

**Amica**

INSTRUKCJA OBSŁUGI  
OPERATING INSTRUCTIONS  
NÁVOD K OBSLUZE  
NÁVOD NA OBSLUHU

PL  
EN  
CS  
SK

**Pyta indukcyjna do zabudowy / Built-in induction hob  
/ Indukční varná deska / Indukčná varná doska**

**PI65004P / DI 6400 KB**



IO-TGC-0216/1  
(12.2020)



# PL- Spis treści

<b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA</b>	<b>8</b>
<b>ROZPAKOWANIE</b>	<b>10</b>
<b>USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ</b>	<b>11</b>
<b>JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ</b>	<b>11</b>
<b>INSTALACJA</b>	<b>12</b>
PRZYGOTOWANIE BLATU MEBLA DO ZABUDOWY PŁYTY	12
INSTALOWANIE PŁYTY W OTWORZE MONTAŻOWYM	14
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	14
SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ	15
<b>PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU</b>	<b>16</b>
ZASADA DZIAŁANIA PŁYTY INDUKCYJNEJ	16
CHARAKTERYSTYKA NACZYŃ	16
WYMIARY NACZYŃ	18
<b>OBSŁUGA</b>	<b>19</b>
ELEMENTY URZĄDZENIA	19
PANEL STEROWANIA	19
WŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO	20
WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO	20
AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE POLA	20
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO.	20
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM PŁYTY	20
NIEWYKRYCIE GARNKA NA WŁĄCZONYM POLU GRZEJNYM	20
<b>POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH</b>	<b>21</b>
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>22</b>
CZYSZCZENIE PO KAŻDYM UŻYCIU	22
USUWANIE PŁAM	22
PRZEGLĄDY OKRESOWE	23
<b>GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA</b>	<b>24</b>
GWARANCJA	24

# EN- Table of contents

<b>SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>26</b>
<b>UNPACKING</b>	<b>28</b>
<b>DISPOSAL</b>	<b>28</b>
<b>HOW TO SAVE ELECTRICITY</b>	<b>29</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>30</b>
MAKE THE WORKTOP RECESS	30
INSTALL THE HOB IN THE OPENING	32
TIPS FOR THE INSTALLER	32
WIRING DIAGRAM	33
<b>BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE</b>	<b>34</b>
INDUCTION HOB OPERATION PRINCIPLE	34
COOKWARE CHARACTERISTICS	34
COOKWARE SIZE	36
<b>OPERATION</b>	<b>37</b>
FEATURES AND COMPONENTS	37
CONTROL PANEL	37
USE A COOKING ZONE	38
TURN OFF A COOKING ZONE	38
COOKING ZONE AUTO OFF	38
RESIDUAL HEAT INDICATOR	38
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	38
IF THE APPLIANCE DOES NOT DETECT THE COOKWARE ON THE OPERATING COOKING ZONE	38
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>39</b>
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>	<b>40</b>
CLEANING AFTER EACH USE	40
REMOVING STAINS	40
PERIODIC INSPECTIONS	41
<b>WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE</b>	<b>42</b>
WARRANTY	42

# CS- Obsah

<b>POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ</b>	<b>44</b>
<b>VYBALENÍ</b>	<b>46</b>
<b>ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ</b>	<b>47</b>
<b>JAK ŠETŘIT ENERGIÍ</b>	<b>47</b>
<b>INSTALACE</b>	<b>48</b>
PŘÍPRAVA DESKY NÁBYTKU DO VESTAVĚNÍ VARNÉ DESKY	48
INSTALOVÁNÍ DESKY V MONTÁŽNÍM OTVORU	50
POKYNY PRO INSTALATÉRA	50
SCHÉMA PŘÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ	51
<b>ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZARÍZENÍ</b>	<b>52</b>
ZÁSADA FUNGOVÁNÍ INDUKČNÍ DESKY	52
CHARAKTERISTIKA NÁDOBÍ	52
ROZMĚRY NÁDOB	54
<b>OBSLUHA</b>	<b>55</b>
SOUČÁSTI ZARÍZENÍ	55
OVLÁDACÍ PANEL	55
ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY	56
VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY	56
AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ ZÓNY	56
UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA	56
PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM VARNÉ DESKY	56
NENALEZENÝ HRNEC NA ZAPNUTÉM VARNÉM POLI	56
<b>ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH</b>	<b>57</b>
<b>ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA</b>	<b>58</b>
ČIŠTĚNÍ PO KAŽDÉM POUŽITÍ	58
ODSTRAŇOVÁNÍ SKVRN	58
PERIODICKÉ PROHLÍDKY	59
<b>ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS</b>	<b>60</b>
ZÁRUKA	60

# SK- Obsah

<b>BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA</b>	<b>62</b>
<b>VYBALOVANIE</b>	<b>64</b>
<b>LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ</b>	<b>65</b>
<b>ÚSPORA ENERGIE</b>	<b>65</b>
<b>MONTÁŽ</b>	<b>66</b>
PRÍPRAVA KUCHYNSKEJ DOSKY NA VSTAVANIE VARNEJ DOSKY	66
MONTÁŽ DOSKY V MONTÁŽNOM OTVORE	68
POKYNY PRE MONTÁŽNEHO TECHNIKA	68
SCHÉMA PRÍPUSTNÝCH ZAPOJENÍ	69
<b>ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ</b>	<b>70</b>
PRINCÍP FUNGOVANIA INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY	70
CHARAKTERISTIKA RIADU	70
ROZMERY RIADU	72
<b>OBSLUHA</b>	<b>73</b>
PRVKY ZARIADENIA	73
OVLÁDACÍ PANEL	73
ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY	74
VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY	74
AUTOMATICKÉ VYPNUTIE ZÓNY	74
UKAZOVATEĽ ZVYŠKOVÉHO TEPLA	74
PRED PRVÝM POUŽITÍM	74
NEDETEGOVANIE HRNCA NA SPUSTENEJ VARNEJ ZÓNE	74
<b>ODSTRANOVANIE PORÚCH</b>	<b>75</b>
<b>ČISTENIE A ÚDRŽBA</b>	<b>76</b>
ČISTENIE PO KAŽDOM POUŽITÍ	76
ODSTRANOVANIE ŠKVŔN	76
PERIODICKÁ PREHLIADKA SPOTREBIČA	77
<b>ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS</b>	<b>78</b>
ZÁRUKA	78

# 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-

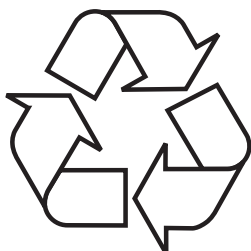


kiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyni.

