

# Amica

PGCA7101ApB / PGA5.0XbZpZtApGb  
PGA7101ApR / PGA5.0XbZpZtApGb  
PGCA7101AoB / PGA5.0XbZpZtAoGb  
PGCA9101AoB / PGA5.0XbZpZtAoGb  
PGCA9101ApB / PGA5.0XbZpZtApGb

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**  
**USER MANUAL**

**PL**  
**EN**

## SZANOWNY KLIENCIE,

Płyta Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa płyty nie będzie problemem.

Płyta, która opuściła fabrykę była dokładnie sprawdzona 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.**

### **Uwaga!**

Urządzenie obsługiwać tylko po przeczytaniu / zrozumieniu niniejszej instrukcji.

Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania ( np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.




**Przyłączenia płyty do butli z gazem PROPAN - BUTAN lub do istniejącej instalacji może wykonać wyłącznie uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa.**

### **Oświadczenie producenta**

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

- Dyrektywy niskonapięciowej **2014/35/UE**
- Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej **2014/30/UE**
- Dyrektywy ekoprojektowania **2009/125/UE**
- Dyrektywy RoHS **2011/65/UE**
- Dyrektywy **2009/142/UE** (do 20.04.2018)
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady **(UE) 2016/426** (od 21.04.2018)

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

Masz wątpliwości? Nie wszystko, co przeczytałeś w instrukcji jest zrozumiałe - zadzwoń do Centrum Serwisowego, gdzie uzyskasz wszechstronną pomoc.

**tel. 801 801 800**

## **SPIS TREŚCI**

---

<b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA</b>	<b>4</b>
<b>JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ</b>	<b>7</b>
<b>ROZPAKOWANIE</b>	<b>8</b>
<b>WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI</b>	<b>8</b>
<b>OPIS WYROBU I DANE TECHNICZNE</b>	<b>9</b>
<b>INSTALACJA</b>	<b>14</b>
<b>OBSŁUGA</b>	<b>22</b>
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>26</b>
<b>POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH</b>	<b>28</b>
<b>GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA</b>	<b>29</b>

## 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 odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprząatanie 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.

Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.

Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

---

**Uwaga.** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwałe gotowanie musi być nadzorowane w sposób ciągły.

**Uwaga.** Używać tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.

Płytę gazową podłączamy węzłem elastycznym tylko przypadku instalacji z gazem płynnym z butli. Do podłączenia należy zastosować wąż gazowy odpowiadający wymaganiom określonym przez krajowe przepisy. Jeśli płyta zasilana jest gazem płynnym należy zastosować regulator ciśnienia, który spełnia krajowe przepisy techniczne.

- Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i użytkować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem i użytkowaniem zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Szczególnie gorące palniki nawierzchniowe, ruszta, ustawione naczynia z gorącymi płynami mogą być przyczyną poparzenia dziecka.
- Należy uważać, żeby elektryczny przewód przyłączeniowy zmechanizowanego sprzętu nie dotykał gorących części kuchenki.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu kuchenki.
- Zabrania się instalować kuchenkę w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
- Uważać na moment zagotowania, by nie dopuścić do zalania palników.
- Jeżeli nastąpi uszkodzenie kuchenki to można ją ponownie używać po usunięciu wady przez fachowca.
- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczania. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 5 kg, natomiast

## WSKAZÓWKI ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

na dwóch rusztach łącznie nie więcej niż 25 kg. Nie dopuszcza się stawiania jednego naczynia na dwóch palnikach jednocześnie.

- Nie uderzać w pokrętła i palniki.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchenki przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Zabrania się otwierania kurków kuchenki nie mając w ręce zapalanej zapalki lub urządzenia do zapalania gazu.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchenki na inny rodzaj gazu, przenoszenia iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Nie dopuszczać do kuchenki małych dzieci oraz osób niezapoznanych z instrukcją użytkowania.
- **W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:**  
zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchenki (stosując powyższą zasadę) i zgłosić usterkę do naprawy.
- Nie wolno przyłączyć do instalacji gazowej żadnych przewodów antenowych, np. radioodbiorników..
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczęsnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczęsnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Uwaga! Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).
- Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.

## 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.**

Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od korony płomienia palnika.

Należy pamiętać o przykrywaniu naczyń pokrywką.

- **Dbanie o czystość palników, rusztu, płyty podpalnikowej.**

Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.

Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkołpakowych oraz otworach dysz palników.

- **Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.**

- **Niewbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.**

Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

## ROZPAKOWANIE

---



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem przez opakowanie. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elemen-

tów opakowania w sposób nie zagrażający 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 polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

## WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

---



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

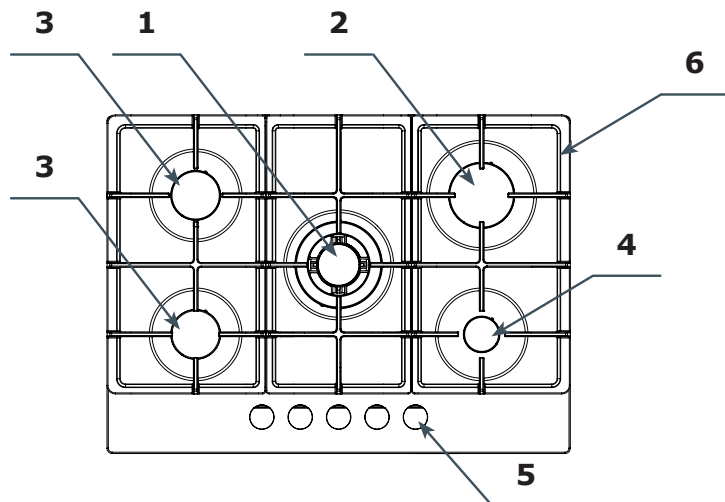
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым 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.



## OPIS WYROBU

### Płyta gazowa PGCA7101ApB (1190674)



- 1,2,3,4 - palniki nawierzchniowe  
5 - pokrętła palników z włącznikiem iskrownika  
6 - ruszty pod naczynia

## DANE TECHNICZNE

- wysokość 94 mm
- głębokość 510 mm
- szerokość 700 mm
- waga płyty 16 kg
- zasilanie AC 230V / 50Hz

Płyta wyposażona jest w palniki:

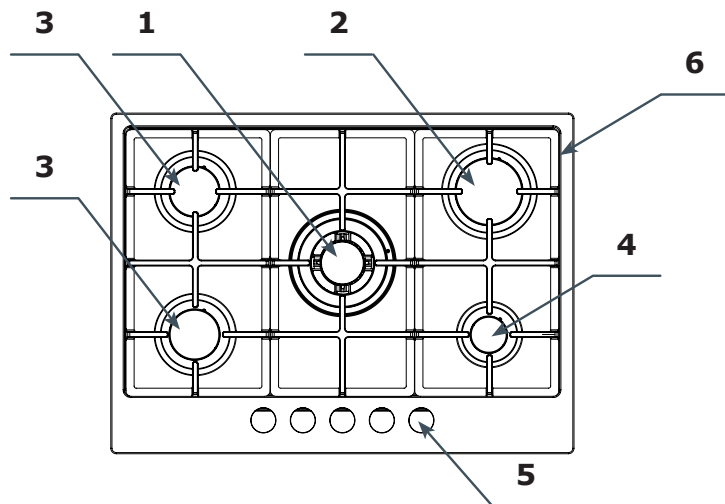
- 1 - palnik DualCorona, obciążenie cieplne - 3,5 kW
- 2 - palnik duży, obciążenie cieplne - 3 kW
- 3 - palniki średnie, obciążenie cieplne - 1,75 kW
- 4 - palnik mały, obciążenie cieplne - 1 kW

Kategoria urządzenia PL: II2E3B/P

Płyta posiada przyłącze rurowe - G 1/2"

## OPIS WYROBU

### ► Płyta gazowa PGA7101ApR (1190673)



- 1,2,3,4 - palniki nawierzchniowe  
5 - pokrętła palników z  
włącznikiem iskrownika  
6 - ruszty pod naczynia

## DANE TECHNICZNE

- wysokość 91 mm
- głębokość 500 mm
- szerokość 680 mm
- waga płyty 10 kg
- zasilanie AC 230V / 50Hz

Płyta wyposażona jest w palniki:

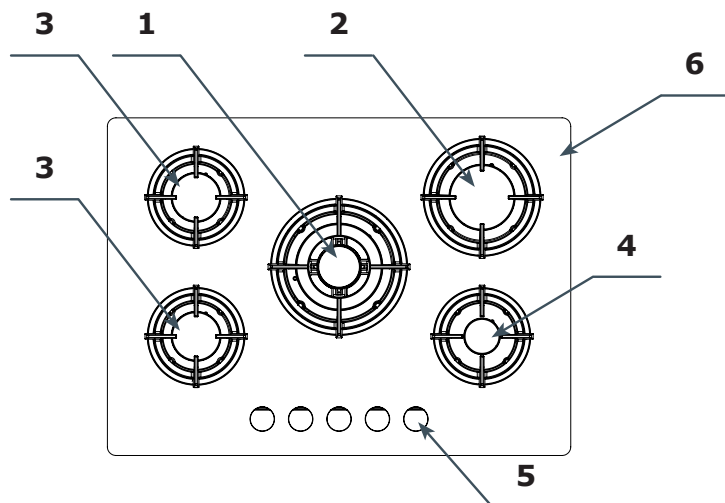
- 1 - palnik DualCorona, obciążenie cieplne - 3,5 kW
- 2 - palnik duży, obciążenie cieplne - 3 kW
- 3 - palniki średnie, obciążenie cieplne - 1,75 kW
- 4 - palnik mały, obciążenie cieplne - 1 kW

