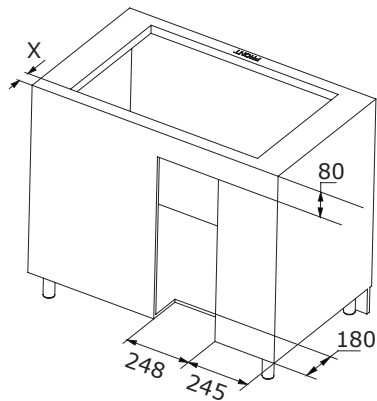


Standard installation

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.

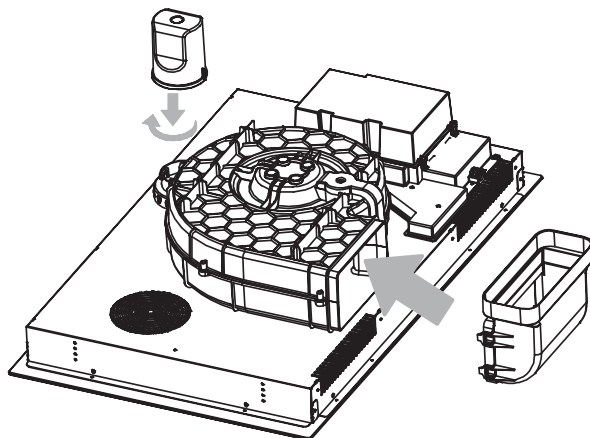


Worktop depth (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥650 mm	65 mm

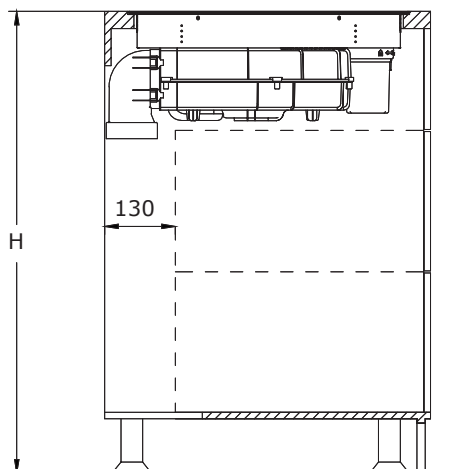
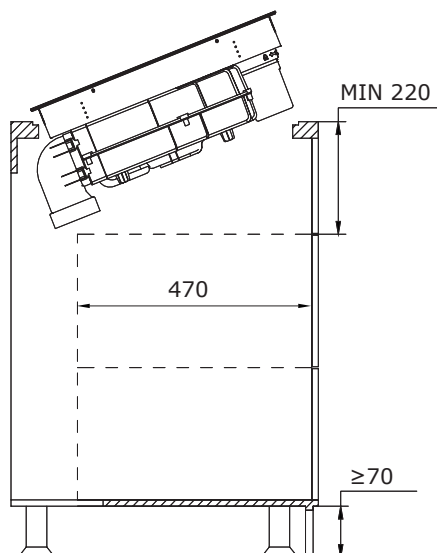


Installation in air recirculation mode

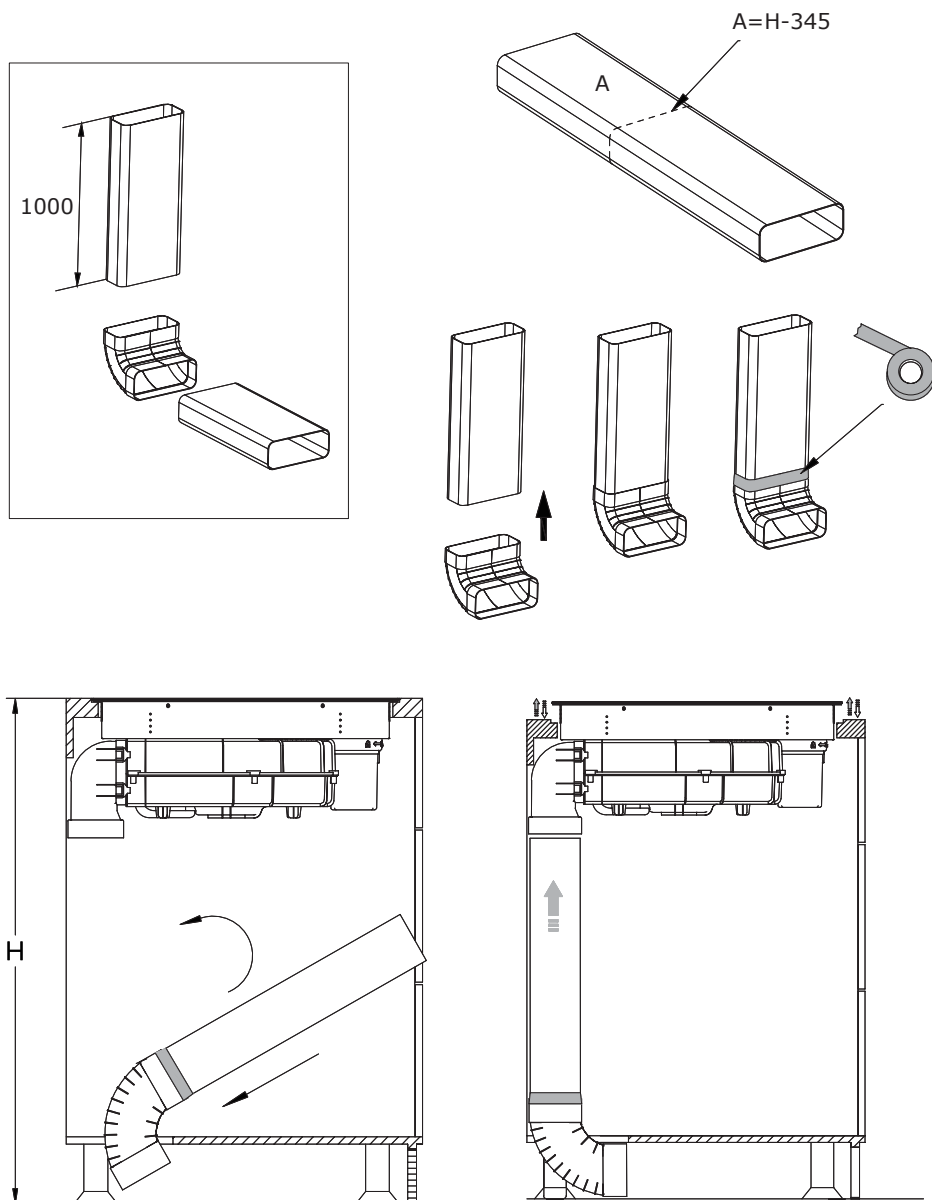
Install the water container by turning it in the direction of the arrow. Then, place the included rubber seal as shown by the arrow in the diagram below. Finally, install the 90° adapter into the designated aperture as illustrated, making sure it fits correctly.



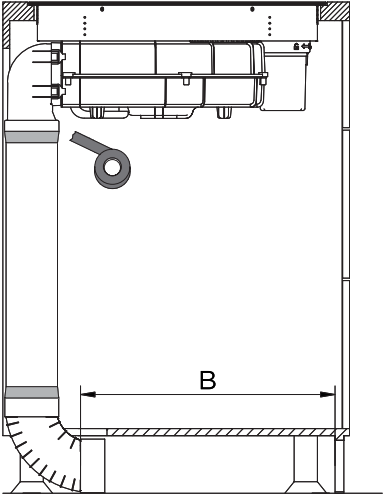
Place the downdraft extractor on the worktop and align it properly.



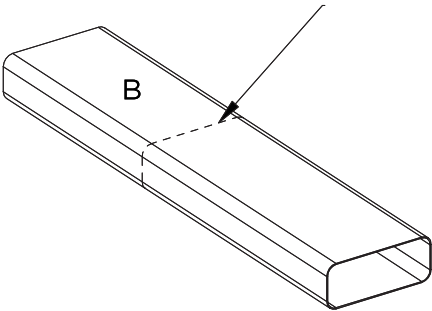
For efficient recirculation, we recommend installing a pipe set for an induction hob with an extractor. This can be purchased separately under the name PSD 100 DOWNAIR SET. Below is an overview of the individual components included. The corresponding dimensions can be found in the "Pipe set for induction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



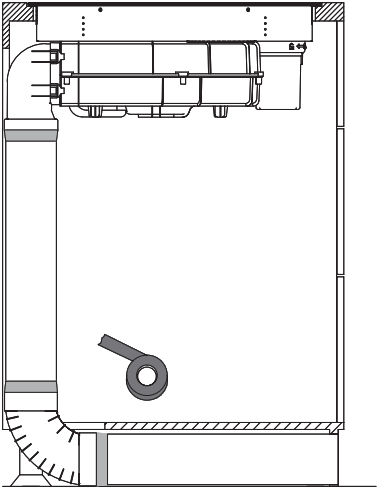
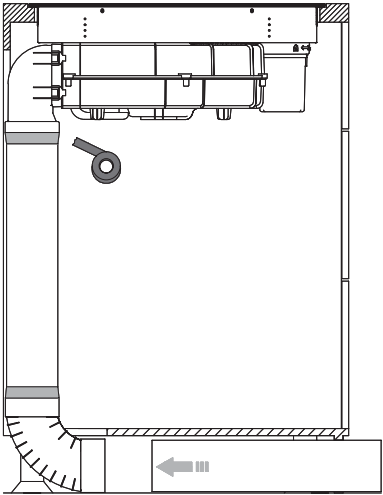
Installation of a pipe set for induction hob with extractor

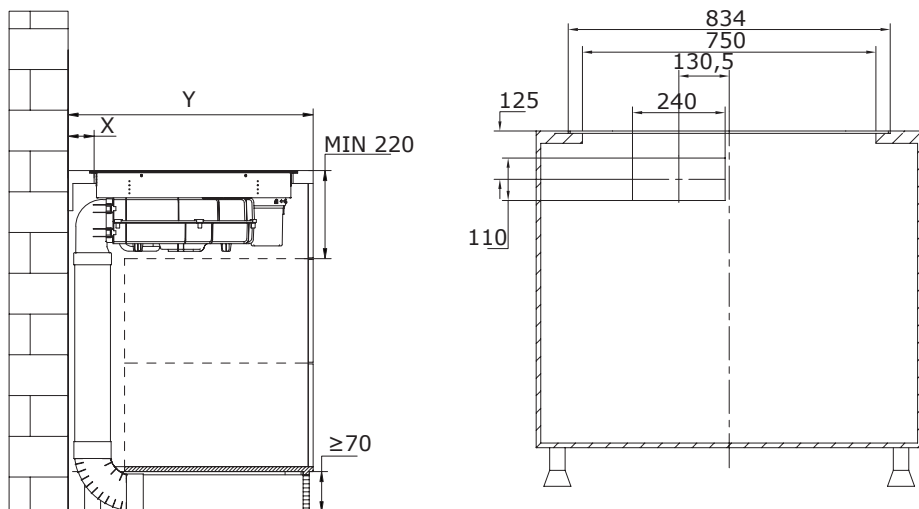


Using a saw, cut the duct to the required length.

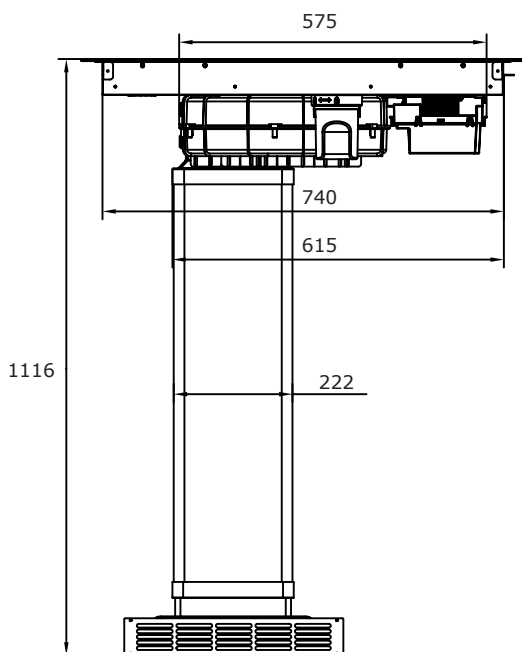


Apply the supplied sealing tape to all joints as shown in the illustrations.





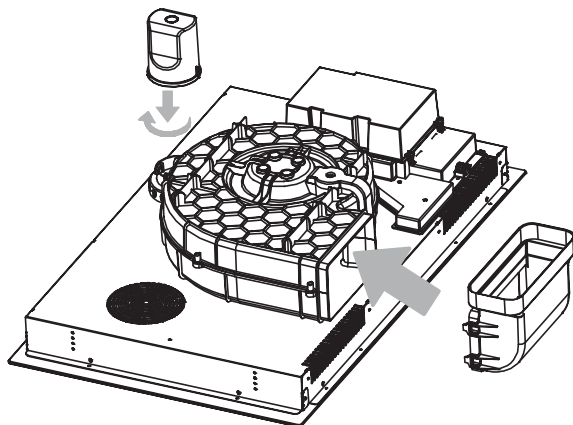
Finally, attach the connector and the ventilation grille. The exact dimensions of the ventilation grille and the other components of the set can be found in the "Pipe set for induction hob with extractor" section.



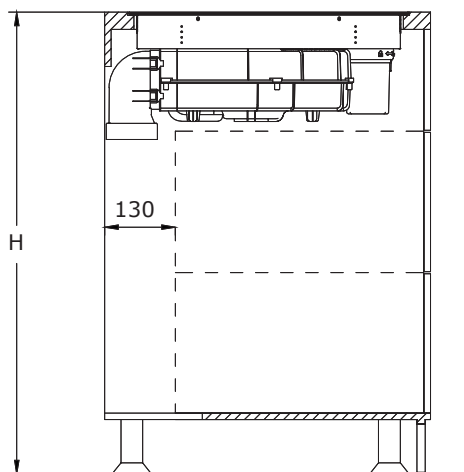
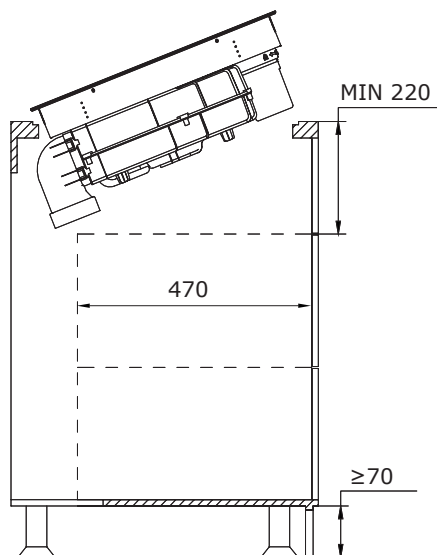
Installation in air extraction mode in which the air is expelled outside through the ventilation duct.

Method 1

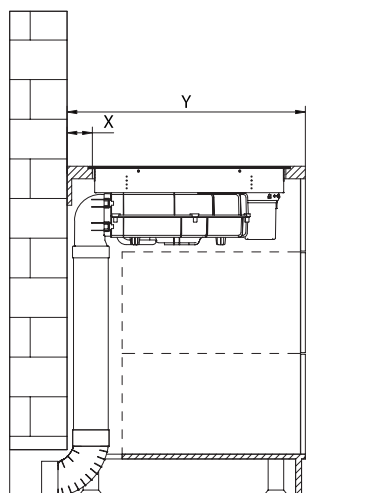
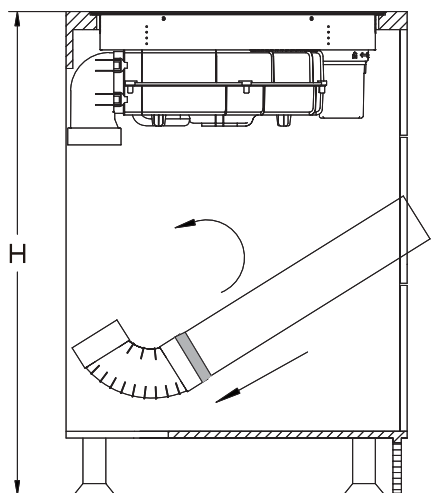
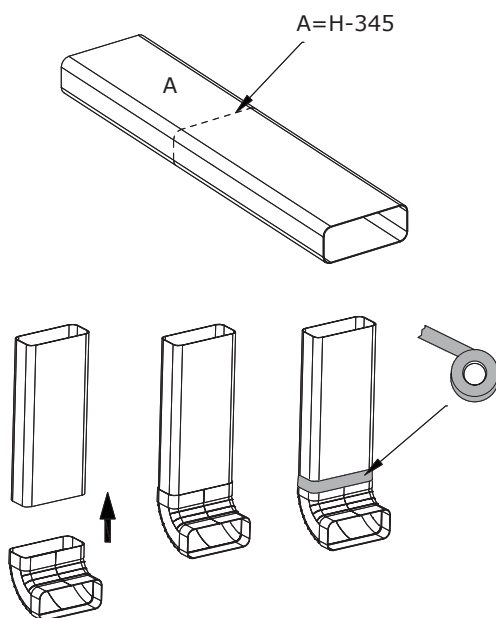
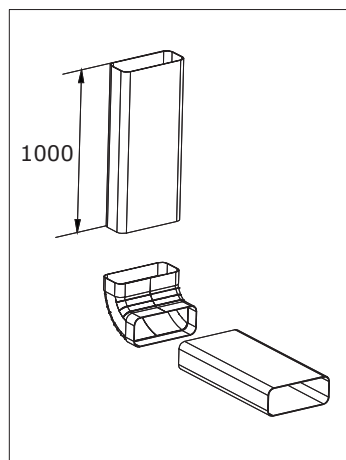
Install the water container by turning it in the direction of the arrow. Then, place the included rubber seal as shown by the arrow in the diagram below. Finally, install the 90° adapter into the designated aperture as illustrated, making sure it fits correctly.



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

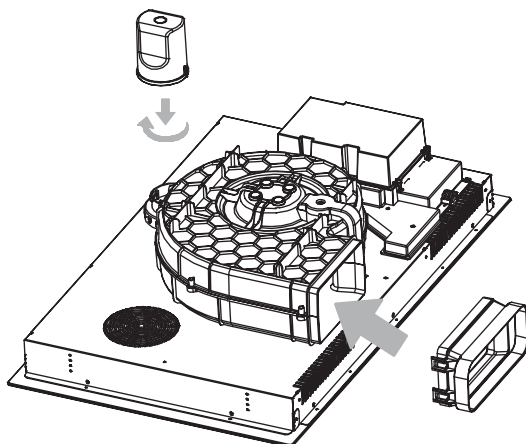


To do this, use the components from the PSD 100 DOWNAIR SET pipe set for an induction hob with an extractor, which must be purchased separately.

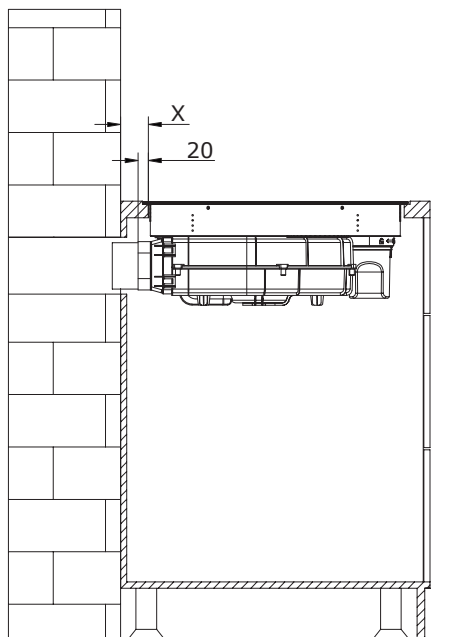
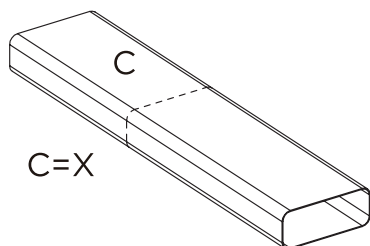


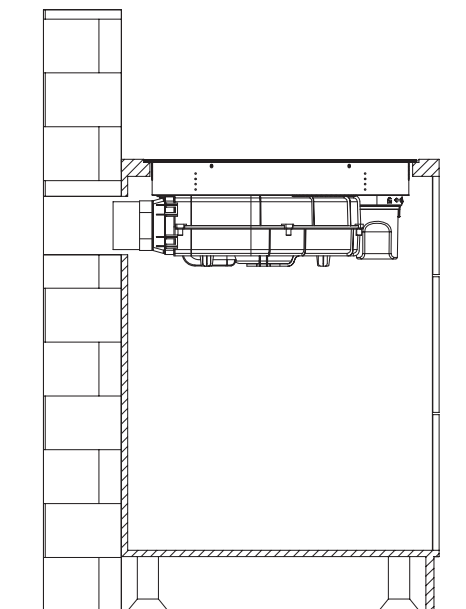
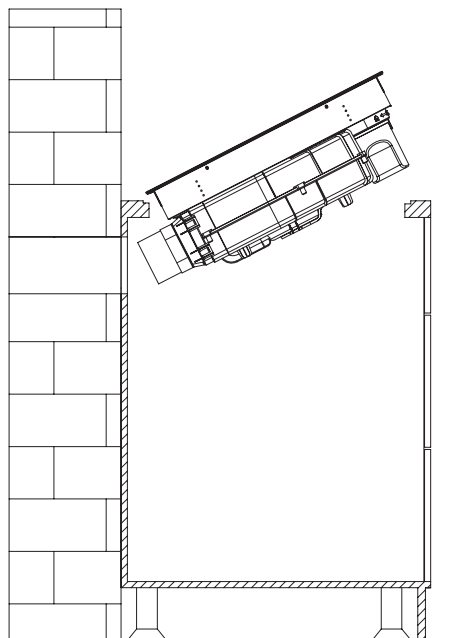
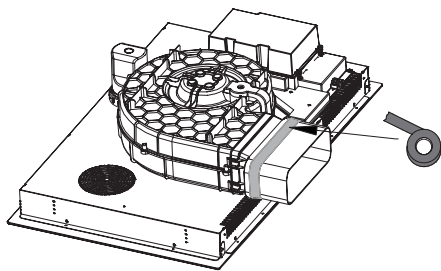
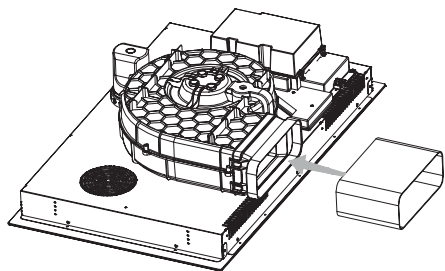
Method 2

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.



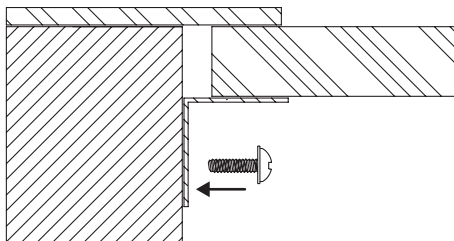
Cut the duct to the correct length with a saw, then attach it to the connector and seal it with tape as shown.





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

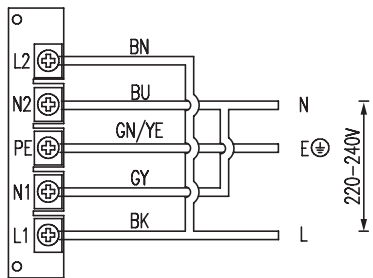
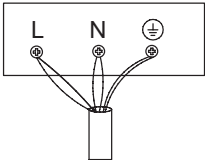
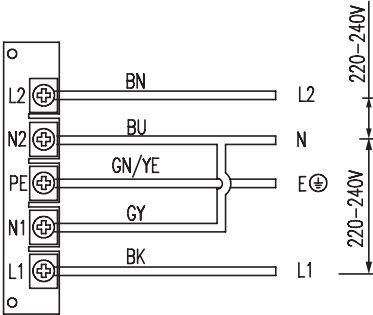
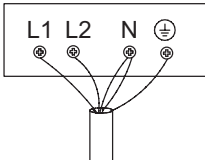
AC220-240V 50/60 Hz

Total power:

AC380-415V 3N~ 50/60Hz

7.38kW

Electrical diagram:

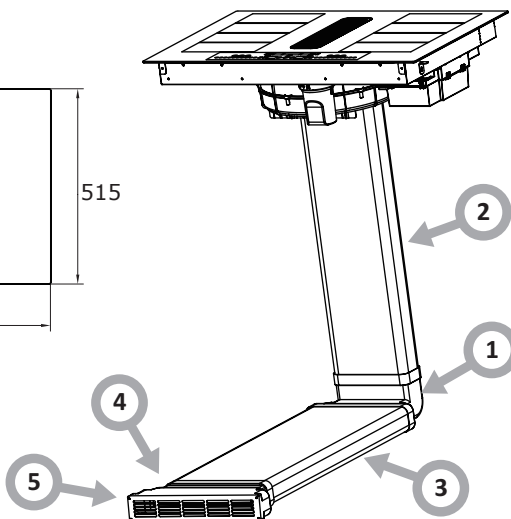
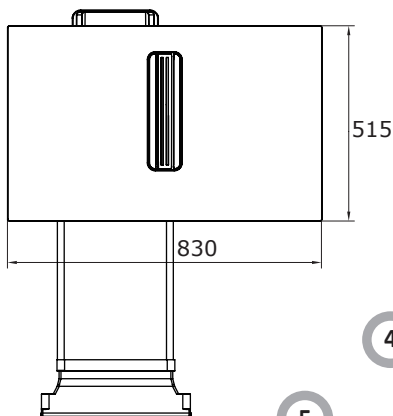
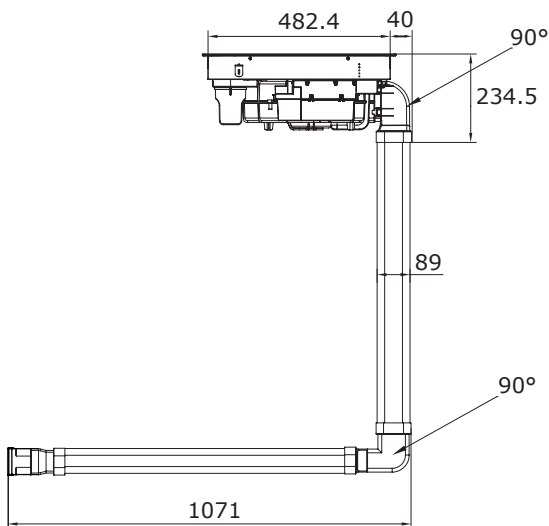
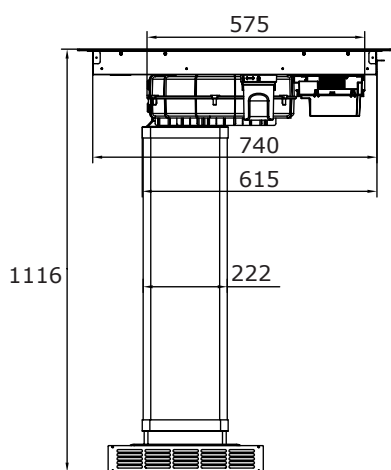
Voltage:	Electrical connection	Connection diagram	Power cord
220-240V~			5G 2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

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

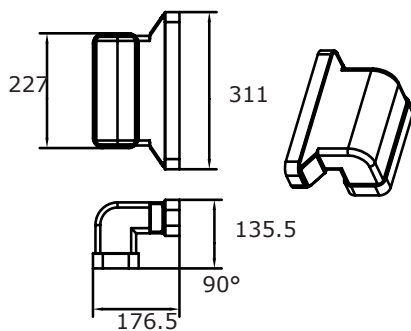
PIPE SET FOR INDUCTION HOB WITH EXTRACTOR

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.

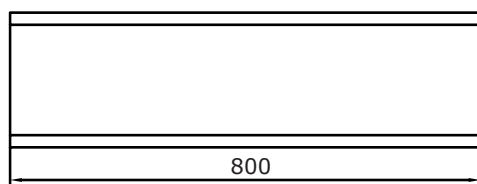
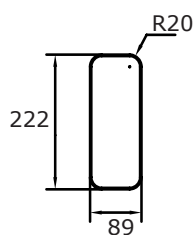
- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. 90° connector | 4. Connector |
| 2. Straight duct (222*89) | 5. Ventilation grille |
| 3. Straight duct (306*66) | 6. Sealing tape (x2) |



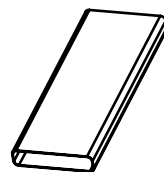
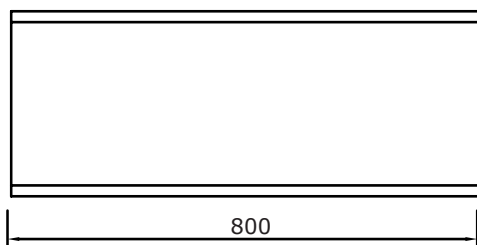
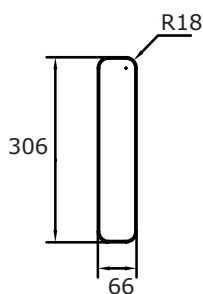
1 →



2 ↙

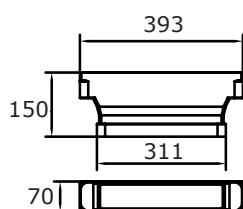
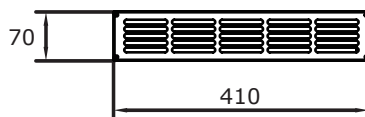
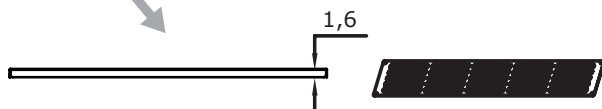


3 ↙



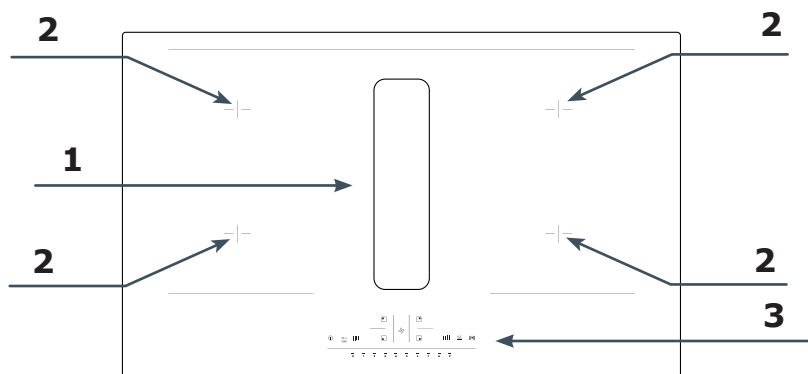
5 ↙

4 ↙



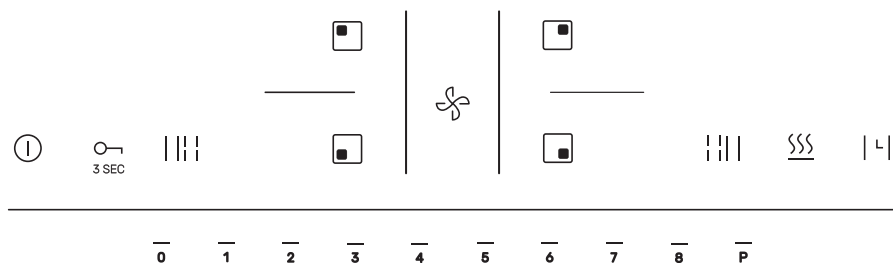
OPERATION

Your appliance



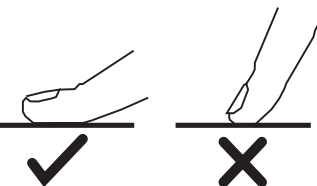
1. Downdraft extractor inlet
2. Booster induction cooking zone
3. Touch control panel

Control Panel



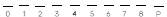
Your appliance features a touch control panel:

- To ensure proper touch control function, keep the surface clean and dry, and remove any objects (e.g., dishes or cloths) that may be covering it. Even a small droplet of water can make touch controls respond erratically and difficult to operate.
- The appliance utilizes touch-sensitive controls that do not require the application of pressure.
- Each time a touch is detected, you will hear a beep.
- Use the pad of your finger, not the tip.



Sensor	Function	Description
	Sensor ON/OFF	Hold the sensor to turn on the appliance. During normal operation of the hob and downdraft extractor (not in timed mode), pressing and holding the sensor will deactivate all cooking zones and initiate the downdraft extractor's timed operation. Touch and hold the sensor again to turn the appliance off completely. When the hob is on but the downdraft extractor is off, hold the sensor to turn off the hob completely.
	Child Lock	The Child Lock function disables all hob controls for cleaning or to prevent children from using the appliance. Touch and hold the Child Lock sensor to activate the Child Lock function. A Child Lock indicator will come on. Touch and hold the Child Lock sensor again to deactivate the Child Lock function.
	Cooking Zone Bridge	The Cooking Zone Bridge function allows you to control two vertically oriented cooking zones together. With the Cooking Zone Bridge function activated, the two zones operate with identical temperature and power settings, which can be modified by sliding a finger across the power control sensor. Briefly touch the Cooking Zone Bridge sensor on the left side to activate bridge mode. The indicator lights up, and the two left-side cooking zones are now controlled together. Press the Cooking Zone Bridge sensor again to deactivate the bridge function. The Cooking Zone Bridge function operates identically for both the left and right cooking zones. To activate the Cooking Zone Bridge function, simply touch the dedicated sensor on the right side of the hob.
	Keeping warm	The keep-warm function maintains a low, constant temperature on the cooking zone, ideal for keeping cooked food warm at serving temperature. Simply touch the keep-warm sensor to activate the function and the indicator light will illuminate to show that the function is active. Touching any other sensor deactivates the keep-warm function and returns the cooking zone to its previous setting. The keep-warm function can only be activated when the cooking zone is already on.
	Upper left cooking zone selection sensor	Select the upper left cooking zone to set its power or cooking duration. A flashing indicator on the left signifies that the information currently displayed pertains to the corresponding cooking zone. After selecting a cooking zone, the digital display flashes for 3 seconds to indicate it's ready for power or cooking duration settings. To adjust the cooking power or cooking duration, simply slide your finger across the power adjustment sensor.

	Lower left cooking zone selection sensor	Select the lower left cooking zone to set its power or cooking duration. A flashing indicator on the left signifies that the information currently displayed pertains to the corresponding cooking zone. After selecting a cooking zone, the digital display flashes for 3 seconds to indicate it's ready for power or cooking duration settings. To adjust the cooking power or cooking duration, simply slide your finger across the power adjustment sensor.
	Upper right cooking zone selection sensor	Select the upper right cooking zone to set its power or cooking duration. A flashing indicator on the right signifies that the information currently displayed pertains to the corresponding cooking zone. After selecting a cooking zone, the digital display flashes for 3 seconds to indicate it's ready for power or cooking duration settings. To adjust the cooking power or cooking duration, simply slide your finger across the power adjustment sensor.
	Lower right cooking zone selection sensor	Select the lower right cooking zone to set its power or cooking duration. A flashing indicator on the right signifies that the information currently displayed pertains to the corresponding cooking zone. After selecting a cooking zone, the digital display flashes for 3 seconds to indicate it's ready for power or cooking duration settings. To adjust the cooking power or cooking duration, simply slide your finger across the power adjustment sensor.
	Cooking Duration Timer	You can use the Cooking Duration Timer to set cooking time from 0 to 99 minutes on the selected cooking zone. To set cooking duration for a cooking specific zone, touch the Cooking Duration Timer sensor when the cooking zone is active. You can set the cooking duration in two steps: 1. To set the tens of minutes, slide your finger across the power control sensor until the desired value is displayed. Then wait 3 seconds or touch the Cooking Duration Timer sensor again to set the minutes. 2. To set the single minutes, slide your finger across the power control sensor until the desired value is displayed. Upon completion of the programmed cooking duration, the cooking zone will automatically deactivate, and the appliance will emit six beeps. If you want to cancel the countdown, simply touch the Cooking Duration Timer sensor again.
	Downdraft extractor fan sensor	Touch the downdraft extractor fan sensor to turn on the fan. Use the power control sensor to adjust the fan speed from 1 to 8, with "P" (Power Boost) as the maximum setting. Following 5 minutes of operation at the "P" (Power Boost) setting, the fan speed will automatically decrease to level 8. The current fan speed is indicated on the display. Touch the fan sensor again to activate a 1-minute off mode, indicated by a flashing indicator, while touching it again will immediately turn off the downdraft extractor fan.

	Automatic fan control	The downdraft extractor fan starts 3 seconds after a cooking zone is activated. This function automatically adjusts the downdraft extractor fan speed to match the cooking intensity. Once all cooking zones have been turned off, the downdraft extractor will automatically go into delayed off mode. The appliance will automatically turn off after approximately 1 minute. The automatic fan control is enabled by default and the appliance remembers the previous setting each time it is turned on. To cancel the automatic fan control, simply touch and hold the fan sensor for 3 seconds. Touch the sensor again to activate the automatic fan control back on, which is indicated by a lit indicator.
	Single digit display	• The display shows the current cooking zone power level or the downdraft extractor fan speed in the range 1-8. • The "P" symbol indicates the cooking zone "Power boost" or the highest downdraft extractor fan speed. • The "u" unknown symbol means no cookware was detected on the cooking zone. • The "H" symbol indicates high residual temperature of the cooking zone. • The "0" symbol indicates that a cooking zone is turned off. • The "E" symbol indicates a failure or malfunction of the cooking zones or fan.
	Dual digit display	• The display shows the timer range: 00–99 minutes • In the event of a failure, the current error code is displayed. • "□" indicates standby mode.
	Slider power control sensor	• The cooking zone power level, fan speed and timer duration can be set by sliding your finger left or right across the slider sensor. • Upon deactivation of a cooking zone or fan, the system sequentially monitors cooking zones 1 through 4 and the fan before transferring control to any active cooking zone or fan.

Other information

● Power Limit Management

The combined power of two cooking zones on the same side must not exceed 3600 W. If the user adjusts cooking zone power so that the combined power of two cooking zones on the same side would exceed 3600 W, the appliance will automatically throttle the other cooking zone to prioritize the user's desired power setting and ensure that the combined power remains under the limit of 3600 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, 7200 W. Touch ON/OFF to confirm the selected power limit or simply wait 30 seconds.

Note: When the power adjustment display shows 74, it indicates that the product has reached the maximum power state (induction cooker 7200W+ motor 180W).

● Cookware Detection Calibration

In standby condition, within 1 minute of power on, touch and hold the Child Lock sensor  3 SEC and timer sensor  to enter the Cookware Detection Calibration mode. "CALI" will appear on the display. Then touch the Cooking Zone Bridge sensor to start Cookware Detection Calibration. During calibration, no cookware must be present on the hob.

The display will show a 5 second countdown. Once the countdown has completed, the relevant cooking zone display will show "P" if calibration has been successful. Otherwise, "F" will appear. If all calibrations are successful, "P" will be displayed. Otherwise, "F" will appear.

Cooking zone power:

Setting	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Power (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Bridged cooking zone power:

Setting	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Power (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

Downdraft extractor fan speed:

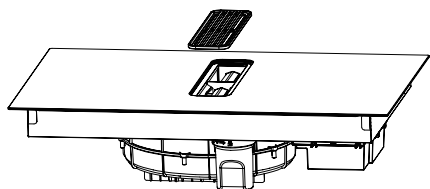
Speed setting	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Air volume [m³/h]	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Operating time [min]	No limit									5

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.

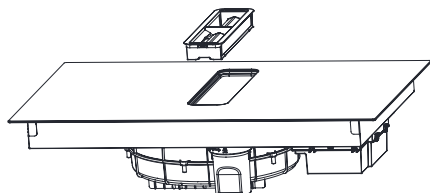
Clean the glass surface

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.



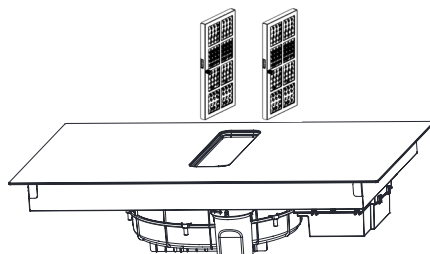
Clean the grille

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



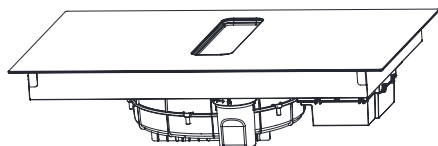
Cleaning the Grease Filter

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. Re-install 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 or 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 752 800 C
Supply voltage	220-240 V~ / 380-415 V 3N~
Frequency	50/60 Hz
Power	7380 W
Total power of the hob	7200 W
Total power of the hood	180 W
Dimensions (WxDxH)	830x515x200 mm
Package dimensions	965x650x325 mm
Installation dimensions	750x490 mm
Appliance weight	20.3 kg
Surface material	Ceramic glass
Power Levels	1-8, P
Power levels in recirculation mode	1-8, P
Power of cooking zones	
Maximum power of the rear cooking zone	1550 W
Rear cooking zone power boost	2500 W
Front cooking zone maximum power	1550 W
Front cooking zone power boost	2500 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 dämpferzeugenden 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.

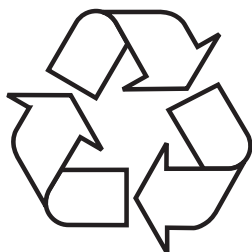
- Das Gerät wird nur dann vom Netz getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet wird.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen mit implantierten lebenserhaltenden Geräten (z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen oder Hörgeräte) müssen sicherstellen, dass die Funktionsweise 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 Anlegen der Spannung ist Vorsicht geboten.
- Die in die Elektronik eingebaute Restwärmanzeige 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 Fachwerkstatt 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 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 Stromnetz 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



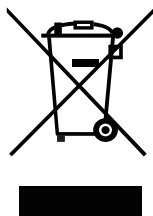
Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, zu 100 % wiederverwertbar und mit einem entsprechenden 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

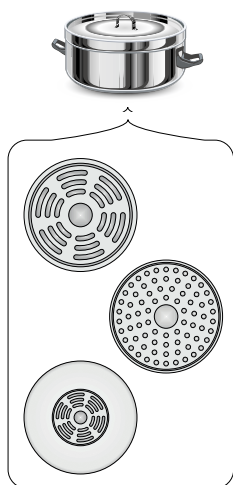
Funktionsprinzip einer Induktionskochplatte

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 eingepprägtem 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.

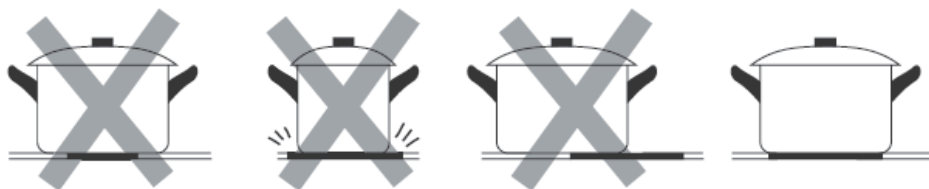
- Zum Kochen mit Induktion sollte ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Werkstoffen verwendet werden:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- induktionsgeeigneter Edelstahl.

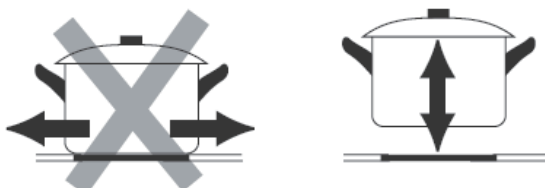
Kennzeichnung des Kochgeschirrs		Prüfen, ob sich auf dem Etikett ein Symbol befindet, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.
Edelstahl		Der Topf wird nicht erkannt. Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium		Der Topf wird nicht erkannt.
Gusseisen		Hohe Leistungsfähigkeit 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

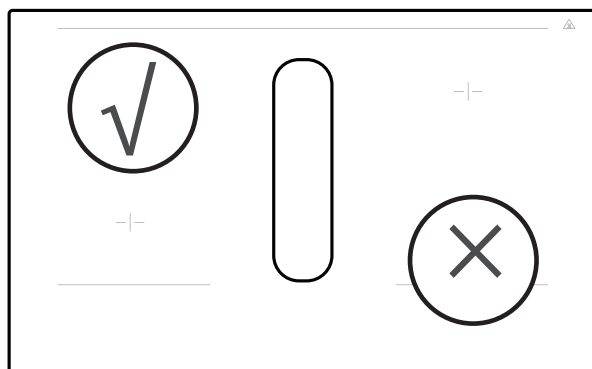
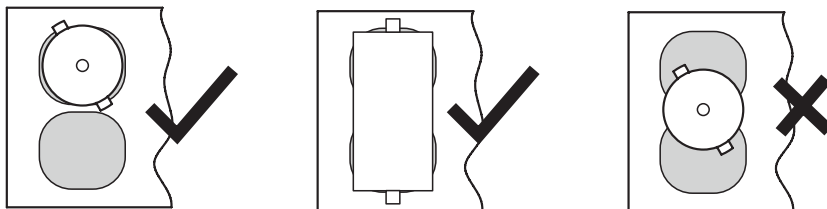
kleineren Topf verwenden, kann die Leistung geringer als erwartet sein. Ein Topf mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm wird von der Kochzone möglicherweise nicht erkannt. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte der Kochzone.



- 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. Stellen Sie Töpfe nicht zwischen die Kochzonen. 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 waagrecht, 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:

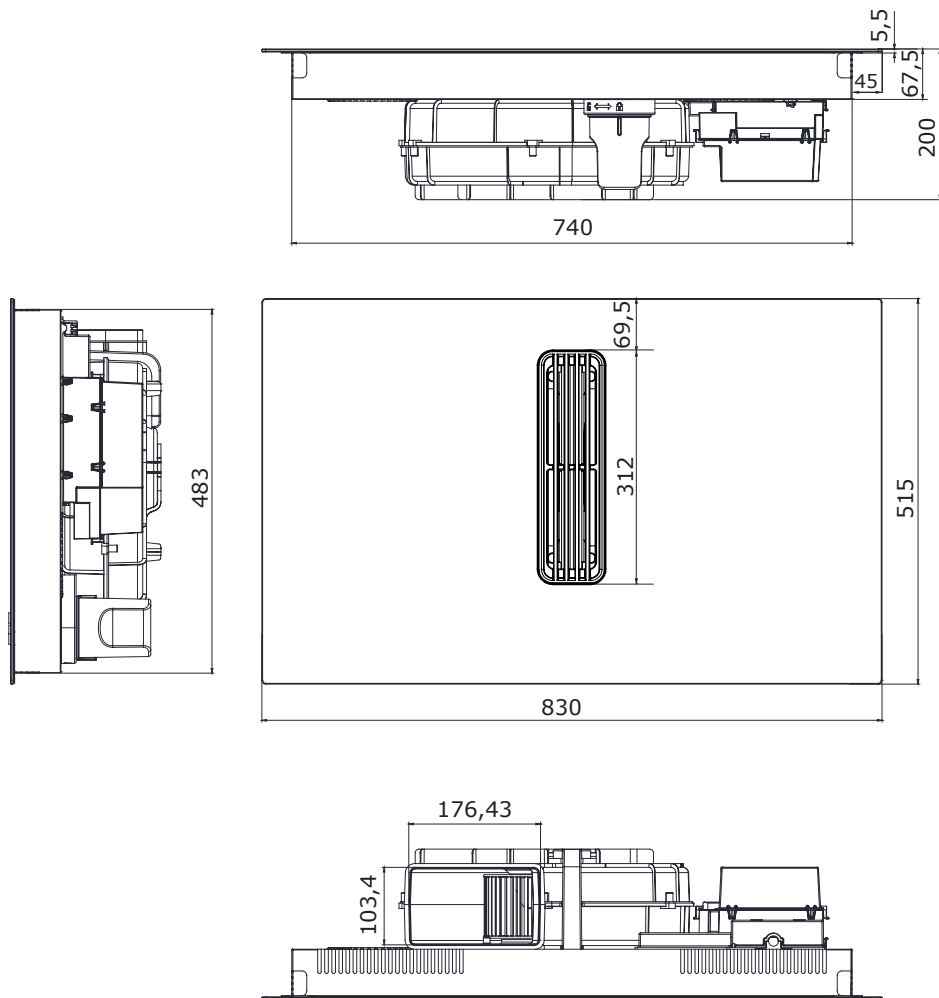
- Das Netzkabel wird nicht durch Schranktüren oder Schubladen eingeklemmt.
- Eine ausreichende Luftzirkulation ist gewährleistet.

Warnhinweis

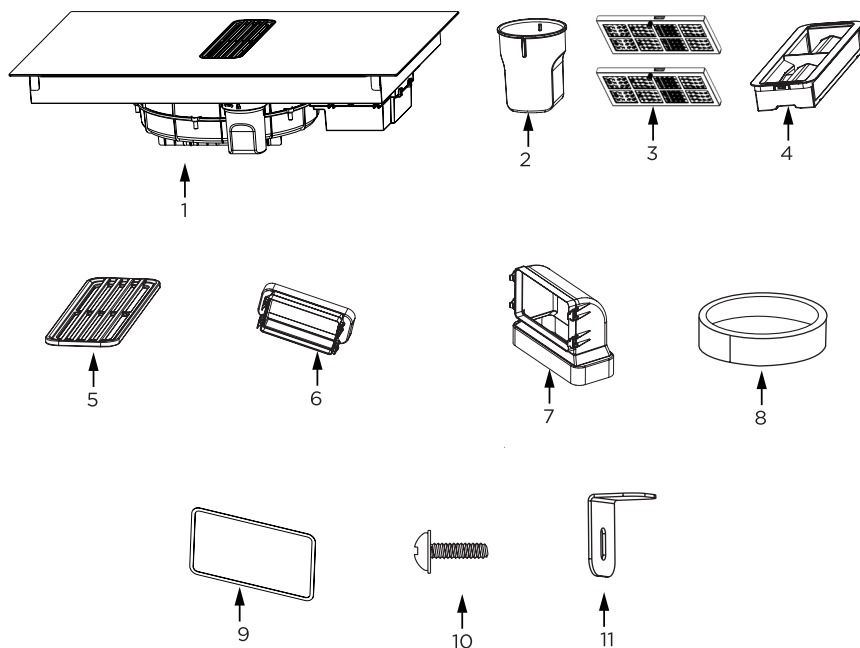
- Der Muldenlüfter muss von einem qualifizierten Fachmann eingebaut werden. Sie dürfen diese Arbeit nicht eigenständig ausführen.
- Installieren Sie den Muldenlüfter nicht direkt über Geräten, die Feuchtigkeit erzeugen können, wie z. B. Geschirrspüler, Kühl- und Gefrierschränke, Waschmaschinen oder Wäschetrockner, 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 | 6. Adapter |
| 2. Wassertank | 7. 90° Adapter |
| 3. Aktivkohlefilter | 8. Dichtungsband |
| 4. Fettfilter | 9. Dichtung |
| 5. Gitter | 10. Schraube M4*10 (x4) |
| | 11. Halterung (x4) |

Achtung!

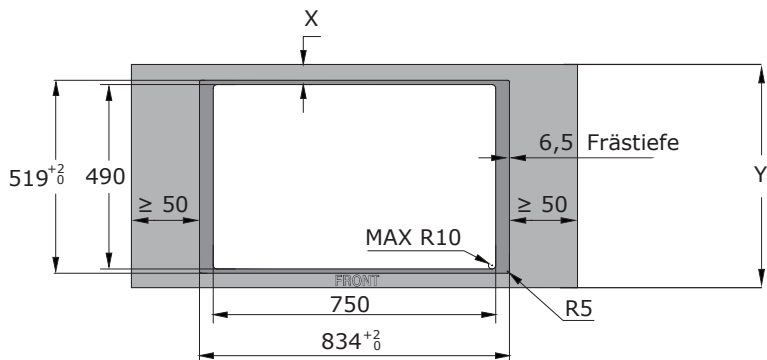
Das optionale Luftführungsset ist nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten und muss separat erworben werden (PSD 100 DOWNAIR SET). Die Bestandteile des Sets und der Anschlussplan sind im Abschnitt „Luftführungsset“ aufgeführt.

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau der Kochplatte

- Die Küchenarbeitsplatte muss eben und perfekt waagrecht sein. Zur Wand hin muss die Küchenarbeitsplatte gegen Wasser und Feuchtigkeit abgedichtet werden.
- Bei Einbaumöbeln müssen Belag und Klebstoff für Temperaturen bis 100°C geeignet sein. Andernfalls kann es zur Verformung der Oberfläche oder zum Ablösen des Belags kommen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel abgedichtet werden.
- Die Öffnung in der Küchenarbeitsplatte muss den in der folgenden Zeichnung angegebenen Maßen entsprechen (in [mm]):

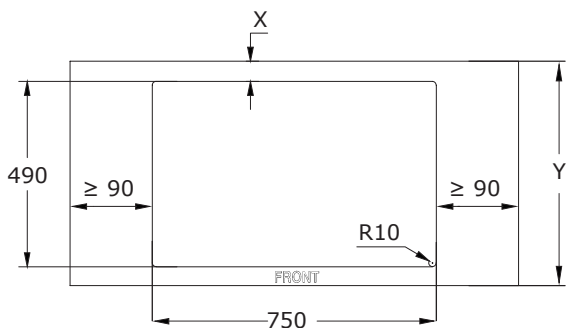
Montage auf Höhe der Arbeitsplatte

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

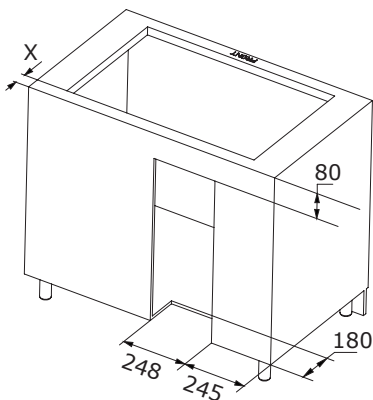


Standardmontage mit aufliegendem Rahmen

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

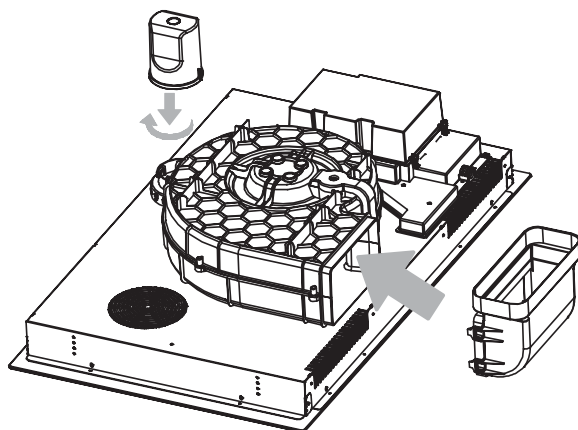


Arbeitsplattentiefe (Y)	X
600-650mm	54 mm
≥ 650 mm	65 mm

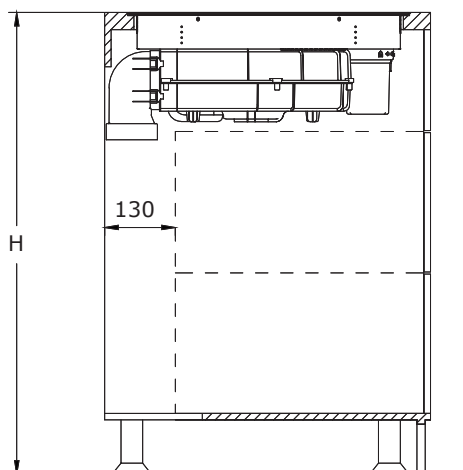
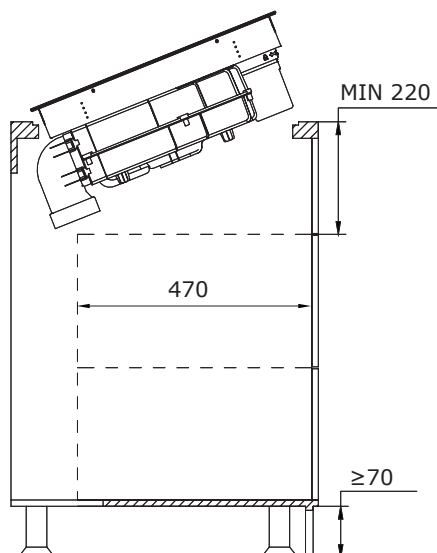


Einbau für den Umluftbetrieb

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.