- 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.
- Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewniamy 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 szcążkowego „H” oraz jak przy pierwszym włączeniu klucz blokady.
- Wbudowany w układ elektroniczny wskaźnik szcążkowego nagrzania wska-

- zuje, 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 skaleczeniem.
- 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 polietylenowe, 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, oszczędzając energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

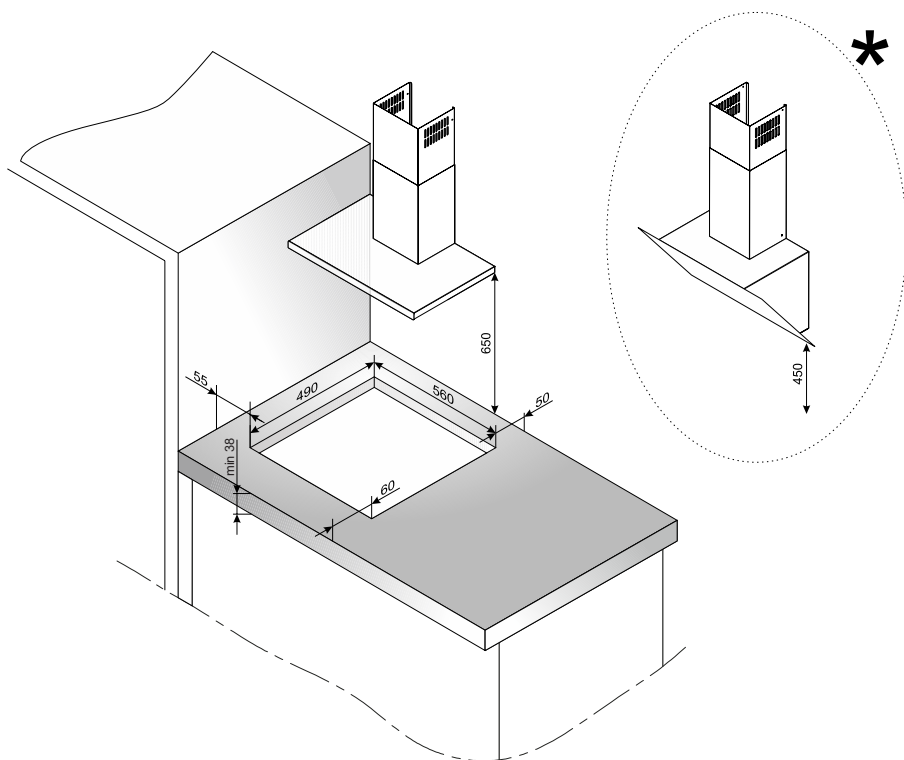
- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.
- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!

- 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 potrzebne wzrasta.

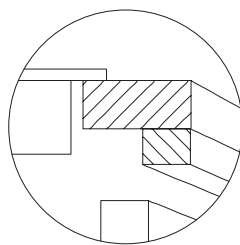
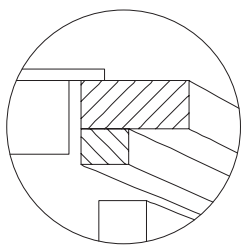
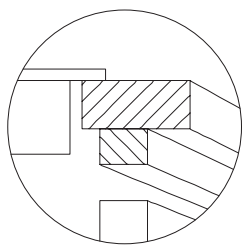
# INSTALACJA

## Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

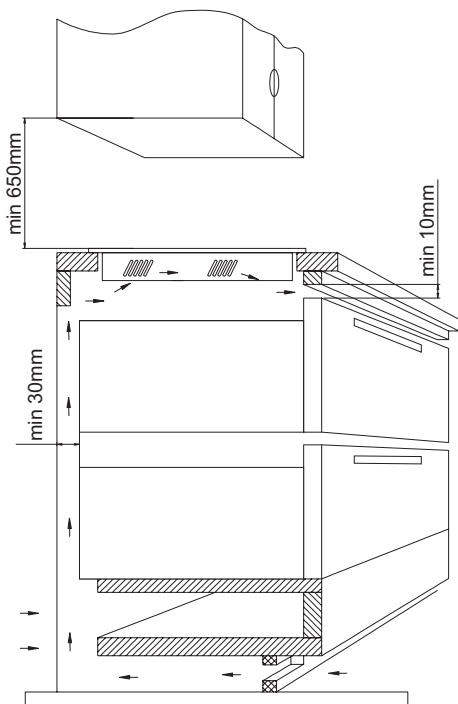
Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub 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]):



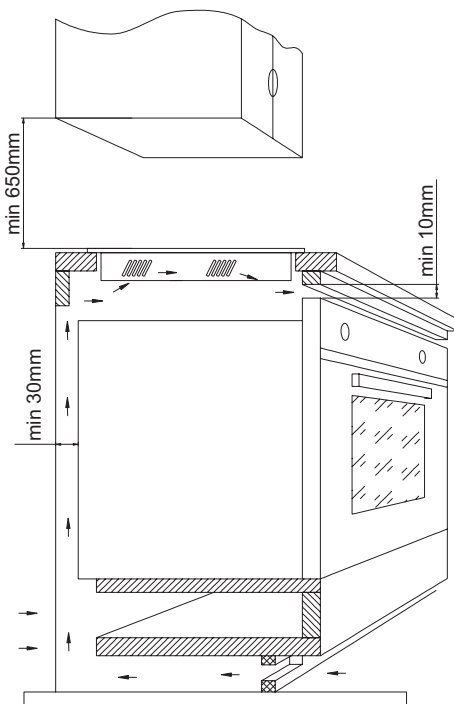
\* Minimalna odległość okapu od płyty roboczej w przypadku okapu prostego powinna wynosić 650mm, natomiast w przypadku okapów skośnych 450mm