Kategoria urządzenia PL: II2E3B/P

Płyta posiada przyłącze rurowe - G 1/2"

## OPIS WYROBU

### Płyta gazowa PGCA7101AoB (1190670)



- 1,2,3,4 - palniki nawierzchniowe  
5 - pokrętła palników z włącznikiem iskrownika  
6 - ruszty pod naczynia

## DANE TECHNICZNE

- wysokość 101 mm
- głębokość 510 mm
- szerokość 700 mm
- waga płyty 13 kg
- zasilanie AC 230V / 50Hz

Płyta wyposażona jest w palniki:

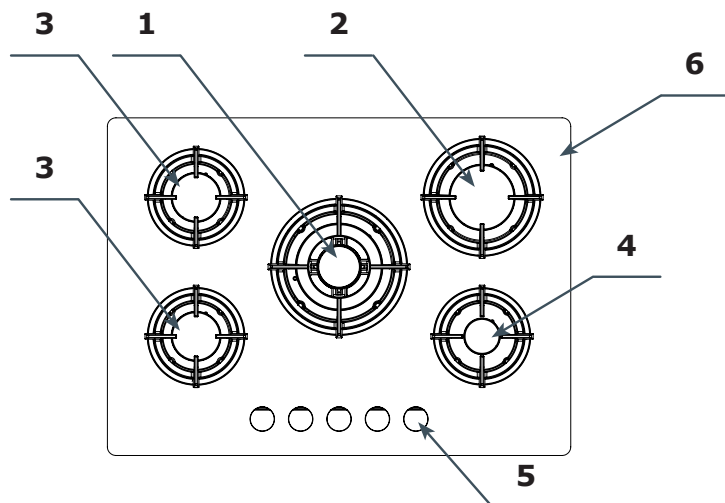
- 1 - palnik DualCorona, obciążenie cieplne - 3,5 kW
- 2 - palnik duży, obciążenie cieplne - 3 kW
- 3 - palniki średnie, obciążenie cieplne - 1,75 kW
- 4 - palnik mały, obciążenie cieplne - 1 kW

Kategoria urządzenia PL: II2E3B/P

Płyta posiada przyłącze rurowe - G 1/2"

## OPIS WYROBU

### Płyta gazowa PGCA9101AoB (1190672)



- 1,2,3,4 - palniki nawierzchniowe  
5 - pokrętła palników z  
włącznikiem iskrownika  
6 - ruszty pod naczynia

## DANE TECHNICZNE

- wysokość 107 mm
- głębokość 510 mm
- szerokość 860 mm
- waga płyty 15 kg
- zasilanie AC 230V / 50Hz

### Płyta wyposażona jest w palniki:

- 1 - palnik DualCorona, obciążenie cieplne - 3,5 kW
- 2 - palnik duży, obciążenie cieplne - 3 kW
- 3 - palniki średnie, obciążenie cieplne - 1,75 kW
- 4 - palnik mały, obciążenie cieplne - 1 kW

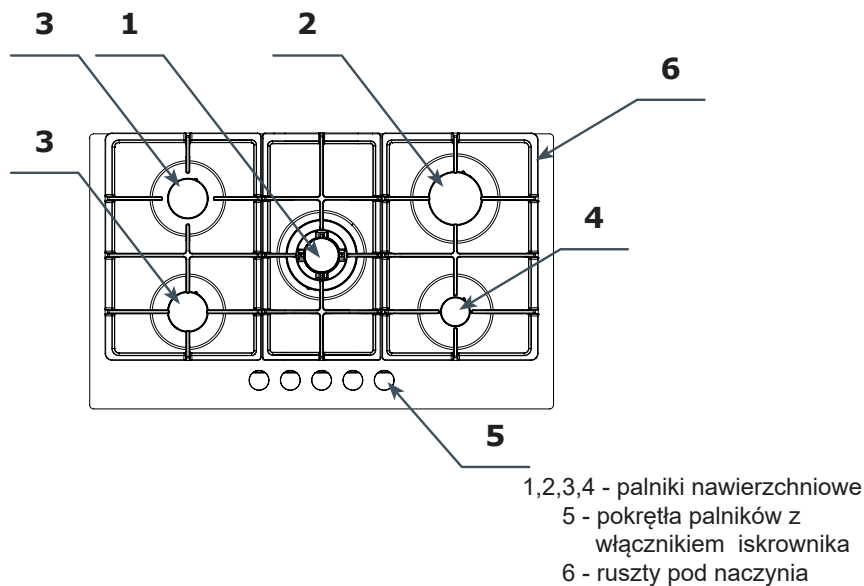
### Kategoria urządzenia:

- PL: II2E3B/P;
- GB IE CZ SK: II2H3+;
- HR HU: I2H, I3B/P;
- BG: II2H3B/P;
- RO: II2H3B/P

Płyta posiada przyłącze rurowe - G 1/2"

## OPIS WYROBU

### Płyta gazowa PGCA9101ApB (1190671)



## DANE TECHNICZNE

- wysokość 100 mm
- głębokość 510 mm
- szerokość 860 mm
- waga płyty 18,5 kg
- zasilanie AC 230V / 50Hz

Płyta wyposażona jest w palniki:

- 1 - palnik DualCorona, obciążenie cieplne - 3,5 kW
- 2 - palnik duży, obciążenie cieplne - 3 kW
- 3 - palniki średnie, obciążenie cieplne - 1,75 kW
- 4 - palnik mały, obciążenie cieplne - 1 kW

Kategoria urządzenia:

- PL: II2E3B/P;
- GB IE CZ SK: II2H3+;
- HR HU: I2H, I3B/P;
- BG: II2H3B/P;
- RO: II2H3B/P;
- SI: II2H3B/P

Płyta posiada przyłącze rurowe - G 1/2"

# INSTALACJA

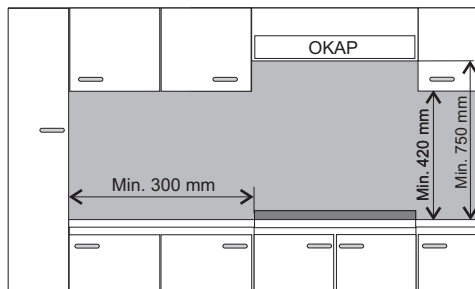
Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.



- Przed zainstalowaniem upewnić się, czy miejscowe warunki dystrybucji (rodzaj gazu i jego ciśnienie) oraz nastawienie urządzenia jest odpowiednie.
- Warunki nastawiania tego urządzenia podane są na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie to nie jest podłączane do przewodów odprowadzających spaliny. Powinno być zainstalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. W szczególności należy uwzględnić odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

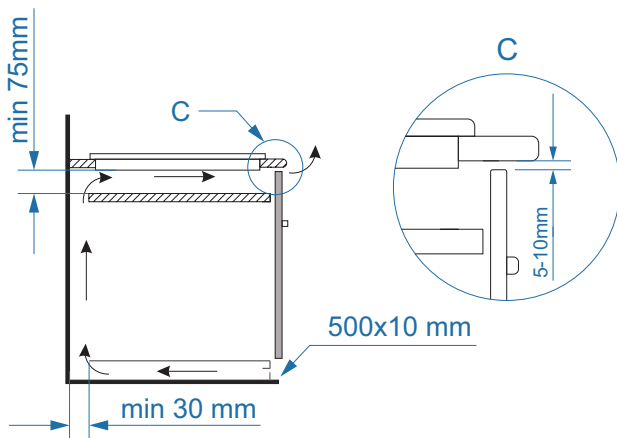
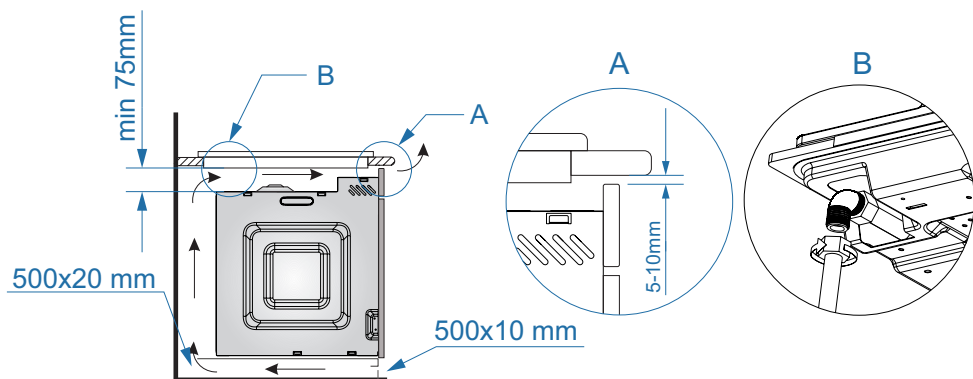
## Ustawienie płyty

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest **Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie**.
- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi.
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż  $2\text{m}^3/\text{h}$  na  $1\text{ kW}$  mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju min.  $100\text{cm}^2$ , bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- Odległość pomiędzy palnikami nawierzchniowymi a odciąganiem kominowym powinna wynosić min.  $750\text{ mm}$ .