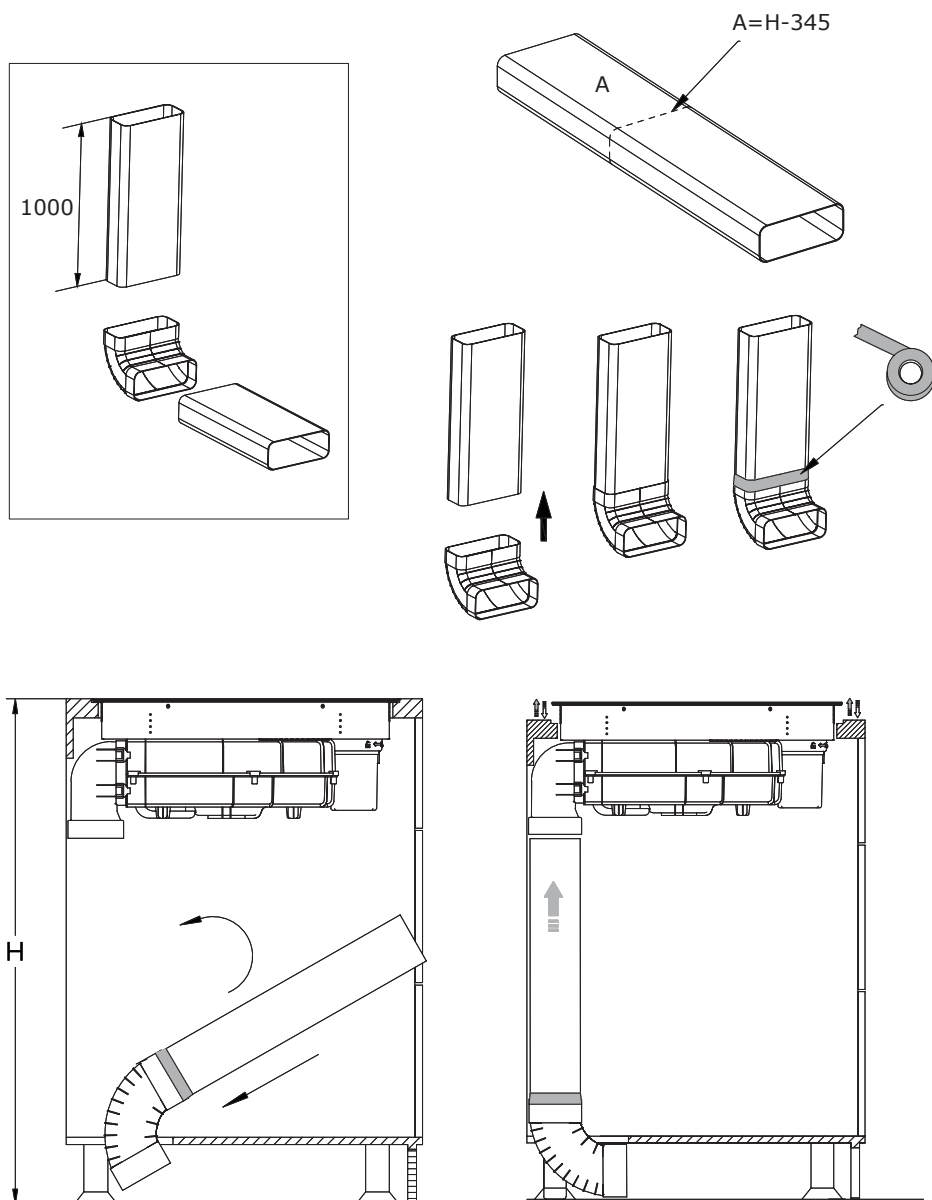


Setzen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein und richten Sie es aus.

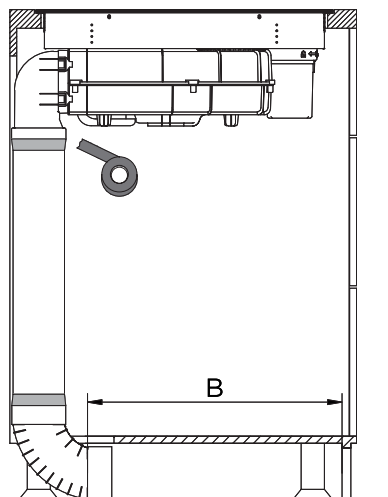


Montage des Luftkanal Sets

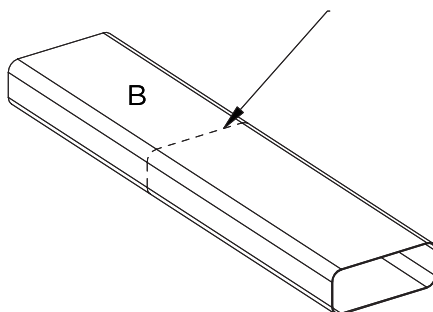
Für den effizienten Umluftbetrieb empfiehlt sich die Montage eines Luftkanal-Sets. Dieses ist separat zu erwerben unter der Bezeichnung PSD 100 DOWNAIR SET. Hier eine Übersicht zu den enthaltenen Einzelteilen. Die entsprechenden Maße finden Sie im Kapitel „Luftführungsset“.



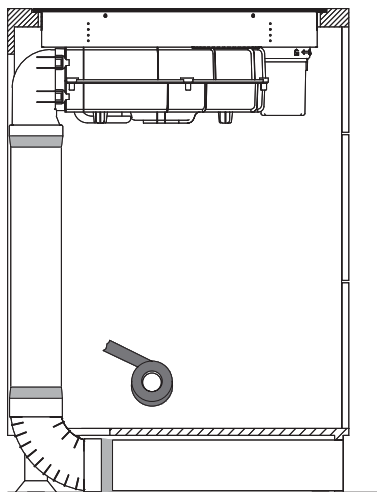
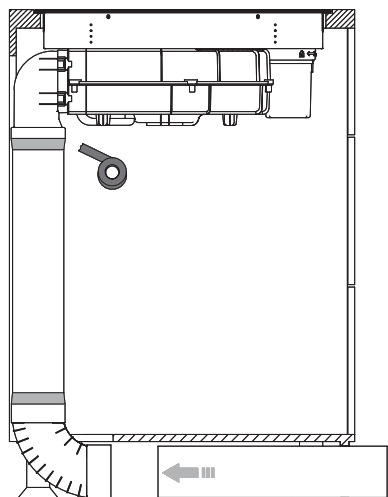
Montage des Luftkanal Sets

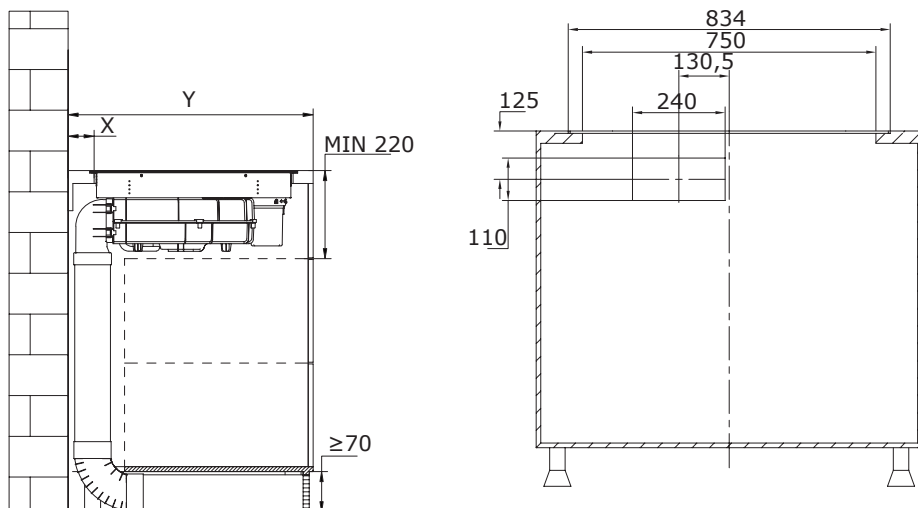


Schneiden Sie das Rohr mit einer Säge auf die passende Länge zu.

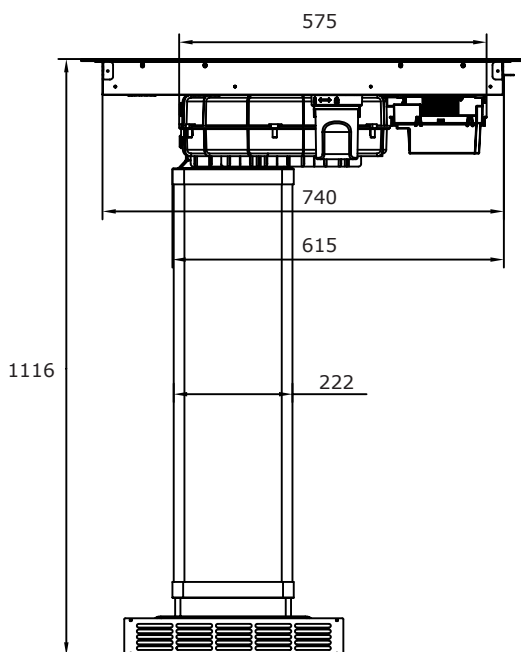


Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband an allen Verbindungsstellen an und befolgen Sie dabei die Anweisungen auf den Abbildungen.





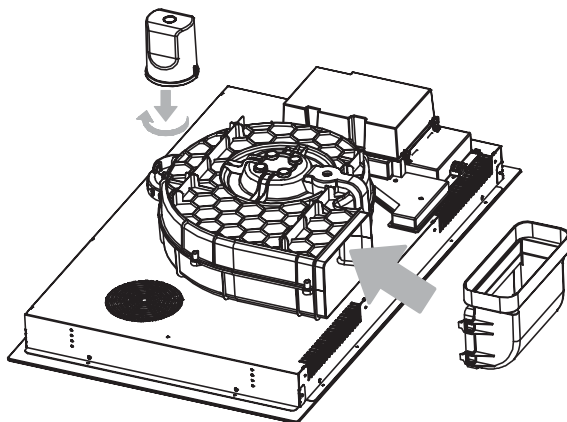
Bringen Sie zum Schluss den Verbinder und das Lüftungsgitter an. Die genauen Maße des Lüftungsgitters und der anderen Bestandteile des Sets finden Sie im Abschnitt „Luftführungsset“.



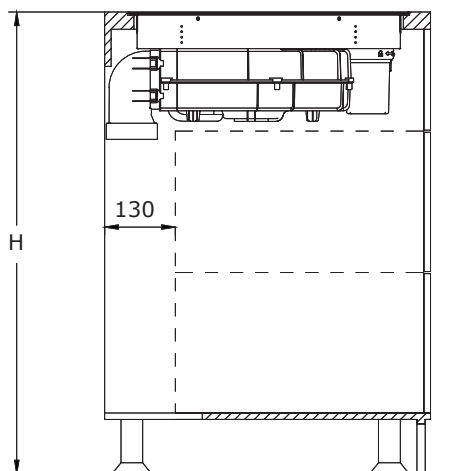
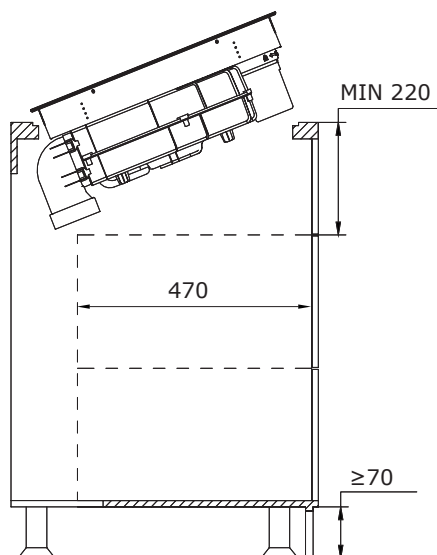
Einbau für den Abluftbetrieb (Abführung der Luft in den Lüftungskanal)

Verfahren 1

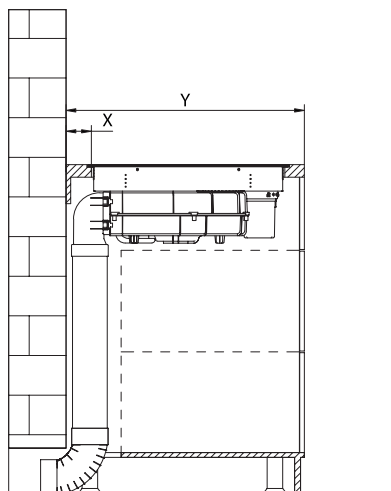
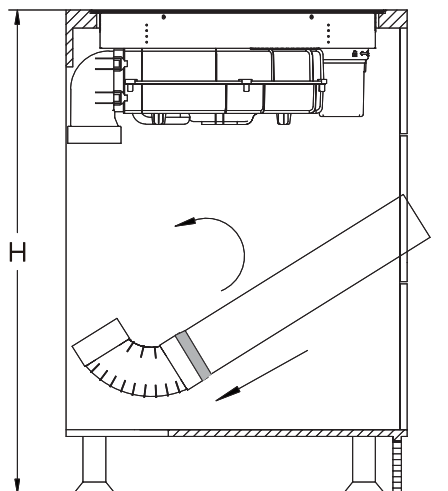
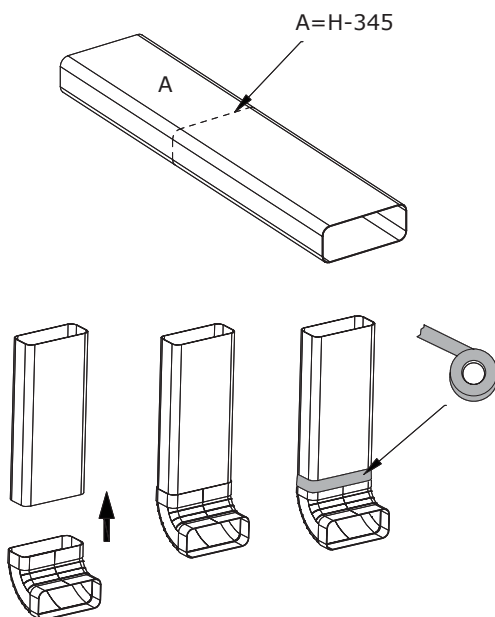
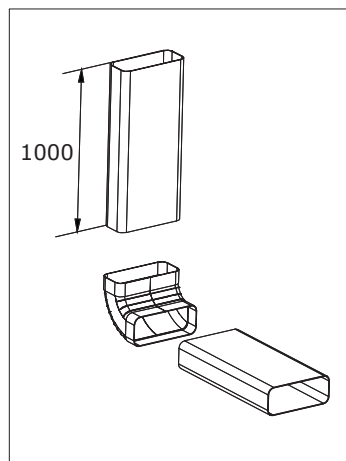
Setzen Sie den Wassertank ein, indem Sie ihn in Pfeilrichtung drehen. Legen Sie dann die mitgelieferte Gummidichtung an die in der Abbildung unten mit dem Pfeil gekennzeichnete Stelle. Setzen Sie schließlich den 90° Adapter in das in der Abbildung gezeigte Loch ein und achten Sie darauf, dass er richtig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



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

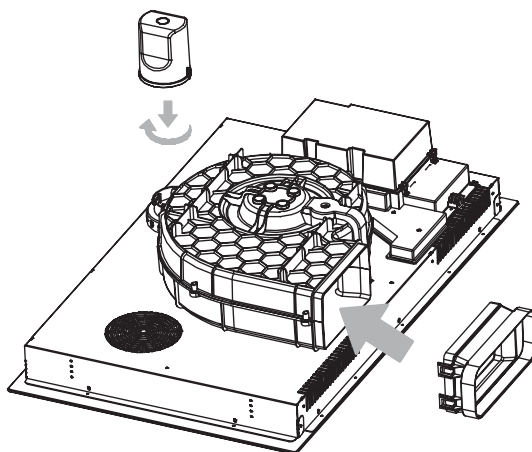


Benutzen Sie dazu die Elemente aus dem separat zu kaufenden
Luftführungsset PSD 100 DOWNAIR SET.

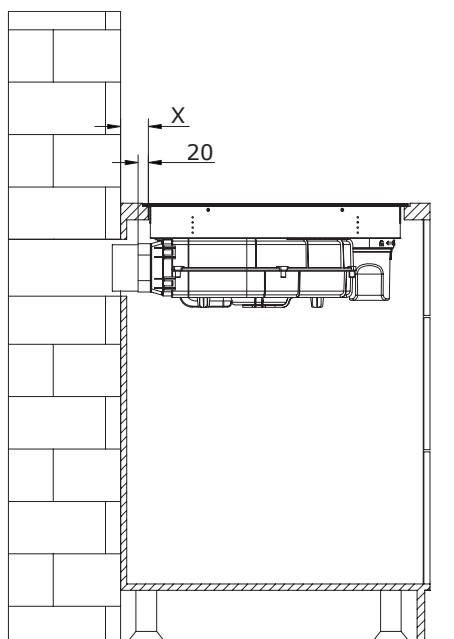
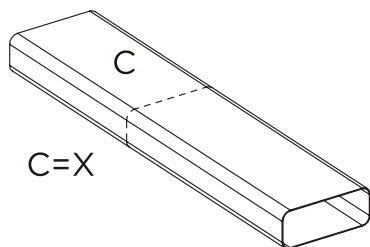


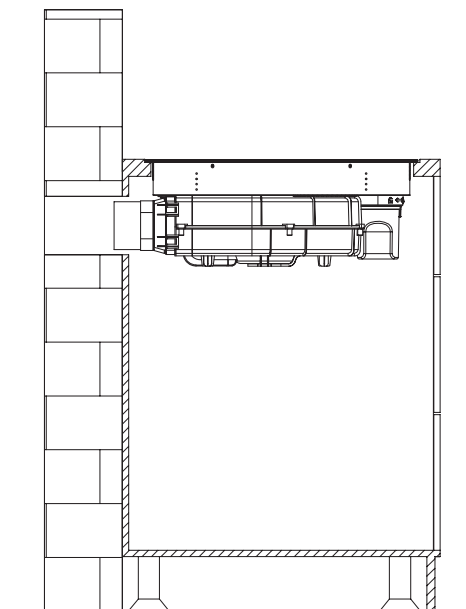
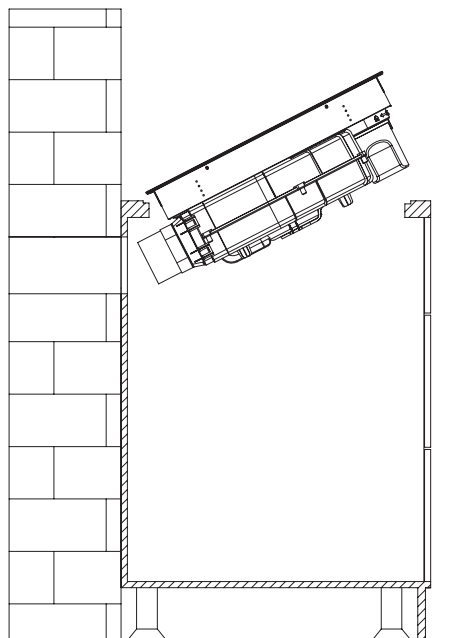
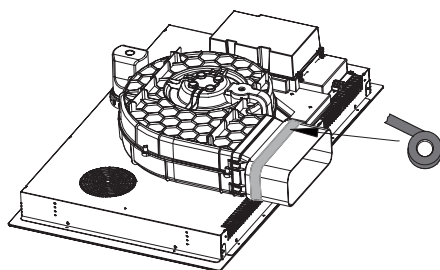
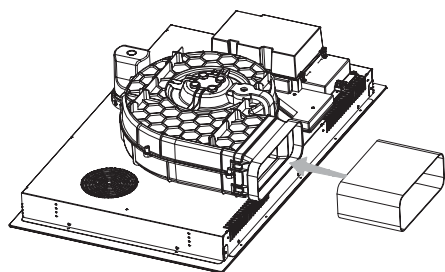
Verfahren 2

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.



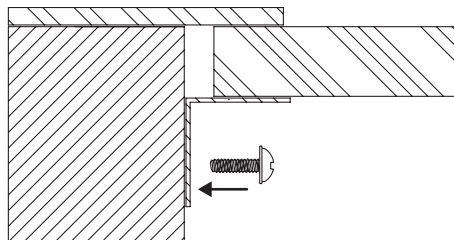
Schneiden Sie das Rohr mit einer Säge auf die passende Länge zu, befestigen Sie es dann an dem Verbinder und sichern Sie es mit Dichtungsband wie abgebildet.





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 Hängeschränk und dem Induktionskochfeld beträgt 450 mm.

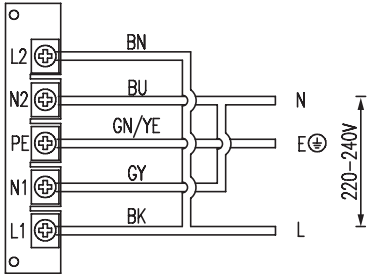
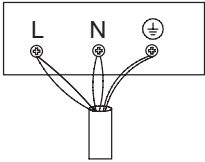
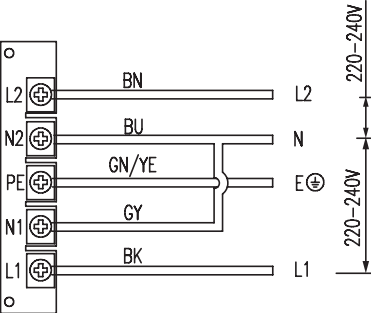
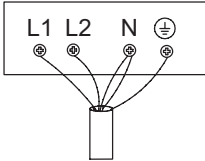
SCHALTPLAN:

Versorgungsspannung

Gesamtleistung

Schaltplan:

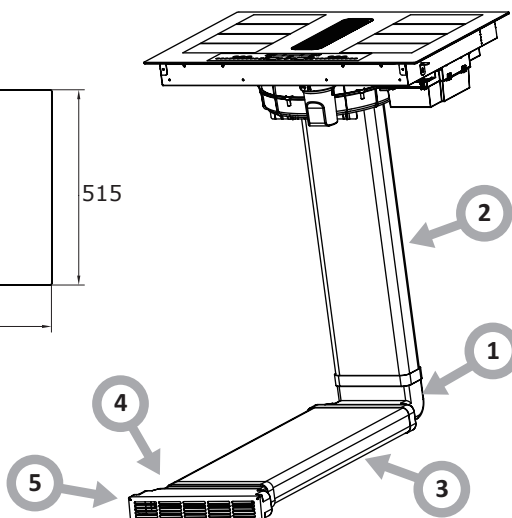
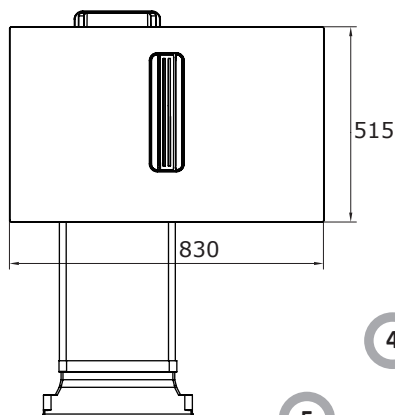
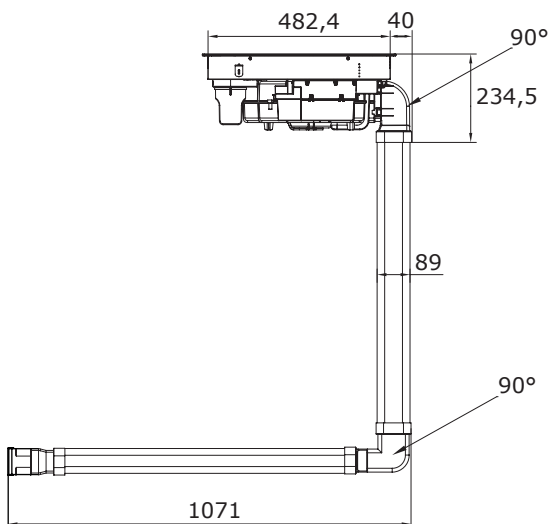
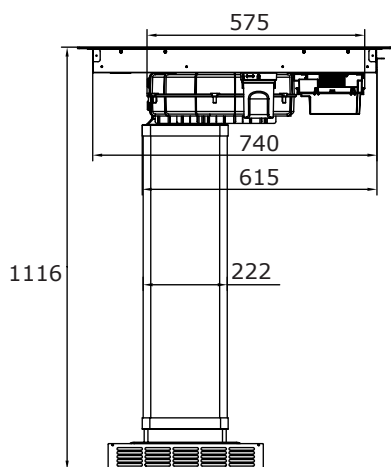
AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz
7,38 kW

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			

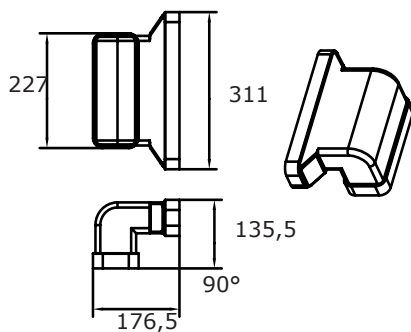
LUFTFÜHRUNGSSET

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

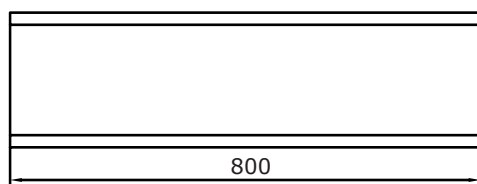
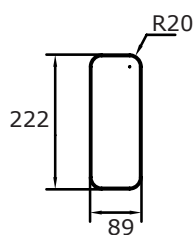
- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. 90°-Verbinder | 4. Zubehörhalter |
| 2. Gerades Rohr (222*89) | 5. Lüftungsgitter |
| 3. Gerades Rohr (306*66) | 6. Dichtungsband (x2) |



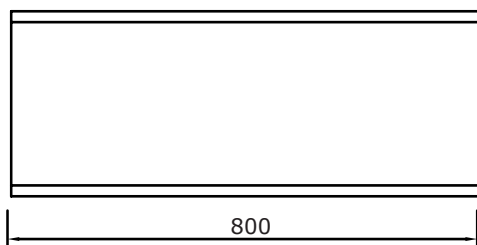
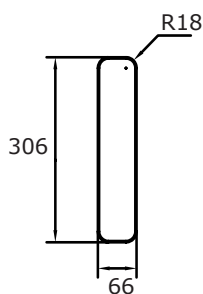
1 →



2 ↙

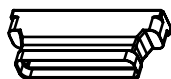
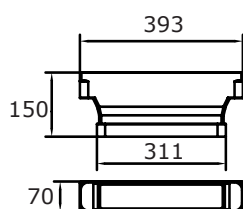
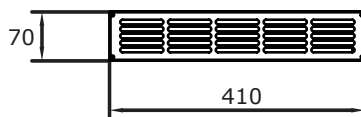
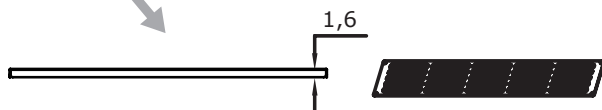


3 ↙



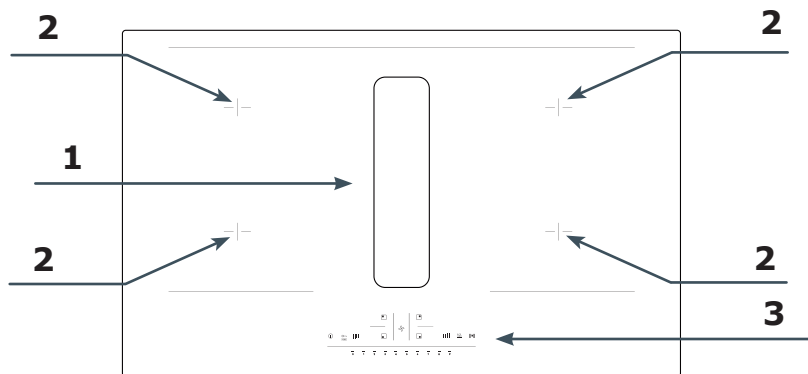
5 ↙

4 ↙



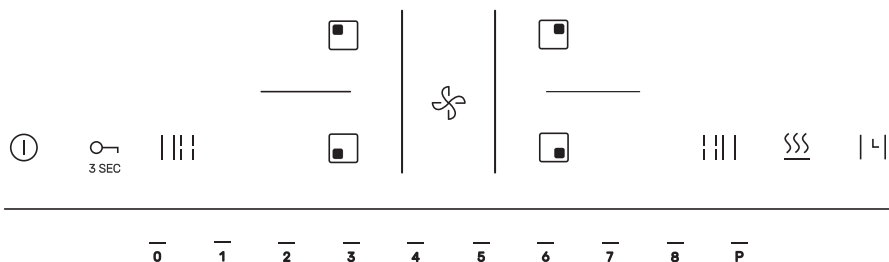
BEDIENUNG

Ihr Gerät



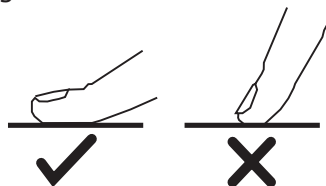
1. Lüftungseinlass des Dunstabzugs
2. Induktionskochzone Booster
3. Touch-Bedienfeld

Bedienfeld



Ihr Gerät verfügt über ein Touch-Bedienfeld:

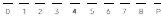
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und nicht von einem Gegenstand (z. B. einem Teller oder Tuch) verdeckt sind. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung der Bedienelemente beeinträchtigen.
- Die Bedienelemente Ihres Geräts reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung erkannt wird, ertönt ein Piepton.
- Benutzen Sie Ihre Fingerkuppe, nicht nur die Fingerspitze.



Sensor	Funktion	Beschreibung
	Sensor ON/OFF	Halten Sie den Sensor gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Kochzonen und Dunstabzugshaube sind in der Grundbereitschaft. Wenn Sie den Sensor gedrückt halten, werden alle Kochzonen ausgeschaltet und der Dunstabzug geht in die verzögerte Ausschaltung über. Wenn Sie die Taste erneut gedrückt halten, schaltet sich das Gerät vollständig aus.
	ChildLock	Mit der Kindersicherung kann die Steuerung des Kochfelds blockiert werden, sodass es zum Beispiel von Kindern oder bei der Reinigung nicht versehentlich betätigt werden kann. Wenn Sie den ChildLock-Sensor gedrückt halten, wird die Bedienfeldsperre aktiviert. Eine leuchtende LED zeigt die Aktivierung der Sperre an. Wird der Sensor erneut gedrückt, erlischt die LED und das Bedienfeld ist wieder funktionsfähig.
	Brückenfunktion	Durch die Aktivierung der Brückenfunktion werden zwei hintereinander liegende Induktionszonen zusammengeschaltet. Das bedeutet, dass diese Zonen identische Temperatur- und Leistungseinstellungen haben, die Sie ändern können, indem Sie mit dem Finger über den Leistungsregelungssensor gleiten. Die Brückenfunktion wird aktiviert, indem Sie den Brückensensor auf der linken Seite kurz berühren. Die Anzeige leuchtet auf und die linken Induktionszonen beginnen gemeinsam zu arbeiten. Um die Brückenfunktion der Induktionszonen aufzuheben, müssen Sie erneut den Brückensensor drücken. Die Brückenfunktion für die Induktionszonen auf der rechten Seite funktioniert genauso wie für die Zonen auf der linken Seite. Um sie zu aktivieren, benutzen Sie einfach den entsprechenden Sensor auf der rechten Seite des Kochfelds.
	Warmhalten	Durch die Warmhaltefunktion behält die betreffende Kochzone eine konstante Mindesttemperatur bei. Sie ist ideal, um die fertigen Gerichte bis zum Servieren auf der richtigen Temperatur zu halten. Um die Funktion zu aktivieren, berühren Sie einfach den Warmhalte-Sensor - die LED-Anzeige leuchtet auf, wenn die Funktion aktiv ist. Die Funktion kann durch Berühren eines beliebigen anderen Sensors ausgeschaltet werden. Die Kochzone kehrt dann in den vorherigen Modus zurück. Die Funktion kann nur eingeschaltet werden, wenn die Leistung der Zone, für die sie aktiviert werden soll, größer als 0 ist.

	Sensor für die Kochzone vorne links	Wählen Sie den Sensor für die vordere linke Kochzone, um die Leistung oder die Betriebszeit einzustellen. Das Blinken der Anzeige auf der linken Seite zeigt an, dass der in der Digitalanzeige angezeigte aktuelle Status für diese Kochzone gilt. Sobald eine Kochzone ausgewählt wurde, blinkt die Digitalanzeige 3 Sekunden lang, um anzuzeigen, dass die Kochzone aktiviert und zur Einstellung der Leistung oder der Zeit bereit ist. Um die Leistung oder die Heizzeit einzustellen, fahren Sie einfach mit dem Finger über den Sensor für die Leistungseinstellung.
	Sensor für die Kochzone hinten rechts	Wählen Sie den Sensor für die hintere rechte Kochzone, um die Leistung oder die Betriebszeit einzustellen. Das Blinken der Anzeige auf der rechten Seite zeigt an, dass der in der Digitalanzeige angezeigte aktuelle Status für diese Kochzone gilt. Sobald eine Kochzone ausgewählt wurde, blinkt die Digitalanzeige 3 Sekunden lang, um anzuzeigen, dass die Kochzone aktiviert und zur Einstellung der Leistung oder der Zeit bereit ist. Um die Leistung oder die Heizzeit einzustellen, fahren Sie einfach mit dem Finger über den Sensor für die Leistungseinstellung.
	Sensor für die Kochzone vorne rechts	Wählen Sie den Sensor für die vordere rechte Kochzone, um die Leistung oder die Betriebszeit einzustellen. Das Blinken der Anzeige auf der rechten Seite zeigt an, dass der in der Digitalanzeige angezeigte aktuelle Status für diese Kochzone gilt. Sobald eine Kochzone ausgewählt wurde, blinkt die Digitalanzeige 3 Sekunden lang, um anzuzeigen, dass die Kochzone aktiviert und zur Einstellung der Leistung oder der Zeit bereit ist. Um die Leistung oder die Heizzeit einzustellen, fahren Sie einfach mit dem Finger über den Sensor für die Leistungseinstellung.
 	Sensor für das Gebläse des Dunstabzugs	Der Sensor dient zur Aktivierung der Dunstabzugshaube. Mit dem Sensor für die Leistungsregelung können Sie die Gebläsestufe von 1 bis 8 und auf P einstellen, wobei die höchste Stufe die Stufe „P“ oder „Power Booster“ ist. Nach 5 Minuten Betrieb auf Stufe „P“ schaltet das Gebläse automatisch auf Stufe 8 zurück. Die aktuelle Betriebsstufe des Gebläses wird auf dem Bildschirm angezeigt. Durch erneutes Drücken der Gebläsetaste wird eine 1-minütige verzögerte Ausschaltung aktiviert, die durch eine blinkende Anzeige angezeigt wird, und wird die Taste nochmal gedrückt schaltet sich das Dunstabzugsgebläse sofort aus.

	Timer	Mit der Timerfunktion können Sie die Betriebszeit der ausgewählten Kochzone präzise von 00 bis 99 Minuten programmieren. Um die Betriebszeit für eine bestimmte Zone einzustellen, schalten Sie zunächst die Kochzone ein und berühren Sie dann den Timer-Sensor. Die Zeiteinstellung erfolgt in zwei Schritten: 1. Zehnerstelle der Minuten: Fahren Sie mit dem Finger über den Leistungsregler, bis Sie den gewünschten Wert der Zehnerstelle der Minuten erreicht haben. Warten Sie dann 3 Sekunden oder berühren Sie erneut den Timer-Sensor, um die Einerstelle der Minuten einzustellen. 2. Einerstelle der Minuten: Fahren Sie mit dem Finger über den Leistungsregler, bis Sie den gewünschten Wert der Einerstelle der Minuten erreicht haben. Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und das Gerät informiert Sie mit sechs Pieptönen. Wenn Sie die Timerfunktion abbrechen möchten, berühren Sie einfach erneut den Timer-Sensor.
	Sensor für den Automatikbetrieb des Dunstabzugsgebläses	Nach Einschalten einer beliebigen Kochzoneneinstellung, startet der Motor des Dunstabzugs automatisch nach 3 Sekunden. Dank dieser Funktion passt das Dunstabzugsgebläse seine Geschwindigkeit automatisch an und startet mit der optimalen Stufe, die der Kochintensität der Kochzonen entspricht. Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, geht der Dunstabzug automatisch in den Modus der verzögerten Ausschaltung über. Der Dunstabzug schaltet sich nach 1 Minute ab. Die Gebläseautomatik wird beim ersten Einschalten des Geräts standardmäßig aktiviert, und bei jedem erneuten Einschalten merkt sich das Gerät den vorherigen Zustand. Um diese Funktion auszuschalten, halten Sie einfach den Gebläsesensor 3 Sekunden lang gedrückt. Wenn Sie den Sensor erneut gedrückt halten, wird die automatische Funktion wieder aktiviert, was durch die leuchtende Anzeige angezeigt wird.
	Doppelte Anzeige	• In der Anzeige wird der Timerbereich angezeigt: 0-99 Minuten. • Im Falle einer Störung wird der aktuelle Fehlercode angezeigt. • Die Anzeige „“ zeigt den Standby-Modus an.

	Einzelne Anzeige	- Die Anzeige zeigt die aktuelle Leistungsstufe der Kochzone oder die Drehzahl des Dunstabzugsgebläses von 1 bis 8 an. - Das Symbol „P“ zeigt an, dass die Kochzone oder die Gebläsestufe „Power Booster“ eingeschaltet ist. - Das Symbol „u“ zeigt an, dass kein Topf auf der Kochzone steht bzw. der Topf auf der Kochzone nicht erkannt wurde. - Das Symbol „H“ zeigt eine hohe Resttemperatur der Kochzone an. - Das Symbol „0“ zeigt an, dass die Leistung der jeweiligen Kochzone ausgeschaltet ist. - Das Symbol „E“ zeigt eine Störung oder einen Fehler der Kochzonen oder des Gebläses an.
	Schieberegler für die Leistungseinstellung	- Die Leistungsstufe der Kochzone, die Gebläsedrehzahl und die Timerzeit können durch Verschieben des Einstellsensors mit dem Finger nach links oder rechts eingestellt werden. - Beim Ausschalten einer Kochzone oder des Gebläses tastet das System nacheinander Zone 1, Zone 2, Zone 3, Zone 4 und das Gebläse ab und überträgt dann die Steuerung auf die aktive Kochzone oder das Gebläse.

Sonstige Informationen

● Koordinierung der Leistung

Bei der Einstellung des Induktionskochfelds sollte die maximale Leistung der beiden Kochzonen auf einer Seite 3600 W nicht überschreiten. Wenn bei der Einstellung die berechnete Gesamtleistung 3600 W übersteigt, reduziert das System automatisch die Leistung des nicht verwendeten Brenners auf derselben Seite, um sicherzustellen, dass die aktuelle Leistung der vom Benutzer gewünschten Leistung entspricht und die Gesamtleistung 3600 W nicht übersteigt.

● Funktion der Leistungseinstellung

Halten Sie den Sensor für die Kindersicherung  ^{3 SEC} 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 7200 W.

Bestätigen Sie die gewählte Höchstleistung, indem Sie den ON/OFF-Sensor drücken oder 30 Sekunden warten.

Hinweis: Wenn die Leistungsanzeige den Wert 74 anzeigt, bedeutet dies, dass das Gerät den maximalen Leistungszustand erreicht hat (Induktionskochfeld 7200 W + Motor 180 W).

● Kalibrierung der Topferkennung

Halten Sie im Standby-Modus innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten den ChildLock-Sensor  und den Timer-Sensor  eine längere Zeit gedrückt, um den Kalibrierungsmodus zu aktivieren. In der digitalen Timeranzeige erscheint „CALI“.

Berühren Sie dann die Taste für die Brückenfunktion der Kochzonen, um die Kalibrierung der Topferkennung zu starten. Das Kochgeschirr darf sich während der Kalibrierung nicht auf der Kochzone befinden. In der digitalen Timeranzeige wird ein Countdown von 5 Sekunden angezeigt.

Am Ende des Countdowns zeigt die Digitalanzeige der Kochzonenposition „P“ an, wenn die Kalibrierung erfolgreich war.

Andernfalls zeigt sie „F“ an.

Wenn alle Kalibrierungen erfolgreich sind, wird „P“ angezeigt. Andernfalls wird „F“ angezeigt.

Leistungsstufen der Kochzonen:

Einstellung	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Leistung (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Leistungsstufen der Kochzonen bei eingeschalteter Brückenfunktion:

Einstellung	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Leistung (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

Leistungsstufen des Dunstabzugsgebläses:

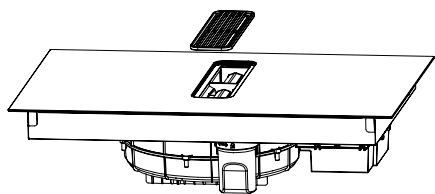
Stufe	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Luftleistung (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Betriebsdauer (min)	Ohne Einschränkung									5

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.

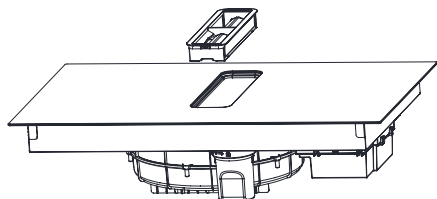
Reinigung der Glasoberfläche

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.



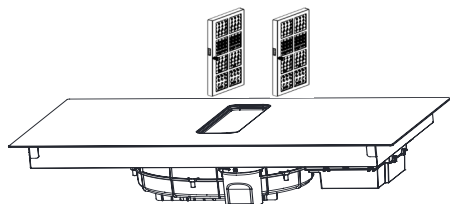
Reinigung des Gitters

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.



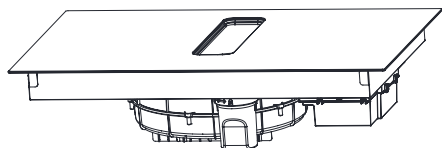
Reinigung des Fettfilters

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 ausgetauscht 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 752 800 C
Versorgungsspannung	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frequenz	50/60Hz
Leistung	7380 W
Gesamtleistung des Induktionskochfelds	7200 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	20,3 kg betragen.
Oberflächenmaterial	Glaskeramik
Leistungsstufen	1-8, P
Leistungsstufen im Umluftbetrieb	1-8, P
Leistung der Kochzonen	
Höchstleistung der hinteren Kochzone	1550 W
Erhöhte Leistung (Boost) der hinteren Kochzone	2500 W
Höchstleistung der vorderen Kochzone	1550 W
Erhöhte Leistung (Boost) der vorderen Kochzone	2500 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  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 ponechte 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 používána v bezprostřední blízkosti radia, televizoru anebo jiného emitujícího zařízení, zkontrolujte, zda je zajištěná správná činnost panelu ovládacího 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.
- Venujte pozornost dětem, aby si se zařízením nehrály.
- Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulínová 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.

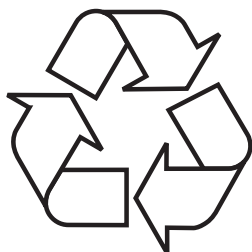
- Vestavěný do elektronické soustavy ukazatel zbytkového tepla ukazuje, zda je varná deska zapnutá, případně, zda je ještě horká.
- Nepoužívejte nádob z umělých hmot a hliníkové folie. Roztavují se ve vysokých teplotách a mohou poškodit keramickou tabuli.
- Používejte pouze nádobí určené pro indukční 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 kastrolы 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 spalínové 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 ohřivače, 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 zevnitř, 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 síťový 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

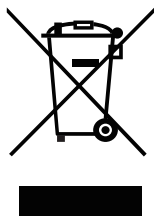


Zařízení bylo na čas transportu zabezpečeno proti poškození. Po vybalení zařízení Vás prosíme o likvidaci elementů obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

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 domácím odpadem.

Uživatel je povinen jej odevzdat do sběrný 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

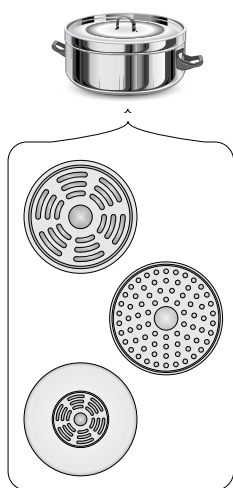
Zásada fungování indukční desky

Pod sklem indukční varné desky jsou indukční cívky, které vytvářejí magnetické pole. Hrnci 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.



- Používající 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 zaznamenána. 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 efektivity práce varné desky.



Nedoporučuje se použití externích indukčních adaptérů.

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

- Smaltovaná ocel
- Litina
- Nádoby 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

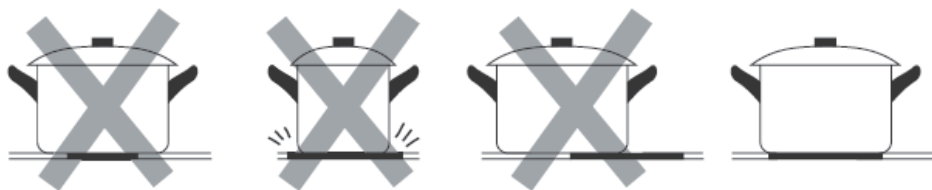
Nereaguje na přítomnost hrnce

Porcelán

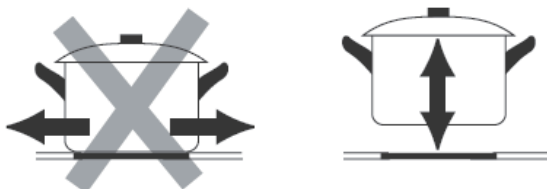
Nereaguje na přítomnost hrnce

Nádoby měděným dnem Nereaguje na přítomnost hrnce

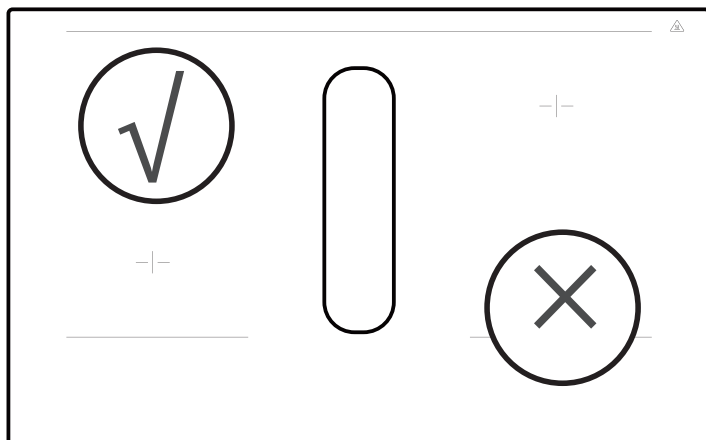
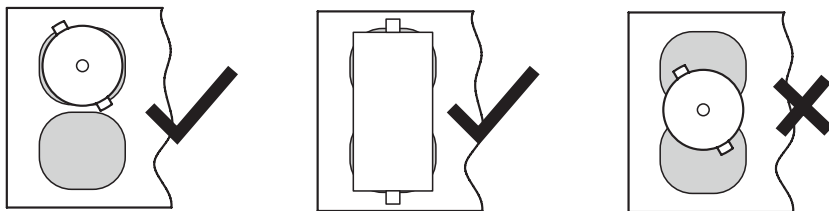
- Povrch na hrnci během vaření předchází úniku tepla a tímto způsobem se zkracuje doba naghřívání a snižuje se spotřeba elektrické energie.
- Dávejte pozor na to, aby dno hrnce bylo suché. Během plnění nádoby nebo při použití nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte, zda je spodní plocha zcela suchá. 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. Neumísťujte hrnec mezi varné zóny. 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 Vaším 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 pohlčovače (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 pohlčovače (recirkulace vzduchu)

V režimu pohlčovače 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:

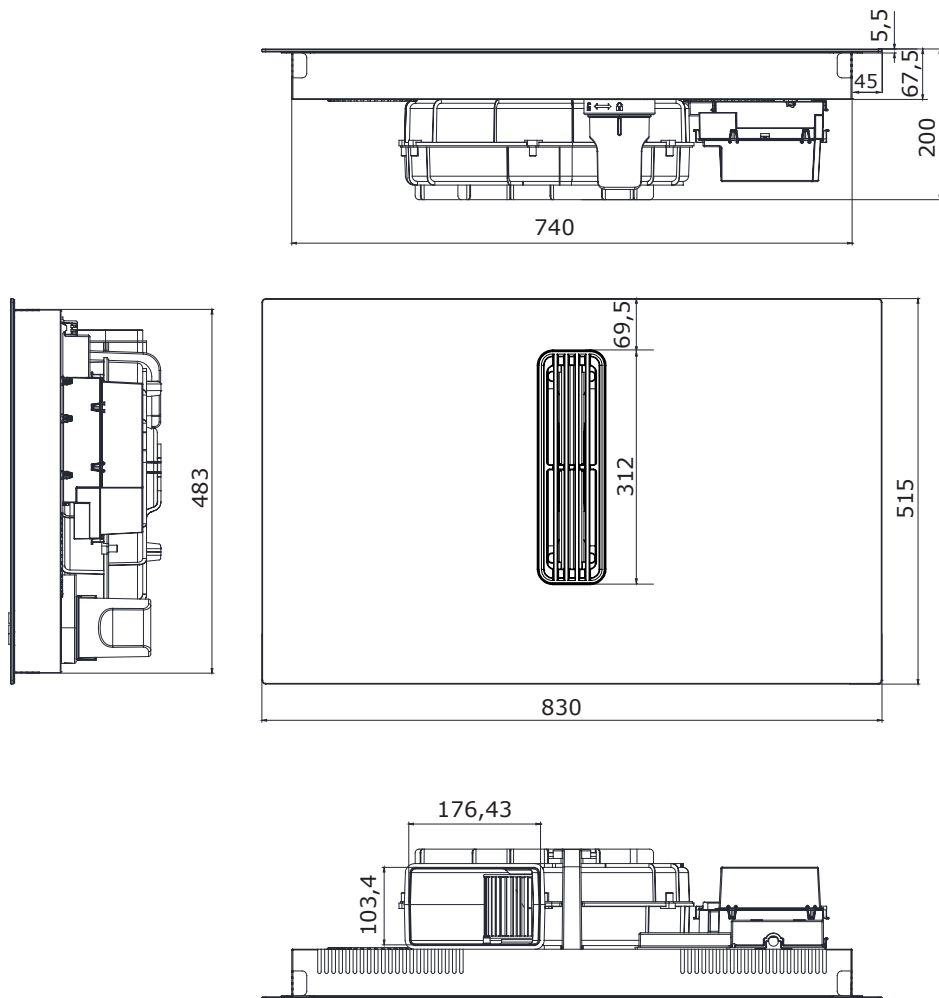
- Napájecí kabel není přiskřepnutý ve dveřích skříně nebo zásuvkách.
- Je zajištěn dostatečný průtok vzduchu.

Výstraha

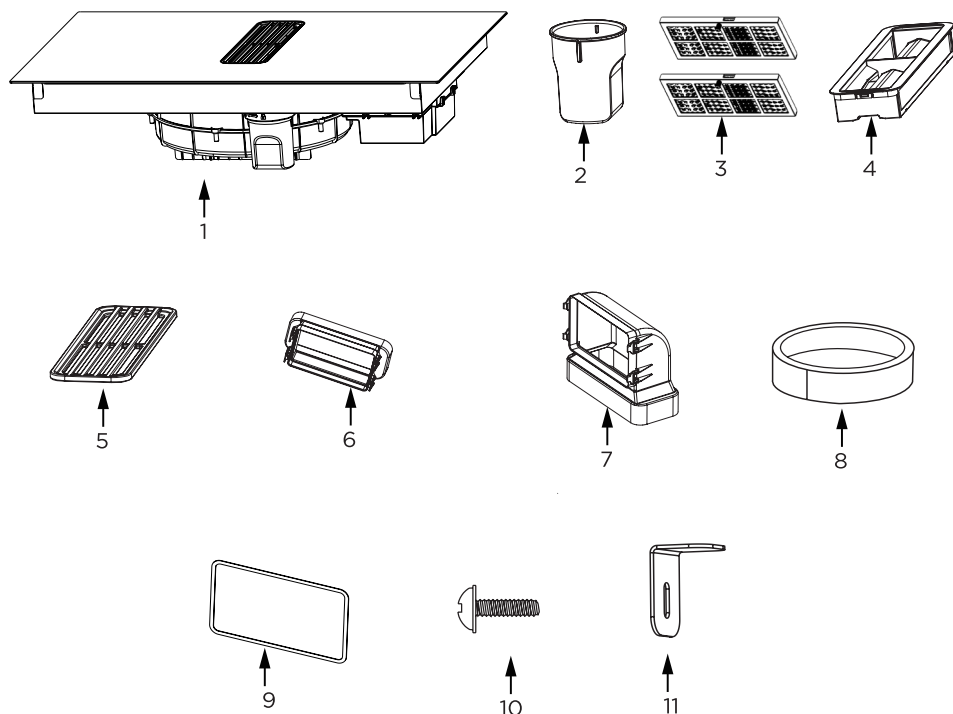
- Instalaci varné desky by měli provádět pouze kvalifikovaní odborníci. Provedení této činnosti samostatně není povoleno.
- Varná deska nesmí být instalována přímo nad spotřebiči, které mohou vytvářet vlhkost, jako jsou myčky nádobí, chladničky, mrazničky, pračky nebo sušičky, aby nedošlo k poškození 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 | 6. Konektor |
| 2. Nádržka na vodu | 7. Konektor 90° |
| 3. Uhlíkový filtr | 8. Těsnicí páska |
| 4. Tukový filtr | 9. Těsnění |
| 5. Mřížka | 10. Šroub M4*10 (x4) |
| | 11. Montážní držák (x4) |

Pozor!

