

Amica

UPUTE ZA UPORABU
NAVODILA ZA UPORABO
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
UPUTSTVO ZA UPOTREBU
INSTRUKCJA OBSŁUGI
NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA OBSLUHU
BEDIENUNGSANLEITUNG

HR
SL
HU
BG
SR
PL
CS
SK
DE

Indukcija ploča za kuhanje / Indukcijska kuhalna
plošča / Beépíthető indukciós főzőlap / Индукционен
плот за вграждане / Integreeritav induktioonplaat
/ Płyta indukcyjna / Indukční varná deska / Indukčná
varná doska / Induktionskochfeld



AHI601 / PI6501



IO-TGC-0189/6
(08.2025)

HR- Kazalo

INFORMACIJE O SIGURNOSTI	13
UKLANJANJE PAKIRANJA	15
ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA	15
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	16
INSTALACIJA	17
PRIPREMANJE PULTA KUHINJSKOG ELEMENTA ZA UGRADNJU UREĐAJA	17
MONTAŽA PLOČE U MONTAŽNOM OTVORU	19
UPUTE ZA INSTALATERA	19
HEMA MOGUĆIH SPOJEVA	20
OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU	21
PRINCIP RADA INDUKCIJSKE PLOČE	21
SPECIFIKACIJA POSUDA	21
POKAZATELJ PREOSTALE TOPLINE „H“	23
PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA PLOČE	23
POSUDA NA UKLJUČENOM GRIJAČEM POLJU NIJE OTKRIVENA.	23
DIMENZIJE POSUDA	23
UPORABA	24
ELEMENTI UREĐAJA	24
UPRAVLJAČKA PLOČA	24
UKLJUČIVANJE U ELEKTRIČNU MREŽU	24
UKLJUČIVANJE GRIJAČEG POLJA	24
FUNKCIJA BOOSTER	25
MODIFICIRANJE PODEŠENE SNAGE POLJA	25
ISKLJUČENJE GRIJAČEG POLJA	25
RODITELJSKA BLOKADA	25
AUTOMATSKO ISKLJUČENJE POLJA	25
FUNKCIJA BROJAČA MINUTA	26
PODEŠAVANJE VREMENA ISKLJUČENJA GRIJAČEG POLJA	26
POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA	27
KODOVI GREŠAKA	28
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	29
ČIŠĆENJE NAKON SVAKE UPORABE	29
UKLANJANJE MRLJA	29
PERIODIČNI PREGLEDI	30
JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI	31
JAMSTVO	31

SL- Sadržaj

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE	33
ROZPAKIRANJE	35
ODSTRANJANJE IZRABLJENIH NAPRAV	35
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	36
NAMESTITEV	37
PRIPRAVA POHIŠTVENEGA PULTA ZA VGRADNJO PLOŠČE	37
NAMESTITEV PLOŠČE V MONTAŽNO ODPRTINO	39
NAVODILA ZA INŠTALATERJA	39
HEMA MOŽNIH POVEZAV	40
OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI	41
PRINCIPI DELOVANJA INDUKCIJSKE PLOŠČE	41
ZNAČILNOSTI POSOD	41
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE „H“	43
PRED PRVIM VKLOPOM PLOŠČE	43
VKLOPLJENO GRELNO POLJE NI ZAZNALO POSODE	43
MERE POSOD	43
UPORABA	44
ELEMENTI NAPRAVE	44
PANEL ZA UPRAVLJANJE	44
POVEZAVA NAPAJANJA	44
VKLOP GRELNEGA POLJA	44
FUNKCIJA BOOSTER	45
MODIFIKACIJA NASTAVLJENE MOČI POLJA	45
IZKLOP GRELNEGA POLJA	45
STARŠEVSKA BLOKADA	45
AVTOMATIČEN IZKLOP POLJA	45
FUNKCIJA KUHINJSKE URE	46
NASTAVITEV ČASA IZKLOPA GRELNEGA POLJA	46
RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR	47
KODE NAPAK	48
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	49
ČIŠČENJE PO VSAKI UPORABI	49
ODSTRANJEVANJE MADEŽEV	49
PERIODIČNI PREGLEDI	50
GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE	51
GARANCIJA	51

HU- Tartalomjegyzék

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK	53
KICSOMAGOLÁS	55
FELELŐSÉGÉ VÁLT KÉSZÜLÉKEK ELTÁVOLÍTÁSA	56
ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK	56
TELEPÍTÉS	57
A BÚTOR MUNKALAPJÁNAK ELŐKÉSZÍTÉSE A FŐZŐLAP BEÉPÍTÉSÉHEZ.	57
A FŐZŐLAP BESZERELÉSE A SZERELŐNYÍLÁSBA	59
IRÁNYMUTATÓK A TELEPÍTŐ SZAKEMBER SZÁMÁRA	59
A LEHETSÉGES KAPCSOLATOK SÉMÁJA	60
ALAPVETŐ INFORMÁCIÓK A KÉSZÜLÉKRŐL	61
AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP MŰKÖDÉSI ELVE	61
AZ EDÉNYEK JELLEMZŐI	61
„H” MARADÉKHŐ JELZŐ	63
A LEMEZ ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉSÉNÉL	63
A BEKAPCSOLT FŐZŐMEZŐ NEM ÉRZÉKELI AZ EDÉNYT.	63
AZ EDÉNYEK MÉRETEI.	63
KEZELES	64
A KÉSZÜLÉK ELEMEI	64
IRÁNYÍTÓPANEL	64
CSATLAKOZÁS A TÁPEGYSÉGHEZ	65
A FŐZŐMEZŐ BEKAPCSOLÁSA	65
BOOSTER FUNKCIÓ	65
A BEÁLLÍTOTT FŐZŐMEZŐ TELJESÍTMÉNYSZINT MÓDOSÍTÁSA	65
A FŐZŐMEZŐ KIKAPCSOLÁSA	65
SZÜLŐI BLOKÁD	66
FŐZŐMEZŐ AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁSA	66
IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ	66
A FŐZŐIDŐ KIKAPCSOLÁSÁNAK BEÁLLÍTÁSA	67
ELJÁRÁSMÓD VÁLSÁGHELYZETBEN	68
HIBAKÖD	69
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	70
MINDEN HASZNÁLAT UTÁN MEG KELL TISZTÍTANI	70
FOLT ELTÁVOLÍTÁS	70
IDŐSZAKOS ELLENŐRZÉSEK	71
GARANCIA ÉS VÁSÁRLÁS UTÁNI SZERVIZ	72
GARANCIA	72

BG- Съдържание

ПРЕПОРЪКИ ОТНОСНО БЕЗОПАСНОСТТА НА УПОТРЕБА	74
РАЗОПАКОВАНЕ	76
ЛИКВИДИРАНЕ НА ИЗНОСЕНИ УРЕДИ	77
КАК ДА СПЕСТИМ ЕНЕРГИЯ	77
ИНСТАЛИРАНЕ	78
ПРИГОТВЯНЕ НА МЕБЕЛА ЗА ВГРАЖДАНЕ НА ПЛОТА	78
ИНСТАЛИРАНЕ НА ПЛОТ В МОНТАЖЕН ОТВОР	80
ЗАБЕЛЕЖКИ КЪМ ИНСТАЛАТОРА	80
СХЕМА НА ВЪЗМОЖНИТЕ СВЪРЗВАНИЯ	81
ОСНОВНИ ИНФОРМАЦИИ ЗА УСТРОЙСТВОТО	82
ПРИНЦИП НА ДЕЙСТВИЕ НА ИНДУКЦИОННИЯ ПЛОТ	82
ХАРАКТЕРИСТИКА НА СЪДОВЕТЕ	82
ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА „Н“	84
ПРЕДИ ДА ВКЛЮЧИТЕ ПЛОЧАТА	84
НЕ Е ОТКРИТА ТЕНДЖЕРА ВЪРХУ НАГРЕВАТЕЛНАТА ЗОНА	84
РАЗМЕРИ НА СЪДОВЕТЕ	84
ОБСЛУЖВАНЕ	85
ЕЛЕМЕНТИ НА УРЕДА	85
ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ	85
СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЗАХРАНВАНЕТО	86
ВКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНА ЗОНА	86
ФУНКЦИЯ BOOSTER	86
ПРОМЯНА НА ЗАДАДЕНАТА МОЩНОСТ НА ЗОНАТА	86
ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНАТА ЗОНА	86
РОДИТЕЛСКА ЗАЩИТА	87
АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗОНАТА	87
ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР	87
ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНА ЗОНА	88
ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ	89
КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ	90
ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ	91
ЧИСТЕТЕ СЛЕД ВСЯКО ИЗПОЛЗВАНЕ	91
ПРЕМАХВАНЕ НА ПЕТНА	91
ПЕРИОДИЧНИ ПРЕГЛЕДИ	92
ГАРАНЦИЯ, СЛЕД ПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ	93
ГАРАНЦИЯ	93

SR- Sadržaj

NAPOMENE O BEZBEDNOJ UPOTREBI	95
UKLANJANJE AMBALAŽE	97
ODLAGANJE STAROG UREĐAJA	97
KAKO ŠTEDETI ENERGIJU	98
INSTALACIJA	99
PRIPREMANJE KUHINJSKE PLOČE ZA UGRADNJU UREĐAJA	99
INSTALACIJA PLOČE U MONTAŽNI OTVOR	101
INSTRUKCIJE ZA INSTALATERA	101
ŠEMA MOGUĆIH SPOJEVA	102
OSNOVNE INFORMACIJE O APARATU	103
PRINCIP RADA INDUKCIONOG POLJA	103
SPECIFIKACIJA SUDOVA.	103
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE	105
PRE PRVOG UKLJUČENJA PLOČE	105
POSUDA NA UKLJUČENOM GREJAĆEM POLJU NIJE OTKRIVENA.	105
DIMENZIJE POSUDA	105
UPOTREBA	106
ELEMENTI APARATA	106
KOMANDNA TABLA	106
UKLJUČIVANJE NAPONA	107
UKLJUČIVANJE GREJAĆEG POLJA	107
FUNKCIJA BOOSTER	107
PROMENA PODEŠENE SNAGE POLJA	107
ISKLJUČENJE GREJAĆEG POLJA	107
RODITELJSKA BLOKADA	107
AUTOMATSKO ISKLJUČENJE POLJA	108
FUNKCIJA TAJMERA	108
PODEŠAVANJE VREMENA ISKLJUČENJA GREJAĆEG POLJA	108
POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA	109
KODOVI GREŠAKA	110
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	111
ČIŠĆENJE POSLE SVAKE UPOTREBE	111
UKLANJANJE MRLJA	111
PERIODIČNI PREGLEDI	112
GARANCIJA, USLUGE POSLE PRODAJE	113
GARANCIJA	113

PL- Spis treści

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA	115
ROZPAKOWANIE	117
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	118
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ	118
INSTALACJA	119
PRZYGOTOWANIE BLATU MEBLA DO ZABUDOWY PŁYTY	119
INSTALOWANIE PŁYTY W OTWORZE MONTAŻOWYM	121
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	121
SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ	122
PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU	123
ZASADA DZIAŁANIA PŁYTY INDUKCYJNEJ	123
CHARAKTERYSTYKA NACZYŃ	123
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO „H”	125
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM PŁYTY	125
NIEWYKRYCIE GARNKA NA WŁĄCZONYM POLU GRZEJNYM	125
WYMIARY NACZYŃ	125
OBSŁUGA	126
ELEMENTY URZĄDZENIA	126
PANEL STEROWANIA	126
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA	127
WŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO	127
FUNKCJA BOOSTER	127
MODYFIKOWANIE USTAWIONEJ MOCY POLA	127
WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO	127
BLOKADA RODZICIELSKA	127
AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE POLA	128
FUNKCJA MINUTNIKA	128
USTAWIENIE CZASU WYŁĄCZENIA POLA GRZEJNEGO	128
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH	129
KODY BŁĘDÓW	130
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	131
CZYSZCZENIE PO KAŻDYM UŻYCIU	131
USUWANIE PŁAM	131
PRZEGLĄDY OKRESOWE	132
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	133
GWARANCJA	133

CS- Obsah

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ	135
VYBALENÍ	137
ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ	138
JAK SETRIT ENERGII	138
INSTALACE	139
PŘÍPRAVA DESKY NÁBYTKU DO VESTAVĚNÍ VARNÉ DESKY	139
INSTALOVÁNÍ DESKY V MONTÁŽNÍM OTVORU	141
POKYNY PRO INSTALATÉRA	141
SCHÉMA PŘÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ	142
ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ	143
ZÁSADA FUNGOVÁNÍ INDUKČNÍ DESKY	143
CHARAKTERISTIKA NÁDOBÍ	143
UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA „H“	145
PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM VARNÉ DESKY	145
NENALEZENÝ HRNEC NA ZAPNUTÉM VARNÉM POLI	145
ROZMĚRY NÁDOB	145
OBSLUHA	146
SOUČÁSTI ZAŘÍZENÍ	146
OVLÁDACÍ PANEL	146
PŘIPOJENÍ NAPÁJENÍ	146
ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY	146
FUNKCE BOOSTER	147
UPRAVENÍ NASTAVENÉHO VÝKONU ZÓNY	147
VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY	147
RODIČOVSKÁ BLOKÁDA	147
AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ ZÓNY	147
FUNKCE MINUTKY	148
NASTAVENÍ ČASU VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY.	148
ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH	149
ČHYBOVÉ KÓDY	150
ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA	151
ČISTĚNÍ PO KAŽDÉM POUŽITÍ	151
ODSTRAŇOVÁNÍ SKVRN	151
PERIODICKÉ PROHLÍDKY	152
ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS	153
ZÁRUKA	153

SK- Obsah

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA	155
VYBAĽOVANIE	157
LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ	158
ÚSPORA ENERGIE	158
MONTÁŽ	159
PRÍPRAVA KUCHYNSKEJ DOSKY NA VSTAVANIE VARNEJ DOSKY	159
MONTÁŽ DOSKY V MONTÁŽNOM OTVORE	161
POKYNY PRE MONTÁŽNEHO TECHNIKA	161
SCHÉMA PRÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ	162
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ	163
PRINCÍP FUNGOVANIA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY	163
CHARAKTERISTIKA RIADU	163
UKAZOVATEĽ ZVÝŠKOVÉHO TEPLA „H“	165
PRED PRVÝM POUŽITÍM	165
NEDETEGOVANIE HRNCA NA SPUSTENEJ VARNEJ ZÓNE	165
ROZMERY RIADU	165
OBSLUHA	166
PRVKY ZARIADENIA	166
OVLÁDACÍ PANEL	166
PRIPOJENIE K EL. NAPÄTIU	166
ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY	166
FUNKCIA BOOSTER	167
UPRAVENIE NASTAVENÉHO VÝKONU ZÓNY	167
VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY	167
DETSKÁ ZÁMKA	167
AUTOMATICKÉ VYPNUTIE ZÓNY	167
ČASOVAČ	168
NASTAVENIE ČASU VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY	168
ODSTRANOVANIE PORÚCH	169
KÓDY CHÝB	170
ČISTENIE A ÚDRŽBA	171
ČISTENIE PO KAŽDOM POUŽITÍ	171
ODSTRANOVANIE ŠKVŔN	171
PERIODICKÁ PREHLIADKA SPOTREBIČA	172
ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS	173
ZÁRUKA	173

DE - Inhaltsverzeichnis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	175
AUSPACKEN	177
ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS	178
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN	178
EINBAU	179
VORBEREITUNG DER KÜCHENARBEITSPLATTE FÜR DEN EINBAU DER KOCHPLATTE	179
EINBAU DER KOCHPLATTE IN DIE MONTAGEÖFFNUNG	181
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR	181
PLAN DER MÖGLICHEN ANSCHLÜSSE	182
GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT	183
FUNKTIONSPRINZIP EINER INDUKTIONSKOCHPLATTE	183
BESCHAFFENHEIT DES KOCHGESCHIRRS.	183
RESTWÄRMEANZEIGE „H“	185
VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN DER KOCHPLATTE	185
NICHTERKENNUNG EINES TOPFES AUF EINEM EINGESCHALTETEN KOCHFELD	185
MASSE DES KOCHGESCHIRRS	185
BEDIENUNG	186
BESTANDTEILE DES GERÄTS	186
BEDIENFELD	186
ANSCHLIESSEN AN DEN NETZSTROM	186
EINSCHALTEN EINES KOCHFELDS	186
BOOSTER-FUNKTION	187
ÄNDERUNG DER EINGESTELLTEN KOCHFELDLEISTUNG	187
AUSSCHALTEN EINES KOCHFELDS	187
KINDERSICHERUNG	187
AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN EINES KOCHFELDS	188
TIMER-FUNKTION	188
EINSTELLEN DER AUSSCHALTZEIT EINES KOCHFELDS	188
VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN	189
FEHLERCODES	190
REINIGUNG UND WARTUNG	191
REINIGUNG KOCHFELDES NACH JEDER BENUTZUNG	191
FLECKENENTFERNUNG	191
PERIODISCHE INSPEKTIONEN	192
GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE	193
GARANTIE	193

Štovani Klijenti

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

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

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

Pozorno pročitati upute za uporabu da bismo izbjegli nezgode.

Sa štovanjem

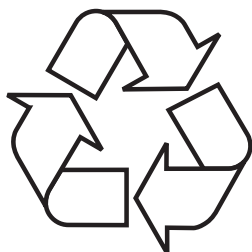
Amica

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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

UKLANJANJE PAKIRANJA



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

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

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

ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA



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

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

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

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

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

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

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

INSTALACIJA

Pripremanje pulta kuhinjskog elementa za ugradnju uređaja

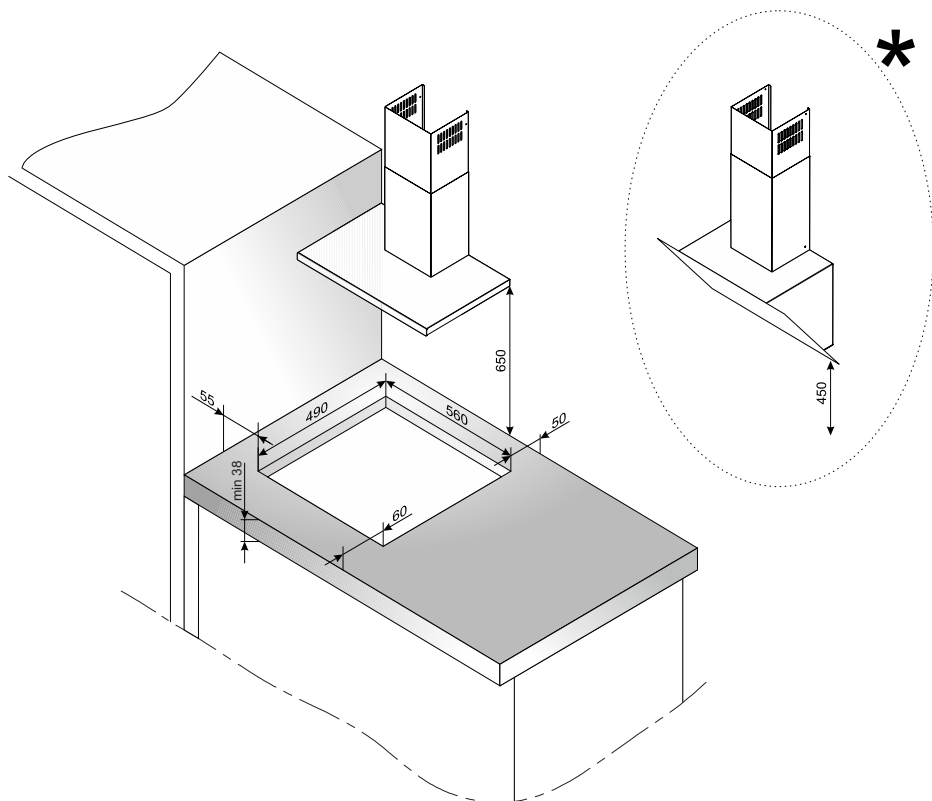
Pult mora biti ravan i dobro niveliran. Zabrtviti i zaštititi pult kuhinjskog elementa sa strane zida od zalijevanja i vlage.

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

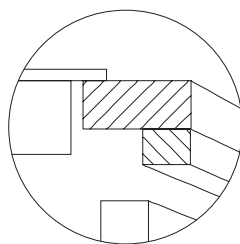
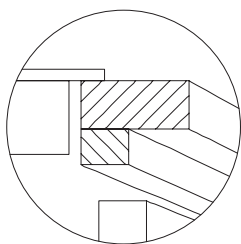
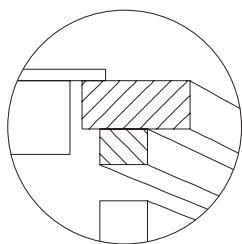
Rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.

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

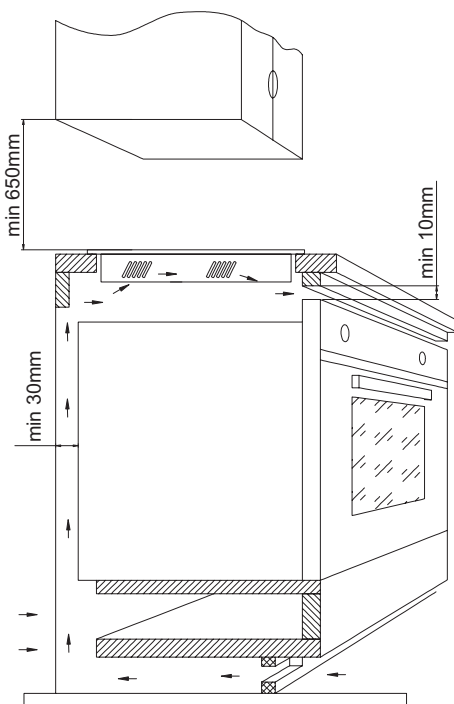
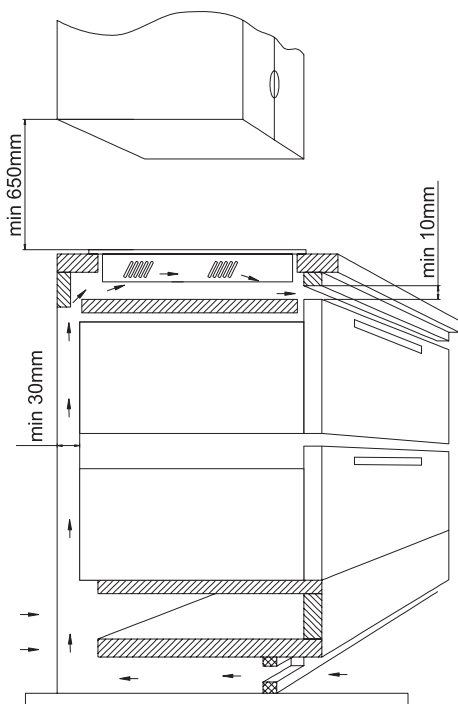
Otvor u radnoj ploči izraditi u skladu s dimenzijama koje su navedene na nižem crtežu (jedinica [mm]):



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



Ugradnja ploče iznad ormarića Ugradnja ploče iznad pećnice



Zabranjeno je pričvršćivanje ploče iznad pećnice koja nema ventilaciju.

Montaža ploče u montažnom otvoru

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

Upute za instalatera

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

Priključna ploča omogućava sljedeće spojeve:

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

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

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

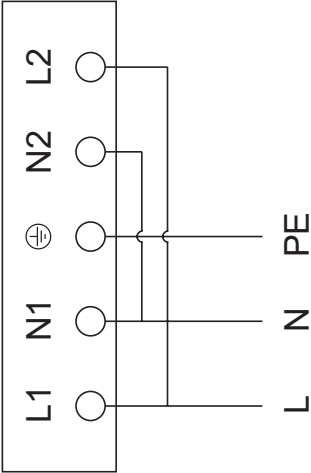
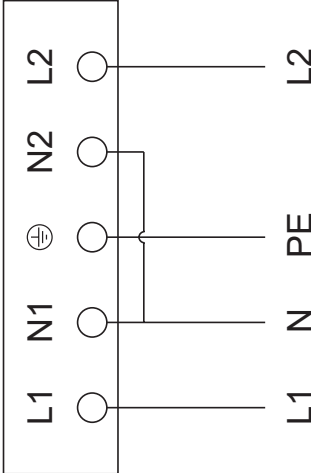
Prije priključivanja ploče na električnu instalaciju upoznati se s informacijama koje se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključaka. Drugi način spajanja ploče od pokazanog u shemi može prouzrokovati kvar.

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

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

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

Shema mogućih spojeva

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

OSNOVNE INFORMACIJE O UREĐAJU

Princip rada indukcijske ploče

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

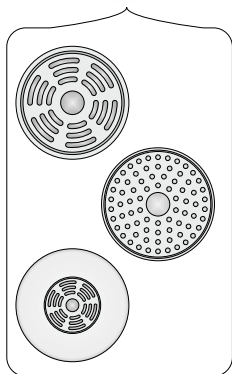
Grijaće polje radi ciklično, to je normalna pojava. Frekvencija ovisi od podešene snage polja.



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

Specifikacija posuda

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



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

! Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

! Ne preporučujemo korištenje vanjskih indukcijskih adaptera.

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

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

• Poklopac na posudi tijekom kuhanja sprečava gubitak topline i tako skraćuje vrijeme zagrijavanja te smanjuje potrošnju energije.

• Obratite pozornost na to da je dno posude suho. Kod punjenja posude ili tijekom uporabe posude izvađene iz hladnjaka provjeriti je li površina dna potpuno suha. Tako izbjegavamo zaprljanja na površini ploče.



Oznake na kuhinjskim posudama



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

Nehrđajući čelik

Ne otkriva prisutnost posude
Osim posuda od feromagnetskog čelika

Aluminij

Ne otkriva prisutnost posude

Lijeivano željezo

Visoka učinkovitost
Pozor: posude mogu izgrepsti ploču

Emajlirani čelik

Visoka učinkovitost
Preporučujemo posude s pljosnatim, debelim i glatkim dnom

Staklo

Ne otkriva prisutnost posude

Porculan

Ne otkriva prisutnost posude

Posude s bakrenim dnom Ne otkriva prisutnost posude

Pokazatelj preostale topline „H”

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

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



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

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

Prije prvog uključivanja ploče

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

Posuda na uključenom grijaćem polju nije otkrivena.

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



Dimenzije posuda

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

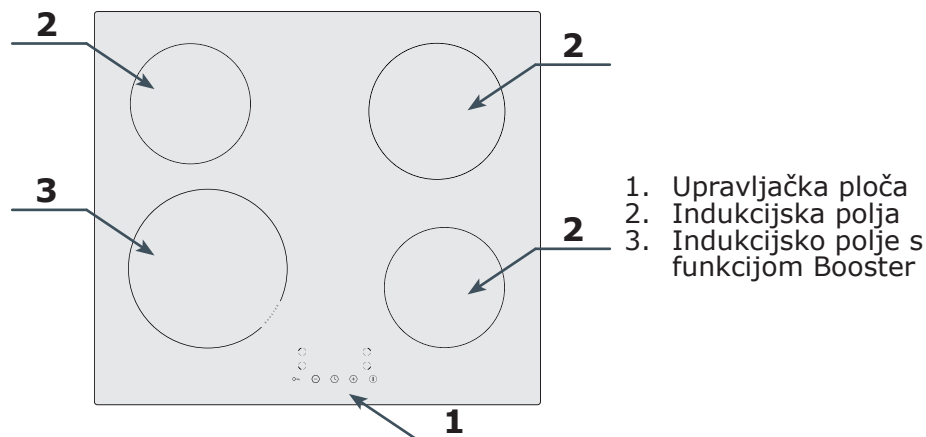
Primjena posude s promjerom dna manjim od grijaćeg polja smanjuje učinkovitost grijaćeg polja i produžava vrijeme kuhanja.

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

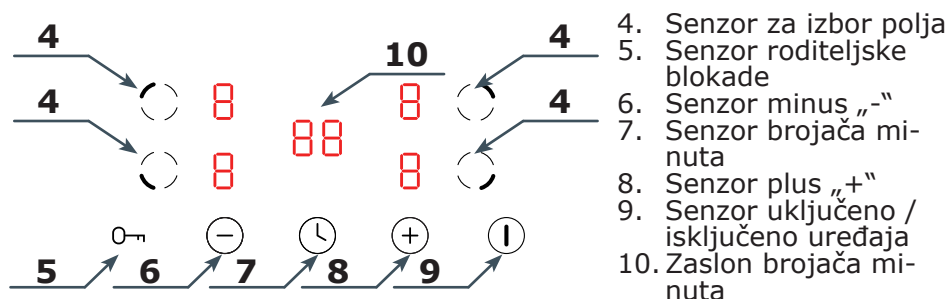
Promjer grijaćeg polja	Promjer posude [mm]
160	120
180	140
210	180

UPORABA

Elementi uređaja



Upravljačka ploča



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

Uključivanje u električnu mrežu

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

Uključivanje grijaćeg polja

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

pojavljuje se 8, uključiti izabrano polje senzorom ②, nakon toga senzorima ③ i ④ izabrati snagu polja u rasponu 1-9 (izabrana polja imaju dostupnu funkciju Booster- opis u daljem dijelu uputa). Opet dodirnuti senzor ② za potvrdu snage grijanja, možemo također pričekati nekoliko sekundi da se vrijednost snage automatski potvrdi. Ako na izabranom polju nema posude, na zaslonu se pojavljuje simbol 9, proces kuhanja počinje kad posudu postavimo na to polje.

Pozor:

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

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

Funkcija Booster

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

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

Modificiranje podešene snage polja

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

Isključenje grijaćeg polja

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

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

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

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

Roditeljska blokada

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

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

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

Automatsko isključenje polja

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

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

Funkcija Brojača minuta

Na primjer; za podešavanje brojača minuta na 25 minuta, uključiti ploču senzorom ①, na zaslonima grijaćih polja pojavljuje se 8, sad dodirnuti senzor ②, na zaslonu počinje treperiti desna brojka 00. Senzorima ③ i ④ izabrati vrijednost 5, opet dodirnuti senzor ②, na zaslonu počinje treperiti lijeva brojka 00. Senzorima ③ i ④ izabrati vrijednost 2. Potvrditi vrijednost senzorom ⑤. Brojač minuta je podešen na 25 minuta, nakon tog vremena oglašava se zvučni signal koji traje oko 30 sekundi. Dodirnuti bilo koji senzor za poništavanje zvučnog signala. Brojač minuta možemo aktivirati i kad je uključeno grijaće polje (tijekom kuhanja).