# INSTALACJA

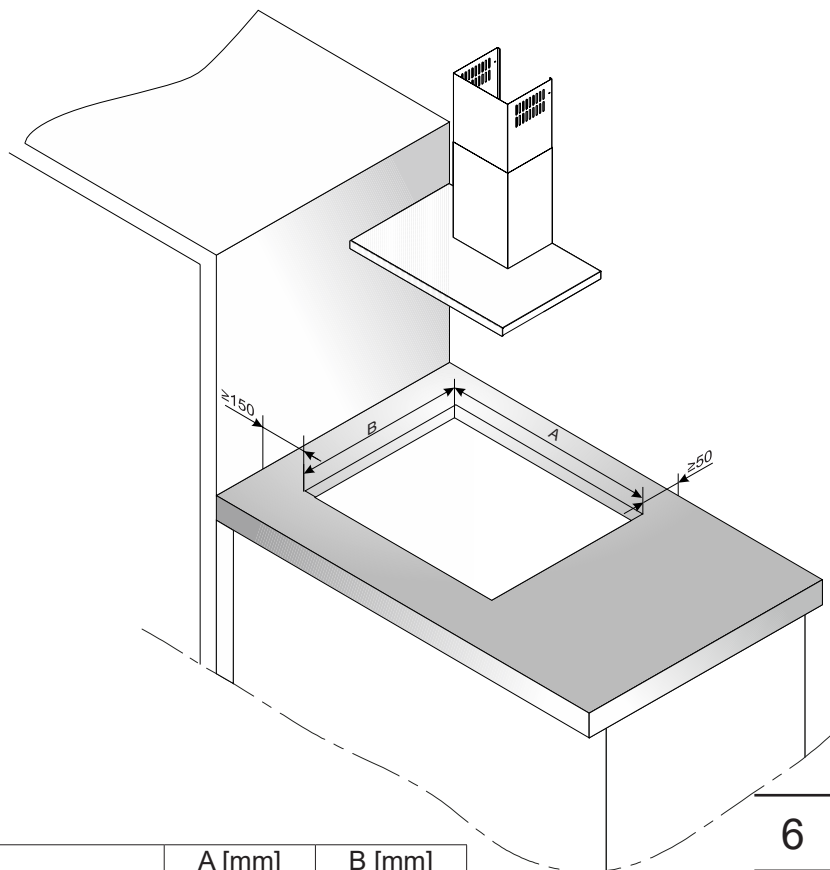
## Instalowanie płyt gazowych



# 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.



Model	A [mm]	B [mm]
PGCA7101ApB	557	477
PGA7101ApR	557	477
PGCA7101AoB	557	477
PGCA9101AoB	832	477
PGCA9101ApB	832	477

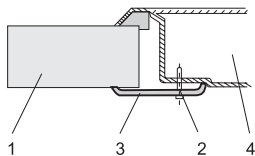


# INSTALACJA

## Instalowanie kuchenek gazowych

- Przygotować miejsce (otwór) w blacie mebla wg szkicu montażowego (rys 6),
- Minimalna przestrzeń jaką należy zostawić wolną pod płytą gazową wynosi 75 mm,
- Przykleić taśmę (zał. przez producenta) jedną stroną do krawędzi płyty, od strony spodniej płyty,
- Dokonać podłączenia kuchenki do sieci gazowej i elektrycznej zgodnie z instrukcją obsługi kuchenki,
- Oczyszczyć blat z kurzu, odkleić papier zabezpieczający taśmę, włożyć płytę w otwór i mocno docisnąć do blatu,
- Ustawić uchwyty mocujące (rys 4) prostopadle do brzegu kuchenki i dokręcić do oporu,
- Po zamontowaniu kuchenki w blacie należy sprawdzić jej działanie, a szczególnie zabezpieczenie przeciw-wypływowo i zapalacz.

Sposób przykręcenia uchwytów mocujących do blatu



- 1 - Blat
- 2 - Wkręt
- 3 - Uchwyt mocujący
- 4 - Kuchenka do wbudowania

4

# INSTALACJA

## Wskazówki dla instalatora

### Instalator powinien:

- **Posiadać** uprawnienia gazowe
- **Zapoznać się** z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej kuchenki i na nalepce informacyjnej o rodzaju gazu do jakiego jest przystosowana. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania.
- **Sprawdzić**
  - skuteczność wietrzenia tj. wymiany powietrza w pomieszczeniu.
  - szczelność połączeń armatury gazowej.
  - skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonalnych.
- **Dla prawidłowego działania zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwyływowego**, wyregulować ustawienie pokręteł gazowych przy pomocy załączonych podkładek,
  - sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwyływowego,
  - w przypadku nieprawidłowego działania zdjąć pokrętło, wykonać regulację przez włożenie podkładki (podkładek) na trzpień zaworu,
  - po wykonanej regulacji układ zabezpieczyć podkładką zaciskową i założyć pokrętło.
- **Wydać użytkownikowi** świadectwo podłączenia kuchenki gazowej i zapoznać go z obsługą.

### UWAGA!

**Przyłączenia płyty do butli z gazem płynnym lub do istniejącej instalacji może wykonać wyłącznie uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa.**

Płyta posiada rurowy króciec gwintowany o średnicy G 1/2" służący do podłączenia do instalacji gazowej. W wersji na gaz płynny (propan-butan) na króciec nakręcona jest końcówka do węża  $\varnothing 8 \times 1$  mm.

Przewód doprowadzający gaz nie powinien dotykać metalowych elementów osłony.



**ZWRÓCIĆ UWAGĘ: na zachowanie szczelności połączeń.**

### Uwaga!

Jeśli w trakcie eksploatacji zajdzie konieczność wymiany reduktora, kuchnia musi mieć wykonany przegląd techniczny obejmujący zawory gazowe i działanie zabezpieczenia przeciwwyływowego.

**Po zakończeniu instalacji płyty należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego np. wodę z mydłem.**

**Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.**



**Prosimy o szczegółowe zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi i postępowanie zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.**

### UWAGA!

Mamy do czynienia z gazem. Dlatego płyta powinna być podłączona do instalacji gazowej do takiego rodzaju gazu do jakiego została fabrycznie przystosowana.

**Płyta powinna być podłączona wyłącznie przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.**

Informacja o rodzaju gazu do jakiego przystosowana jest płyta fabrycznie, znajduje się na tabliczce znamionowej.

## INSTALACJA

---

### ▶ Przystosowanie płyty do określonego rodzaju gazu

Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.

Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchenka różni się od gazu przewidzianego dla kuchenki w wersji fabrycznej tzn. G 20 (GZ 50) 20 mbar, należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację płomienia.

#### **UWAGA!**

Płyty dostarczone przez producenta posiadają palniki przystosowane fabrycznie do spalania gazu podanego na tabliczce znamionowej oraz w karcie gwarancyjnej.

Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie osłony dolnej z informującą do jakiego rodzaju gazu przeznaczona jest kuchenka.

W celu przystosowania kuchenki do spalania innego rodzaju gazu należy dokonać:

- wymiany dysz (patrz tabela),
- regulacji zmniejszonego przepływu zaworów.

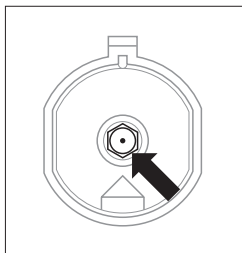
## INSTALACJA

Rodzaj gazu	Dysza palnika /średnica [mm]			
	mały	średni	duży	DualCorona
2E,2H G20/20mbar	0,72	0,97	1,18	1,35
3B/P G30/37mbar	0,47	0,64	0,80	0,89
3+ G30/28-30/37mbar* 3B/P G30/28-30mbar*	0,49	0,67	0,86	0,95

\* Dotyczy tylko PGCA9101ApB, PGCA9101AoB



Po zakończeniu przezbrajania, należy umieścić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego płyta jest przystosowana.



Wymiana dyszy palnika- dyszę wykręcić za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 i wymienić na nową odpowiednio do rodzaju gazu (patrz tabela powyżej).

### Regulacja zmniejszonego przepływu zaworów.

Palniki	Płomień	Przebrojenie płyty z gazu płynnego na gaz ziemny	Przebrojenie płyty z gazu ziemnego na gaz płynny
Palniki nawierzchniowe	Płen płomień	Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz	Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz
	Płomień oszczędny	Wkręt regulacyjny lekko wykręcić i wyregulować wielkość płomienia	Wkręt regulacyjny lekko wkręcić, sprawdzić wielkość i stabilność płomienia

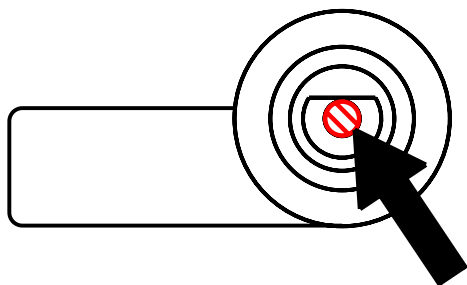
# INSTALACJA

---

## ► Regulacja zaworów

Regulacji zaworów należy dokonywać na zapalonym palniku w położeniu „płomień oszczędny”.

Należy zdjąć pokrętła i wkrętakiem wyregulować wielkość płomienia oszczędnego.