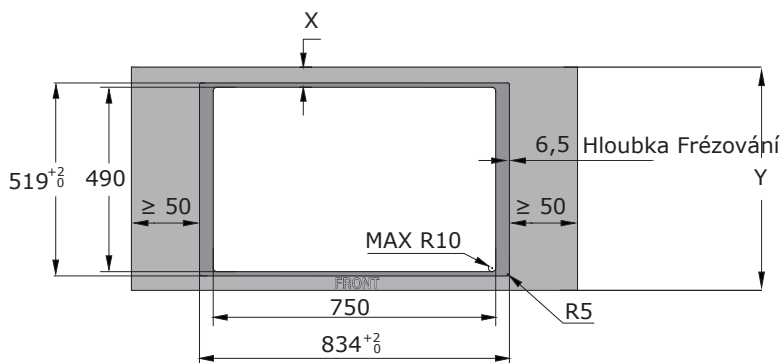
Volitelná sada vedení vzduchu není součástí zařízení a je nutné ji zakoupit samostatně (PSD 100 DOWNAIRE SET). Součásti sady a schéma zapojení jsou uvedeny v části "Sada vedení vzduchu".

Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

- Stolní deska musí být plochá a správně nivoletovaná. 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]):

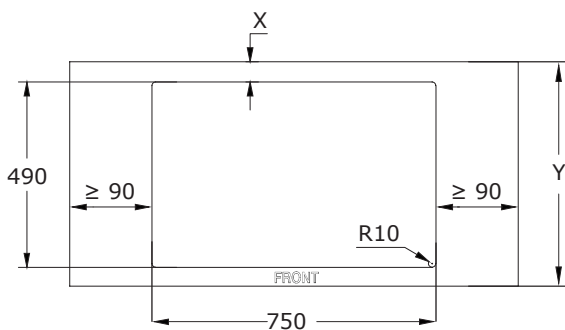
Montáž v jedné rovině s povrchem pracovní desky

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.

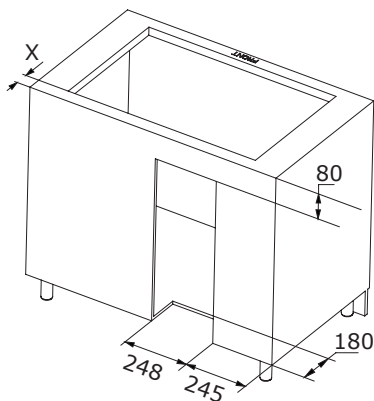


Standardní montáž

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

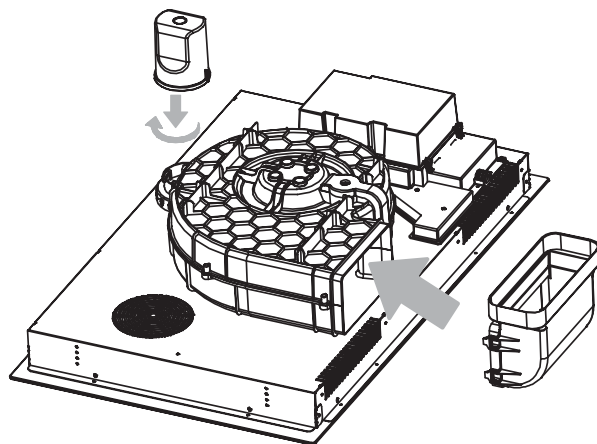


Hloubka pracovní desky (Y)	X
600-650mm	54mm
≥ 650 mm	65mm

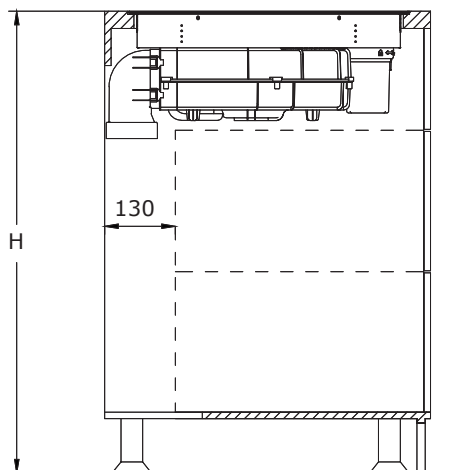
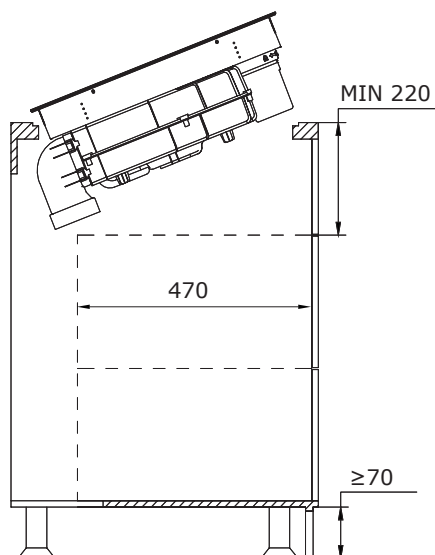


Instalace v režimu pohlčovače (recirkulace vzduchu)

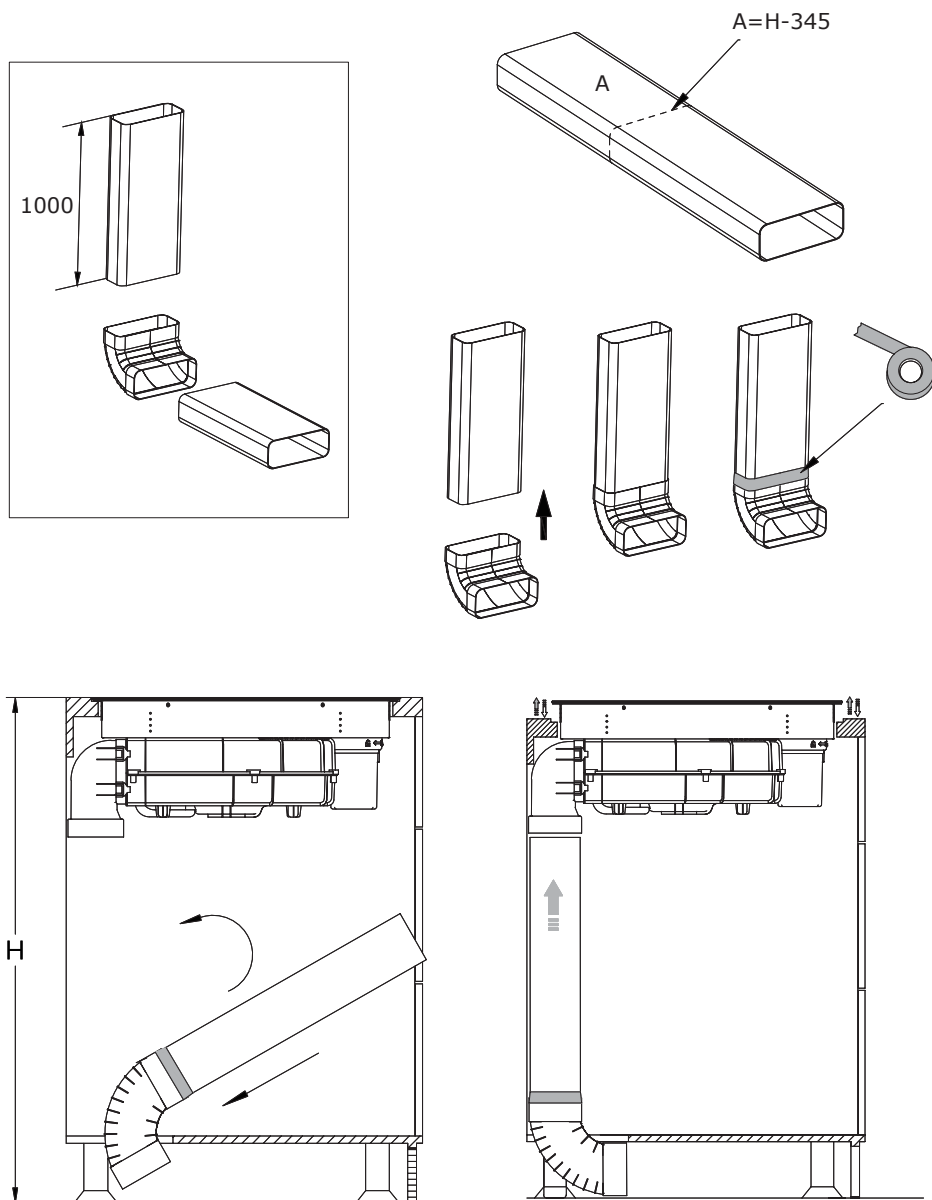
Nainstalujte nádržku na vodu otočením ve správném směru, jak je naznačeno šipkou. Následně umístěte příložené pryžové těsnění na místo označené šipkou na obrázku níže. Nakonec připojte 90° konektor do otvoru znázorněného na obrázku a ujistěte se, že správně sedí.



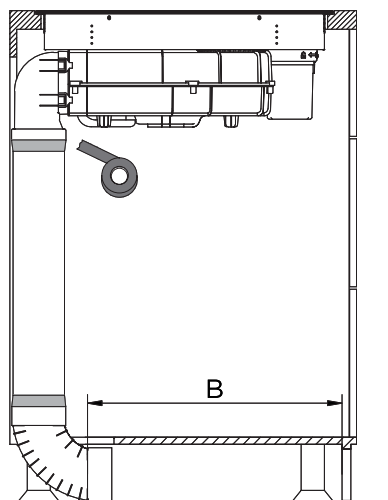
Umístěte výrobek na pracovní desku a upravte.



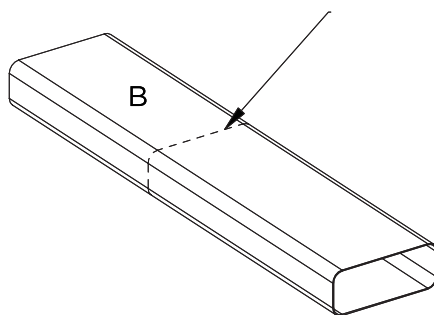
Pro efektivní recirkulaci doporučujeme instalaci sady potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem. Tuto sadu lze zakoupit samostatně pod názvem PSD 100 DOWNAIR SET. Níže je uveden přehled jednotlivých součástí. Příslušné rozměry najdete v kapitole „Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem“.



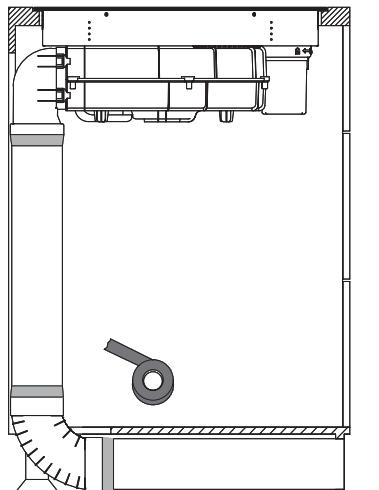
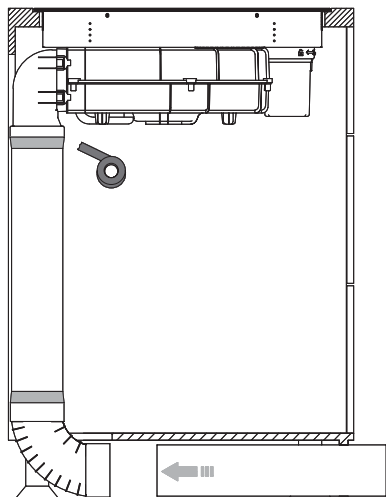
Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem

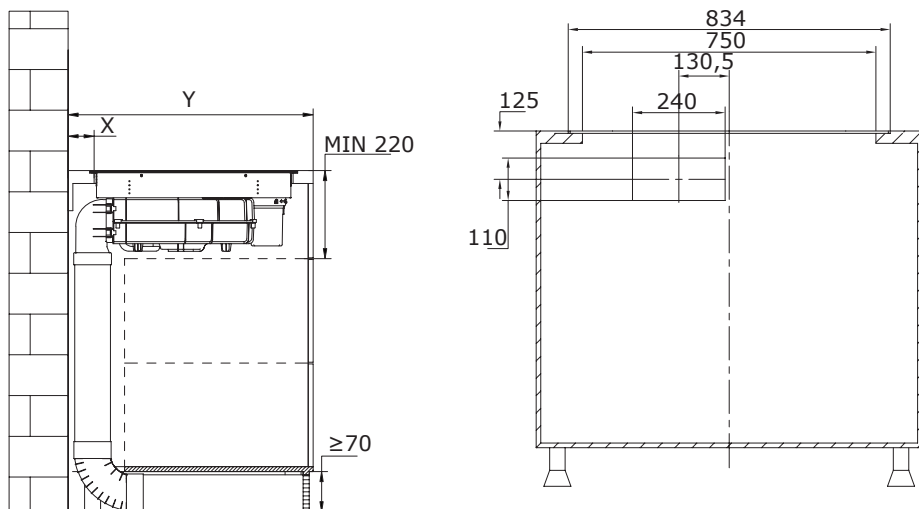


Pomocí pily odřízněte trubku na požadovanou délku.

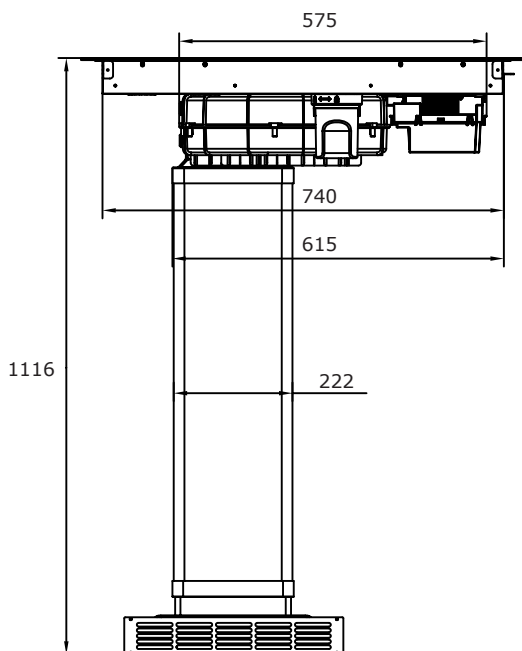


Aplikujte přiloženou těsnicí pásku na všechny spoje podle pokynů na obrázcích.





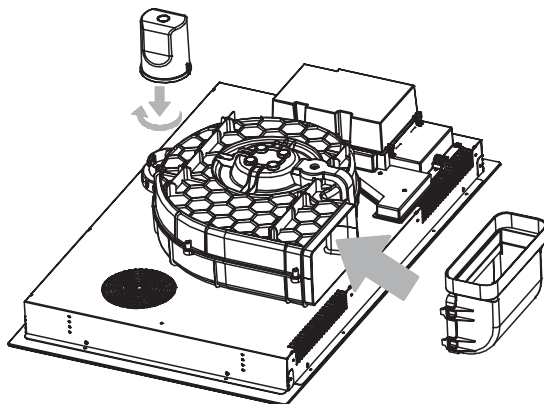
Na závěr je třeba připevnit spojku a ventilační mřížku. Přesné rozměry ventilační mřížky a dalších prvků sady naleznete v sekci „Sada potrubí pro indukční varnou desku s odsavačem“.



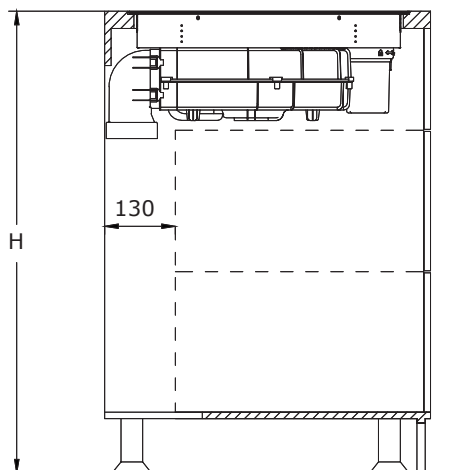
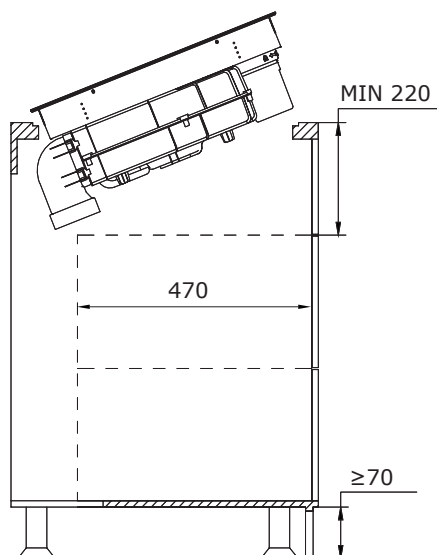
Instalace v režimu odsávání (odsávání vzduchu do ventilačního potrubí)

Způsob 1

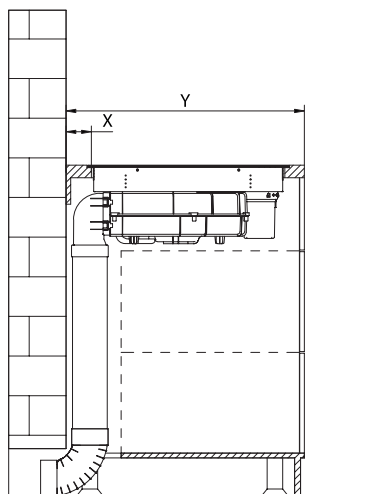
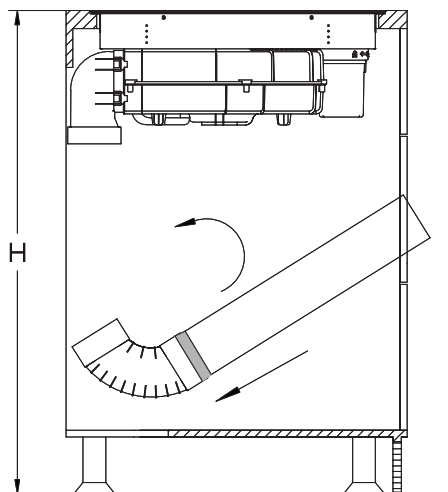
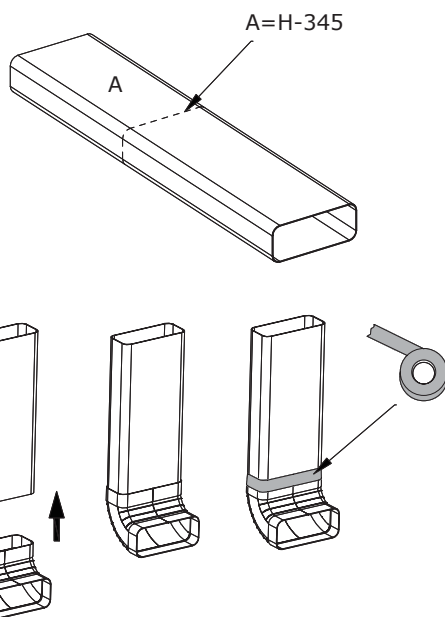
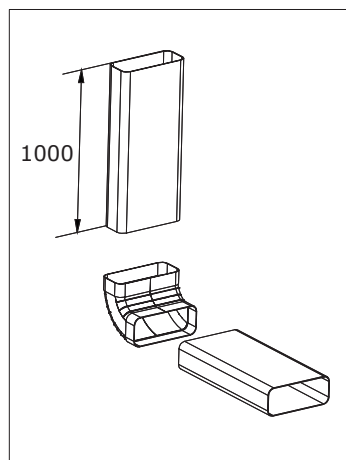
Nainstalujte nádržku na vodu otočením ve správném směru, jak je naznačeno šipkou. Následně umístěte přiložené pryžové těsnění na místo označené šipkou na obrázku níže. Nakonec připojte 90° konektor do otvoru znázorněného na obrázku a ujistěte se, že správně sedí.



Umístěte výrobek na pracovní desku a upravte.

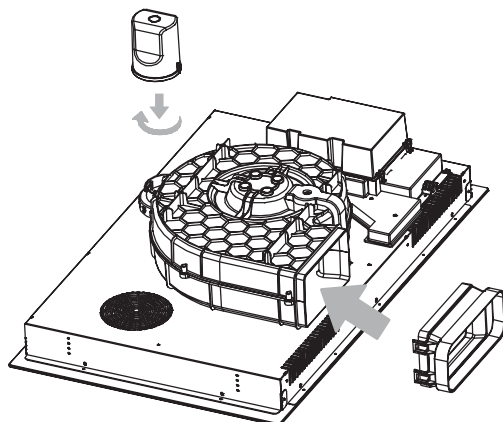


K tomu použijte komponenty ze sady potrubí PSD 100 DOWNAIR SET pro indukční varnou desku s odsavačem, která musí být zakoupena samostatně.

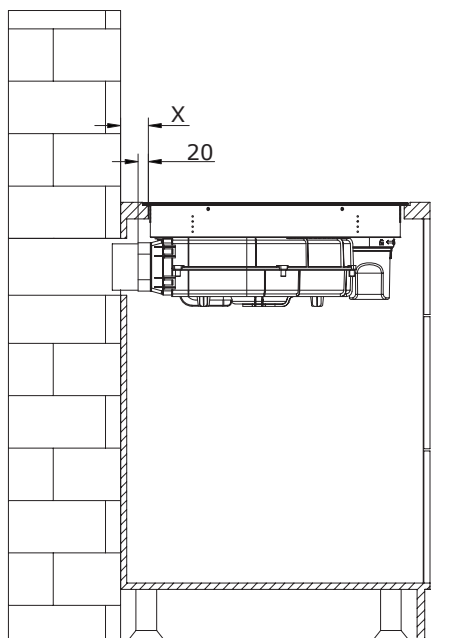
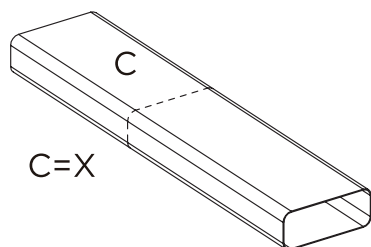


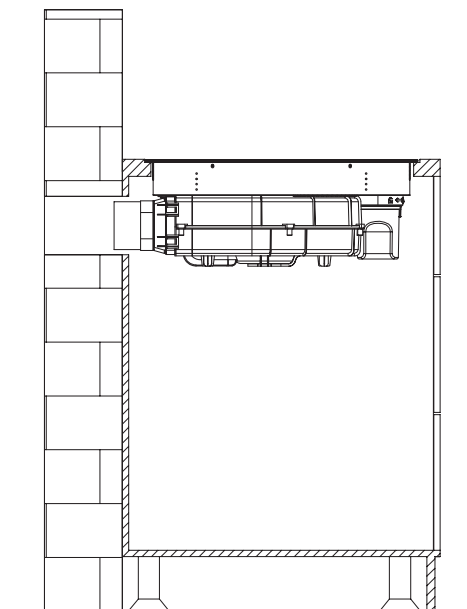
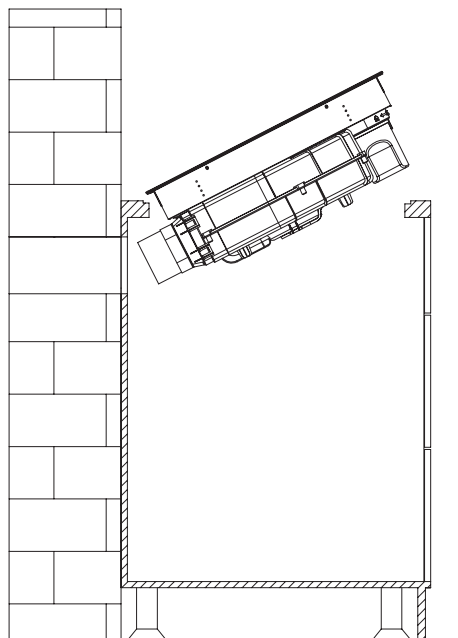
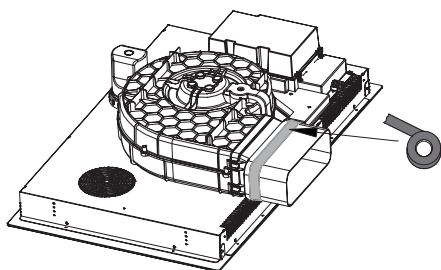
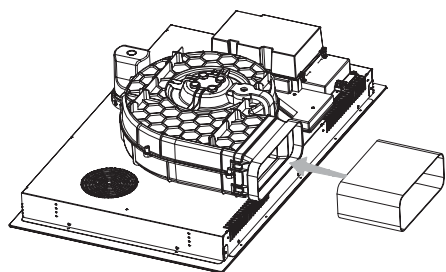
Způsob 2

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



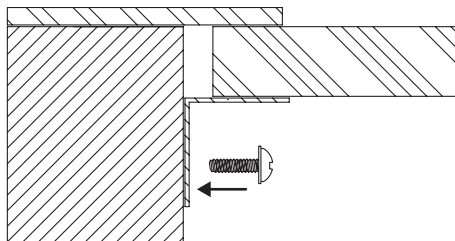
Pomocí pily uřízněte trubku na vhodnou délku, následně ji připojte ke spojce a zajistěte těsnicí páskou, jak je znázorněno na obrázku.





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

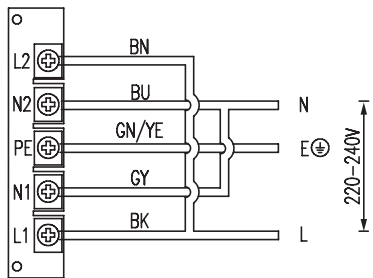
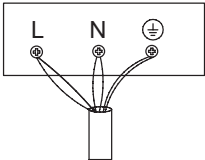
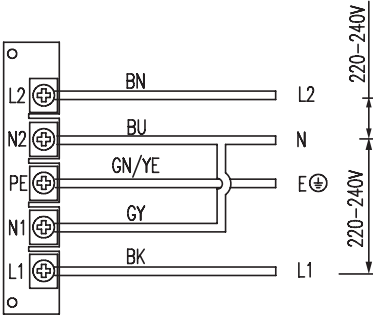
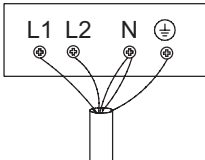
Celkový výkon

Elektrické schéma:

AC220-240V 50/60Hz

AC380-415V 3N~ 50/60Hz

7,38kW

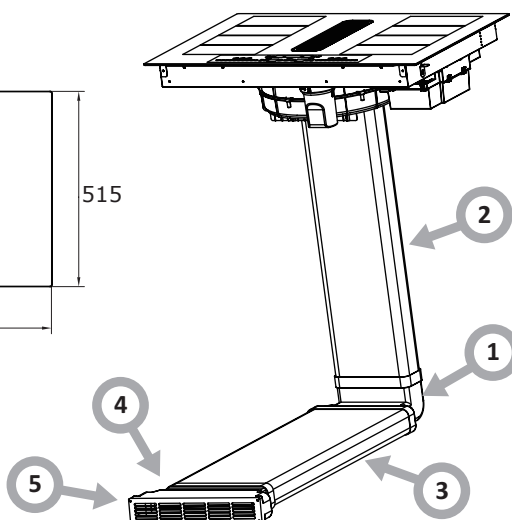
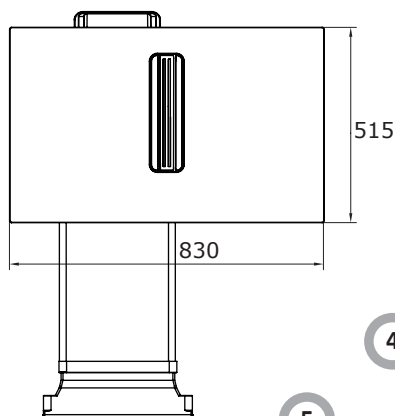
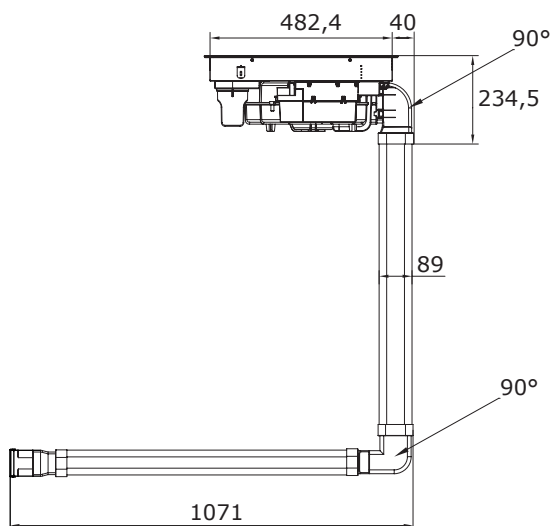
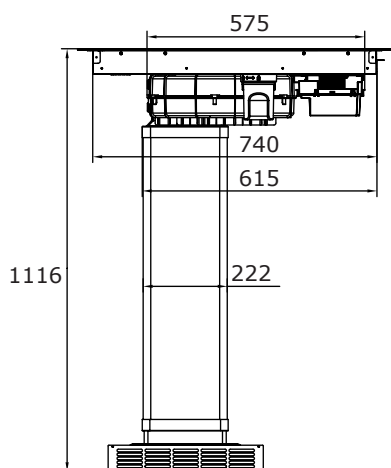
Napětí	Elektrické připojení	Schéma zapojení	Napájecí kabel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

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

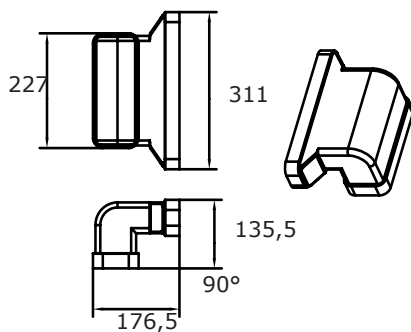
SADA POTRUBÍ PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU S ODSAVAČEM

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

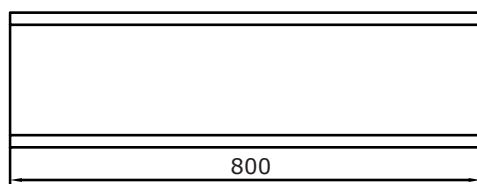
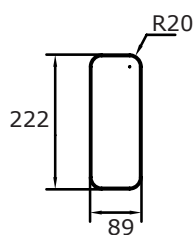
- | | | |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1. Konektor 90° | 3. Trubka rovná (306*66) | 5. Ventilační mřížky |
| 2. Trubka rovná (222*89) | 4. Konektor | 6. Těsnící páska (2x) |



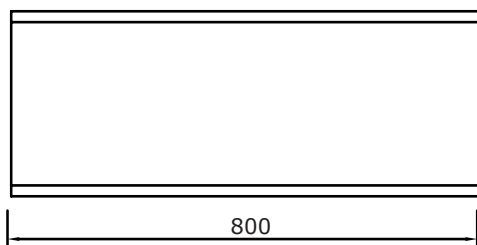
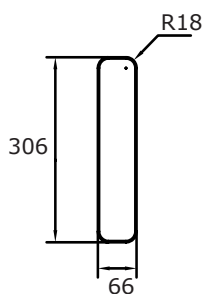
1 →



2 ↙

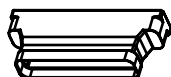
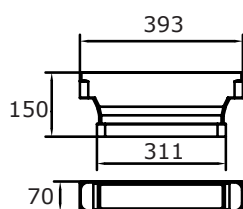
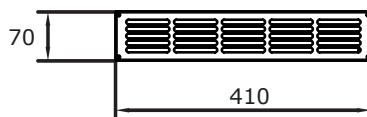
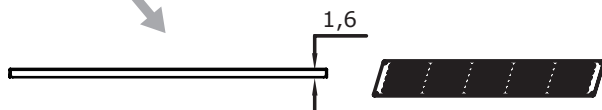


3 ↙



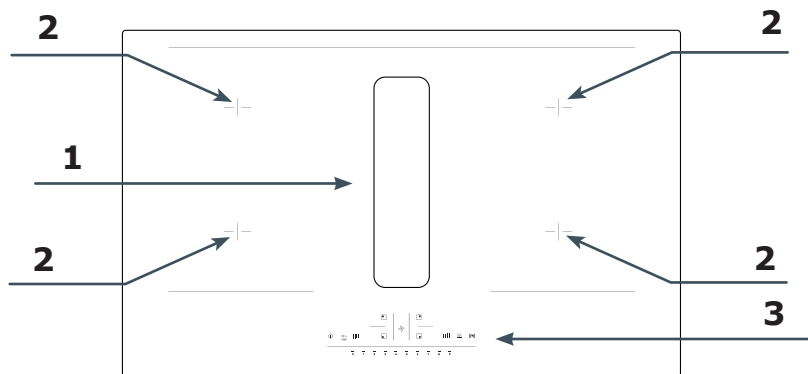
5 ↙

4 ↙



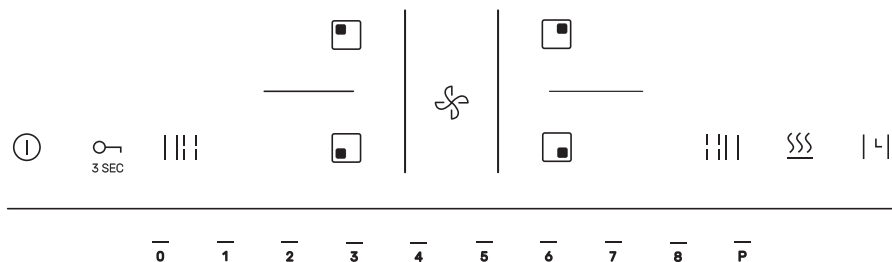
OBSLUHA

Vaše zařízení



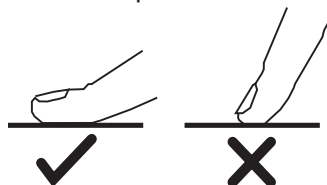
1. Ventilační vstup kuchyňského odsavače
2. Indukční varná zóna booster
3. Dotykový ovládací panel

Ovládací panel



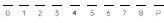
Vaše zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem:

- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché, a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádoby nebo hadřík). Dokonce i tenká vrstva vody může ztěžovat ovládání ovládacích prvků.
- Ovládací prvky na Vašem zařízení jsou citlivé na dotyk, takže není třeba vyvíjet tlak.
- Pokaždé, když je detekován dotyk, uslyšíte pípnutí.
- Používejte polštářky prstů, ne jejich špičku.



Čidlo	Funkce	Popis
	Čidlo ON/OFF	Přidržením senzoru zařízení zapnete. Když je zařízení zapnuté a odsavač je v provozu (ne v režimu zpožděného vypnutí): přidržením senzoru se vypnou všechny varné zóny a odsavač se přepne do režimu zpožděného vypnutí. Dalším podržením tlačítka se zařízení úplně vypne. Když je zařízení zapnuté a odsavač je vypnutý: přidržením senzoru se vypne celé zařízení.
	ChildLock	Díky funkci dětské pojistky můžete zablokovat možnost ovládání desky, například dětmi nebo v případě čištění. Přidržením senzoru ChildLock se aktivuje blokáda ovládacího panelu. Rozsvícená dioda indikuje aktivaci blokády. Opětovné přidržení senzoru způsobí zhasnutí LED a obnovení funkčnosti ovládacího panelu.
	Přemostění	Po zapnutí funkce přemostění spolupracují dvě indukční pole (vertikálně). To znamená, že tato pole budou mít identické nastavení teploty a výkonu, které lze změnit přejetím prstu po senzoru nastavení výkonu. Krátký dotyk na senzor přemostění vlevo aktivuje režim přemostění. Indikátor se rozsvítí a levá indukční pole začnou pracovat společně. Pro zrušení režimu přemostění indukčních polí stiskněte znovu senzor přemostění. Funkce přemostění indukčních polí vpravo funguje stejně jako v případě polí vlevo. K její aktivaci stačí použít vyhrazený senzor umístěný na pravé straně varné desky.
	Udržování tepla	Funkce udržování tepla umožňuje udržovat konstantní minimální teplotu varné zóny, což z ní dělá ideální řešení pro udržení hotových jídel ve správné teplotě až do podávání. Chcete-li režim aktivovat, stačí se dotknout senzoru udržování teploty - LED indikátor svítí, když je funkce aktivní. Funkce se vypne, jakmile se dotknete jakéhokoli jiného senzoru, čímž se varná zóna vrátí do předchozího provozního režimu. Tuto funkci lze aktivovat pouze v případě, že síla pole, na kterém ji chceme aktivovat, je větší než 0.
	Senzor pro výběr levé, horní varné zóny	Zvolte senzor levé horní varné zóny indukční varné desky pro nastavení výkonu nebo doby provozu. Blikající indikátor vlevo signalizuje, že aktuální stav zobrazený na digitálním displeji platí pro tuto varnou zónu. Jakmile vyberete varnou zónu, digitální displej bude 3 sekundy blikat, aby signalizoval aktivaci a připravenost k nastavení výkonu nebo času. Chcete-li upravit výkon nebo dobu ohřevu, jednoduše přejedte prstem po senzoru nastavení výkonu.
	Senzor pro výběr levé, dolní varné zóny	Zvolte senzor levé dolní varné zóny indukční varné desky pro nastavení výkonu nebo doby provozu. Blikající indikátor vlevo signalizuje, že aktuální stav zobrazený na digitálním displeji platí pro tuto varnou zónu. Jakmile vyberete varnou zónu, digitální displej bude 3 sekundy blikat, aby signalizoval aktivaci a připravenost k nastavení výkonu nebo času. Chcete-li upravit výkon nebo dobu ohřevu, jednoduše přejedte prstem po senzoru nastavení výkonu.

	Senzor pro výběr pravé, horní varné zóny	Zvolte senzor pravé horní varné zóny indukční varné desky pro nastavení výkonu nebo doby provozu. Blikající indikátor vpravo signalizuje, že aktuální stav zobrazený na digitálním displeji platí pro tuto varnou zónu. Jakmile vyberete varnou zónu, digitální displej bude 3 sekundy blikat, aby signalizoval aktivaci a připravenost k nastavení výkonu nebo času. Chcete-li upravit výkon nebo dobu ohřevu, jednoduše přejedte prstem po senzoru nastavení výkonu.
	Senzor pro výběr pravé, dolní varné zóny	Zvolte senzor pravé dolní varné zóny indukční varné desky pro nastavení výkonu nebo doby provozu. Blikající indikátor vpravo signalizuje, že aktuální stav zobrazený na digitálním displeji platí pro tuto varnou zónu. Jakmile vyberete varnou zónu, digitální displej bude 3 sekundy blikat, aby signalizoval aktivaci a připravenost k nastavení výkonu nebo času. Chcete-li upravit výkon nebo dobu ohřevu, jednoduše přejedte prstem po senzoru nastavení výkonu.
	Časovač	Funkce Časovač umožňuje přesně naprogramovat dobu provozu zvolené varné zóny v rozsahu od 00 do 99 minut. Chcete-li přiřadit čas konkrétní zóně, dotkněte se senzoru Časovače, když je varná zóna aktivní. Nastavení času se provádí ve dvou krocích: 1. Desítky minut – posouvejte prst po senzoru nastavení výkonu, dokud nedosáhnete požadované hodnoty v řádu desítek minut. Poté počkejte 3 sekundy nebo se znovu dotkněte senzoru Časovače a nastavte jednotky minut. 2. Jednotky minut – přejíždějte prstem po senzoru nastavení výkonu, dokud nedosáhnete požadované hodnoty jednotek minut. Po skončení odpočítávání se varná zóna automaticky vypne a zařízení Vás o tom informuje šesti zvukovými signály. Pokud chcete funkci Časovač zrušit, jednoduše se znovu dotkněte senzoru Časovače.
 	Senzor ventilátoru odsavače	K zapnutí použijte senzor ventilátoru odsavače. Senzor regulace výkonu umožňuje nastavit otáčky ventilátoru v rozsahu 1-8-P, přičemž maximální úroveň je rychlost "P", tedy "Power booster". Po 5 minutách provozu na rychlosti „P“ ventilátor automaticky sníží výkon na rychlost 8. Na displeji se zobrazí aktuální úroveň provozu ventilátoru. Opětovným stisknutím tlačítka ventilátoru se aktivuje režim odloženého vypnutí o 1 minutu, který je indikován blikajícím indikátorem a dalším stisknutím se ventilátor odsavače okamžitě vypne.

	Senzor pro automatický provoz ventilátoru odsavače	Po zapnutí jakéhokoli prvního nastavení varné desky se motor odsavače spustí po 3 sekundách. Díky této funkci ventilátor odsavače automaticky přizpůsobuje svou rychlost, přičemž začíná na optimální úrovni, která odpovídá intenzitě vaření na varných zónách. Jakmile jsou všechny varné zóny vypnuty, odsavač par se automaticky přepne do režimu odloženého vypnutí. Odsavač se vypne po 1 minutě. Režim automatického provozu ventilátoru je standardně aktivován při prvním zapnutí zařízení a při každém dalším zapnutí si zařízení zapamatuje předchozí stav. Chcete-li tento režim zrušit, jednoduše podržte senzor ventilátoru po dobu 3 sekund. Opětovným přidržením senzoru se opět zapne automatický režim, což je indikováno rozsvícenou kontrolkou.
	Jednoduchý displej	• Displej zobrazuje aktuální výkon varného pole nebo otáčky ventilátoru odsavače v rozsahu 1-8. • Symbol "P" znamená stupeň varné zóny nebo otáčky ventilátoru "Power booster". • Symbol „u“ znamená, že není přítomen hrnec nebo není detekován varnou zónou. • Symbol "H" označuje vysokou zbytkovou teplotu varné zóny. • Symbol „0“ znamená, že výkon dané varné zóny je vypnutý. • Symbol "E" označuje havárii nebo poruchu topných zón nebo ventilátoru.
	Dvojitý displej	• Na displeji se zobrazí rozsah časovače: 00-99 minut. • V případě poruchy se zobrazí aktuální chybový kód. • Zobrazují  znamená pohotovostní režim.
	Senzor regulace výkonu posuvného typu	• Úroveň výkonu varné zóny, rychlost ventilátoru a čas časovače lze nastavit posunutím prstu po senzoru regulace doleva nebo doprava. • Při vypínání varné zóny nebo ventilátoru systém postupně skenuje zónu 1, zónu 2, zónu 3, zónu 4 a ventilátor a následně přenesení ovládání na pracující varnou zónu nebo ventilátor.

Další informace

• Koordinace výkonu

Při nastavování provozu indukční varné desky by maximální výkon dvou varných zón na stejné straně neměl překročit 3600 W. Pokud během nastavování překročí vypočtený celkový výkon 3600 W, systém automaticky sníží výkon nepoužívané plotny na té samé straně, aby bylo zajištěno, že aktuální výkon odpovídá požadovanému výkonu uživatele a celkový výkon nepřesáhne 3600 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, 7200W
Potvrďte zvolený maximální výkon stisknutím senzoru ON/OFF nebo počkejte 30 sekund.

Poznámka: Když displej nastavení výkonu ukazuje hodnotu 74, znamená to, že výrobek dosáhl maximálního výkonu (indukční varná deska 7200 W + motor 180 W).

● Kalibrace detekce nádobí

V pohotovostním stavu, během 1 minuty od zapnutí, podržte delší dobu senzor ChildLock  a senzor časovače , abyste vstoupili do režimu kalibrace. Na digitálním displeji časovače se zobrazí „CALI“.

Následně se dotkněte tlačítka přemostění varných ploch a spusťte kalibraci detekce nádobí. Během kalibrace nesmí být na varné desce žádné nádoby.

Na digitálním displeji časovače se zobrazí 5 sekund odpočítávání.

Po dokončení odpočítávání se na digitálním displeji polohy varné zóny zobrazí „P“, pokud je kalibrace úspěšná.

V opačném případě se zobrazí "F". Pokud jsou všechny kalibrace úspěšné, zobrazí se „P“. V opačném případě "F".

Úrovně výkonu varných zón:

Nastavení	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
V ý k o n (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Úrovně výkonu varných zón v přemostěném stavu:

Nastavení	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
V ý k o n (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

Úrovně výkonu ventilátoru odsavače:

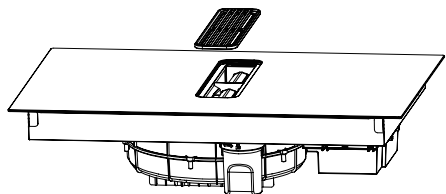
Stupeň	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objem vzduchu (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Provozní doba (min)	Bez omezení									5

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.

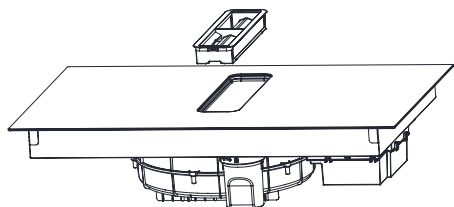
Čištění skleněného povrchu

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.



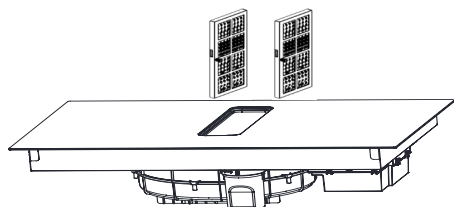
Čištění mřížky

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



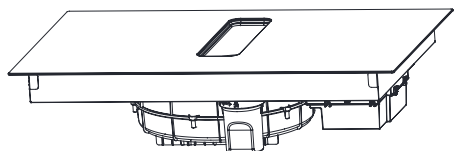
Čištění Tukového Filtru

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 nainstaluje 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 nainstaluje 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 752 800 C
Napájecí napětí	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvence	50/60Hz
Výkon	7380W
Celkový výkon varné desky	7200W
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	20,3 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	1550W
Zvýšený výkon (boost) zadní varné zóny	2500W
Maximální výkon přední varné zóny	1550W
Zvýšený výkon (boost) přední varné zóny	2500W

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, úprav, 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 nízkonapětová 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  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. Zabezpečte 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 dospeléj 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 °C. Týka sa to preglejok, hrán a povrchov, vyrobených z umeľých 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 nastá-

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 korenička 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 dosku 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

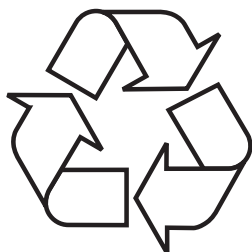
ventilačného systému varnej dosky.

- 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 pohlčovania 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 pohlčovač 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 inštalátorskými 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 vyrovnejte.
- 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



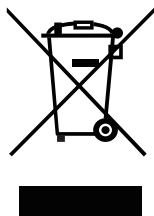
Zariadenie je chránené pred poškodením počas prepravy. Prosíme Vás, aby ste po vybalení zariadenia zlikvidovali obalové materiály spôsobom neohrožujúcim životné prostredie.

Všetky materiály použité na zabalenie sú neškodné pre životné prostredie, sú 100% recyklovateľné a sú označené príslušným symbolom.

Pozor! Dávajte pozor, aby boli obalové materiály (polyetylénové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) po-

čas 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 správne mu zaobchádzaniu s opotrebovanými elektrickými a elektronickými zariadeniami nedochádza k úniku 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, šetríme 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

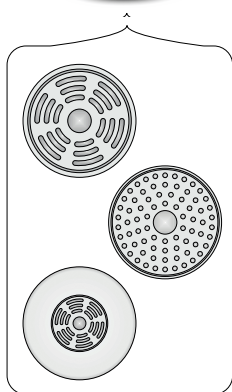
Pod sklom indukčnej dosky sú indukčné cievky vytvárajúce elektromagnetické pole. Hrnec umiestnený na magnetickom poli sa vplyvom tohto poľa zohrieva. Nezabúdajte, musíte používať iba hrnce, ktoré majú vhodné dno, určené na používanie s indukčnými doskami.



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

Charakteristika riadu

- Ak chcete overiť, či sa daný hrniec dá používať na indukčnej doske, skontrolujte, či k dnu hrnca prilieha magnet. Čím je sila priťahovania väčšia, tým je hrniec lepší.
- Vždy používajte iba kvalitné hrnce, s ideálne plochým dnom. Používaním takýchto hrncov zabránite, aby vznikali body s príliš vysokou teplotou, čo môže viesť k pripaľovaniu vareného jedla k hrncu. Hrnce a panvice s hrubými kovovými stenami zaručujú vynikajúce šírenie tepla. 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 prispôbte 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.

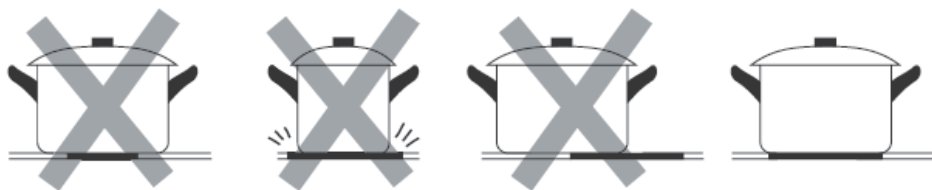
 Neodporúčame, aby ste používali externé indukčné adaptéry.

- Na indukčné varenie používajte iba feromagnetický riad, vyrobený z:
 - Emailovej ocele
 - Liatiny
 - Nehrdzavejúcej ocele (iba riad určený na indukčné varenie).

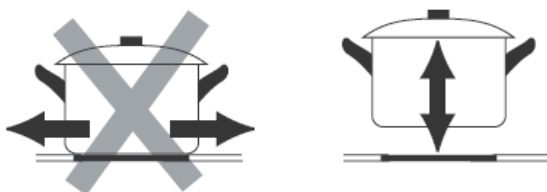
Označenie riadu		Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.
Nehrdzavejúca oceľ	Nedeteguje prítomnosť hrnca	Okrem hrncov z feromagnetickkej ocele
Hliník	Nedeteguje prítomnosť hrnca	
Liatina	Vysoká účinnosť	Pozor: hrnce môžu poškríabať 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

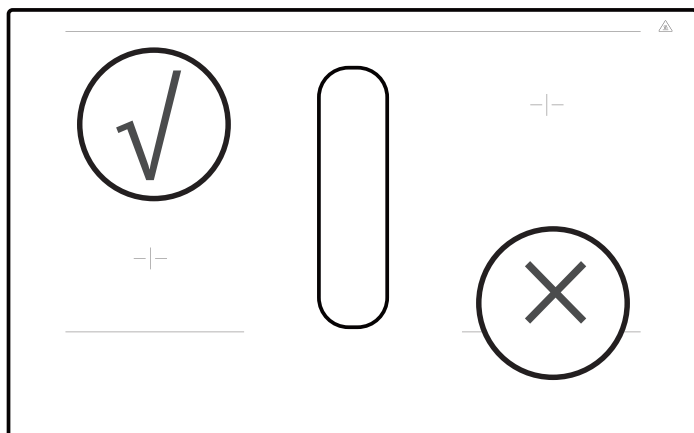
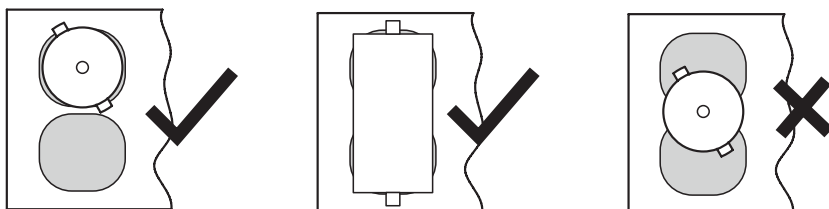
- Používanie pokrievok počas varenia predchádza nepotrebné strate tepla. Používaním pokrievok môžete skrátiť zohrievanie a znížiť množstvo spotrebovanej el. energie.
- Dávajte pozor, aby dno hrnca bolo vždy suché. Keď naplňujete hrniec, alebo keď používate hrniec vytiahnutý z chladničky, skontrolujte, 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. Hrnec s priemerom menším ako 140 mm nemusí varná doska rozpoznať. Hrnec vždy umiestnite do stredu varného poľa.



- Hrnce z indukčnej varnej dosky vždy zdvíhajte namiesto ich pre-miestňovania, aby ste povrch varnej dosky chránili pred možným poškrábaním.



- Pri používaní výrobku si pre správne umiestnenie hrncov pozrite ob-rázok nižšie. Neumiestňujte hrniec medzi varné polia. 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 neklad'te 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 palacinek
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 absorpcie 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:

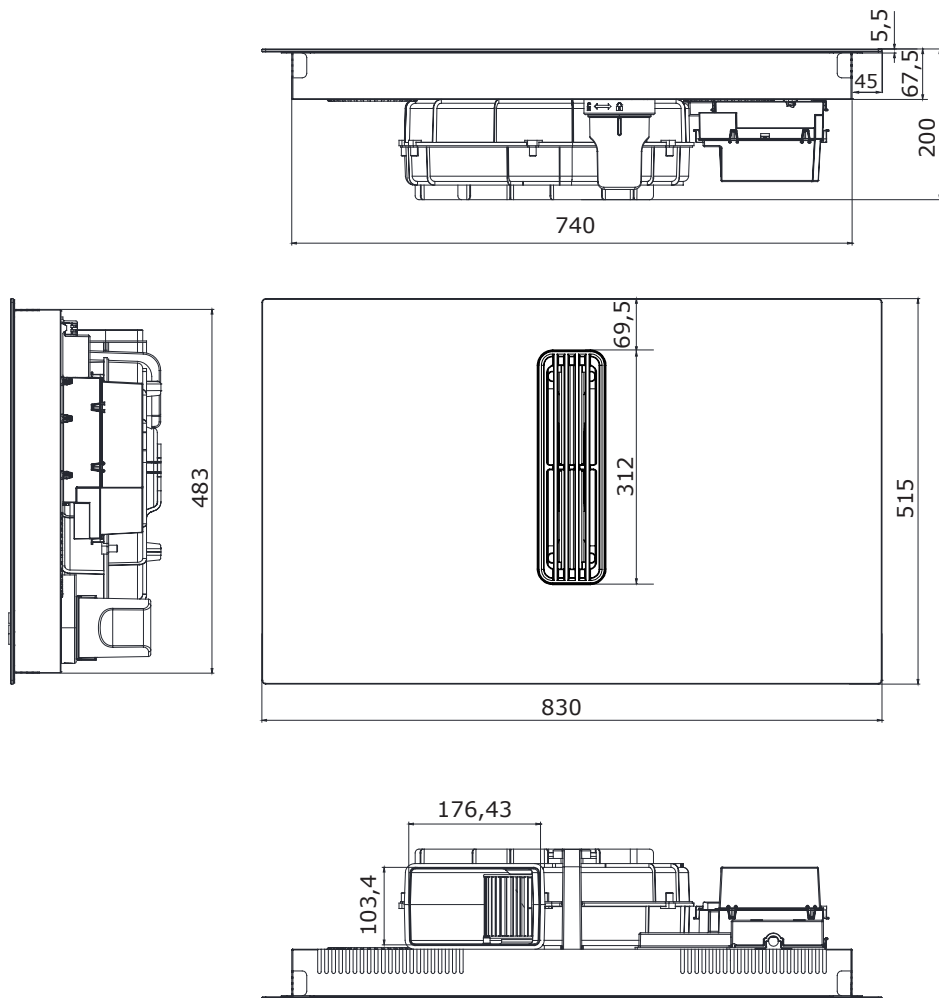
- Napájací kábel nebol pritlačený dvierkami skrinky alebo zásuvkami.
- Je zabezpečené dostatočné prúdenie vzduchu.