### 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.

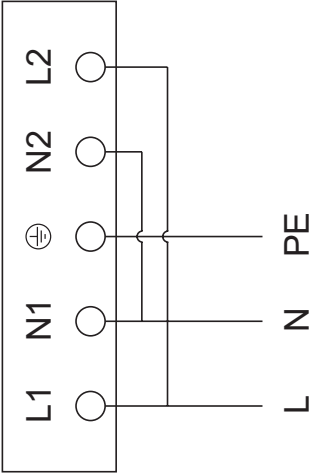
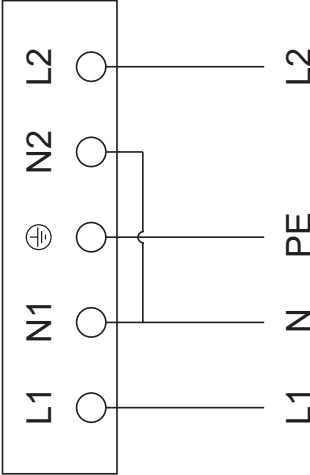
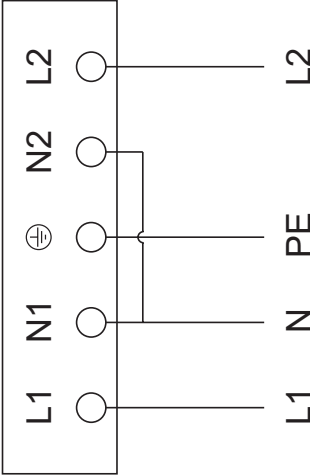
Przed dokonaniem przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia. Inny sposób podłączenia płyty, niż pokazano na schemacie, może spowodować jej uszkodzenie.

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~		HO5VV-FG 3x4 mm <sup>2</sup>	min. 30A
2	Dla sieci 230/400V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, przewód neutralny do N, przewód ochronny do $\oplus$	2N~		HO5VV-FG 4x2,5mm <sup>2</sup>	min. 16A

# PODSTAWOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU

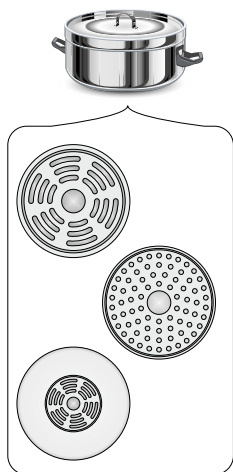
## Zasada działania płyty indukcyjnej

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

## Wymiary naczyń

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

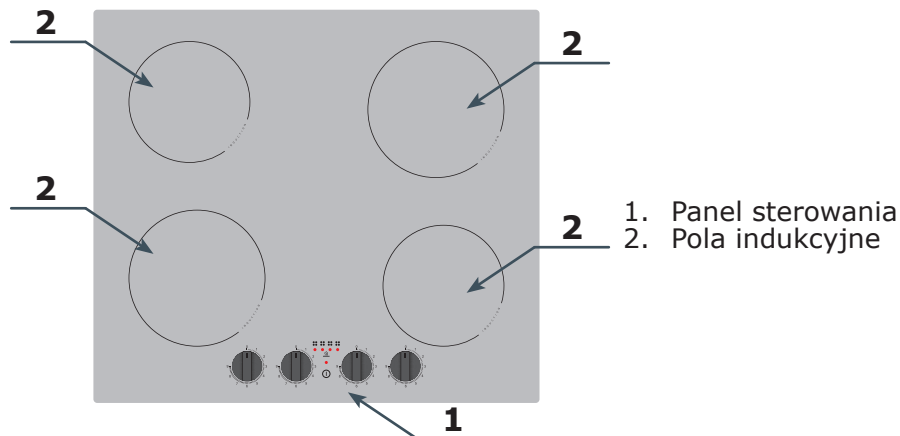
Stosowanie naczyń o średnicy dna mniejszej od pola grzejnego obniża sprawność pola grzejnego i wydłuża czas zagotowania.

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

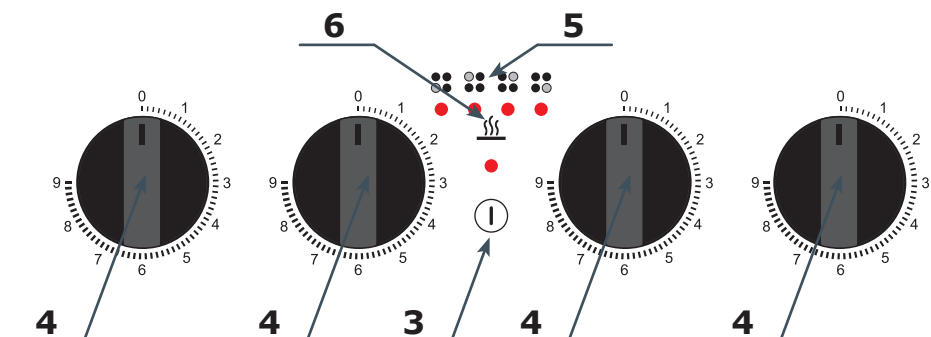
Średnica pola grzejnego	Średnica garnka [mm]
160	100
180	140
210	180

# OBSŁUGA

## Elementy urządzenia




## Panel sterowania



3. Sensor włączenia/ wyłączenia urządzenia
4. Pokrętko ustawienia mocy pola
5. Wskaźnik aktywnego pola
6. Wskaźnik gorącego pola

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

## Włączenie pola grzejnego


Postaw garnek na wybranym polu. Dotknij sensor , wskaźnik zaświeci się. Włącz wybrane pole przekręcając określone pokrętło na odpowiednią pozycję, wskaźnik zaświeci się, a urządzenie rozpocznie pracę.