W celu sprawdzenia płomienia należy wygrzać palnik na pełnym płomieniu przez ok. 10 min., a następnie przekręcić pokrętło zaworu na płomień oszczędny. Płomień nie powinien zgasnąć ani przeskoczyć na dyszę. Gdy jednak tak się stanie należy powtórzyć regulację zaworów.



Przestawienie urządzenia w celu dostosowania go do gazu, innego niż wynika to z oznakowania wytwórcy na tabliczce znamionowej kuchenki lub zakupu kuchenki na inny rodzaj gazu niż jest zainstalowany w mieszkaniu, leży wyłącznie w gestii użytkownik - instalator.

## OBSŁUGA

### Obsługa palników nawierzchniowych

Umiejętna obsługa, dobór odpowiednich parametrów użytkowych oraz naczyń, pozwalają na uzyskanie znacznych oszczędności energetycznych.

Oszczędności energetyczne wynoszą odpowiednio:

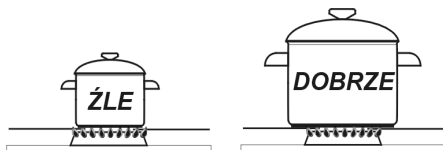
- do 60%, przy właściwym doborze naczynia,
- do 60%, przy prawidłowej obsłudze, polegającej na właściwym doborze płomienia w trakcie gotowania.

Oszczędności te uwarunkowane są utrzymaniem palników w stałej czystości (szczególnie otworów płomieniowych i dysz).

### Dobór naczyń

Należy zwrócić uwagę, żeby średnica dna naczynia była zawsze nieco większa od korony płomienia palnika, a samo naczynie było przykryte pokrywką. Zaleca się, aby średnica garnka była około 2,5 - 3 razy większa od średnicy palnika, tzn. dla palnika:

- małego, naczynie o średnicy od 100 do 140 mm,
- średniego, naczynie o średnicy od 140 do 220 mm,
- dużego, naczynie o średnicy od 200 do 240 mm
- tzw. ultraduży, naczynie o średnicy od 220 do 260 mm
- wysokość garnka nie powinna być większa od jego średnicy



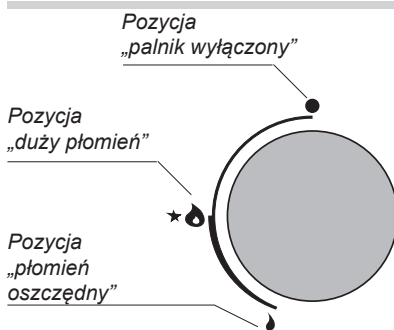
### Pokrywka garnka:

Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania.



**Na płycie grzejnej nie należy używać naczyń kuchennych, które wystają poza jej brzegi.**

### Pokrętko sterowania pracą palników „Zt”

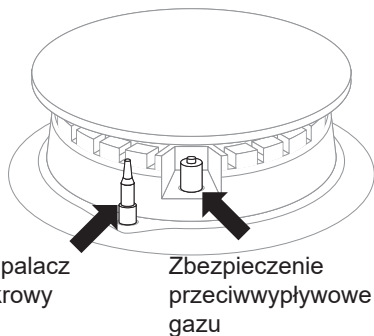


## OBSŁUGA

### Użytkowanie płyty wyposażonej w zapalacz w pokrętle (oznaczenie „Zp”)

- wcisnąć pokrętkę kurka wybranego palnika do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji „duży płomień” 🔥
- przytrzymać do czasu zapalenia gazu
- po zapaleniu płomienia palnika zwolnić nacisk na pokrętkę i ustawić wymaganą wielkość płomienia.

### Użytkowanie płyty wyposażonej w zabezpieczenie przeciwwyływowe (oznaczenie „Zt”)



W modelach płyt wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwyływowe palników nawierzchniowych należy podczas czynności zapalania przytrzymać przez ok. 10 sek. wciśnięte do oporu pokrętkę w pozycji „duży płomień” 🔥 celem zadziałania zabezpieczenia.



W przypadku niepowodzenia próby powtórzyć ww czynność.

Zabezpieczenie przeciwwyływowe powoduje odcięcie dopływu gazu przy zaniku płomienia w czasie do około 60 sek.

Dopływ gazu do palników nawierzchniowych jest otwierany i regulowany kurkami z zabezpieczeniem przeciwwyływowym (wersja Zt).

## OBSŁUGA

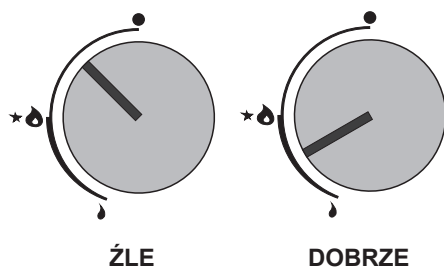
---

### Dobór płomienia „Złt”

---

Prawidłowo wyregulowane palniki posiadają płomień koloru jasnoniebieskiego o wyraźnie zarysowanym stożku wewnętrznym. Dobór wielkości płomienia zależy od ustawienia pokrętki palnika.

- ♠ duży płomień
- ♠ mały płomień (zwany „oszczędny”)
- palnik wyłączony (przepływ gazu zamknięty)



Na przykładzie obsługi palnika pokazano prawidłową obsługę polegającą na doborze płomienia.

Prawidłowy sposób gotowania polega na ustawieniu pokrętki palnika w pozycji „duży płomień ♠” - w celu zagotowania potraw i przestawienia w pozycję „mały płomień ♠” (oszczędny) dla podtrzymania procesu gotowania. W zależności od potrzeb można płynnie ustawić wielkość płomienia.



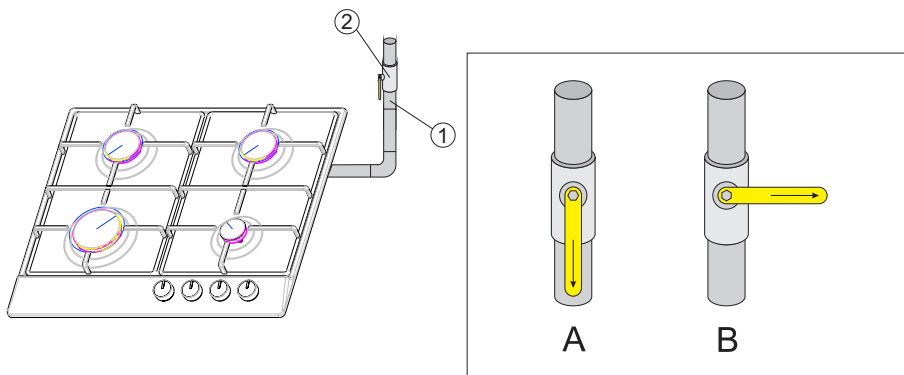
**Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik wyłączony ● i pozycją duży płomień ♠.**



# OBSŁUGA

## Postępowanie w sytuacjach zagrożenia wypływu niespalonego gazu

- 1 instalacja gazowa
  - 2 zawór odcinający instalacji gazowej
- A zawór „włączony”  
B zawór „wyłączony”



## W każdej sytuacji zagrożenia należy

- wyłączyć palniki
- wyłączyć zawór odcinający instalację gazową
- przewietrzyć pomieszczenie kuchenne
- zgłosić naprawę w punkcie serwisowym lub do instalatora gazowego posiadającego stosowne uprawnienia
- wyłączyć płytę gazową z eksploatacji do momentu usunięcia usterki.



Niektóre, proste usterki eksploatacyjne może usunąć sam użytkownik, postępując zgodnie z zaleceniami instrukcji.

## **PALNIK NAWIERZCHNIOWY** nie zapala się, czuć ulatniający się gaz

- należy zamknąć zawory palników
- zamknąć zawór odcinający na instalacji przed kuchnią
- przewietrzyć pomieszczenie
- wyjąć palnik
- oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe
- założyć palnik
- ponowić próbę zapalenia palnika

**NIE PALI SIĘ? ZGŁOŚ NAPRAWĘ!**

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

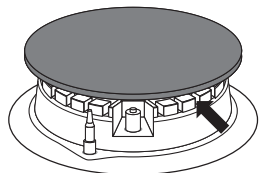


**Przed rozpoczęciem czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu płyty. Nie wolno używać ostrych środków do szorowania.**

**Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.**

### ▶ Palniki nawierzchniowe, ruszty płyty

- W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu, należy te elementy wyposażenia zdjąć z kuchni i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcz i brud. Następnie należy je wytrzeć do sucha. Po zdjęciu rusztu dokładnie umyć płytę podpalnikową i wytrzeć suchą i miękką ściereczką. Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkołpakowych patrz rys. poniżej. Otwory dysz palników przeczyszczyć, używając do przetykania cienkiego drutu miedzianego. Nie należy używać drutu stalowego, rozwiercać otworów.



**Elementy palnika muszą być zawsze suche. Cząstki wody mogą zahamować wypływ gazu i powodować złe palenie się palnika.**

Należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone po czyszczeniu.