Upozornenia

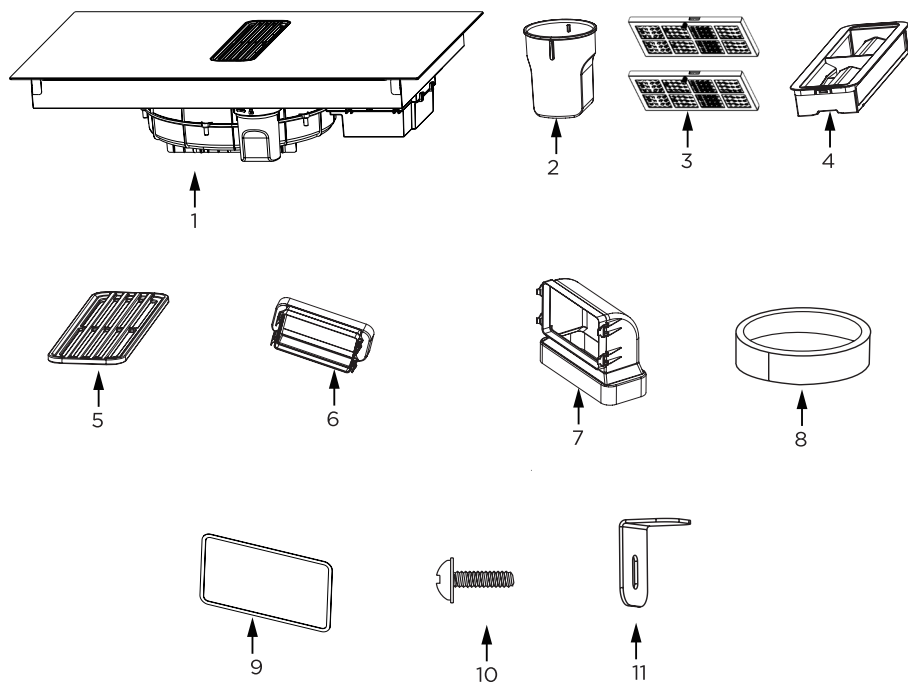
- Varnú dosku nechajte nainštalovať len kvalifikovaným odborníkom. Samostatné vykonávanie tejto činnosti nie je povolené.
- Varnú dosku neinštalujte priamo nad spotrebičmi, ktoré môžu vytvárať vlhkosť, ako sú umývačky riadu, chladničky, mrazničky, práčky alebo sušičky, aby ste zabránili poškodeniu elektroniky 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 | 6. Spájací element |
| 2. Nádobu na vodu | 7. Konektor 90° |
| 3. Uhlíkový filter | 8. Tesniaca páska |
| 4. Tukový filter | 9. Tesnenie |
| 5. Mriežka | 10. Skrutka M4*10 (x4) |
| | 11. Upevňovacia konzola (x4) |

Pozor!

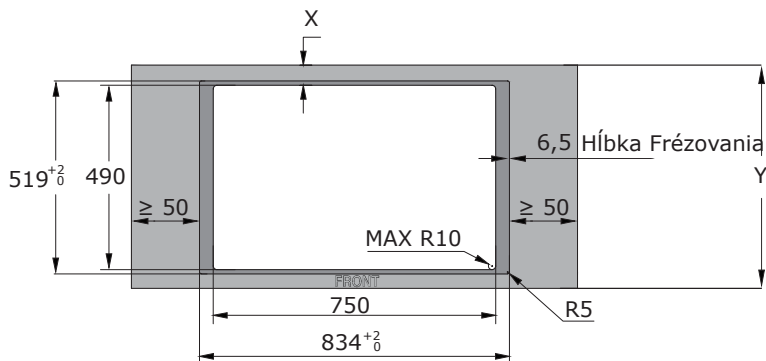
Voliteľná súprava na privádzanie vzduchu nie je súčasťou zariadenia a musí sa zakúpiť samostatne (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponenty súpravy a schéma pripojenia sú uvedené v časti „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom“.

Príprava kuchynskej dosky na vstavenie 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]):

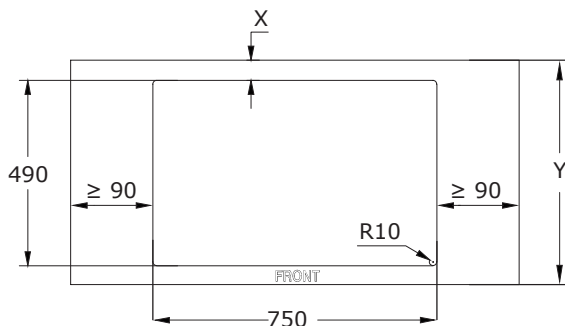
Montáž pod omietku

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

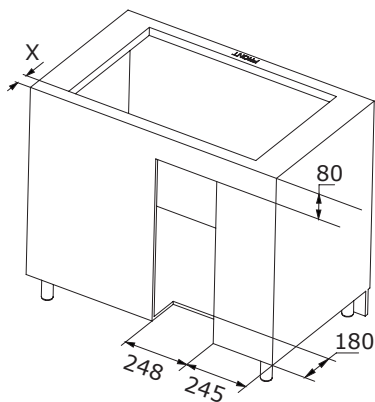


Štandardná inštalácia

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

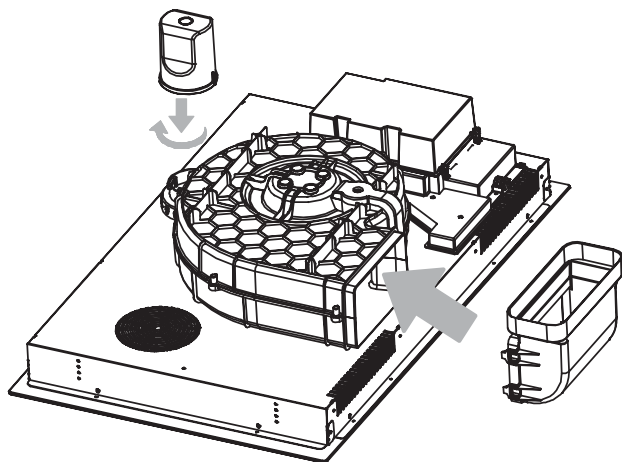


Hĺbka pracovnej dosky (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥650mm	65mm

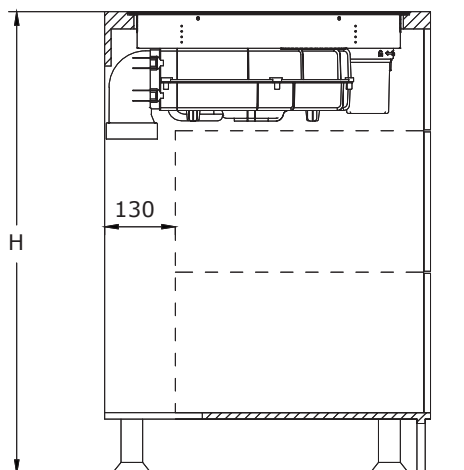
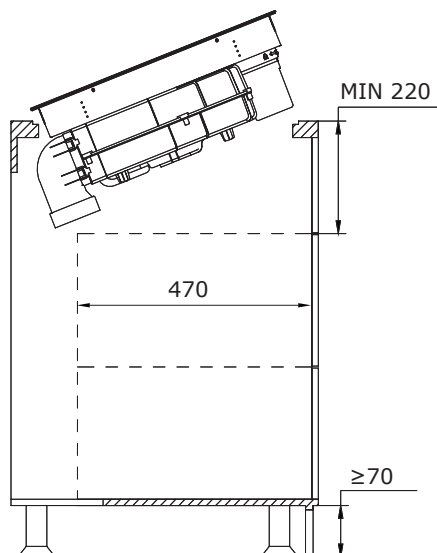


Inštalácia v režime absorbéra (recirkulácia vzduchu)

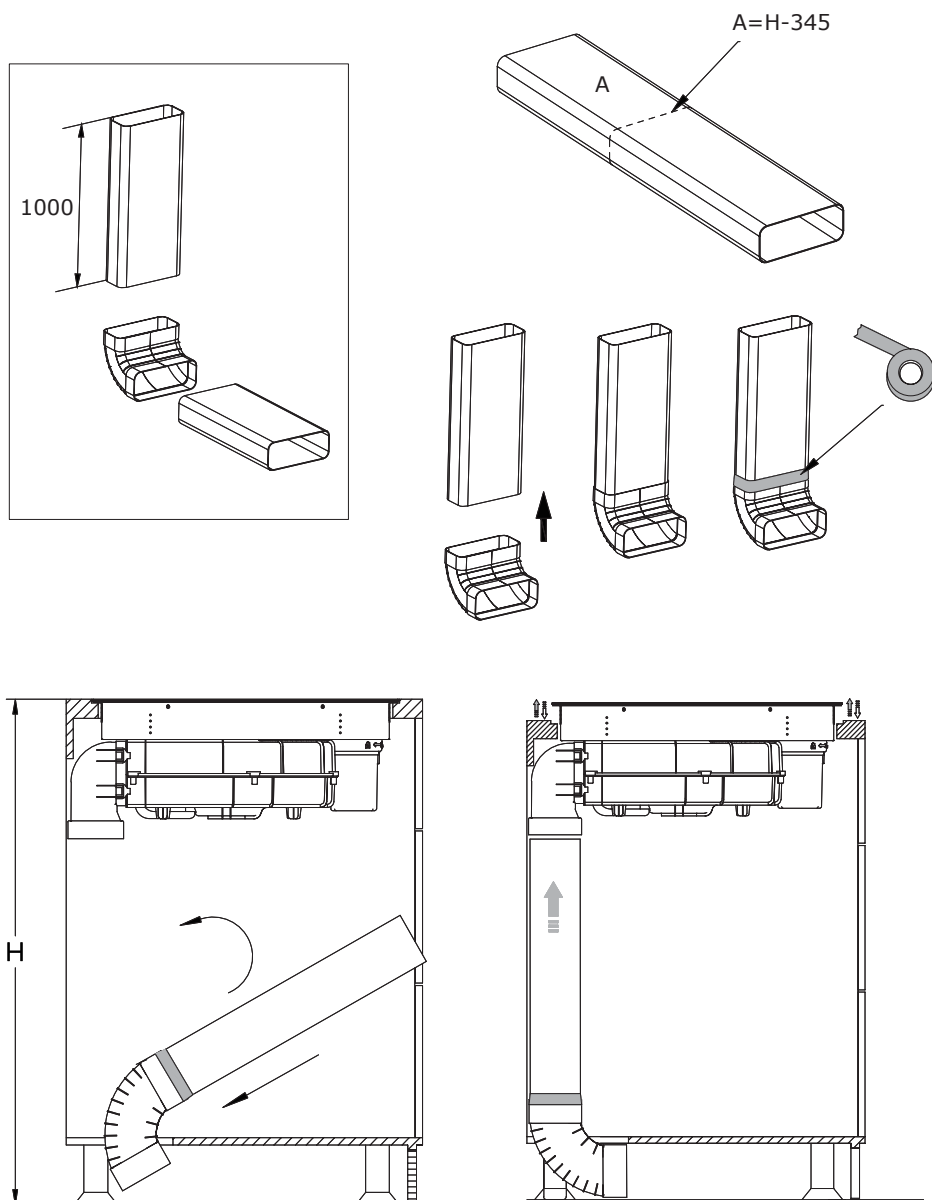
Nádržku na vodu nasadíte otočením v správnom smere, ako je vyznačené šípkou. Potom umiestnite dodané gumové tesnenie na miesto označené šípkou na obrázku nižšie. Nakoniec nasadíte 90° konektor do otvoru znázorneného na obrázku, pričom dbajte na jeho správne nasadenie.



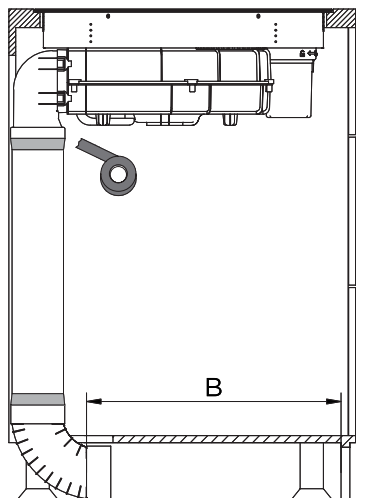
Umiestnite výrobok do pracovnej dosky a nastavte ho.



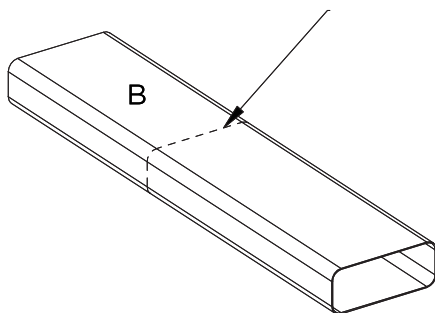
Pre efektívnu recirkuláciu odporúčame inštaláciu sady potrubí pre indukčnú varnú dosku s odsávačom. Táto sada je dostupná na samostatný nákup pod názvom PSD 100 DOWNAIR SET. Nižšie nájdete prehľad jednotlivých komponentov. Príslušné rozmery nájdete v kapitole „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s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



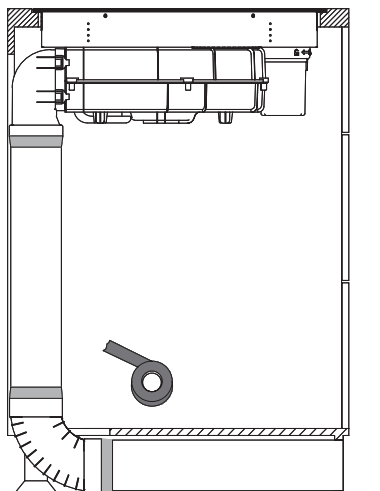
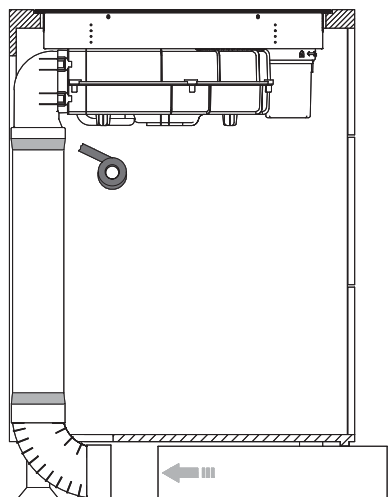
Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom

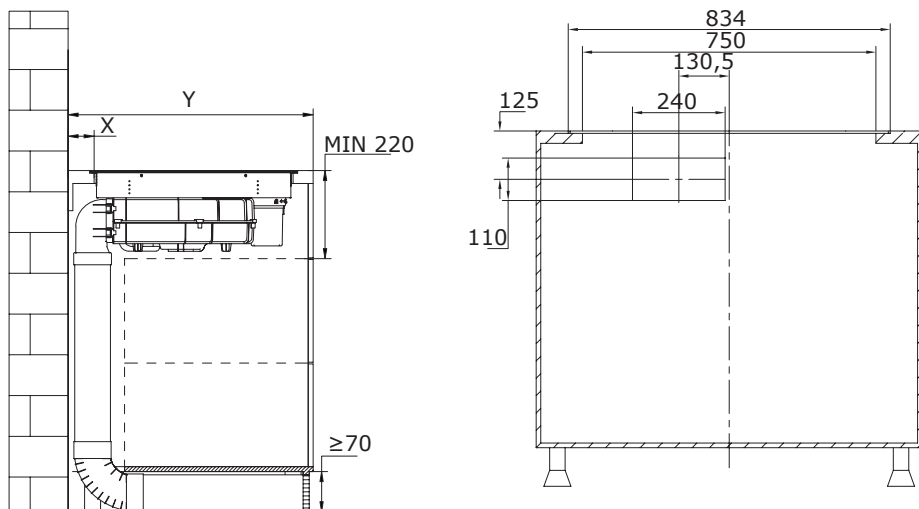


Pomocou píly, odrežte rúrku na požadovanú dĺžku.

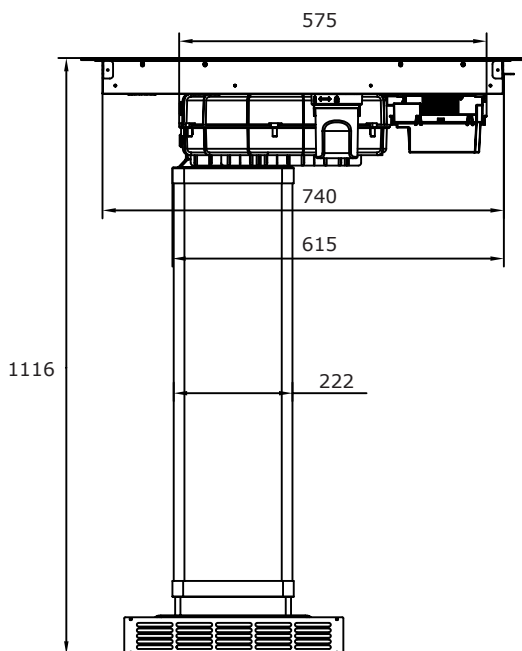


Na všetky spoje naneste dodanú tesniacu pásku podľa pokynov uvedených na obrázkoch.





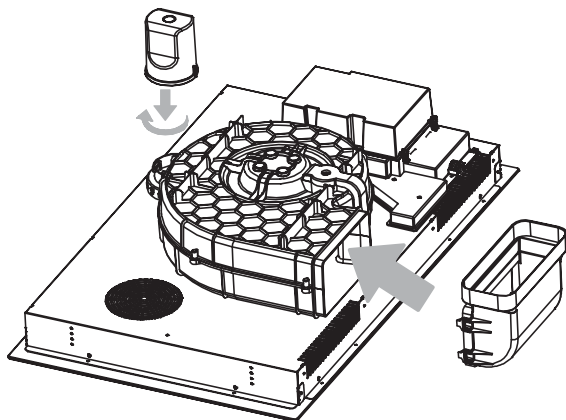
Na záver je potrebné pripevniť spojku a ventilačnú mriežku. Presné rozmery ventilačnej mriežky a ostatných prvkov sady nájdete v sekcii „Sada potrubia pre indukčnú varnú dosku s odsávačom“.



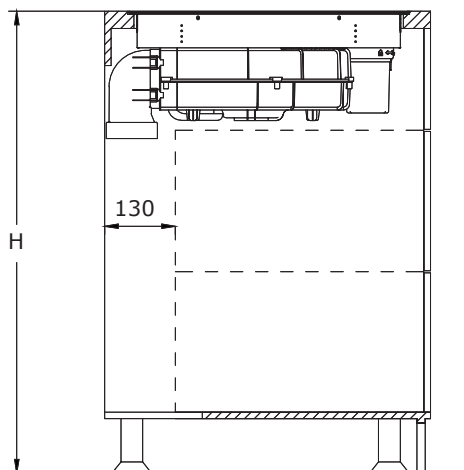
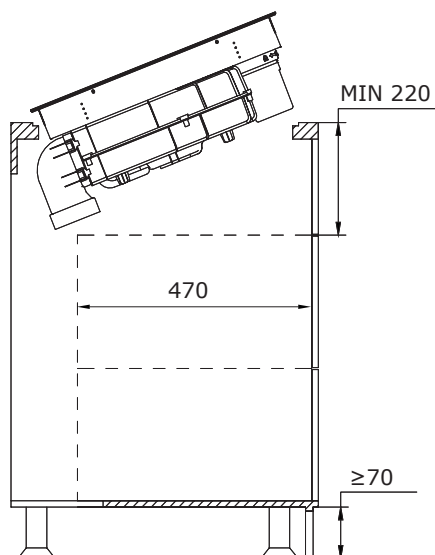
Inštalácia v režime odsávania (odvádzanie do potrubia)

Spôsob 1

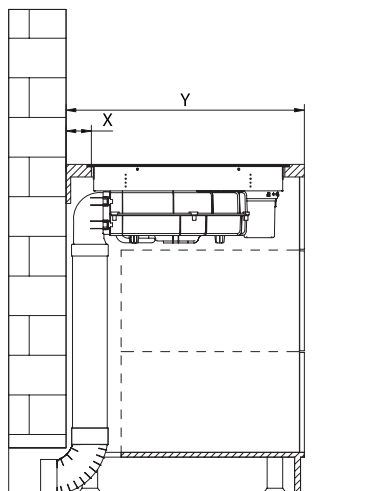
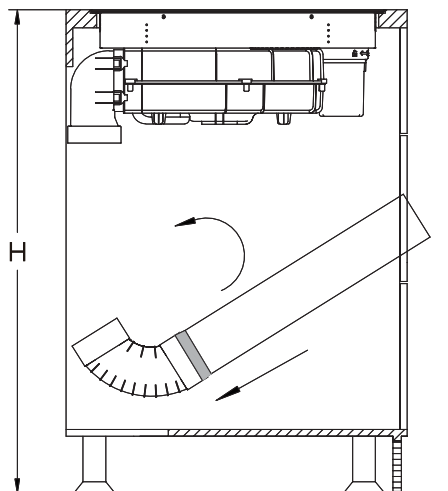
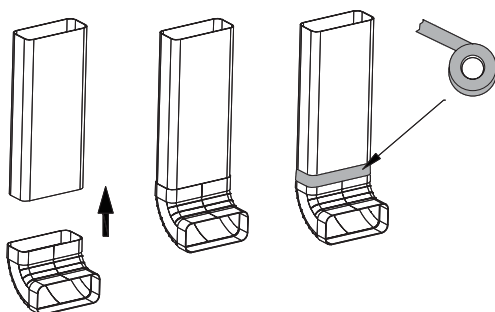
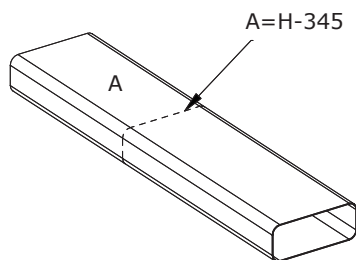
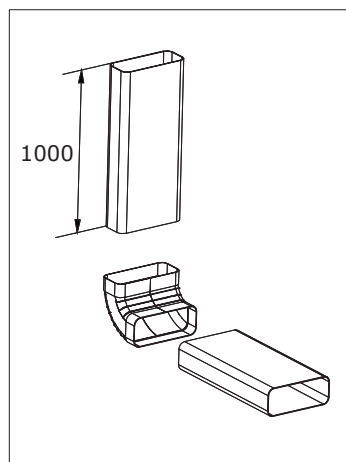
Nádržku na vodu nasadíte otočením v správnom smere, ako je vyznačené šípkou. Potom umiestnite dodané gumové tesnenie na miesto označené šípkou na obrázku nižšie. Nakoniec nasadíte 90° konektor do otvoru znázorneného na obrázku, pričom dbajte na jeho správne nasadenie.



Umiestnite výrobok do pracovnej dosky a nastavte ho.

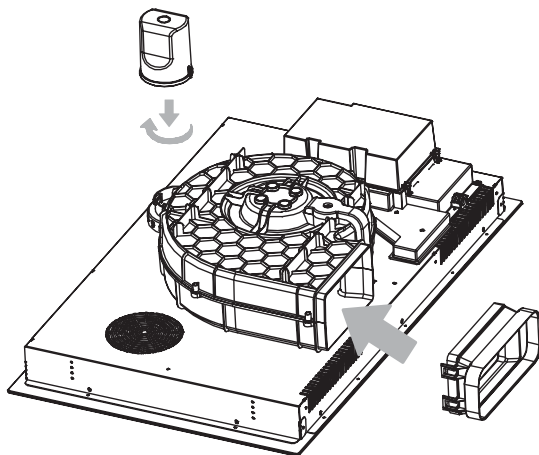


Na tento účel použite komponenty zo sady potrubia PSD 100 DOWNAIR SET pre indukčnú varnú dosku s odsávačom, ktorá sa musí zakúpiť samostatne.

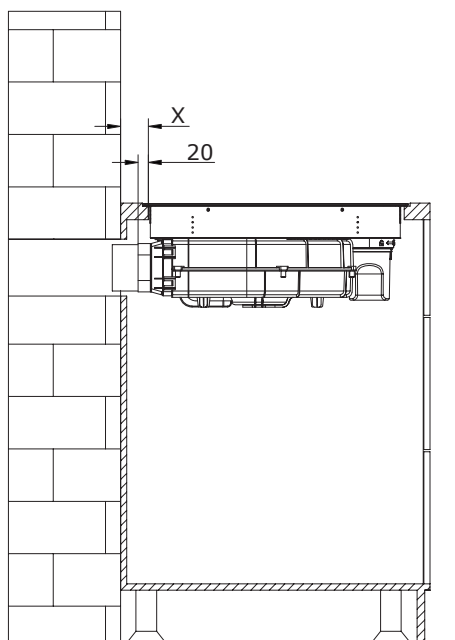
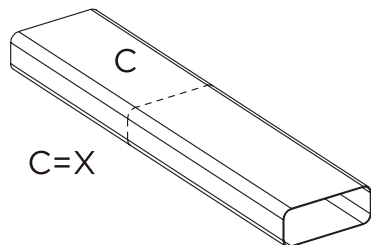


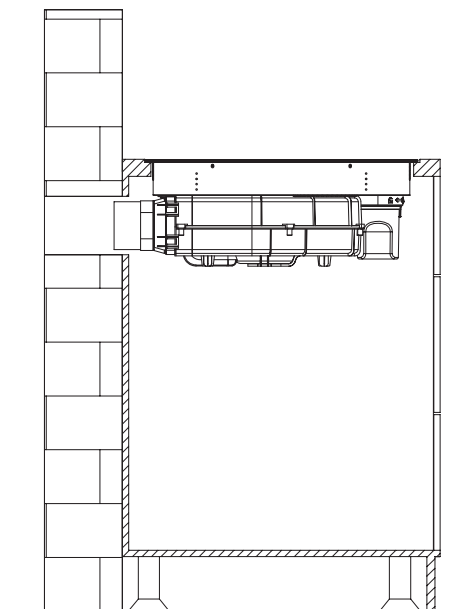
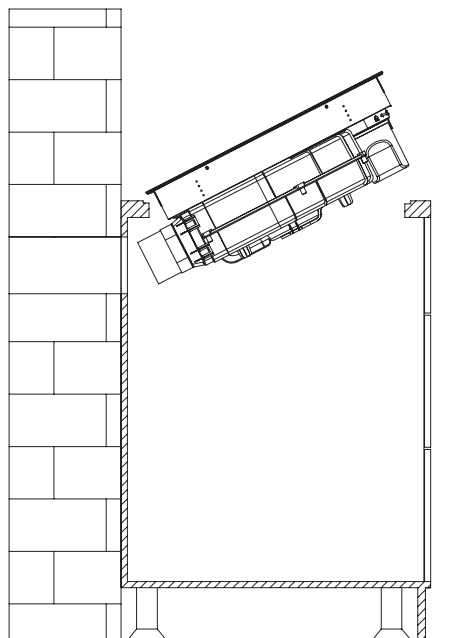
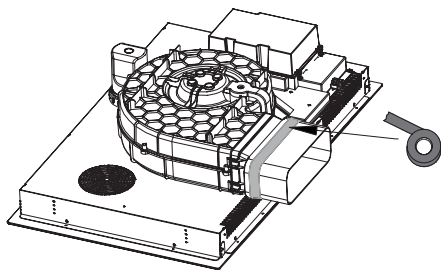
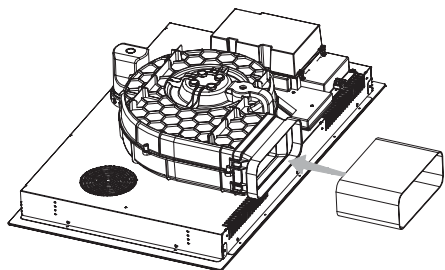
Spôsob 2

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



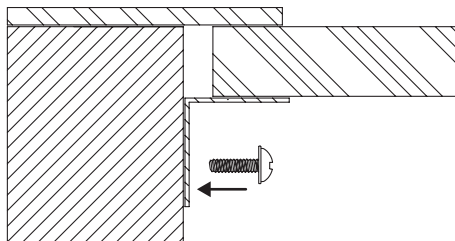
Pomocou píly odrežte rúrku na správnu dĺžku, potom ju pripevnite ku konektoru a zaistite tesniacou páskou podľa obrázka.





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

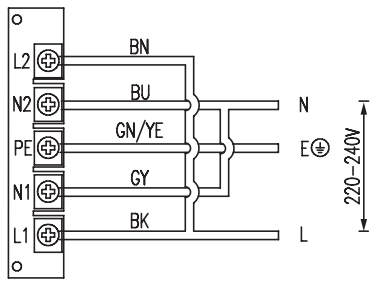
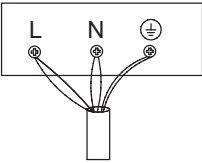
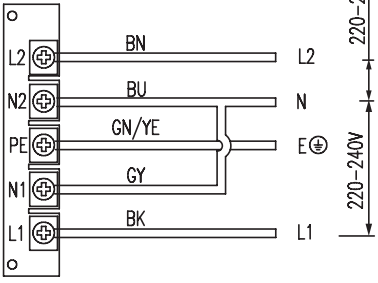
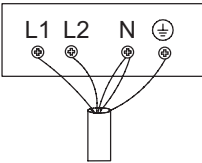
AC220-240V 50/60Hz

Celkový výkon

AC 380 – 415 V 3N~ 50/60 Hz

Elektrická schéma:

7,38 kW

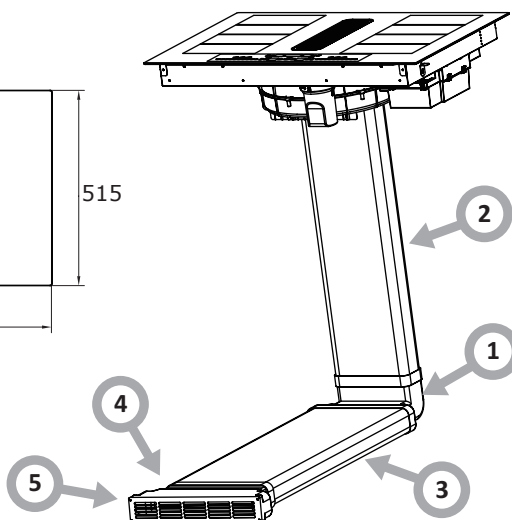
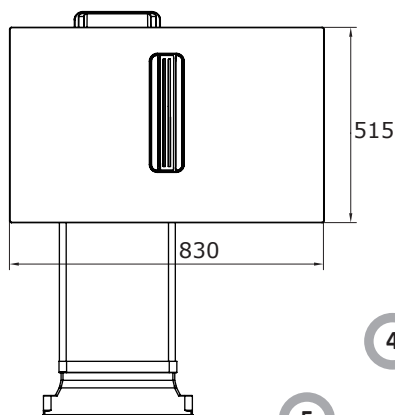
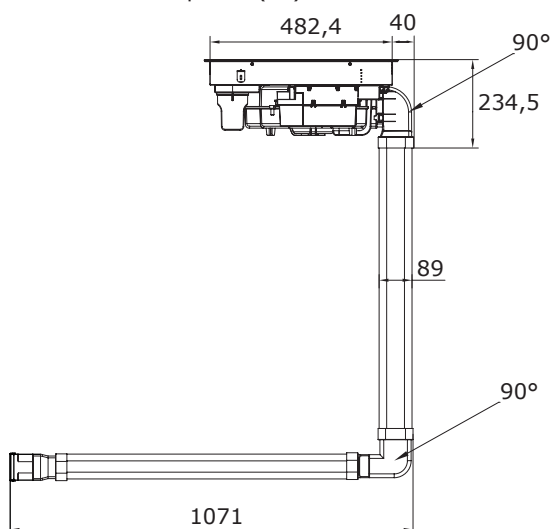
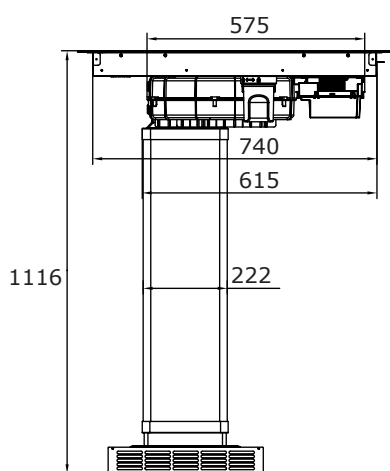
Napätie	Elektrické pripojenie	Schéma pripojenia	Napájací kábel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

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

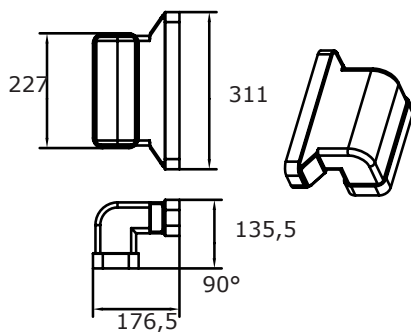
SADA POTRUBIA PRE INDUKČNÚ VARNÚ DOSKU S ODSÁVAČOM

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

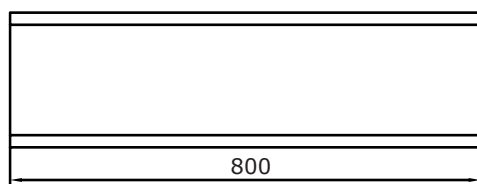
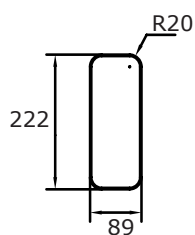
- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. Konektor 90° | 4. Spájací element |
| 2. Rovná rúrka (222*89) | 5. Vetracia mriežka |
| 3. Rovná rúrka (306*66) | 6. Tesniaca páska (x2) |



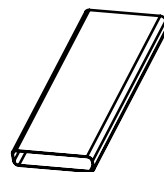
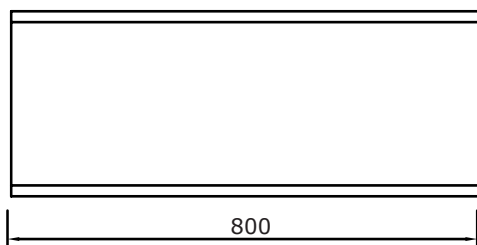
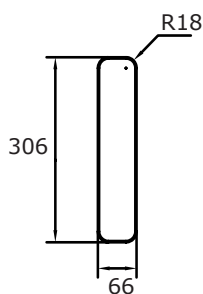
1 →



2 ↙

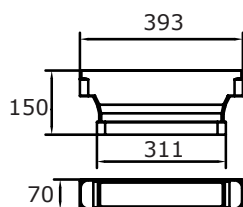
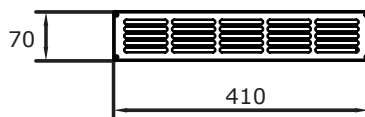
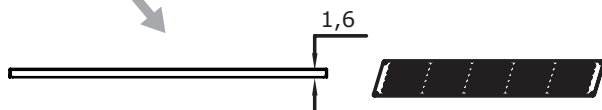


3 ↙



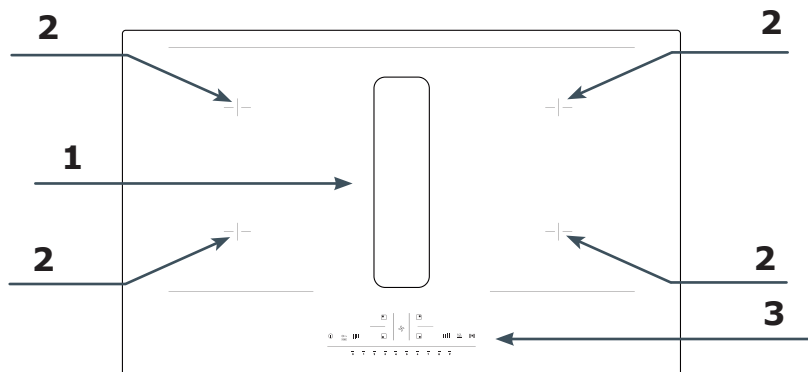
5 ↙

4 ↙



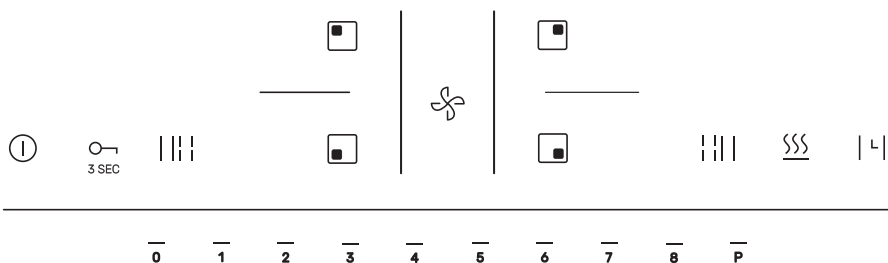
POUŽÍVANIE

Vaše zariadenie



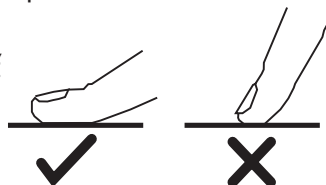
1. Prívod ventilácie kuchynského odsávača pár
2. Indukčná varná zóna booster
3. Dotykový ovládací panel

Ovládací panel



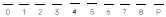
Váš spotrebič je vybavený dotykovým ovládacím panelom:

- Dbajte na to, aby boli ovládacie prvky vždy čisté, suché a aby ich nezakrýval žiadny predmet (napr. riad alebo handrička). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie ovládacích prvkov.
- Ovládacie prvky vášho spotrebiča reagujú na dotyk, takže nie je potrebné vyvíjať tlak.
- Pri každom rozpoznaní dotyku budete počuť zvukový signál.
- Používajte končeky prstov, nie špičky prstov.



Snímač	Funkcia	Opis
	Snímač ZAPNUTIE/ VYPNUTIE	Podržaním senzora zapnete spotrebič. Keď je spotrebič zapnutý a odsávač pár je v prevádzke (nie v režime odloženého vypnutia): podržaním snímača sa vypnú všetky varné polia a odsávač pár prejde do režimu oneskoreného vypnutia. Opätovným podržaním tlačidla sa spotrebič úplne vypne. Keď je spotrebič zapnutý a odsávač pár je vypnutý: podržaním snímača sa vypne celý spotrebič.
	ChildLock (detská zámka)	Vďaka funkcii ChildLock môžete zablokovať možnosť ovládania varnej dosky, napríklad deťmi alebo počas čistenia. Podržaním stlačeného snímača ChildLock sa aktivuje zámok ovládacieho panela. O aktivácii zámku informuje rozsvietená LED dióda. Opätovné podržanie snímača spôsobí, že LED dióda zhasne a ovládací panel opäť začne fungovať.
	Premostenie	Keď je aktivovaná funkcia premostenia, dve indukčné polia (vertikálne) pracujú spoločne. To znamená, že tieto polia budú mať identické nastavenia teploty a výkonu, ktoré možno meniť posunutím prsta po snímači ovládania výkonu. Krátkym dotykom na snímač premostenia na ľavej strane sa aktivuje režim premostenia. Rozsvieti sa indikátor a ľavé indukčné polia začnú spolupracovať. Ak chcete zrušiť režim premosťovania indukčných polí, stlačte opäť snímač premosťovania. Funkcia premosťovania indukčných polí na pravej strane funguje rovnako ako pri poliach na ľavej strane. Ak ju chcete aktivovať, stačí použiť špeciálny snímač umiestnený na pravej strane varnej dosky.
	Udržiavanie tepla	Funkcia udržiavania tepla umožňuje varnému poľu udržiavať konštantnú minimálnu teplotu, čo je ideálne na udržiavanie správnej teploty hotových pokrmov až do ich podávania. Ak chcete aktivovať tento režim, jednoducho sa dotknite senzora udržiavania tepla - keď je funkcia aktívna, rozsvieti sa indikátor LED. Funkcia sa deaktivuje dotykom akéhokoľvek iného snímača, čím sa varné pole vráti do predchádzajúceho režimu. Aktivácia tejto funkcie je možná len vtedy, ak je výkon poľa, na ktorom ju chceme aktivovať, väčší ako 0.
	Výber snímača pre ľavé horné vykurovacie pole	Zvoľte snímač ľavého horného ohrevného poľa indukčnej varnej dosky, aby ste nastavili výkon alebo prevádzkový čas. Blikanie ukazovateľa na ľavej strane signalizuje, že aktuálny stav zobrazený na digitálnom displeji sa vzťahuje na toto ohrevné pole. Po výbere ohrievacieho poľa bude digitálny displej blikať 3 sekundy, čím signalizuje, že je aktivované a pripravené na nastavenie výkonu alebo času prevádzky. Ak chcete nastaviť výkon alebo čas ohrevu, jednoducho presuňte prst cez snímač nastavenia výkonu.

	Ľavý dolný snímač výberu vykurovacieho poľa	Ak chcete nastaviť výkon alebo čas, vyberte snímač ľavého dolného ohrevného poľa indukčnej varnej dosky. Blikanie ukazovateľa na ľavej strane signalizuje, že aktuálny stav zobrazený na digitálnom displeji sa vzťahuje na toto ohrevné pole. Po výbere ohrievacieho poľa bude digitálny displej blikať 3 sekundy, čím signalizuje, že je aktivované a pripravené na nastavenie výkonu alebo času prevádzky. Ak chcete nastaviť výkon alebo čas ohrevu, jednoducho presuňte prst cez snímač nastavenia výkonu.
	Snímač voľby vykurovacieho poľa vpravo hore	Ak chcete nastaviť výkon alebo čas, vyberte snímač pravého horného ohrevného poľa indukčnej varnej dosky. Blikanie indikátora vpravo znamená, že aktuálny stav zobrazený na digitálnom displeji sa vzťahuje na toto ohrevné pole. Po výbere ohrievacieho poľa bude digitálny displej blikať 3 sekundy, čím signalizuje, že je aktivované a pripravené na nastavenie výkonu alebo času prevádzky. Ak chcete nastaviť výkon alebo čas ohrevu, jednoducho presuňte prst cez snímač nastavenia výkonu.
	Pravý dolný snímač voľby vykurovacieho poľa	Na nastavenie výkonu alebo času vyberte snímač pravého dolného ohrevného poľa indukčnej varnej dosky. Blikanie indikátora vpravo znamená, že aktuálny stav zobrazený na digitálnom displeji sa vzťahuje na toto ohrevné pole. Po výbere ohrievacieho poľa bude digitálny displej blikať 3 sekundy, čím signalizuje, že je aktivované a pripravené na nastavenie výkonu alebo času prevádzky. Ak chcete nastaviť výkon alebo čas ohrevu, jednoducho presuňte prst cez snímač nastavenia výkonu.
	Časovač	Funkcia časovača umožňuje naprogramovať presný čas vybranej oblasti vyhrievania od 00 do 99 minút. Ak chcete priradiť čas konkrétnemu poľu, dotknite sa snímača Timer, keď je vykurovacie pole aktívne. Nastavenie času sa vykonáva v dvoch krokoch: 1. Desiatky minút - posúvajte prstom po senzore regulácie výkonu, kým nedosiahnete požadovanú hodnotu desiatok minút. Potom počkajte 3 sekundy alebo sa znova dotknite snímača Timer, aby ste nastavili jednotky minút. 2. Jednotky minút - posúvajte prst po senzore ovládania výkonu, kým nedosiahnete požadovanú hodnotu jednotiek minút. Po ukončení odpočítavania sa vykurovacie pole automaticky vypne a spotrebič vás o tom informuje šiestimi pípnutiami. Ak chcete funkciu časovača zrušiť, stačí sa opäť dotknúť snímača časovača.

	Snímač ventilátora odsávača pár	Pomocou snímača ventilátora odsávača pár spustíte odsávač pár. Snímač regulácie výkonu umožňuje nastaviť stupeň ventilátora v rozsahu 1-8-P, pričom maximálny stupeň je stupeň „P“ alebo „zvýšenie výkonu“. Po 5 minútach prevádzky na stupni „P“ ventilátor automaticky zníži výkon na stupeň 8. Aktuálna prevádzková úroveň ventilátora sa zobrazuje na displeji. Opätovným stlačením tlačidla ventilátora sa aktivuje režim oneskoreného vypnutia o 1 minútu, ktorý je signalizovaný blikajúcim indikátorom, a ďalším stlačením sa ventilátor striesky okamžite vypne.
	Snímač automatického režimu ventilátora odsávača pár	Po zapnutí ľubovoľného prvého nastavenia varnej dosky sa pohon odsávača pár spustí po 3 sekundách. Vďaka tejto funkcii ventilátor odsávača pár automaticky upraví svoju rýchlosť, pričom začne na optimálnej úrovni, ktorá zodpovedá intenzite varných pólí. Keď sú všetky varné polia vypnuté, odsávač pár automaticky prejde do režimu odloženého vypnutia. Odsávač pár sa vypne po 1 minúte. Automatický režim ventilátora sa štandardne aktivuje pri prvom zapnutí spotrebiča a pri každom ďalšom zapnutí si spotrebič pamätá predchádzajúci stav. Ak chcete tento režim zrušiť, jednoducho podržte snímač ventilátora stlačený po dobu 3 sekúnd. Opätovným podržaním snímača sa opäť aktivuje automatický režim, čo signalizuje rozsvietený indikátor.
	Jednoduché zobrazenie	• Na displeji sa zobrazuje aktuálny stupeň výkonu varného poľa alebo rýchlosť ventilátora odsávača pár od 1 do 8. • Symbol „P“ označuje stupeň varného poľa alebo rýchlosť ventilátora „power booster“. • Symbol „u“ indikuje, že na varnom poli nie je zistený žiadny hrniec alebo nie je umiestnený žiadny hrniec. • Symbol „H“ označuje vysokú zvyškovú teplotu varného poľa. • Symbol „0“ označuje, že výkon príslušného varného poľa je vypnutý. • Symbol „E“ označuje poruchu alebo nesprávnu funkciu varných pólí alebo ventilátora.
	Duálny displej	• Na displeji sa zobrazuje rozsah časovača: 0-99 minút. • V prípade poruchy sa zobrazí aktuálny kód poruchy. • Zobrazenie "E" indikuje pohotovostný režim.
	Snímač regulácie výkonu posúvača	• Úroveň výkonu vykurovacieho poľa, otáčky ventilátora a čas časovač možno nastaviť posunutím snímača nastavenia prstom doľava alebo doprava. • Pri vypínaní vykurovacieho poľa alebo ventilátora systém postupne skenuje pole 1, pole 2, pole 3, pole 4 a ventilátor a potom prenesie riadenie na prevádzkové vykurovacie pole alebo ventilátor.

Ďalšie informácie

• Koordinácia výkonu

Pri nastavovaní prevádzky indukčnej varnej dosky by maximálny výkon dvoch vykurovacích polí na tej istej strane nemal presiahnuť 3600 W. Ak počas nastavovania vypočítaný celkový výkon prekročí 3600 W, systém automaticky zníži výkon nepoužívaného horáka na tej istej strane, aby aktuálny výkon zodpovedal požadovanému výkonu používateľa a celkový výkon neprekročil 3600 W.

• Funkcia nastavenia výkonu

Podržte stlačené dva snímače: ChildLock  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, 7200 W. Potvrdenie zvoleného maximálneho výkonu sa vykoná stlačením snímača zapnutia/vypnutia alebo počkaním 30 sekúnd.

Poznámka: Keď displej nastavenia výkonu zobrazuje hodnotu 74, znamená to, že výrobok dosiahol maximálny výkon (indukčná varná doska 7200 W + motor 180 W).

• Kalibrácia detekcie riadu

V pohotovostnom režime do 1 minúty od zapnutia podržte dlho stlačený snímač ChildLock  a snímač časovača , aby ste vstúpili do režimu kalibrácie. Na displeji digitálneho časovača sa zobrazí „CALI“.

Potom sa dotknite tlačidla premostenia varnej dosky, čím spustíte kalibráciu detekcie riadu. Kuchynský riad nesmie byť počas kalibrácie na varnej doske. Na displeji digitálneho časovača sa zobrazí odpočítavanie 5 sekúnd. Na konci odpočítavania sa na digitálnom displeji polohy ohrevného poľa zobrazí „P“, ak je kalibrácia úspešná.

V opačnom prípade sa zobrazí „F“. Ak sú všetky kalibrácie úspešné, zobrazí sa „P“. V opačnom prípade sa zobrazí „F“.

Úrovně výkonu varných polí:

Nastavenie	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Úrovně výkonu varných polí v stave premosteného pripojenia:

Nastavenie	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Výkon (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

Úrovně výkonu ventilátora odsávača pár:

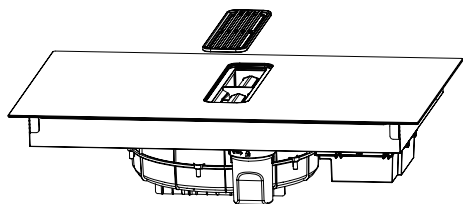
Spustenie	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Objem vzduchu (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Prevádzkový čas (min)	Bez obmedzenia									5

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Starostlivosť o priebežnú údržbu dosky 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 vyčistíte.

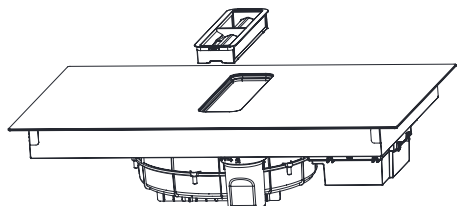
Čistenie skleneného povrchu

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.



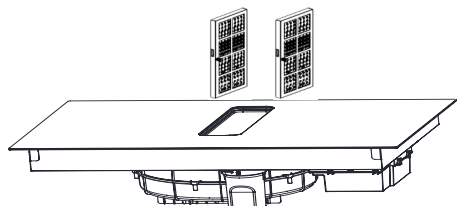
Čistenie mriežky

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



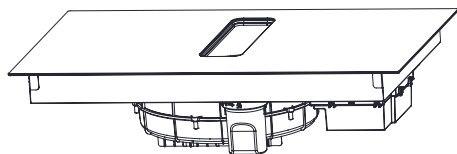
Čistenie Tukového Filtra

Opatrne vysuňte držiak filtra, pričom ho udržiavajte 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 nasadte nový filter. Filter by sa mal vymeniť po 300 hodinách prevádzky.



Čistenie nádrže na vodu

Jemným otočením zásobníka v smere šípky ho vyberte. Potom vyprázdňte nahromadenú vodu a vyčistite nádržku. Nádrž nasadte 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 poškrábané	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 752 800 C
El. napätie zdroja	220-240 V~ / 380-415 V 3N~
Frekvencia	50/60Hz
Výkon	7380 W
Celkový výkon varnej dosky	7200 W
Celkový Výkon Digestora	180 W
Rozmery (ŠxHxV)	830 x 515 x 200 mm
Rozmery balenia	965 x 650 x 325 mm
Inšalačné rozmery	750*490 mm
Hmotnosť jednotky	20,3 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	1550 W
Zvýšenie výkonu zadnej výhrevnej zóny	2500 W
Maximálny výkon prednej výhrevnej zóny	1550 W
Zvýšený výkon (boost) prednej výhrevnej zóny	2500 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 plômb 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  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 entraîner 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 entraîner des risques de brûlures.
- Après la cuisson, éteindre l'élément chauffant en utilisant les touches sensibles 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°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.

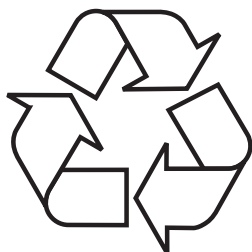
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des fissures et des écaillures de la vitre céramique.
- Si la surface de la plaque est fissurée, débrancher l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique. 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 carnaux 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 une 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 entraîner 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

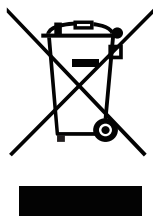


Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement.

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. A 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

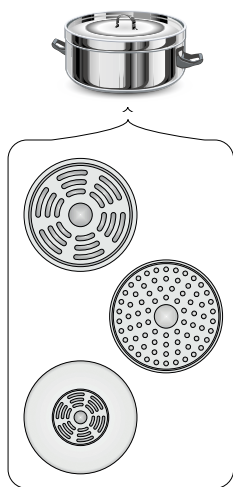
Sous le verre de la plaque à induction se trouvent des bobines d'induction produisant un champ magnétique. Une casserole placée sur le champ magnétique est chauffée sous l'influence de ce champ. Il est très important d'utiliser les casseroles avec le fond approprié.



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.

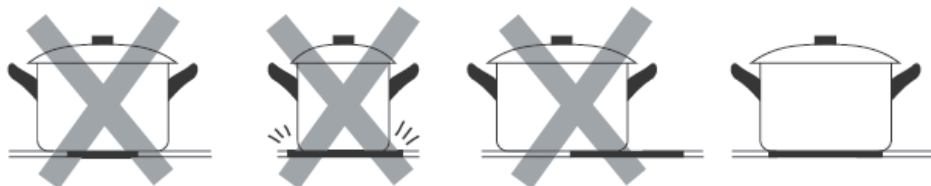
- Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :

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

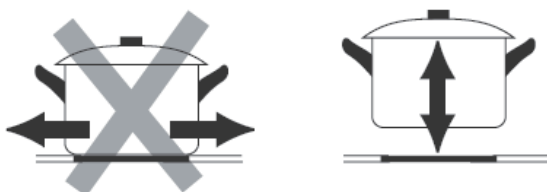
Symboles sur les ustensiles de cuisine		Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.
Acier inoxydable		Ne détecte pas la présence de la casserole A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique
Aluminium		Ne détecte pas la présence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

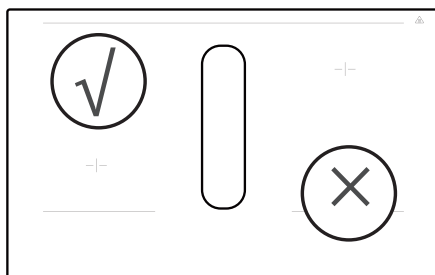
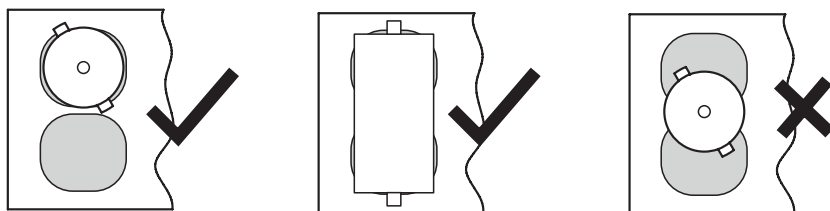
casserolles dont le diamètre est aussi grand que le montre l'image. En utilisant une casserole un peu plus large, la puissance de la zone de cuisson est utilisée le plus efficacement possible. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Une casserole 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. Ne pas placer la casserole entre les zones de cuisson. 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 installations 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 :

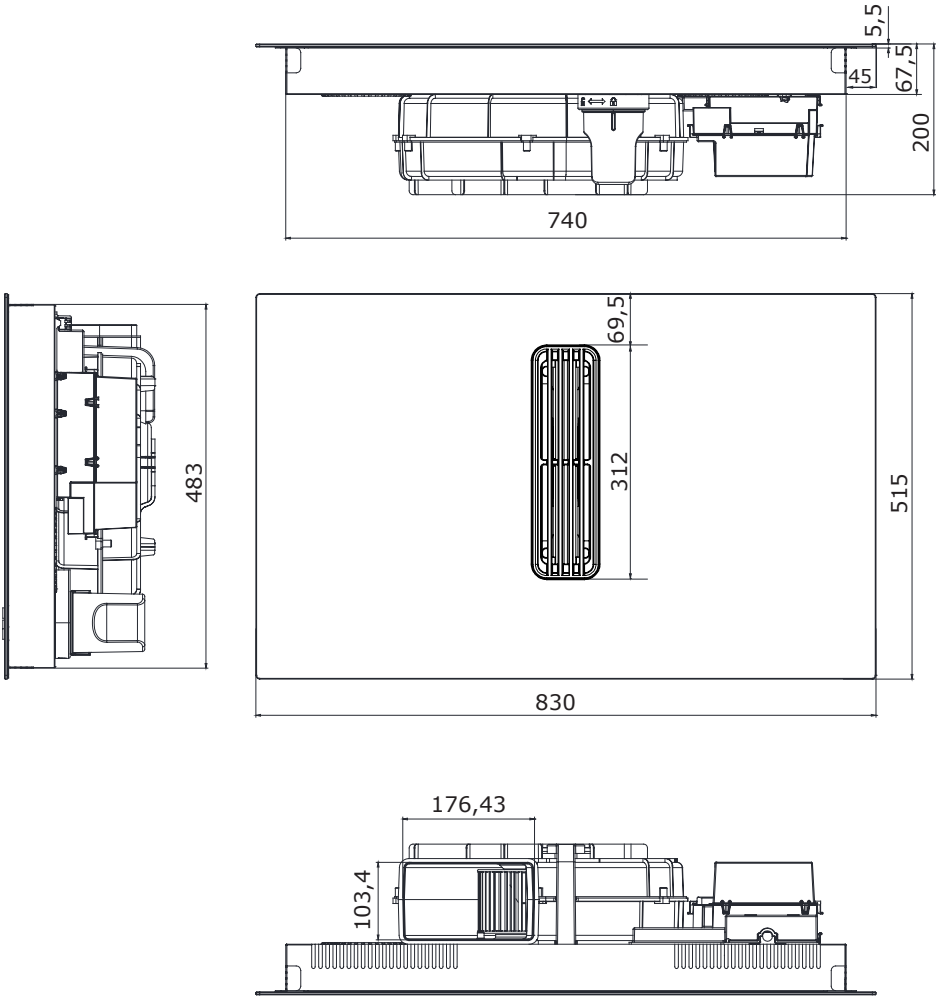
- Le câble d'alimentation n'est pas serré par les portes ou les tiroirs des placards.
- Une circulation d'air appropriée est assurée.