Podešavanje vremena isključenja grijaćeg polja

Možemo podesiti vrijeme isključenja grijaćeg polja. U tom cilju pokrenuti izabrano polje i podesiti njegovu snagu. Dok treperi podešena snaga dodirnuti senzor ②. Dalje postupati kao i kod podešavanja brojača minuta. Nakon potvrde vremena preostalog do automatskog isključenja polja opet dodirnuti senzor ② za potvrdu vremena isključenja ploče. Aktivnu funkciju signalizira trepereća točka pored brojke snage podešenog polja. Nakon isteka podešenog vremena polje se automatski isključuje. Možemo podesiti vrijeme isključenja zasebno za svako polje.

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

- Vrijeme možemo podesiti u rasponu 1-99 minuta.
- Vrijeme se odbrojava od trenutka potvrde senzorom ②.
- Za promjenu vrijednosti podešenog vremena za obje funkcije ili za poništavanje vrijednosti postupati kao i kod podešavanja vremena, ali ga treba smanjiti do 00.
- Dodirnuti senzor ① za poništavanje podešenih vremena i potpuno isključivanje ploče.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

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

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

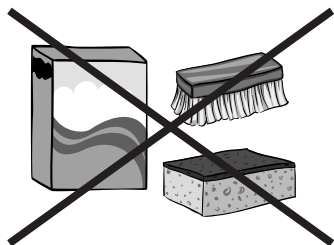
KODOVI GREŠAKA

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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



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

Čišćenje nakon svake uporabe

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



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

Uklanjanje mrlja

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

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

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

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

Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće ploče treba:

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

Pozor!

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

Pozor!

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

Pozor!

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

JAMSTVO, POSLIJEPRODAJNE AKTIVNOSTI

Jamstvo

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

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

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

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

Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.

S spoštovanjem,

Amica

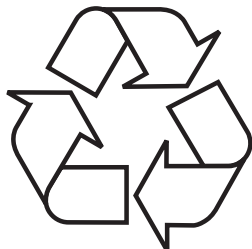
NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

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

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

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

ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta 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! Embalažna materiale (polietilenske vrečke, kose polistirena, itd.), je treba pri razpakiranju hraniti izven dosega otrok.

ODSTRANJANJE IZRABLJENIH NAPRAV



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

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

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

jem te odrabljene opreme.

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

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

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

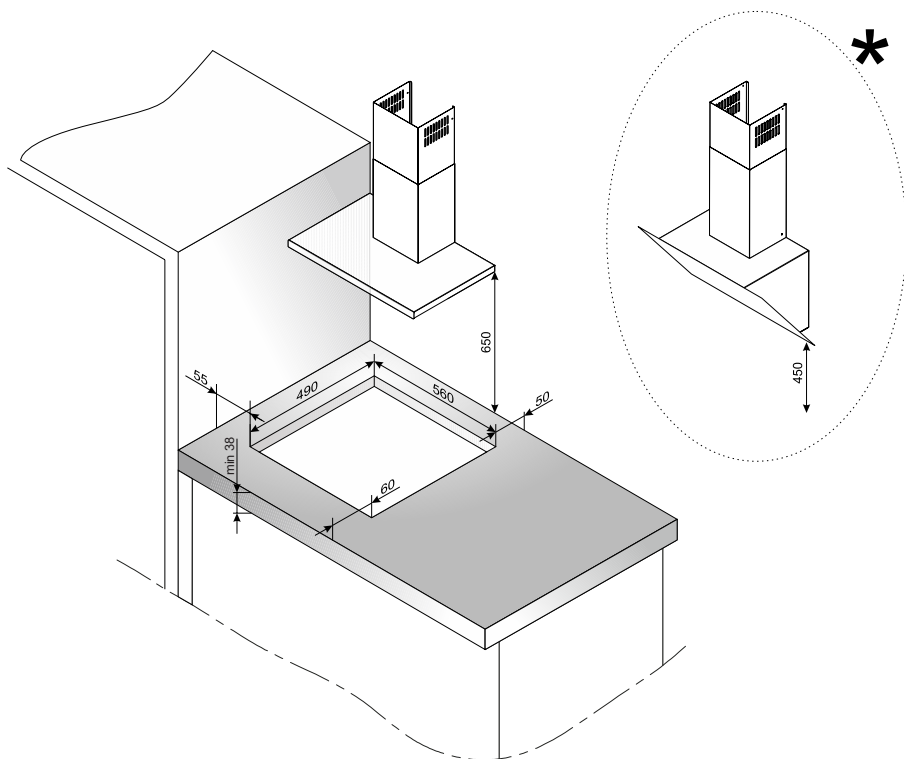
NAMESTITEV

Priprava pohišvenega pulta za vgradnjo plošče

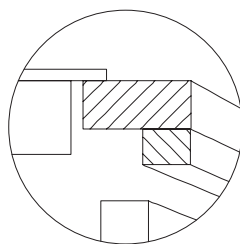
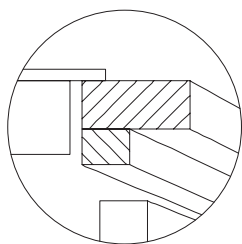
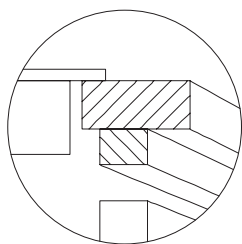
Pult mora biti raven in poravnan v vodoravno lego. Pult je treba zatesniti in zaščititi ob robu pri steni v primeru politja vode in pred vlago. Pohištvo za vgradnjo mora imeti oblogo oziroma lepilo za njeno prilepitev odporno na temperaturo 100°C. Neizpolnitev teh pogojev lahko povzroči deformacijo površine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

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

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

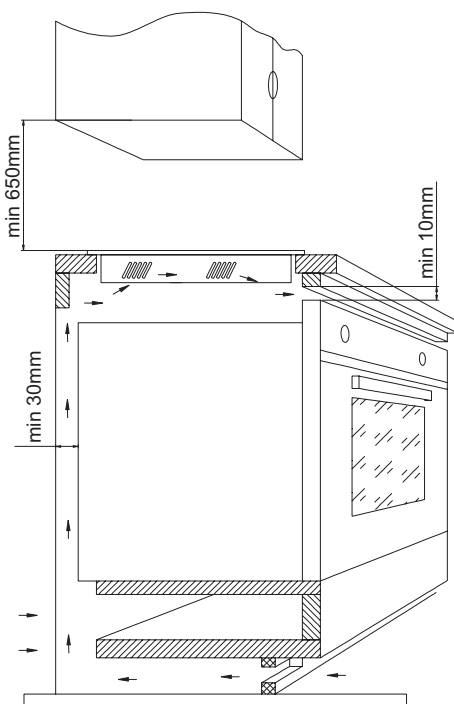
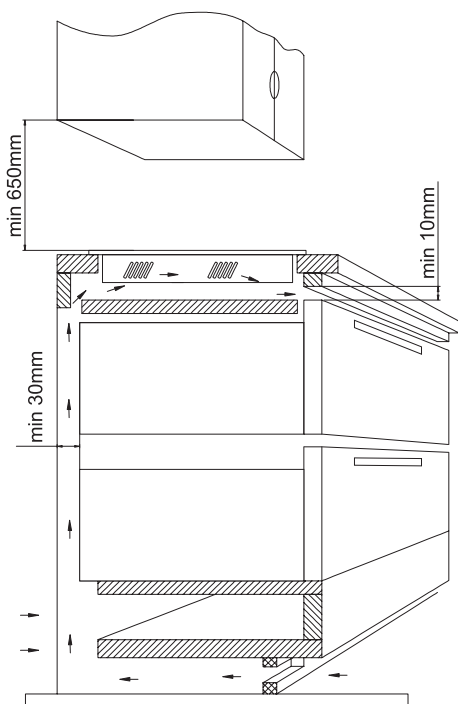


* Minimalna oddaljenost kuhinjske nape od delovne plošče v primeru ravne kuhinjske nape mora znašati 650 mm, v primeru poševne kuhinjske nape pa 450 mm



Vgradnja plošče nad omaricami

Vgradnja plošče nad pečico



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

Namestitev plošče v montažno odprtino

Povezati ploščo z električnim vodom v skladu s priloženo shemo povezav

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

Navodila za inštalaterja

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

Priključna letev omogoča naslednje povezave:

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

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

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

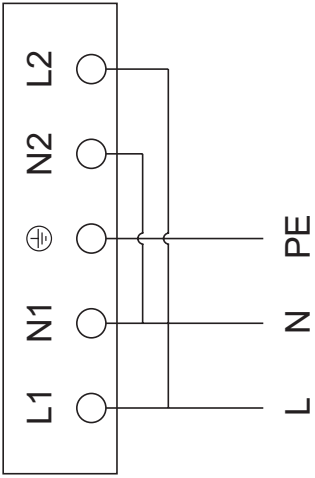
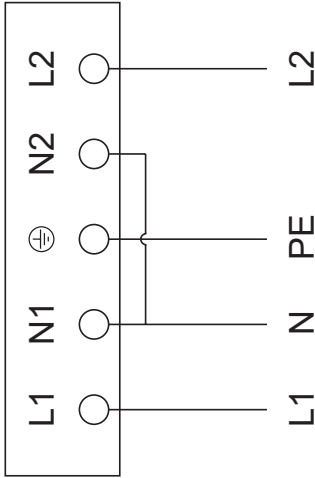
Pred priklopom plošče na električno napeljavo se je treba seznaniti z informacijami, ki se nahajajo na nazivni ploščici in na priklopni shemi. Način priklopa plošče, ki je neskladen s prikazanim na shemi, lahko povzroči poškodovanje le-te.

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

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

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

Shema možnih povezav

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

OSNOVNE INFORMACIJE O NAPRAVI

Principi delovanja indukcijske plošče

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

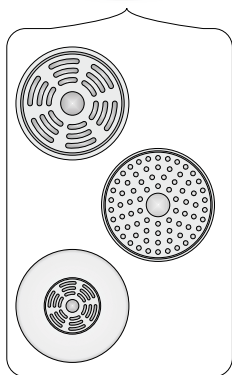
Grelno polje deluje ciklično, to je običajen pojav. Pogostost je odvisna od nastavljene moči polja.



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

Značilnosti posod

- Če želite preveriti, ali je posoda primerna za vašo indukcijsko ploščo, preverite ali dno posode privlači magnet. Večja kot je privlačna sila, 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 deformiranim dnom zaradi previsokih temperatur.



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

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

 Ne priporoča se uporabe zunanjih indukcijskih adapterjev.

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



Označbe na kuhinjskih posodah



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

Nerjaveče jeklo

Ne zaznava prisotnosti posode
Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla

Aluminij

Ne zaznava prisotnosti posode

Litina

Visoka učinkovitost
Pozor: posode lahko opraskajo ploščo

Emajlirano jeklo

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

Steklo

Ne zaznava prisotnosti posode

Porcelan

Ne zaznava prisotnosti posode

Posode z bakrenim dnom Ne zaznava prisotnosti posode

Indikator preostale toplote „H”

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

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



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



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

Pred prvim vklopom plošče

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

Vklopljeno grelni polje ni zaznalo posode

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



Mere posod

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

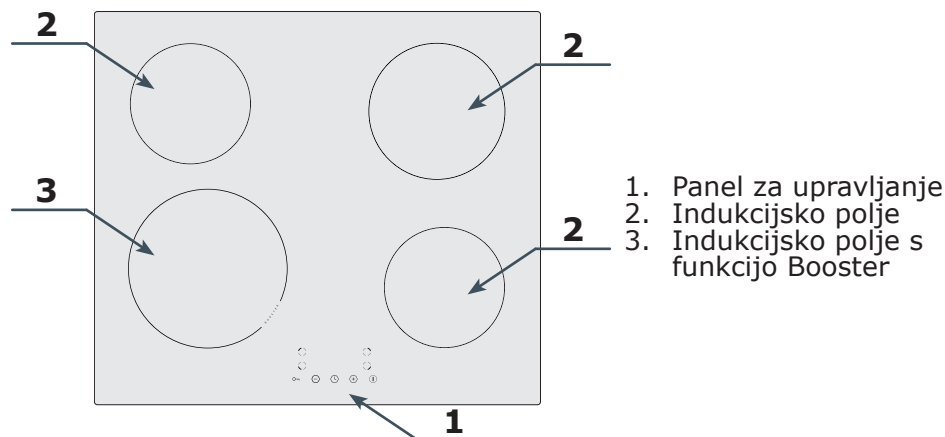
Uporaba posode s premerom dna, ki je manjše od grelnega polja zmanjšuje učinkovitost grelnega polja in podaljša čas kuhanja.

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

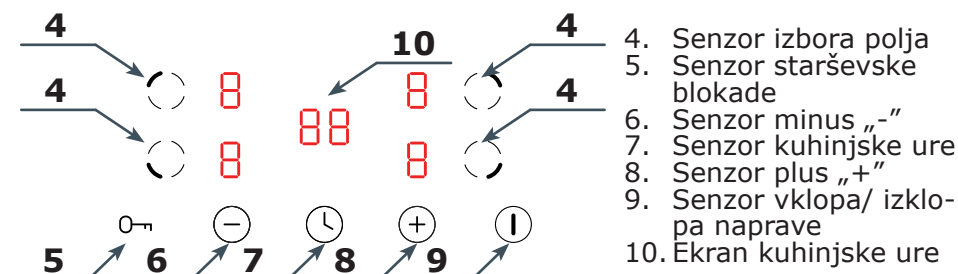
Premer grelnega polja	Premer posode [mm]
160	120
180	140
210	180

UPORABA

Elementi naprave



Panel za upravljanje



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

Povezava napajanja

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

Vklop grelnega polja

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

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

Pozor:

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

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

Funkcija Booster

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

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

Modifikacija moči polja nastavljene

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

Izklop grelnega polja

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

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

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

Če želite izklopiti vsa polja hkrati, se dotaknite senzorja $\textcircled{1}$, plošča se v celoti izklopi.

Starševska blokada

Aktivna starševska blokada povzroči, da so vsi senzorji z izjemo $\textcircled{1}$ neaktivni, na ekranu pa se pojavi oznaka E8 .

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

Ploščo lahko zablokirate tudi med njenim delovanjem, senzor $\textcircled{1}$ je aktiven. V primeru nenadne nesreče lahko vklopíte ploščo s senzorjem $\textcircled{1}$ ne da bi jo morali prej nujno odblokirati. Ponoven vklop plošče je mogoč, če prej izklopíte starševsko blokado.

Avtomatičen izklop polja

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

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

Funkcija Kuhinjske ure

Na primer, če želite kuhinjsko uro nastaviti na 25 minut, vklopíte

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

Nastavitev časa izklopa grelnega polja

Nastavite lahko čas izklopa grelnega polja. S tem namenom prižgite izbrano polje in nastavite njegovo moč. Še med utripanjem nastavljenе moči se dotaknite senzorja ②. Naprej postopajte tako kot v primeru nastavitve kuhinjske ure. Po tem, ko potrdite čas za avtomatičen izklop polja, se še enkrat dotaknite senzorja ②, da s tem potrdite čas izklopa plošče. Aktivno funkcijo signalizira utripajoča pika ob številki moči nastavljenega polja. Po preteku nastavljenega časa se polje avtomatično izklopi. Za vsako polje lahko posebej nastavite čas izklopa.

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

- Lahko čas nastavite v razponu 1-99 minut.
- Čas se odšteva od trenutka potrditve s senzorjem ②.
- Da bi spremenili vrednost nastavljenega časa za obe funkciji, ali da bi ga zbrisali, postopajte tako kot v primeru,

da bi želeli nastaviti čas, le da vrednost zmanjšajte na 00.

- Dotaknite se senzorja ① da izbrišete nastavljene čase in popolnoma izklopite ploščo.

RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

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

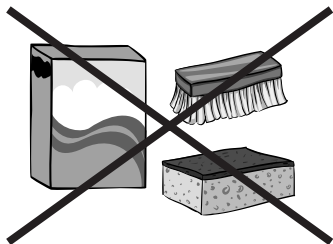
KODE NAPAK

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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



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

Čiščenje po vsaki uporabi

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



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

Odstranjevanje madežev

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

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

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

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

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

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

Periodični pregledi

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

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

Pozor!

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

Pozor!

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

Pozor!

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

GARANCIJA, POPRODAJNE STORITVE

Garancija

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

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.

Tisztelt Ügyfelünk

A mai naptól kezdve az Ön mindennapi teendői egyszerűbbek lettek mint valaha. A készülék **Amica** a könnyű használat és kiváló hatékonyság rendkívüli kombinációja A használati utasítás elolvasását követően Önnek nem okoz gondot a kezelése.

A készülék, mely elhagyta a gyárat, gondosan ellenőrizve lett a csomagolás előtt a biztonságot és funkcionalitást illetően.

Kérjük Önöket, hogy a készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassák el a használati utasítást. A használati utasításban foglaltak betartása segít megelőzni a helytelen üzemeltetést. A használati utasítást meg kell tartani és el kell rakni úgy, hogy szükség esetén kéz alatt legyen.

A balesetek elkerülése érdekében gondosan követni kell a használati utasításban foglaltakat.

Tisztelettel,

Amica

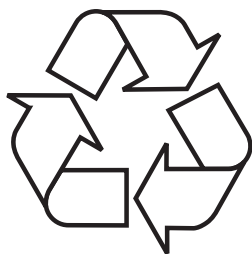
A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

- **Figyelem.** A készülék valamint az elérhető alkatrészei forróvá válnak a működés közben. Különleges körülménnyel kell ellenőrizni az egyes elemek megérinthetőségét. A nyolc évesnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől, kivéve, ha felnőtt felügyelete alatt vannak.
- Ezt a készüléket használhatják a nyolc éves illetve ennél idősebb gyerekek, valamint azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a szükséges tapasztalatuk, tudásuk hiányzik, az esetben, amikor egy, az ő biztonságukért felelős személy felvilágosította őket a használatról illetve felügyeli őket a készülék használata során. Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek felnőtt felügyelete nélkül.
- **Figyelem.** Olaj illetve zsír főzése a főzőmezőn felügyelet nélkül veszélyes, és tüzet okozhat.
- **SOHA** nem szabad vízzel oltani a keletkezett tüzet, ehelyett ki kell kapcsolni a készüléket s a tüzet le kell takarni pl. egy nem éghető pokróccal illetve fedővel.
- **Figyelem.** Tűzveszély: a főzőfelületre nem szabad tárgyakat rakni.
- **Figyelem.** Ha a lemez felülete repedt, áramtalanítsa a készüléket elkerülve ezzel az áramütés veszélyét.
- A fém tárgyakat, mint például a kések, villák, kanalak, fedők illetve alumíniumfóliát nem ajánlatos a lemez felületére tenni, mert gyorsan forróak lesznek.

- A használatot követően kapcsolja ki a főzőlap fűtőelemét a kapcsolóval, s ne törődjön az edénydetektor jelzéseivel.
 - A készüléket nem szabad külső időzítő illetve független irányítórendszer segítségével irányítani.
 - A főzőlap tisztításához nem szabad gőztisztító készüléket használni.
 - A készüléket csak főzésre alkalmas készülékként tervezték. A készülék minden másfajta felhasználása (pl. helyiség fűtésére) helytelen és veszélyes lehet.
 - A gyártó fenntartja magának a jogot olyan újítások bevezetésére, melyek nem lesznek hatással a készülék használatára.
 - Figyelem. Ne használjon nem megfelelő lemezfedőket hogy meggátolja gyerekek hozzáférését a főzőlemezekhez. A nem megfelelő lemezfedők használata balesetet okozhat.
-
- A főzőlap első használata előtt olvassuk el figyelmesen a használati útmutatót. Ezáltal biztosítjuk a készülék biztonságos használatát és megóvjuk a készüléket a meghibásodástól.
 - Ha az indukciós főzőlapot rádió, tévékészülék illetve egyéb, sugarakat kibocsátó készülék mellé helyezzük, bizonyosodjunk meg arról, hogy a főzőlap irányítópanelje helyesen működik-e.
 - A főzőlap felszerelését csakis villanyszerelő szakember végezheti el.
 - A készüléket tilos hűtőberendezések mellé telepíteni.
 - Azok a bútorok, amelyekbe a készülék beépítésre kerül, kb. 100°C hő hatására ellenállóak kell hogy legyenek. Ez vonatkozik a furnérra, az élekre, a műanyag felületekre, a ragasztókra valamint a lakkokra.
 - A készüléket csakis a beépítését követően lehet használni. Ily módon gátoljuk meg a feszültség alatt lévő alkatrészek megérintésének a lehetőségét.
 - Az elektromos készülékek szervizelését csakis szakemberek végezhetik. A szakszerűtlen javítás komoly veszélyt okozhat.
 - A készülék csak akkor van áramtalanítva, ha a biztosíték ki lesz kapcsolva illetve a dugó ki lesz húzva a konnektorból.
 - A főzőlap felszerelését követően a csatlakozó kábel dugója elérhető kell hogy legyen.
 - Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
 - Azok a személyek, akiknek életfunkciókat támogató készülékei vannak (pacemaker, inzulinpumpa, hallókészülék) bizonyosodjanak meg arról, hogy az indukciós főzőlap nem zavarja a készülékek munkáját (az indukciós főzőlap működési frekvenciája 20-50 kHz).
 - Áramszünet esetén az összes beállítás törölve lesz. Amikor az áram visszaáll legyünk óvatosak. Amíg a főzőmező forró addig világít majd a maradékhő „H” jelzése és mint az első bekapcsolásnál a blokádkulcsa.
 - Az elektronikus rendszerbe beépített maradékhő jelző mutatja, hogy a főzőmező be van-e kapcsolva illetve hogy forró-e.
 - Ha a konnektor a főzőlap közelében található, ügyeljünk rá, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a megmelegedett részekkel.

- Ne használjunk műanyag illetve alumíniumfólia edényeket. Ezek magas hőmérsékletnél elolvadnak és a kerámia lap megsérülhet.
- Cukor, citromsav, só stb. szilárd illetve folyékony állapotban illetve műanyag nem kerülhet a meleg főzőmezőre.
- Ha figyelmetlenség eredményeként cukor illetve műanyag kerül a forró főzőmezőre, tilos a főzőmezőt kikapcsolni, a cukrot illetve műanyagot egy kaparróval el kell távolítani. A kezünket óvjuk égésektől és sérülésektől.
- Az indukciós főzőlapon csak lapos fenekű edényeket és fazekakat használjunk, melyeknek nincsen éle illetve érdes felülete, különben karcolások keletkezhetnek az üvegen.
- Az indukciós főzőlap melegítő felülete hősokk ellenálló. Nem érzékeny sem hidegre, sem melegre.
- Ne ejtsünk tárgyakat az üvegre. Egy pontos ütközésnél, mint. pl. fűszeres üveg leejtésénél a kerámia üveglap megrepedhet és szilánkok keletkezhetnek.
- Ha az üveglap megsérül, a kiömlő étel a réseken keresztül a készülék belsejében feszültség alatt lévő alkatrészekre kerülhet.
- A lemez felületét ne használjuk vágódeszkaként illetve munkaasztalként.
- Nem lehet a főzőlemezt ventilátor nélkül a sütő fölé építeni, illetve mosogatógép, hűtő és mosógép fölé építeni.
- Ha a lemezt munkalapba építettük be, a bútorban található fém eszközök nagyon felmelegedhetnek a lemez hűtőrendszeréből kiáramló meleg levegő által. Ez okból javasoljuk a közvetlen szigetelés használatát (lásd a 2. rajzon).
- Kérjük, kövessék az üvegkerámia ápolásával és tisztításával kapcsolatos utasításokat.
- Helytelen eljárás esetén a garancia érvényét veszti.

KICSOMAGOLÁS



A készülék a szállítás idejére csomagolóanyaggal lett megvédve a sérülések ellen. A készülék kicsomagolása után kérjük a csomagolás elemeinek oly módon történő eltávolítását, hogy ezzel a természetes környezetet ne veszélyeztesse. A csomagoláshoz felhasznált összes anyag nem jelent veszélyt a természetes környezet számára, azok 100%-ban újrahasznosíthatóak és a megfelelő jellel lettek ellátva. Vigyázat! A csomagolóanyagokat (műanyag zacskókat, polisztirol darabokat stb.) a kicsomagolás során gyermekek számára hozzáférhetetlen helyen kell tartani.

FELESLEGESSÉ VÁLT KÉSZÜLÉKEK ELTÁVOLÍTÁSA



Miután befejezte a készülék használatát, a terméket nem szabad átlagos kommunális szemétként eltávolítani, hanem az elektromos és elektronikus készülékek gyűjtő és újrahasznosítási helyén kell őket átadni. Erről a terméken, a használati útmutatón valamint a csomagoláson lévő jel értesít.

A készülékben felhasznált műanyagokat a jelölésnek megfelelően újra lehet hasznosítani. Az újrahasznosításnak, az anyag felhasználásának vagy az elhasznált készülékek

más módon történő felhasználásával Önök jelentős lépést tesznek a természetes környezetünk védelmének a megőrzésében.

Az elhasznált készülékek megfelelő begyűjtési helyeiről a terület közigazgatási hivatala szolgál Önöknek információval.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK



Aki felelősséggel használja az elektromos energiát, nem csak az otthoni pénztárcáját védi, hanem egyben a természetes környezet is. Ezért segítsünk, spóroljunk az elektromos energiával! Ezt az alábbi módon érheti el:

- Megfelelő edények használata a főzéshez. A lapos és vastag fenekű edények harmadannyi energiafelhasználást igényelnek. Nem szabad megfedezni a fedélről sem, ellenkező esetben az elektromos energia fogyasztása a négyszeresére nő!
- Ügyeljen a főzőzónák és az edények tisztaságára. A szennyeződés csökkenti a hővezetést – az erősen odaégett szennyeződéseket gyakran már csak a természetes környezetet erősen szennyező tisztítószerekkel lehet eltávolítani.
- Kerülje a felesleges „belenézést az edénybe”.
- Ne építse be a főzőlapot a hűtő/mélyhűtő közvetlen közelébe. Ellenkező esetben a felhasznált elektromos energia fölöslegesen megnövekszik.

TELEPÍTÉS

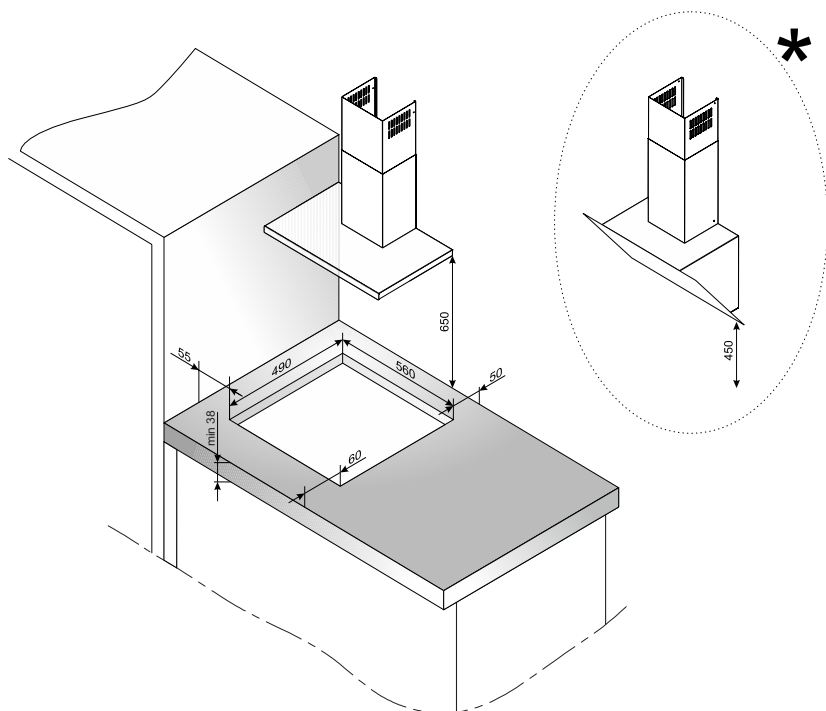
A bútor munkalapjának előkészítése a főzőlap beépítéséhez.

A munkalapnak laposnak és jól kivízszintezettnek kell lennie. A munkalapot a fal felőli oldalról be kell biztosítani/szigetelni kell a nedvesség elől.

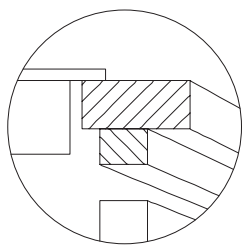
A beépítendő bútorok furnérja és ragasztója legalább 100°C hőmérsékletig hőálló kell hogy legyen. Eme feltétel be nem tartása a bútor felületének deformálódásához illetve a furnér leválásához vezethet. A nyílás szélét olyan anyaggal kell konzerválni, mely meggátolja a nedvesség magába szívását.

Hagyjon szabad helyet a főzőlap alatt, hogy lehetővé tegye a megfelelő légáramlást, és elkerülje a főzőlap környezetének túlmelegedését. A rés nagysága a használati utasítás további részében található.