PRAWIDŁOWO



NIEPRAWIDŁOWO



- Do zmywania powierzchni emaliowanych używać płynów o działaniu delikatnym. Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania zawierające ścierniwo, pasty ścierne, kamienie ścierne, pumeksy, wiązki druciane itp.
- Płytą nierdzewną wymaga wstępnego, dokładnego umycia płyty roboczej przed rozpoczęciem eksploatacji. Należy szczególnie uwagę zwrócić na usunięcie resztek kleju z folii zdejmowanej z blach przy montażu względnie taśmy klejącej zakładanej przy pakowaniu kuchni.
- Płytę należy czyścić regularnie po każdym użyciu. Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty roboczej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykipin.

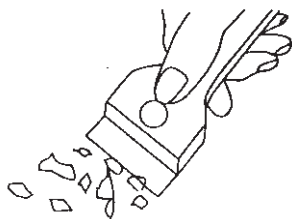
### ▶ Przeglądy okresowe

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,

### Czyszczenie po każdym użyciu

- **Lekkie, nie przypalone 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 przywarte zanieczyszczenia usuwać ostrym skrobakiem. Następnie zetrzeć powierzchnię grzejną wilgotną ściereczką.**



*Skrobak do czyszczenia płyty*

### Usuwanie plam


- **Jasne plamy o zabarwieniu perlowym (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 zeszkrobać 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 nabyć w sklepach dla majsterkowiczów oraz w sklepach ze sprzętem budowlanym, jak również w sklepach z akcesoriami malarskimi.

## 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. Palnik nie zapala	- zabrudzone otwory płomieniowe	- zamknąć zawór odcinający gaz, zamknąć kurki palników, przewietrzyć pomieszczenie, wyjąć palnik, oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe
3. Zapalacz gazu nie zapala	- przerwa w dopływie prądu	- sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
	- przerwa w dopływie gazu	- otworzyć zawór dopływu gazu
	- zanieczyszczony (zatłuszczony) zapalacz gazu	- wyczyścić zapalacz gazu
	- pokrętko kurka wciśnięte nie wystarczająco długo	- przytrzymać wciśnięte pokrętko do czasu pełnego płomienia wokół korony palnika
4. Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie	- pokrętko kurka zwolnione za szybko	- przytrzymać wciśnięte pokrętko dłużej w pozycji „duży płomień”
5. Pęknięcie w kuchennej płycie ceramicznej	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę ceramiczną od sieci (bezpiecznik) Zwrócić się do najbliższego serwisu	
6. Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta	Odłączyć kuchenną płytę ceramiczną od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu. Ważne! Państwo są odpowiedzialni za prawidłowy stan urządzenia i właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli z powodu błędu obsługi wezwą Państwo serwis, wówczas wizyta taka nawet w okresie gwarancyjnym będzie się dla Państwa wiązała z kosztami. Za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.	

## GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

---

### Gwarancja

---

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

### Obsługa posprzedażna

---

W przypadku gdy zaistnieją jakiegokolwiek problemy związane z użytkowaniem sprzętu Amica to nasze CENTRUM SERWISOWE zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc. Chcemy bowiem wszystkim, którzy zaufali marce Amica zagwarantować pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.

*Proszę z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny płyty*

Typ.....

Nr fabryczny.....



## DEAR CUSTOMER,

---

*Your hob is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.*

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

*Before using the appliance, please read these Operating Instructions carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

*It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.*

**Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.**

### **Important!**

*The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.*


*The appliance can be only used for the purpose for which it was designed. Any other use (eg. heating rooms) is improper and can be dangerous.*

*The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*

### **Manufacturer's Declaration**

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

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**
- **Directive 2009/142/EC (to 20.04.2018)**
- **Regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council (from 21.04.2018)**

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

## TABLE OF CONTENTS

---

<b>SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE</b>	<b>32</b>
<b>HOW TO SAVE ENERGY</b>	<b>35</b>
<b>UNPACKING</b>	<b>36</b>
<b>DISPOSAL OF THE APPLIANCE</b>	<b>36</b>
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND SPECIFICATION</b>	<b>37</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>42</b>
<b>OPERATION</b>	<b>50</b>
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>	<b>54</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>55</b>

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

---

**Note.** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.

**Note.** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER attempt to extinguish fire with water. Unplug the appliance and cover flame with lid or non-combustible blanket.

**Note.** Risk of fire: do not store anything on the cooking surface.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not use steam cleaning equipment to clean the hob.

**Note.** Use only hob covers designed or indicated by the appliance manufacturer as suitable or hob covers supplied with the appliance.

Use of inappropriate covers can cause accidents.



## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

---

**Caution:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

**Warning:** Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

The gas regulator must comply with EN 16129 or EN 12864 and local code. Make sure of the out let pressure before connecting the gas regulator to the product.

The flexible hose must comply with approval standard and the local code.

- This appliance must be installed in accordance with the applicable regulations and used only in a well-ventilated room. Before you install and use the appliance, carefully read the operating instructions.
- Children shall not play with the appliance.  
Hot burners, grids, pots with hot liquids may cause burns to children.
- Make sure that the power cords of other equipment do not touch any hot surfaces of the appliance.
- The power cord wall plug should be accessible after appliance has been installed.
- Do not install the appliance near the cooling equipment.
- Do not leave the appliance unattended while cooking. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- Make sure that liquids do not boil over onto the burners.
- If there is damage to the appliance it can be reused after the defect is repaired by a trained professional.
- Do not open the valve on the gas connection or the valve on the gas cylinder before you make sure that all valves are closed.
- Do not allow liquids to boil over onto the burners and avoid burner contamination. Soiled burners must be cleaned and dried immediately after cooling.
- Do not place pots directly on the burners.
- Do not place pots weighing more than 5 kg on the grid over one burner or more than 25 kg on the entire grid. Do not place one pot on two burners.
- Do not hit the knobs or burners.
- Persons without proper qualifications and training must not make any alterations or repair the appliance.

## NOTES ON SAFETY

---

- Do not open the gas valves if you do not have a lighted match or an igniter in your hand.
- Do not extinguish the flame by blowing.
- Do not alter the appliance to allow it to be used with a different type of gas, or move the appliance to another place nor make any modifications in the gas supply system. These must be carried out by a qualified installer only.
- Do not allow young children and persons who have not read the operating instructions to use the appliance.
- **IF YOU SUSPECT A GAS LEAK, DO NOT:**  
light matches, smoke, turn on or off any electrical devices (door bell, light switch, etc.) and use other electrical or mechanical equipment that can produce an electrical or impact spark. In such a case, immediately close the valve on the gas cylinder or the gas system shut-off valve, ventilate the room and call a qualified person to remove the cause of the leak.
- In the event of any technical fault, immediately unplug the appliance (following the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not connect any antenna cables, e.g. radio receivers to the gas system
- In the event of ignition of gas escaping from a leaking system, immediately shut off the gas supply using the shut-off valve.
- In the event of ignition of gas escaping from a leaking gas cylinder valve: cover the cylinder with a wet blanket to cool it and close the valve on the cylinder. Once cooled, move the gas cylinder out to the open air. Do not reuse the damaged gas cylinder.
- If you do not use the appliance for a few days, close the gas system main valve, and after each use in case of a gas cylinder.
- Important! If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or specialist repair centre or a qualified person in order to avoid danger.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example, opening a window or a more effective ventilation, such as increasing efficiency of mechanical ventilation, if applicable.

## HOW TO SAVE ENERGY

---



Using energy responsibly not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

Cookware base should never be smaller than cooking zone.

- **Ensure that heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!)**

- **Turn off the appliance in time and use the residual heat.**

For long cooking times, turn off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING

---



The appliance was packed to protect it from damage during of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause

damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! During unpacking, keep the packaging material (polyethylene bags, polystyrene pieces, etc.) out of reach of children.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE

---



In accordance with European Directive 2012/19/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

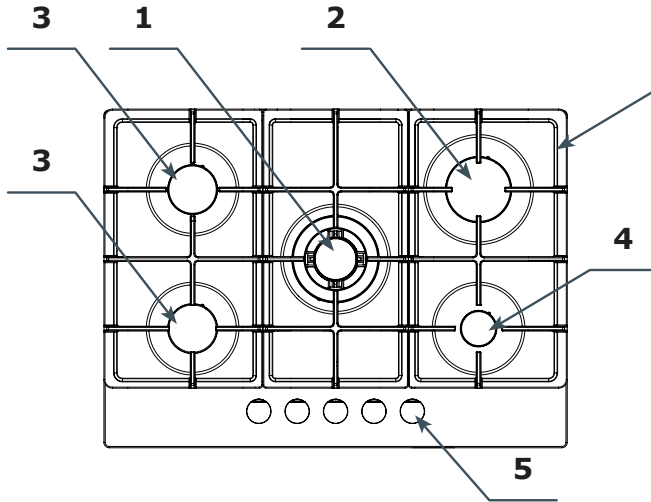
This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### Gas hob PGCA7101ApB (1190674)



- 1,2,3,4 - top burners
- 5 - burner knobs with igniter switch
- 6 - grids

## SPECIFICATION

- Height 94 mm
- Depth 510 mm
- Width 700 mm
- Weight 16 kg
- Power supply AC 230V / 50Hz

The appliance is equipped with burners:

- 1 - DualCorona burner, heat load - 3,5 kW
- 2 - large burner, heat load - 3 kW
- 3 - medium large burners, heat load - 1,75 kW
- 4 - small burner, heat load - 1 kW