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.

## Wyłączenie pola grzejnego

Aby wyłączyć pojedyncze pole, ustaw pokrętłem pozycję 0. Aby wyłączyć wszystkie pola jednocześnie, dotknij sensor , płyta wyłączy się całkowicie.

Uwaga: Po wyłączeniu płyty sensorem, ustaw pokrętła na pozycję 0. To warunek konieczny. Jeżeli włączysz płytę, a pokrętła nie będą na pozycji 0, jej praca nie będzie możliwa.

## 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

## Wskaźnik ciepła resztkowego.

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 wyświetla się symbol.



**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 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.


## Niewykrucie garnka na włączonym polu grzejnym

Jeżeli na aktywnym polu indukcyjnym nie umieszczono garnka, lub garnek jest niewłaściwy, pole wyłączy się po 1 minucie.

# POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

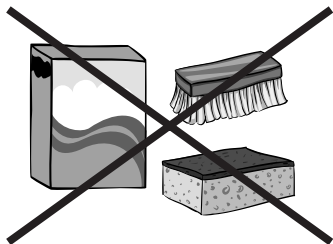
W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- 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
3. Urządzenie nie reaguje i wydaje długi sygnał akustyczny	- Naciśnięto równocześnie więcej przycisków	- Zawsze naciskać tylko jeden przycisk (z wyjątkiem gdy wyłączamy pole grzejne)
	- Nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub zbyt szybko)	- Ponownie uruchomić płytę
4. Całe urządzenie się wyłącza	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
	- Po włączeniu nie wprowadzono żadnych wartości przez czas dłuższy niż 10 s	- Ponownie włączyć panel obsługowy i natychmiast wprowadzić dane
5. Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
	- Przegrzanie elementów elektronicznych	- 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).

# 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 przywarte 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 nagraniem. 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.





# Dear customer,

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

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

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

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

Sincerely,

**Amica**

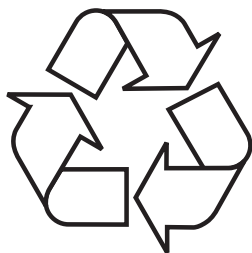
# SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

## UNPACKING



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

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

## DISPOSAL

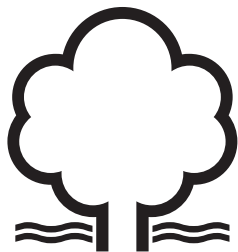


In accordance with European Directive 2002/96/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

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

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

# HOW TO SAVE ELECTRICITY



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

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

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## Make the worktop recess

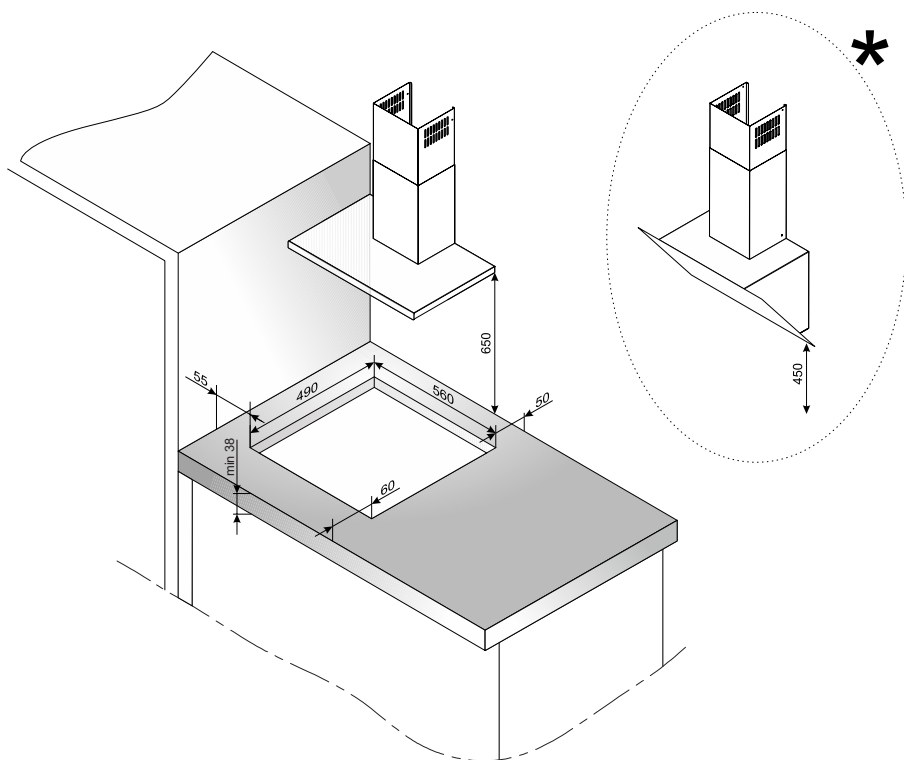
The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.

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

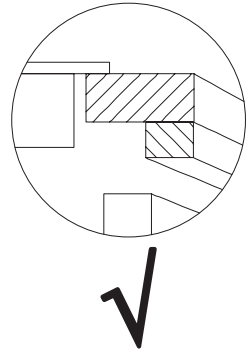
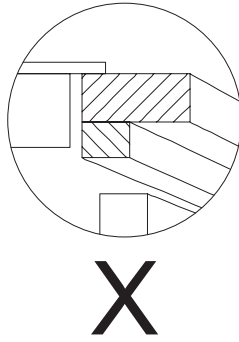
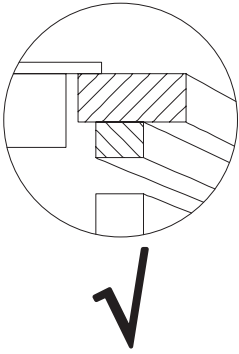
Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.