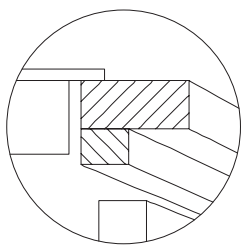
Készítsen egy lyukat a munkalapon az alábbi rajzban megadott méreteknek megfelelően (egység [mm]):



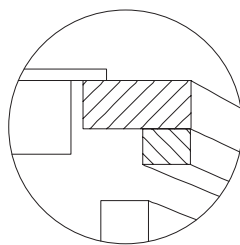
* A páraelszívó és a munkalap közötti minimális távolságnak egyenes páraelszívó esetén 650 mm-nek kell lennie, míg a ferde páraelszívónál 450 mm-nek



✓

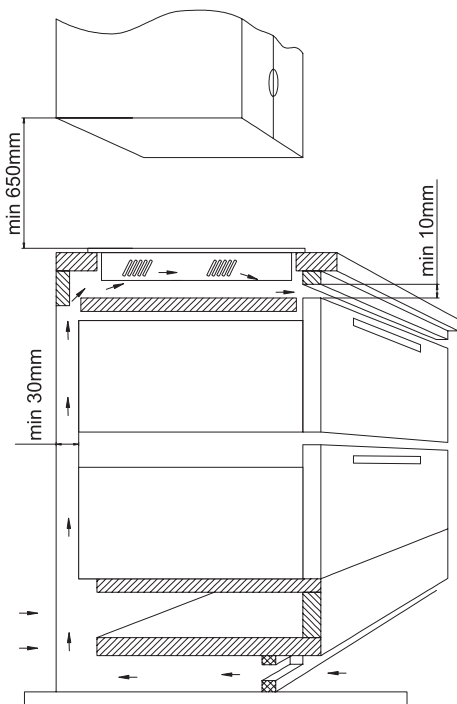


X

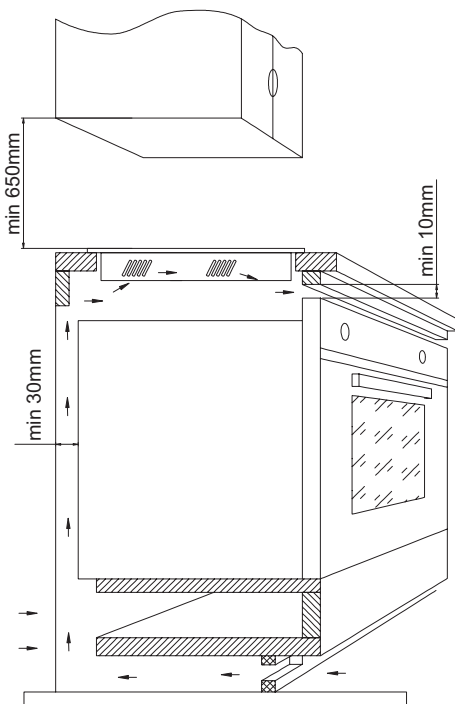


✓

A főzőlap beszerelése a szekrények fölé



A főzőlap beszerelése a sütő fölé



Tilos sütő fölé telepíteni a főzőlapot, ha nincs szellőzés.

A főzőlap beszerelése a szerelőnyílásba

A főzőlapot az elektromos rendszerhez a mellékelt csatlakoztatási séma alapján kell csatlakoztatni.

Tisztítsa meg a munkalapot, illessze a nyílásba a főzőlapot, és nyomja a munkalaphoz,

Iránymutatók a telepítő szakember számára

A főzőlap egy olyan kapocsléccel van ellátva, mely lehetővé teszi egy megfelelő típusú tápegységhez való csatlakozást.

A kapocsléc a következő kapcsolatokot teszi lehetővé:

- Egyfázisú 230V ~
- Kétfázisú 400V 2N ~

A főzőlap helyes csatlakoztatása a tápegységhez aképpen történik, hogy a kapocslécen található kapcsokat át kell hidalni a kapcsolási rajzot követve. A kapcsolási rajz az alsó védőburkolat alsó részén is megtalálható. A kapocsléc hozzáférhető a kapocsdoboz fedelének megnyitásával. Ügyeljünk a megfelelő kapcsolási kábel kiválasztására, figyelembe véve a csatlakozás típusát és a névleges teljesítményt.

Figyelem! Ne feledkezzünk meg a védelmi áramkör csatlakoztatásáról a kapocsléc [] jellel ellátott kapcsához. A főzőlapot tápláló elektromos rendszer biztonságát biztosítani kell egy megfelelően kiválasztott biztonsági eszközzel, s ráadásul a csatlakozó kábelt el lehet látni egy kapcsolóval mely kapcsoló segítségével ki lehet kapcsolni az áramot vészhelyzet esetén.

Mielőtt a készüléket elektromos áramkörhöz csatlakoztatnánk, olvassuk el figyelmesen az adattáblán és a kapcsolási rajzon található információkat. A főzőlap másfajta telepítése, mint azt a használati útmutató előírja, a termék meghibásodását vonhatja maga után.

Figyelem! A készülék elektromos áramkörhöz történő csatlakoztatását csakis erre jogosult szakember végezheti el. Tilos az elektromos rendszer szándékosan történő módosítása illetve módosítása.

Figyelem! A telepítő köteles átadni a felhasználónak a „termék elektromos rendszerhez való csatlakoztatásáról szóló igazolást” (a garancia-kártyában található). A telepítés befejeztével a telepítő köteles feltüntetni, hogy a csatlakoztatás milyen módon történt:

- Az alkalmazott védelem típusú (biztosíték típusa) egyfázisú, kétfázisú vagy háromfázisú keresztmetszetű csatlakozókábelnél.

A lehetséges kapcsolatok sémája

Figyelem! Minden egyes csatlakozó vezeték esetében a védelmi áramkör össze kell hogy legyen kötve a $\oplus$ kapoccsal.				Típus / A kábel keresztmet- szete	Biztosíték
1	230V feszültségnél egyfázisú be- kötés semleges kábelrel, az L1 és L2 kapcsok hídral összekötve, a semleges kábel az N-hez, a földelő kábel a $\oplus$	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm ²	min. 30A
2	230/400 V-os hálózatnál, kétfázisú csatlakoztatás semleges vezetékkel, semleges vezeték az N-hez, védő- vezeték a $\oplus$ -hez	2N~		HO5VV-FG 4x2,5mm ²	min. 16A

ALAPVETŐ INFORMÁCIÓK A KÉSZÜLÉKRŐL

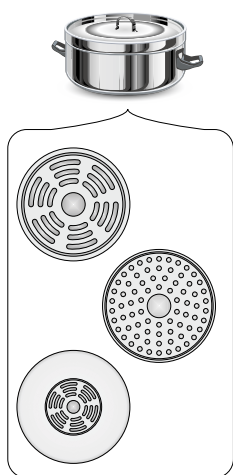
Az indukciós főzőlap működési elve

Az indukciós főzőlap üvege alatt mágneses mezőt generáló indukciós tekercsek találhatók. A mágneses mezőre helyezett edény felmelegszik ennek a mezőnek a hatására. Ne feledje, hogy fontos a megfelelő fenékű edények használata.

 A használt edényektől és a főzés során beállított teljesítménytől függően az eszköz sajátos sípoló hangot hallat, ez egy normális jelenség, és nem képezi panasz alapját.

Az edények jellemzői

- Annak ellenőrzéséhez, hogy a fazék alkalmas-e az indukciós főzőlapnál való használatához, ellenőrizze, hogy odatapad-e a mágnes a fazék aljához. Minél nagyobb a vonzóerő, annál jobb az edény.
- Mindig kiváló minőségű, tökéletesen sima fenékű edényt használjon. Az ilyen típusú edény használata megakadályozza, hogy túl magas hőmérsékletű pontok képződjenek, ami az elkészített ételek edényhez való tapadását eredményezheti. A vastag acél falú edények és serpenyők ideális hőeloszlást biztosítanak. A homorú, illetve dombornyomámos aljú edények negatívan hatnak a hőmérséklet ellenőrzés folyamatára és az edények túlmelegedéséhez vezethetnek.
- Ne használjon sérült edényeket, például ha a fenék a túlzott hőmérséklet miatt deformálódott.



- Ferromágneses fenékkel rendelkező nagyméretű edények használatánál, ahol az edények fenekének átmérője kisebb az edény átmérőjénél, csakis az edény ferromágneses része melegszik fel. Ez azt a helyzetet eredményezi, ahol nem lehetséges a hő egyenletesen történő elosztása. Az edény talapzatának ferromágneses része lett szűkítve a benne található alumínium elemek miatt, ezért is a szolgáltatott hő mennyisége kisebb lehet. Előfordulhat, hogy a főzőlap nem lesz képes felismerni az edényt, illetve problémás lesz a felismerése. A ferromágneses rész átmérőjét hozzá kell igazítani a fűtőmező méretéhez, hogy optimális főzési hatékonyságot tudjunk elérni. Ha a fűtőmező nem képes felismerni az edényt, próbálja ki egy ennek megfelelően kisebb átmérőjű fűtőmezőn.

 Az edények megfelelő minősége kulcsfontosságú tényezője a kíváló munkateljesítmény elérésének.

 Külső indukciós adapterek használata nem ajánlott.

- Az indukciós főzéshez csak olyan anyagból készült ferromágneses edényeket használjon, mint például:
 - Zománcozott acél
 - Öntöttvas
 - Rozsdamentes indukciós főzéshez alkalmas acél edények.
- A főzés során az edény fedele megakadályozza a hő kijutását, ezáltal lerövidíti a melegítési időt és csökkenti az áramfogyasztást.
- Ellenőrizze, hogy a fazék alja száraz-e. Az edény megtöltésekor, vagy amikor egy, a hűtőszekrényből kivett edényt használ, ellenőrizze, hogy az edény fenéke teljesen száraz-e. Ezáltal megelőzzük a főzőmező felületének szennyezését.



Az edények megfelelő
megjelölése



Ellenőrizzük, hogy ez edényen
megtalálható-e az indukciós
főzés lehetőségét jelző jelölés.

Rozsdamentes acél

A detektor nem látja az edényt
Kivéve a ferromágneses acélból készült edényeket

Alumínium

A detektor nem látja az edényt

Öntöttvas

Magas hatékonyság
Figyelem: az edények karcolhatják a főzőlemezt

Zománcozott acél

Magas hatékonyság
Lapos, vastag és sima aljú edények használata ajánlott.

Üveg

A detektor nem látja az edényt

Porcelán

A detektor nem látja az edényt

Réz aljú edények

A detektor nem látja az edényt

„H” maradékhő jelző

A főzést követően az indukciós főzőlap üvege az adott főzőmező területén meleg marad, ezt nevezzük maradékhőnek.

Ha az üveg hőmérséklete magasabb, mint 60°C*, akkor a "H" szimbólum jelenik meg ezen mező kijelzőjén.



* A hőmérsékleti érték hozzávetőleges



Ez idő alatt tilos megérinteni a főzőmezőt, mivel megégés veszélye áll fenn, valamint tilos bármilyen, hőmérsékletre érzékeny tárgyat a főzőmező felületére helyezni!



Áramkimaradás során a "H" maradékhő jelző már nem kerül kivetítésre. Ennek ellenére a főzőmező még mindig forró lehet!

A lemez első üzembe helyezésénél

- Tisztítsa meg alaposan az indukciós főzőlapot. A lemez üvegfelülettel rendelkezik, ezért óvatosan kell kezelni.
- A készülék első bekapcsolásakor különböző szagok keletkezhetnek. Ebben az esetben kapcsolja be a szellőztetést vagy nyisson ablakot a szobában. A szagok termelődése átmeneti jelenség.

A bekapcsolt főzőmező nem érzékeli az edényt.

Ha az aktív indukciós főzőmezőre nem lett edény helyezve, vagy ha az edény nem megfelelő, akkor a jelzett szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A főzőmező 1 perc elteltével kikapcsol, ha nem helyez rá megfelelő edényt (a főzőlap egy percre StandBy üzemmódban lesz, ezt követően teljesen kikapcsol, hacsak a többi mező nem hajt végre bizonyos funkciókat).



Az edények méretei.

A legjobb főzési hatás eléréséhez használjon olyan méretű fenékkal (ferromágneses rész) rendelkező edényt, mely megegyezik a főzési zóna méretével.

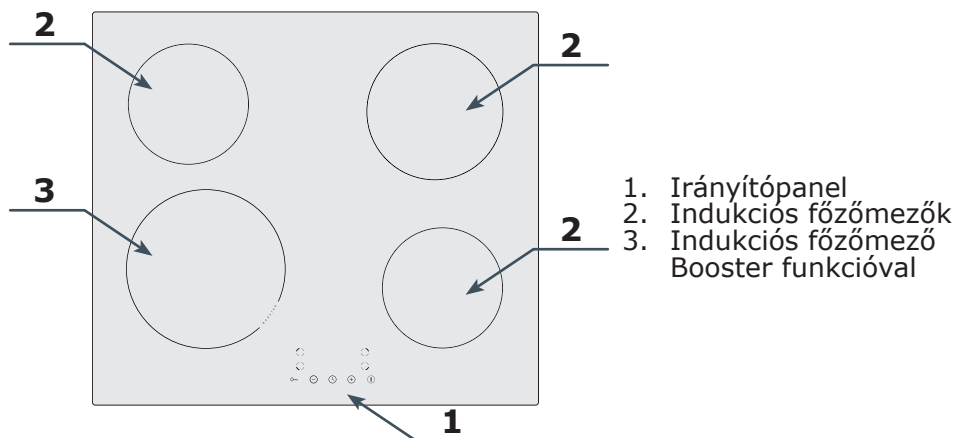
Olyan edények használata esetén, melyek aljának átmérője kisebb mint a főzőmező átmérője, csökken a főzőmező eredményessége s nő a főzési idő.

A főzőmezők edénydetekciós képessége alsó küszöbértékkel rendelkezik, mely az edényalj ferromágneses részének átmérőjétől valamint az edény anyagától függ:

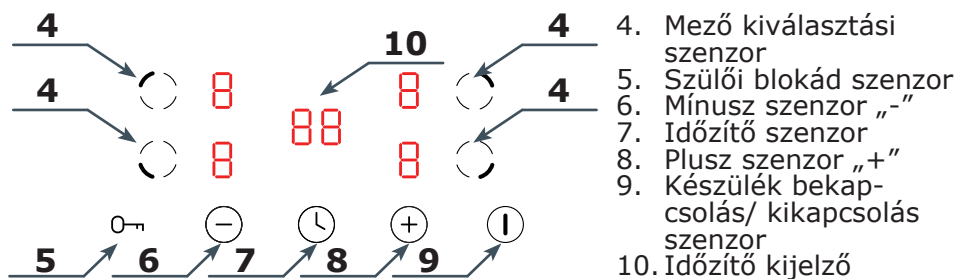
A főzőmező átmérője	A fazék átmérője [mm]
160	120
180	140
210	180

KEZELÉS

A készülék elemei



Irányítópanel



Figyelem: A szenzor minden egyes használatát hangjelzés erősíti meg. A hangjelzéseket nem lehet kikapcsolni.

Csatlakozás a tápegységhez **Booster funkció**

A tápegységhez történő csatlakoztatást követően a főzőlapon lévő összes kijelző kb. 1 másodpercig világít, emellett hangjelzés is hallható. A főzőlap StandBy állapotba lép.

A főzőmező bekapcsolása

Helyezze az edényt a főzőmezőre, például a bal hátsóra. Érintse meg a  szenzort, a főzőmezők kijelzőin a  jelenik meg. Aktiválja a kiválasztott főzőmezőt a  szenzorral, majd pedig a  és a  szenzorokkal válassza ki főzőmező teljesítményt 1-9 tartományban (a kiválasztott főzőmezők Booster funkcióval rendelkeznek - leírásuk a használati utasítás további részében található). Érintse meg ismét a  szenzort, a főző teljesítmény megerősítéséhez, de várhat néhány másodpercet is, amíg a beállított teljesítmény automatikusan megerősítésre kerül. Ha a kiválasztott főzőmezőn nincs edény, akkor a kijelzőn a  felirat jelenik meg, s a főzési folyamat azonnal megkezdődik, amikor az edényt erre a főzőmezőre helyezi.

Figyelem:

Az edényt bármikor a főzőmezőre helyezheti, még a főzőmező bekapcsolása előtt is. Ha a főzőlap bekapcsolásától számított 1 percen belül nem állítja be a főzőmező teljesítményt, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Ez a funkció egy adott főzőmező főzőteljesítményének ideiglenes növelését teszi lehetővé. Az a teljesítménytartomány, amelyen belül beállíthatja a teljesítményszintet, az 1-P érték, ahol a P a legmagasabb teljesítményszint, amellyel egy adott főzőmező működhet.

Figyelem: A Booster funkció csak 5 percig működik, majd a főzőmező teljesítménye automatikusan 9-es szintre csökken.

A beállított főzőmező teljesítményszint módosítása

Érintse meg az aktív főzőmező – amelyen az edény található -  szenzorát, majd pedig a  és a  szenzorokkal módosítsa a főzőmező teljesítményszintjét az 1-9-es tartományban (1-P a Booster funkciós főzőmezőnél). Erősítse meg az beállítást a  szenzorral.

A főzőmező kikapcsolása

Egy főzőmező kikapcsolásához érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőmező  szenzorát, majd pedig kétféle módon cselekedhet:

- A  szenzorral csökkentse a teljesítményt 0-ra.
- Egyszerre érintse meg a  és a  szenzorokat, s a főzőmező teljesítménye automatikusan 0-ra csökken.

Mindkét esetben erősítse meg a 0 értéket a  szenzorral, vagy várjon néhány másodpercet, s az érték automatikusan megerősítésre kerül.

Az összes mező egyszerre történő kikapcsolásához érintse meg a  szenzort, s a főzőlap teljesen kikapcsol.

Szülői blokádnál

Az aktív szülői blokádnál az összes szenzor inaktív a  kivételével, s a kijelzőn a  felirat lesz látható.

A főzőlap leblokkolásához érintse meg és tartsa 3 másodpercig lenyomva a 0  szenzort, s a kijelzőn a  felirat lesz látható. A blokádnál feloldásához érintse meg és tartsa ismét 3 másodpercig lenyomva a 0  szenzort, s a kijelzőn látható  eltűnik.

A főzőlapot működés közben is leblokkolhatja, a  szenzor aktív lesz. Vészhelyzet esetén a főzőlapot a  szenzorral tudja kikapcsolni anélkül, hogy előzőleg fel kellene oldania a blokádot. A főzőlap újbóli bekapcsolásához először fel kell oldania a szülői blokádot.

Főzőmező automatikus kikapcsolása

A főzőmező egy meghatározott idő után automatikusan kikapcsol, attól függően, hogy milyen teljesítményszint volt beállítva. Ez a működési biztonsággal függ össze, és ezt a funkciót nem lehet deaktiválni.

Beállított teljesítmény	Kikapcsolási idő
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Időzítő funkció

Példaképpen, ha az időzítőt 25 percre állítja be, akkor kapcsolja be a főzőlapot a  szenzorral, a főzőmezők kijelzőjén a  jelenik meg, ekkor érintse meg a  szenzort, s a kijelzőn elkezd pulzálni a  szám jobb számjegye. A  és a  szenzorokkal állítsa be az 5-ös értéket, érintse meg ismét a  szenzort, s a kijelzőn elkezd pulzálni a  szám bal számjegye. A  és a  szenzorokkal állítsa be a 2-es értéket. Erősítse meg az időbeállítást a  szenzorral. Az időzítő 25 percre lett beállítva, ezt követően egy kb. 30 másodpercig tartó hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szenzort. Az időzítőt akkor is aktiválni tudja, amikor a főzőmező be van kapcsolva (főzés közben).

A főzőidő kikapcsolásának beállítása

Ön be tudja állítani a főzőmező kikapcsolási idejét. Ehhez kapcsolja be a kiválasztott mezőt, és állítsa be a teljesítményét. A beállított teljesítmény villogása közben érintse meg a  szenzort. Ezután kövesse az időzítő beállításának lépéseit. Miután megerősítette a főzőmező automatikus kikapcsolásának idejét, érintse meg ismét a  szenzort, hogy megerősítse a főzőlap kikapcsolásának időpontját. Az aktív funkciót villogó pont jelzi a kiválasztott mező teljesítményjelzője mellett. A beállított idő leteltét követően a főzőmező automatikusan kikapcsol. Az egyes főzőmezők kikapcsolási idejét külön-külön is be lehet állítani.

Figyelem! Az időzítő funkció és a főzőmező beállított kikapcsolási idejének esetében:

- Az időszak 1-99 perc közötti tartományban állítható be.
- Az idő visszaszámlálása a  szenzor megérintésével kezdődik meg.
- Mindkét funkciónál a beállított időszak értékének megváltoztatásához vagy törléséhez hajtsa végre az idő beállítását, de csökkentse az időt 00-ra.
- Érintse meg a  szenzort a beállított idő törléséhez és a főzőlap teljes kikapcsolásához.

ELJÁRÁSMÓD VÁLSÁGHELYZETBEN

Minden válsághelyzetben a következő teendő:

- Kapcsoljuk ki a főzőegységeket
- Áramtalanítsuk a készüléket
- Hívjunk ki szerelőt
- Néhány kisebb hibát önállóan is el lehet távolítani, az alábbi táblázatban foglaltak segítségével, mielőtt Önök az ügyfélszolgálathoz illetve a szervizhez fordulnak, kérjük, ellenőrizték a táblázatban foglalt pontokat.

PROBLÉMA	KIVÁLTÓ OK	ELJÁRÁSMÓD
1. A készülék nem működik	- Áramszünet	- Ellenőrizzük a házi biztosítékot, cseréljük ki ha kiégett
2. A készülék nem reagál a megadott értékekre	- Az irányítópanel nem lett bekapcsolva	- Kapcsoljuk be
	- A gomb túl rövid ideig volt megnyomva (kevesebb, mint egy másodperc)	- Hosszabb ideig tartunk megnyomva a gombot
	- Egyszerre több gomb lett megnyomva	- Mindig csak egy gombot nyomunk meg egyszerre (kivéve a főzőmező kikapcsolásánál)
3. A készülék nem reagál és egy hosszú hangjelzést hallat	- Nem megfelelő kezelés (helytelen szenzorok lettek megnyomva illetve túl rövid ideig)	- Ismét kapcsoljuk be a lemezt
4. Az egész készülék kikapcsol	- A szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- A szenzorokat fedjük fel illetve tisztítjuk meg
	- A készülék bekapcsolását követően nem lette beállítva egy érték sem több mint 10 másodpercig tartó időszakon keresztül	- Ismét kapcsoljuk be az irányítópanelt és tápláljuk be az adatokat
	- A szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- A szenzorokat fedjük fel illetve tisztítjuk meg
5. Az egyik főzőmező kikapcsol, s a kijelzőn világít a „H” betű	- Munkaidő korlátozás	- Ismét kapcsoljuk be a főzőmezőt
6. A maradékhő jelző nem világít, bár a főzőmező még forró.	- A szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- A szenzorokat fedjük fel illetve tisztítjuk meg
7. A kerámialemez megrepedt.	- Az elektronikus alkatrészek túlmelegedése	- A maradékhő kijelző ismétetlen csak az áram bekapcsolását követően aktiválódik.
8. Ha a hibát nem sikerült eltávolítani.	 Veszély! Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték). Lépjünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel.	
	Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték). Lépjünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel.	
	Fontos! Önök felelősek a készülék karbantartásáért és készülék rendeltetészerű használatáért a háztartásban. Ha a helytelen kezelésből adódó hiba miatt Önök kihívják a szervizt, akkor még ha ez a garancia érvényességének ideje alatt is történik, a kiszállás költségét Önökre terheljük. A jelen használati utasítás be nem tartásából eredő káreseményekért nem vállaljuk a felelősséget.	
9. Az indukciós főzőlap hörgéshez hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség. Az elektronikus elemeket hűtő ventilátor működik.	
10. Az indukciós lemez siphoz hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség. A főzőmezők frekvenciájának megfelelően több melegítő zóna használata esetén a főzőlap a maximális teljesítménynél sípoló hangot hallat.	
11. A főzőlap nem működik, a főzőmezőket nem lehet bekapcsolni s nem működnek.	A hiba okozója az elektromos hálózat lehet.	- Indítsa újra a főzőlapot, 60 másodperces időtartamra áramtalanítsa (húzza ki a biztosítékot).

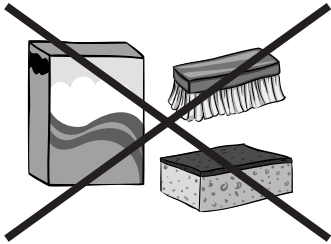
HIBAKÓD

Az eszköz működése közben hibakód jelenhet meg a kijelzőn, amelyet a következő táblázat ismertet:

PROBLÉMA	KIVÁLTÓ OK	ELJÁRÁSMÓD
E4/E5	Hibás hőmérséklet-érzékelő	Vegye fel a kapcsolatot a szervizközponttal
E7/E8	Az IGBT tranzisztor hőmérséklet-érzékelője hibás	Vegye fel a kapcsolatot a szervizközponttal
E2/E3	Helytelen tápfeszültség	Ellenőrizze, hogy a tápfeszültség megfelelő-e.
E6/E9	A főzőlap túlmelegedése	Csak azt követően kapcsolja be ismét a főzőlapot, miután teljesen lehűlt

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A főzőlap rendszeres tisztítása és megfelelő karbantartása a felhasználó által növeli a készülék problémamentes élettartamát.



A kerámia üveg tisztítására ugyanazok a szabályok vonatkoznak, mint az üveg felületek tisztítására. Semmilyen esetben sem lehet súroló-, illetve agresszív tisztítószerket, valamint homokot illetve érdes felületű szivacsot használni. Nem lehet pára segítségével tisztító eszközöket használni.

Minden használat után meg kell tisztítani

A könnyen eltávolítható, nem odaégett szennyeződésekét távolítsuk el egy nedves törlőkendővel súrolószerek használat nélkül. Mosószer használata kékes színű elszíneződéshez vezethet. A makacsul tapadó szennyeződésekét nehéz eltávolítani első ízben, még a speciális tisztítószerek segítségével is.



A makacsul tapadó szennyeződést egy éles kaparóval távolítsuk el. Majd pedig töröljük le a felületet egy nedves törlőkendővel.

Folt eltávolítás

Gyöngyszínű fényes foltokat (alumínium maradék) speciális tisztítószerrel lehet eltávolítani a már kihűlt főzőlemezről. Meszes maradékot (pl. mikor kibugyogott a víz) ecet illetve speciális tisztítószer segítségével lehet eltávolítani.

Cukor, cukor tartalmú élelmiszer, műanyag illetve alumíniumfólia eltávolításánál nem szabad kikapcsolni az adott főzőlemezt. A maradékot rögtön le kell kaparni (még forró állapotban) egy éles kaparóval a főzőlemez felszínéről. A szennyeződés eltávolítása után ki lehet kapcsolni a főzőlemezt és speciális tisztítószerrel meg lehet tisztítani.

A speciális tisztítószereket áruházakban, speciális elektromos szaküzletekben, drogériákban, kiskereskedelmi élelmiszerüzletekben és konyhai bemutatótermekben lehet megvásárolni. Az éles kaparókat barkácsbol-

tokban, építőipari szaküzletekben és festékboltokban lehet kapni.

Soha ne vigyük a tisztítószeret a forró főzőlemezre. A legjobb megoldás, ha hagyjuk a tisztítószeret megszáradni majd pedig egy vizes kendővel eltávolítjuk azt. A maradék tisztítószeret távolítsuk el egy vizes kendővel a főzőlemezről. Ellenkező esetben maró hatásúak lehetnek.

Ha a kerámiaüveg nem megfelelő módon lesz karbantartva, nem vállalunk érte garanciális felelősséget.

Időszakos ellenőrzések

A tisztítási műveleteken kívül melyek a készülék tisztán tartására irányulnak, a következők a teendők:

- Időszakos felülvizsgálatot tartani az irányítópanel és a lemez munkaegységei felett A garancia leteltével, legalább kétfévente egyszer, egy szakszervizben felül kell vizsgálni a készülék állapotát
- Eltávolítani a fellelt hibákat,
- Végrehajtani a rendszeres karbantartási munkákat a főzőlap egységen.

Figyelem!

Ha az irányítás bármely okból nem lehetséges miközben a készülék be van kapcsolva, akkor ki kell kapcsolni a fő kapcsolót illetve le kell kapcsolni a biztosítékot és fel kell venni a kapcsolatot a szakszervizzel.

Figyelem!

Ha a kerámiaüvegen repedéseket illetve töréseket veszünk észre, azonnal ki kell kapcsolni és áramtalanítani kell a készüléket E célból kapcsoljuk le a biztosítékot illetve húzzuk ki a dugót a konnektorból. Majd pedig kapcsolatba kell lépni a szervizzel.

Figyelem!

Az összes javítási és karbantartási munkát csakis egy szakszerviz illetve megfelelően képzett szakember végezheti el.

GARANCIA ÉS VÁSÁRLÁS UTÁNI SZERVIZ

Garancia

Garanciális szolgáltatás a garanciajegy alapján A gyártó nem felelős a készülék helytelen használat okozta károkért.

Szerviz

- A készülék gyártója azt javasolja, hogy az összes javítási, illetve karbantartási tevékenységet a Gyári Szakszerviz illetve a Gyártó Márkaszervize végezze el. Biztonsági okokból Ön saját maga ne javítsa a készüléket.
- A nem megfelelő képesítéssel rendelkező személyek által végzett javítások súlyos veszélyt jelenthetnek az eszköz felhasználója számára.
- A gyártó, az importőr vagy a meghatalmazott forgalmazó által felkínált eszköz minimális jótállási idejét a garanciajegy tartalmazza.
- A készülék elveszíti a jótállást a készülék vagy annak részein végzett illetéktelen átalakítások, javítások, a plombák felszakítása, valamint a készüléken történő bármely másfajta, a használati utasításnak nem megfelelő tetszőleges beavatkozás eredményeként.

Javítási igény és segítségnyújtás hiba esetén

Ha az eszköz javítását igényli, vegye fel a kapcsolatot a szervizközponttal. A szerviz címe és telefonszáma a jótállási kártyán található. Mielőtt kapcsolatba lépne, készítse elő a készülék sorozatszámát, mely az adattáblán található: A kényelem érdekében írja ide le:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

A gyártó nyilatkozata

A gyártó ezennel kijelenti, hogy a termék megfelel a következő EU direktíváknak:

- **2014/35/EC Alacsony feszültségű direktíva**
- **2014/30/EC Elektromágneses kompatibilitás direktíva**
- **2009/125/EC**
- **RoHS 2011/65/EC**

A berendezés **CE** jelzéssel van ellátva, és megfelelőségi nyilatkozattal rendelkezik az illetékes piacfelügyeleti hatóság általi ellenőrzésre.

Уважаеми потребителю,

От днес ежедневните задължения ще бъдат по-лесни от всякога. Уредът **Amica** съчетава изключително лесно обслужване и отлична ефективност. След като прочетете инструкцията, обслужването му няма да бъде трудно.

Още в завода, преди да бъде опакован, уредът е старателно тестван за безопасност и функционалност в контролните стендове.

Моля, прочетете внимателно тази инструкция, преди да включите уреда. Спазването на посочените в нея препоръки ще Ви предпази от неправилно използване на уреда. Запазете тази инструкция и я съхранявайте така, че винаги да имате достъп до нея.

Спазвайте стриктно правилата на инструкцията за употреба, за да избегнете нещастни случаи.