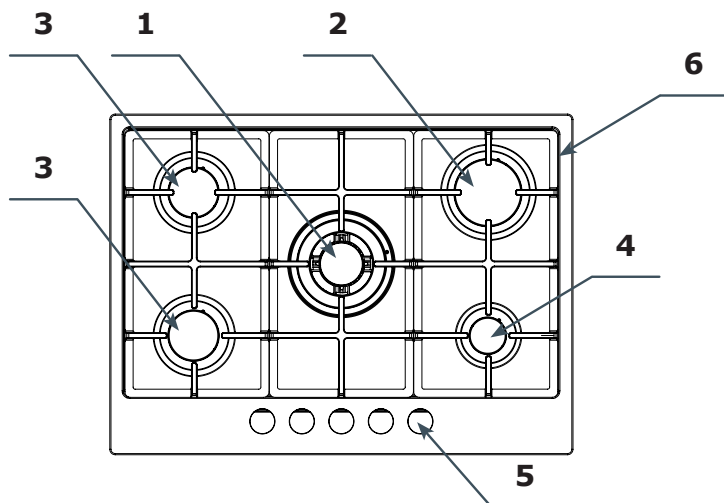
Gas category, PL: II2E3B/P

The appliance has a pipe connection - G 1/2"

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---

### ▶ Gas hob PGA7101ApR (1190673)



1,2,3,4 - top burners  
5 - burner knobs with igniter switch  
6 - grids

## SPECIFICATION

---

- Height	91 mm
- Depth	500 mm
- Width	680 mm
- Weight	10 kg
- Power supply	AC 230V / 50Hz

### The appliance is equipped with burners:

1 - DualCorona burner, heat load	- 3,5 kW
2 - large burner, heat load	- 3 kW
3 - medium large burners, heat load	- 1,75 kW
4 - small burner, heat load	- 1 kW

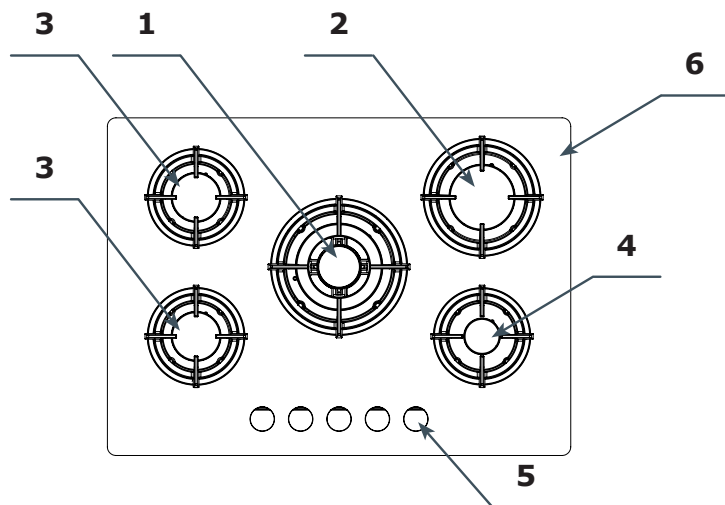
Gas category, PL: II2E3B/P

The appliance has a pipe connection - G 1/2"

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---

### ▶ Gas hob PGCA7101AoB (1190670)



- 1,2,3,4 - top burners  
5 - burner knobs with igniter switch  
6 - grids

## SPECIFICATION

---

- Height	101 mm
- Depth	510 mm
- Width	700 mm
- Weight	13 kg
- Power supply	AC 230V / 50Hz

### The appliance is equipped with burners:

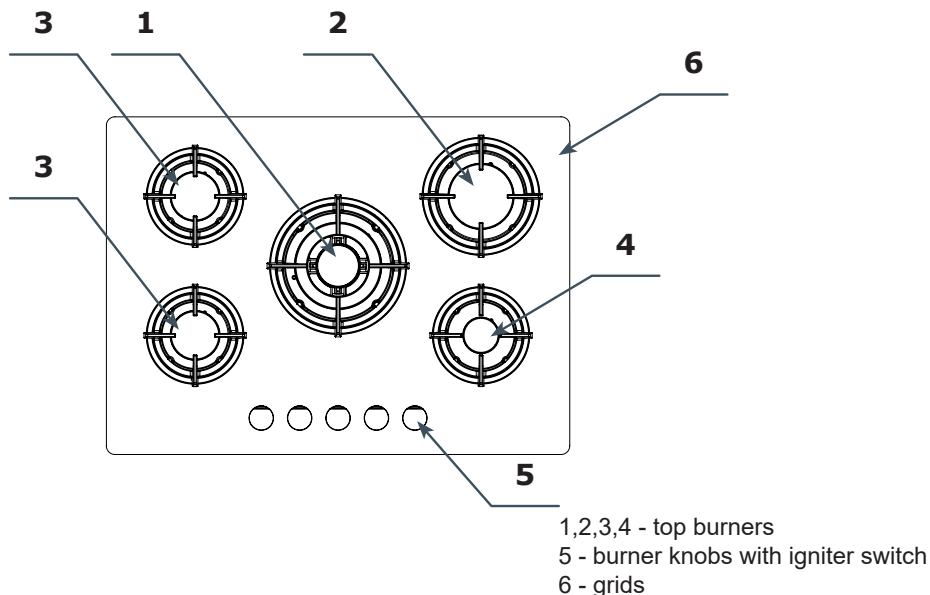
1 - DualCorona burner, heat load	- 3,5 kW
2 - large burner, heat load	- 3 kW
3 - medium large burners, heat load	- 1,75 kW
4 - small burner, heat load	- 1 kW

Gas category, PL: II2E3B/P

The appliance has a pipe connection - G 1/2"

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### Gas hob PGCA9101AoB (1190672)



## SPECIFICATION

- Height	107 mm
- Depth	510 mm
- Width	860 mm
- Weight	15 kg
- Power supply	AC 230V / 50Hz

### The appliance is equipped with burners:

1 - DualCorona burner, heat load	- 3,5 kW
2 - large burner, heat load	- 3 kW
3 - medium large burners, heat load	- 1,75 kW
4 - small burner, heat load	- 1 kW

### Gas category:

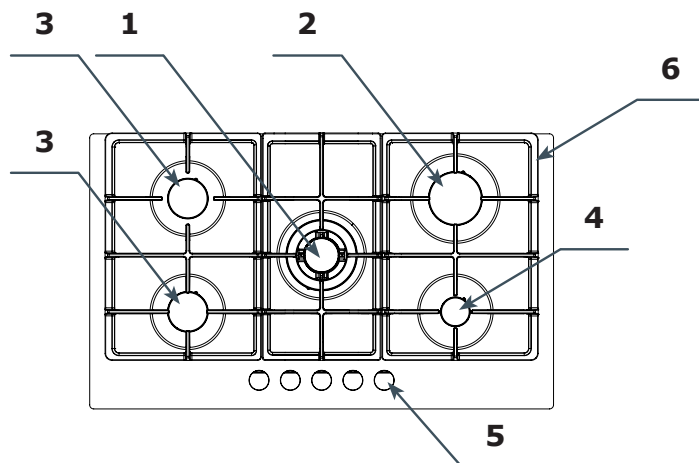
PL: I12E3B/P;  
GB IE CZ SK: I12H3+;  
HR HU: I2H, I3B/P;  
BG: I12H3B/P;  
RO: I12H3B/P

The appliance has a pipe connection - G 1/2"



## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### Gas hob PGCA9101ApB (1190671)



1,2,3,4 - top burners  
5 - burner knobs with igniter switch  
6 - grids

## SPECIFICATION

- Height	100 mm
- Depth	510 mm
- Width	860 mm
- Weight	18,5 kg
- Power supply	AC 230V / 50Hz

The appliance is equipped with burners:

1 - DualCorona burner, heat load	- 3,5 kW
2 - large burner, heat load	- 3 kW
3 - medium large burners, heat load	- 1,75 kW
4 - small burner, heat load	- 1 kW

Gas category:

PL: I12E3B/P;  
GB IE CZ SK: I12H3+;  
HR HU: I2H, I3B/P;  
BG: I12H3B/P;  
RO: I12H3B/P;  
SI: I12H3B/P

The appliance has a pipe connection - G 1/2"

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The following instructions are intended for a qualified professional installer. These instructions are intended to provide the most professional installation and maintenance of the appliance.

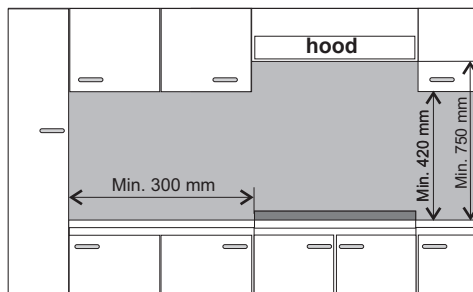


- Before you install the appliance, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the appliance configuration is appropriate.
- Configuration details are given on the appliance nameplate.
- This appliance is not connected to flues. The appliance must be installed and connected in accordance with the current regulations. In particular, consideration must be given to the applicable requirements for ventilation.