Avertissement

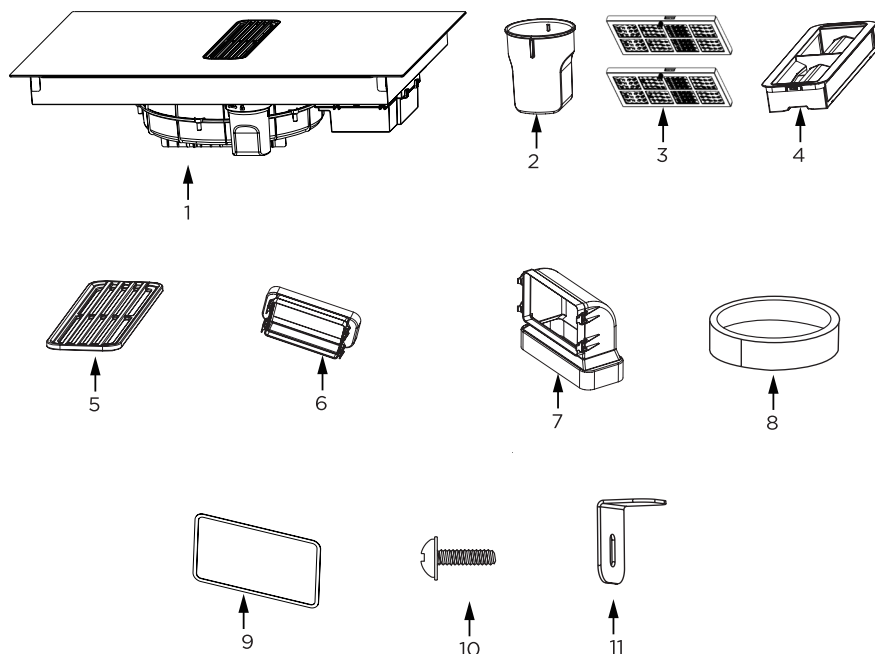
- Seuls des spécialistes qualifiés peuvent assurer l'installation de la plaque de cuisson. Il est interdit d'effectuer les opérations d'installation tout seul.
- Il est interdit d'installer la plaque de cuisson directement au-dessus des appareils qui peuvent générer de l'humidité, comme les lave-vaisselles, 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 | 6. Connecteur |
| 2. Réservoir d'eau | 7. Raccord 90° |
| 3. Filtre à charbon | 8. Bande d'étanchéité |
| 4. Filtre à graisse | 9. Joint |
| 5. Grille | 10. Vis M4*10 (x4) |
| | 11. Support de fixation (x4) |

Attention !

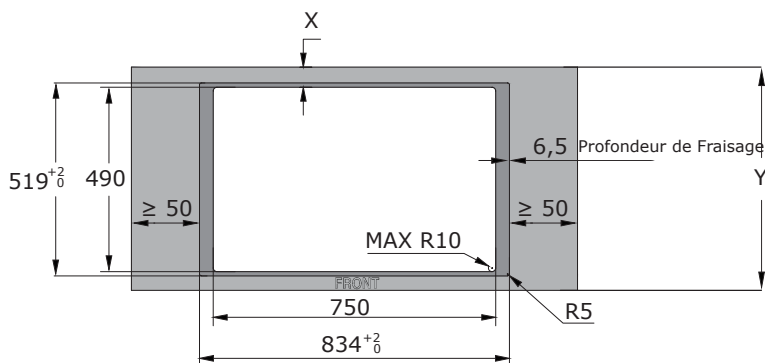
Le set optionnel de conduites d'air n'est pas fourni avec l'appareil, il doit être acheté séparément (PSD 100 DOWNAIR SET). Les éléments du set et le schéma de raccordement sont indiqués dans le chapitre « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».

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 décollement 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]) :

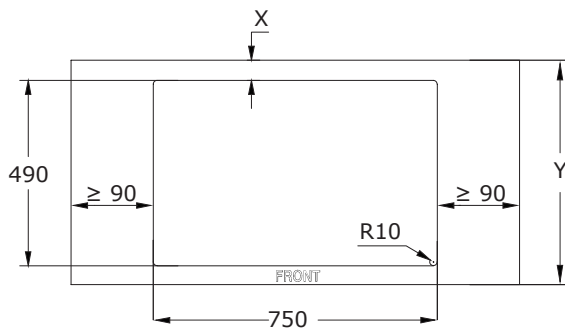
Montage au ras du plan de travail

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.

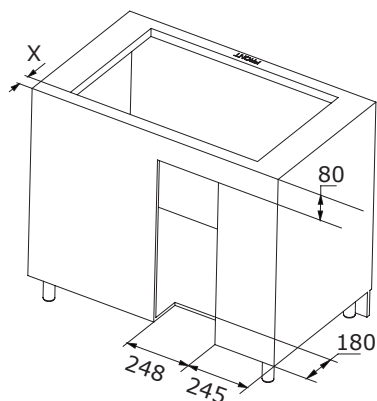


Montage standard

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.

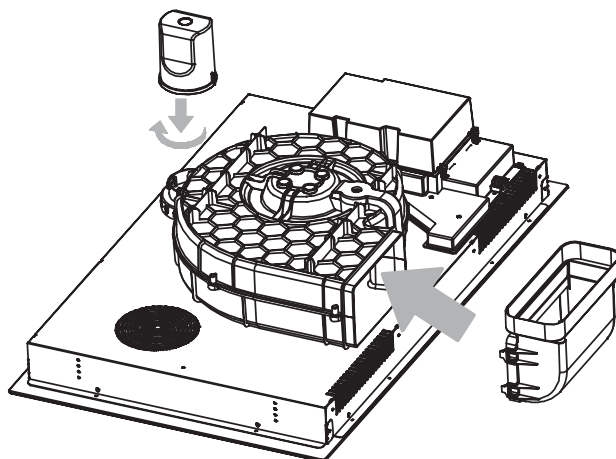


Profondeur du plan de travail (Y)	X
600-650mm	54mm
≥ 650 mm	65mm

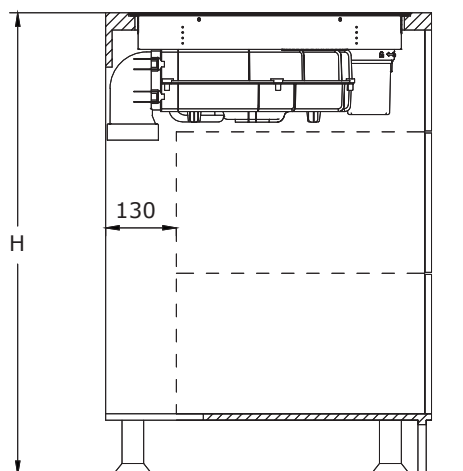
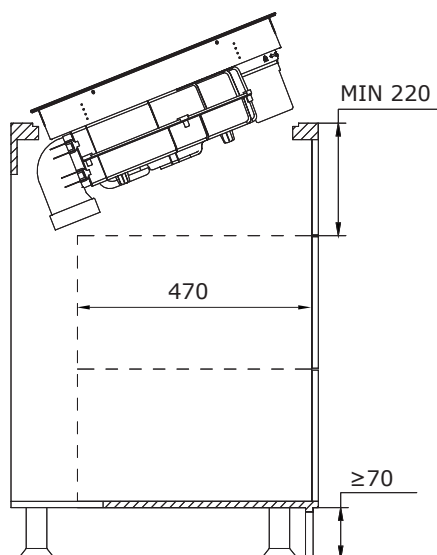


Installation en mode absorption (recirculation de l'air)

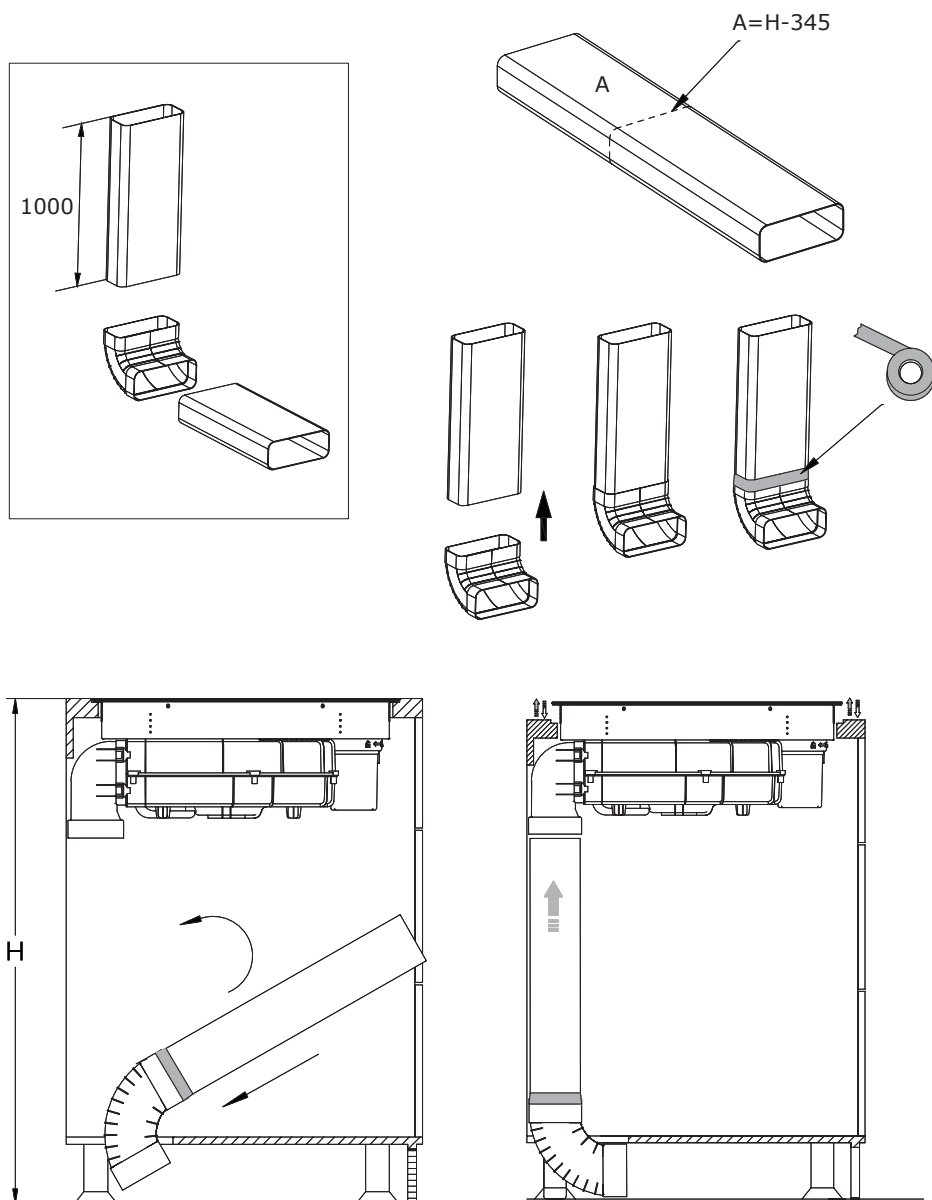
Installer le réservoir d'eau en le tournant dans la bonne direction conformément à l'indication de la flèche. Ensuite, placer le joint en caoutchouc fourni à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure ci-dessous. Enfin, fixer le raccord 90° dans l'orifice montré sur l'image, en veillant à son bon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



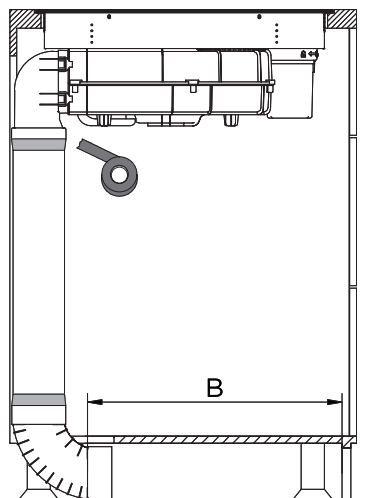
Placer le produit dans le plan de travail et ajuster.



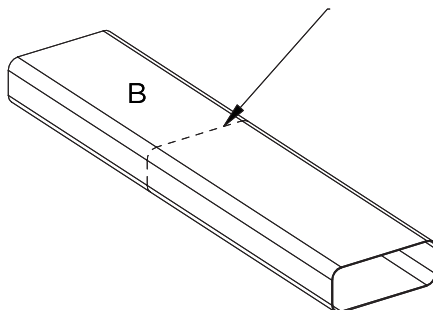
Pour une recirculation efficace, nous recommandons d'installer un kit de conduits pour une plaque à induction avec extracteur. Ce kit peut être acheté séparément sous le nom PSD 100 DOWNAIR SET. Vous trouverez ci-dessous un aperçu des différents composants inclus. Les dimensions correspondantes se trouvent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



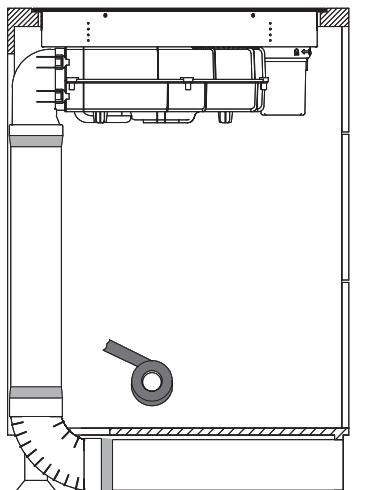
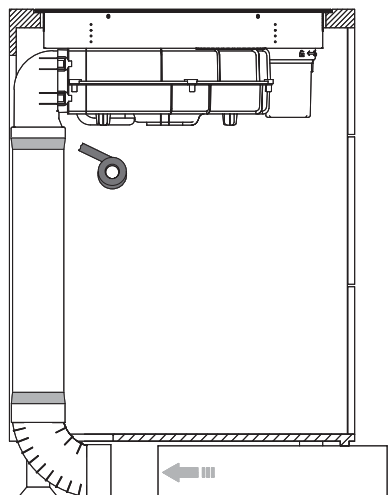
Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur

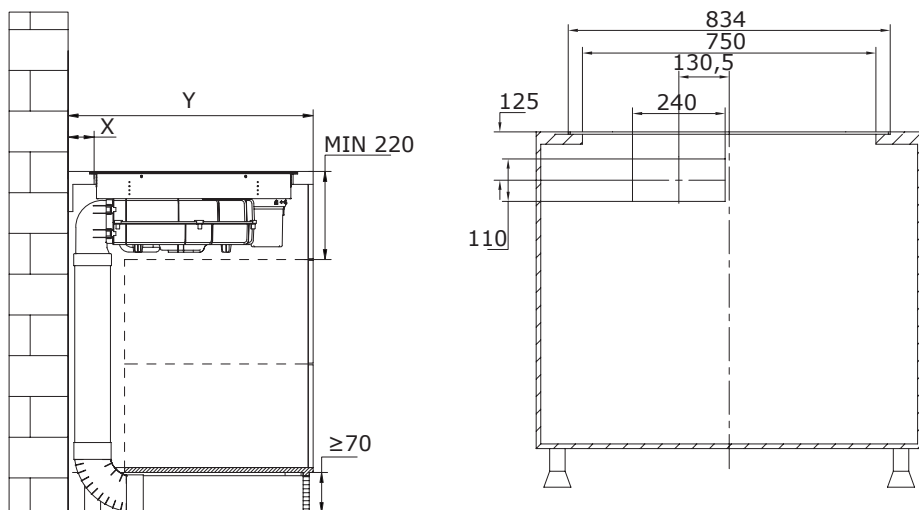


À l'aide d'une scie, couper le tuyau de la longueur exigée.

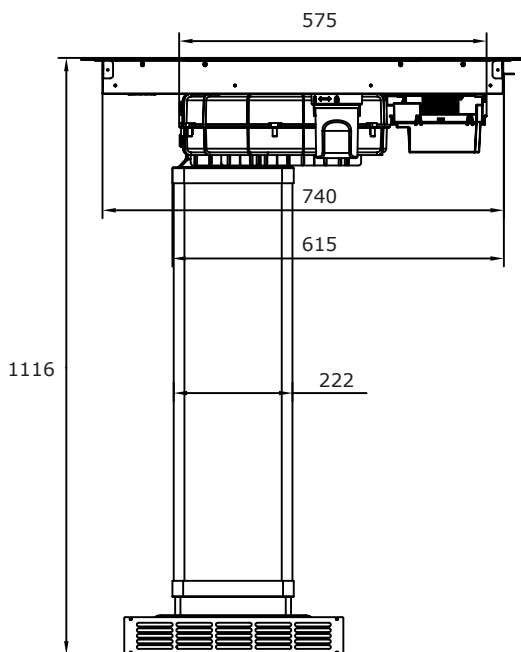


Utiliser la bande d'étanchéité fournie sur tous les points de raccordement, conformément aux instructions indiquées sur les images.





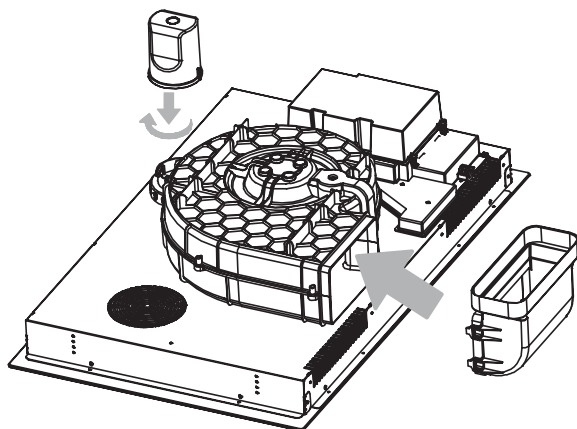
Enfin, il faut fixer le raccord et la grille de ventilation. Les dimensions exactes de la grille de ventilation et des autres éléments du kit se trouvent dans la section « Kit de conduits pour plaque à induction avec extracteur ».



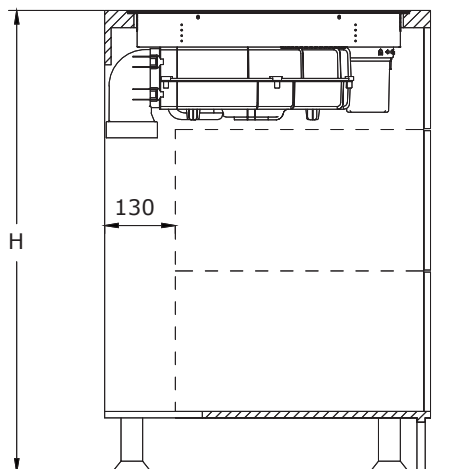
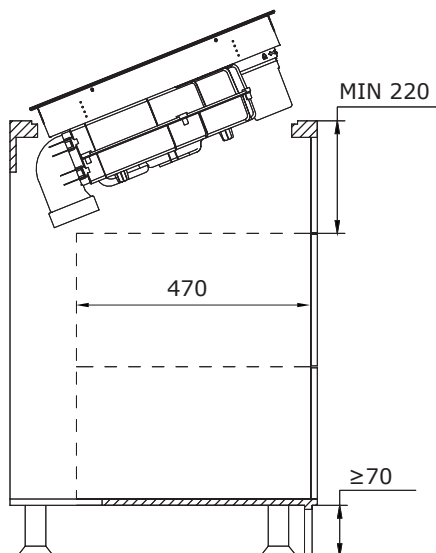
Installation en mode d'extraction (évacuation de l'air dans une conduite d'aération)

Méthode 1

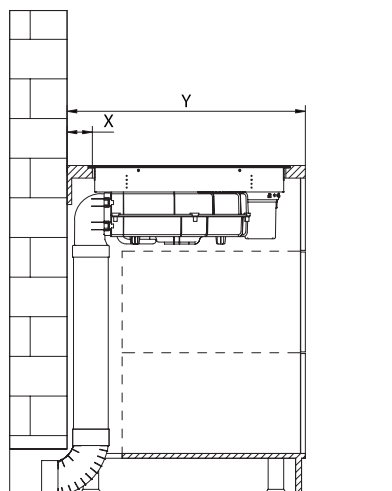
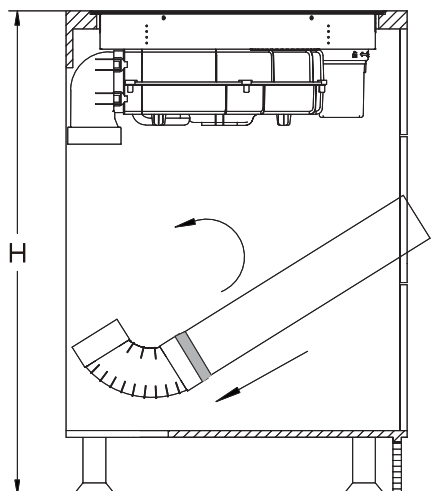
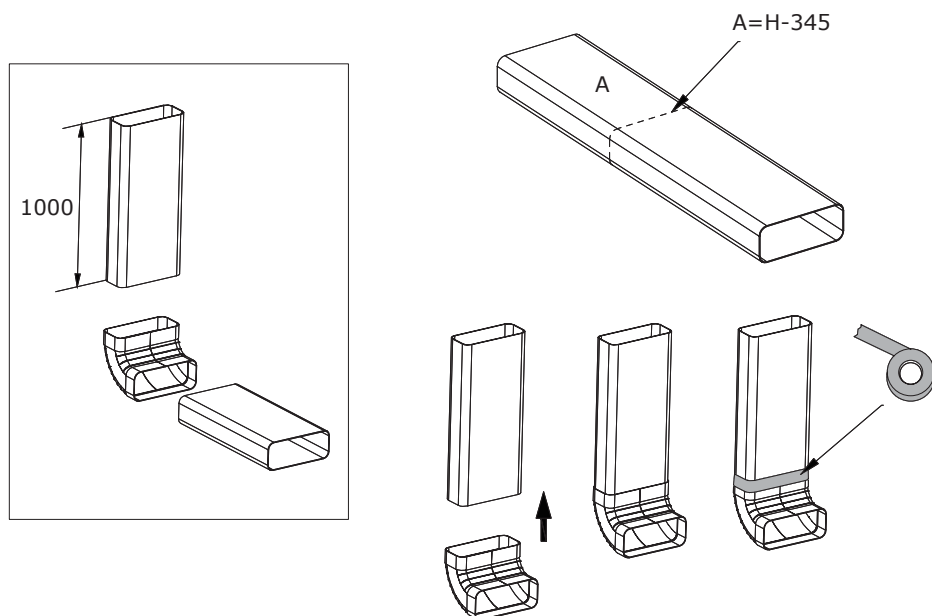
Installer le réservoir d'eau en le tournant dans la bonne direction conformément à l'indication de la flèche. Ensuite, placer le joint en caoutchouc fourni à l'endroit indiqué par la flèche sur la figure ci-dessous. Enfin, fixer le raccord 90° dans l'orifice montré sur l'image, en veillant à son bon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



Placer le produit dans le plan de travail et ajuster.

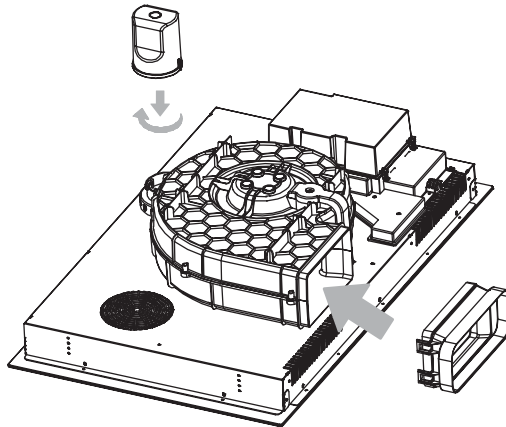


Pour cela, utilisez les composants du kit de conduits PSD 100
DOWNAIR SET pour une plaque à induction avec extracteur, qui doit
être acheté séparément.

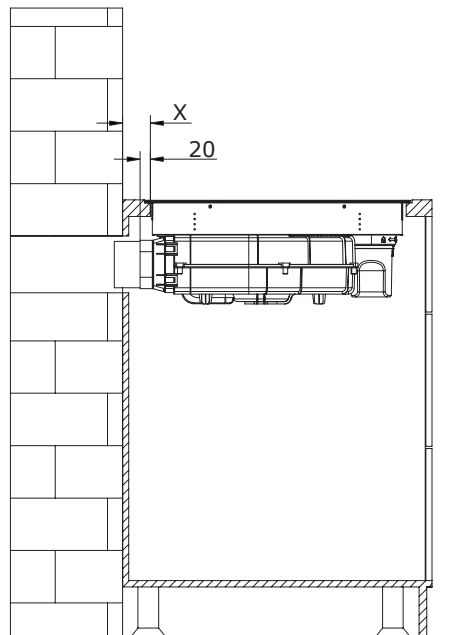
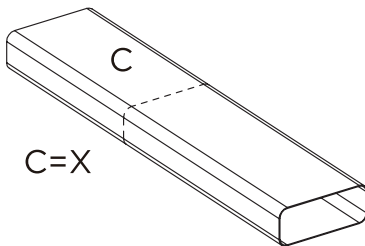


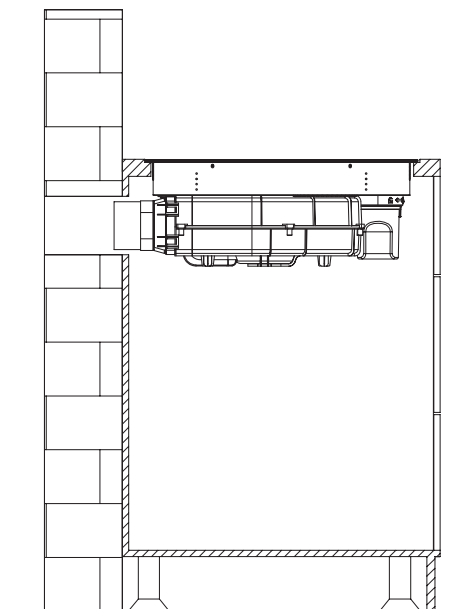
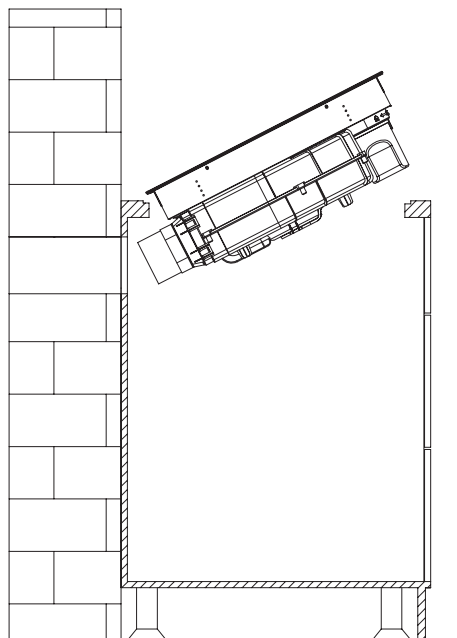
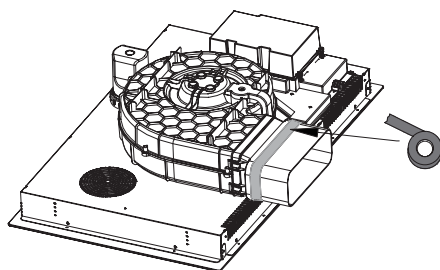
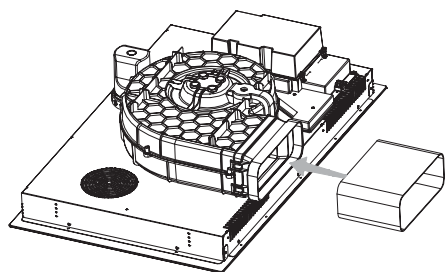
Méthode 2

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.



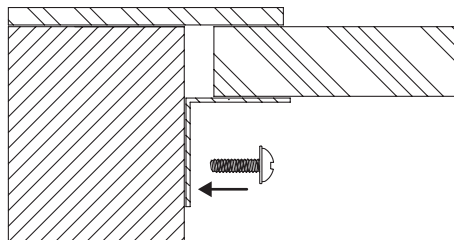
Couper à l'aide d'une scie le tuyau de la longueur nécessaire et ensuite, le raccorder au raccord et sécuriser avec la bande d'étanchéité, conformément à l'image indiquée.





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

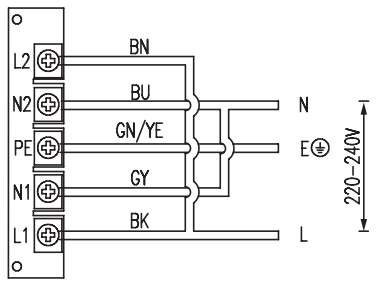
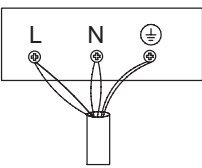
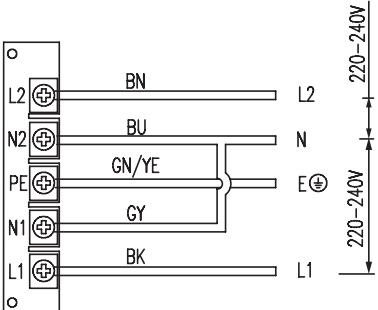
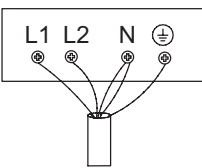
Napięcie zasilania

AC220-240V 50/60Hz

Puissance totale

AC380-415V 3N~ 50/60Hz
7,38kW

Schéma électrique :

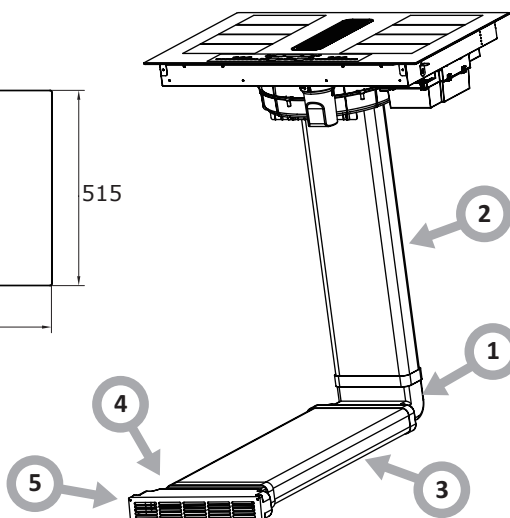
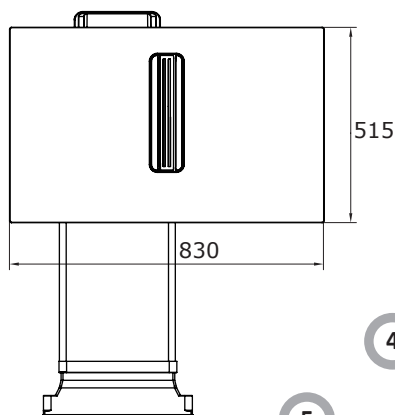
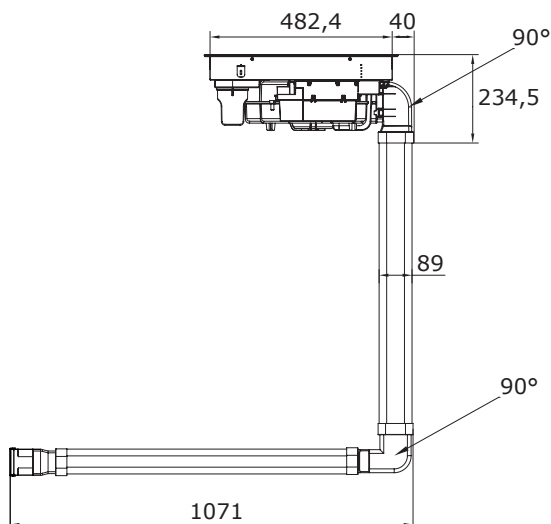
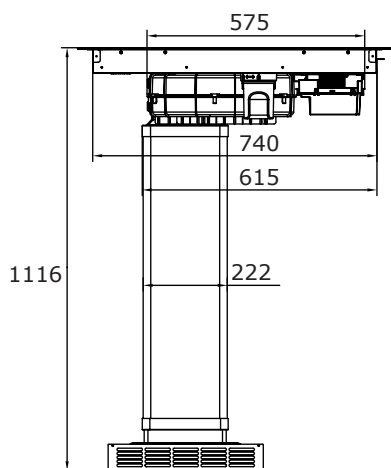
Tension	Raccordement électrique	Schéma des raccordements	Câble d'alimentation
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

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

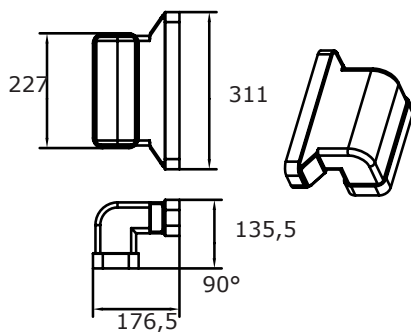
KIT DE CONDUITS POUR PLAQUE À INDUCTION AVEC EXTRACTEUR

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 :

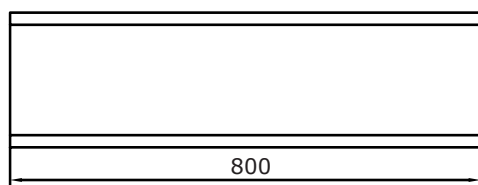
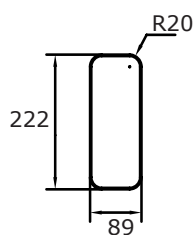
1. Raccord 90°
2. Tuyau droit (222*89)
3. Tuyau droit (306*66)
4. Connecteur
5. Grille de ventilation
6. Bande d'étanchéité (x2)



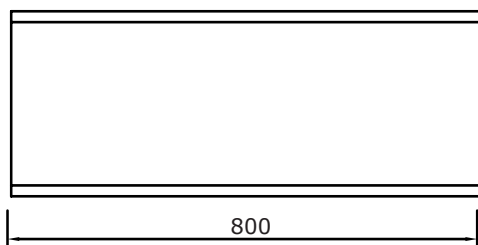
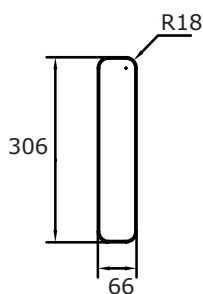
1 →



2 ↙

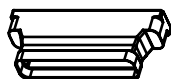
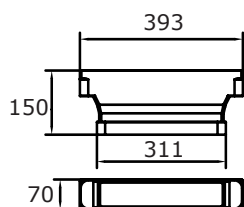
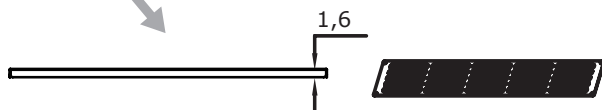


3 ↙



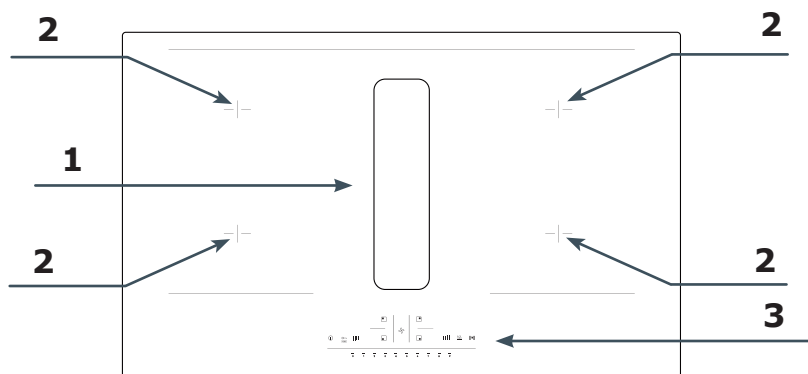
5 ↙

4 ↙



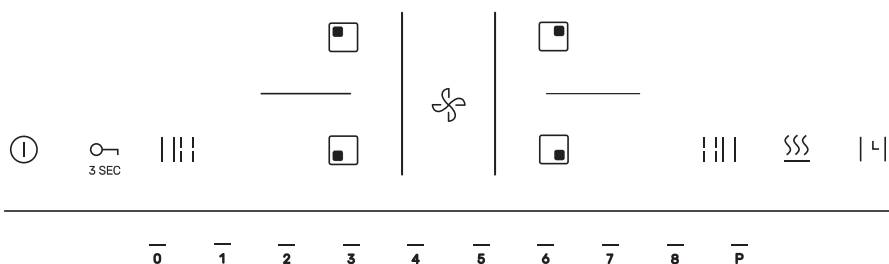
UTILISATION

Votre appareil



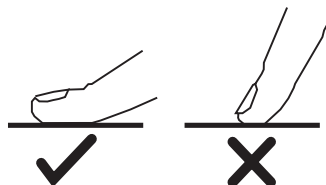
1. Entrée de ventilation de la hotte de plan de travail
2. Foyer à induction booster
3. Panneau de commande tactile

Panneau de commande



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

- S'assurer que les éléments de commande sont toujours propres, secs et qu'il n'y a aucun objet déposé dessus (p.ex. des casseroles ou des serviettes) qui pourrait les cacher. Même une fine couche d'eau peut entraver l'utilisation des éléments de commande.
- Les éléments de commande de votre appareil réagissent au toucher, il ne faut pas appuyer dessus.
- A chaque détection d'un toucher, un signal sonore est émis.
- Utiliser le doigt, pas uniquement son bout.



Senseur	La fonction	Description
	Senseur ON/OFF	Maintenir pressée la touche sensitive pour allumer l'appareil. Quand l'appareil est allumé et la hotte est en marche (elle n'est pas en mode d'arrêt différé) : le maintien de la touche sensitive éteint toutes zones de cuisson et entraîne le passage de la hotte en mode d'arrêt différé. Si la touche est de nouveau maintenue pressée, l'appareil est éteint. Quand l'appareil est allumé et la hotte est éteinte : le maintien de la touche pressée éteint tout l'appareil.
	ChildLock	Grâce à la fonction ChildLock, la commande de la plaque peut être verrouillée, pour assurer par exemple une protection contre l'utilisation de la plaque par des enfants ou pendant le nettoyage. Le maintien de la touche ChildLock pressée active le verrouillage du panneau de commande. La diode allumée signale l'activation du verrouillage. Si la touche sensitive est de nouveau maintenue pressée, la diode s'éteint et le panneau de commande peut être réutilisé.
	Pontage	Après l'activation de la fonction de pontage, deux zones à induction (verticalement) fonctionnent ensemble. Ceci signifie que les deux zones ont les mêmes réglages de la température et de la puissance, qui peuvent être modifiés par l'utilisation de la touche sensitive de puissance. Un bref toucher de la touche sensitive de pontage à gauche active le mode de pontage. L'indicateur s'allume et les zones à induction gauches commencent à fonctionner ensemble. Pour annuler le mode de pontage des zones à induction, toucher de nouveau la touche de pontage. La fonction de pontage des zones à induction droites fonctionne de manière analogue aux zones gauches. Pour l'activer, il suffit d'utiliser la touche sensitive correspondante à droite de la plaque.
	Maintien de la chaleur	La fonction de maintien de la chaleur permet d'assurer une température minimale fixe de la zone de cuisson, ce qui en fait une solution parfaite pour maintenir la température des plats déjà prêts jusqu'à ce qu'ils soient servis. Pour activer le mode, il suffit de toucher la touche sensitive de maintien de la chaleur – l'indicateur led est allumé quand la fonction est active. La fonction peut être désactivée en touchant toute touche sensitive, ce qui rétablit le réglage précédent de la zone de cuisson. L'activation de la fonction est possible seulement si la puissance de la zone où on souhaite appliquer le réglage est supérieure à 0.
	Touche sensitive de sélection de la zone de cuisson supérieure gauche	Sélectionner la touche sensitive de la zone de cuisson supérieure gauche pour régler la puissance ou la durée. Le clignotement de l'indicateur à gauche signale que l'état actuel affiché sur l'affichage numérique concerne cette zone de cuisson. Après la sélection de la zone de cuisson, l'affichage numérique clignote pendant 3 secondes en indiquant l'activation et la possibilité de régler la puissance ou la durée. Pour régler la puissance ou la durée, faire glisser le doigt sur la touche sensitive de réglage de la puissance.

	Touche sensitive de sélection de la zone de cuisson inférieure gauche	Sélectionner la touche sensitive de la zone de cuisson inférieure gauche pour régler la puissance ou la durée. Le clignotement de l'indicateur à gauche signale que l'état actuel affiché sur l'affichage numérique concerne cette zone de cuisson. Après la sélection de la zone de cuisson, l'affichage numérique clignote pendant 3 secondes en indiquant l'activation et la possibilité de régler la puissance ou la durée. Pour régler la puissance ou la durée, faire glisser le doigt sur la touche sensitive de réglage de la puissance.
	Touche sensitive de sélection de la zone de cuisson supérieure droite	Sélectionner la touche sensitive de la zone de cuisson supérieure droite pour régler la puissance ou la durée. Le clignotement de l'indicateur à droite signale que l'état actuel affiché sur l'affichage numérique concerne cette zone de cuisson. Après la sélection de la zone de cuisson, l'affichage numérique clignote pendant 3 secondes en indiquant l'activation et la possibilité de régler la puissance ou la durée. Pour régler la puissance ou la durée, faire glisser le doigt sur la touche sensitive de réglage de la puissance.
	Touche sensitive de sélection de la zone de cuisson inférieure droite	Sélectionner la touche sensitive de la zone de cuisson inférieure droite pour régler la puissance ou la durée. Le clignotement de l'indicateur à droite signale que l'état actuel affiché sur l'affichage numérique concerne cette zone de cuisson. Après la sélection de la zone de cuisson, l'affichage numérique clignote pendant 3 secondes en indiquant l'activation et la possibilité de régler la puissance ou la durée. Pour régler la puissance ou la durée, faire glisser le doigt sur la touche sensitive de réglage de la puissance.
	Minuterie	La fonction de minuterie permet de programmer avec précision la durée de travail pour la zone de cuisson donnée, dans une étendue de 00 à 99 minutes. Pour assigner la durée à une zone donnée, toucher la touche sensitive Minuterie quand la zone de cuisson est active. Le réglage de la durée se fait en deux étapes : 1. Dizaines des minutes – faire glisser le doigt sur la touche sensitive de la puissance jusqu'à obtenir la valeur souhaitée pour les dizaines. Attendre ensuite 3 secondes ou toucher de nouveau la touche sensitive Minuterie pour régler les unités des minutes. 2. Unités des minutes – faire glisser le doigt sur la touche sensitive de la puissance jusqu'à obtenir la valeur souhaitée pour les unités. Une fois le décompte terminé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et l'appareil vous en informera en émettant six signaux sonores. Si vous souhaitez annuler la fonction Minuterie, il suffit de toucher de nouveau la touche sensitive Minuterie.

	Touche sensitive du ventilateur de la hotte	Utiliser la touche sensitive du ventilateur de la hotte pour le mettre en marche. La touche sensitive permet de régler les vitesses du ventilateur dans une étendu de 1-8-P, où le niveau maximal est la vitesse « P », à savoir « Power booster ». Après 5 minutes de travail avec la vitesse « P », le ventilateur réduit automatiquement la vitesse au niveau 8. Le niveau de fonctionnement du ventilateur est affiché sur l'écran. Une nouvelle pression sur la touche du ventilateur active le mode d'arrêt différé d'une minute, ce qui est signalé par l'indicateur clignotant et une pression supplémentaire entraine l'arrêt immédiat du ventilateur de la hotte.
	Touche sensitive du mode de travail automatique du ventilateur de la hotte	Après l'activation d'un quelconque premier réglage de la plaque de cuisson, le moteur de la hotte s'active après 3 secondes. Grâce à cette fonction, le ventilateur de la hotte adapte automatiquement sa vitesse en s'activant à une vitesse optimale qui correspond à l'intensité de la cuisson sur les zones de cuisson. Après l'arrêt de toutes les zones de cuisson, la hotte passe automatiquement en mode d'arrêt différé. La hotte s'éteint après 1 minute. Le mode de fonctionnement automatique du ventilateur est activé par défaut à la première mise en marche de l'appareil et après chaque mise en marche suivante, l'appareil mémorise l'état précédent. Pour annuler ce mode, il suffit de maintenir pressée la touche sensitive du ventilateur pendant 3 secondes. Une nouvelle pression sur la touche sensitive réactive le mode automatique, ce qui est signalé par l'indicateur allumé.
	Affichage simple	• L'affichage montre le niveau de puissance actuel pour la zone de cuisson donnée ou la vitesse du ventilateur de la hotte dans une étendue de 1-8. • Le symbole « P » indique la puissance de la zone de cuisson ou la vitesse du ventilateur « Power booster ». • Le symbole « u » indique l'absence de la casserole ou l'impossibilité de la détecter sur la zone de cuisson. • Le symbole « H » indique une température élevée de la chaleur résiduelle. • Le symbole « 0 » indique l'arrêt de la puissance de la zone de cuisson donnée. • Le symbole « E » indique une panne ou une défaillance des zones de cuisson ou du ventilateur.

	Affichage double	• L'affichage indique l'étendue de la minuterie : 0-99 minutes. • En cas de panne, le code de l'erreur actuelle est affiché. • L'affichage de «  » indique le mode de veille.
	Touche sensitive de réglage de la puissance slider	• La puissance de la zone de cuisson, la vitesse du ventilateur et la durée de la minuterie peuvent être réglées en faisant glisser le doigt, à droite et à gauche, sur la touche sensitive de réglage. • Lors de l'arrêt de la zone de cuisson ou du ventilateur, le système scanne l'une après l'autre les zones 1, 2, 3, 4 et le ventilateur et ensuite, transmet la commande à la zone de cuisson activée ou au ventilateur.

Autres informations

• Coordination de la puissance

Lors du réglage du travail de la plaque à induction, la puissance maximale de deux zones de cuisson se trouvant du même côté ne doit pas dépasser 3600 W. Si, lors du réglage, la puissance totale calculée dépasse 3600 W, le système réduit automatiquement la puissance de la zone non utilisée du même côté, pour assurer que la puissance actuelle correspond à la puissance requise par l'utilisateur et que la puissance totale ne dépasse pas 3600 W.

• Fonction de réglage de la puissance

Maintenir pressées deux touches sensibles : le verrouillage  3 SEC Child-Lock 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, 7200 W.

Confirmer la puissance maximale choisie en touchant la touche sensitive ON/OFF ou attendre 30 secondes.

Remarque: Lorsque l'affichage de réglage de la puissance indique 74, cela signifie que le produit a atteint son état de puissance maximale (plaque à induction 7200 W + moteur 180 W).

● Calibrage de la détection des casseroles

En mode de veille, dans la minute qui suit la mise en marche, maintenir pressée la touche sensitive  ChildLock et la touche sensitive  Minuterie pour entrer en mode de calibrage. L'affichage numérique de la minuterie affichera « CALI ».

Toucher ensuite la touche sensitive de pontage des zones de cuisson pour commencer le calibrage de la détection des casseroles. Pendant le calibrage, les casseroles ne peuvent pas se trouver sur la plaque. L'affichage numérique de la minuterie affiche un décompte de 5 secondes.

Une fois le décompte terminé, l'affichage numérique de la position de la zone de cuisson affichera « P », si le calibrage est réussi.

Sinon le symbole « F » s'affichera.

Si toutes les opérations de calibrage sont réussies, le symbole « P » est affiché. Sinon c'est le symbole « F » qui s'affichera.

Niveaux de puissance des zones de cuisson :

Réglage	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Puissance (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Niveaux de puissance des zones de cuisson en cas de pontage :

Réglage	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Puissance (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

Niveaux de vitesse du ventilateur de la hotte :

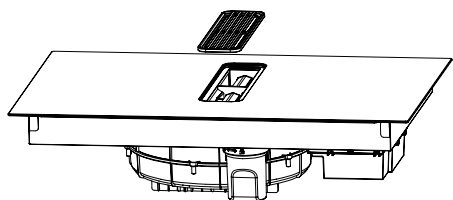
Vitesse	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Volume d'air (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Durée en min.	Sans limites									5

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 induction intégrée avec hotte aspirante après chaque utilisation.

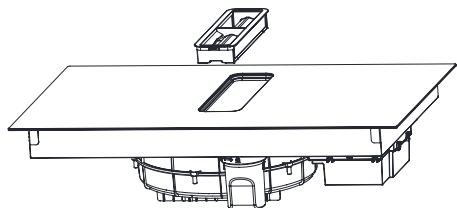
Nettoyage de la surface en verre

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.



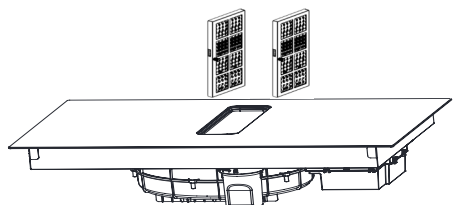
Nettoyage de la grille

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.



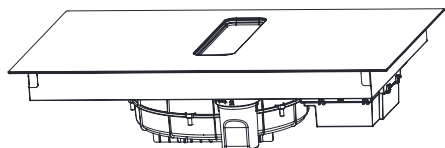
Nettoyage du Filtre à Graisse

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	Casserolles 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 752 800 C
Tension d'alimentation	220-240V~ / 380-415V 3N~
Fréquence	50/60Hz
Puissance	7380W
Puissance totale de la plaque de cuisson	7200W
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	20,3 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	1550 W
Puissance augmentée (boost) de la zone de cuisson arrière	2500 W
Puissance maximale de la zone de cuisson avant	1550 W
Puissance augmentée (boost) de la zone de cuisson avant	2500 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  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.

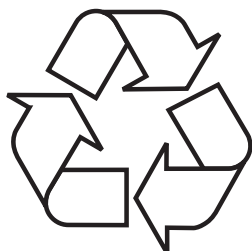
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, schakel de stroomtoevoer dan uit om elektrische schokken te voorkomen. Kokende voeding kan terechtkomen in delen van de inductiekookplaat die onder spanning staan.
- Gebruik de oppervlakte van de kookplaat niet als snijplank of werkvlak.
- Als de kookplaat 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 rechte trekken.

- 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



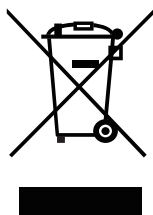
Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat.

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 vor-

men 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

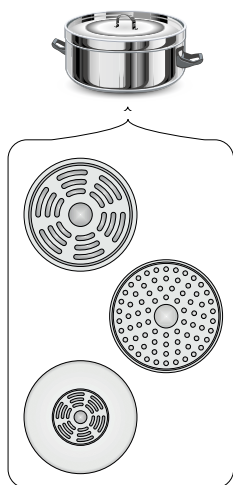
Werkingsprincipes inductiekookplaat

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.



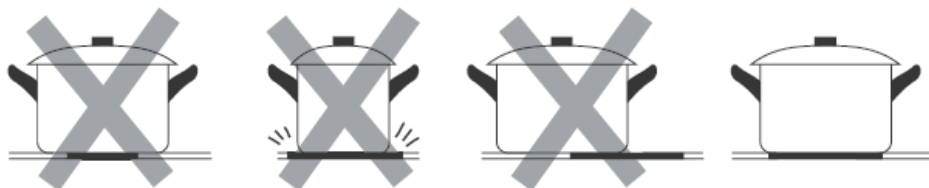
Het gebruik van losse inductie-adapters wordt afgeraden.

- Gebruik voor inductiekoken uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van materialen als:
 - Geëmailleerd staal
 - Gietijzer
 - Kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductiekoken.

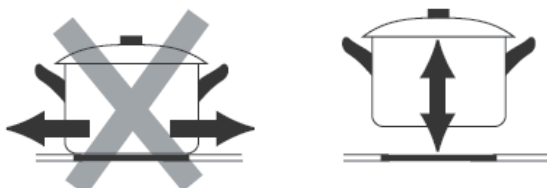
Markering van keukenge-rei		Controleer of zich op het etiket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten
RVS	Aanwezigheid pan niet ontdekt	Uitgezonderd pannen van ferromagnetisch staal
Aluminium	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
Gietijzer	Bijzonder geschikt	Opgelet: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

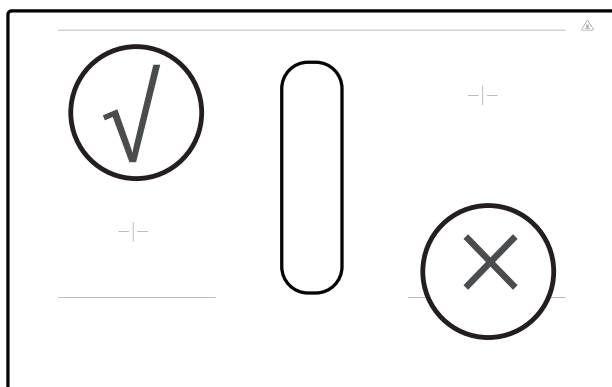
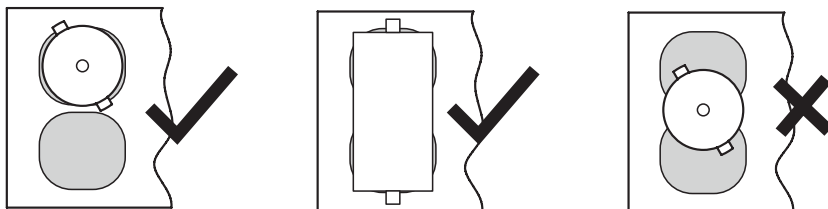
kan de prestatie minder zijn dan verwacht. Een pan met een diameter van minder dan 140 mm wordt mogelijk niet gedetecteerd door de kookplaat. Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone.