С уважение

Amica

ПРЕПОРЪКИ ОТНОСНО БЕЗОПАСНОСТТА НА УПОТРЕБА

- **Внимание.** Устройството и неговите достъпни части се нагриват по време на употреба. Има опасност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне особено внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.
- Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит или познания, ако това се извършва под надзор или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването, предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се изпълняват от деца без надзор.
- **Внимание.** Пърженето на храни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.
- **НИКОГА** не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло.
- **Внимание.** Опасност от пожар: не складирайте предмети на повърхностна за готвене.
- **Внимание.** Ако повърхността на плота е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.
- Не се препоръчва поставянето на метални предмети като ножове, вилици, лъжици, капаци или алуминиево фолио върху готварския

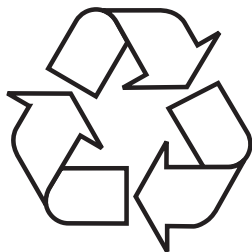
плот, тъй като те могат да се нагорещят.

- След употреба изключете нагревателния елемент на плота с помощта на бутона за изключване и не разчитайте на показанията на датчика за наличие на съд.
- Уредът не бива да се управлява от външен часовников механизъм или от независима система за дистанционно управление.
- За почистване на плота не бива да се използват устройства за почистване с пара.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всякакво друго негово използване (например за затопляне на помещението) е забранено и може да бъде опасно.
- Производителят запазва правото си да въвежда промени, нямащи влияние на действието на уреда.
- Внимание. Не използвайте неподходящи защити на плота, които предотвратяват достъпа на децата до плота. Използването на неподходящи защити може да доведе до инцидент.
- Преди да започнете да използвате плота, прочетете тази инструкция. По този начин ще осигурите своята безопасност и ще избегнете повредата на уреда.
- Ако индукционният плот работи в непосредствена близост до радио, телевизор или друго устройство, което излъчва, се уверете, че е гарантирана правилната работа на контролния панел на плота.
- Плотът трябва да бъде свързан към захранващата мрежа от квалифициран електромонтьор.
- Не се разрешава инсталирането на плота в близост до охлаждащи уреди.
- Мебелите, в които ще бъде вграден индукционния плот, трябва да бъдат устойчиви на температура около 100°C. Това се отнася за фурнирите, ръбовете, повърхностите, изработени от пластмаса, лепила и лакове.
- Плотът може да бъде използван само след неговото вграждане. По този начин ще избегнете евентуалния контакт с останалите части на плота, които са под напрежение.
- Ремонти на електрическите уреди могат да извършват само специалисти. Непрофесионални ремонти водят до сериозна опасност за потребителя.
- Устройството е изключено от захранването, когато е изключен предпазителят или щепселът е изтеглен от контакта.
- Щепселът на захранващия кабел трябва да е на достъпно място след вграждането на уреда.
- Обърнете внимание децата да не си играят с този уред.
- Хората с имплантирани устройства за поддържане на жизнените функции (например пейсмейкър, инсулинова помпа или слухов апарат) трябва да се уверят, че работата на тези устройства няма да бъде нарушена от индуктивния плот (честотният обхват на работа на индукционния плот).

та е 20-50 kHz).

- В случай на липса на напрежение в захранващата мрежа всички на-стройки ще бъдат изтрети. След като напрежението в захранващата мре-жа отново се появи, се препоръчва повишено внимание. Докато нагре-вателните зони са горещи, върху дисплея ще се показва индикаторът за остатъчна топлина „Н“ както и ключът на блокадата.
- Вграденият в електронната система сензор за остатъчна топлина показ-ва, че плотът е включен или че все още е горещ.
- Ако контакта е в близост до нагревателните зони, проверете дали кабе-лът не докосва нагриващите се елементи.
- Не използвайте пластмасови съдове и алуминиево фолио. Те се разто-пават при високи температури и може да повредят керамичното стъкло.
- Захар, лимонена киселина, сол и т.н., в твърди и течни състояния, както и пластмаса не бива да попадат в нагревателните зони.
- Ако в резултат на невнимание захар или пластмасови материали се на-мерят върху нагревателните зони, в никакъв случай не изключвайте плота, опитайте се да изстържете захарта или пластмасата от плота с остър прибор. Защитете ръцете си от изгаряния и наранявания.
- При използването на индукционния плот за готвене да се използват само тенджери и тигани с плоско дъно, без ръбове и грапини, защото в про-тивен случай може да възникне трайно надраскване на стъклото.
- Нагревателната повърхност на индукционния плот е устойчива на терми-чен шок. Не е чувствителна нито на горещо нито на студено.
- Избягвайте изпускането на предмети върху стъклото. Точкови удари, на-пример от изпусната бутилка с подправки могат да доведат до спукване на керамичното стъкло.
- Ако се стигне до спукване на стъклото, има опасност, че по време на готвене течност може да проникне до частите на плота, които са под напрежение.
- Не се разрешава използването на плочата на плота като дъска за рязане или работна маса.
- Не се разрешава вграждането на уреда над нагревател без вентила-тор, над съдомиялна, фризер или пералня.
- Ако плотът е вграден в мебел, металните предмети, разположени в ме-бела могат да се нагриват до високи температури от въздуха, излизащ от вентилационната система. По тази причина ние препоръчваме да из-ползвате директно покритие (вижте Фигура 2).
- Моля, следвайте инструкциите за поддръжка и почистване на керамич-ното стъкло.
- В случай на неправилна работа с него не сме отговорни за гаранцията.

РАЗОПАКОВАНЕ



Устройството е защитено от повреди по време на транспорт. След разопаковане на устройството, моля, не забравяйте да премахнете опаковъчните материали по екологично съобразен начин. Всички материали, използвани за опаковане са безо-пасни за околната среда, 100% рециклируеми и затова са отбелязани със съответния символ. Внимание! Опаковъчни материали (торби от поли-етилен, стиропор и т.н.) трябва по време на разо-

паковане да се държат далеч от деца.

ЛИКВИДИРАНЕ НА ИЗНОСЕНИ УРЕДИ



Това устройство е маркирано в съответствие с Европейската директива 2012/19/UE и на полския закон за електрически и електронни отпадъци със задраскан контейнер за отпадъци.

Тази маркировка показва, че това оборудване, след определен период на ползване, не може да се изхвърля заедно с другите отпадъци от домакинството. Потребителят е длъжен да го предаде там, където се събират отпадъци от електрическо и електронно оборудване.

Събирателните пунктове, в това число местни пунктове за събиране, магазини или общински структури, създават система, която позволява да се върне оборудването. Подходящото третиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване помага за избягване на вредни за човешкото здраве и околната среда последици, произтичащи от наличието на опасни вещества, както и неправилно съхранение и обработка на такова оборудване.

КАК ДА СПЕСТИМ ЕНЕРГИЯ



Който използва енергията по отговорен начин, помага не само на домашния бюджет, но работи съзнателно за опазване на околната среда. Така че помогнете, спестявайте електроенергия! А това се прави, както следва:

- Използвайте подходящи съдове за готвене. Тенджери с плоски и дебели дъна спестяват до 1.3 от електроенергията. Моля, обърнете внимание на капака, в противен случай потреблението на електроенергия се увеличава четири пъти!
- Грижа за чистота на нагревателните зони и дъната на съдовете. Силните замърсявания намаляват пренасянето на топлината – силно изгорелите петна често могат да бъдат отстранени само със силно замърсяващи околната среда препарати.
- Избягвайте ненужното отваряне на капака на тенджерата - „проверяване на ястието“.
- Не вграждайте плота в непосредствена близост до хладилник / фризера. Потреблението на електроенергия ненужно ще се увеличи.

ИНСТАЛИРАНЕ

Приготвяне на мебела за вграждане на плота

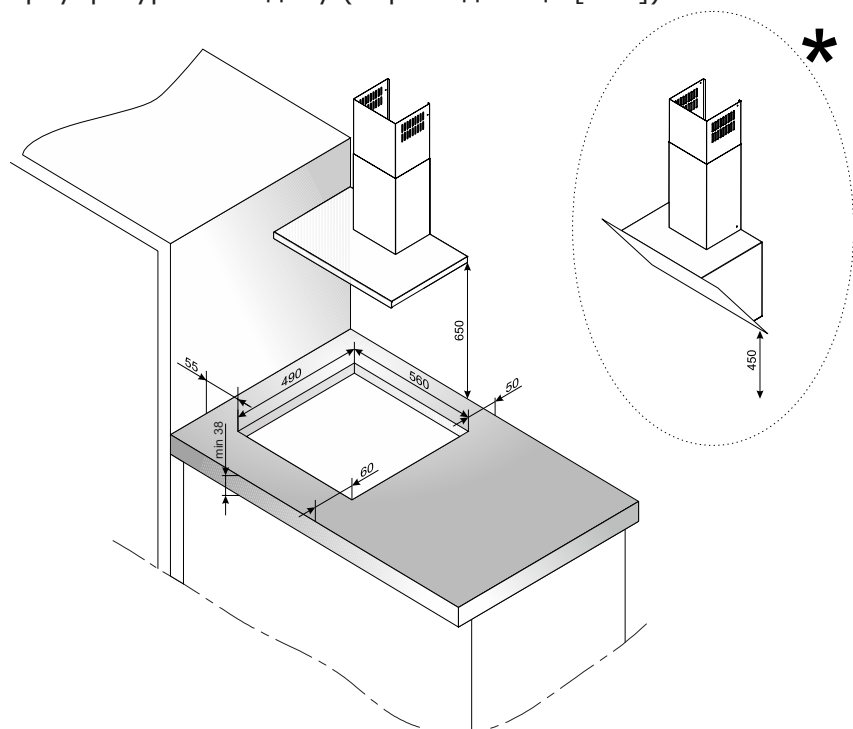
Плотът трябва да е плосък и добре нивелиран. Трябва да уплътните и осигурите плота от страната на стената, за да я предпазите от заливане и влага.

Кухненските шкафове за вграждане трябва да имат облицовки и лепила, устойчиви на температура 100°C. Ако това условие не е изпълнено, може да се стигне до деформация на повърхността или разлепване на облицовката.

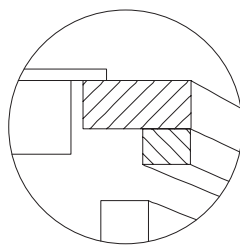
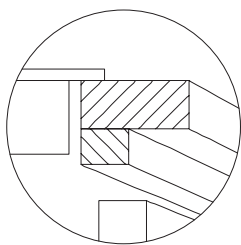
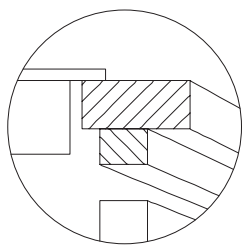
Крайщата на отвора трябва да бъдат уплътнени с материал, устойчив на абсорбция на влага.

Под плота трябва да оставите пространство за правилната циркулация на въздуха, за да се избегне прегряване на повърхността около плота. Размерът на това пространство е посочен в по-нататъшната част на инструкцията.

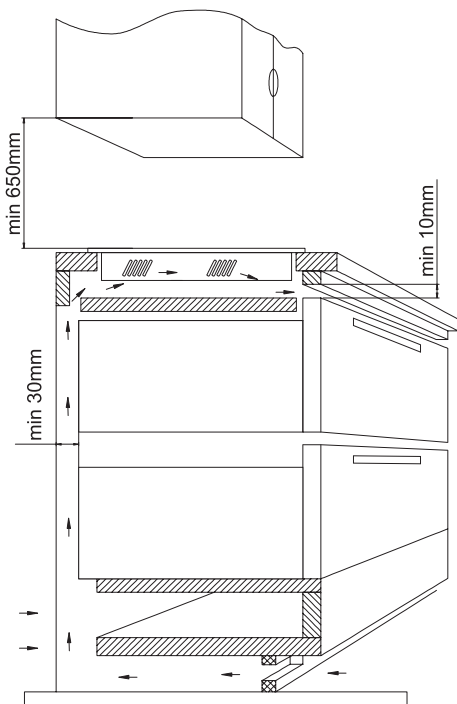
Отворът в плота трябва да се изпълни съгласно размерите, посочени върху фигурата по-долу (мерна единица [mm]):



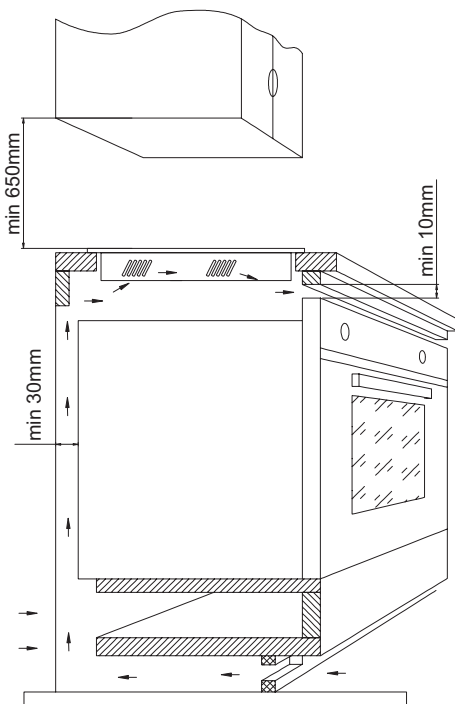
* Минималното разстояние между обикновен прав абсорбатор и плота трябва да бъде 650mm, а в случай на наклонени абсорбатори 450mm



Монтаж на плота над шкафовете



Монтаж на плота над фурната



Забранява се монтирането на плота над фурна без вентилация

Инсталиране на плот в монтажен отвор

Изпълнете свързването на плота със захранващия кабел както е показано на схемата за свързване.

Почистете кухненския плот от прах, сложете готварския плот в отвора и силно притиснете към кухненския плот

Забележки към инсталатора

Плотът е оборудван със свързващ клеморед, позволяващ избор на подходящи комбинации за определен тип захранване.

Свързващият клеморед дава възможност за следното свързване:

- Еднофазно 230V ~
- Двухфазно 400V 2N ~

Свързването на плота към съответната мощност е възможно чрез свързване на съответните терминали на свързващия клеморед както е показано на схемата за свързване. Схемата за свързване се намира също върху долната част на предпазния капак. Достъпът до клеморедата е възможен след отваряне на капака на клемната кутия. Не забравяйте за избора на подходящ кабел, съответстващ на типа на свързването и мощността на плота.

Внимание! Не забравяйте да свържете защитната верига към клемата на клеморедата, отбелязана със знак. Електрическата мрежа, захранваща плота, трябва да бъде осигурена със съответно правилно подбрана защита. За осигуряване на безопасността на захранването може да се използва допълнителен прекъсвач за изключване на тока в случай на авария.

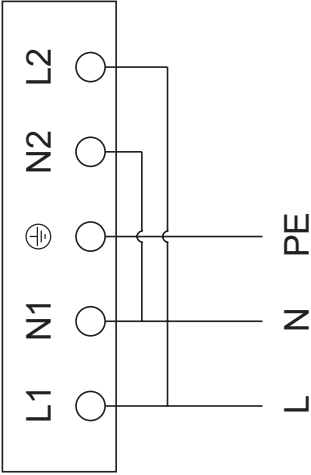
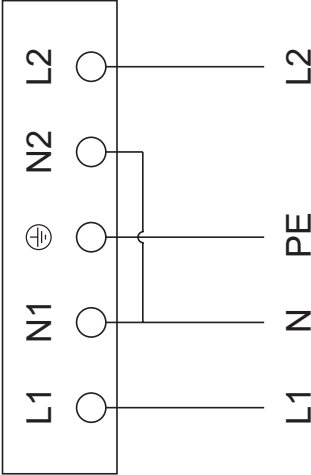
Преди свързване на плота към електрическата мрежа моля вижте информацията, предоставена в табелката и върху електрическата схема. Свързването на плота по начин, различен от този върху схемата за свързване, може да доведе до повреда на уреда.

Внимание! Свързването към електрическата мрежа може да извърши само квалифициран техник, който притежава съответни квалификации. Забраняват се промени или преработки в електрическата инсталация.

Внимание! Инсталаторът е длъжен да издаде на потребителя „свидетелство за свързване на съоръжението към електрическата инсталация“ (намира се в гаранционната карта). След завършване на инсталацията инсталаторът трябва да нанесе също така информация за начина на свързване:

- Еднофазно, двухфазно или трифазно, напречното сечение на присъединителния кабел, вида на използваната защита (вид предпазител).

Схема на възможните свързвания

Внимание! При всички случаи на свързване защитният кабел трябва да бъде свързан с клемата означена със знак 				Тип / сечение на кабела	Предпазител
1	За мрежа 230V еднофазно свързване с неутрален кабел, клеми L1 и L2 шунтирани, неутрален кабел към клемата N, защитен кабел към 	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm ²	мин. 30A
2	За мрежи 230/400V двуфазно свързване с неутрален кабел, неутрален кабел към клемата N, защитен кабел към 	2N~		HO5VV-FG 4x2,5mm ²	мин. 16A

ОСНОВНИ ИНФОРМАЦИИ ЗА УСТРОЙСТВОТО

Принцип на действие на индукционния плот

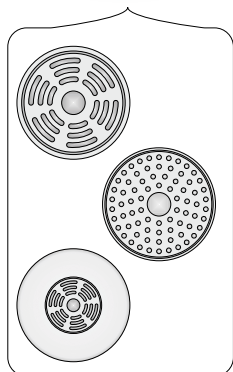
Под стъклото на индукционния плот се намират индукционни боби-ни, които създават магнитно поле. Съдът, поставен върху магнитното поле, се нагрива под въздействието на това поле. Не забравяйте, че е важно да се използват съдове с подходящо дъно.



В зависимост от използваните съдове и зададената мощност по време на готвене уредът генерира специфичен звук, което е съвсем нормално явление и не е основание за рекламация.

Характеристика на съдовете

- За да проверите, дали съдът е подходящ за Вашия индукционен плот, трябва да проверите дали дъното на съда привлича магнит. Колкото по-голяма сила на привличане, толкова по-добър съд.
- Винаги използвайте висококачествени съдове с идеално плоско дъно. Използването на такива съдове предотвратява наличието на точки с твърде висока температура, което може да доведе до загаряне на храната към дъното на тенджерата. Тенджери и тигани с дебели метални стени осигуряват най-добро разпределение на топлината. Вдлъбнатото дъно на тенджерата или дълбоко релефно лого на производителя могат да оказват неблагоприятен ефект върху регулирането на температурата от индукционния модул, което може да доведе до прегряване на съдовете.
- Не използвайте повредени тенджери, напр. с деформирано дъно поради прегряване.



- При използването на големи съдове с феро-магнитно дъно, чийто диаметър е по-малък от общия диаметър на съда, се загрева само феромагнитната част на съда. Поради това не е възможно равномерното разпределяне на топлината в съда. Феромагнитната площ на дъното се намалява поради поставените в него алуминиеви елементи и поради това предаденото количество топлина може да бъде по-малко. Може да се появи проблем с детекцията на съда или съдът изобщо няма да бъде открит. За постигне на оптимален резултат при загрева дъното на феромагнитната част на съда трябва да бъде съобразено с големината на зоната за заграване. В случай, когато съдът не е открит в нагревателната зона, опитайте да го поставите в нагревателна зона със съответно по-малък диаметър.

 Качеството на съдовете за готвене е изключително важно условие за ефективната работа на плота.

 Не се препоръчва използване на външни индукционни адаптори.

• За индукционно готвене трябва да използвате само феромагнитни съдове, изработени от материали като:

- Емайлирана стомана
- Чугун
- Съдове от неръждаема стомана за индукционни плотове.

• Капакът върху тенджерата по време на готвене предотвратява загубата на топлина, като по този начин съкращава времето за загряване и намалява разхода на електроенергия.

• Обръщайте внимание дъното на съда да бъде сухо. По време на напълване на тенджерата или когато използвате съд, изваден от хладилника, трябва да се уверите, че дъното е напълно сухо. Това ще предотврати замърсяването на повърхността на плота.



Означения на кухненските съдове



Проверете дали върху етикета има знак, който информира, че съдът е подходящ за индукционни плотове

Неръждаема стомана

Не разпознава наличието на тенджера
С изключение на тенджерите от феромагнитна стомана

Алуминий

Не разпознава наличието на тенджера

Чугун

Висока ефективност
Внимание: тенджерите могат да надраскат плота

Емайлирана стомана

Висока ефективност
Препоръчват се съдове с плоско, дебело и гладко дъно

Стъкло

Не разпознава наличието на тенджера

Порцелан

Не разпознава наличието на тенджера

Съдове с медно дъно

Не разпознава наличието на тенджера

Индикатор за остатъчна топлина „Н“

След завършване на готвенето стъклото на индукционния плот в района на дадената нагревателна зона все още е горещо - това се дължи на остатъчната топлина.

Ако температурата на стъклото е по-висока от 60°C*, върху дисплея на тази зона ще бъде показан символ „Н“.



* Стойността на температурата е ориентировъчна

! По време на активност на индикатора за остатъчна топлина не докосвайте нагревателната зона поради опасност от изгаряне, както и не поставяйте върху зоната чувствителни на топлина предмети!

! Когато няма електрическо захранване, индикаторът за остатъчна топлина „Н“ не свети. Въпреки това нагревателните зони могат да бъдат още горещи!

Преди да включите плочата

- Почистете старателно индукционния плот. Плотът има стъклена повърхност, поради което трябва да го третирате със съответно внимание.
- След първото включване на уреда е възможно да се отделят миризми. В този случай включете вентилация или отворете прозореца в помещението. Отделянето на миризми е временно явление.

Не е открита тенджера върху нагревателната зона

Ако върху активната нагревателна зона няма поставен съд или съдът е неправилен, върху дисплея ще се появи посоченият символ. Зоната ще се изключи след 1 минута, ако не поставите подходяща тенджера върху нея (плотът ще остане в режим StandBy и през следващата минута, след което ще се изключи напълно, ако нито една от останалите зони не изпълнява зададена функция).



Размери на съдовете

С цел постигане на най-добър ефект използвайте съдове с размер на дъното (феромагнитната част) съответстващ на големината на нагревателната зона.

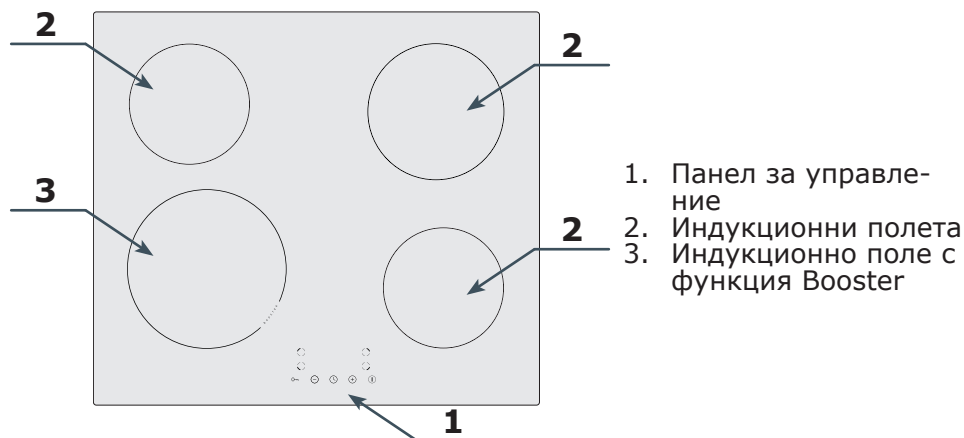
Използването на съдове с диаметър на дъното по-малък от нагревателната зона намалява ефективността на нагревателната зона и удължава времето за готвене.

Нагревателните зони имат долна граница на възможността за детекция на съд, която зависи от диаметъра на феромагнитното дъно и материала, от който е изработен съдът:

Диаметър на нагревателната зона	Диаметър на тенджерата [mm]
160	120
180	140
210	180

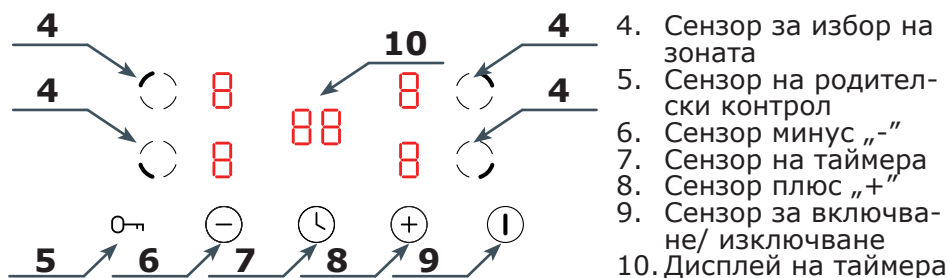
ОБСЛУЖВАНЕ

Елементи на уреда



1. Панел за управление
2. Индукционни полета
3. Индукционно поле с функция Booster

Панел за управление



4. Сензор за избор на зоната
5. Сензор на родителски контрол
6. Сензор минус „-“
7. Сензор на таймера
8. Сензор плюс „+“
9. Сензор за включване/ изключване
10. Дисплей на таймера

Забележка: Всяко натискане на сензорния бутон се сигнализира със звуков сигнал. Няма възможност за изключване на звуковите сигнали.

Свързване към захранването

След свързване към захранването всички дисплеи на плота ще светят за около 1 секунда, допълнително ще се появи звуков сигнал. Плотът ще премине в режим StandBy.

Включване на нагревателната зона

Поставете тенджерата върху нагревателната зона, напр. върху задната лява зона. Докоснете сензор ①, върху дисплеите на нагревателните зони ще се появи . Включете избраната зона с бутон , след което със сензорите  и  изберете мощността на зоната в обхват 1-9 (за избрани зони е достъпна функция Booster - описанието - по-нататък в инструкцията). Докоснете отново сензор , за да потвърдите избраната мощност на загреване, можете също така да изчакате няколко секунди, докато стойността на мощността бъде потвърдена автоматично. Ако върху посочената зона няма съд, върху дисплея ще се появи символ , процесът на готвене ще започне в момента на поставяне на съда върху тази зона.

Забележка:

Можете да поставите съда върху нагревателната зона по всяко време, дори преди да стартирате зоната за готвене.

Ако не настроите мощността в рамките на 1 минута след включване на плота, плотът автоматично ще се изключи.

Функция Booster

Тази функция се състои във временно увеличаване на нагревателната мощност на определена зона. Диапазонът, в който можете да регулирате мощността, е 1-P, като P е най-високото ниво на мощност, с което дадено поле може да работи.

Забележка: Функция Booster може да работи само през 5 минути, след което мощността на зоната автоматично намалява до ниво 9.

Промяна на зададената мощност на зоната

Докоснете сензор  на активната зона, върху която стои тенджерата, след което със сензорите  и  променете мощността на зоната в обхват 1-9 (1-P за зони с функция Booster). Потвърдете новата мощност със сензор .

Изключване на нагревателната зона

За да изключите единична нагревателна зона, докоснете сензора  на зоната, която искате да изключите, след което можете да постъпите по два начина:

- Със сензора  можете да намалите мощността на зоната до 0.
- Докоснете едновременно сензори  и , мощността на зоната автоматично ще се намали до 0.

В двата случая трябва да потвърдите стойността 0 със сензор  или да изчакате няколко секунди, докато стойността се потвърди автоматично.

За да изключите всички зони едновременно, докоснете сензор , плотът изцяло ще се изключи.

Родителска защита

Активната родителска защита изключва всички сензори с изключение на , върху дисплея е показано означение .

За да блокирате плота, докоснете и задръжте сензор  за ок. 3 секунди, върху дисплея ще се появи символ . За да деблокирате плота, отново докоснете и задръжте сензор  за 3 секунди, символът  ще изчезне.

Можете да блокирате плота по време на работата му, сензор  е активен. В спешен случай можете да изключите плота със сензор  без необходимост от предварително деблокиране. Повторно включване на плота изисква предварително изключване на функцията родителски контрол.

Автоматично изключване на зоната

Зоната се изключва автоматично след изтичане на определено време в зависимост от мощността, с която работи. Това е свързано с безопасността и няма възможност за деактивиране на тази функция.

Зададена мощност	Време за изключване
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Функция таймер

Пример: за да настроите таймера на 25 минути, включете плота със сензор , върху дисплеите на нагревателните зони ще се появи символ , сега докоснете сензор , върху дисплея ще започне да мига дясната цифра . Със сензорите  и  изберете стойност 5, докоснете сензор  още веднъж, върху дисплея ще започне да мига лявата цифра . Изберете стойност 2 със сензори  и . Потвърдете времето със сензор . Таймерът е настроен на 25 минути и след изтичане на това време ще бъде генериран звуков сигнал с продължителност около 30 секунди. Докоснете произволен сензор, за да изключите звуковия сигнал. Таймерът може да бъде активиран също така при активна нагревателно зона (по време на готвене).

Задаване на времето за изключване на нагревателна зона

Можете да зададете времето за изключване на нагревателната зона. За тази цел трябва да активирате избрана зона и да зададете нейната мощност. Още по време на мигането на зададената мощност докоснете сензор ①. По-нататък следвайте инструкциите както при таймера. След потвърждаване на времето за автоматично изключване на зоната докоснете още веднъж сензор ②, за да потвърдите времето за изключване на плота. Активната функция се сигнализира от мигащата точка до цифрата на мощността на избраната зона. След изтичане на зададеното време зоната ще се изключи автоматично. Можете да зададете време за изключване на всяка зона отделно.

Внимание! За функцията на таймера и зададеното време за изключване на зоната:

- Времето можете да зададете в обхват 1-99 минути.
- Времето започва да се отброява от момента на потвърждаване със сензор ②.
- За да промените стойността на зададеното време за двете функции или да го изтриете, следвайте стъпките както при настройка на времето, но намалете времето до 00.
- Докоснете сензор ①, за да изтриете зададените времена и напълно да изключите плота.

ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

При всяка аварийна ситуация:

- Изключете работещите нагревателни зони
- Изключете електрическото захранване
- Информирайте че имате повреда
- Някои малки повреди могат да бъдат премахнати от потребителя, като използва препоръките посочени по долу; преди да извикате сервизен работник, моля проверете точките изредени по-долу в таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уредът не действа	- Няма ток	- Проверете бушоните (предпазителите), ако са изгорели – сменете ги
2. Уредът не реагира на въведените стойности	- Управляващият панел не е включен	- Включете
	- Бутон е натиснат прекалено бързо (за по-малко от секунда) - Натиснали сте едновременно повече бутони	- Натиснете бутоните малко по-дълго - Винаги натискайте само един бутон (с изключение когато изключвате нагревателната зона)
3. Уредът не реагира и издава дълъг звуков сигнал	- Неправилно обслужване (натиснали сте прекалено бързо или неправилни сензори) - Сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- Отново стартирайте уреда - Открийте или изчистете сензорите
4. Целият уред се изключва	- След включването не са въведени никакви данни през време по-дълго от 10 секунди - Сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- Отново включете панела за управление и веднага въведете данните - Открийте или изчистете сензорите
	- Ограничаване на времето на работа - Сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- Отново включете зоната за нагряване
5. Една нагревателна зона се изключва, на дисплея свети буквата „Н“	- Прегряване на електронните елементи	- Открийте или изчистете сензорите
6. Не свети показателя на остатъчното нагряване, въпреки че зоната за нагряване е гореща.	- Няма ток, уредът е изключен от захранващата мрежа.	- Показателя на остатъчното нагряване ще се задейства след следващото включване и изключване на панела за управление.
7. Пукнатина в керамичната плоча.	 Опасност! Веднага изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервиз.	
8. Ако повредата не е ликвидирана.	Изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервиз. Важно! Вие сте отговорни за правилното използване и доброто поддържане на уреда. Ако поради грешно обслужване на уреда извикате човек от сервиза, Вие ще заплатите за това посещение, дори в периода на гаранция на уреда. За щети възникнали при неспазване на тази инструкция за употреба не отговаряме.	
9. Индукционната плоча издава звукове.	Това е нормално явление. Работещия вентилатор охлажда електронната система	
10. Плочата издава лек звук, напомнящ свирене.	Това е нормално явление. Съгласно с честотата на работа на намотките по време на използване на няколко зони за нагряване, при максимална мощност плочата издава лек звук.	
11. Плътът не работи, нагревателните зони не се включват и не функционират.	- Повреда на електрониката	- Ресетвайте плота, изключете плота от електрическата мрежа за няколко минути (извадете предпазителя на инсталацията).

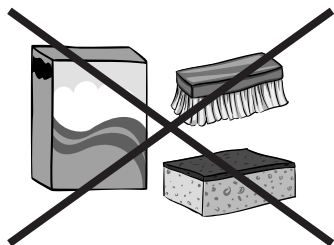
КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

По време на работа на уреда върху дисплея може да се появи код за грешка, който е описан в таблицата по-долу:

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	НАЧИН НА ДЕЙСТВИЕ
E4/E5	Повреден датчик за температура	Контакт със Сервизния център
E7/E8	Повреден датчик за температура на транзистора IGBT	Контакт със Сервизния център
E2/E3	Неправилно захранващо напрежение	Уверете се, че захранващото напрежение е правилно.
E6/E9	Прегряване на плота	Включете плота след пълното му изстиване

ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

Грижата на потребителя да поддържа настоящия уред чист и да извършва действия подходящи за неговата поддръжка, имат значително влияние върху удължаване на експлоатационния живот на уреда.



При чистенето на керамичното стъкло прилагайте същите методи както при чистене на стъклени повърхности. В никакъв случай не използвайте драскащи или агресивни препарати за чистене, нито пък пяськ или гъба с драскаща повърхност. Не използвайте също уреди чистещи с пара.

Чистете след всяко използване

Леки, не изгорели замърсявания изтрийте с влажна кърпа без препарати за чистене. Използването на препарати за миене на съдове може да предизвика леко оцветяване на плочата. Трудните за изчистване петна не могат да бъдат изчистени понякога дори след използването на специален препарат за чистене.



Силно залепени замърсявания изчиствайте със стъргалка. След това изтрийте зоната за нагриване с влажна кърпа.

Премахване на петна

Светли петна с цвят на перли (остатъци от алуминий) можете да премахнете от студената плоча с помощта на специален препарат за чистене. Остатъци от извряла вода можете да премахнете с оцет или специален препарат за чистене.

При премахване то на захар, ястия съдържащи захар, пластмаса и алуминиево фолио не изключвайте нагревателната зона! Трябва веднага да изстържете остатъците (още когато са горещи) с остра стъргалка от горещата зона за нагриване. След като премахнете замърсяването можете да изключите плочата, и след като изстине да я изчистите с препарат за чистене.

Специални почистващи средства се предлагат в големите магазини, специализирани електрически магазини , дрогерии, и в магазините за хранителни и кухненски изделия. Остри стъргалки можете да купите в магазините за строителна техника, както и в магазини с аксесоари за художници.

Никога не нанасяйте препарати за чистене на горещата полоча. Най-добре е да оставите почистващите средства да изсъхнат и едва след това ги избършете с мокра кърпа. Еventуални останки от средствата за чистене избършете с влажна кърпа, преди отново да включите уреда. В противен случай те могат да бъдат разяждащи.

В случай на неподходящо третиране на стъкло-керамичния плот не носим отговорност по силата на гаранцията!

Периодични прегледи

Освен действията имащи на цел плота да се поддържа чист, трябва да:

- Провеждайте контролни периодически прегледи на действието на управляващите елементи и работещите елементи на плота. След изтичането на гаранцията, поне веднъж на две години поръчайте в сервизния пункт извършването на технически преглед на плота,
- Премахнете констатираните експлоатационни повреди,
- Извършвайте периодични действия за поддържане на работещите зони на плочата.

Внимание!

Ако панела за управление не действа когато е включен плотът, изключете главния превключвател или отвъртете съответния предпазител и се обърнете към сервиза.

Внимание!

В случаите на появяването се на пукнатини или счупвания на керамичното стъкло, веднага изключете плота от електрическото захранване. За тази цел изключете предпазителя или извадете щепсела от контакта. След което се обърнете за помощ към сервиза.

Внимание!

Всякакви ремонти и регулиращи действия трябва да бъдат извършени от квалифициран техник, имащ съответните компетенции.

ГАРАНЦИЯ, СЛЕД ПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Гаранция

Гаранционна поддръжка според гаранционната карта. Производителят не отговаря за повреди и каквито и да било щети, настъпили в резултат от неправилното използване на уреда.

Сервиз

- Производителят на оборудването препоръчва всички ремонти и дейности по настройка да се извършват от Фабричния Сервиз или от Оторизиран Сервиз на Производителя. С оглед на безопасност не бива да ремонтирате уреда самостоятелно.
- Ремонти, изпълнени от неквалифицирани лица, могат да представляват сериозна опасност за потребителя на уреда.
- Минималният срок на валидност на гаранцията на уреда, предоставена от производителя, вносителя или упълномощения представител е посочен в гаранционната карта.
- Уредът губи своята гаранция в случай на извършени самостоятелни адаптации, модификации, нарушения на пломбите или на други обезопасителни средства на съоръжението или на негови части и на други своеволно въведени промени в съоръжението, които са в несъответствие с инструкцията за обслужване.

Заявка за ремонт и помощ в случай на повреда

Ако уредът изисква ремонт, трябва да се свържете със сервиз. Адресните данни на сервиза, както и телефонният номер за контакт са посочени в гаранционната карта. Преди да се свържете със сервиза, трябва да пригответе серийния номер на уреда, посочен върху информационната табелка. За Ваше удобство можете да го запишете по-долу:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Декларация на производителя

Производителят декларира, че продуктът отговаря на съществените изисквания на европейските директиви, изброени по-долу:

- Директива 2014/35/ЕО за ниско напрежение
- Директива 2014/30/ЕО за електромагнетична компатибилност
- Директива 2009/125/ЕО
- Директива RoHS 2011/65/ЕО

и поради това продуктът е маркиран с **CE** и му е издадена декларация за съответствие на разположение на надзорните органи на пазара.

Poštovani Klijenti,

Od danas svakodnevne obaveze će da budu jednostavnije nego ikad. Uređaj **Amica** je spoj jednostavne upotrebe i savršene efikasnosti. Posle čitanja instrukcije upotreba uređaja nije nikakav problem.

Oprema koja je izašla iz fabrike je pre pakovanja rigorozno proverena na kontrolnim tačkama sa obzirom na bezbednost i funkcionalnost.

Molimo Vas da pre pokretanja uređaja pažljivo pročitate instrukciju za upotrebu. Pridržavanje pravila iz instrukcije će da Vas zaštiti od nepravilne eksploatacije. Instrukciju sačuvati i čuvati na mestu koje je uvek pri ruci.

Za izbegavanje nesretnih slučajeva pažljivo pročitati instrukciju za upotrebu.

Sa poštovanjem

Amica

NAPOMENE O BEZBEDNOJ UPOTREBI

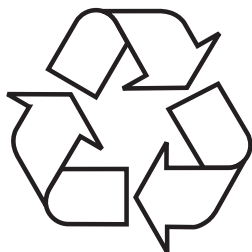
- Pažnja. Aparat i njegovi dostupni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira grejaćih elemenata. Deca ispod 8 godine života trebala bi da se drže što dalje od aparata, ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8 godine života i starija; osobe sa fizičkim, senzorskim i mentalnim ograničenjima; osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili postupaju prema instrukciji za upotrebu aparata koju im objašnjava osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Paziti da se deca ne igraju sa opremom. Deca bez nadzora ne bi trebala da čiste i opslužuju aparat.
- Pažnja. Kuvanje bez kontrole prisutnosti masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može da bude opasno i da dovede do požara.
- NIKAD ne pokušavati da gasiti požar vodom. Isključiti aparat i prekriti plamen, na primer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.
- Pažnja. Opasnost od požara: ne sakupljaj predmete na površini za kuvanje.
- Pažnja. Ako je površina ploče puknuta, isključiti struju za izbegavanje strujnog udara.
- Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci, na površinu kuhinjske ploče, jer mogu da budu vrući.
- Posle upotrebe prekidačem isključiti grejaći element ploče i ne obazirati se na indikacije detektora sudova.
- Aparatom ne upravljati pomoću vanjskog sata ili nezavisnog sistema za daljinsko upravljanje.
- Za čišćenje ploče zabranjena je upotreba opreme

za čišćenje parom.

- Aparat je namenjen isključivo za kuvanje. Bilo kakva druga svrha (npr. grejanje prostorija) nije u skladu sa njegovom namenom i može da bude opasna.
- Proizvođač pridržava pravo na promene koje ne utiču na rad aparata.
- Pažnja. Ne koristiti neodgovarajuće štitnike za ploču koji ograničavaju pristup dece grejaćoj ploči. Upotreba neodgovarajućih štitnika može da uzrokuje nesreće.
- Pre prve upotrebe indukcionu ploču pročitati instrukcije za upotrebu. Na taj način se brinemo za svoju bezbednost i izbegavamo oštećenja ploče.
- Ako je indukciona ploča korišćena u blizini radija, televizora ili drugog aparata koje emituje zračenje, proveriti da li upravljački panel ploče radi pravilno.
- Ploču bi trebao da priključi kvalifikovani instalater – električar.
- Zabranjena je montaža ploče u blizini aparata za hlađenje.
- Nameštaj u koji ugrađujemo ploču mora da bude otporan na temperaturu od oko 100 °C. To se tiče furnira, rubova, površina od sintetičkih materijala, lepaka i lakova.
- Ploču koristiti tek posle njene ugradnje. Na taj način izbegavamo dodirivanje delova koji su pod naponom.
- Popravke električnih aparata obavljaju isključivo stručnjaci. Nestručne popravke uzrokuju ozbiljnu opasnost za korisnika.
- Aparat je isključen iz električne mreže samo ako je izvađen osigurač ili je utikač izvučen iz utičnice.
- Utikač priključnog kabla trebao bi da bude pristupačan posle instalacije ploče.
- Paziti da se deca ne igraju sa opremom.
- Osobe sa ugrađenim aparatima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, insulinska pumpa, slušni aparat) moraju da provere da li rad tih aparata neće da bude poremećen zbog indukcionu ploču (raspon frekventnosti delovanja indukcionu ploče iznosi 20-50 kHz).
- U slučaju nestanka napona u mreži poništavaju se svi podešeni parametri. Posle ponovog uključenja napona u mreži preporučeno je oprez. Dok su grejaća polja vruća prikazivan je indikator preostale toplote „H“ i, kao i kod prvog uključenja, ključ blokade.
- Indikator preostale toplote je ugrađen u elektronski sistem i pokazuje da li je ploča uključena i da li je još uvek vruća.
- Ako se utičnica nalazi u blizini grejaćeg polja, obratiti pažnju da kuhinjski kablovi ne dodiruju vruće zone.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijumske folije. Ti materijali se tope na visokim temperaturama i mogu da oštete keramičku plohu.
- Šećer, limunska kiselina, so itd. u tečnom ili krutom stanju i sintetički materijali ne bi trebali da se nađu na grejaćim poljima.
- Ako se šećer ili sintetički materijal zbog nepažnje nađu na vrućem grejaćem polju ni u kojem slučaju ne isključivati ploču, šećer i plastiku ukloniti oštrom strugalicom. Štititi ruke od opekotina i ranjavanja.
- Prilikom upotrebe indukcionu ploču koristiti isključivo posude i lonce sa ravnim dnom, bez ivica i izbočina, jer u protivnom mogu da uzrokuju trajne ogrebotine ploče.
- Grejaća površina indukcionu ploče je otporna na termički šok. Nije osetljiva na hladnoću ni na toplotu.

- Izbegavati ispuštanje predmeta na ploču. Koncentrisani udarci, np pad bočice sa začinicima, mogu da dovedu do pucanja i lomljenja keramičke plohe.
- Ako dođe do oštećenja, kipuća jela mogu da se prosu na delove indukciione ploče koji su pod naponom.
- Zabranjena je upotreba površine ploče kao daske za rezanje ili radnog stola.
- Ne ugrađivati ploču iznad peći bez ventilatora iznad perilice za posuđe, frižidera, zamrzivača, ili mašine za pranje veša.
- Ako je ploča ugrađena u kuhinjsku ploču, metalni predmeti koji se nalaze u ormarčićima mogu da se zagreju do visokih temperatura zbog vazduha koji ispušta sistem ventilacije ploče. Zbog toga preporučujemo upotrebu direktnog štitnika (vidi crt. 2).
- Pridržavati se instrukcija o održavanju i čišćenju keramičke plohe.
- U slučaju nepravilnog rukovanja sa pločom ne odgovaramo u okviru garancije.

UKLANJANJE AMBALAŽE



Uređaj je za vreme transporta zaštićen od oštećenja. Posle vađenja uređaja iz pakovanja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava prirodnu sredinu. Svi materijali korišteni za ambalažu nisu štetni za prirodnu okolinu, 100% je moguća reciklaža i označeni su odgovarajućim simbolom.

Pažnja! Ambalažne materijale (polietilenske kesice, komadiće stiropora itd.) prilikom uklanjanja ambala-

že držati daleko od dece.

ODLAGANJE STAROG UREĐAJA



Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/UE i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektronskom otpadu. Ujedno je označen simbolom precrtanog kontejnera za otpatke.

Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod posle njegovog životnog veka ne može da bude bitirao kao ostali kućni otpad. Korisnik ima obavezu da ovaj proizvod preda na odgovarajuće sabirno mesto za reciklažu potrošene električne i elektronske opreme. Institucije za priku-

pljanje ovakvog otpada, uključujući lokalne sabirne tačke, kupovna mesta, opštinske jedinice, sačinjavaju odgovarajući sistem koji omogućava zbrinjavanje ove opreme. Pravilno odlaganje potrošene električne i elektronske opreme sprečava potencijalne negativne posledice za okolinu i ljudsko zdravlje koje inače mogu da budu uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda.

KAKO ŠTEDETI ENERGIJU



Osoba koja troši energiju na odgovoran način štiti ne samo kućni budžet, ali i svesno brine za prirodnu sredinu. Zato pomozimo, štedimo električnu energiju! A činimo to na sledeći način:

- Korišćenje pravilnih posuda za kuvanje. Posude sa ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamtiti o poklopcu, u suprotnom potrošnja električne energije raste četverostruko!
- Briga za čistoću grejaćih polja i dna posuda. Prljavština ograničava predavanje topline – jako zagorela prljavština može da bude uklonjena isključivo sredstvima koja ozbiljno narušavaju prirodnu sredinu.
- Izbegavanje nepotrebnog „zavirivanja u posude“.
- Neugrađivanje ploče u neposrednoj blizini frižidera/zamrzivača. Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

INSTALACIJA

Pripremanje kuhinjske ploče za ugradnju uređaja

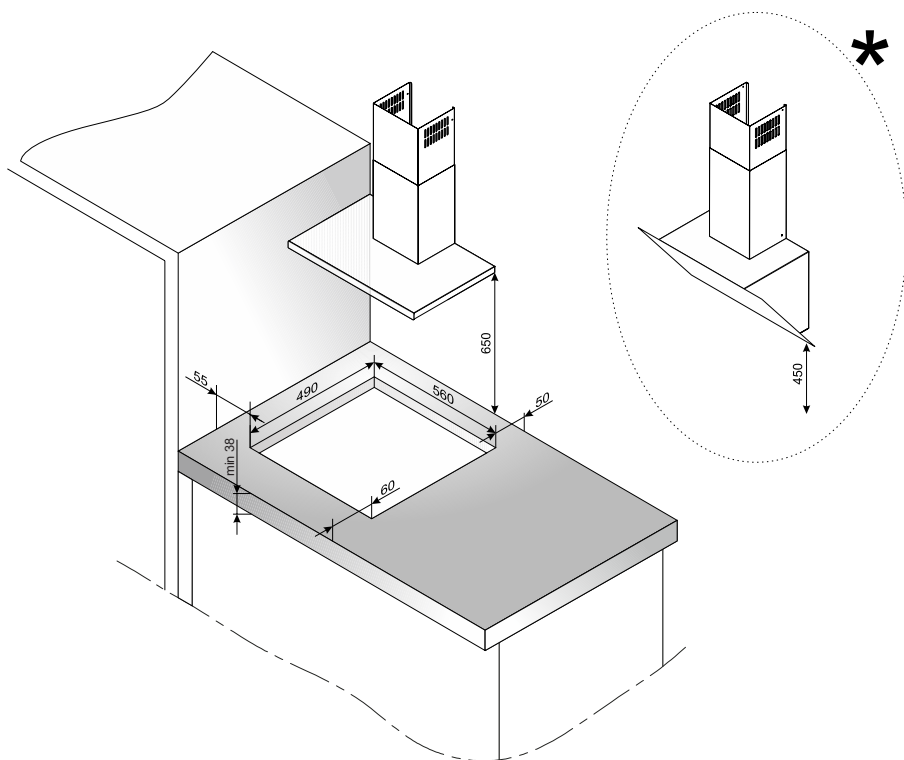
Kuhinjska radna ploča treba da bude plosnata i dobro poravnata. Zabr-
tviti i zaštititi radnu ploču od strane zida od zalevanja i vlage.

Furnir i obloge kuhinjskog elementa za ugradnju moraju da budu ot-
porne na temperaturu 100°C. Ako ovaj uslov nije ispunjen, površina
nameštaja može da se deformiše, a furnir odlepi.

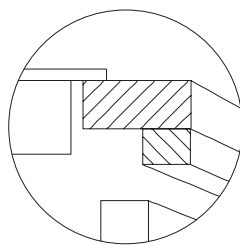
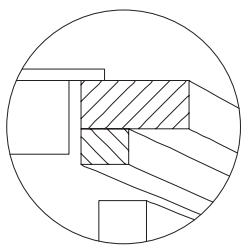
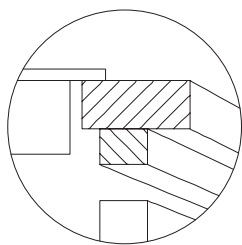
Ivice otvora trebale bi da budu zaštićene materijalom otpornim na upi-
janje vlage.

Ispod kuhinjske radne ploče ostaviti slobodni prostor i omogućiti odgo-
varajuću cirkulaciju vazduha za izbegavanje pregrevavanja površine oko
ploče. Veličina prostora je navedena u daljem delu uputstva.

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

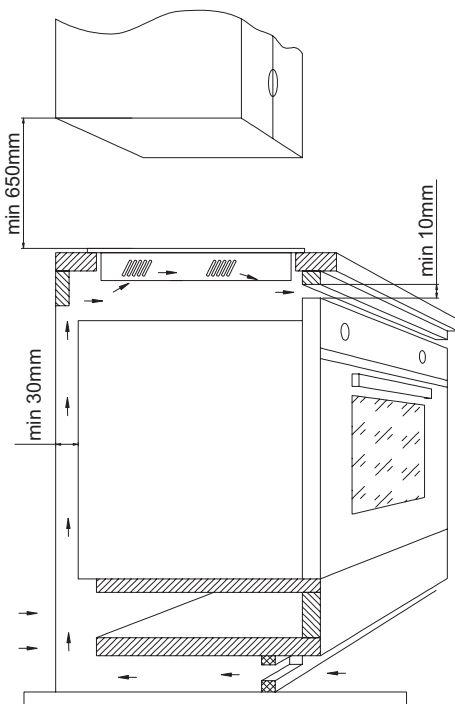
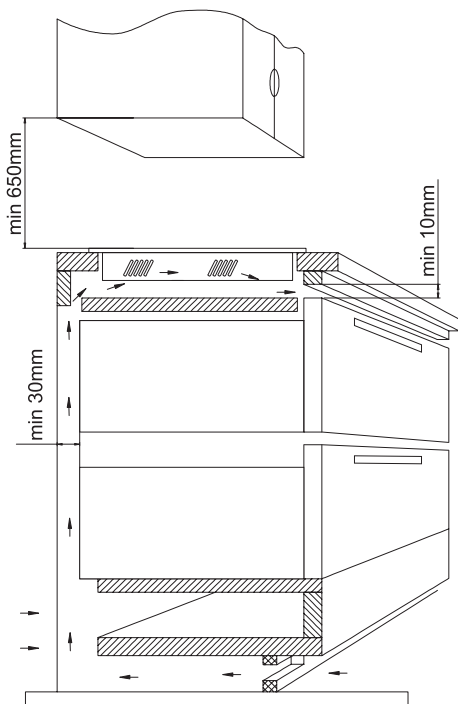


* Minimalna udaljenost nape od radne ploče kod ravne nape trebala bi
da iznosi 650mm, a kod nagnutih napa 450mm



Ugrađivanje ploče iznad ormarića

Ugrađivanje ploče iznad rerne



Zabranjeno je pričvršćivanje ploče iznad šporeta koji nema ventilaciju.

Instalacija ploče u montažni otvor

Priključiti ploču na električni kabel u skladu sa isporučenom šemom priključaka

Očistiti radnu kuhinjsku ploču od prašine, staviti grejaću ploču u otvor i jako utisnuti u kuhinjsku ploču,

Instrukcije za instalatera

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

Priključna stezaljka omogućava navedene spojeve:

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

Spajanje ploče na odgovarajuće napajanje je moguće pomoću odgovarajućeg priključivanja kontakata na priključnoj stezaljci u skladu sa isporučenom šemom spojeva. Šema spojeva nalazi se i sa donje strane donjeg zaslona. Pristup priključnoj spojnici je moguć posle otvaranja poklopca razvodne kutije. Pamti o odgovarajućem izboru priključnog kabla, uzimajući u obzir vrstu spoja i nazivnu snagu ploče.

Pažnja! Pamti o neophodnosti priključivanja zaštitnog električnog kruga na kontakt priključne stezaljke, označenog [J]. Električna instalacija za napajanje ploče mora da bude primereno zaštićena, a dodatna zaštita linije za napajanje je odgovarajući prekidač koji omogućava prekid napona u slučaju kvara.

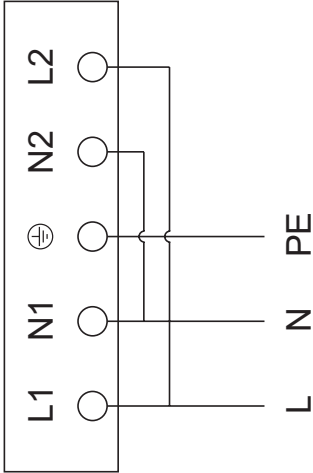
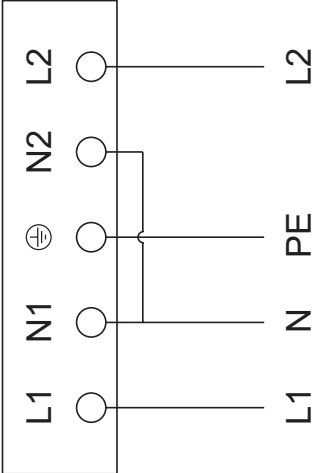
Pre spajanja ploče u električnu instalaciju upoznati se sa informacijama koje se nalaze na natpisnoj pločici i šemi priključaka. Neki drugi način spajanja ploče od pokazanog u šemi može da prouzrokuje njen kvar.

Pažnja! Priključivanje može da obavi isključivo kvalifikovani instalater koji poseduje odgovarajuća ovlašćenja. Zabranjeno je samovoljno pretrađivanje ili promene u električnoj instalaciji.

Pažnja! Instalater ima obavezu da korisniku izda „potvrdu priključenja proizvoda u električnu instalaciju“ (nalazi se u garantnom listu). Posle završene instalacije instalater treba da upiše informaciju o vrsti priključka:

- Jednofaznom, dvofaznom ili trofaznom preseku priključnog kabla, vrsti primenjene zaštite (vrsta osigurača).

Šema mogućih spojeva

Pažnja! Kod bilo kojeg spoja zaštitni vodič mora da bude priključen u kontakt  .			Tip / presek vodiča	Zaštitni osigurač
1	Za mrežu 230V jednofazni priključak sa neutralnim vodičem, staviti prenosnik između priključka L1 i L2, neutralni vodič u N, zaštitni vodič u .	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm ² min. 30A
2	Za mrežu 230/400V dvofazni priključak sa neutralnim vodičem, neutralni vodič u N, zaštitni vodič u .	2N~		HO5VV-FG 4x2,5mm ² min. 16A

OSNOVNE INFORMACIJE O APARATU

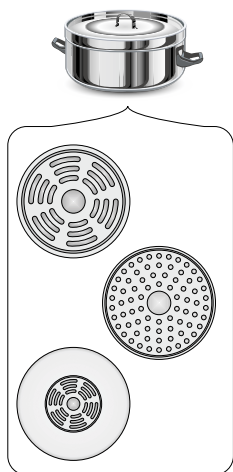
Princip rada indukcionog polja

Ispod stakla indukcione ploče nalaze se indukcione zavojnice koje stvaraju magnetno polje. Posuda koja je stavljena na magnetno polje zagrejava se pod uticajem upravo tog polja. Zapamtite da je važna upotreba sudova koji imaju odgovarajuće dno.

 Zavisno od sudova koje koristimo i od podešene snage kuvanja aparat ispušta specifični zvuk. To je normalna pojava koju ne obuhvata reklamacija.

Specifikacija sudova.

- Primerenost sudova za Tvoju indukcionu ploču možemo da proverimo tako da pogledamo da li se na dno posude lepi magnet. Što jače lonac privlači magnet to je bolji.
- Uvek koristiti sudove visokog kvaliteta, sa idealno ravnim dnom. Upotreba sudova ovog tipa sprečava nastajanje zona sa previsokom temperaturom koje uzrokuju lepljenje pripremane hrane na posudu. Lonci i tiganji sa debelim metalnim stenkama omogućavaju savršeni raspored toplote. Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni uticaj na kontrolu temperature preko indukcionog modula i mogu da uzrokuju pregrevanje sudova.
- Ne koristiti oštećeno suđe, npr. sa dnom deformisanim previsokom temperaturom.



- Kod upotrebe velikih posuda sa feromagnetnim dnom čiji je prečnik manji od ukupnog prečnika posude, zagrejava se isključivo feromagnetni deo posude. To uzrokuje situaciju koja onemogućava ravnomernu raspodelu toplote u posudi. Feromagnetna zona je smanjena na dnu posude zbog aluminijumskih elemenata, zato je toplota niža. Mogu da se pojave problemi sa detekcijom posude ili posuda uopšte nije otkrivena. Za ostvarivanje optimalnih rezultata kuvanja prečnik feromagnetnog dela posude trebao bi da bude prilagođen veličini grejaće zone. U slučaju kad posuda nije otkrivena u zoni grejanja preporučen je test posude u zoni grejanja sa manjim prečnikom.

 Odgovarajući kvalitet posuda je osnovni uslov za dobru produktivnost ploče.

 Ne preporučujemo korištenje vanjskih indukcionih adaptera.

- Za indukciono kuvanje koristiti isključivo feromagnetne sudove od materijala kao:
 - Emajlirani čelik
 - Levano železo
 - Specijalne posude od nerđajućeg čelika za indukciono kuvanje.
- Poklopac lonca blokira ispuštanje toplote i na taj način skraćuje vreme zagrijavanja i smanjuje potrošnju električne energije.
- Obratite pažnju na to da je dno posude suvo. Kod punjenja posude ili tokom upotrebe suda izvađenog iz frižidera proveriti da li je površina dna potpuno suva. To nam omogućava da izbegnemo prljanje površine ploče.



Oznake na kuhinjskim posudama



Proveri da li se na etiketi nalazi znak koji informiše da je posuda namenjena za indukcione ploče

Nerđajući čelik

Ne otkriva prisutnost posude
Osim lonaca od feromagnetskog čelika

Aluminijum

Ne otkriva prisutnost posude

Levano železo

Visoka produktivnost
Pažnja: posude mogu da ogrebu ploču

Emajlirani čelik

Visoka produktivnost
Preporučujemo sudove sa pljosnatim, debelim i glatkim dnom

Staklo

Ne otkriva prisutnost posude

Porculan

Ne otkriva prisutnost posude

Posude sa bakrenim dnom Ne otkriva prisutnost posude

Indikator preostale toplote

Posle kuvanja staklo indukcione ploče u zoni određenog grejaćeg polja je još uvek vruće, to je preostala toplota.

Ako temperatura stakla prelazi 60°C*, na indikatoru tog polja prikazuje se simbol „H”.



* Vrednost temperature je približna



Dok je aktivan indikator preostale toplote zabranjeno je dodirivanje grejaćeg polja zbog mogućih opekotina, zabranjeno je postavljanje drugih predmeta osetljivih na toplotu!



U slučaju isključivanja iz struje indikator preostale toplote „H” nije vidljiv. Bez obzira na to grejaća polja mogu da još uvek budu vruća!

Pre prvog uključenja ploče

- Dobro očistiti indukcionu ploču. Ploča ima staklenu površinu, zato je pažljivo koristite.
- Posle prvog pokretanja aparata može da se oseti miris. Tada uključiti ventilaciju ili otvoriti prozor u prostoriji. Oslobođanje mirisa je prelazna pojava.