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

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

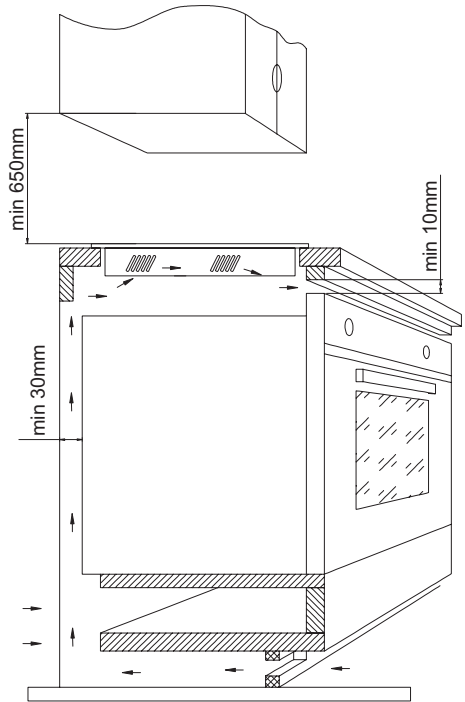
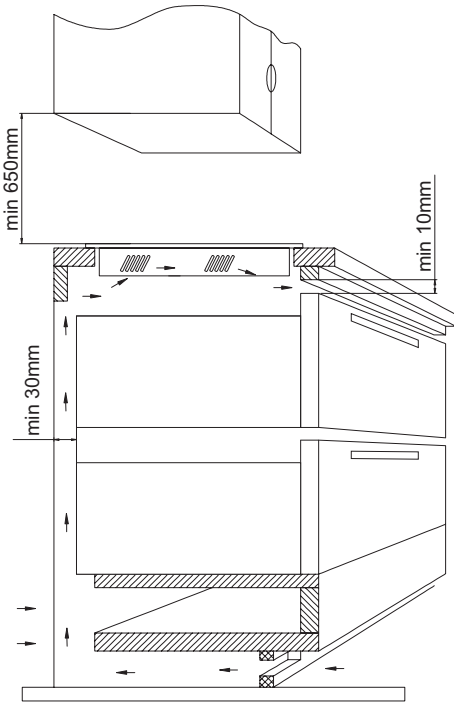


\* For straight hoods, the minimum distance of the hood from the worktop should be 650 mm, for inclined hoods, the distance should be 450 mm



**Built-in hob above kitchen cabinets**

**Built-in hob above the oven**



Do not install the hob above the oven without ventilation

## **Install the hob in the opening**

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

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

### **Tips for the installer**

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

Terminal block allows the following connections:

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

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

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

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

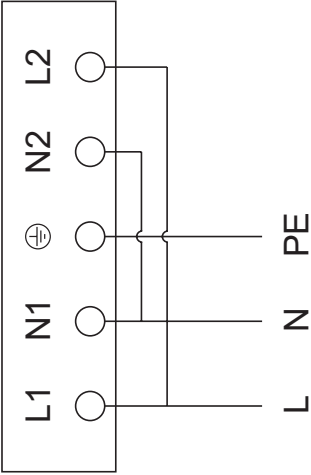
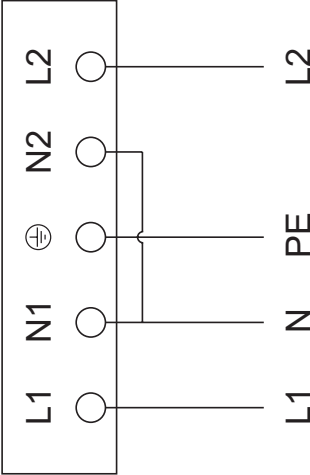
**Note:** Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

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

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



# Wiring diagram

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

# BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE

## Induction hob operation principle

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

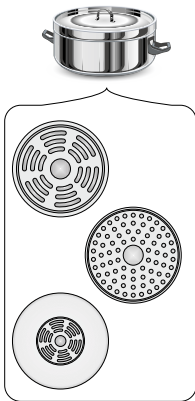
The cooking zone is powered intermittently, which is normal. The intermittent power depends of the heat setting.




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

## Cookware characteristics

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




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

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

 It is not recommended to use external induction adapters.

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



Kitchen cookware marking		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
Stainless Steel	Cookware is not detected With the exception of the ferromagnetic steel cookware	
Aluminium	Cookware is not detected	
Cast iron	High efficiency <b>Note:</b> cookware can scratch the hob surface	
Enamelled steel	High efficiency Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended	
Glass	Cookware is not detected	
Porcelain	Cookware is not detected	
Cookware with copper base	Cookware is not detected	

## Cookware size

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

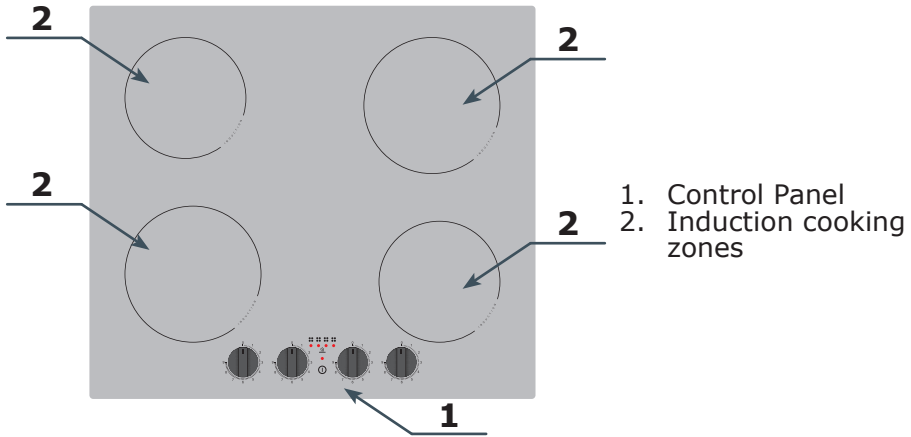
Using cookware with the bottom diameter smaller than the cooking zone size will reduce the effectiveness of the cooking zone and increase cooking time.