- 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:

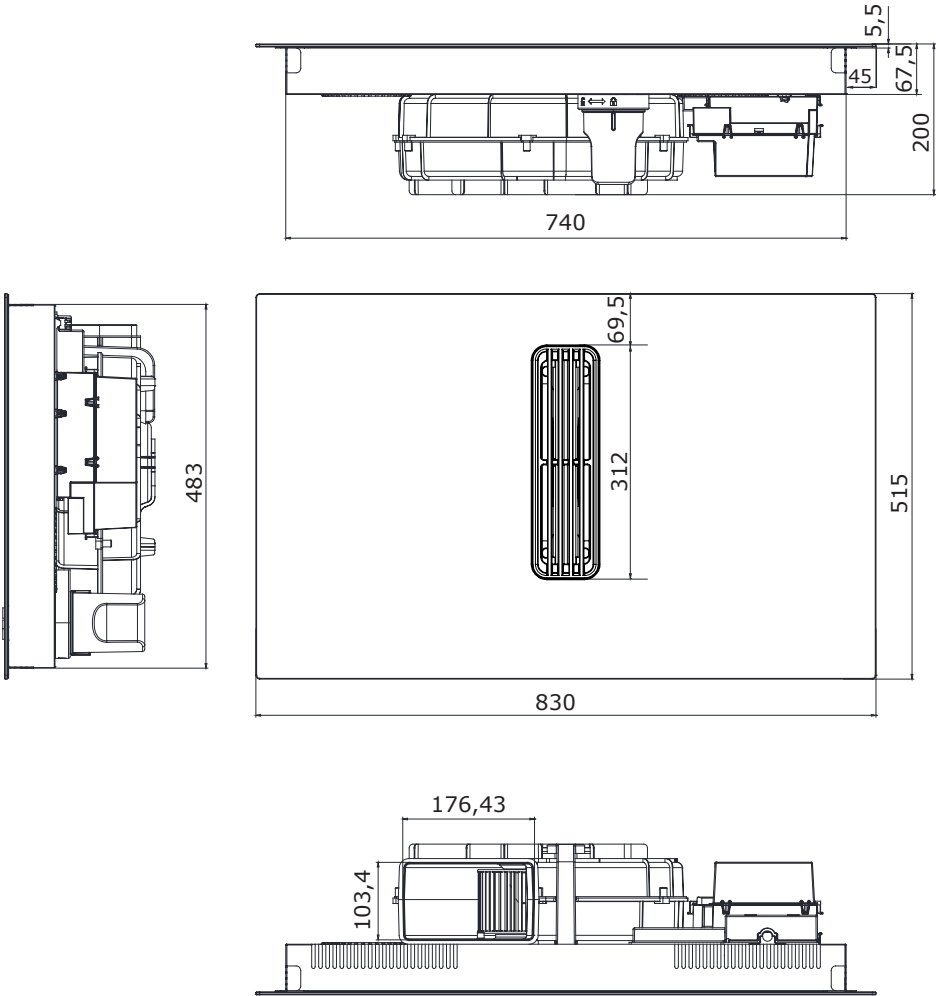
- Het netsnoer niet wordt afgekneld door kastdeurtjes of -laden.
- Er voldoende luchtstroom is.

Waarschuwing

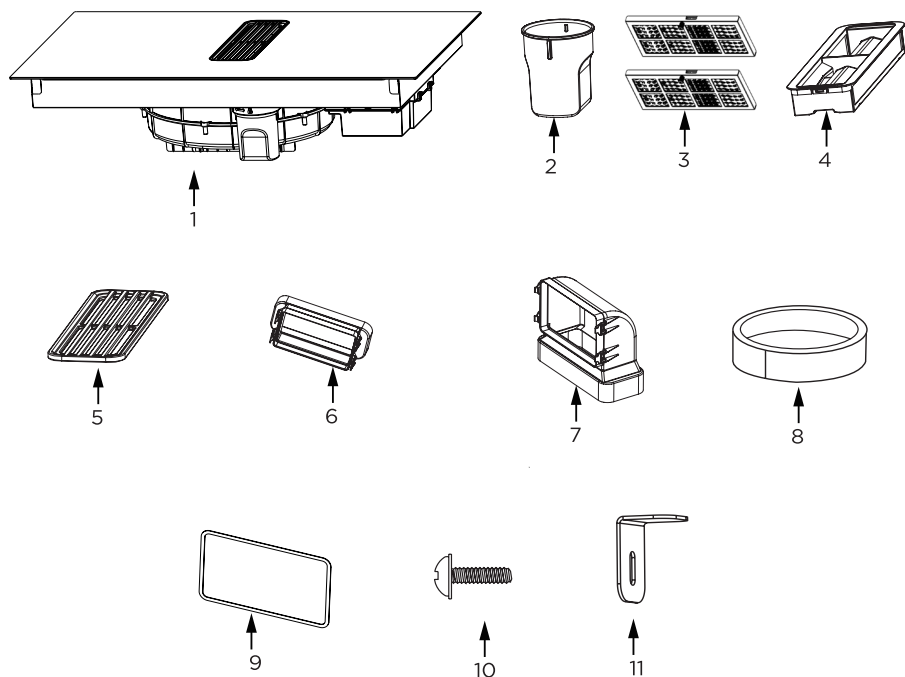
- Laat de kookplaat alleen installeren door een gekwalificeerde vakman. Het is niet toegestaan om deze werkzaamheden zelf uit te voeren.
- Installeer de kookplaat niet rechtstreeks boven apparaten die vocht kunnen produceren, zoals vaatwassers, koelkasten, vriezers, wasmachines of drogers. Neem dit in 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 inductiekook-
plaat met afzuigkap | 6. Connector |
| 2. Waterservoir | 7. Connector 90° |
| 3. Actief koolfilter | 8. Afdichtingstape |
| 4. Vetfilter | 9. Dichting |
| 5. Rooster | 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”.

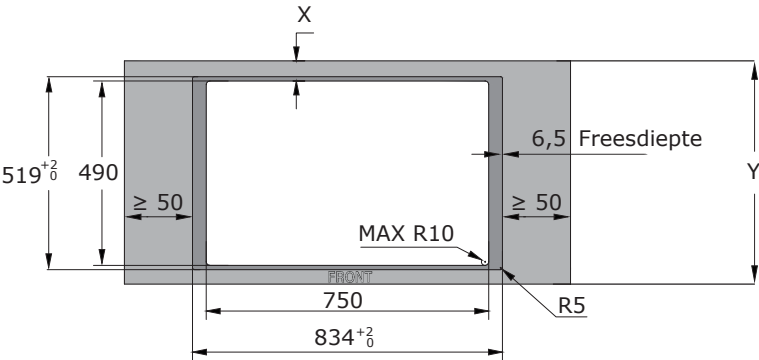
Vorbereitung van het werkblad voor inbouw van de kook- plaat

- 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]):

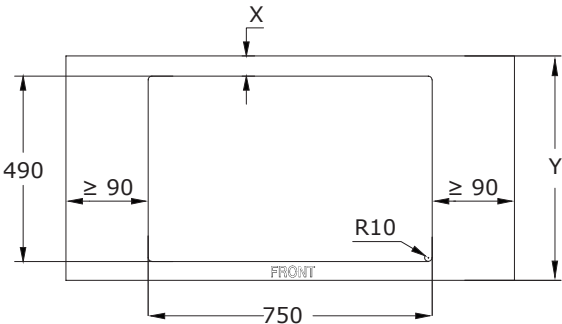
Gelijk met het werkbladoppervlak gemonteerd

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

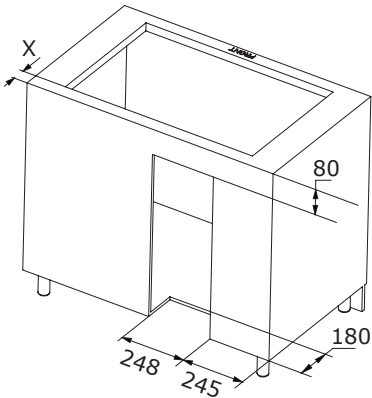


Standaardmontage

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

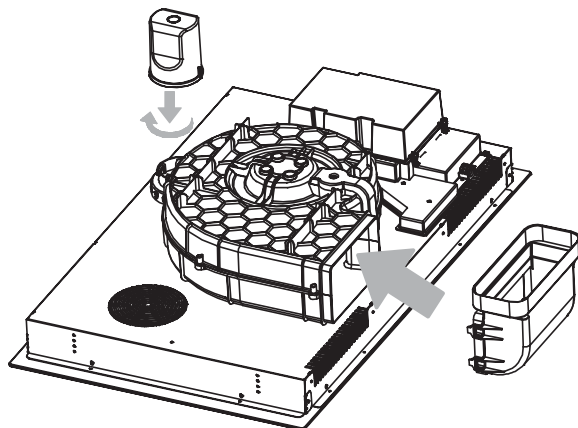


Werkbladdiepte (Y)	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

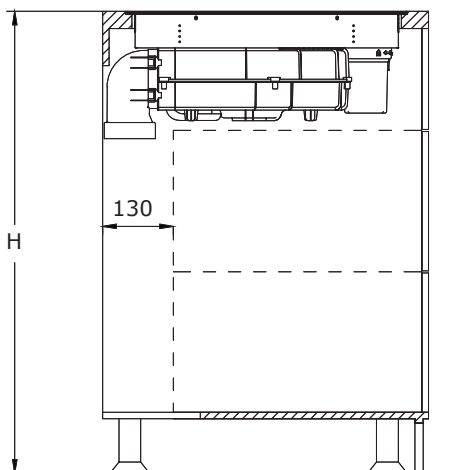
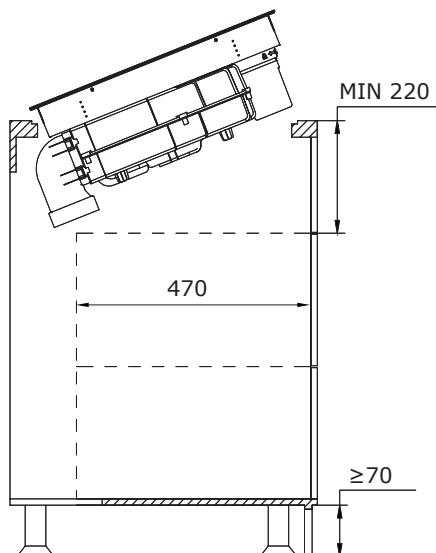


Installatie in absorberstand (luchtre circulatie)

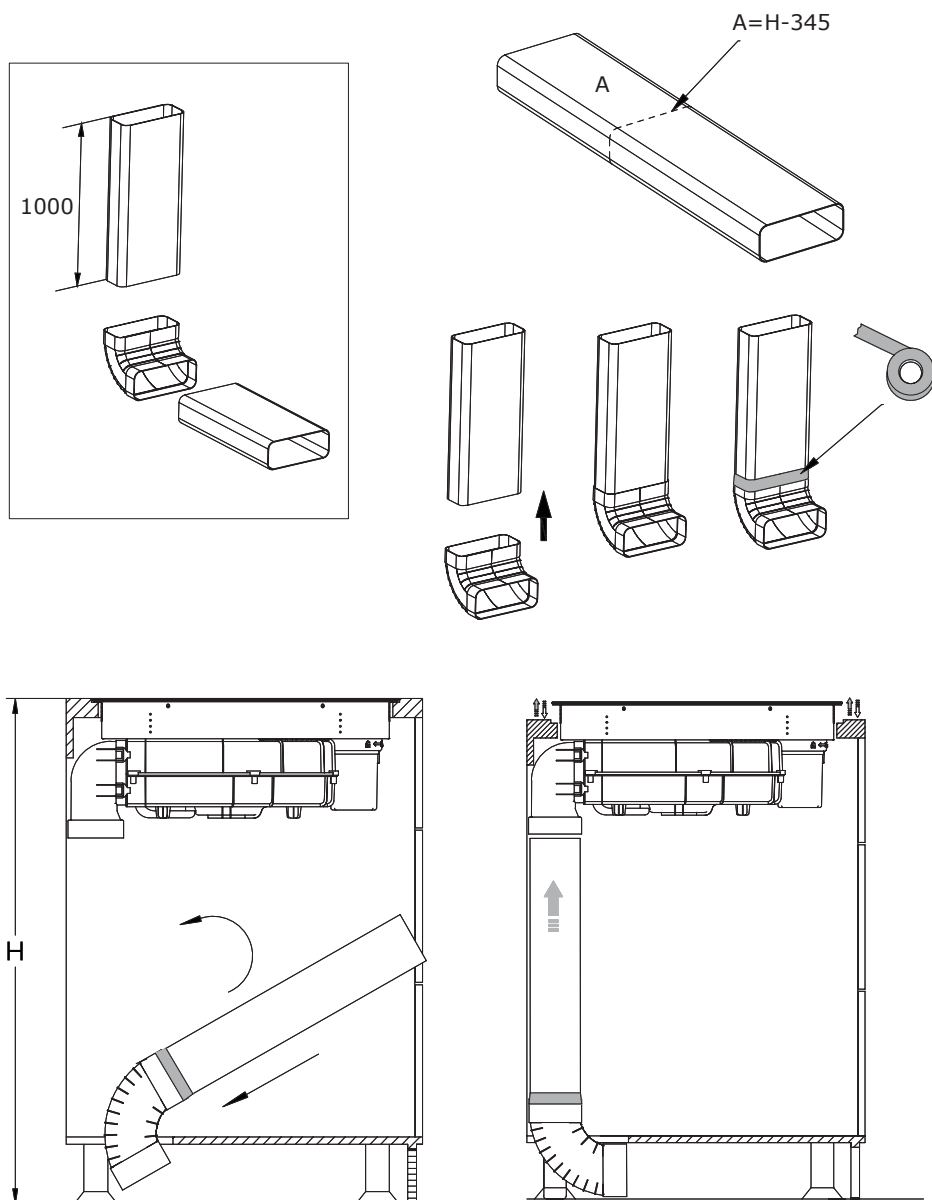
Plaats het waterreservoir door het in de juiste richting te draaien, zoals aangegeven door de pijl. Plaats vervolgens de meegeleverde rubberen pakking op de plaats die wordt aangegeven door de pijl op de afbeelding hieronder. Plaats ten slotte de 90°-connector in het gat dat wordt weergegeven op de illustratie,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



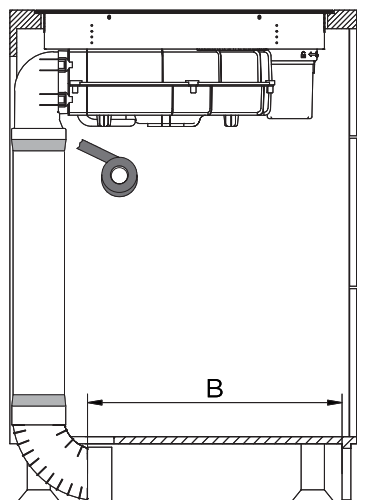
Plaats het product in het werkblad en stel het af.



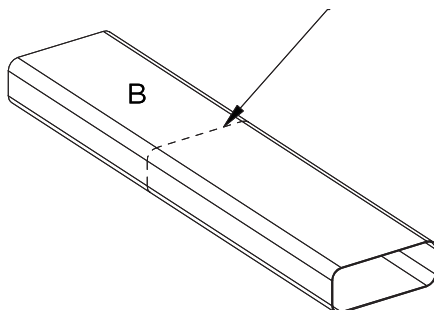
Voor een efficiënte recirculatie raden wij aan een buizenset te installeren voor een inductiekookplaat met afzuiger. Deze set is apart verkrijgbaar onder de naam PSD 100 DOWNAIR SET. Hieronder vindt u een overzicht van de afzonderlijke onderdelen. De bijbehorende afmetingen zijn te vinden in het hoofdstuk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



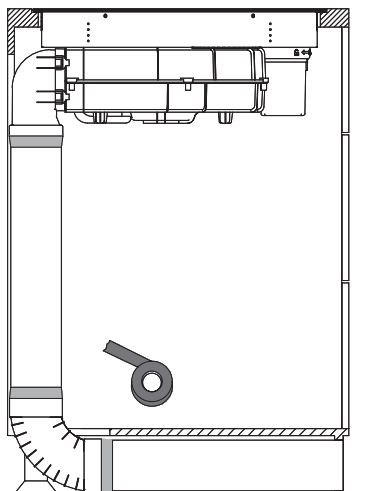
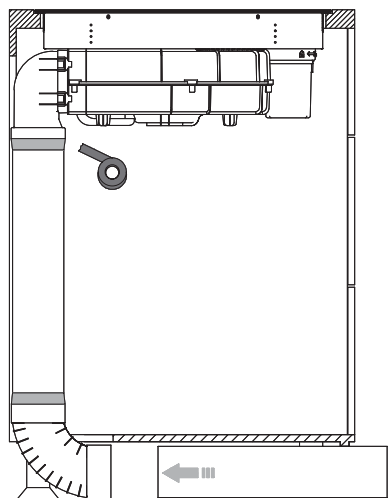
Buizenset voor inductiekookplaat met afzuiger

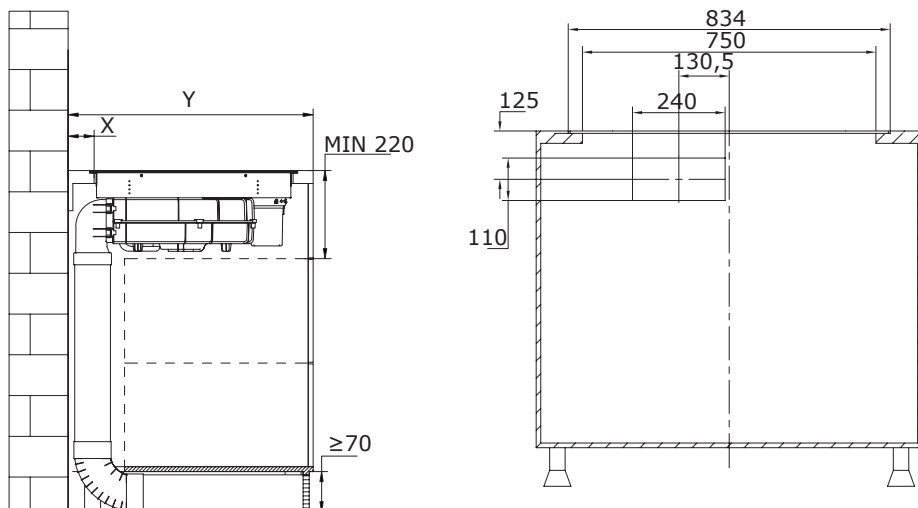


Gebruik een zaag om de buis op de gewenste lengte af te zagen.

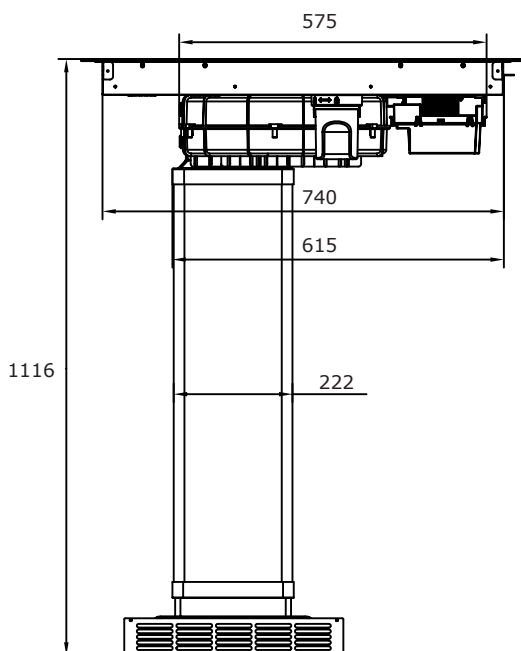


Breng de meegeleverde afdichtingstape aan op alle verbindingen volgens de instructies op de illustraties.





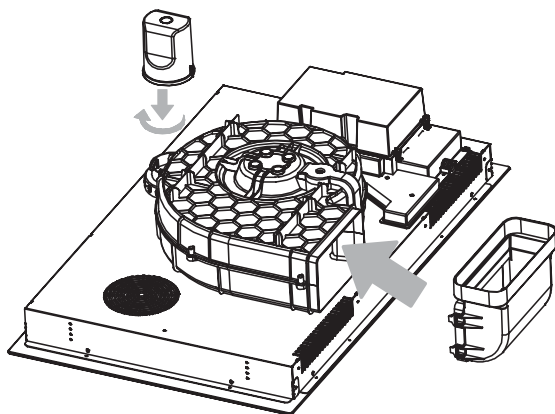
Ten slotte moeten de koppeling en het ventilatierooster worden bevestigd. De exacte afmetingen van het ventilatierooster en andere onderdelen van de set zijn te vinden in de sectie „Buizenset voor inductiekookplaat met afzuiger”.



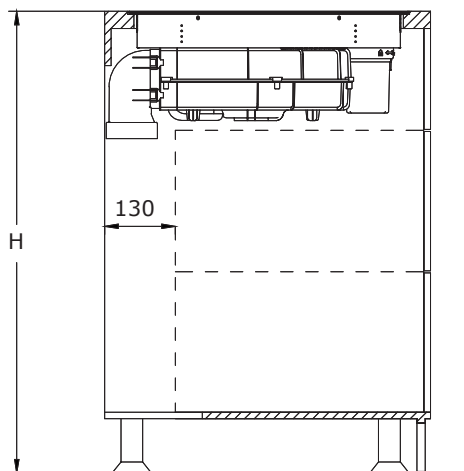
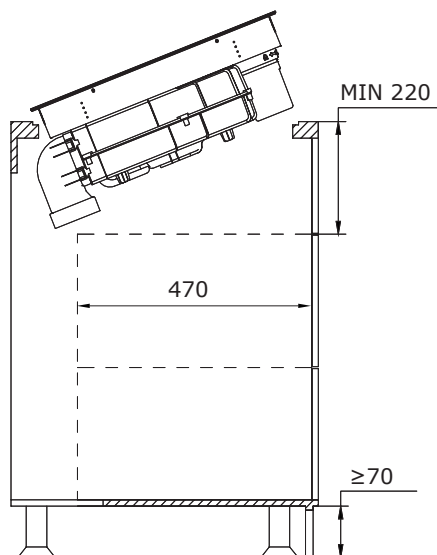
Installatie in de afzuigstand (luchtafvoer in het ventilatiekanaal)

Methode 1

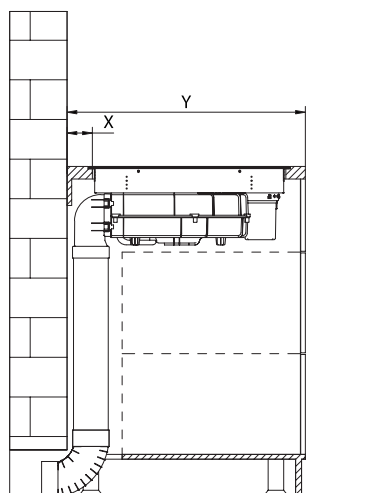
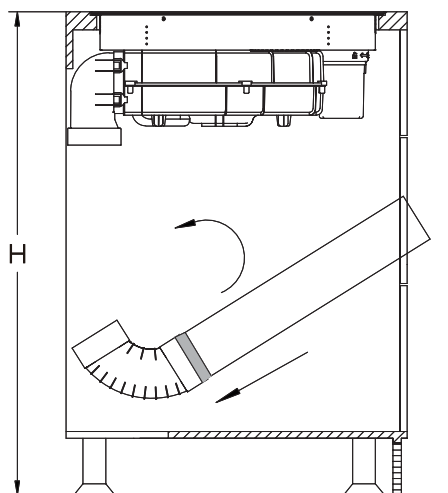
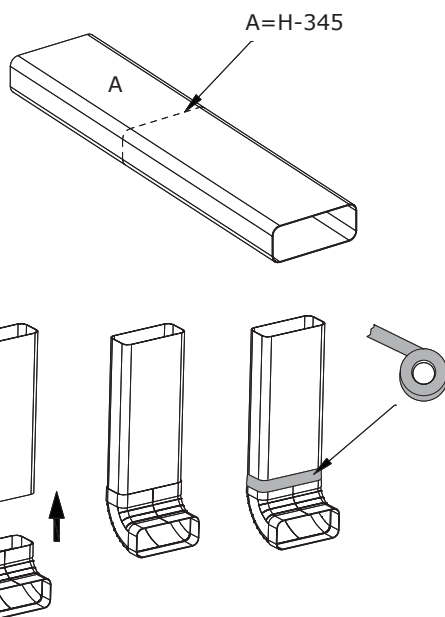
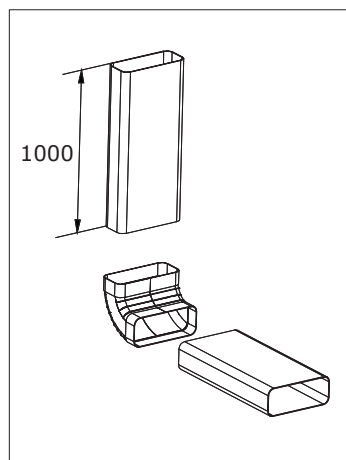
Plaats het waterreservoir door het in de juiste richting te draaien, zoals aangegeven door de pijl. Plaats vervolgens de meegeleverde rubberen pakking op de plaats die wordt aangegeven door de pijl op de hieronder weergegeven afbeelding. Plaats ten slotte de 90°-connector in het gat dat wordt weergegeven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



Plaats het product in het aanrecht en stel het af.

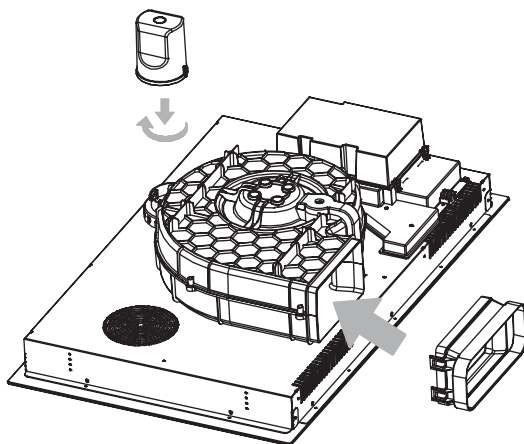


Hiervoor gebruikt u de onderdelen uit de PSD 100 DOWNAIR SET buizenset voor een inductiekookplaat met afzuiger, die apart moet worden aangeschaft.

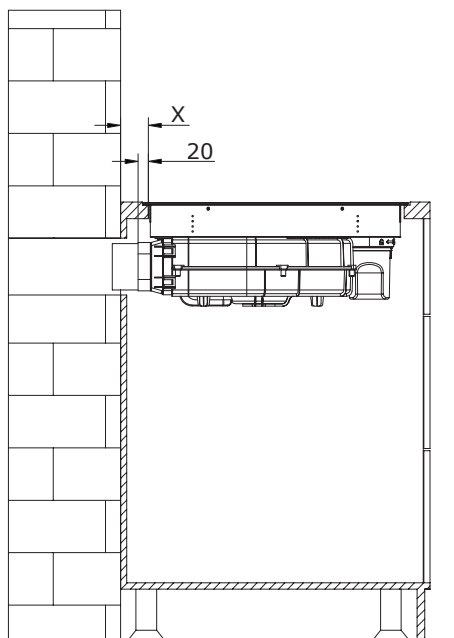
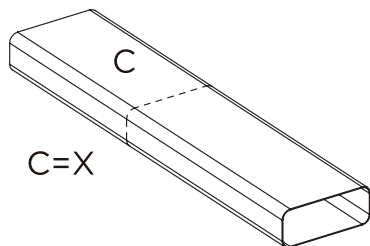


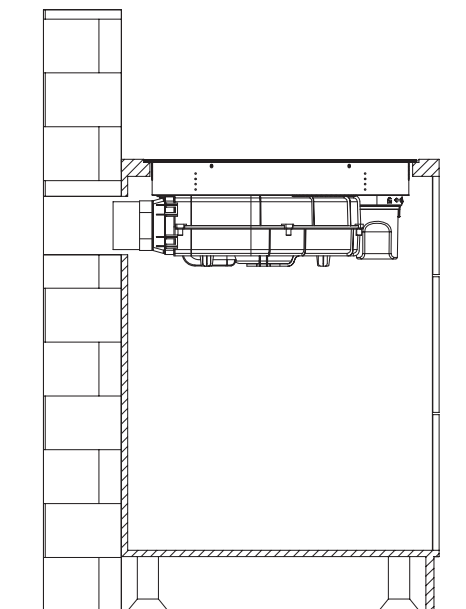
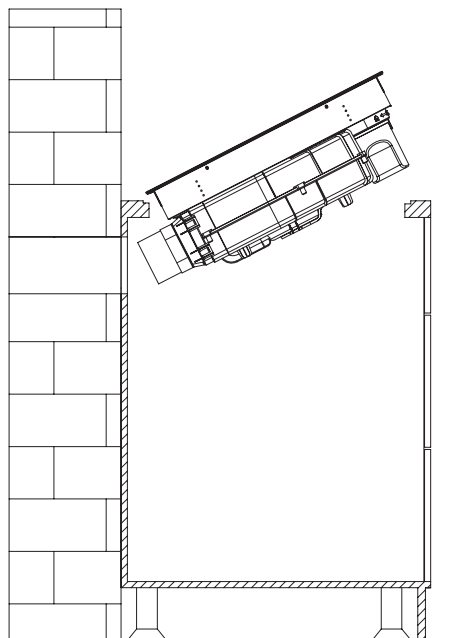
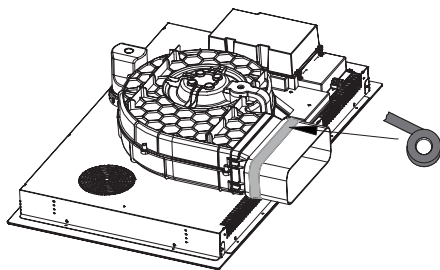
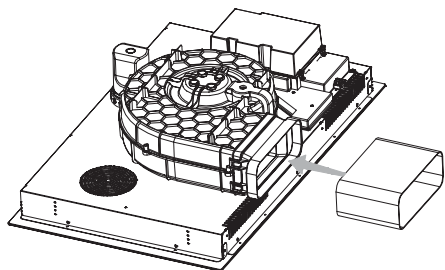
Methode 2

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.



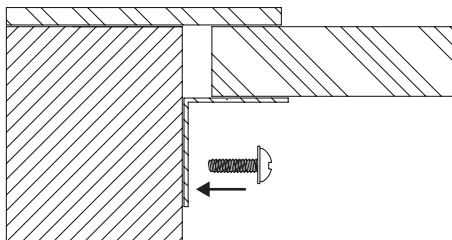
Zaag de pijp op de juiste lengte met een zaag, bevestig deze aan de connector en zet de buis vast met afdichtingstape zoals afgebeeld.





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.

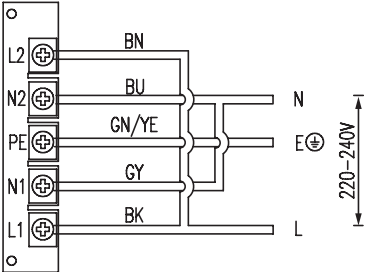
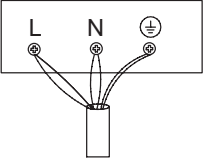
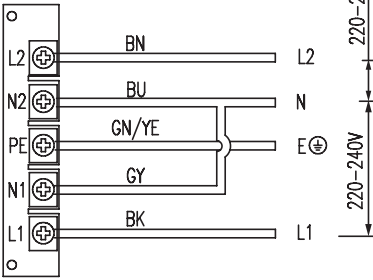
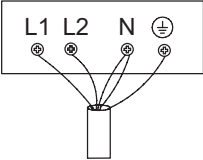
ELEKTRISCH SCHEMA

Spanning stroomvoorziening

Totaal vermogen

Elektrisch schema

AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz
7,38kW

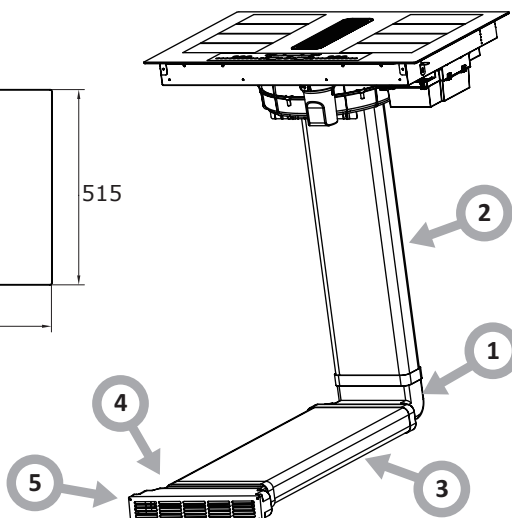
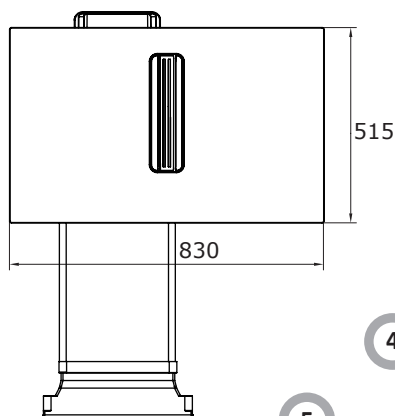
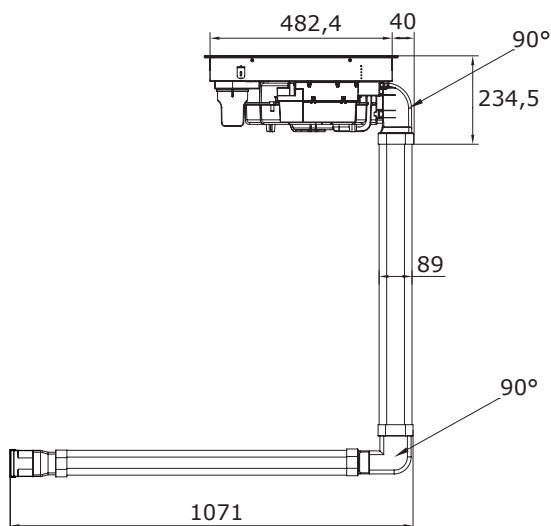
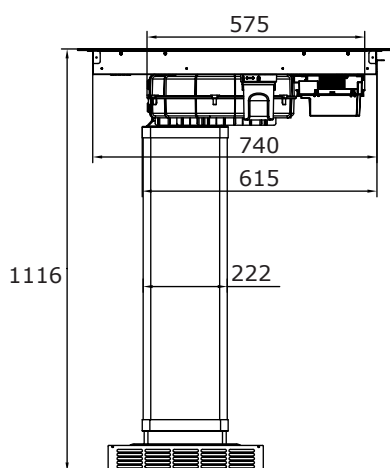
Spanning	Elektrische aansluiting	Bedradingsschema	Voedingskabel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

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

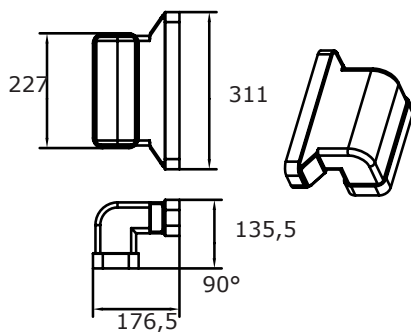
BUIZENSET VOOR INDUCTIEKOOKPLAAT MET AFZUIGER

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

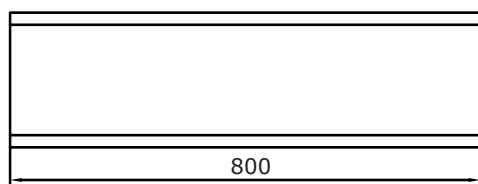
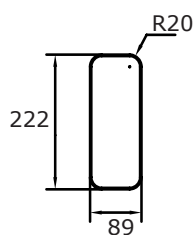
- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Connector 90° | 4. Connector |
| 2. Rechte buis (222*89) | 5. Ventilatioerooster |
| 3. Rechte buis (306*66) | 6. Afdichtingstape (x2) |



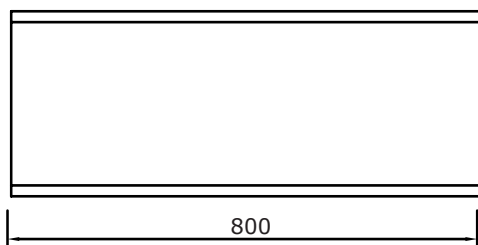
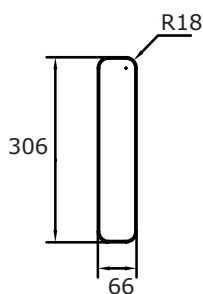
1 →



2 ↙

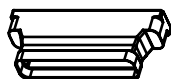
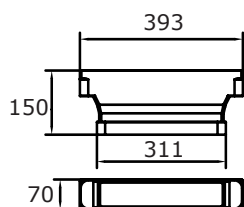
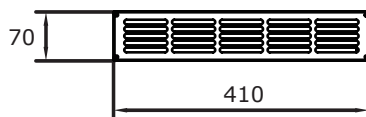
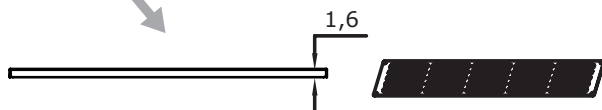


3 ↙



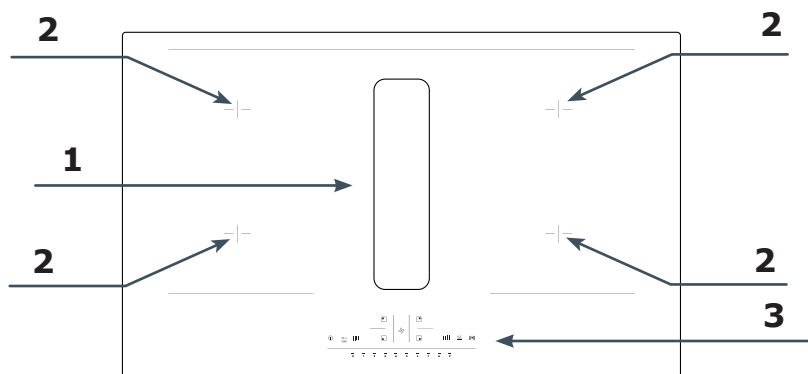
5 ↙

4 ↙



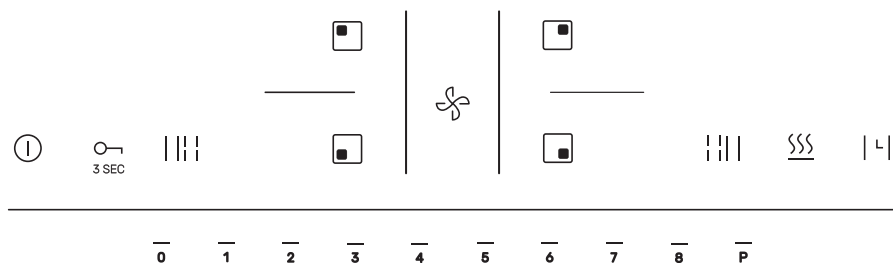
BEDIENING

Uw apparaat



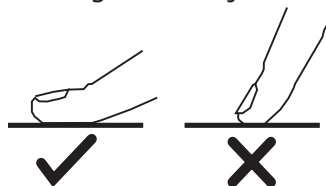
1. Ventilatie-ingang van de afzuiging
2. Inductiekookzone booster
3. Aanraakbedieningspaneel

Bedieningspaneel



Uw apparaat is uitgerust met een aanraakgevoelig bedieningspaneel:

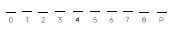
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijvoorbeeld een schaal of doek) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.
- De bedieningselementen van uw apparaat reageren op aanraking, u hoeft derhalve geen druk uit te oefenen.
- U hoort een pieptoon telkens wanneer een aanraking wordt gedetecteerd.
- Gebruik het oppervlak van uw vingertop, niet het uiterste topje van uw vinger.



Tiptoets	Functie	Beschrijving
	Tiptoets ON/OFF	Houd de sensor ingedrukt om het apparaat in te schakelen. Als het apparaat is ingeschakeld en de afzuiging draait (niet in de vertraagde uitschakelmodus): als u de sensor ingedrukt houdt, worden alle kookvelden uitgeschakeld en gaat de afzuiging in de vertraagde uitschakelmodus. Als u de toets nogmaals ingedrukt houdt, wordt het apparaat volledig uitgeschakeld. Als het apparaat is ingeschakeld en de afzuiging is uitgeschakeld: als u de sensor ingedrukt houdt, wordt het hele apparaat uitgeschakeld.
	ChildLock	Dankzij het kinderslot kunt u de bediening van de kookplaat vergrendelen, bijvoorbeeld voor kinderen of bij het schoonmaken. Door de ChildLock-sensor ingedrukt te houden wordt het slot van het bedieningspaneel geactiveerd. Een brandende led geeft aan dat de vergrendeling is geactiveerd. Als u de sensor opnieuw ingedrukt houdt, gaat de led uit en werkt het bedieningspaneel weer.
	Overbrugging	Wanneer de overbruggingsfunctie geactiveerd is, werken twee inductievelden (verticaal) tezamen. Dit betekent dat deze velden identieke temperatuur- en vermogensinstellingen hebben, die kunnen worden gewijzigd door met uw vinger over de sensor voor vermogensregeling heen te schuiven. Een korte aanraking van de overbruggingssensor aan de linkerkant activeert de overbruggingsmodus. De indicator licht op en de linker inductievelden beginnen samen te werken. Om de overbruggingsmodus van de inductievelden te annuleren drukt u nogmaals op de overbruggingssensor. De overbruggingsfunctie voor de inductievelden aan de rechterkant werkt op dezelfde wijze als voor de velden aan de linkerkant. Om deze te activeren gebruikt u gewoon de speciale sensor aan de rechterkant van de kookplaat.
	Warmhoudfunctie	De warmhoudfunctie zorgt ervoor dat het kookveld een constante minimumtemperatuur aanhoudt, zodat het ideaal is om kant-en-klare maaltijden op de juiste temperatuur te houden totdat de maaltijd wordt geserveerd. Om de functie te activeren raakt u gewoon de warmhoudsensor aan – de led licht op wanneer de functie actief is. De functie wordt gedeactiveerd door een andere sensor aan te raken, waardoor het kookveld terugkeert naar de vorige modus. Activering van deze functie is alleen mogelijk als het vermogen van het veld waarop u de functie wilt activeren groter is dan 0.

	Sensor voor het selecteren van het verwarmingsveld linksboven	Selecteer de sensor van het verwarmingsgebied linksboven van de inductiekookplaat om het vermogen of de inschakelduur in te stellen. Het knipperen van de led aan de linkerkant geeft aan dat de huidige status op de digitale display van toepassing is op deze verwarmingszone. Wanneer een verwarmingsgebied is geselecteerd, knippert de digitale display gedurende 3 seconden om aan te geven dat het is geactiveerd en klaar is om het vermogen of de tijd in te stellen. Om het vermogen of de verwarmingstijd in te stellen glijdt u gewoon met uw vinger over de sensor heen om het vermogen in te stellen.
	Selectie sensor verwarmingsveld linksonder	Selecteer de sensor van het verwarmingsveld linksonder van de inductiekookplaat om het vermogen of de tijd in te stellen. Het knipperen van de indicator aan de linkerkant geeft aan dat de huidige status op de digitale display van toepassing is op deze verwarmingszone. Zodra een verwarmingsgebied is geselecteerd, knippert de digitale display gedurende 3 seconden om aan te geven dat het is geactiveerd en klaar is om het vermogen of de tijd in te stellen. Om het vermogen of de verwarmingstijd in te stellen, glijdt u gewoon met uw vinger over de sensor voor het instellen van het vermogen.
	Sensor voor het selecteren van het verwarmingsveld rechtsboven	Selecteer de sensor van het verwarmingsveld rechtsboven van de inductiekookplaat om het vermogen of de inschakelduur in te stellen. Het knipperen van de indicator aan de rechterkant geeft aan dat de huidige status die op de digitale display wordt weergegeven, van toepassing is op dit verwarmingsveld. Zodra een verwarmingsgebied is geselecteerd, knippert de digitale display gedurende 3 seconden om aan te geven dat het is geactiveerd en klaar is om het vermogen of de tijd in te stellen. Om het vermogen of de verwarmingstijd in te stellen, glijdt u gewoon met uw vinger over de sensor voor het instellen van het vermogen.
	Selectie sensor verwarmingsveld rechtsonder	Selecteer de sensor van het verwarmingsveld rechtsonder van de inductiekookplaat om het vermogen of de inschakelduur in te stellen. Het knipperen van de indicator aan de rechterkant geeft aan dat de huidige status die op de digitale display wordt weergegeven, van toepassing is op dit verwarmingsveld. Zodra een verwarmingsgebied is geselecteerd, knippert de digitale display gedurende 3 seconden om aan te geven dat het is geactiveerd en klaar is om het vermogen of de tijd in te stellen. Om het vermogen of de verwarmingstijd in te stellen, glijdt u gewoon met uw vinger over de sensor voor het instellen van het vermogen.

	Timer	Met de timerfunctie kunt u de precieze werktijd van het geselecteerde verwarmingsveld programmeren van 00 tot 99 minuten. Om een tijd aan een specifiek veld toe te wijzen raakt u de timersensor aan wanneer het verwarmingsveld actief is. Het instellen van de tijd geschiedt in twee stappen: 1. Tientallen minuten – schuif uw vinger over de vermogensregelsensor tot u de gewenste waarde van tientallen minuten bereikt. Wacht dan 3 seconden of tik nogmaals op de timersensor om de eenheden van minuten in te stellen. 2. Eenheden van minuten – schuif uw vinger over de sensor voor vermogensregeling tot u de gewenste waarde van eenheden van minuten bereikt. Als het aftellen is voltooid, wordt het verwarmingsveld automatisch uitgeschakeld en informeert het apparaat u met zes piepjes. Als u de timerfunctie wilt annuleren, raakt u gewoon de timersensor opnieuw aan.
	Sensor voor automatische afzuigingsventilatorstand	Bij het inschakelen van een van de eerste kookveldinstellingen start de motor van de afzuiging na 3 seconden. Met deze functie past de ventilator van de afzuiging automatisch zijn snelheid aan, beginnend op het optimale niveau dat overeenkomt met de kookintensiteit van de kookvelden. Wanneer alle kookvelden uitgeschakeld zijn, schakelt de afzuiging automatisch over op de vertraagde uitschakelmodus. De afzuiging schakelt na 1 minuut uit. De automatische ventilatormodus wordt standaard geactiveerd wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, en telkens wanneer het opnieuw wordt ingeschakeld, onthoudt het apparaat de vorige toestand. Om deze modus te annuleren, houdt u de ventilatorsensor 3 seconden ingedrukt. Als u de sensor opnieuw ingedrukt houdt, wordt de automatische modus weer geactiveerd, zoals aangegeven door het brandende lampje.

	Sensor voor de afzuigventilator	Gebruik de sensor voor de afzuigingventilator om de afzuiging te activeren. Met de vermogensregelsensor kunt u de stand van de ventilator instellen van 1-8-P, met als maximumstand "P" of "Power Booster". Na 5 minuten werken op stand "P" verlaagt de ventilator automatisch het vermogen naar stand 8. Het huidige werkingsniveau van de ventilator wordt weergegeven op het scherm. Als u nogmaals op de ventilatorknop drukt, wordt de vertraagde uitschakelmodus van 1 minuut geactiveerd, die wordt aangegeven door een knipperende indicator, en als u nogmaals op de knop drukt, wordt de afzuigventilator onmiddellijk uitgeschakeld.
	Enkel display	• Het display toont het huidige vermogensniveau van het kookveld of de ventilatorsnelheid van de afzuiging van 1 tot 8. • "P" geeft aan dat het verwarmingsveld aan staat of dat de ventilatorsnelheid "power booster" is. • "u" geeft aan dat er geen kookpan op staat of er geen kookpan is gedetecteerd op het kookveld. • "H" geeft een hoge resttemperatuur van het kookveld aan. • "0" geeft aan dat het vermogen van het betreffende kookveld is uitgeschakeld. • "E" geeft aan dat sprake is van een storing of defect van de kookvelden of de ventilator.
	Dubbel display	• Het display toont het timerbereik: 0-99 minuten. • Bij een storing wordt de huidige storingscode weergegeven. • Weergave van "E" geeft stand-bystand aan.
	Schuifregelaar vermogen	• Het vermogen van het verwarmingsveld, de ventilatorsnelheid en de timer kunnen worden ingesteld door de regelsensor met uw vinger naar links of rechts te schuiven. • Bij het uitschakelen van een verwarmingsveld of ventilator scant het systeem achtereenvolgens veld 1, veld 2, veld 3, veld 4 en de ventilator en draagt dan de regeling over aan het werkende verwarmingsveld of de werkende ventilator.

Overige informatie

• Coördinatie van het vermogen

Bij het instellen van de werking van de inductiekookplaat mag het maximale vermogen van de twee verwarmingsvelden aan dezelfde kant niet hoger zijn dan 3600 W. Als tijdens het afstellen het berekende totale vermogen hoger is dan 3600 W, zal het systeem automatisch 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 het totale vermogen niet hoger is dan 3600 W.

● Functie voor vermogensaanpassing

Houd de twee sensoren ingedrukt, namelijk het  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 7200 W.

Het geselecteerde maximumvermogen wordt bevestigd door op de ON/OFF-sensor te drukken of 30 seconden te wachten.

Let op: Wanneer het vermogensdisplay 74 aangeeft, betekent dit dat het product de maximale vermogensstand heeft bereikt (inductiekookplaat 7200 W + motor 180 W).

● Schaaldetectie kalibreren

Houd in stand-by binnen 1 minuut na het inschakelen de Child-Lock-sensor  en de timersensor  lang ingedrukt om naar de kalibratiemodus te gaan. Op het digitale timerdisplay verschijnt „CALI”. Raak vervolgens de overbruggingsknop van de kookplaat aan om de kalibratie van de pan te starten. Het kookgerei mag tijdens de kalibratie niet op de kookplaat staan.

De digitale timerdisplay toont een aftelling van 5 seconden.

Aan het einde van het aftellen toont de digitale display van de positie van het verwarmingsveld „P” als de kalibratie is geslaagd.

Anders verschijnt er „F”.

Als alle kalibraties geslaagd zijn, wordt er een „P” weergegeven. Anders verschijnt er „F”.

Vermogensniveaus van de kookvelden:

Instelling	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Vermogen (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Vermogensniveaus van de kookvelden in de overbrugde verbindingstoestand:

Instelling	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Vermogen (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

Vermogensniveaus van de afzuigingventilator:

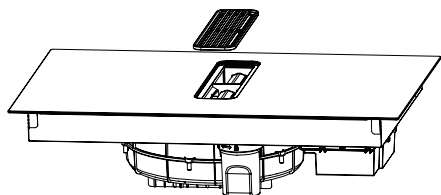
Stand	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Luchtvolume (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Bedrijfstijd (min)	Onbeperkt									5

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.

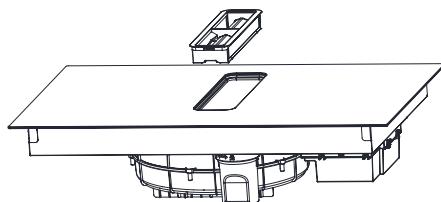
Het glazen oppervlak schoonmaken

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.



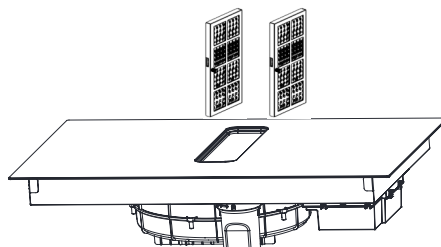
Het rooster schoonmaken

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



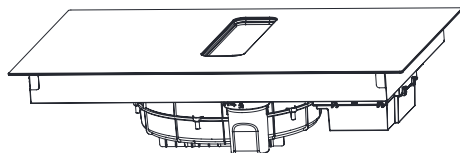
Reiniging van het Vetfilter

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 verwijderd 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 klickend 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 752 800 C
Spanning stroomvoorziening	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	7380W
Totaal kookplaatvermogen	7200W
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	20,3 kg liggen
Oppervlaktemateriaal	Keramisch glas
Vermogensniveaus	1-8, P
Vermogensniveaus in recirculatiestand	1-8, P
Vermogen van de verwarmingszones	
Maximaal vermogen verwarmingszone achteraan	1550 W
Boostvermogen verwarmingszone achteraan	2500 W
Maximaal vermogen verwarmingszone vooraan	1550 W
Boostvermogen verwarmingszone vooraan	2500 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 u 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 pažljivo pročitate upute za uporabu. Pridržavanje pravila iz uputa štiti Vas od nepravilne eksploatacije. Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.

Pozorno pročitati upute za uporabu da bismo izbjegli nezgode.

Sa štovanjem

Amica

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- 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 opekline.
 - 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.

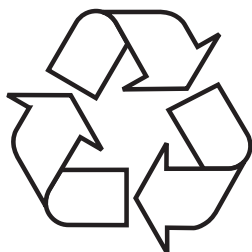
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Takvi materijali se tope na visokim temperaturama i mogu oštetiti staklokeramičko staklo.
- Koristite samo posuđe namijenjeno za indukcijske ploče.
- Šećer, limunska kiselina, sol itd. u tekućem ili krutom stanju te sintetički materijali ne bi trebali biti na grijaćim poljima.
- Ako šećer ili plastika slučajno dospiju na vruće polje za kuhanje, isključite ploču za kuhanje i ošttrim strugačem odmah ostružite šećer i plastiku. Stititi ruke od opekline i ranjavanja.
- Prilikom uporabe indukcijske ploče koristiti isključivo posude i lonce s ravnim dnom, bez oštarih rubova i izbočina, jer u protivnom mogu trajno izgresti ploču.
- Grijaća površina indukcijske ploče je otporna na termički šok. Nije osjetljiva na hladnoću ni na toplinu.
- Izbjegavati ispuštanje predmeta na ploču. Koncentrirani udarci, npr. 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 prekrštenog spremnika za otpatke. Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad.

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

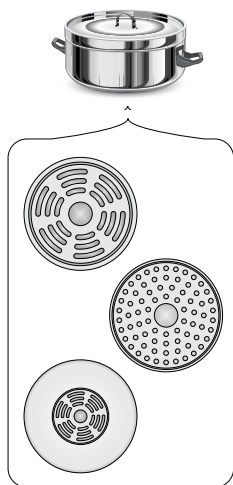
Princip rada indukcijske ploče

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:

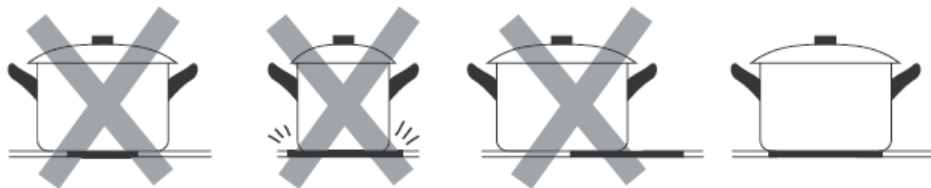
- Emajlirani čelik
- Lijeivano željezo
- Posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.