Posuda na uključenom grejaćem polju nije otkrivena.

Ako na aktivno grejaće polje nije stavljena posuda ili je stavljena neprimerena posuda, na displeju se pojavljuje navedeni simbol. Polje se isključuje posle 1 minute, ako ne postavimo primerenu posudu (ploča će da bude u modu StandBy još jednu minutu, posle čega se potpuno isključuje, ako nijedno drugo polje ne obavlja određenu funkciju).



Dimenzije posuda

Za najbolje rezultate kuvanja koristiti posude sa prečnikom dna (feromagnetnog dela) koji odgovara veličini grejaćeg polja.

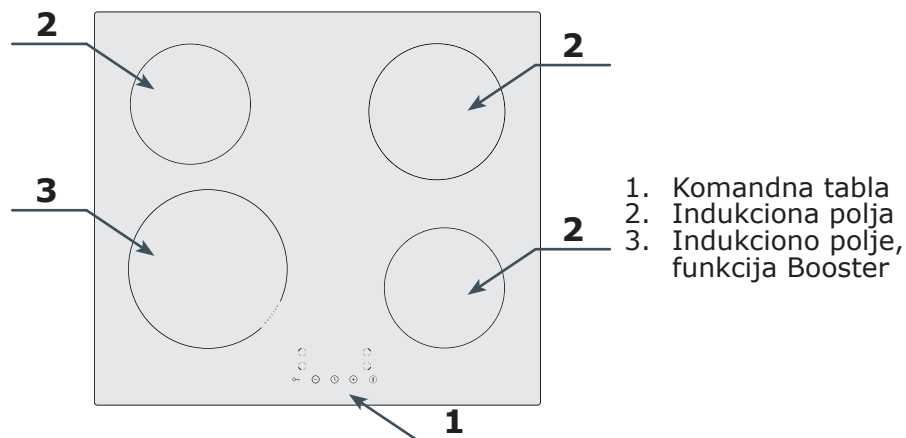
Primena posude sa prečnikom dna koji je manji od grejaćeg polja smanjuje produktivnost grejaćeg polja i produžava vreme kuvanja.

Grejaća polja imaju donju granicu mogućnosti detekcije posude, koja zavisi od prečnika feromagnetnog dela dna posude i materijala od kojeg je posuda izrađena.

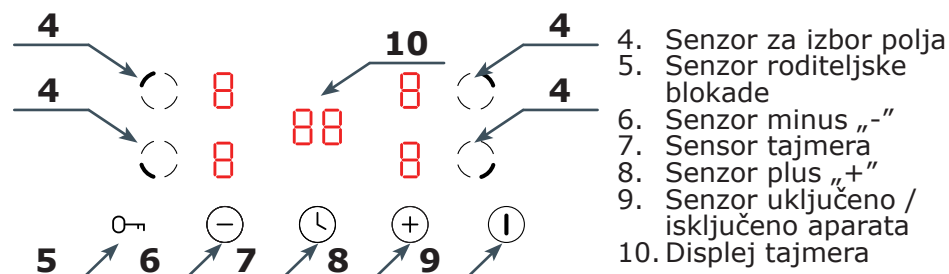
Uključivanje grejaćeg polja	Prečnik lonca [mm]
160	120
180	140
210	180

UPOTREBA

Elementi aparata



Komandna tabla



Pažnja: Svaku upotrebu senzora potvrđuje zvučni signal. Nema mogućnosti isključenja zvučnih signala.

Uključivanje napona

Posle priključenja u električnu mrežu, oko 1 sekunde pale se svi displeji na ploči, dodatno se oglašava zvučni signal. Ploča prelazi u mod StandBy.

Uključivanje grejaćeg polja

Postaviti lonac na polje, na primer zadnje levo. Dodirnuti senzor ①, na displejima grejaćih polja pojavljuje se , uključiti izabrano polje senzorom ①, posle toga senzorima ② i ③ izabrati snagu polja u rasponu 1-9 (za izabrana polja dostupna je funkcija Booster-opis u daljem delu uputstva). Opet dodirnuti senzor ① za potvrdu snage grejanja, možemo i da pričekamo nekoliko sekundi da se vrednost snage automatski potvrdi. Ako na izabranom polju nema lonca, na displeju se pojavljuje simbol , proces kuvanja počinje kad lonac postavimo na to polje.

Pažnja:

Lonac možemo da postavimo na grejaće polje u bilo kojem momentu, čak i pre pokretanja polja.

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

Funkcija Booster

Ova funkcija se bazira na privremenom povećanju snage grejanja određenog polja. Raspon u kojem možemo da regulišemo snagu iznosi 1-P, a P je najviši nivo snage na kojem može da radi određeno polje.

Pažnja: Funkcija Booster može da deluje samo 5 minuta, a posle tog vremena snaga polja se automatski smanjuje na nivo 9.

Promena podešene snage polja

Dodirnuti senzor ① aktivnog polja na kojem stoji posuda, posle toga senzorima ② i ③ promeniti snagu polja u rasponu 1-9 (1-P za polje sa funkcijom Booster). Potvrditi novu snagu senzorom ①.

Isključenje grejaćeg polja

Za isključenje pojedinačnog polja dodirnuti senzor ① polja koje želimo da isključimo, posle toga možemo da postupimo na dva načina:

- Senzorom ③ smanjiti snagu polja do 0.
- Istovremeno dodirnuti senzore ② i ③, snaga polja se automatski smanjuje do 0.

U oba slučaja potvrditi vrednost 0 senzorom ① ili pričekati nekoliko sekundi, vrednost se automatski potvrđuje.

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

Roditeljska blokada

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

Za blokiranje ploče dodirnuti i pridržati senzor 0 → 3 sekunde, na displeju se pojavljuje . Za deblokadu ploče opet dodirnuti i pridržati senzor 0 → 3 sekunde,  nestaje.

Možete da blokirate ploču tokom njenog rada, senzor ① je aktivan. U naglim slučajevima možemo da isključimo ploču senzorom ① bez prethodne deblokade. Ako želimo da opet uključimo ploču, prvo isključiti roditeljsku blokadu.

Automatsko isključenje polja

Polje se automatski isključuje posle određenog vremena, zavisno od snage na kojoj radi. To je vezano sa sigurnosti i nema mogućnosti deaktivacije ove funkcije.

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

Funkcija tajmera

Na primer; za podešavanje tajmera na 25 minuta, uključiti ploču senzorom ①, na displejima grejaćih polja pojavljuje se , sad dodirnuti senzor ②, na displeju počinje da treperi desna cifra **00**. Senzorima ⊕ i ⊖ izabrati vrednost 5, opet dodirnuti senzor ②, na displeju počinje da treperi leva cifra **00**. Senzorima ⊕ i ⊖ izabrati vrednost 2. Vrednost potvrditi senzorom ③. Tajmer je podešen na 25 minuta, posle tog vremena oglašava se zvučni signal koji traje oko 30 sekundi. Dodirnuti bilo koji senzor za poništavanje zvučnog signala. Tajmer možemo da aktiviramo i kad je uključeno grejaće polje (tokom kuvanja).

Podešavanje vremena isključenja grejaćeg polja

Možemo da podesimo vreme isključenja grejaćeg polja. U tom cilju pokrenuti izabrano polje i podesiti njegovu snagu. Dok treperi podešena snaga dodirnuti

senzor ④. Dalje postupati kao i kod podešavanja tajmera. Posle potvrde vremena preostalog do automatskog isključenja polja, opet dodirnuti senzor ④ za potvrdu vremena isključenja ploče. Aktivnu funkciju prikazuje trepereća tačka pored broja snage podešenog polja. Posle isteka podešenog vremena polje se automatski isključuje. Možemo da podesimo vreme isključenja posebno za svako polje.

Pažnja! Za funkciju tajmera i podešenog vremena isključenja polja:

- Vreme možemo da podesimo u rasponu 1-99 minuta.
- Vreme se odbrojava od momenta potvrde senzorom ④.
- Za promenu vrednosti podešenog vremena za obe funkcije ili za poništavanje vrednosti postupati kao i kod podešavanja vremena, ali ga treba smanjiti do 00.
- Dodirnuti senzor ① za poništavanje podešenih vremena i potpuno isključivanje ploče.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- Isključiti radne elemente ploče
- Isključiti iz električne mreže
- Prijaviti za popravku
- Neke sitne kvarove korisnik može da ukloni sam pomoću napomena koje su navedene u tabeli niže. Pre nego što se obratite centru za korisnike ili servisu proverite sledeće tačke u tabeli.

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
1. Uređaj ne radi	- Prekid napajanja strujom	- Proveriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promeniti
2. Uređaj ne odgovara na unesene parametre	- Komandna ploča nije uključena	- Uključiti
	- Prekratko pritiskanje dugmeta (manje od sekunda)	- Dugmad pritiskati nešto duže
	- Istovremeno pritiskanje više dugmadi	- Uvek pritiskati samo jedno dugme (osim kod isključivanja grejačeg polja)
3. Uređaj ne reaguje i ispušta dugi zvučni signal	- Nepravilno korišćenje (pritisnuti neodgovarajući senzori ili prebrzo)	- Ponovo uključiti ploču
	- Senzor(i) zaslonjen(i) ili prljav(i)	- Otkriti ili očistiti senzore
4. Isključuje se celi uređaj	- Posle uključivanja nisu uneseni nikakvi parametri kroz vreme duže od 10 s	- Ponovo uključiti komandnu ploču i odmah unositi podatke
	- Senzor(i) zaslonjen(i) ili prljav(i)	- Otkriti ili očistiti senzore
	- Ograničenje radnog vremena	- Ponovo uključiti grejače polje
5. Jedno grejače polje se isključuje, na displeju se pojavljuje slovo „H”	- Senzor(i) zaslonjen(i) ili prljav(i)	- Otkriti ili očistiti senzore
6. Ne pali se indikator preostale topline, a grejača polja su još uvek vruća.	- Pregrejani elektronski elementi	- Indikator preostale topline će da se ponovo aktivira tek posle najbližeg uključivanja i isključivanja komandne ploče.
	- Prekid napajanja strujom, uređaj je isključen iz mreže.	
7. Pukotina u keramičkoj ploči.	 Opasnost! Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
8. Ako kvar još nije uklonjen.	Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač!). Obratiti se najbližem servisu. Važno! Vi ste odgovorni za ispravno stanje uređaja i pravilnu upotrebu u kućnom domaćinstvu. Ako zbog pogrešne upotrebe nazovete servis, takva poseta, čak i garantnom roku, će da se veže sa Vašim troškovima. Za štete uzrokovane nepridržavanjem ove instrukcije nažalost ne možemo da odgovaramo.	
9. Indukciona ploča ispušta hrapave zvukove.	Indukciona ploča ispušta hrapave zvukove.	
10. Indukciona ploča ispušta zvukove koji asociraju na zvižduk.	To je normalna pojava. Sa obzirom na frekvenciju rada navoja prilikom korištenja nekoliko grejaćih zona i pri maksimalnoj snazi ploča ispušta lagani zvižduk.	

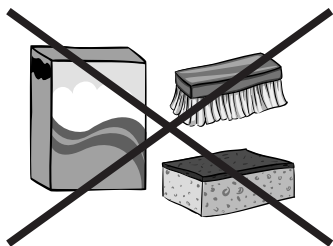
KODOVI GREŠAKA

Tokom rada aparata na displeju može da se pojavi kod greške, koji je opisan u nižoj tabeli:

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
E4/E5	Oštećeni senzor temperature	Kontakt sa Servisnim Centrom
E7/E8	Oštećeni senzor temperature tranzistora IGBT	Kontakt sa Servisnim Centrom
E2/E3	Neodgovarajući napon napajanja	Proveriti da li je napon napajanja dobar.
E6/E9	Pregrevavanje ploče	Pokrenuti ploču posle potpunog hlađenja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan uticaj na produžavanje perioda pouzdanog rada bez kvara.



Prilikom čišćenja keramičke ploče obavezuju ista pravila kao i kod staklenih površina. Ni u kojem slučaju ne koristiti sredstva za ribanje ili agresivna sredstva za čišćenje kao ni pešak za ribanje ili sunder sa hrpavom površinom. Ne koristi uređaje za čišćenje parom.

Čišćenje posle svake upotrebe

Laganu prljavštinu koja nije zapečena obrisati vlažnom krpicom bez sredstva za čišćenje. Upotreba sredstva za čišćenje suđa može da uzrokuje nastajanje plavkastih mrlja. Te uporne mrlje ne možemo uvek da uklonimo prilikom prvog čišćenja, čak i ako koristimo specijalna sredstva za čišćenje.



Prljavštinu koja je snažno zalepljena uklanjamo oštrom strugalicom. Posle toga grejaću površinu prebrisati vlažnom krpicom.

Uklanjanje mrlja

Svetlije mrlje sa bisernim dezenom (ostaci aluminijuma) uklanjati sa hladne grejaće ploče pomoću specijalnog sredstva za čišćenje. Ostatke kamenca (koje stvara kipuća voda) možemo da uklonimo octom ili specijalnim sredstvom za čišćenje.

Prilikom uklanjanja šećera, jela koja sadržavaju šećer, sintetičkih materijala i aluminijumske folije zabranjeno je isključivanje danog grejaćeg polja! Odmah strugati ostatke (u vrućem stanju) oštrom strugalicom sa vrućeg grejaćeg polja. Posle uklanjanja prljavštine možemo da isključimo ploču, a kad se ohladi dodatno je čistimo specijalnim sredstvom za čišćenje.

Specijalna sredstva za čišćenje možemo da kupimo u trgovačkim centrima, specijalnim elektrotehničkim prodavaonicama, drogerijama, pre-

hrambenim trgovinama i salonima sa kuhinjskim nameštajem. Oštre strugalice možemo da nabavimo u trgovinama sa alatom ili sa građevinskom opremom, ali i u prodavaonicama sa farbarskom opremom.

Nikad ne nanositi sredstvo za čišćenje na vruću ploču. Najbolje je ostaviti sredstva za čišćenje da se lagano osuše i tek posle toga ih obrisati mokrom krpom. Potencijalne ostatke sredstva za čišćenje obrisati vlažnom krpicom pre ponovog zagrevavanja. U suprotnom mogu da deluju nagrizajuće.

U slučaju nepravilnog postupanja sa keramičkom plohom ploče ne preuzimamo odgovornost u okviru garancije!

Periodični pregledi

Osim aktivnosti čiji je cilj svakodnevno održavanje čistoće ploče treba da:

- Provodimo periodične kontrole funkcionisanja upravljačkih elemenata i radnih sklopova ploče. Posle isteka garancije, najmanje jednom svake dve godine naručiti u servisnoj tački izvršavanje tehničkog pregleda ploče,
- Ukloniti potvrđene eksploatacione mane,
- Vršiti periodičnu konzervaciju radnih sklopova ploče.

Pažnja!

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

Pažnja!

U slučaju pojave pukotina ili lomova keramičke plohe odmah isključiti ploču i isključiti iz električne mreže. U tom cilju isključiti osigurač ili izvući utikač iz utičnice. Posle toga se obratiti servisu.

Pažnja!

Sve popravke i regulacije trebale bi da budu vršene od strane odgovarajuće servisne tačke ili instalatera koji poseduje potrebna ovlašćenja.

GARANCIJA, USLUGE POSLE PRODAJE

Garancija

Garantne usluge u skladu sa garantnim listom. Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakvu štetu prouzrokovanu nepravilnom upotrebom proizvoda.

Servis

- Proizvođač sugerira da sve popravke i regulacione delatnosti obavlja Fabrički Servis ili Ovlašteni Servis proizvođača. Iz bezbednosnih razloga samostalno ne popravljati uređaj.
- Popravke koje obavljaju osobe bez odgovarajućih kvalifikacija mogu da uzrokuju ozbiljnu opasnost po korisnika uređaja.
- Minimalni period garancije za aparat, koji nudi proizvođač, uvoznik ili ovlašteni predstavnik, je naveden u garantnom listu.
- Aparat gubi garanciju u slučaju samovoljnih promena ili prepravki, skidanja plombi ili druge zaštite sa aparata ili njegovih delova, ili drugog samovoljnog uplitanja u konstrukciju aparata koje nije u skladu sa uputstvima za upotrebu.

Prijavljivanje popravke i pomoć u slučaju kvara

Ako aparat zahteva popravku, stupite u kontakt sa servisom. Adresni podaci i kontaktni broj telefona nalaze se u garantnom listu. Pre stupanja u kontakt, pripremite serijski broj aparata koji se nalazi na nazivnoj pločici. Prepišite ga niže kako biste ga imali pri ruci:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Izjava proizvođača

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uslove niže navedenih evropskih direktiva:

- **niskonaponske direktive 2014/35/UE**
- **direktive elektromagnetske kompatibilnosti 2014/30/UE**
- **direktive ekodizajna 2009/125/UE**
- **direktive RoHS 2011/65/UE**

i zato je proizvod označen  i poseduje deklaraciju usklađenosti koja je predočavana organima za nadzor tržišta.

Szanowny Kliencie

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie **Amica** to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

Sprzęt, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem. Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

Amica

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

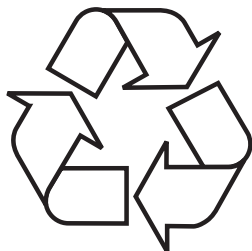
- Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki oraz folii aluminiowej nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.
- Po użyciu wyłącz element grzejny płyty wyłączni-

kiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.

- Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Uwaga. Nie używać nieodpowiednich osłon płyty uniemożliwiających dzieciom dostęp do płyty grzejnej. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien być wymieniony w specjalistycznym zakładzie naprawczym.
- Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewnimy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- Jeżeli płyta indukcyjna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płytą.
- Płytę winien podłączyć uprawniony instalator – elektryk.
- Nie wolno instalować płyty w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Meble w których zabudowywana jest płyta, muszą być odporne na temperatury ok 100°C. Dotyczy to oklein, krawędzi, powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.
- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu. W ten sposób zabezpieczamy się przed dotknięciem części pozostających pod napięciem.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.
- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie wyłączony bezpiecznik lub wtyczka zostanie wyciągnięta z gniazdka.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu płyty.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).

- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik nagrzania szczałkowego „H” oraz jak przy pierwszym włączeniu klucz blokady.
- Wbudowany w układ elektroniczny wskaźnik szczałkowego nagrzania wskazuje, czy płyta jest włączona względnie, czy jest jeszcze gorąca.
- Jeżeli gniazdo wtykowe jest w pobliżu pola grzejnego, należy uważać, aby kabel kuchni nie dotykał nagrzaných miejsc.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Cukier, kwas cytrynowy, sól itp. w stanie stałym i płynnym oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.
- Jeżeli wskutek nieuwagi cukier lub tworzywo sztuczne dostaną się na gorące pole grzejne, w żadnym wypadku nie wolno wyłączać płyty, lecz należy zeskrobać cukier i tworzywo ostrym skrobakiem. Chronić ręce przed poparzeniami i skażeniem.
- Przy stosowaniu płyty indukcyjnej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania szyby.
- Powierzchnia grzejna płyty indukcyjnej odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na szybę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą doprowadzić do pęknięć i odprysków szyby ceramicznej.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia, kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty indukcyjnej.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Nie można zabudowywać płyty ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką.
- Jeśli płyta została zabudowana w blacie, przedmioty metalowe znajdujące się w szafce mogą zostać nagrzane do wysokiej temperatury przez powietrze wypływające z systemu wentylacji płyty. Z tego względu zaleca się zastosowanie bezpośredniej osłony (patrz rys.2).
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia szyby ceramicznej.
- W razie nieprawidłowości w postępowaniu z nią, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.

ROZPAKOWANIE



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

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietyle-

nowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.
- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!

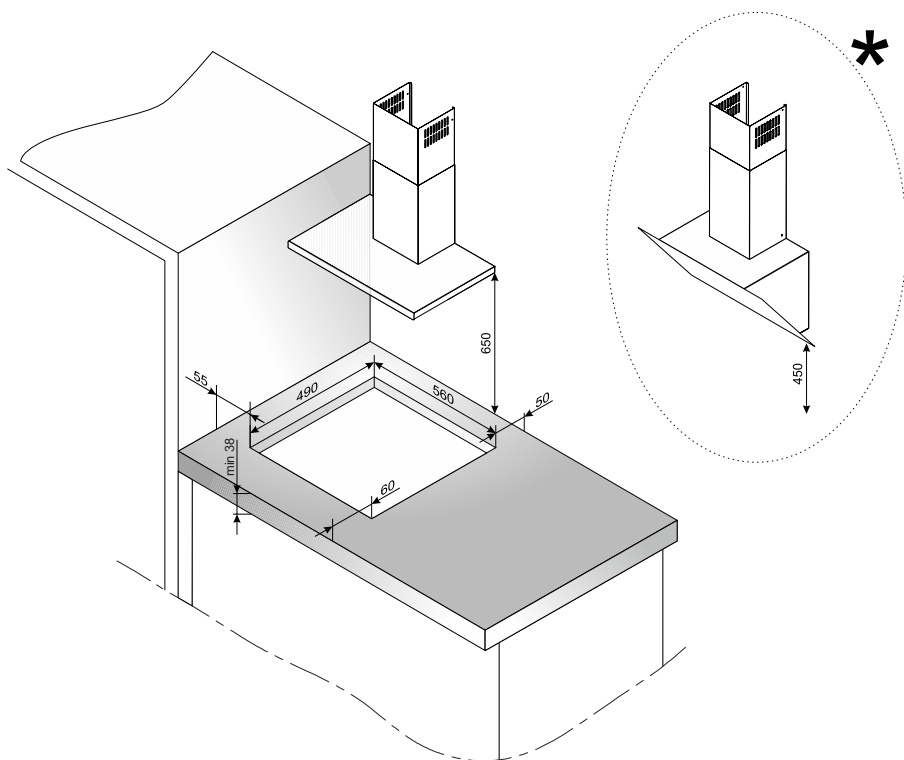
- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.
- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
- Niewbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.
- Zużycie energii elektrycznej przez nie potrzebnie wzrasta.

INSTALACJA

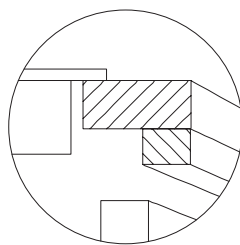
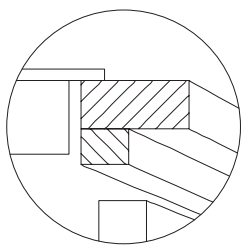
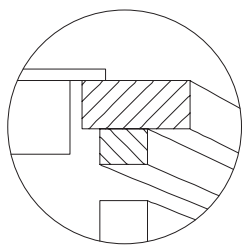
Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny. Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.

Pod spodem płyty należy zostawić wolną przestrzeń aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół płyty. Wielkość szczeliny ta jest podana w dalszej części instrukcji. Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na poniższym rysunku (jednostka [mm]):

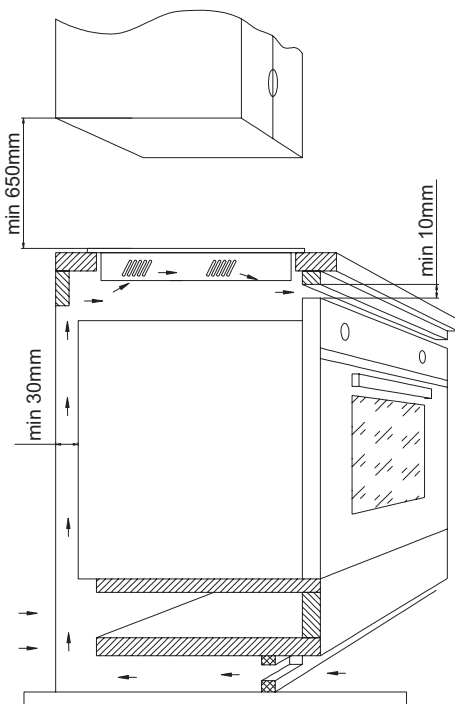
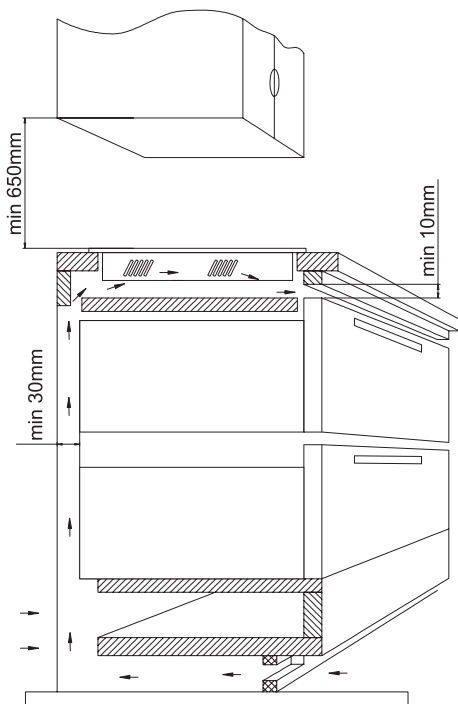


* Minimalna odległość okapu od płyty roboczej w przypadku okapu prostego powinna wynosić 650mm, natomiast w przypadku okapów skośnych 450mm



Zabudowa płyty ponad szafkami

Zabudowa płyty ponad piekarnikiem



Zabronione jest mocowanie płyty ponad piekarnikiem pozbawionym wentylacji

Instalowanie płyty w otworze montażowym

Dokonaj połączenia płyty przewodem elektrycznym wg załączonego schematu połączeń

Oczyść blat z kurzu, włóż płytę w otwór i mocno dociśnij do blatu

Wskazówki dla instalatora

Płyta wyposażona jest w listwę przyłączeniową, umożliwiającą wybór właściwych połączeń dla konkretnego rodzaju zasilania w energię elektryczną.

Listwa przyłączeniowa umożliwia następujące połączenia:

- Jednofazowe 230V ~
- Dwufazowe 400V 2N~

Podłączenie płyty do odpowiedniego zasilania jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie zacisków na listwie przyłączeniowej wg zamieszczonego schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również na spodniej części osłony dolnej. Dostęp do listwy przyłączeniowej jest możliwy po otwarciu pokrywki skrzynki zaciskowej. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową płyty.

Uwaga! Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku listwy przyłączeniowej, oznaczonego znakiem. Instalacja elektryczna, zasilająca płytę, powinna być zabezpieczona odpowiednio dobranym zabezpieczeniem, a dodatkowo do zabezpieczenia linii zasilającej może posiadać odpowiedni wyłącznik, umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej.

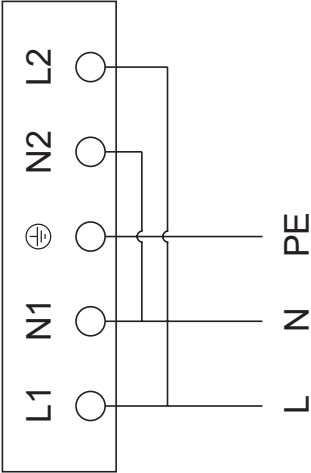
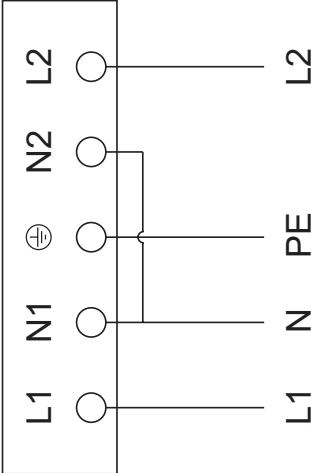
Przed dokonaniem przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia. Inny sposób podłączenia płyty, niż pokazano na schemacie, może spowodować jej uszkodzenie.

Uwaga! Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

Uwaga! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo podłączenia wyrobu do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej). Po zakończonej instalacji instalator powinien umieścić także informację o sposobie wykonanego podłączenia:

- jednofazowym, dwufazowym lub trójfazowym,
- przekroju przewodu przyłączeniowego,
- rodzaju zastosowanego zabezpieczenia (rodzaj bezpiecznika).

Schemat możliwych połączeń

Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem $\oplus$.			Typ / przekrój przewodu	Bezpiecznik ochronny
1	Dla sieci 230V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, zaciski L1 i L2 połączone mostkiem, przewód neutralny do N, przewód ochronny do $\oplus$	1N~	 L1 N1 $\oplus$ N2 L2 L N PE	min. 30A
2	Dla sieci 230/400V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, przewód neutralny do N, przewód ochronny do $\oplus$	2N~	 L1 N1 $\oplus$ N2 L2 L1 N PE L2	min. 16A

PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU

Zasada działania płyty indukcyjnej

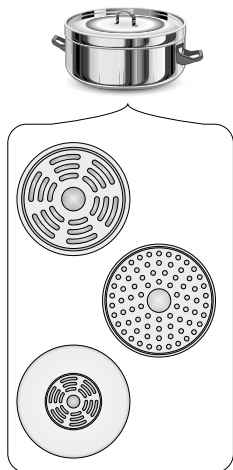
Pod szybą płyty indukcyjnej znajdują się cewki indukcyjne wytwarzające pole magnetyczne. Garnek umieszczony na polu magnetycznym rozgrzewa się pod wpływem tego właśnie pola. Pamiętaj, że ważne jest używanie garnków posiadających odpowiednie dno.



W zależności od zastosowanych garnków i ustawionej mocy podczas gotowania, urządzenie wydaje specyficzny świst, jest to zjawisko normalne i nie stanowi podstawy do reklamacji.

Charakterystyka naczyń

- Aby sprawdzić czy garnek jest odpowiedni do Twojej płyty indukcyjnej, sprawdź czy do dna garnka przyciąga się magnes. Im większa siła przyciągania, tym lepszy garnek.
- Zawsze korzystaj z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie. Korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, może to skutkować przywieraniem przyrządzanej żywności do garnka. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła. Wklęsłe dno garnka lub głęboko wytłoczone logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń.
- Nie używaj uszkodzonych garnków np. ze zdeformowanym na skutek nadmiernej temperatury dnem.



- Stosując duże naczynia z dnem ferromagnetycznym, którego średnica jest mniejsza od całkowitej średnicy naczynia, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna naczynia. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprzowanie ciepła w naczyniu. Obszar ferromagnetyczny zostaje zmniejszony w podstawie naczynia, z powodu umieszczonego w niej elementów aluminiowych, dlatego dostarczona ilość ciepła może być mniejsza. Może się zdarzyć, że wystąpią problemy z wykryciem naczynia lub nie zostanie ono wcale wykryte. Średnica części ferromagnetycznej naczynia powinna być dostosowana do wielkości strefy grzejnej, w celu uzyskania optymalnych wyników gotowania. W przypadku, gdy naczynie nie zostało wykryte w strefie grzejnej, wypróbuj je w strefie grzejnej o odpowiednio mniejszej średnicy.

! Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.

! Nie zaleca się stosowania zewnętrznych adapterów indukcyjnych.

• Do gotowania indukcyjnego używaj wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:

- Stal emaliowana
- Żeliwo
- Naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

• Pokrywka na garnku podczas gotowania zapobiega ucieczce ciepła, w ten sposób skraca się czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.

• Zwracaj uwagę na to, aby dno garnka było suche. Podczas napełniania garnka, lub podczas używania garnka wyjętego z lodówki sprawdź, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.



Oznakowanie na naczyniach kuchennych



Sprawdź, czy na etykiecie znajduje się znak informujący, że garnek nadaje się do płyt indukcyjnych

Stal nierdzewna

Nie wykrywa obecności garnka
Za wyjątkiem garnków z ferromagnetycznej stali

Aluminium

Nie wykrywa obecności garnka

Żeliwo

Wysoka sprawność

Uwaga: garnki mogą porysować płytę

Stal emaliowana

Wysoka sprawność

Zaleca się naczynia o płaskim, grubym i gładkim dnie

Szkło

Nie wykrywa obecności garnka

Porcelana

Nie wykrywa obecności garnka

Naczynia z dnem miedzianym

Nie wykrywa obecności garnka

Wskaźnik ciepła resztkowego „H”

Po zakończeniu gotowania, szyba płyty indukcyjnej w obszarze danego pola grzewczego nadal pozostaje gorąca, nazywa się to ciepłem resztkowym.

Jeżeli szyba jest gorąca, na wskaźniku tego pola wyświetla się symbol „H”.



* Wartość temperatury jest orientacyjna



W czasie działania wskaźnika ciepła resztkowego nie wolno dotykać pola grzejnego, ze względu na możliwość poparzenia, ani stawiać na nim wrażliwych na ciepło przedmiotów!



Podczas przerwy w dostawie prądu wskaźnik nagrzania resztkowego „H” nie jest już wyświetlany. Pomimo to pola grzejne mogą być wówczas jeszcze gorące!

Przed pierwszym włączeniem płyty

- Oczyszczyć dokładnie płytę indukcyjną. Płyta ma szklaną powierzchnię, dlatego traktuj ją z należytą ostrożnością.
- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia może pojawić się wydzielanie zapachów. W takim wypadku włącz wentylację, lub otwórz okno w pomieszczeniu. Wydzielanie zapachów jest przejściowe.

Niewykręcie garnka na włączonym polu grzejnym

Jeżeli na aktywnym polu indukcyjnym nie umieszczono garnka, lub garnek jest niewłaściwy, na wyświetlaczu pojawi się wskazany symbol. Pole wyłączy się po 1 minucie, jeżeli nie postawisz właściwego garnka na nim (płyta będzie w trybie StandBy jeszcze przez kolejną minutę, po tym czasie wyłączy się całkowicie, o ile żadne w pozostałych pól nie jest w trakcie wykonywania określonych funkcji).



Wymiary naczyń

W celu uzyskania najlepszego efektu gotowania, stosuj naczynia o wielkości dna (części ferromagnetycznej) odpowiadającej wielkości pola grzejnego.

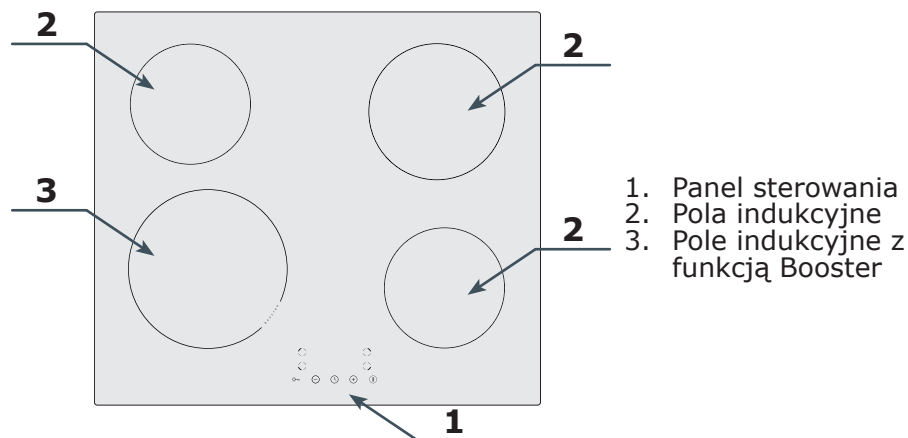
Stosowanie naczyń o średnicy dna mniejszej od pola grzejnego obniża sprawność pola grzejnego i wydłuża czas zagotowania.

Pola grzejne posiadają dolną granicę możliwości wykrycia naczyń, która zależy od średnicy części ferromagnetycznej dna naczynia oraz materiału z którego naczynie jest wykonane:

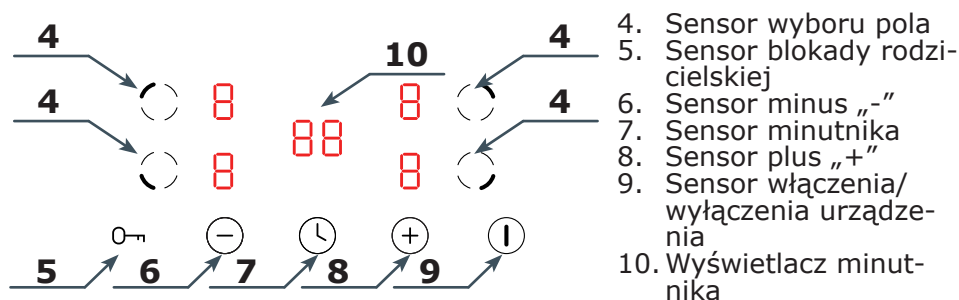
Średnica pola grzejnego	Średnica garnka [mm]
160	100
180	100
210	120

OBSŁUGA

Elementy urządzenia



Panel sterowania



Uwaga: Każdorazowe użycie sensora potwierdzone jest sygnałem akustycznym. Nie ma możliwości wyłączenia sygnałów dźwiękowych.

Podłączenie do zasilania

Po podłączeniu do zasilania, wszystkie wyświetlacze na płycie podświetlą się na około 1 sekundę, dodatkowo pojawi się sygnał dźwiękowy. Płyta przejdzie do trybu StandBy.

Włączenie pola grzejnego

Postaw garnek na polu, przykładowo na lewym tylnym. Dotknij sensor ①, na wyświetlaczach pól grzejnych pojawi się , Włącz wybrane pole sensorem , następnie sensorami  oraz  wybierz moc pola w zakresie 1-9 (wybrane pola mają dostępną funkcję Booster- opis w dalszej części instrukcji). Dotknij sensor  ponownie, aby zatwierdzić moc grzania, możesz również odczekać kilka sekund by wartość mocy zatwierdziła się automatycznie. Jeżeli na wskazanym polu nie ma garnka, na wyświetlaczu pojawi się symbol , proces gotowania rozpocznie się w momencie postawienia go na tym polu.

Uwaga:

Garnek możesz postawić na polu grzejnym w dowolnym momencie, nawet jeszcze przed uruchomieniem pola.

Jeżeli w ciągu 1 minuty od włączenia płyty nie ustawisz mocy, płyta automatycznie się wyłączy.

Funkcja Booster

Funkcja ta polega na tymczasowym zwiększeniu mocy grzania określonego pola. Zakres w jakim możesz regulować moc wynosi 1-P przy czym P jest najwyższym poziomem mocy z jakim może działać określone pole.

Uwaga: Funkcja Booster może działać jedynie przez 5 minut, po tym czasie moc pola zostaje automatycznie zmniejszona na poziom 9.

Modyfikowanie ustawionej mocy pola

Dotknij sensor  aktywnego pola na którym stoi garnek, następnie sensorami  oraz  zmień moc pola w zakresie 1-9 (1-P dla pola z funkcją Booster). Zatwierdź nową moc sensorem .

Wyłączenie pola grzejnego

Aby wyłączyć pojedyncze pole dotknij sensor  pola, które chcesz wyłączyć, następnie możesz postępować w dwojaki sposób:

- Sensorem  zmniejsz moc pola do 0.
- Dotknij jednocześnie sensorów  oraz , moc pola zmniejszy się automatycznie do 0.

W obu przypadkach zatwierdź wartość 0 sensorem , lub odczekaj kilka sekund, wartość zatwierdzi się automatycznie.

Aby wyłączyć wszystkie pola jednocześnie, dotknij sensor ①, płyta wyłączy się całkowicie.

Blokada rodzicielska

Aktywna blokada rodzicielska powoduje, że wszystkie sensory za wyjątkiem ① są nieaktywne, na wyświetlaczu znajduje się oznaczenie .

Aby zablokować płytę, dotknij i przytrzymaj sensor 0  przez 3 sekundy, na wyświetlaczu pojawi się . Aby odblokować płytę ponownie dotknij i przytrzymaj sensor 0  przez 3 sekundy,  zniknie.

Możesz zablokować płytę podczas jej pracy, sensor ① jest aktywny. W razie nagłego wypadku możesz wyłączyć płytę sensorem ① bez konieczności wcześniejszego jej odblokowania. Ponowne włączenie płyty wymaga wcześniejszego wyłączenia blokady rodzicielskiej.

Automatyczne wyłączenie pola

Pole wyłączy się automatycznie po określonym czasie w zależności z jaką mocą pracuje. Jest to związane z bezpieczeństwem i nie ma możliwości dezaktywacji tej funkcji.

Ustawiona moc	Czas wyłączenia
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Funkcja Minutnika

Przykładowo aby ustawić minutnik na 25 minut, włącz płytę sensorem ①, na wyświetlaczach pol grzejnych pojawi się , teraz dotknij sensor ①, na wyświetlaczach zaczną migać prawa z cyfr **00**. Sensorami ⊕ oraz ⊖ wybierz wartość 5, dotknij sensor ① kolejny raz, na wyświetlaczach zaczną migać lewa z cyfr **00**. Sensorami ⊕ oraz ⊖ wybierz wartość 2. Zatwierdź czas sensorem ①. Minutnik został ustawiony na 25 minut, po tym czasie rozlegnie się sygnał akustyczny trwający około 30 sekund. Dotknij dowolny sensor, aby

skasować sygnał dźwiękowy. Minutnik możesz również aktywować podczas włączonego pola grzejnego (w trakcie gotowania).

Ustawienie czasu wyłączenia pola grzejnego

Możesz ustawić czas wyłączenia pola grzejnego. W tym celu uruchom wybrane pole i ustaw jego moc. Jeszcze podczas migania ustawionej mocy, dotknij sensor ①. Dalej postępuj jak w przypadku ustawienia minutnika. Po zatwierdzeniu czasu do automatycznego wyłączenia pola, dotknij kolejny raz sensor ① w celu zatwierdzenia czasu wyłączenia płyty. Aktywna funkcja jest sygnalizowana migającą kropką obok cyfry mocy ustawionego pola. Po upływie czasu, pole wyłączy się automatycznie. Możesz ustawić czas wyłączenia dla każdego pola osobno.

Uwaga! Dla funkcji minutnika oraz ustawionego czasu wyłączenia pola:

- Czas możesz ustawić w zakresie 1-99 minut.
- Czas jest odliczany od momentu zatwierdzenia sensorem ①.
- Aby zmienić wartość ustawionego czasu dla obu funkcji, lub go skasować, postępuj jak w przypadku chęci ustawienia czasu, ale zmniejsz czas do 00.
- Dotknij sensor ① aby skasować ustawione czasy i całkowicie wyłączyć płytę.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Wyłączyć zespoły robocze płyty
- Odłączyć zasilanie elektryczne
- Zgłosić naprawę
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam, kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej; zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1. Urządzenie nie działa	- Przerwa w dopływie prądu	-Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Urządzenie nie reaguje na wprowadzane wartości	- Panel obsługowy nie został włączony	- Włączyć
	- Zbyt krótko naciskano przycisk (mniej niż sekundę)	- Naciskać przyciski nieco dłużej
	- Naciśnięto równocześnie więcej przycisków	- Zawsze naciskać tylko jeden przycisk (z wyjątkiem gdy wyłączamy pole grzejne)
3. Urządzenie nie reaguje i wydaje długi sygnał akustyczny	- Nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub zbyt szybko)	- Ponownie uruchomić płytę
	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
4. Całe urządzenie się wyłącza	- Po włączeniu nie wprowadzono żadnych wartości przez czas dłuższy niż 10 s	- Ponownie włączyć panel obsługowy i natychmiast wprowadzić dane
	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
5. Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”	- Ograniczenie czasu pracy	- Ponownie włączyć pole grzejne
	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
6. Nie świeci wskaźnik ciepła szczałkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące.	- Przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci.	- Wskaźnik ciepła szczałkowego zadziała ponownie dopiero po najbliższym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania.
7. Pęknięcie w płycie ceramicznej.	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
8. Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu. Ważne! Państwo są odpowiedzialni za prawidłowy stan urządzenia i właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli z powodu błędu obsługi wezwą Państwo serwis, wówczas wizyta taka nawet w okresie gwarancyjnym będzie się dla Państwa wiązała z kosztami. Za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.	
9. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
10. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem.	Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekkie gwizdy.	
11. Płyta nie działa, pola grzejne nie dają się włączyć i nie funkcjonują.	Przyczyna zakłócenia w sieci zasilającej	- Zresetować płytę, na 60 sekund odłączyć płytę od sieci (wyjąć bezpiecznik instalacji).

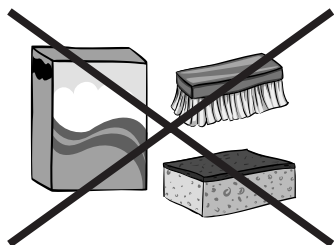
KODY BŁĘDÓW

W trakcie pracy urządzenia, na wyświetlaczu może pojawić się kod błędu, jest on opisany w poniższej tabeli:

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
E4/E5	Uszkodzony czujnik temperatury	Kontakt z Centrum Serwisowym
E7/E8	Uszkodzony czujnik temperatury tranzystora IGBT	Kontakt z Centrum Serwisowym
E2/E3	Niewłaściwe napięcie zasilania	Sprawdź czy napięcie zasilania jest właściwe.
E6/E9	Przegrzanie płyty	Uruchom płytę po całkowitym ostygnięciu

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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



Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni. Nie należy także stosować urządzeń czyszczących na parę.

Czyszczenie po każdym użyciu

Lekkie, nieprzypalone zabrudzenia zetrzeć wilgotną ściereczką bez środka czyszczącego. Zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień. Te uporczywe plamy nie zawsze dadzą się usunąć przy pierwszym czyszczeniu, nawet przy zastosowaniu specjalnego środka do czyszczenia.



Mocno przywarłe zanieczyszczenia usuwać ostrym skrobakiem. Następnie zetrzeć powierzchnię grzejną wilgotną ściereczką.

Usuwanie plam

Jasne plamy o zabarwieniu perłowym (pozostałości aluminium) można usuwać z ochłodzonej płyty grzejnej przy pomocy specjalnego środka czyszczącego. Pozostałości wapienne (np. po wykipieniu wody) można usuwać octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.

Przy usuwaniu cukru, potraw z zawartością cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wolno wyłączać danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie zeszkobać resztki (w gorącym stanie) ostrym skrobakiem z gorącego pola grzejnego. Po usunięciu zabrudzenia można płytę wyłączyć i ostudzoną już płytę doczyścić specjalnym środkiem czyszczącym.

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

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

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

Przeglądy okresowe

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

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

Uwaga!

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

Uwaga!

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

Uwaga!

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Serwis

- Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. Ze względu na bezpieczeństwo nie należy naprawiać urządzenia we własnym zakresie.
- Naprawy, wykonywane przez osoby nie posiadające wymaganych kwalifikacji mogą stanowić poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika urządzenia.
- Minimalny okres obowiązywania gwarancji na urządzenie oferowane przez producenta, importera lub upoważnionego przedstawiciela jest podany w karcie gwarancyjnej.
- Urządzenie traci gwarancję w wyniku samowolnych adaptacji, przeróbek, naruszenia plomb lub innych zabezpieczeń sprzętu lub jego części oraz innych samowolnych ingerencji w sprzęt niezgodnych z instrukcją obsługi.

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z serwisem. Dane adresowe serwisu jak i kontaktowy numer telefonu znajduje się w karcie gwarancyjnej. Przed kontaktem należy przygotować numer seryjny urządzenia, znajduje się on na tabliczce znamionowej. Dla wygody przepisz go poniżej:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Oświadczenie producenta

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

- **Dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU**
- **Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU**
- **Dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC**
- **Dyrektywy RoHS 2011/65/EU**

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

Vážený kliente,

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

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

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

Dodržujte přesně návod k obsluze, abyste zabránili nešťastným událostem.

S úctou

Amica

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

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

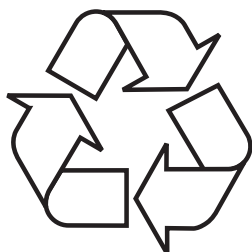
nezávislým systémem dálkového ovládání.

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

covního stolu.

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

VYBALENÍ



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

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

ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ



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

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

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

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



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

- Používání odpovídajících nádob na vaření.
- Hrnce s plochým a hrubým dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elek-

trické energie vzrůstá čtyřnásobně!

- Dbalost o čistotu varných polí a dna hrnců.
- Nečistoty překážejí v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.
- Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců“.
- Nevstavením varné desky do bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.
- Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

INSTALACE

Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

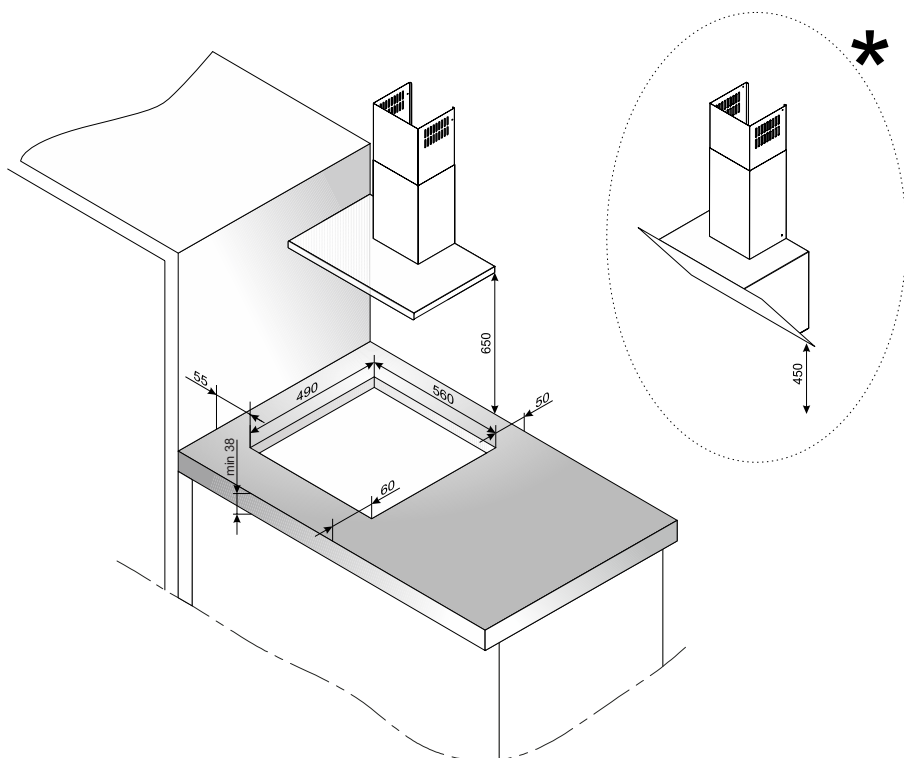
Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná. Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.

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

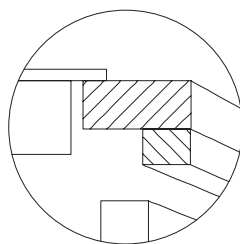
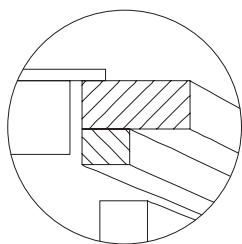
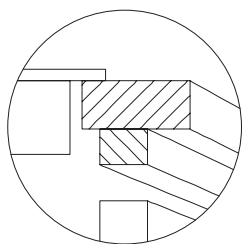
Hrany otvoru musí být zabezpečené odolným materiálem vůči pohlcování vlhkosti.

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

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

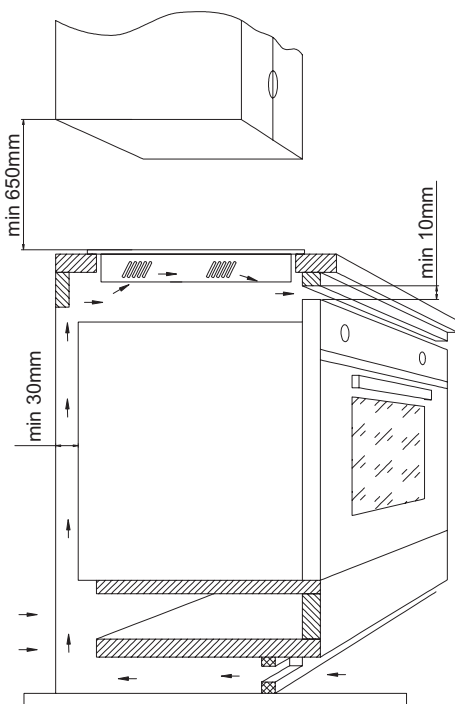
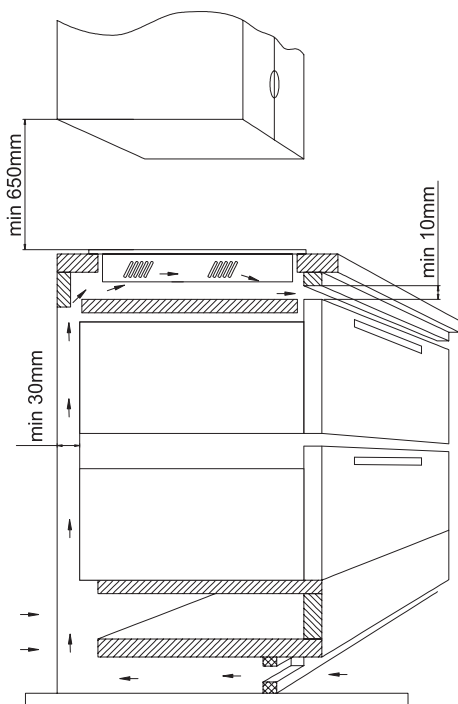


* Minimální vzdálenost digestoře od pracovní desky, v případě přímého digestoře, by měla být 650mm, zatímco v případě kolmých digestoří 450mm



Vestavba desky nad skříňkami

Vestavba desky nad troubou



Je zakázané připevnění varné desky nad pečicí troubou bez ventilace.

Instalování desky v montážním otvoru

Provedte spojení desky elektrickým vodičem podle připojeného schématu spojení
Očistěte desku z prachu, vložte desku do otvoru a silně přitlačte k desce

Pokyny pro instalatéra

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

Přípojná lišta umožňuje následující spojení:

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

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

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

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

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

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

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

Schéma přípustných zapojení

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

ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

Zásada fungování indukční desky

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

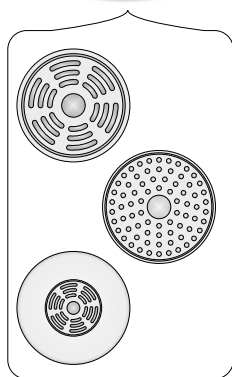
Varná zóna pracuje cyklicky, to je běžný jev. Frekvence závisí na nastaveném výkonu zóny.



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

Charakteristika nádobí

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



- 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 zóna v dnu nádoby je zmenšená z důvodu umístěných v něm hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenána. Průměr ferromagnetické části nádoby musí být přizpůsobený k velikosti varné zóny, s cílem získání optimálních výsledků vaření. V případě, kdy nádoba nebyla zaznamenána ve varné zóně, doporučuje se její vyzkoušení ve varné zóně s příslušně menším průměrem.

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

 Nedoporučuje se použití externích indukčních adaptérů.

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



Označení na kuchyňských nádobách



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

Nerezavějící ocel

Nereaguje na přítomnost hrnce
S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli

Hliník

Nereaguje na přítomnost hrnce

Litina

Vysoká účinnost
Pozor: hrnce mohou porýsovat varnou desku

Emailová ocel

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

Sklo

Nereaguje na přítomnost hrnce

Porcelán

Nereaguje na přítomnost hrnce

Nádoby měděným dnem Nereaguje na přítomnost hrnce

Ukazatel zbytkového tepla „H“

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

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



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

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

Před prvním zapnutím varné desky

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

Nenalezený hrnec na zapnutém varném poli

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



Rozměry nádob

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

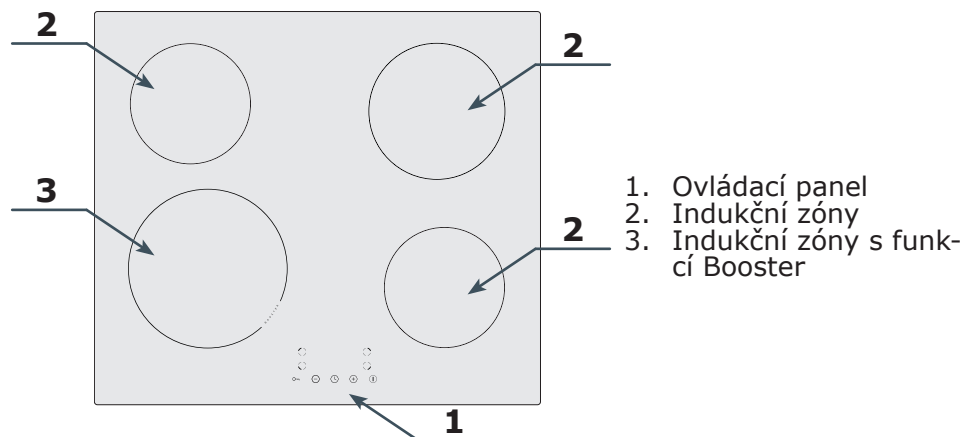
Používání nádob s průměrem dna menším než varné pole snižuje výkonost varného pole a prodlužuje dobu vaření.

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

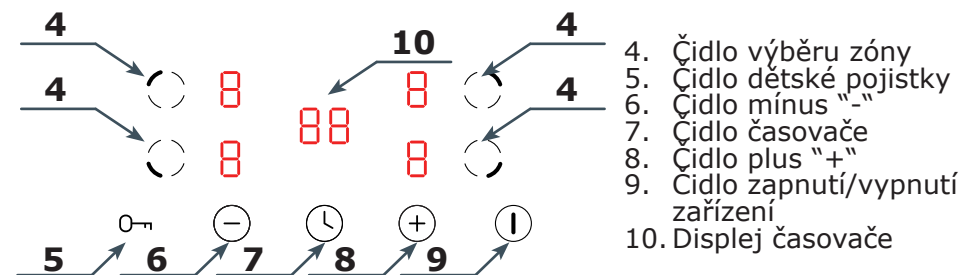
Průměr varného pole	Průměr hrnce [mm]
160	120
180	140
210	180

OBSLUHA

Součásti zařízení



Ovládací panel



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

Připojení napájení

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

Zapnutí varné zóny

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

zónu čidlem ④, následně čidly ⊕ a ⊖ vyberte výkon zóny v rozsahu 1-9 (vybrané zóny mají dostupnou funkci Booster- popis v další části návodu). Dotkněte se opět čidla ④ pro potvrzení tepelného výkonu, můžete rovněž počkat několik sekund, aby se hodnota výkonu potvrdila automaticky. Pokud na uvedené zóně nestojí hrnec, zobrazí se na displeji symbol , varný proces začne v okamžiku, kdy jej postavíte na této zóně.

Upozornění:

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

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

Po výběru zóny čidlem ① se na displeji zobrazí standardně hodnota 5, není možnost změny standardní úrovně.

Funkce Booster

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

Upravení nastaveného výkonu zóny

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

Vypnutí varné zóny

Pro vypnutí jednotlivých zón se dotkněte čidla ① zóny, které chcete vypnout, následně můžete postupovat dvojím způsobem.

- Čidlem ⊖ snížíte výkon pole na 0.
- Dotkněte se čidel ⊕ a ⊖ zároveň, výkon pole se automaticky sníží na 0.

V obou případech potvrďte hodnotu 0 čidlem ①, nebo počkejte několik sekund, hodnota se potvrdí automaticky.

Pro vypnutí všech zón najednou se dotkněte čidla ①, celá deska vypne.

Rodičovská blokáda

Aktivní dětská pojistka způsobí, že všechna čidla s výjimkou ① budou neaktivní, na displeji se objeví označení **EB**.

Pro zablokování desky se dotkněte čidla 0→ a podržte jej po dobu 3 sekund, na displeji se zobrazí **EB**. Pro odblokování desky se opět dotkněte čidla 0→ a podržte jej po dobu 3 sekund, **EB** zhasne.

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

Automatické vypnutí zóny

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

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

Funkce minutky

Pro nastavení časovače na 25 minut zapněte desku čidlem ①, na displejích varných zón se zobrazí 8, nyní se dotkněte čidla ②, na displeji začne blikat právě z číslic 00. Čidly ⊕ a ⊖ vyberte hodnotu 5, dotkněte se čidla ② ještě jednou, na displeji začne blikat levé z číslic 00. Pomocí čidel ⊕ oraz ⊖ vyberte hodnotu 2. Čas potvrďte čidlem ③. Časovač byl nastaven na 25 minut, po této době se ozve zvukový signál trvající cca 30 sekund. Dotkněte se libovolného čidla pro smazání zvukového signálu. Časovač můžete aktivovat i se zapnutou varnou zónou (během vaření).

Nastavení času vypnutí varné zóny.

Můžete nastavit čas vypnutí varné zóny. K tomuto účelu zapněte zvolenou zónu a nastavte její výkon. Ještě během blikání nastaveného výkonu se dotkněte čidla ③. Dále postupujte jako v případě nastavování časovače. Po potvrzení času automatického vypnutí zóny se opět dotkněte čidla ③ pro potvrzení doby vypnutí desky. Aktivní funkci signalizuje blikající kapka vedle číslice s výkonem nastavené zóny. Po uplynutí nastaveného času se zóna automaticky vypne. Můžete nastavit čas vypnutí pro každou varnou zónu zvlášť.