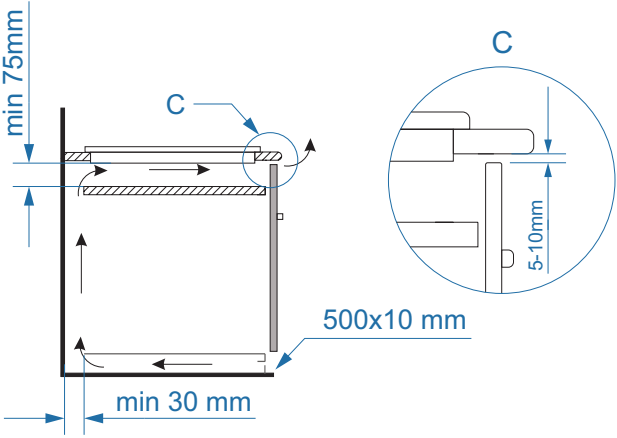
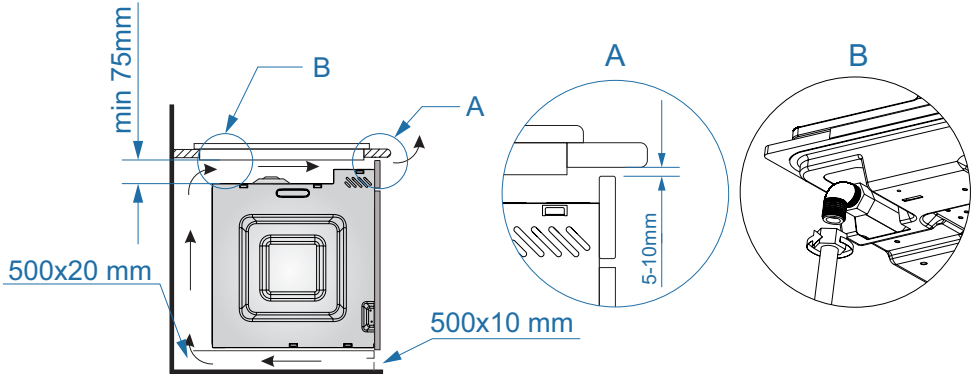
## Requirements for the place of installation

- Kitchen should be dry, airy and well ventilated according to the applicable technical regulations.
- The room should be equipped with a ventilation system to extract the combustion gases outside the room. The ventilation system must include a ventilation grille or a hood. Hoods must be installed in accordance with the accompanying operating instructions.
- The room should also allow air supply which is necessary for the correct combustion of gas. The air supply should be not less than 2 m<sup>3</sup>/h per 1 kW of the burners power. Natural airflow from the outside may be provided or through a duct with a cross-section of at least 100 cm<sup>2</sup>, or indirectly from the adjacent rooms that have ventilation ducts leading outside.
- The distance between the burners and the chimney exhaust should be at least 750 mm.



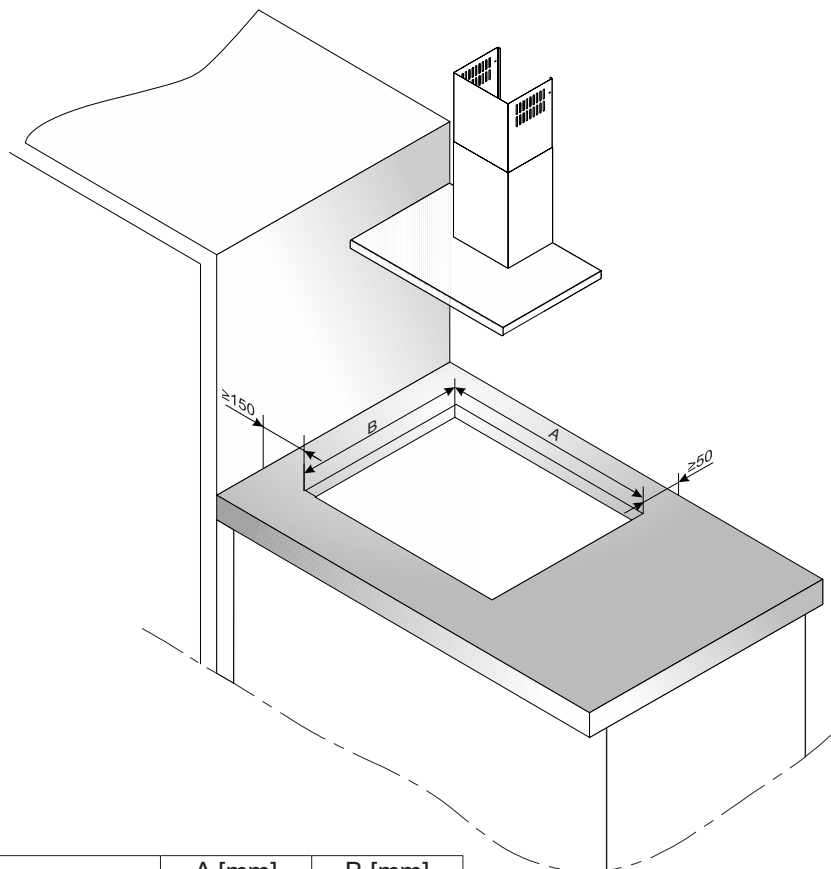
# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## Install gas hob



## INSTALLATION INSTRUCTIONS

- prepare an opening in the worktop of a kitchen cabinet, as per the installation drawing
- connect the hob to a gas and electrical system in accordance with the instructions supplied,
- loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob,
- remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- once you install the hob in the worktop, check if it operates, especially the flame failure cut-off and igniter.



6

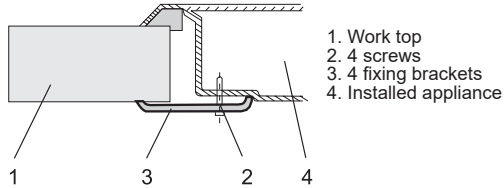
Model	A [mm]	B [mm]
PGCA7101ApB	557	477
PGA7101ApR	557	477
PGCA7101AoB	557	477
PGCA9101AoB	832	477
PGCA9101ApB	832	477

# INSTALLATION

## Installation of the cooktop:

- Prepare the work top cut-out as shown in the diagram (see fig. 5).
- Remember to maintain the minimum safety distances to combustible surfaces below the cooktop of 75 mm.
- Fix the tape (included) to the cooktop edge at the bottom side of the appliance.
- Connect the appliance to gas and electrical mains as per the operating manual.
- Remove any dust from the work top, remove the protective backing of the tape, insert the cooktop into the cut-out, and press firmly downwards.
- Set the fixing brackets (see fig. 4) perpendicular to the cooktop edge, fix firmly.
- Test the correct operation of the installed cooktop. In particular, check the correct operation of the sealing protection and the ignition system.

## Fixing the brackets to the work top



4

## INSTALLING

The hob has a fixed-mounted cable with a neutral contact and may only be connected to a 230 V ~ 50 Hz socket with grounding pin. Socket power circuit should be protected with a 16 A fuse.

### Tips for the installer

#### The installer must:

- **Have** appropriate qualification
- **Read** the information on the nameplate or information sticker concerning the type of gas, for which the appliance is intended. This information must be compared with the gas supply specification at the place of installation.
- **Check**
  - effectiveness of ventilation, i.e. exchange of air in the room.
  - tightness of gas fittings.
  - proper operation all the functional components.
- **For proper operation of igniters and flame failure cut-off device**, adjust the position of the gas knobs with the supplied washers,
  - check the operation of igniters and flame failure cut-off device,
  - In the event of faulty operation, remove the knob, make adjustments by inserting a washer (washers) on the valve pin,
  - once adjusted, protect the system with a clamping washer and replace the knob.
- **Provide the user** with the gas hob installation certificate and give instructions on the appliance operation.

#### CAUTION!

**Only a qualified person must connect the appliance to a liquid gas cylinder or an existing system, following all safety regulations.**

The appliance has an G 1/2" threaded pipe connector to connect it to the gas system. The LPG (propane-butane) hob version has the connector terminated with a hose tip  $\varnothing$  8 x 1 mm.

Gas supply hose should not touch the metal parts of the cover.



**ENSURE the connections are tight.**

**Once you install the appliance, check all connections for leaks, for example using soapy water. Do not use fire to check the connections.**



**Carefully read the operating instructions supplied and follow all guidelines.**

#### CAUTION!

You are dealing with gas. The appliance must be supplied with the type of gas specified by the manufacturer. **Only a qualified person must install the appliance.**

Information on the type of gas for which the appliance is designed is given on the nameplate.

## INSTALLING

---

### Adapt the hob to a particular type of gas

This may be performed by an installer with the appropriate qualifications only.

If the gas, which the hob will be supplied with is different from the gas type specified by the manufacturer, i.e. G20 20 mbar, replace the burner nozzles and adjust the flame.

### **CAUTION!**

Hobs supplied by the manufacturer are fitted with burners designed for the gas specified on the nameplate and in the warranty.

Nameplate is located on the bottom of the housing and lists information on the type of gas the appliance is intended for.

In order to adapt the hob to another gas type:

- replace the nozzles (see table),
- adjust the valves for a reduced flow.

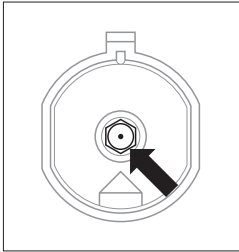
# INSTALLING

Type of gas	Burner			
	auxiliary	medium	large	DualCorona
2E,2H G20/20mbar	0,72	0,97	1,18	1,35
3B/P G30/37mbar	0,47	0,64	0,80	0,89
3+ G30/28-30/37mbar* 3B/P G30/28-30mbar*	0,49	0,67	0,86	0,95

\* Only for PGCA9101ApB, PGCA9101AoB



Once converted, place a sticker indicating the gas type for which the appliance is intended.