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	
Lijeivano željezo	Visoka učinkovitost	Pozor: posude mogu izgreptati ploču
Emajlirani čelik	Visoka učinkovitost	Preporučujemo posude s pljosnatim, debelim i glatkim dnom
Staklo	Ne otkriva prisutnost posude	
Porculan	Ne otkriva prisutnost posude	

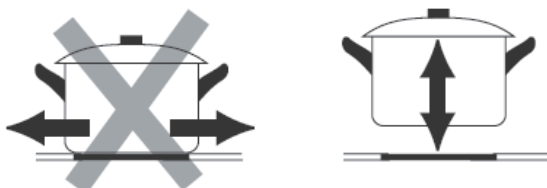
Posude s bakrenim dnom Ne otkriva prisutnost posude

- 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

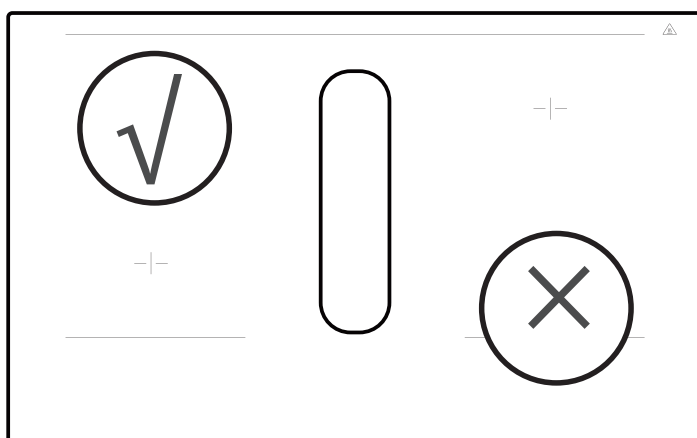
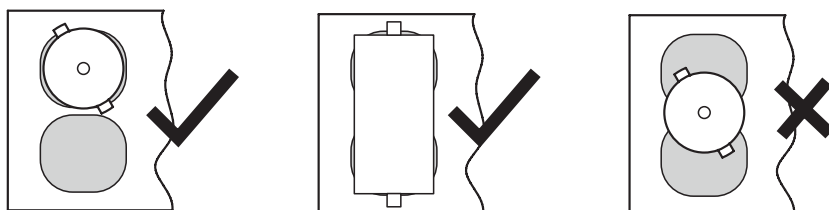
možda neće prepoznati lonac promjera manjeg od 140 mm. Lonac uvijek postavljajte u sredinu polja za kuhanje.



- 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. Ne stavlajte posudu između polja za kuhanje. 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 opekline, zabranjeno je postavljanje na njemu drugih predmeta osjetljivih na toplinu!



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

Prije prvog uključivanja ploče

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

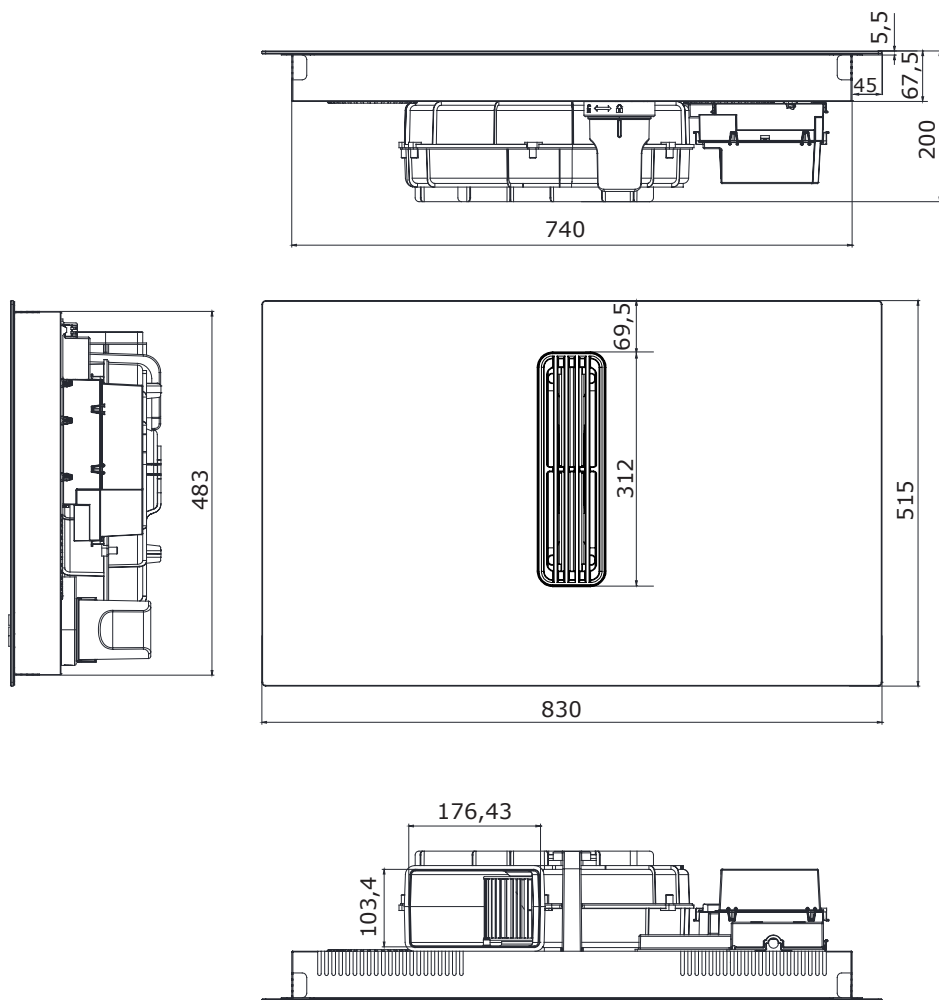
- Kabel za napajanje nije priklješten u vratima ormarića ili ladicama.
- Osiguran je odgovarajući protok zraka.

Upozorenje

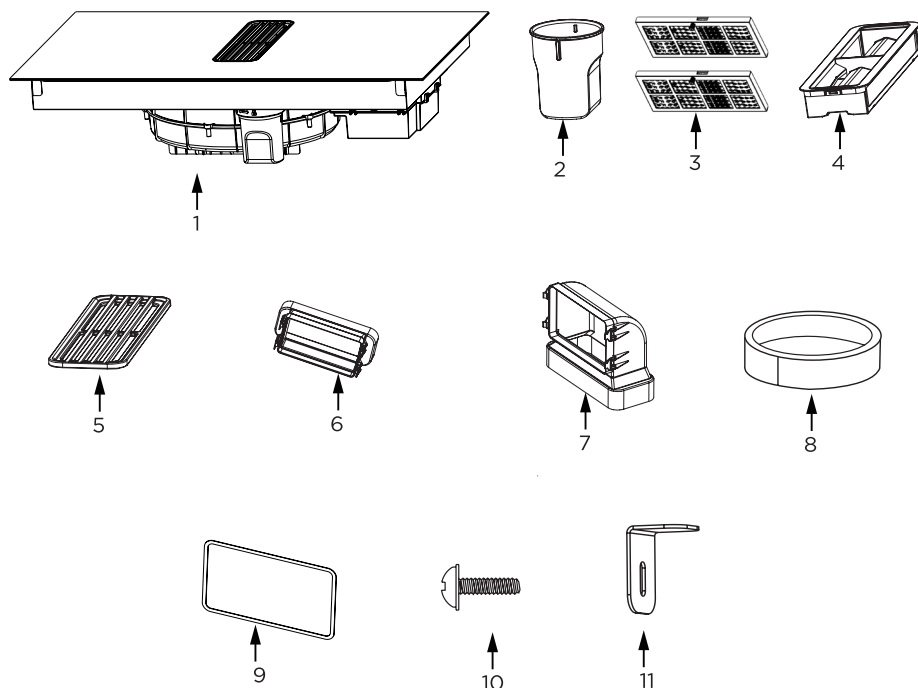
- Instalaciju ploče za kuhanje trebaju obavljati samo kvalificirani stručnjaci. Nije dopušteno samostalno poduzimati ovu radnju.
- Ploča za kuhanje ne smije se postavljati neposredno iznad uređaja koji mogu stvarati vlagu, kao što su perilice posuđa, hladnjaci, zamrzivači, perilice ili sušilice, kako 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 | 6. Vezna pločica |
| 2. Spremnik za vodu | 7. Konektor 90° |
| 3. Ugljeni filter | 8. Brtvena traka |
| 4. Filter za masnoću | 9. Brtva |
| 5. Rešetka | 10. Vijak M4*10 (x4) |
| | 11. Montažni nosač (x4) |

Pozor!

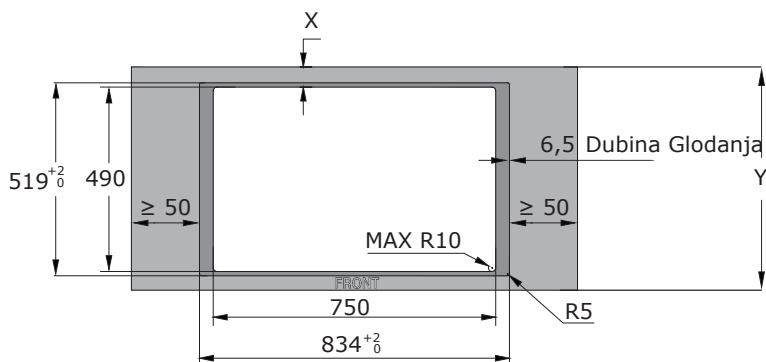
Dodatni komplet za usmjeravanje zraka nije uključen uz uređaj i mora se kupiti zasebno (PSD 100 DOWNAIR SET). Komponente kompleta i dijagram spajanja prikazani su u odjeljku "Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom".

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]):

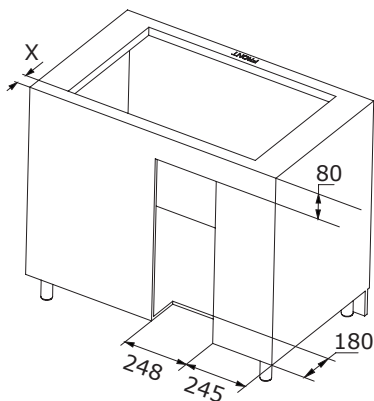
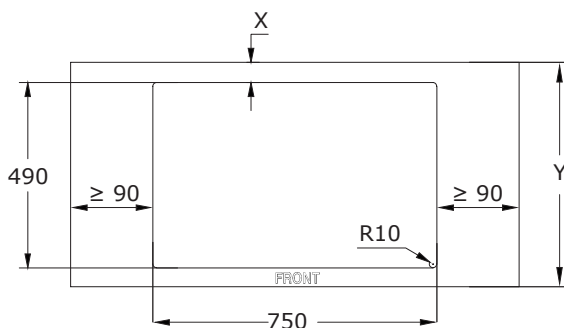
Ugradnja u ravnini s površinom radne ploče

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

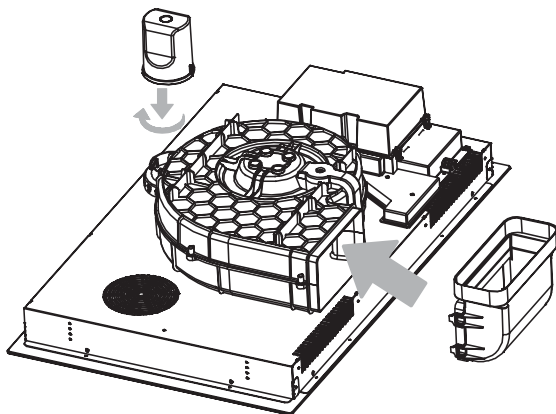
Kod standardne montaže indukcijska ploča s integriranim napom postavlja se na radnu ploču, a njezini rubovi strše iznad površine ploče.



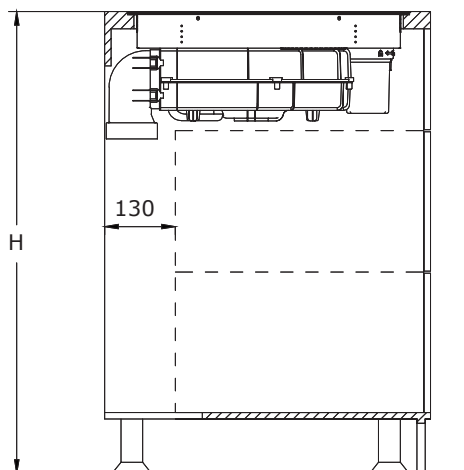
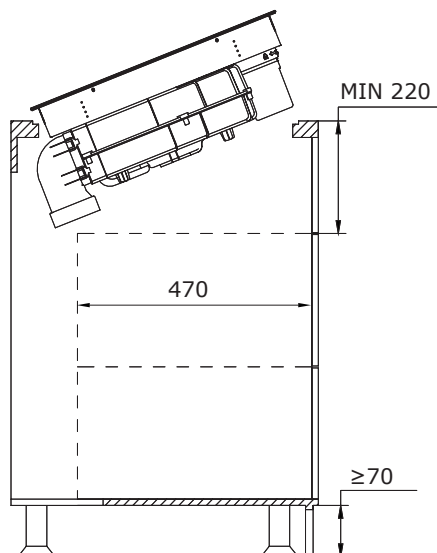
Dubina radne ploče (Y)	X
600-650 mm	54mm
≥650mm	65mm

Instalacija u režimu apsorbera (recirkulacija zraka)

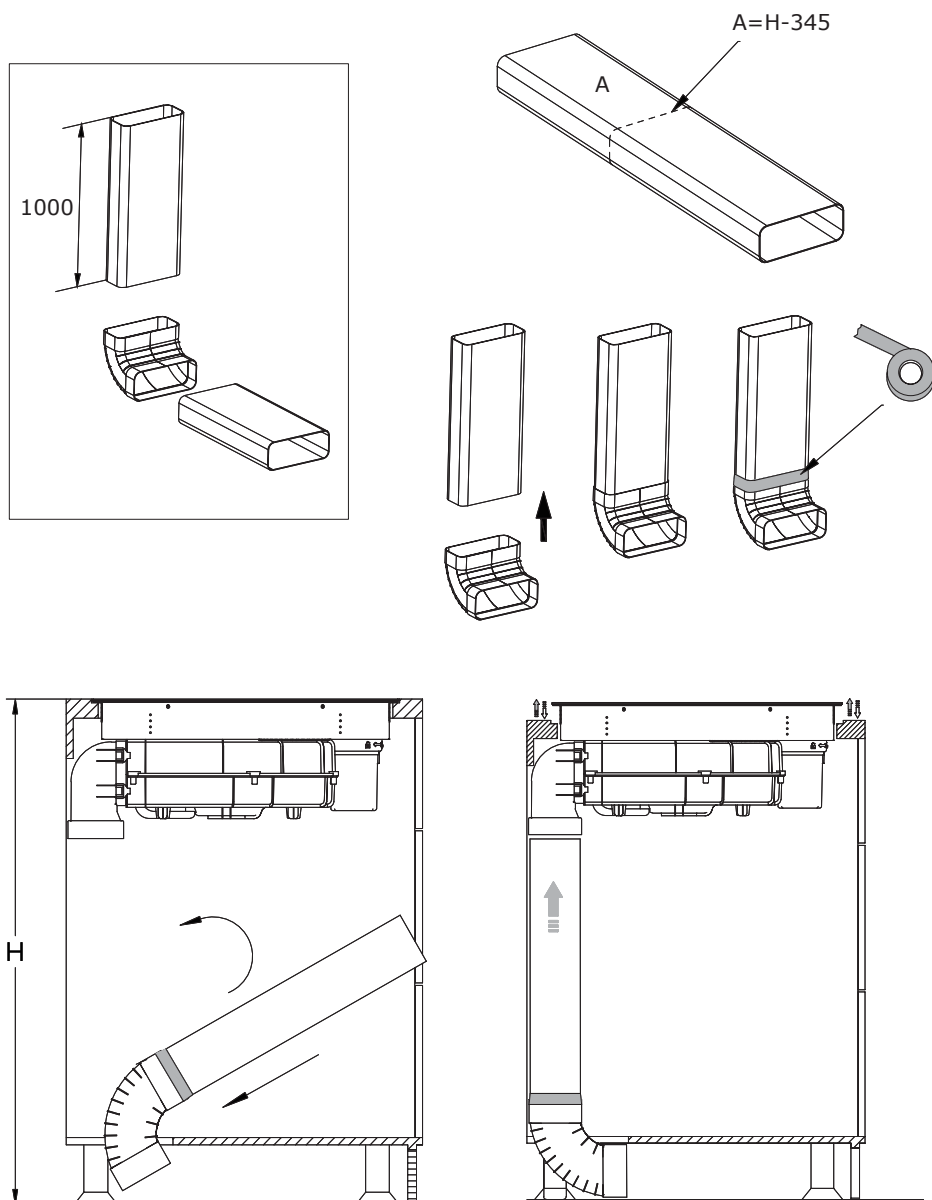
Ugradite spremnik za vodu okretanjem u odgovarajućem smjeru kao što pokazuje strelica. Zatim postavite priloženu gumenu brtvu na mjesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju, pričvrstite konektor 90° u rupu prikazanu na slici, pazeci da ispravno pristaje.



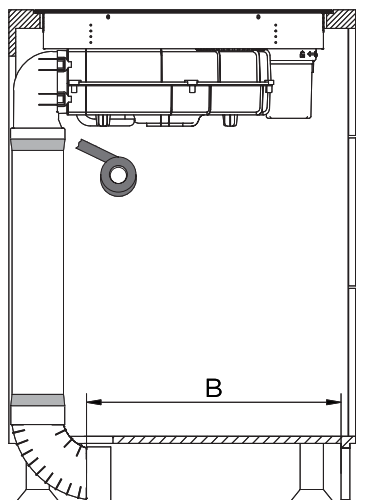
Stavite proizvod na radnu ploču i prilagodite ga.



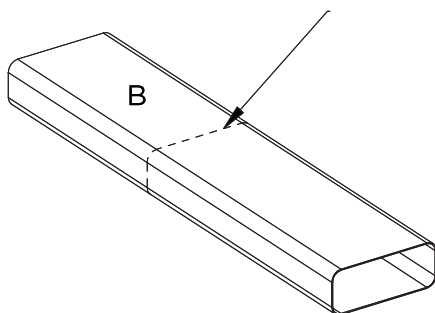
Za učinkovitu recirkulaciju preporučujemo instalaciju seta cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom. Ovaj set možete kupiti zasebno pod nazivom PSD 100 DOWNAIR SET. U nastavku se nalazi pregled pojedinih uključenih komponenti. Odgovarajuće dimenzije nalaze se u poglavlju „Set cijevi za indukcijsku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



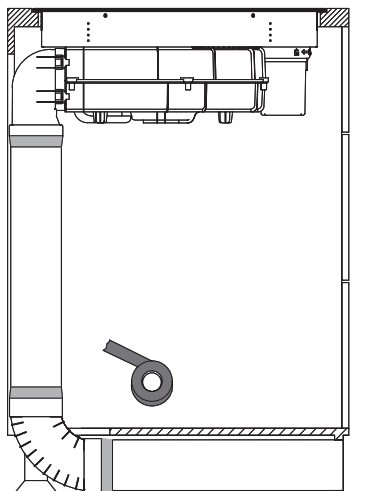
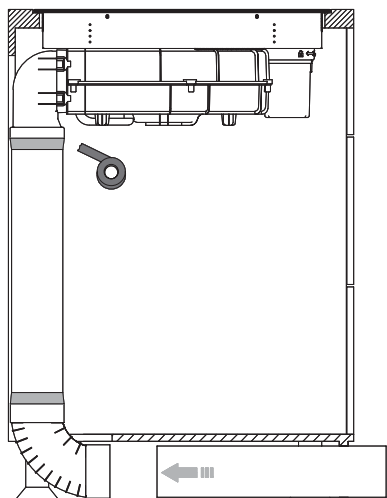
Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom

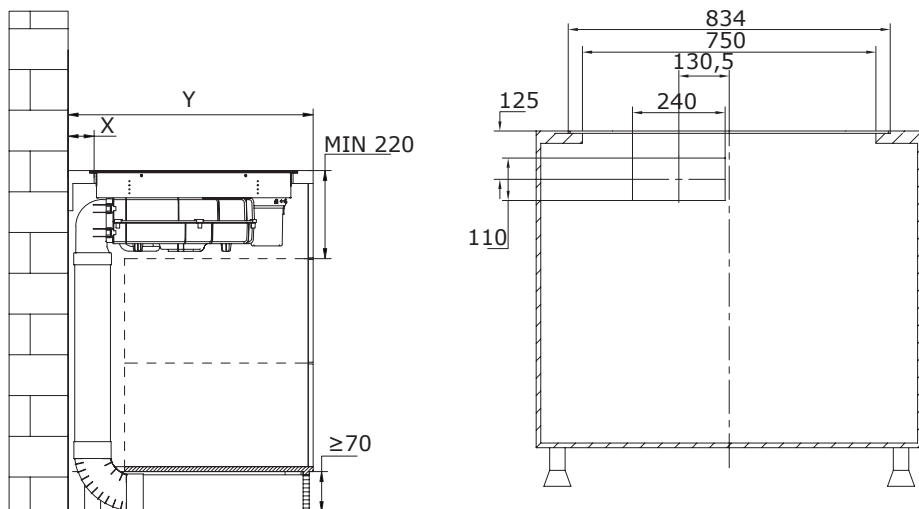


Pilom odrežite cijev na potrebnu duljinu.

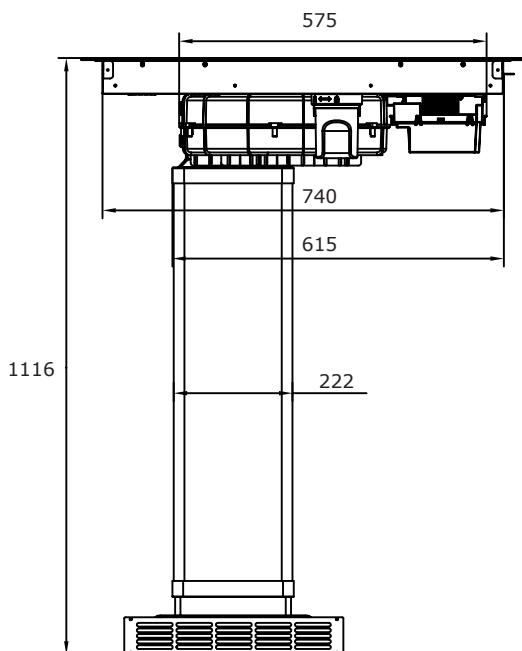


Primijenite priloženu brtvenu traku na sve spojeve, slijedeći upute na slikama.





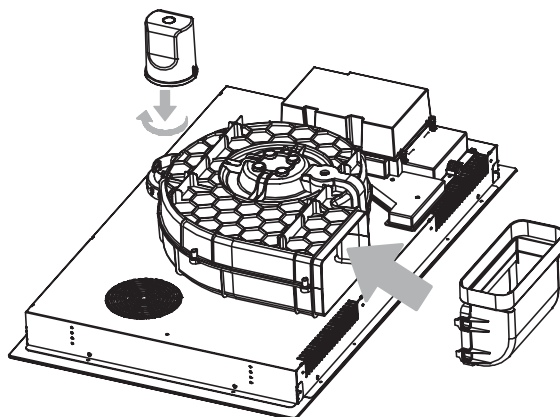
Na kraju je potrebno pričvrstiti spojnicu i ventilacijsku rešetku. Točne dimenzije ventilacijske rešetke i ostalih elemenata seta nalaze se u odjeljku „Set cijevi za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom“.



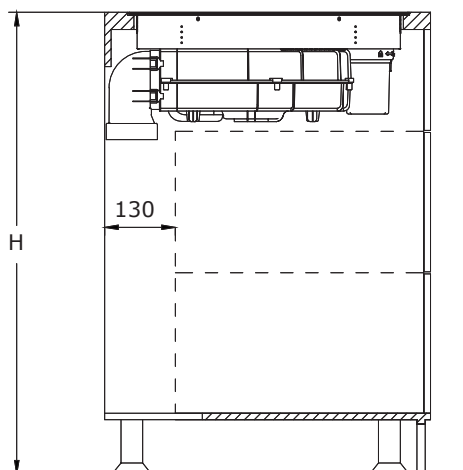
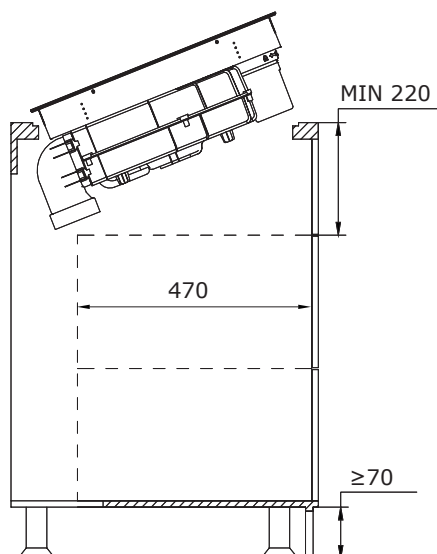
Instalacija u slučaju režima izvlačenja zraka (izvlačenje zraka u ventilacijski kanal)

Metoda 1

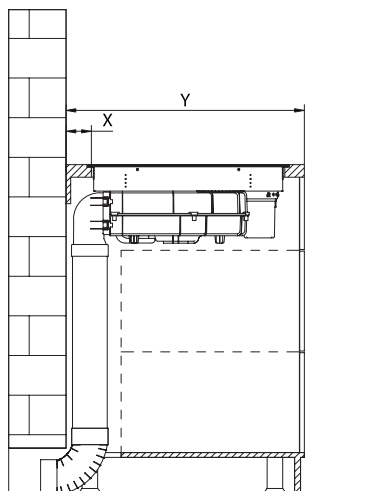
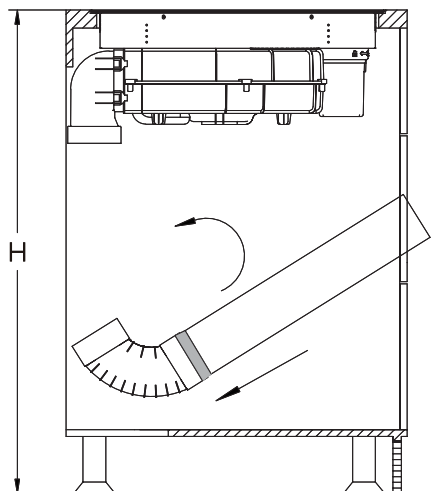
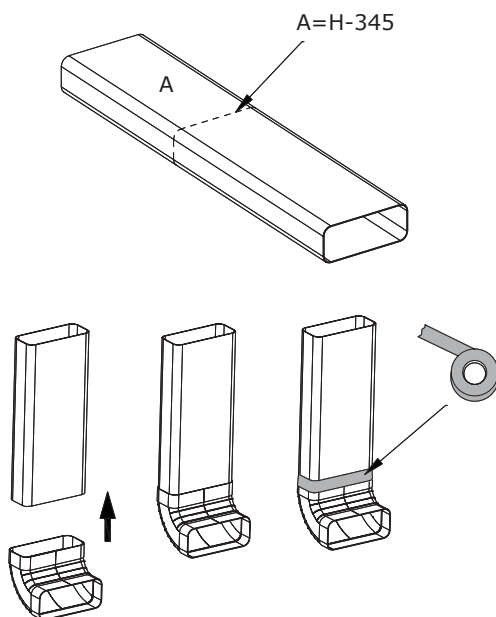
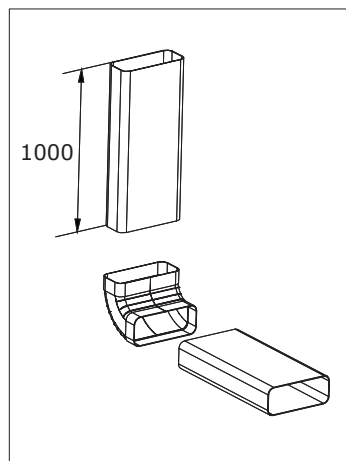
Ugradite spremnik za vodu okretanjem u odgovarajućem smjeru kao što pokazuje strelica. Zatim postavite priloženu gumenu brtvu na mjesto označeno strelicom na slici ispod. Na kraju, pričvrstite konektor 90° u rupu prikazanu na slici, pazeći da ispravno pristaje.



Stavite proizvod na radnu ploču i prilagodite ga.

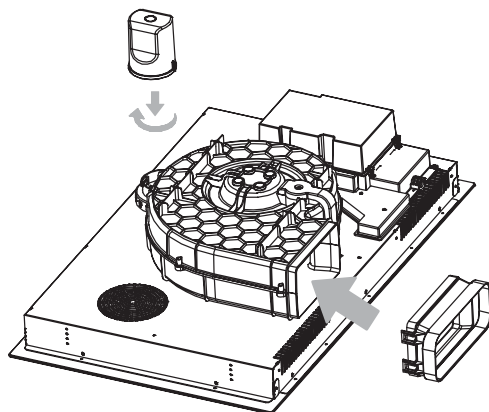


Za to koristite komponente iz seta cijevi PSD 100 DOWNAIR SET za indukcijsku ploču s ispušnim sustavom, koji se mora kupiti zasebno.

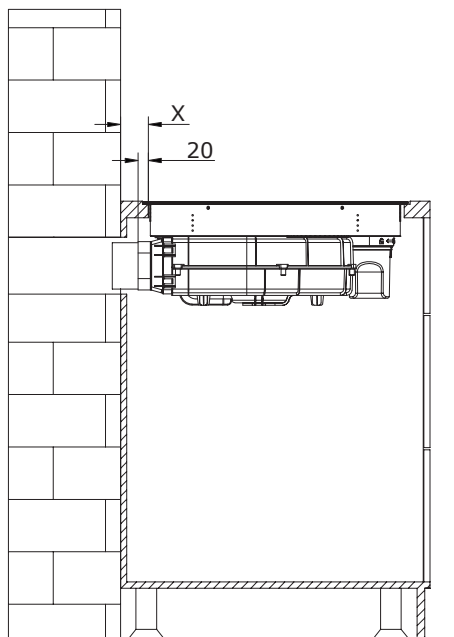
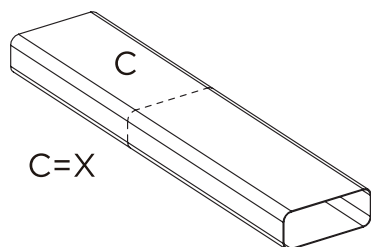


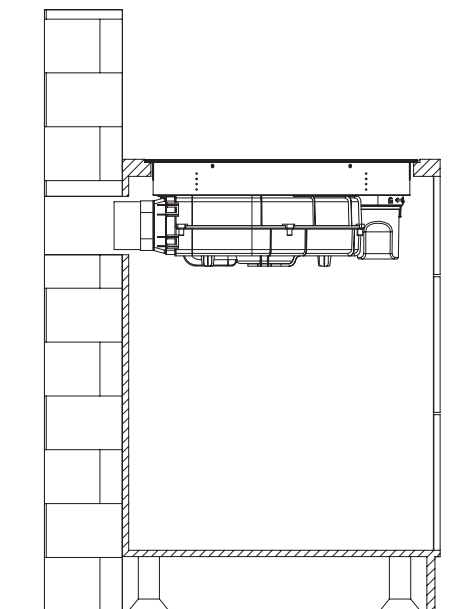
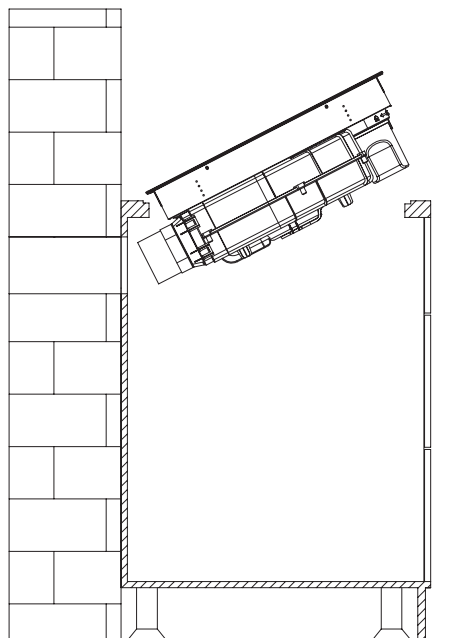
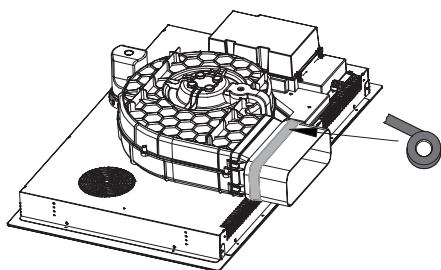
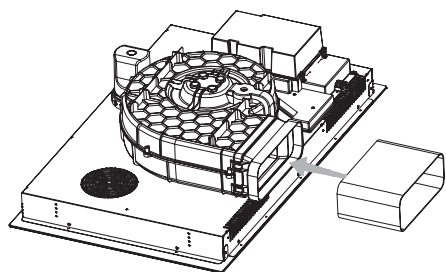
Metoda 2

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, pazite da ispravno pristaje.



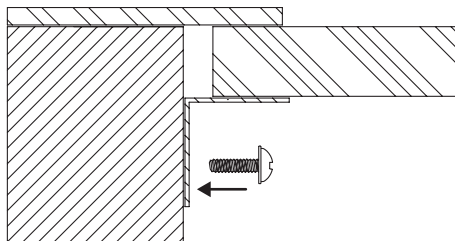
Izrežite cijev na odgovarajuću duljinu pomoću pile, zatim je pričvrstite na konektor i pričvrstite brtvenom trakom kao što je prikazano na slici.





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

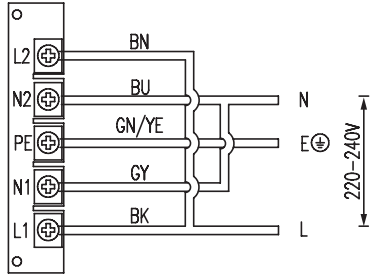
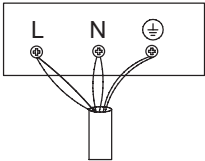
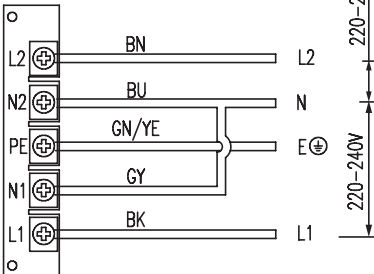
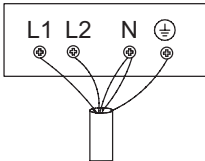
Ukupna snaga

Električna shema:

AC220-240V 50/60Hz

AC380-415V 3N~ 50/60Hz

7,38kW

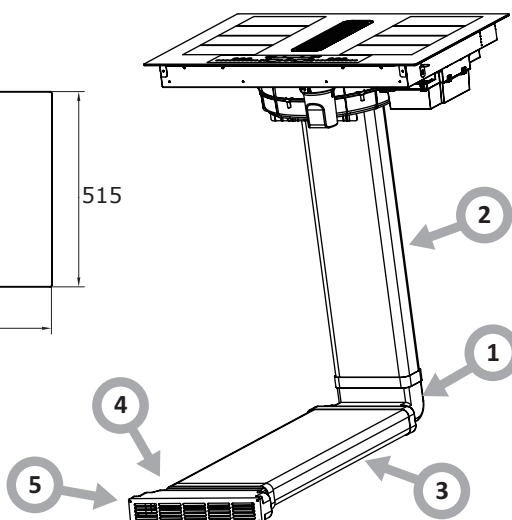
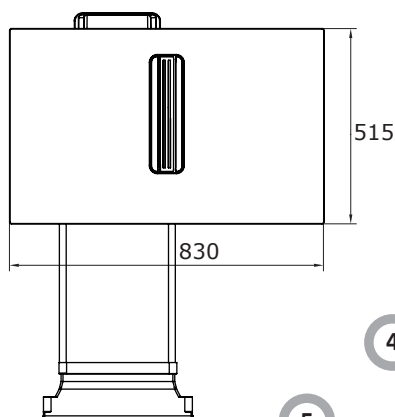
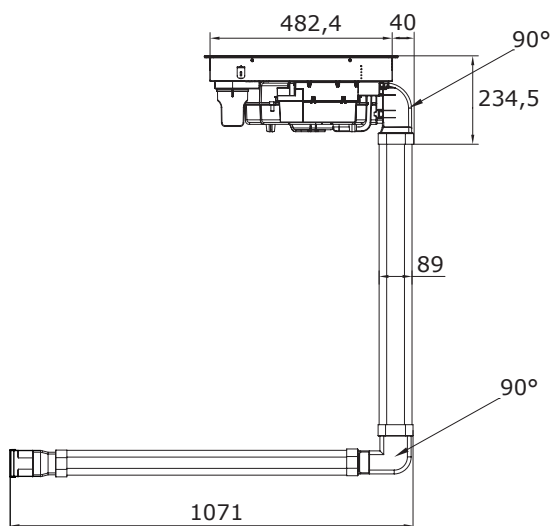
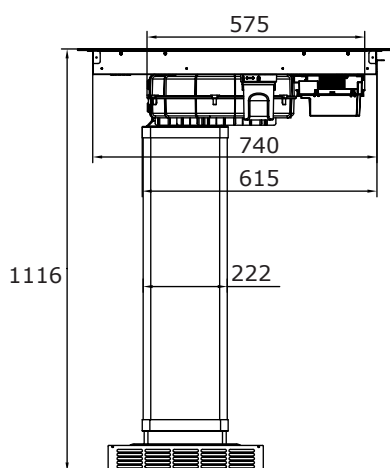
Napon	Električni priključak	Dijagram povezivanja	Kabel za napajanje
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

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

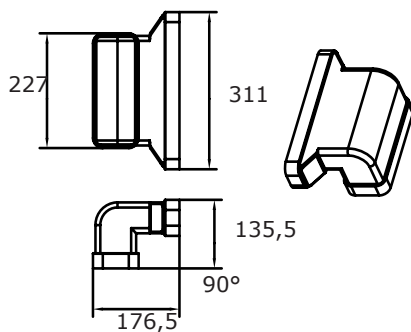
SET CIJEVI ZA INDUKCIJSKU PLOČU S ISPUŠNIM SUSTAVOM

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

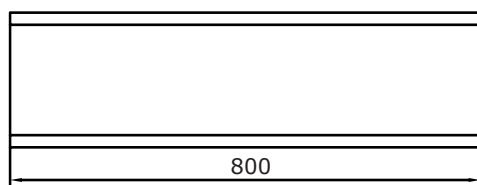
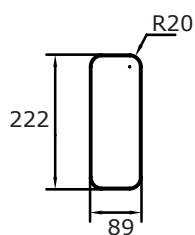
1. Konektor 90°
2. Ravna cijev (222*89)
3. Ravna cijev (306*66)
4. Vezna pločica
5. Ventilacijske rešetke
6. Brtvena traka (x2)



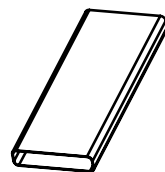
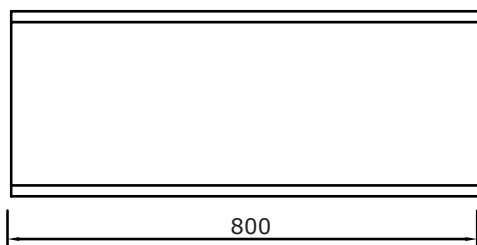
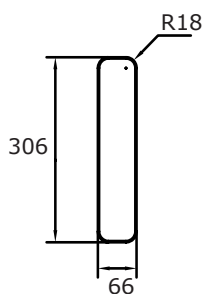
1 →



2 ↙

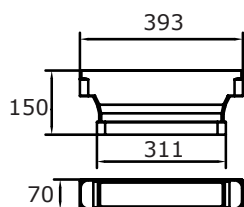
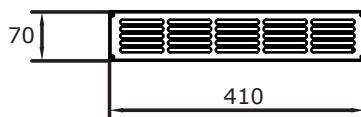
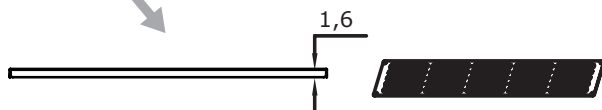


3 ↙



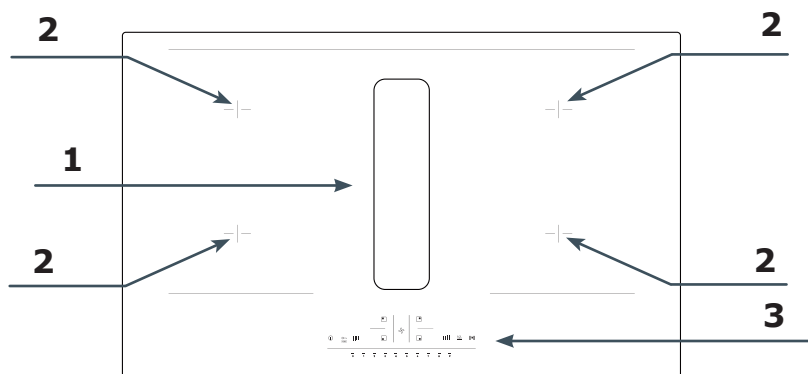
5 ↙

4 ↙



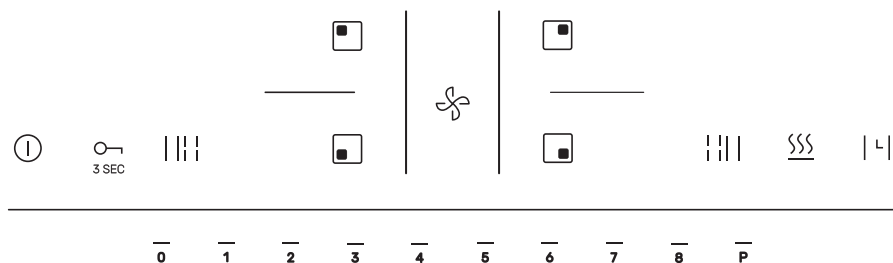
UPORABA

Vaš uređaj



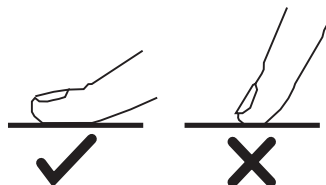
1. Ulaz za ventilaciju kuhinjske nape
2. Indukcijsko grijaće polje booster
3. Kontrolna ploča na dodir

Upravljačka ploča



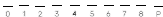
Vaš uređaj je opremljen upravljačkom pločom na dodir:

- Uvjerite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da ih nikakav predmet (poput posude ili tkanine) 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 gumba 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.
	Premošćivanje	Nakon uključivanja funkcije premošćivanja, 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. Kratak dodir senzora za premošćivanje s lijeve strane aktivira način premošćivanja. Indikator svijetli i lijeva indukcijska polja počinju raditi zajedno. Za poništavanje režima premošćivanja indukcijskih polja ponovno pritisnite senzor premošćivanja. Funkcija premošćivanja indukcijskih polja na desnoj strani radi na isti način kao u slučaju polja na lijevoj strani. Za aktiviranje jednostavno upotrijebite namjenski senzor koji se nalazi na desnoj strani ploče za kuhanje.
	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. Funkcija se isključuje kada dodirnete bilo koji drugi senzor, čime se polje za kuhanje vraća u prethodni režim. Ova funkcija se može aktivirati samo ako je snaga polja na kojem je želimo aktivirati veća od 0.
	Senzor za odabir gornjeg lijevog polja kuhanja	Odaberite senzor gornjeg lijevog polja za kuhanje indukcijske ploče za podešavanje snage ili vremena rada. Trepereći indikator na lijevoj strani označava da se trenutno stanje prikazano na digitalnom zaslonu odnosi na ovo područje grijanja. Nakon što ste odabrali područje kuhanja, digitalni zaslon će treperiti 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za postavljanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grijanja, jednostavno prijedite prstom preko senzora za podešavanje snage.

	Senzor za odabir donjeg lijevog polja kuhanja	Odaberite senzor donjeg lijevog polja za kuhanje indukcijske ploče za podešavanje snage ili vremena rada. Treperići indikator na lijevoj strani označava da se trenutno stanje prikazano na digitalnom zaslonu odnosi na ovo područje grijanja. Nakon što ste odabrali područje kuhanja, digitalni zaslon će treperiti 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za postavljanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grijanja, jednostavno prijedite prstom preko senzora za podešavanje snage.
	Senzor za odabir gornjeg desnog polja kuhanja	Odaberite senzor gornjeg desnog polja za kuhanje indukcijske ploče za podešavanje snage ili vremena rada. Treperići indikator na desnoj strani označava da se trenutno stanje prikazano na digitalnom zaslonu odnosi na ovo područje grijanja. Nakon što ste odabrali područje kuhanja, digitalni zaslon će treperiti 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za postavljanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grijanja, jednostavno prijedite prstom preko senzora za podešavanje snage.
	Senzor za odabir donjeg desnog polja kuhanja	Odaberite senzor donjeg desnog polja za kuhanje indukcijske ploče za podešavanje snage ili vremena rada. Treperići indikator na desnoj strani označava da se trenutno stanje prikazano na digitalnom zaslonu odnosi na ovo područje grijanja. Nakon što ste odabrali područje kuhanja, digitalni zaslon će treperiti 3 sekunde kako bi označio aktivaciju i spremnost za postavljanje snage ili vremena. Za podešavanje snage ili vremena grijanja, jednostavno prijedite prstom preko senzora za podešavanje snage.
	Timer	Funkcija Timer omogućuje precizno programiranje vremena rada odabranog polja za kuhanje u rasponu od 00 do 99 minuta. Kako biste dodijelili vrijeme određenom polju, dodirnite senzor Timera kada je polje za kuhanje aktivno. Podešavanje vremena se vrši u dva koraka: 1. Deseci minuta - prijedite prstom preko senzora za podešavanje snage dok ne postignete željenu vrijednost desetaka minuta. Zatim pričekajte 3 sekunde ili ponovno dodirnite senzor Timera za postavljanje jedinica minuta. 2. Jedinice minuta - prijedite prstom preko senzora za podešavanje snage dok ne postignete željenu vrijednost. Kada odbrojavanje završi, polje za kuhanje će se automatski isključiti, a uređaj će vas o tome obavijestiti sa šest zvučnih signala. Ako želite poništiti funkciju Timera, jednostavno ponovno dodirnite senzor Timera.

	Senzor ventilatora nape	Za uključivanje koristite senzor ventilatora nape. Senzor za regulaciju snage omogućuje vam podešavanje brzine ventilatora u rasponu 1-8-P, pri čemu je maksimalna razina "P", odnosno "Power booster". Nakon 5 minuta rada u "P" stupnju, ventilator će automatski smanjiti snagu na 8. stupanj. Na ekranu se prikazuje trenutni stupanj rada ventilatora. Ponovnim pritiskom na tipku ventilatora aktivira se 1-minutna odgoda isključivanja, što je označeno treptanjem indikatora, a ponovnim pritiskom odmah se gasi ventilator nape.
	Senzor za automatski rad ventilatora nape	Nakon uključivanja bilo koje prve postavke ploče za kuhanje, motor nape će se pokrenuti nakon 3 sekunde. Zahvaljujući ovoj funkciji, ventilator nape automatski prilagođava svoju brzinu, počevši od optimalne razine koja odgovara intenzitetu kuhanja na poljima za kuhanje. Nakon što su sva polja za kuhanje isključena, kuhinjska napa će se automatski prebaciti na način odgođenog isključivanja. Napa će se isključiti nakon 1 minute. Režim automatskog rada ventilatora je standardno aktiviran prilikom prvog uključjenja uređaja, a svakim ponovnim uključivanjem uređaj pamti prethodno stanje. Za poništavanje ovog režima jednostavno držite senzor ventilatora 3 sekunde. Ponovno držanje senzora ponovno uključuje automatski način rada, što je označeno upaljenim indikatorom.
	Jedan zaslon	• Zaslon prikazuje trenutnu razinu snage grijaćeg polja ili brzinu ventilatora nape u rasponu 1-8. • Simbol "P" označava intenzitet polja grijanja ili brzinu ventilatora - "Power booster". • Simbol "u" znači da lonac nedostaje ili nije prepoznat na polju kuhanja. • Simbol "H" označava visoku preostalu temperaturu polja za kuhanje. • Simbol "0" znači da je snaga određenog polja za kuhanje isključena. • Simbol "E" označava kvar ili neispravnost polja ili ventilatora.
	Dvostruki zaslon	• Zaslon prikazuje raspon timera: 00-99 minuta. • U slučaju kvara prikazuje se trenutni kod pogreške. • Prikaz "E" znači stanje pripravnosti.
	Senzor za regulaciju snage - klizač	• Stupanj snage polja za kuhanje, brzinu ventilatora i vrijeme timera možete postaviti klizanjem prsta po senzoru za regulaciju lijevo ili desno. • Prilikom isključivanja polja za kuhanje ili ventilatora, sustav naizmjenično skenira polje 1, polje 2, polje 3, polje 4 i ventilator, a zatim prenosi kontrolu na aktivno polje za kuhanje ili ventilator.

Ostale informacije

• Koordinacija snage

Prilikom podešavanja rada indukcijske ploče za kuhanje maksimalna snaga dvaju polja za kuhanje na istoj strani ne smije prelaziti 3600 W. Ako tijekom podešavanja izračunata ukupna snaga prijeđe 3600 W, sustav će

automatski smanjiti snagu neiskorištenog plamenika na iste strane kako bi se osiguralo da trenutna snaga odgovara željenoj snazi korisnika, a ukupna snaga neće prelaziti 3600 W.

● Funkcija regulacije snage

Držite dva senzora: ChildLock blokadu  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, 7200 W. Potvrdite odabranu najveću snagu pritiskom na ON/OFF senzor ili pričekajte 30 sekundi.

Napomena: Kada zaslon za podešavanje snage prikazuje vrijednost 74, to znači da je proizvod postigao maksimalno stanje snage (indukcijska ploča 7200 W + motor 180 W).

● Kalibracija detekcije posuda

U stanju pripravnosti, u roku od 1 minute od uključivanja, držite senzor ChildLock  i senzor Timera  duže vrijeme kako biste ušli u režim kalibracije. Na zaslonu Timera pojaviti će se "CALI".

Zatim dodirnite gumb za premošćivanje ploče 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 za kuhanje 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:

Postavka	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
S n a g a (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Razine snage polja u režimu premošćivanja:

Postavka	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
S n a g a (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

Razine snage ventilatora nape:

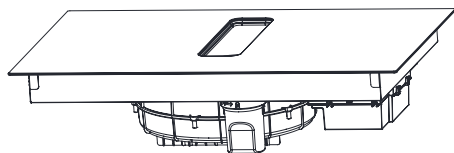
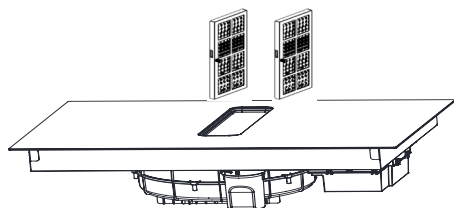
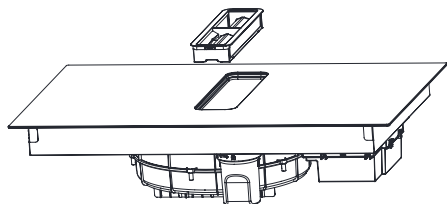
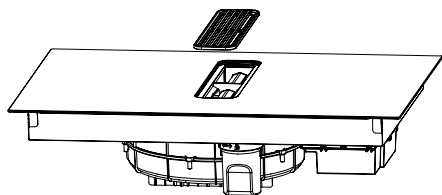
Stupanj	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Količina zraka (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Vrijeme rada (min)	Bez ograničenja									5

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 induksijska 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 induksijsku ploču za kuhanje i obratite se kvalificiranom tehničaru.
Lonci se ne zagrijavaju	Indukcijska ploča za kuhanje ne prepoznaje posudu jer nije prikladna za induksijsko kuhanje ili je posuda premalena za zadano polje grijanja ili nije pravilno postavljena.	Koristite posuđe prikladno za induksijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak "Osnovne informacije o uređaju". Centrirajte lonac i provjerite odgovara li njegovo dno veličini polja za kuhanje.
Buka ventilatora dolazi iz induksijske ploče za kuhanje	Ventilator za hlađenje ugrađen u induksijsku ploču uključen je kako bi se spriječilo pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi neko vrijeme nakon što se induksijska ploča isključi.	To je normalno i ne zahtijeva reakciju. Ne odspajajte napajanje induksijske 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 752 800 C
Napona napajanja	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvencija	50/60Hz
Snaga	7380W
Ukupna snaga ploče	7200W
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	20,3 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	1550 W
Povećana snaga (boost) stražnjeg polja grijanja	2500 W
Maksimalna snaga prednjeg polja grijanja	1550 W
Povećana snaga (boost) prednjeg polja grijanja	2500 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 preprava, 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  te je izdana izjava o sukladnosti koja je dostupna ustanovama za nadzor tržišta.

Spoštovani Klienti

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

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

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

Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.

S spoštovanjem,

Amica

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

- 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 pooblaščen 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 počí, 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 zunanji 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 znajdeti 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

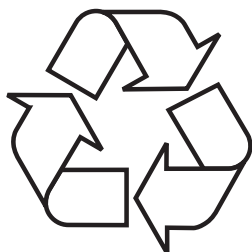
segrejejo zaradi zraka, ki ga oddaja prezračevalni sistem kuhalne plošče.

- 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.
- Protimaščobni 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 spre-

jem te odrabljene opreme.