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

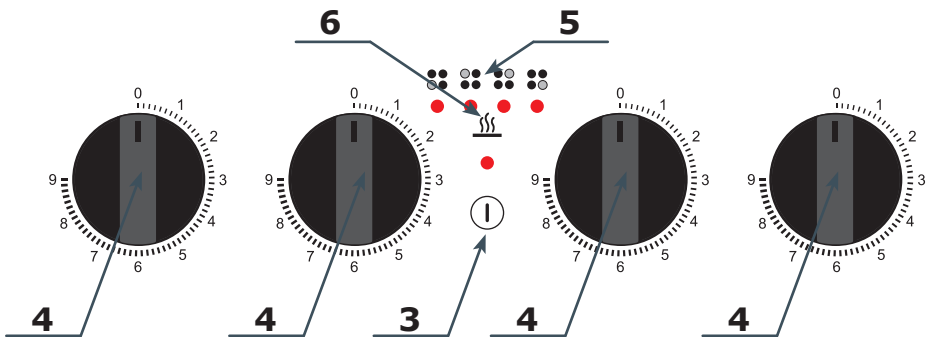
Cooking zone diameter	Cookware diameter [mm]
160	120
180	140
210	180

# OPERATION

## Features and components




## Control Panel



3. On / off
4. Cooking zone heat setting knob
5. Cooking zone active indicator
6. Cooking zone residual heat indicator

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

## Use a cooking zone


Place the cookware on the desired cooking zone Touch  and the indicator will be on Turn on the selected cooking zone by turning the knob to the desired heat setting, the indicator will light up and the appliance will be on.

### Note:

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

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

## Turn off a cooking zone

To turn off a cooking zone, set the knob to 0. To turn off all the cooking zones at once, touch  and the appliance will turn off completely.

Note: One the appliance is turned off by touching the sensor, set all the knobs to 0. This is required. If any knobs are at a setting other than 0, the appliance will not work when turned on.

## Cooking zone auto off

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


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


## Residual heat indicator

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

If the glass surface is hot, the residual heat symbol is shown on the cooking zone display.



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

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

## Before using the appliance for the first time

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


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

If there is no cookware on the active cooking zone or the cookware is unsuitable, the cooking zone will turn off after 1 minute.

# TROUBLESHOOTING

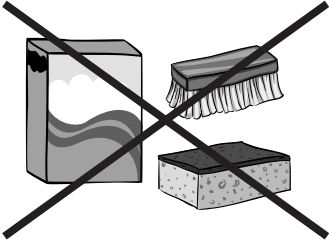
In the event of any fault:

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

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

# CLEANING AND MAINTENANCE

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



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

## Cleaning after each use

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



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

## Removing stains

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

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

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



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

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

## **Periodic inspections**

In addition to normal cleaning and maintenance:

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

**Important!**

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

**Important!**

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

**Important!**

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

# WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

## Warranty

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

### Service

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

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

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

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

## Manufacturer's Declaration

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

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

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

# Vážený kliente,

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

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

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

**Dodržujte přesně návod k obsluze, abyste zabránili nešťastným událostem.**

S úctou

## **Amica**

# POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

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

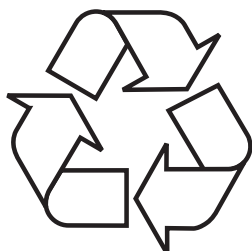
## nezávislým systémem dálkového ovládní.

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

covního stolu.

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

## VYBALENÍ



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

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

# ODSTRAŇOVÁNÍ OPOTŘEBOVANÝCH SPOTŘEBIČŮ



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

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

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

## JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



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

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

# INSTALACE

## Příprava desky nábytku do vestavění varné desky

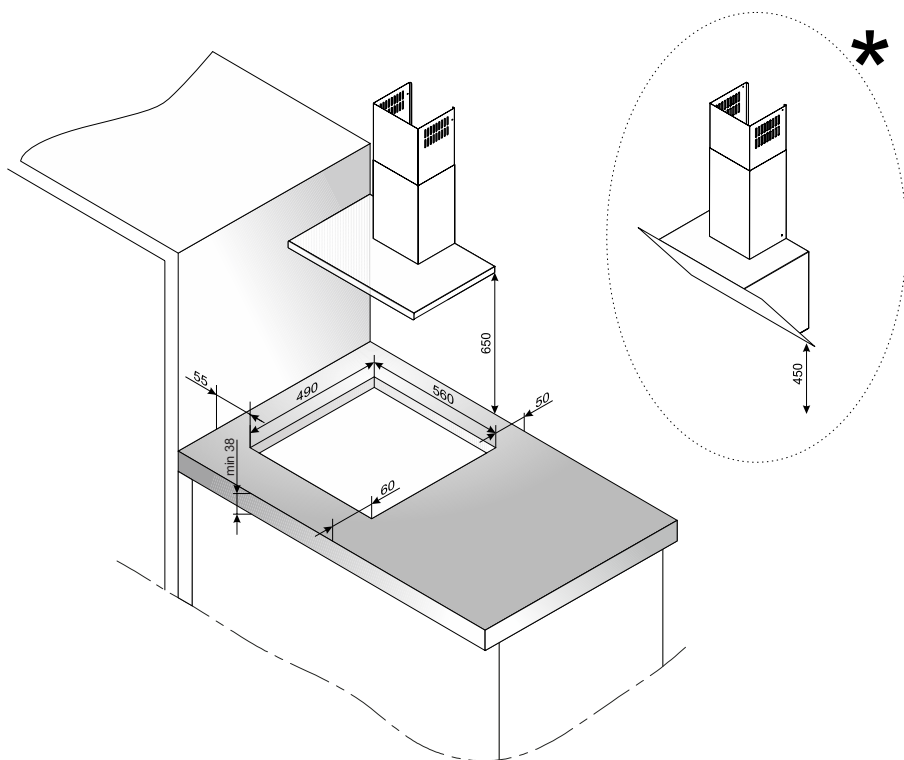
Stolní deska musí být plochá a správně nivelovaná. Je nutné utěsnit a zajistit stolní desku od strany stěny před zalitím a vlhkem.