Replace burner nozzle: unscrew the nozzle using a special wrench no. 7 and replace with a new one suitable for the new gas type (see table above).

▶ Adjust the valves for a reduced flow.

Burners	Flame	Convert the appliance from LPG to natural gas	Convert the appliance from natural gas to LPG
Top burners	Full flame	Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	Economic flame	Gently loosen the adjusting screw and adjust the flame.	Slightly tighten the adjusting screw, check the flame stability and size.



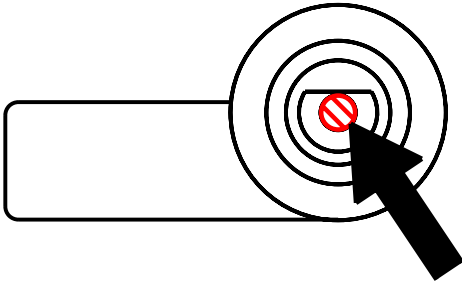
# INSTALLING

---

## ▶ Adjust the valves

To adjust the valves turn the burner knob to "economic flame" position and ignite the flame.

Remove the knob and adjust the size of an economic flame with a screwdriver.



In order to check the flame, heat up the burner on a full flame for about 10 min., and then turn the burner knob to an economic flame position. The flame should not go out or jump on the nozzle. However, if it does, readjust of the valves.



Conversion of the appliance to a different gas type than specified by the manufacturer on the nameplate or purchasing an appliance that is intended for a different gas type than provided in the building, is entirely up to the user and installer.

# OPERATION

## ▶ Burner operation

To achieve significant energy savings, use the appliance as instructed in these operating instructions, make the appropriate adjustments and use suitable pots.

Potential energy savings:

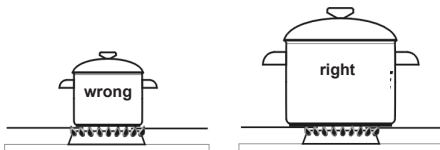
- up to 60%, when using appropriate pots,
- up to 60%, when using the appliance according to the instructions and correctly adjusting the flame when cooking.

Keeping the burners clean is crucial to an efficient energy consumption by the appliance (especially the flame outlets and nozzles).

## Choice of cookware

Make sure that the diameter of the bottom of the pot is always slightly larger than the crown of the burner flame, and the pot itself is covered with a lid. It is recommended that the pot diameter is approximately 2.5 - 3 times larger than the burner:

- small burner — pot diameter of 100 to 140 mm,
- medium burner — pot diameter of 140 to 220 mm,
- large burner — pot diameter of 200 to 240 mm
- WOK burner — pot diameter of 220 to 260 mm
- the pot height should not be greater than its diameter



## Cookware lid:

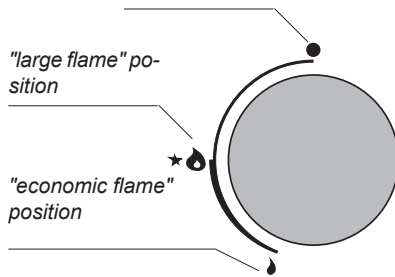
Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time.



**Do not use cookware that protrude over the edges of the hob.**

## Burner control knob "Zt"

*"burner off" position*

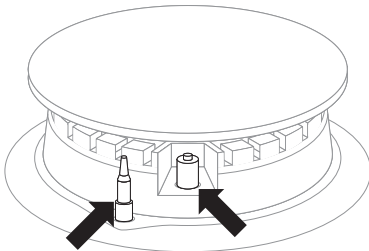


## OPERATION

### Using the hob equipped with igniter knobs ("Zp" model)

- push down the knob of a selected burner until you feel resistance and turn left to the "large flame" position 🔥
- hold the knob until gas ignites
- once flame ignites, release the knob and adjust flame size.

### Using the hob equipped with a flame-failure cut-off device ("Zt" model)



In hobs equipped with a flame-failure cut-off device, hold the pushed down knob in the "large flame" position for approximately 10 seconds to activate the a flame-failure device 🔥.



Repeat the above step if flame does not ignite.

If flame is extinguished, the flame-failure device will cut off gas supply within about 60 seconds.

You can open and control the gas supply to the burners using knobs with flame-failure cut-off device (Zt models).

# OPERATION

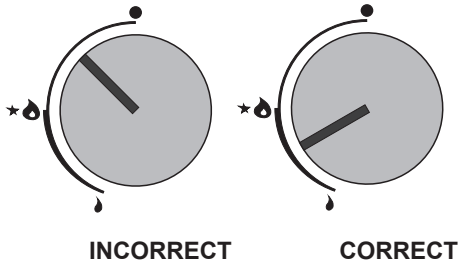
---

## Adjust flame “Zt”

---

Flame from a properly adjusted burner is pale blue with a clearly outlined inner cone. You can adjust flame by setting the knob to different positions.

- 🔥 large flame
- 🔥 small flame ( "economic")
- burner off (no gas supply)



This example shows you and to operate the knob and adjust flame size. To optimise cooking set the knob to 🔥 "large flame" initially to boil your food, then set it to 🔥 "small flame" to continue the cooking process. Adjust the flame size depending on your needs.

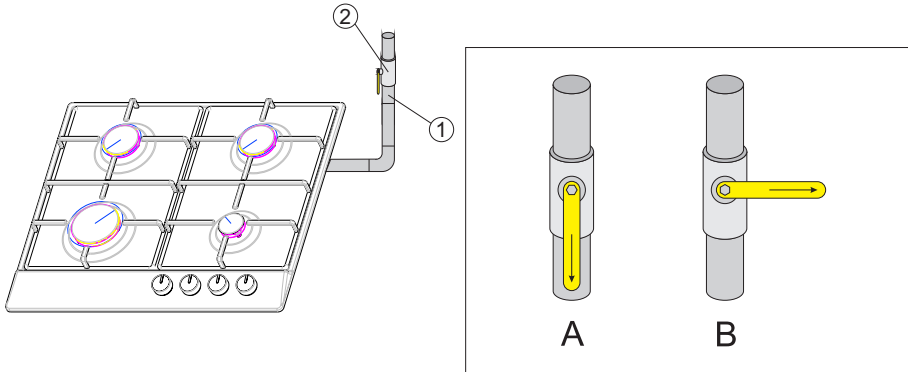


**Do not place the knob between the ● burner off and 🔥 large flame position.**

## OPERATION

### In the event a gas leak risk

- 1 gas system
- 2 gas system shut-off valve
- A valve "open"
- B valve "closed"



### In the event of a fault

- turn off the burners
- close the gas system shut-off valve
- Ventilate the kitchen
- report the fault to a service centre or a qualified gas fitter to have it repaired
  
- do not use your gas hob until the fault has been repaired.



Some minor faults may be repaired by the user, according to the instructions supplied.

**BURNER** does not ignite, I can smell leaking gas

- close the burner valves
- close the gas system shut-off valve
- Ventilate the room
- remove the burner
- clean and purge the flame outlets
- replace the burner
- retry to ignite the burner

**NO FLAME? HAVE THE APPLIANCE REPAIRED!**

## CLEANING AND MAINTENANCE

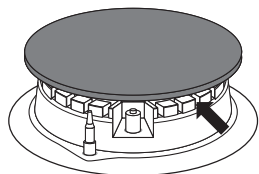
Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



**Before cleaning or other maintenance work, always unplug the appliance or use the main electrical system circuit breaker to cut off power. Do not begin cleaning until the hob has cooled. Do not use abrasive scouring powders. Do not use steam cleaning equipment for cleaning.**

### Burners, hob grid

- If the burners and grid become soiled, remove them from the hob and wash in warm water with some dishwashing liquid. Wipe dry. Once the grid is removed, thoroughly clean the area under the burner and wipe it dry with a soft cloth. Flame outlets and burner head must be clean at all times, see figure below. Clean the gas nozzles using a thin copper wire. Do not use steel wire or ream the holes.



**All burner parts must be always dry. Water droplets may block the gas flow and cause the burner to operate incorrectly.**

Make sure that burner is correctly re-assembled after cleaning.

CORRECT



INCORRECT



- Use mild detergents to wash enamel surfaces. When cleaning do not use abrasive cleaners such as scouring powders, pastes, abrasive stones, pumice, metal scrubbers, etc.
- Thoroughly clean the stainless steel hob before use. Especially make sure to remove any adhesive residue or self-adhesive tape applied when the appliance was packaged.
- Clean the hob after each use. Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.

### Regular inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

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

## TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Burner does not ignite	- soiled flame outlet	- close the gas shut-off valve, close the burners valves, ventilate the room, remove the burner, clean and clear out the flame outlets
3.Igniter does not work	- no power	- check the fuse, replace if blown
	- no power	- Open the gas supply valve
	- soiled (greasy) igniter	- clean the igniter
	- burner knob pushed down not long enough	- hold down the knob until you see a full flame around the burner crown
4.The flame goes out when igniting the burner	- burner knob released too soon	- hold the knob down for longer in a "large flame" position
5.When the problem is still not remedied.	<p>Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre.</p> <p><b>Important!</b>            You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty.            The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.</p>	

**Amica S.A.**  
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320  
[www.amica.pl](http://www.amica.pl)