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

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

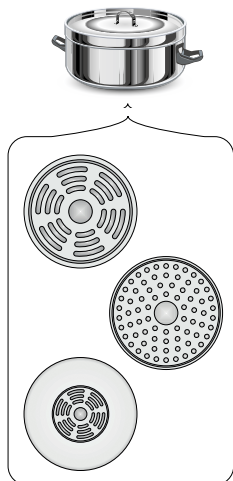
Principi delovanja indukcijske plošče

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

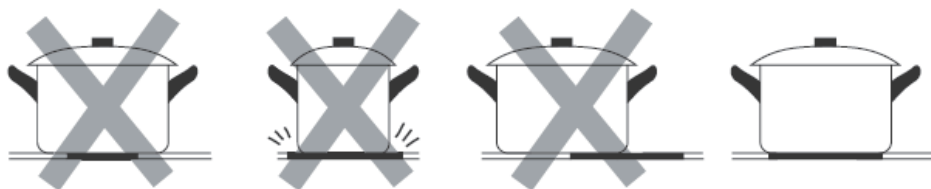
Porcelan

Ne zaznava prisotnosti posode

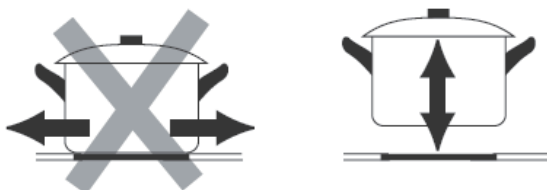
Posode z bakrenim dnom Ne zaznava prisotnosti posode

- 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

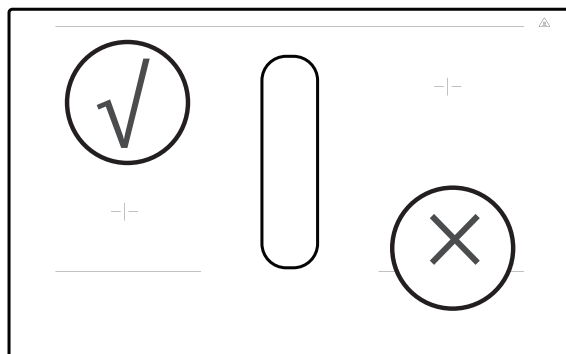
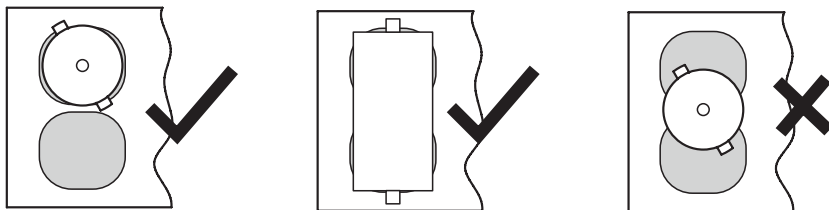
učinkovitostjo. Če uporabljate manjši lonec, bo učinkovitost morda manjša od pričakovane. Kuhalno polje morda ne bo zaznalo lonca s premerom, manjšim od 140 mm. Posodo vedno postavite na sredino kuhalnega polja.



- 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. Ne postavljajte posode med kuhalnimi polji. 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 dovolje-
no 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 izklo-
pu „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 ravnejte 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 nastavitve moči gretja

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

Nastavev	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:

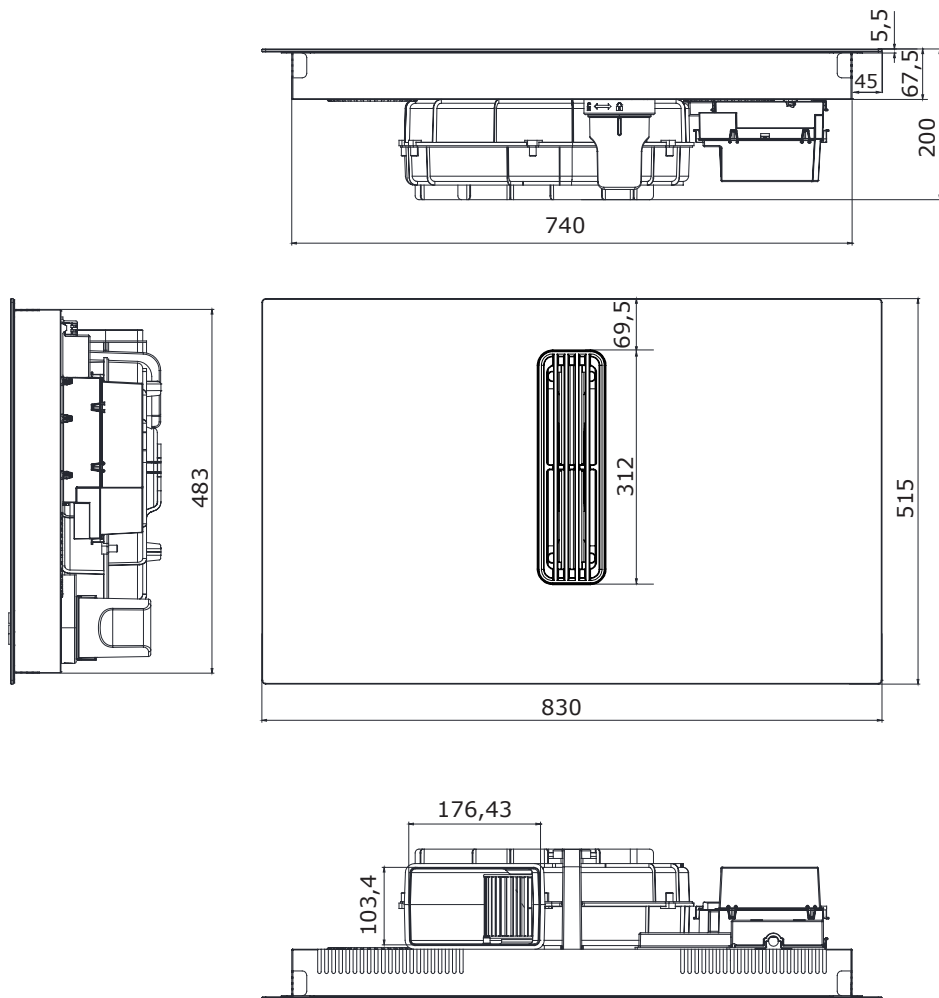
- Napajalni kabel ni stisnjen z vrati omare ali predali.
- Zagotovljen je ustrezen pretok zraka.

Opozorilo

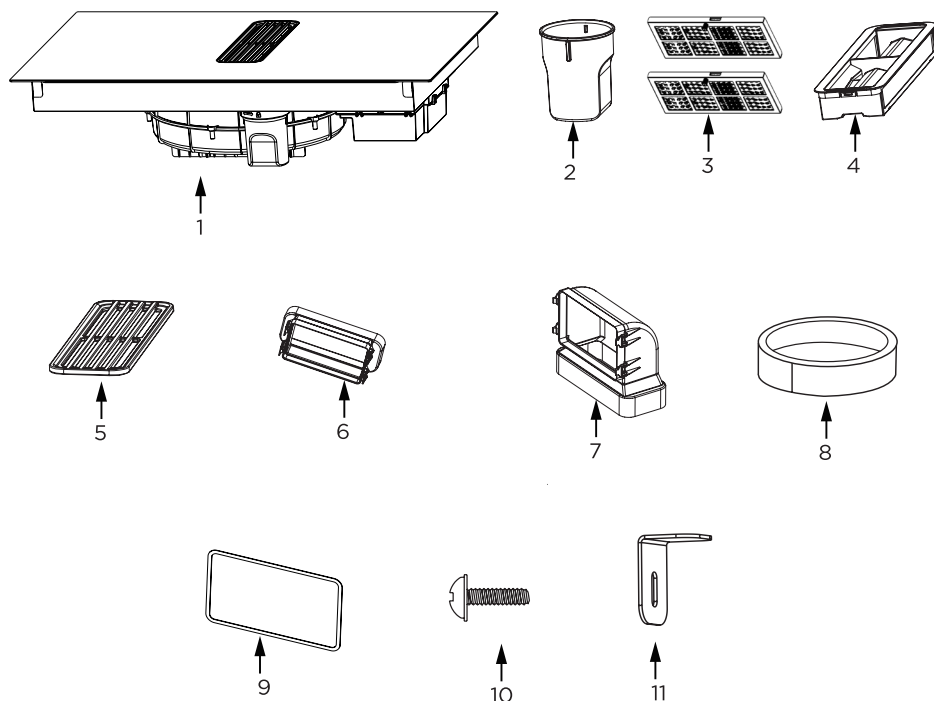
- Namestitev kuhalne plošče naj izvajajo le usposobljeni strokovnjaki. Samostojno lotevanje te namestitve ni dovoljeno.
- Kuhalne plošče ne nameščajte neposredno nad naprave, ki lahko ustvarjajo vlago, kot so pomivalni stroji, hladilniki, zamrzovalniki, pralni ali sušilni stroji, da ne poškodujete elektronike 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 | 6. Konektor |
| 2. Zbiralnik za vodo | 7. Konektor 90° |
| 3. Ogljikov filter | 8. Tesnilni trak |
| 4. Maščobni filter | 9. Tesnilo |
| 5. Mreža | 10. Vijak M4*10 (x4) |
| | 11. Pritrdilni nosilec (x4) |

Pozor!

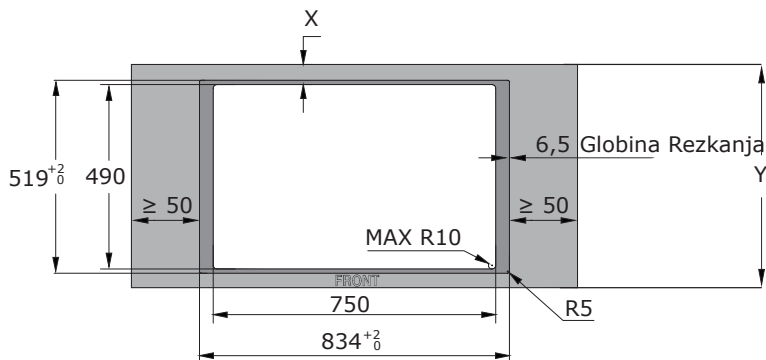
Dodatni komplet za usmerjanje zraka ni vključen v enoto in ga je treba kupiti posebej (PSD 100 DOWNAIR SET). Sestavni deli kompleta in shema priključkov so prikazani v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlecnikom“.

Priprava pohištvenega pulta za vgradnjo plošče

- Pult mora biti raven in naravn in 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]):

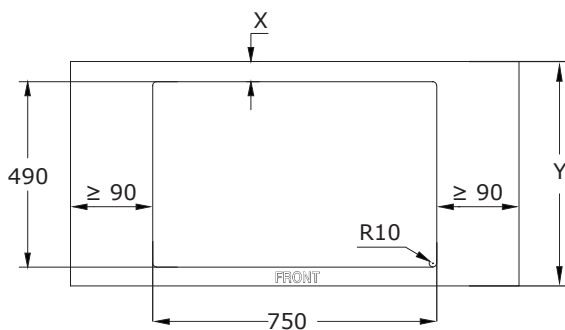
Namestitev poravnana s površino pulta

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

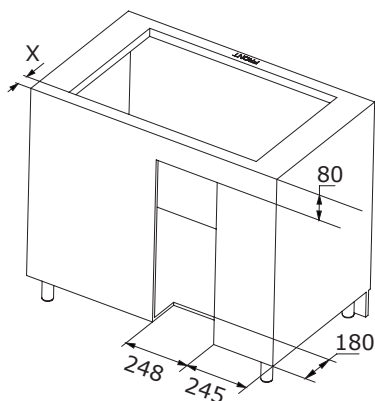


Standardna namestitev

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

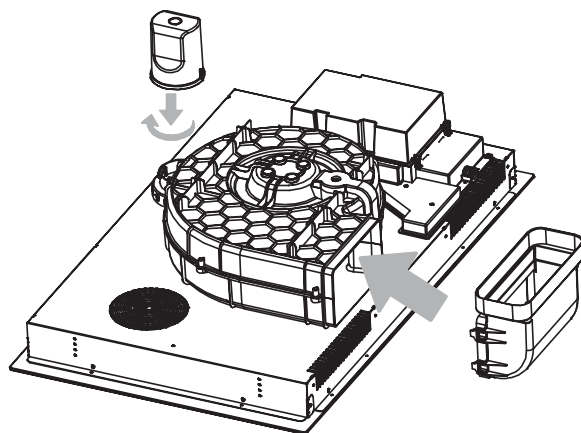


Globina delovne plošče (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥ 650 mm	65 mm

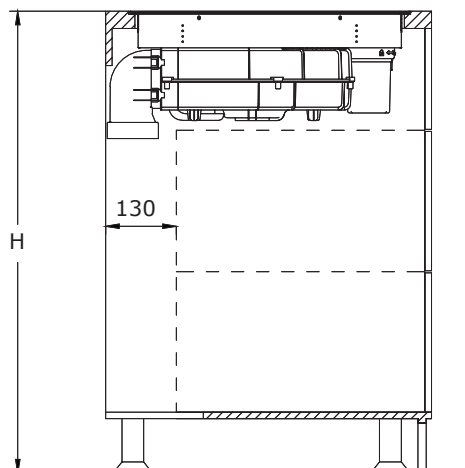
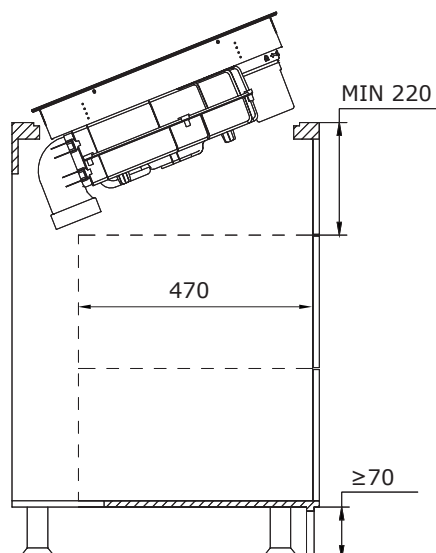


Namestitev v načinu absorpcije (recirkulacija zraka)

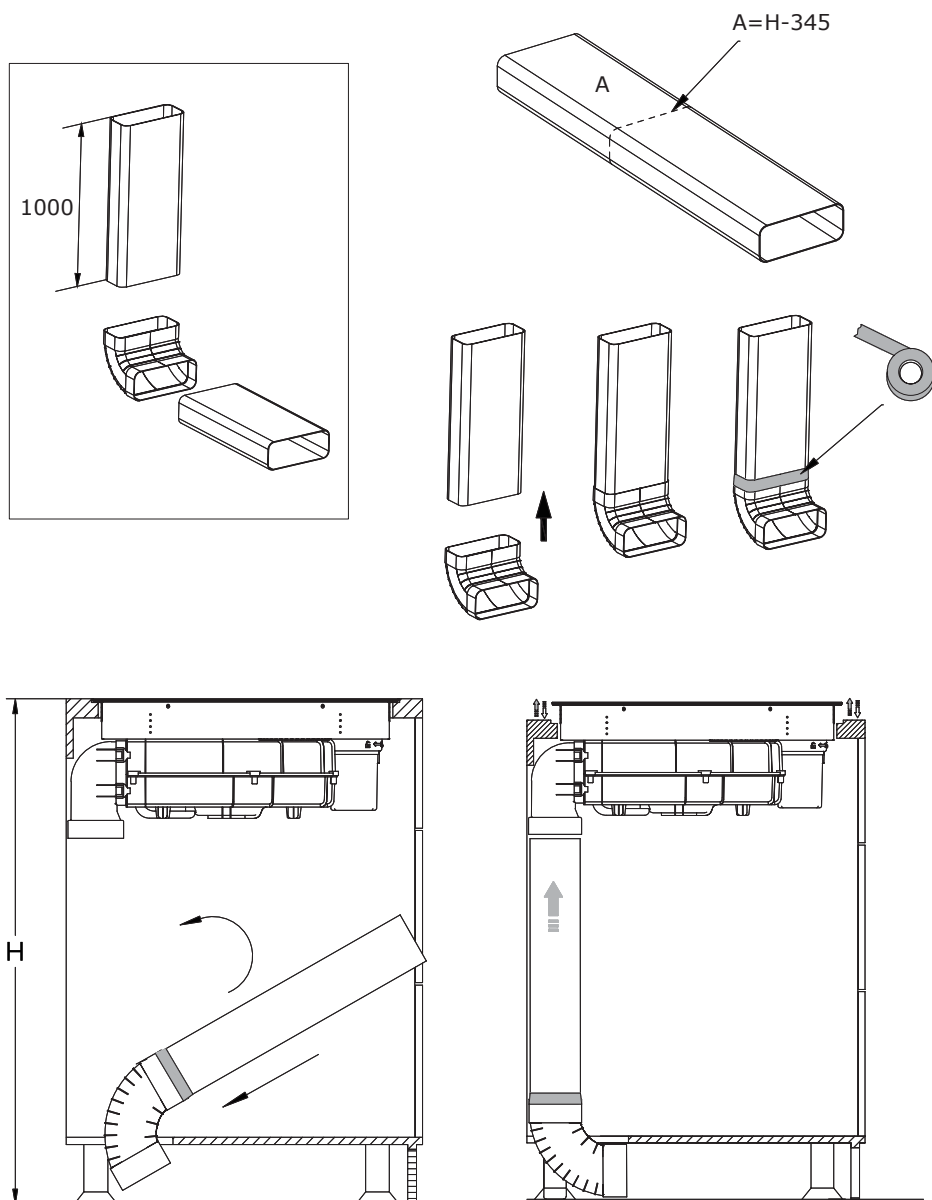
Namestite zbiralnik za vodo tako, da ga obrnete v ustrezno smer, kot kaže označena puščica. Nato namestite priloženo gumijasto tesnilo na mesto, ki ga označuje puščica na spodnji sliki. Na koncu namestite konektor 90° v luknjo, prikazano na sliki, in se prepričajte, da se pravilno prilega.



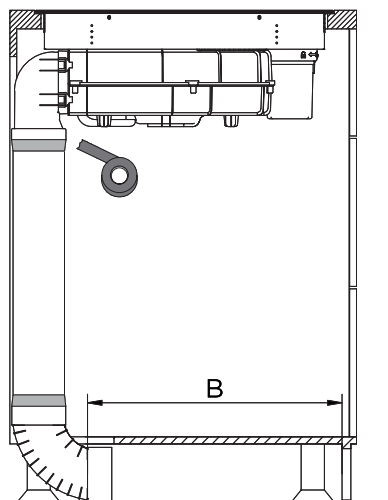
Izdelek namestite na pult in ga poravnajte.



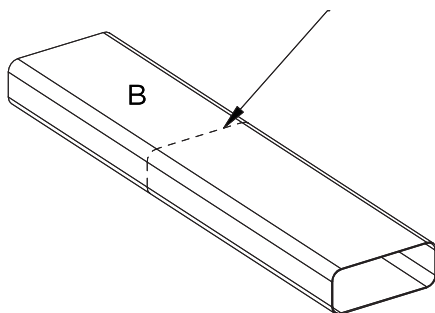
Za učinkovito recirkulacijo priporočamo namestitev kompleta cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom. Ta komplet je na voljo za nakup posebej pod imenom PSD 100 DOWNAIR SET. Spodaj je pregled posameznih vključenih komponent. Ustrezne dimenzije so navedene v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko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



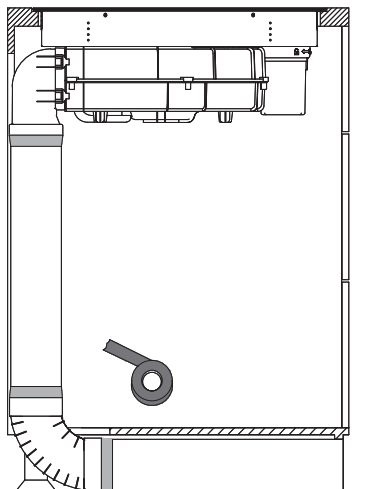
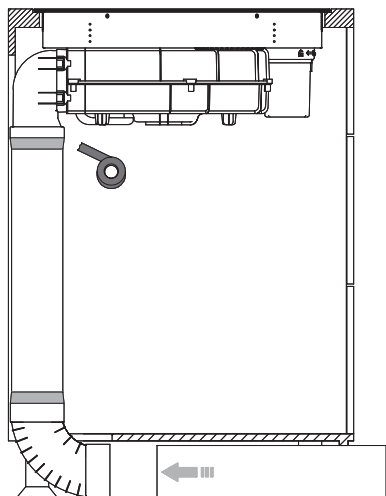
Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom

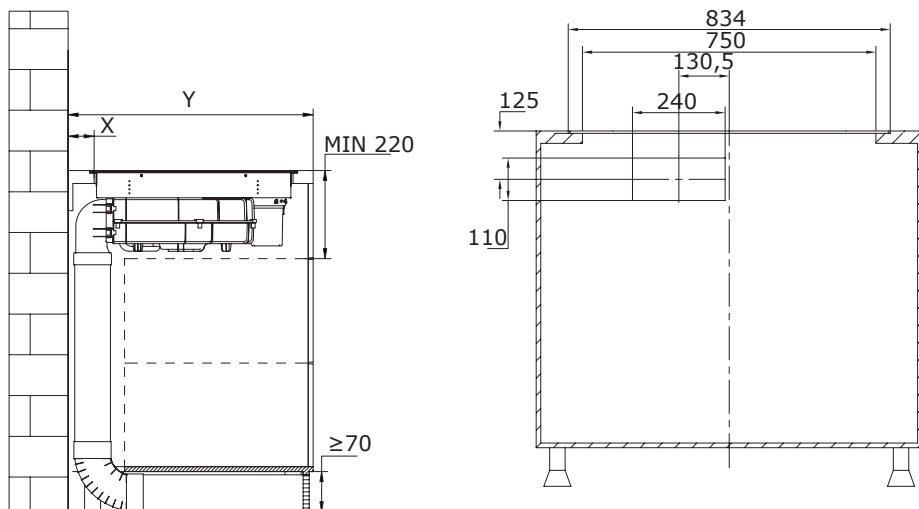


Z žago odrežite cev na potrebno dolžino.

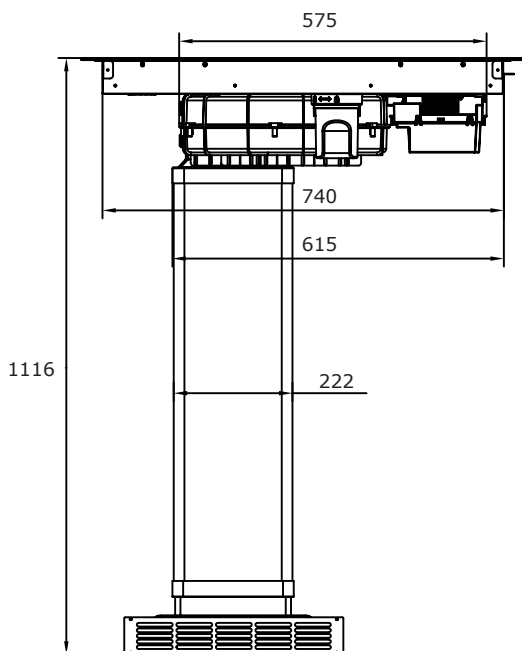


Na vse spoje namestite priloženi tesnilni trak, kot je to prikazano na ilustracijah v navodilih.





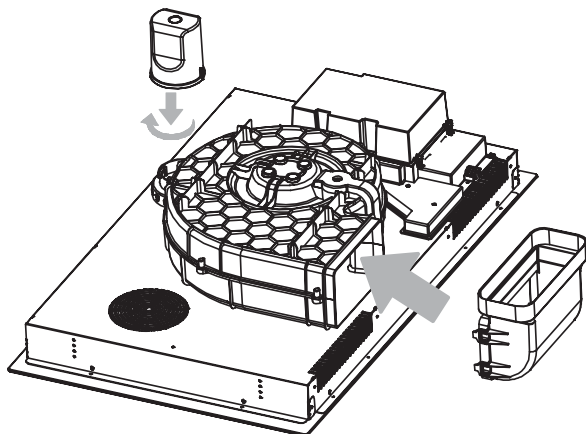
Na koncu je treba pritrditi spojko in prezračevalno rešetko. Natančne dimenzije prezračevalne rešetke in drugih elementov kompleta so navedene v poglavju „Komplet cevi za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom“.



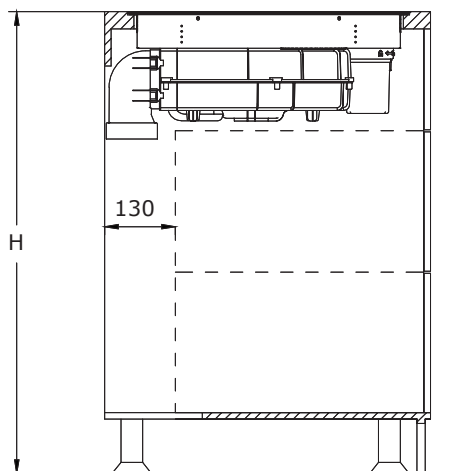
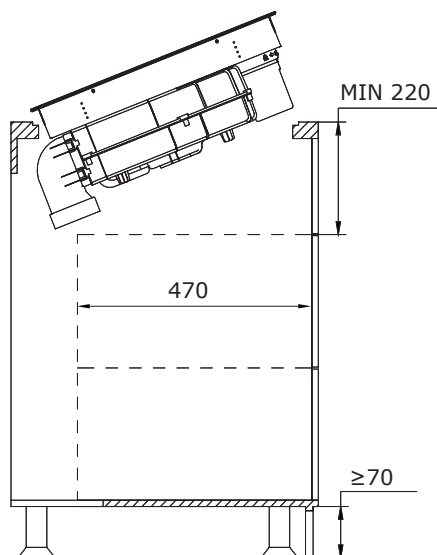
Vgradnja v odvodnem načinu (izpust v prezračevalni kanal)

Način 1

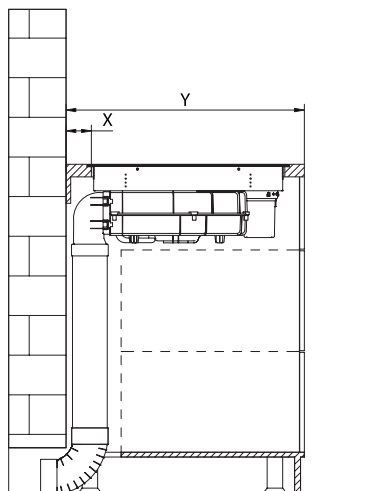
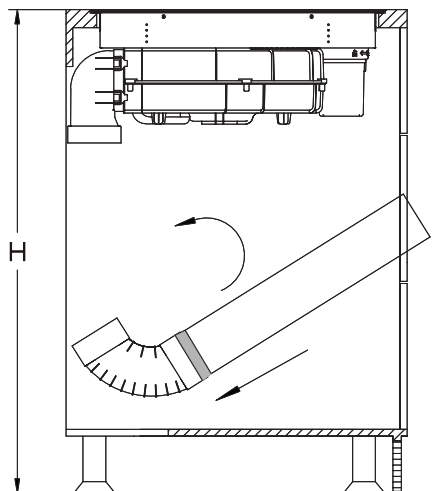
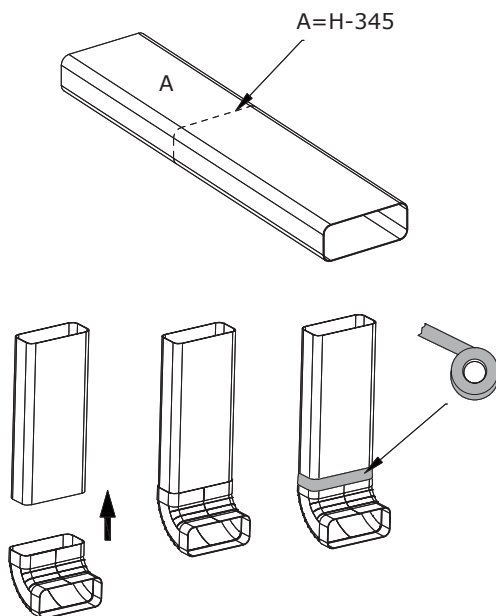
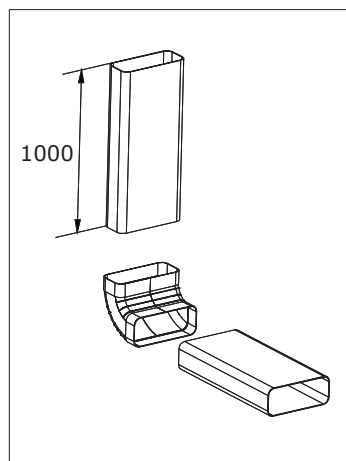
Namestite zbiralnik za vodo tako, da jo obrnete v pravo smer, kot kaže označena puščica. Nato namestite priloženo gumijasto tesnilo na mesto, ki ga označuje puščica na spodnji sliki. Na koncu namestite konektor 90° v luknjo, prikazano na sliki, in se prepričajte, da se pravilno prilega.



Izdelek namestite na pult in ga poravnajte.

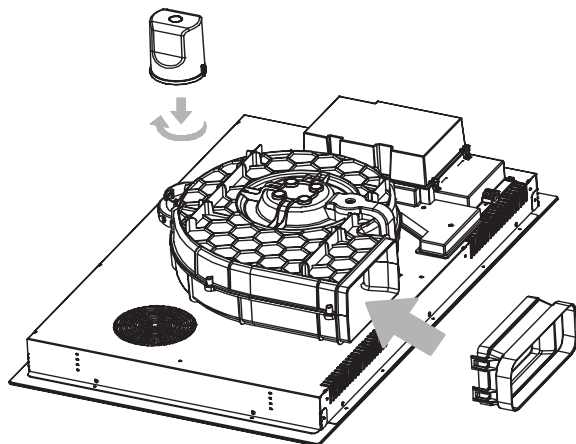


Za to uporabite komponente iz kompleta cevi PSD 100 DOWNAIR SET za indukcijsko kuhalno ploščo z izvlečnikom, ki ga je treba kupiti posebej.

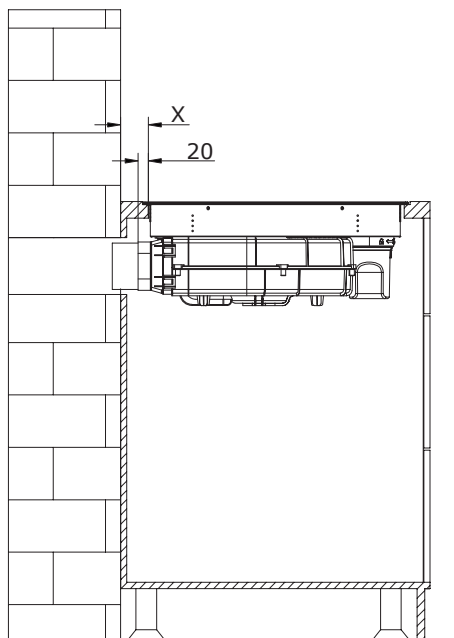
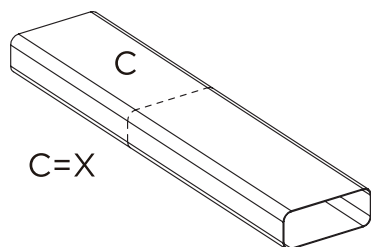


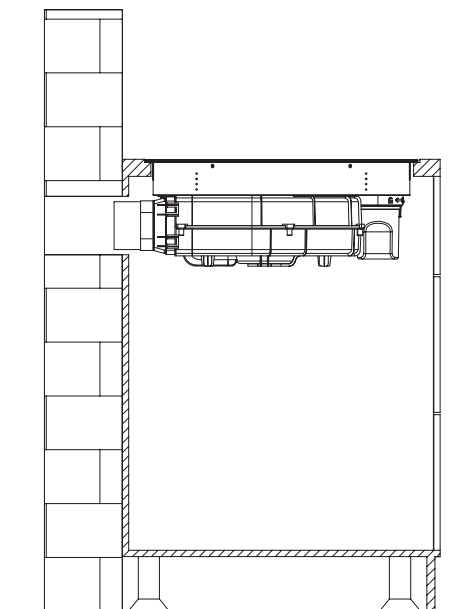
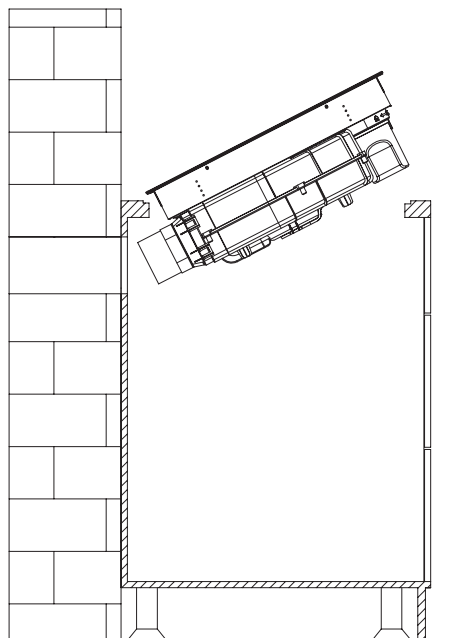
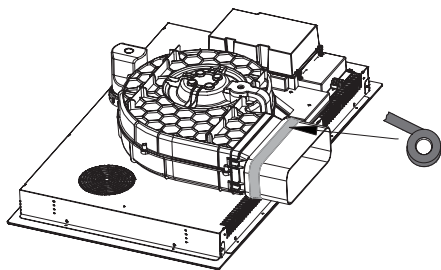
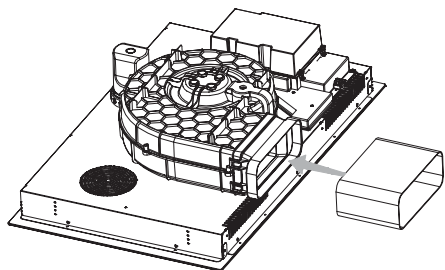
Način 2

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.



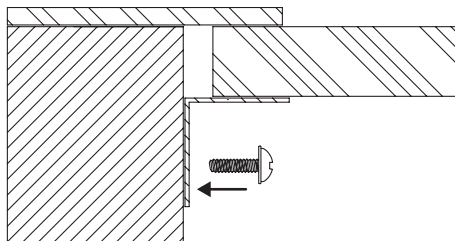
Z žago odrežite cev na ustrezno dolžino, nato jo pritrdite na konektor in zavarujte s tesnilnim trakom, kot je prikazano na sliki.





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.

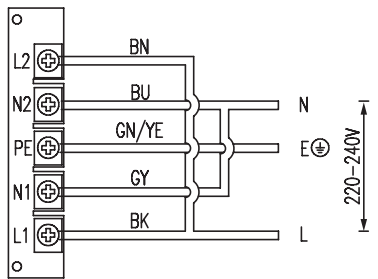
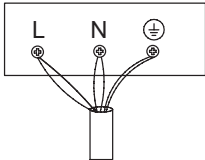
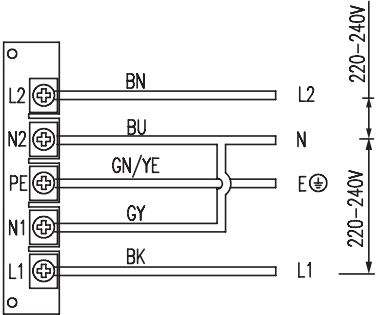
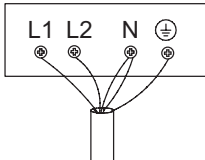
ELEKTRIČNI DIAGRAM:

Napetost napajanja

AC220-240V 50/60Hz
AC380-415V 3N~ 50/60Hz
7,38 kW

Skupna moč

Električni diagram:

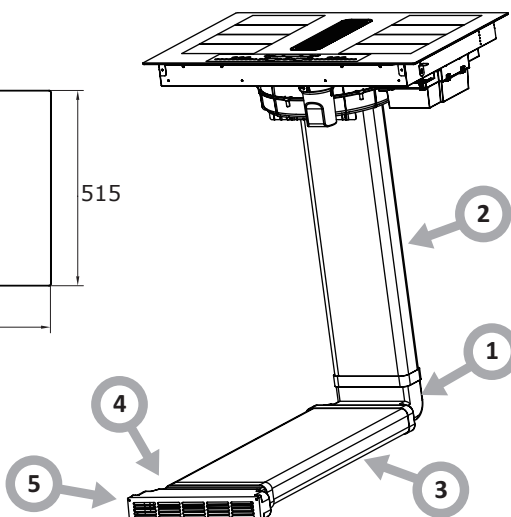
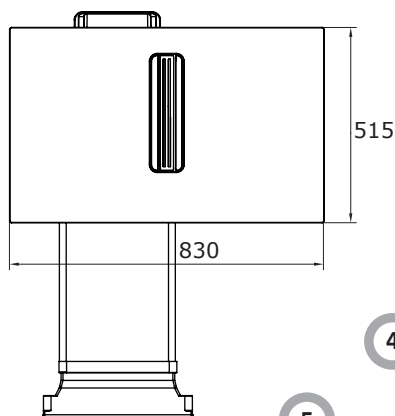
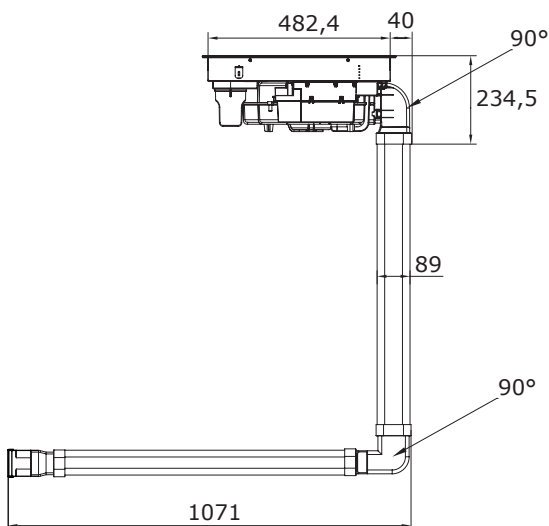
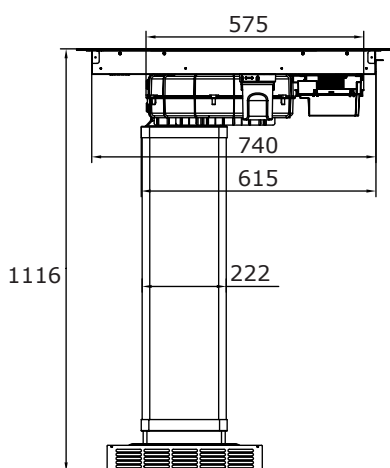
Napetost	Električna povezava	Shema povezav	Napajalni kabel
220-240 V~			5G 2,5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G2.5mm2 H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

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

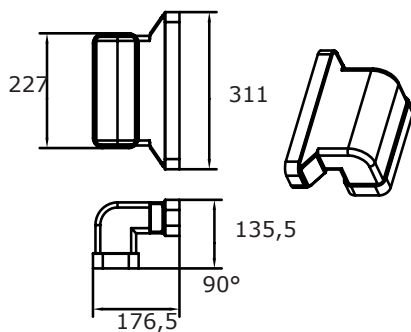
KOMPLET CEVI ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO Z IZVLEČNIKOM

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

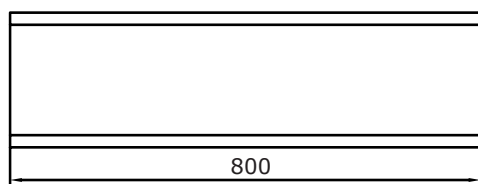
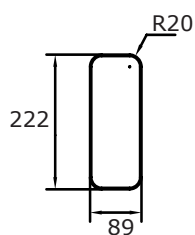
- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. Konektor 90° | 4. Konektor |
| 2. Ravna cev (222*89) | 5. Ventilacijska mreža |
| 3. Ravna cev (306*66) | 6. Tesnilni trak (x2) |



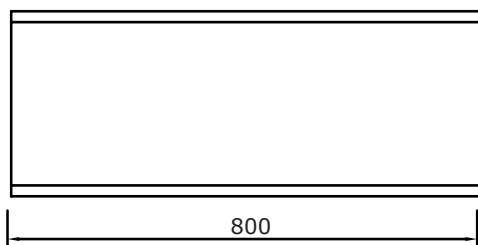
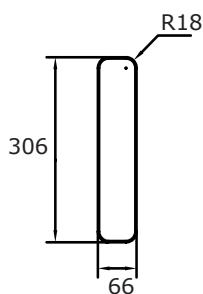
1 →



2 ↙

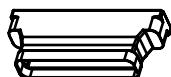
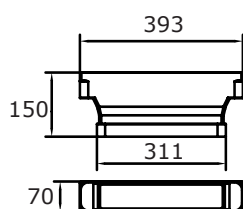
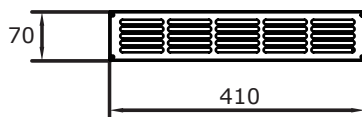
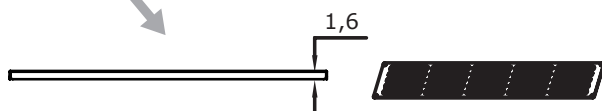


3 ↙



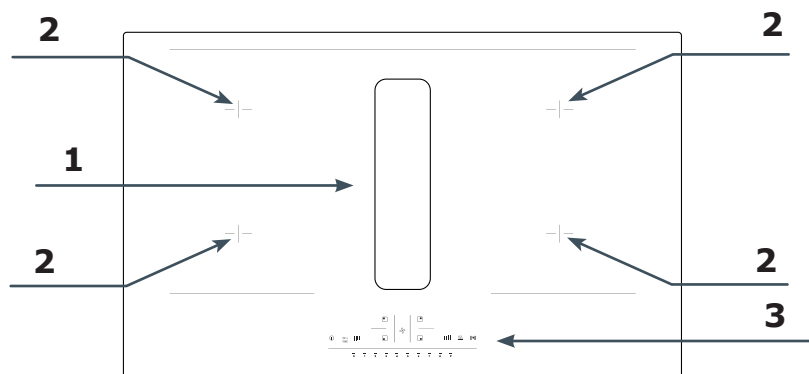
5 ↙

4 ↙



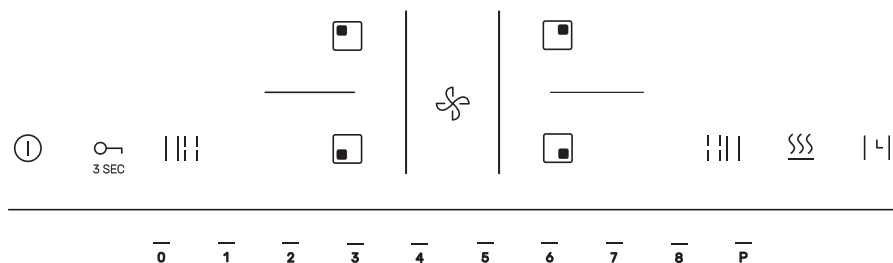
UPORABA

Tvoja naprava



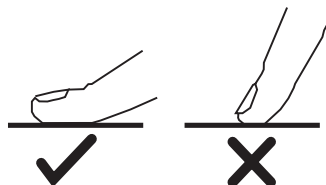
1. Vhod za prezračevanje kuhinjske nape
2. Indukcijsko kuhalno polje booster
3. Nadzorna plošča na dotik

Nadzorna plošča



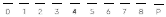
Vaša naprava je opremljena z nadzorno ploščo na dotik:

- Prepričajte se, da so upravljalni elementi vedno čisti in suhi ter da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Če tanka plast vode lahko oteži upravljanje upravljalnih elementov.
- Upravljalni elementi v napravi se odziva-jo na dotik, zato vam jih ni treba močno pritiskati.
- Vsakič, ko je zaznan dotik, zaslišite zvočni signal.
- Uporabite konico prsta, ne blazinice.



Senzor	Funkcija	Opis
	Senzor ON/OFF	Držite senzor, da vklopite napravo. Ko je naprava vklopljena in napa deluje (in ni v načinu zakasnjene izklopa): z držanjem senzorja se izklopijo vsa kuhalna polja in napa preide v način zakasnitve izklopa. Če znova pridržite gumb, se naprava popolnoma izklopi. Ko je aparat vklopljen in je kuhinjska napa izklopljena: če držite senzor pritisnjen, se izklopi celotna naprava.
	ChildLock	Zahvaljujoč funkciji ChildLock lahko zablokirate upravljanje plošče, na primer s strani otrok ali v primeru čiščenja. Če držite senzor ChildLock pritisnjen, se aktivira blokada nadzorne plošče. Prižgana dioda označuje aktiviranje blokade. Če senzor ponovno pridržite, LED dioda ugasne in nadzorna plošča ponovno deluje.
	Združevanje	Ko je aktivirana funkcija združevanja, obe indukcijski polji (navpično) delujeta skupaj. To pomeni, da bosta te dve polji imeli enake nastavitve temperature in moči, ki jih lahko spremenite tako, da s prstom potegnete po senzorju za uravnavanje moči. S kratkim dotikom senzorja za združevanje na levi strani aktivirate način združevanja. Prižge se indikator in levi indukcijski polji začneta delovati skupaj. Če želite preklicati način združevanja indukcijskih polj, ponovno pritisnite senzor združevanja. Funkcija združevanja indukcijskih polj na desni strani deluje na identičen način kot v primeru polj na levi strani. Če jo želite aktivirati, uporabite senzor na dotik, nameščen na desni strani plošče.
	Ohranjanje toplote	Funkcija ohranjanja toplote omogoča, da kuhalno polje vzdržuje stalno najnižjo temperaturo, zato je idealna za ohranjanje primerne temperature pripravljenih jedi do njihovega serviranja. Če želite aktivirati način, se preprosto dotaknite senzorja za ohranjanje toplote - ko je funkcija aktivna, se prižge LED indikator. Funkcijo izklopite z dotikom kateregakoli drugega senzorja, s čimer se kuhalno polje vrne v prejšnji način delovanja. To funkcijo je mogoče aktivirati le, če je moč polja, na katerem naj bi se aktivirala, večja od 0.
	Senzor za izbiro zgornjega levega kuhalnega polja	Za nastavitev moči ali časa delovanja izberite senzor v zgornjem levem kuhalnem polju indukcijske kuhalne plošče. Utripanje indikatorja na levi strani pomeni, da trenutno stanje, prikazano na digitalnem zaslonu, velja za to kuhalno območje. Ko izberete kuhalno območje, bo digitalni zaslon utripal 3 sekunde, kar pomeni, da je aktiviran in pripravljen za nastavitev moči ali časa. Če želite prilagoditi moč ali čas gretja, preprosto podrsajte s prstom po senzorju za nastavitev moči.

	Senzor za izbiro spodnjega levega kuhalnega polja	Za nastavitev moči ali časa delovanja izberite senzor v spodnjem levem kuhalnem polju indukcijske kuhalne plošče. Utripanje indikatorja na levi strani pomeni, da trenutno stanje, prikazano na digitalnem zaslonu, velja za to kuhalno območje. Ko izberete kuhalno območje, bo digitalni zaslon utripal 3 sekunde, kar pomeni, da je aktiviran in pripravljen za nastavitev moči ali časa. Če želite prilagoditi moč ali čas gretja, preprosto podrsajte s prstom po senzorju za nastavitev moči.
	Senzor za izbiro zgornjega desnega kuhalnega polja	Za nastavitev moči ali časa delovanja izberite senzor v zgornjem desnem kuhalnem polju indukcijske kuhalne plošče. Utripanje indikatorja na desni strani pomeni, da trenutno stanje, prikazano na digitalnem zaslonu, velja za to kuhalno območje. Ko izberete kuhalno območje, bo digitalni zaslon utripal 3 sekunde, kar pomeni, da je aktiviran in pripravljen za nastavitev moči ali časa. Če želite prilagoditi moč ali čas gretja, preprosto podrsajte s prstom po senzorju za nastavitev moči.
	Senzor za izbiro spodnjega desnega kuhalnega polja	Za nastavitev moči ali časa delovanja izberite senzor v spodnjem desnem kuhalnem polju indukcijske kuhalne plošče. Utripanje indikatorja na desni strani pomeni, da trenutno stanje, prikazano na digitalnem zaslonu, velja za to kuhalno območje. Ko izberete kuhalno območje, bo digitalni zaslon utripal 3 sekunde, kar pomeni, da je aktiviran in pripravljen za nastavitev moči ali časa. Če želite prilagoditi moč ali čas gretja, preprosto podrsajte s prstom po senzorju za nastavitev moči.
	Časovnik	Funkcija časovnika omogoča natančno programiranje izbranega kuhalnega polja v razponu od 00 do 99 minut. Če želite določenemu polju dodeliti čas, se dotaknite senzorja Časovnik, ko je kuhalno polje aktivno. Nastavitev časa poteka v dveh korakih: 1. Desetine minut - s prstom drsite po senzorju za nastavitev moči, dokler ne dosežete zelene vrednosti desetih minut. Nato počakajte 3 sekunde ali se ponovno dotaknite senzorja časovnika, da nastavite minutne enote. 2. Minutne enote - s prstom drsite po senzorju za nastavitev moči, dokler ne dosežete zelene vrednosti minutnih enot. Ob koncu odštevanja se bo kuhalno polje samodejno izklopilo, naprava pa vas bo o tem obvestila s šestimi zvočnimi signali. Če želite preklicati funkcijo časovnika, se ponovno dotaknite senzorja časovnika.

	Senzor ventilatorja nape	Za aktiviranje nape uporabite senzor ventilatorja nape. Senzor za uravnavanje moči omogoča nastavitve hitrosti ventilatorja od 1-8-P, pri čemer je najvišja stopnja hitrost „P“ ali „Power booster“. Po 5 minutah delovanja v hitrosti „P“ ventilator samodejno zmanjša moč na hitrost 8. Na zaslonu je prikazana trenutna stopnja delovanja ventilatorja. S ponovnim pritiskom na gumb za ventilator se aktivira 1-minutni način zakasnitve izklopa, ki je označen z utripajočim indikatorjem, s ponovnim pritiskom pa se ventilator nape takoj izklopi.
	Senzor za samodejno delovanje ventilatorja nape	Ko vklopíte katero koli prvo nastavitve kuhalne plošče, se motor nape po 3 sekundah zažene. S to funkcijo ventilator nape samodejno prilagodi svojo hitrost in deluje na optimalni ravni, ki ustreza intenzivnosti kuhanja na kuhalnih poljih. Ko so izklopljena vsa kuhalna polja, kuhinjska napa samodejno preklopi v način zakasnitve izklopa. Napa se po preteku 1 minute izklopi. Samodejni način ventilatorja se privzeto aktivira ob prvem vklopu naprave, po vsakem naslednjem vklopu pa si naprava zapomni prejšnje stanje. Če želite preklicati ta način, senzor ventilatorja držite pritisnjen 3 sekunde. S ponovnim držanjem senzorja se ponovno vklopi samodejni način, kar signalizira prižgan indikator.
	Enojni zaslon	• Na zaslonu je prikazana trenutna stopnja moči kuhalnega polja ali hitrost ventilatorja nape v razponu od 1 do 8. • Simbol „P“ označuje hitrost ventilatorja kuhalnega polja ali hitrost ventilatorja „Power booster“. • Simbol „u“ pomeni, da posoda manjka ali ni zaznana na kuhalnem polju. • Simbol „H“ označuje visoko preostalo temperaturo kuhalnega polja. • Simbol "0" označuje izklop moči danega kuhalnega polja. • Simbol „E“ označuje nepravilno delovanje ali okvaro kuhalnih polj ali ventilatorja.
	Dvojni zaslon	• Na zaslonu je prikazan razpon časovnika: 0-99 minut. • V primeru napake se prikaže trenutna koda napake. • Prikaz "E" označuje način pripravljenosti.
	Senzor za nadzor moči z drsnikom	• Stopnjo moči kuhalnega polja, hitrost ventilatorja in čas časovnika lahko nastavite tako, da s prstom premaknete senzor za upravljanje levo ali desno. • Pri izklopu kuhalnega polja ali ventilatorja sistem zaporedno pregleda polje 1, polje 2, polje 3, polje 4 in ventilator ter nato prenese nadzor na delujoče kuhalno polje ali ventilator.

Druge informacije

• Koordinacija moči

Pri uravnavanju delovanja indukcijske kuhalne plošče največja moč obeh kuhalnih polj na isti strani ne sme presežati 3600 W. Če med uravnavanjem izračunana skupna moč preseže 3600 W, bo sistem samodejno zmanjšal moč neuporabljenega kuhalnega polja na isti strani, da bo trenutna moč ustrezala željeni moči uporabnika in da skupna moč ne bo presežla 3600 W.

• Funkcija uravnavanja moči

Pridržite dva senzorja: ChildLock  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, 7200 W. Izbrano največjo moč potrdite tako, da pritisnete senzor ON/OFF ali počakate 30 sekund.

Opomba: Ko zaslon za nastavitev moči pokaže vrednost 74, to pomeni, da je izdelek dosegel največjo moč (indukcijska kuhalna plošča 7200 W + motor 180 W).

• Kalibracija zaznavanja posod

V stanju pripravljenosti v 1 minuti po vklopu dalj časa pridržite senzor ChildLock  in senzor časovnika , da preidete v način kalibracije. Na digitalnem zaslonu časovnika se prikaže „CALI“.

Nato se dotaknite gumba za združevanje kuhalnih polj, da začnete kalibracijo zaznavanja posod. Med kalibriranjem posode ne smejo biti na kuhalni plošči.

Na digitalnem zaslonu časovnika se prikaže odštevanje 5 sekund.

Ob koncu odštevanja se na digitalnem zaslonu položaja ogrevalnega polja prikaže „P“, če je kalibracija uspešna.

V nasprotnem primeru se prikaže „F“. Če so vse kalibracije uspešne, se prikaže „P“. V nasprotnem primeru „F“.

Stopnje moči kuhalnih polj:

Nastavitev	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moč (W)	0	100	200	240	370	630	900	1250	1550	2500

Stopnje moči kuhalnih polj v načinu združevanja:

Nastavitev	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Moč (W)	0	200	420	480	750	1100	1600	2200	3000	3600

Stopnje moči ventilatorja nape:

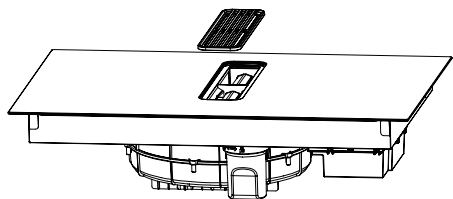
Hitrost	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Količina pretoka zraka (m ³ /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Čas delovanja (min)	Brez omejitev									5

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 nabo ploščo je potrebno očistiti po vsaki uporabi.

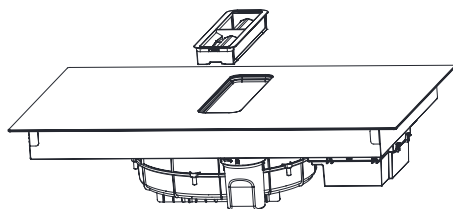
Čiščenje steklene površine

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



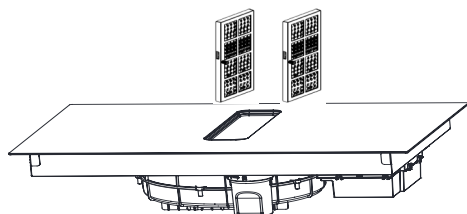
Čiščenje

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



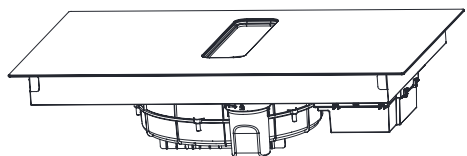
Čiščenje Maščobnega Filtra

Previdno izvalcite ročaj filtra in ga držite v vodoravnem položaju. Zbrano maščobo je treba odliči, maščobni filter pa oprati ročno ali v pomivalnem stroju.



Menjava ogljikovega filtra

Ce 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 752 800 C
Napetost napajanja	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frekvenca	50/60Hz
Moč	7380 W
Skupna moč kuhalne plošče	7200 W
Skupna Moč Nape	180 W
Mere (VxŠxG)	830 x 515 x 200 mm
Mere embalaže	965 x 650 x 325 mm
Mere za namestitvev	750*490 mm
Teža naprave	20,3 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	1550 W
Povečana moč (boost) zadnjega kuhalnega polja	2500 W
Maksimalna moč prednjega kuhalnega polja	1550 W
Povečana moč (boost) prednjega kuhalnega polja	2500 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 pooblaščen 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