Upozornění! Pro funkci časovače a nastavený čas vypnutí zóny:

- Čas můžete nastavit v rozsahu 1-99 minut.
- Čas je odpočítáván od okamžiku potvrzení čidlem ③.
- Pro změnu hodnoty nastaveného času pro obě funkce nebo pro jeho smazání postupujte jako v případě nastavování času, ale čas změňte na 00.
- Dotkněte se čidla ③ pro smazání nastavených časů a vypnutí celé desky.

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

V každé havarijní situaci proveďte následující:

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

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

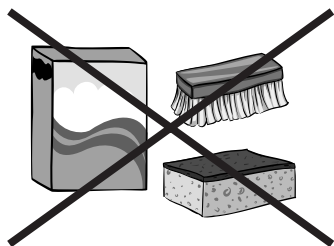
CHYBOVÉ KÓDY

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



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

Čištění po každém použití

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



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

Odstraňování skvrn

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

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

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

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

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

Periodické prohlídky

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

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

Pozor!

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

Pozor!

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

Pozor!

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

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 tovaryň 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 přepíste níže:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Prohlášení výrobce

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

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

Zařízení je označeno symbolem  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

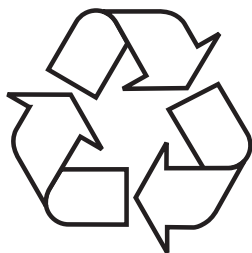
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

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

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

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

VYBAĽOVANIE



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

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

LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ



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

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

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

ÚSPORA ENERGIE



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

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

MONTÁŽ

Príprava kuchynskej dosky na vstavanie varnej dosky

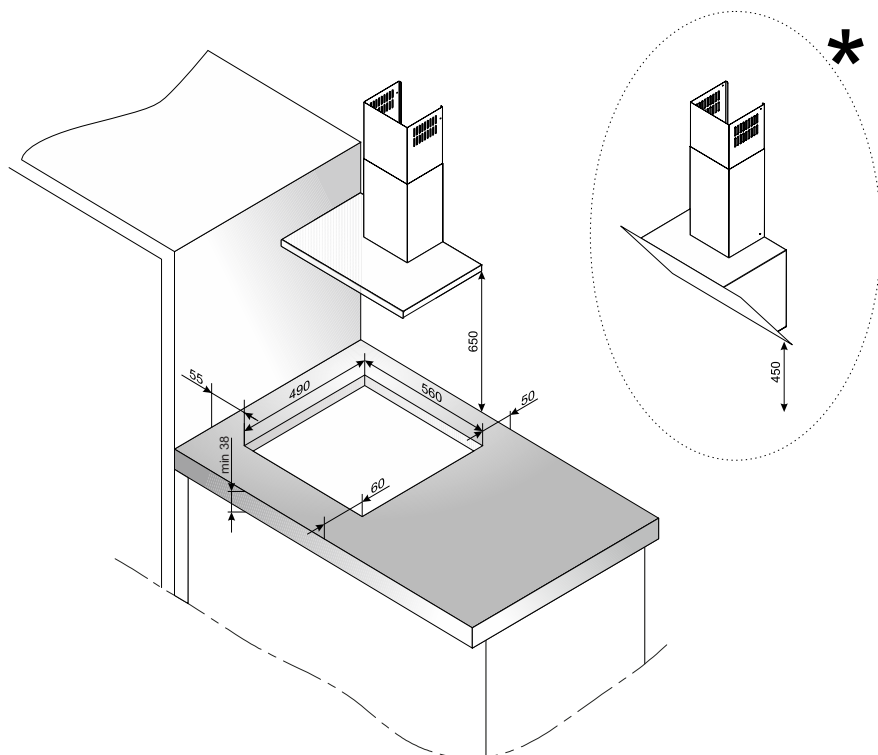
Kuchynská doska musí byť rovná a vodorovná. Kuchynskú dosku od steny náležite izolujte a zabezpečte proti zaliatiu a vlhkosti.

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

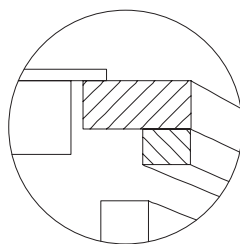
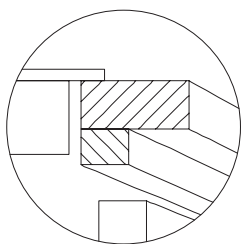
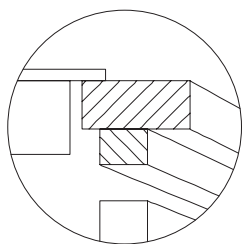
Okraje otvoru musia byť zabezpečené látkou, ktorá je odolná voči pohlcovaniu vlhkosti.

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

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

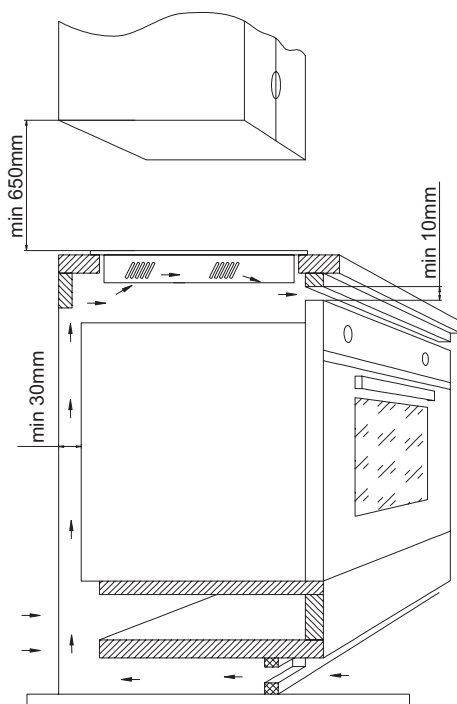
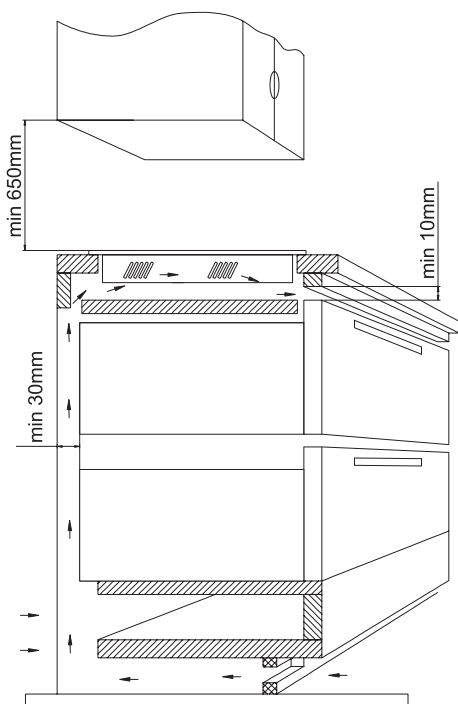


* Vzdialenosť odsávača od varnej dosky musí byť v prípade rovného odsávača minimálne 650 mm, v prípade šikmých odsávačov minimálne 450 mm



Vstavanie dosky nad skrinkami

Vstavanie dosky nad rúrou



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

Montáž dosky v montážnom otvore

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

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

Pokyny pre montážneho technika

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

Svorkovnica umožňuje nasledujúce pripojenia:

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

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

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

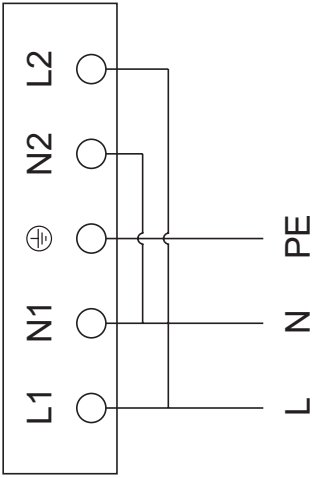
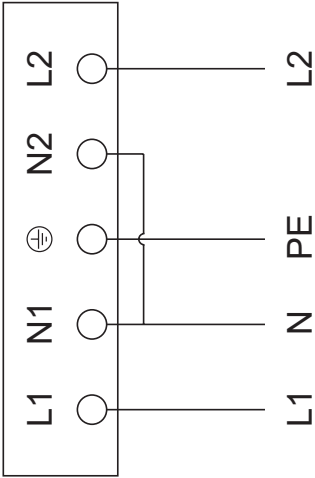
Predtým, ako varnú dosku pripojíte k el. obvodu, oboznámte sa s informáciami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku a na schéme el. pripojenia. Iný spôsob pripojenia dosky, než je to uvedené v schéme, môže zapríčiniť jej poškodenie.

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

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

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

Schéma prípustných zapojení

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

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

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

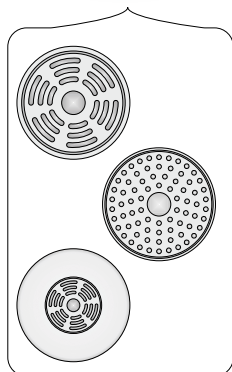
Varná zóna pracuje cyklicky, je to normálny jav. Frekvencia závisí od nastaveného výkonu danej zóny.



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

Charakteristika riadu

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



- Keď používate veľký riad s feromagnetickým dnom, ktorého priemer je menší ako celkový priemer daného riadu, zohrieva sa výhradne iba feromagnetická 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 feromagnetickú zónu 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).
- 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.



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 feromagnetkej ocele

Hliník

Nedeteguje prítomnosť hrnca

Liatina

Vysoká účinnosť

Pozor: hrnce môžu poškriabať varnú dosku

Smaltovaná oceľ

Vysoká účinnosť

Odporúčame riad s plochým, hrubým a hladkým dnom

Sklo

Nedeteguje prítomnosť hrnca

Porcelán

Nedeteguje prítomnosť hrnca

Riad s medeným dnom Nedeteguje prítomnosť hrnca

Ukazovateľ 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 nekladte 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.

Nedetegovanie hrnca na spustenej varnej zóne

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



Rozmery riadu

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

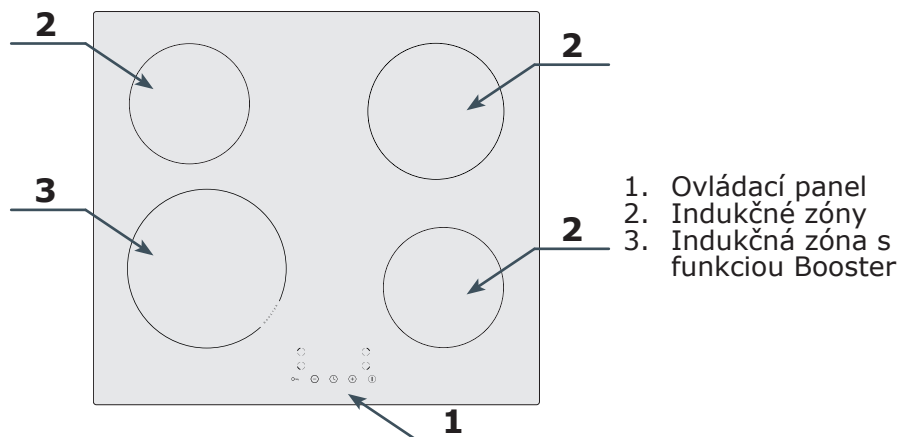
Používanie riadu s menším priemerom dna ako dané varné pole znižuje efektívnosť poľa a predlžuje varenie.

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

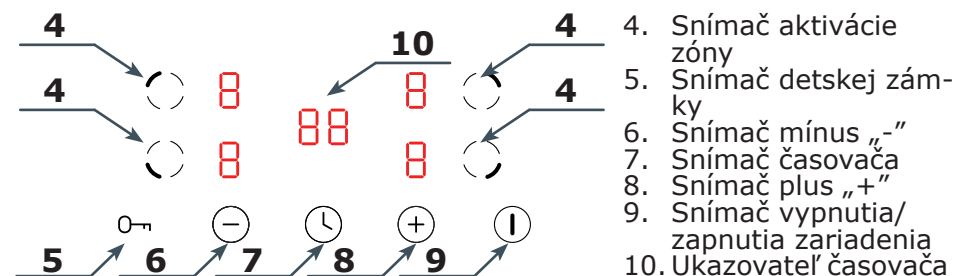
Priemer varnej zóny	Priemer panvice [mm]
160	120
180	140
210	180

OBSLUHA

Prvky zariadenia



Ovládací panel



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

Pripojenie k el. napätiu

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

Zapnutie varnej zóny

Postavte hrniec na varnej zóne, napríklad na ľavej zadnej. Stlačte snímač ①, na ukazovateľov varných

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

Pozor:

Hrnec môžete na varnú zónu položiť v ľubovoľnej chvíli, aj pred spustením danej varnej zóny. Ak v priebehu 1 minúty od zapnutia dosky nespustíte žiadnu zónu, doska sa automaticky vypne.

Funkcia Booster

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

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

Upravenie nastaveného výkonu zóny

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

Vypnutie varnej zóny

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

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

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

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

Detská zámka

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

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

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

Automatické vypnutie zóny

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

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

Časovač

Napríklad, keď chcete nastaviť časovač na 25 minút, zapnite dosku stlačením snímača ①, na ukazovateli varných zón sa zobrazí 8, teraz stlačte snímač ②, na ukazovateli začne blikať pravá číslica 00. Snímačmi ⊕ a ⊖ nastavte hodnotu 5, stlačte snímač ② opäť, na ukazovateli začne blikať ľavá číslica 00. Snímačmi ⊕ a ⊖ nastavte hodnotu 2. Nastavený čas potvrdte stlačením snímača ③. Časovač je nastavený na 25 minút. Keď uplynie tento čas, spustí sa na maximálne 30 sekúnd zvukový signál. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného snímača. Časovač sa dá nastaviť aj vtedy, keď je daná varná zóna spustená (počas varenia).

Nastavenie času vypnutie varnej zóny

Môžete nastaviť čas vypnutia varnej zóny. Postupujte nasledovne: spustíte danú varnú zónu a nastavíte požadovaný výkon. Ešte kým bliká ukazovateľ výkonu, stlačte snímač ③. Ďalej postupujte tak, ako pri nastavovaní časovača. Keď nastavíte požadované trvanie po automatické vypnutie varnej zóny, opätovným stlačením snímača ③ potvrdíte nastavenú hodnotu vypnutia. Keď je aktívna táto funkcia, na ukazovateli danej varnej zóny bliká vedľa čísla výkonu bodka. Keď uplynie nastavený čas, varná zóna sa automaticky vypne. Čas vypnutia môžete nastaviť osobitne pre každú jednu varnú zónu.

Pozor! Pre funkciu časovača a nastaveného času vypnutia zóny:

- Čas môžete nastaviť v rozsahu 1 – 99 minút.
- Čas začína plynúť (odpočítavať sa) od momentu potvrdenia stlačením snímača ③.

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

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

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

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

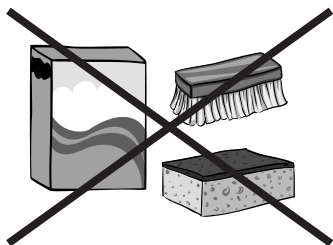
KÓDY CHÝB

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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



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

Čistenie po každom použití

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



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

Odstraňovanie škvŕn

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

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

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

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

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

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

Periodická prehliadka spotrebiča

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

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

Pozor!

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

Pozor!

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

Pozor!

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

ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS

Záruka

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

Servis

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

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

Mit freundlichen Grüßen

Amica

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

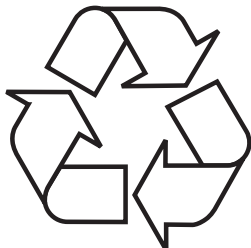
- Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Das Gerät darf von Kindern (ab einem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

beabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

- Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.
- Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.
- Vor dem ersten Benutzen des Induktionskochfeldes lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Sollte das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- und Fernsehempfänger oder einem anderen emittierenden Gerät betrieben werden, ist die Steuerungseinheit des Kochfeldes auf richtige Funktion zu überprüfen.
- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Die Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich durch Fachleute erfolgen. Unsachgemäße Reparaturen könnten eine Gefahr für die Sicherheit der Benutzer dieser Geräte darstellen.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld gestört wird (Der Frequenzbereich für das Kochfeld beträgt 20 bis 50 kHz).
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anlegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H“ und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmanzeige wird angezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Werden Speiseöle oder Fette verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, sonst besteht Brandgefahr.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie

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

AUSPACKEN



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

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

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS



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

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

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



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

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

auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen

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

EINBAU

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau der Kochplatte

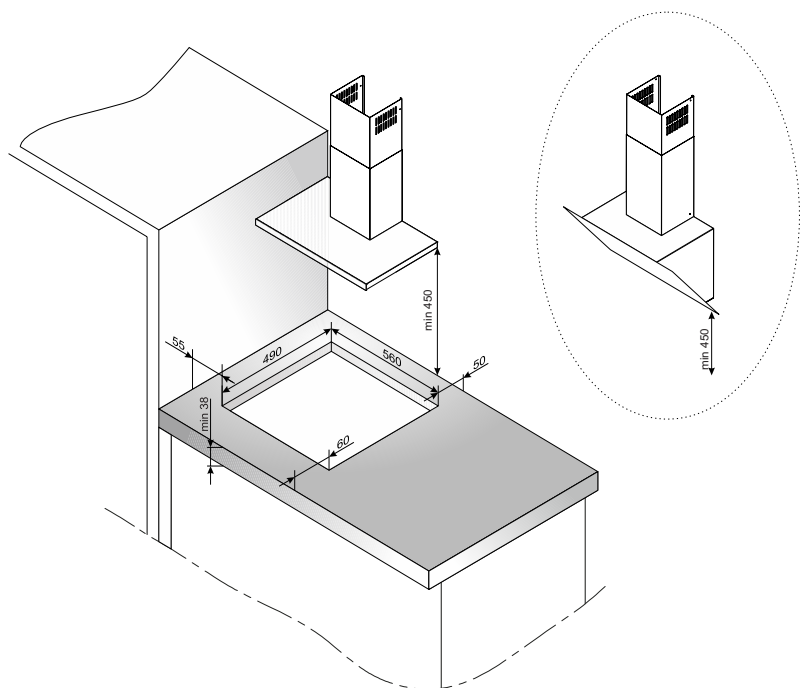
Die Küchenarbeitsplatte muss eben und perfekt waagrecht sein. Zur Wand hin muss die Küchenarbeitsplatte gegen Wasser und Feuchtigkeit abgedichtet werden.

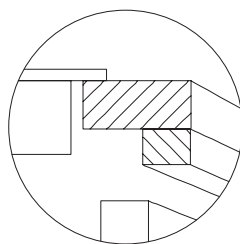
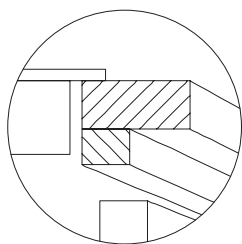
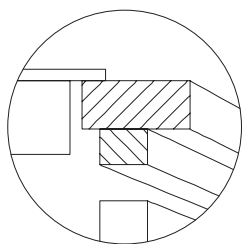
Bei Einbaumöbeln müssen Belag und Klebstoff für Temperaturen bis 100°C geeignet sein. Andernfalls kann es zur Verformung der Oberfläche oder zum Ablösen des Belags kommen.

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

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

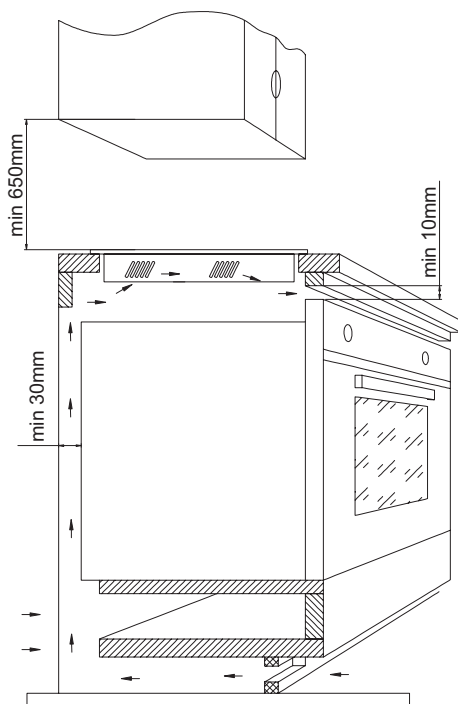
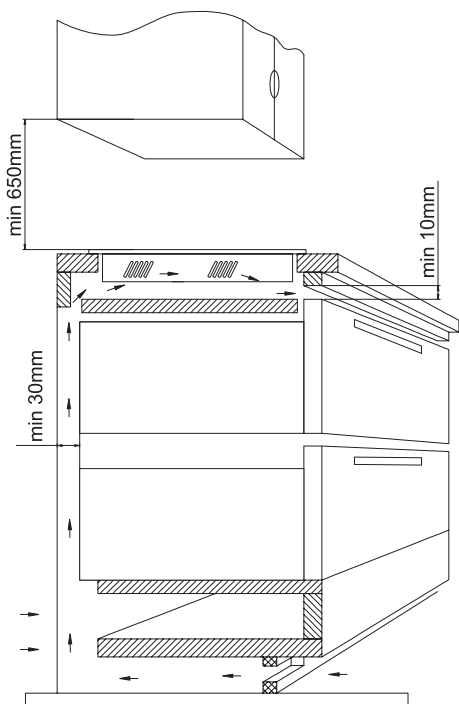
Die Öffnung in der Küchenarbeitsplatte muss den in der folgenden Zeichnung angegebenen Maßen entsprechen (in [mm]):





Einbau der Kochplatte über Schränken

Einbau der Kochplatte über einem Backofen



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

Einbau der Kochplatte in die Montageöffnung

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

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

Hinweise für den Installateur

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

Die Klemmleiste bietet folgende Anschlussmöglichkeiten:

- einphasig 220-240V~
- zweiphasig 400V 2N~

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

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

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

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

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

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

Hinweis. Beim Einbau des Kochfelds in die Küchenarbeitsplatte muss eine Trennwand wie auf dem Bild gezeigt angebracht werden. Wenn das Kochfeld über einem Einbaubackofen eingebaut werden soll, ist die Montage der Trennwand nicht erforderlich.

Wenn das Kochfeld in die Küchenarbeitsplatte über der Schublade eingebaut wurde, muss die untere Abdeckung des Kochfelds mit einer Holzplatte oder einer Schutzplatte für Kochfelder abgedeckt werden.

Plan der möglichen Anschlüsse

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

GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

Funktionsprinzip einer Induktionskochplatte

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

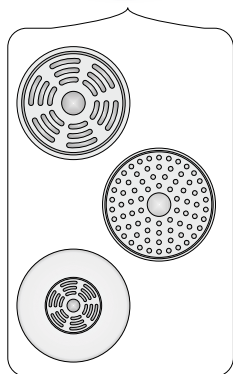
Die Kochfelder arbeiten zyklisch, das ist normal. Die Frequenz ist von der eingestellten Kochfeldleistung abhängig.



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

Beschaffenheit des Kochgeschirrs.

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



- Wenn Sie Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden verwenden, dessen Durchmesser geringer als der gesamte Durchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Das hat zur Folge, dass sich die Wärme nicht gleichmäßig im Kochgeschirr verteilen kann. Die im Boden des Kochgeschirrs enthaltenen 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.

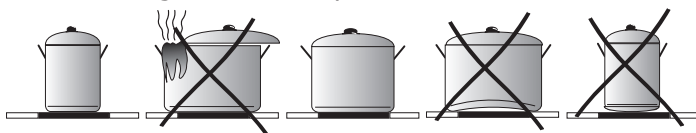
 Die richtige Topfqualität ist eine Grundvoraussetzung für eine gute Leistung der Kochplatte.

 Verwenden Sie keine externen Induktionsadapter.

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

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- induktionsgeeigneter Edelstahl.

- Topfdeckel verhindern, dass beim Kochen Wärme entweicht, kürzen daher die Erwärmungszeit ab und reduzieren den Stromverbrauch.
- Achten Sie darauf, dass der Topfboden trocken ist. Wenn Sie einen Topf füllen oder aus dem Kühlschrank nehmen, vergewissern Sie sich, dass der Topfboden von unten ganz trocken ist. Dadurch vermeiden Sie Verschmutzungen der Kochplatte.



Kennzeichnung des Kochgeschirrs



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

Edelstahl

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

Aluminium

Der Topf wird nicht erkannt.

Gusseisen

Hohe Leistungsfähigkeit
Achtung: Die Töpfe können die Kochplatte zerkratzen

Emaillierter Stahl

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

Glas

Der Topf wird nicht erkannt.

Porzellan

Der Topf wird nicht erkannt.

Kochgeschirr mit Kupferboden

Der Topf wird nicht erkannt.

Restwärmeanzeige „H“

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

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



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



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

Vor dem ersten Einschalten der Kochplatte

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

Nichtererkennung eines Topfes auf einem eingeschalteten Kochfeld

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



Maße des Kochgeschirrs

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

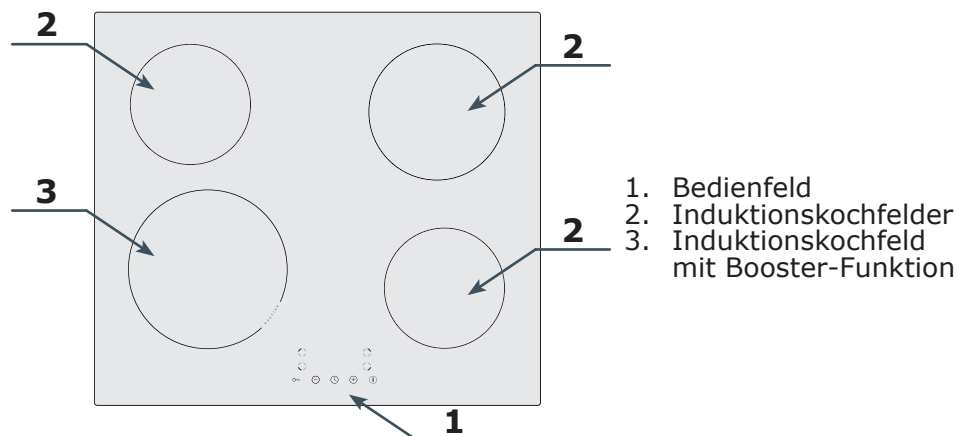
Wenn der Durchmesser des Topfbodens kleiner ist als das jeweilige Kochfeld, wird dadurch die Leistung des Kochfelds beeinträchtigt und die Kochzeit verlängert.

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

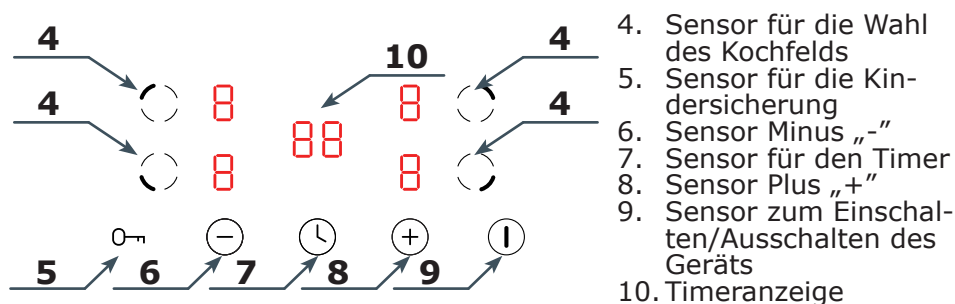
Durchmesser des Kochfelds	Durchmesser des Topfes [mm]
160	120
180	140
210	180

BEDIENUNG

Bestandteile des Geräts



Bedienfeld



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

Anschließen an den Netz- Einschalten eines Kochfelds

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

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

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

Hinweis:

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

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

Booster-Funktion

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

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

Änderung der eingestellten Kochfeldleistung

Drücken Sie den Sensor  des eingeschalteten Kochfelds, auf dem ein Topf steht, ändern Sie dann mit den Sensoren  und  die Leistung des Kochfelds im Bereich von 1 bis 9 (1-P für Kochfelder mit Booster-Funktion). Bestätigen Sie die neue Leistung mit dem Sensor .

Ausschalten eines Kochfelds

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

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

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

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

Kindersicherung

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

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

Sie können die Kochplatte auch während des Betriebs blockieren, der Sensor  ist aktiv. In einem dringenden Fall können Sie die Kochplatte mit dem Sensor  ausschalten, ohne sie vorher entsperren zu müssen. Um die Kochplatte wieder einschalten zu können, müssen Sie zunächst die Kindersicherung ausschalten.

Automatisches Ausschalten eines Kochfelds

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

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

Timer-Funktion

Um den Timer zum Beispiel auf 25 Minuten einzustellen, schalten Sie mit dem Sensor ① die Kochplatte ein, in den Kochfeldanzeigen erscheint 8. Drücken Sie jetzt den Sensor ②, im Display beginnt die rechte der Ziffern 00 zu blinken. Wählen Sie mit den Sensoren ⊕ und ⊖ den Wert 5, drücken Sie den Sensor ③ ein weiteres Mal, im Display beginnt die linke der Ziffern 00 zu blinken. Wählen Sie mit den Sensoren ⊕ und ⊖ den Wert 2. Bestätigen Sie die Zeit mit dem Sensor ④. Der Timer ist jetzt auf 25 Minuten eingestellt, nach Ablauf dieser Zeit erklingt ein Signalton, der ungefähr 30 Sekunden andauert. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie einen beliebigen Sensor drücken. Sie können den Timer auch bei eingeschaltetem Kochfeld (während des Kochens) aktivieren.

Einstellen der Ausschaltzeit eines Kochfelds

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

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

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

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

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

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

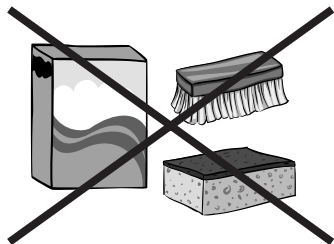
FEHLERCODES

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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



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

Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

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



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

Fleckenentfernung

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

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

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

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

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

Periodische Inspektionen

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

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

Achtung!

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

Achtung!

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

Achtung!

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

GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE

Garantie

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

Wartung

- Der Hersteller empfiehlt, jegliche Reparaturen und Einstellarbeiten von einem Werksservice oder 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.

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