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

Hrany otvoru musí být zabezpečené odolným materiálem vůči pohlcování vlhkosti.

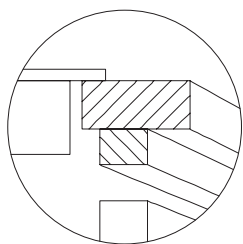
Pod deskou nechte volný prostor, aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu a aby se předešlo přehřátí povrchu desky. Velikost mezery je uvedena v další části návodu.

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

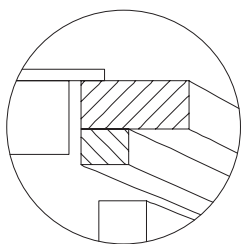


\* Minimální vzdálenost digestoře od pracovní desky, v případě přímého digestoře, by měla být 650mm, zatímco v případě kolmých digestoří 450mm

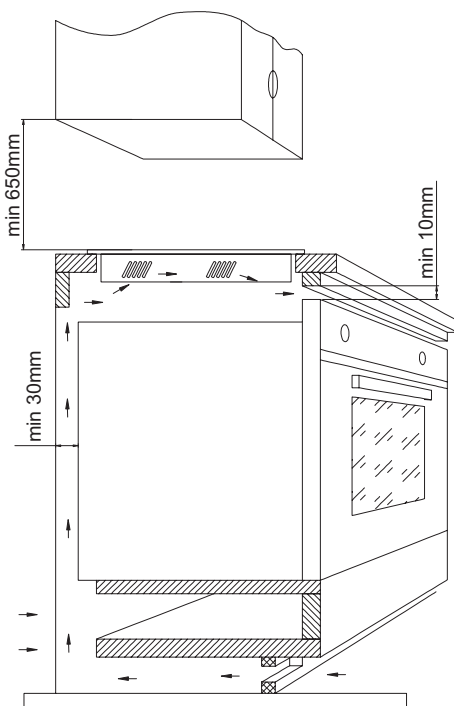
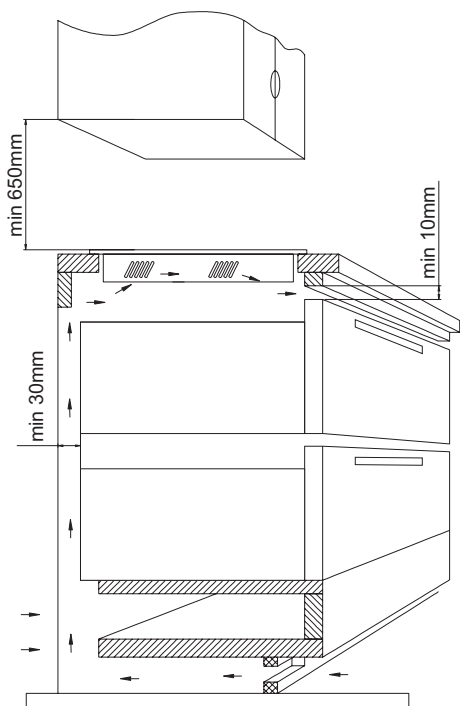
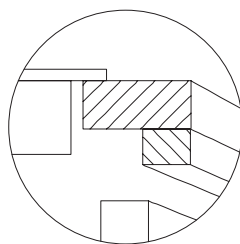




**Vestavba desky nad skříňkami**



**Vestavba desky nad troubou**



Je zakázané připevnění varné desky nad 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 ~
- Dvofázové 400V 2N ~

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

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

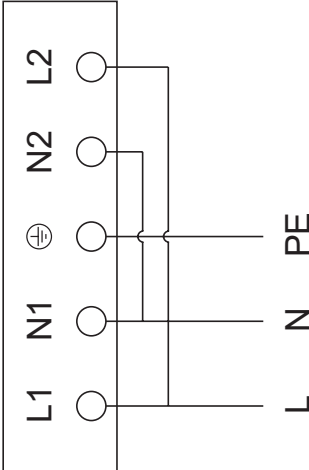
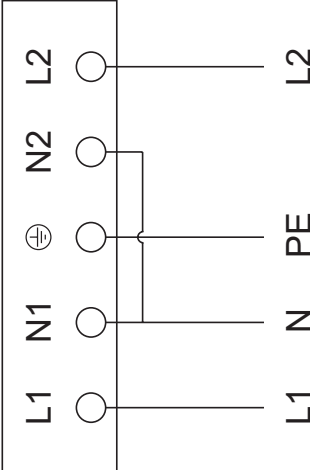
Před provedením připojení varné desky k elektrické instalaci, je nutné se seznámit s informacemi nacházejícími se na popisném štítku a schématu připojení. Jiný způsob připojení varné desky než je ukázaný v schématu může způsobit její poškození.

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

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

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

# Schéma přípustných zapojení

	Upozornění! V případě každého spoje, ochranný vodič musí být spojený se svorkou $\oplus$ .		Typ / průřez vodiče	Ochranná pojistka
1	<p>Pro síť 230V připojení jednofázové s neutrálním vodičem, svorky L1 a L2 spojené můstkem, neutrální vodič do N, ochranný vodič do <math>\oplus</math></p>		1N~	min. 30A
2	<p>Pro síť 230/400V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, neutrální vodič do N, ochranný vodič do <math>\oplus</math></p>		2N~	min. 16A

# ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

## Zásada fungování indukční desky

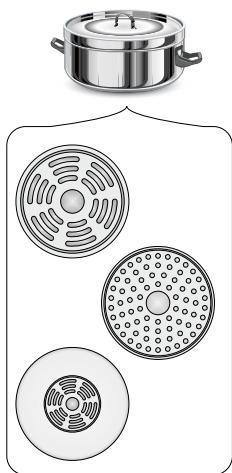
Pod sklem indukční varné desky jsou indukční cívky, které vytvářejí magnetické pole. Hrnci umístěny na magnetickém poli se ohřívá vlivem právě tohoto pole. Pamatujte, že je důležité používat hrnce s vhodným dnem.

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


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


## Charakteristika nádobí

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



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

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

 Nedoporučuje se použití externích indukčních adaptérů.

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



Označení na kuchyňských  
nádobách



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

Nerezavějící ocel

Nereaguje na přítomnost hrnce  
S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli

Hliník

Nereaguje na přítomnost hrnce

Litina

Vysoká účinnost  
**Pozor:** hrnce mohou porýsovat varnou desku

Emailová ocel

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

Sklo

Nereaguje na přítomnost hrnce

Porcelán

Nereaguje na přítomnost hrnce

Nádoby měděným dnem Nereaguje na přítomnost hrnce

## Rozměry nádob

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

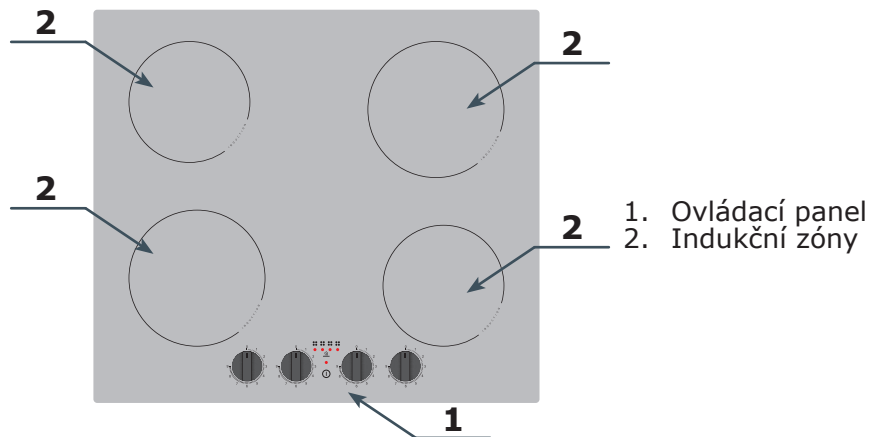
Používání nádob s průměrem dna menším než varné pole snižuje výkonnost varného pole a prodlužuje dobu vaření.

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.

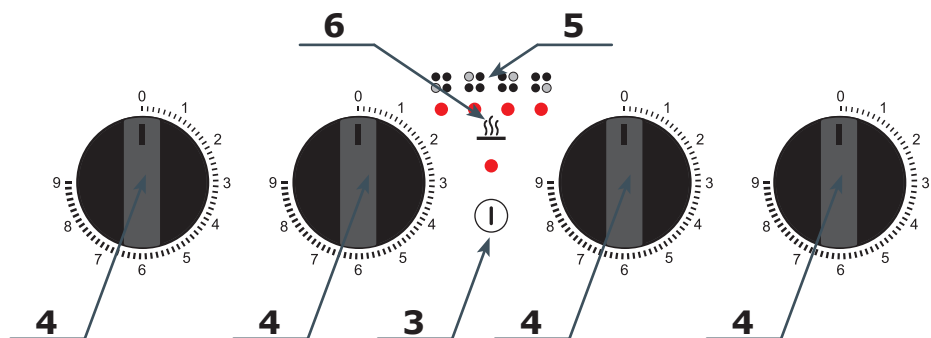
Průměr varného pole	Průměr hrnce [mm]
160	120
180	140
210	180

# OBSLUHA

## Součásti zařízení



## Ovládací panel



3. Čidlo zapnutí/vypnutí zařízení
4. Ovládací knoflík nastavení výkonu plotýnky
5. Kontrolka aktivní zóny
6. Kontrolka horké zóny

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

## Zapnutí varné zóny

Postavte hrnec na zvolenou zónu. Dotkněte se senzoru ①, rozsvítí se kontrolka. Zapněte vybranou ploštinu otočením konkrétního ovládacího knoflíku do příslušné polohy, rozsvítí se kontrolka a zařízení začne pracovat.

### 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.

## Vypnutí varné zóny

Chcete-li vypnout jednu zónu, přepněte ovládací knoflík do polohy 0. Pro vypnutí všech zón najednou se dotkněte čidla ①, celá deska vypne.

Upozornění: Po vypnutí desky senzorem přepněte ovládací knoflíky do polohy 0. To je nezbytné. Zapnete-li desku a ovládací knoflíky nebudou v poloze 0, tak deska nebude fungovat.

## 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

## Ukazatel zbytkového tepla

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

Je-li sklo horké, na ukazateli se objeví symbol.



**Po dobu fungování ukazatele zbytkového tepla se nedotýkejte varné zóny vzhledem k možnosti popálení ani na ni nestavějte předměty citlivé na teplo! Při prerušení dodávky proudu již nesvítí kontrolka zbytkového proudu. 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


Jestliže se na aktivní indukční zónu nepostaví hrnec nebo to je hrnec nesprávný, tak se zóna po 1 minutě vypne.



# ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

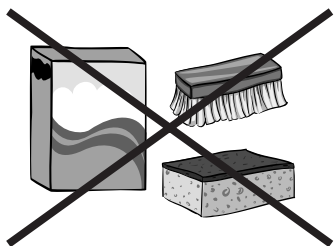
V každé havarijní situaci proveďte následující:

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

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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



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

## Čištění po každém použití

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



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

## Odstraňování skvrn

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

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

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

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

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

## **Periodické prohlídky**

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

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

**Pozor!**

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

**Pozor!**

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

**Pozor!**

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

# ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS

## Záruka

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

## Servis

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

## Oznámení poruchy a pomoc v případě závady

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

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

## Prohlášení výrobce

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

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

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

# Vážený zákazník

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

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

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

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

S úctou

**Amica**

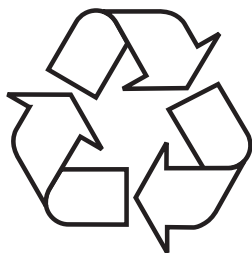
# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

- Pozor. Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.
- Pozor. Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.
- Pozor. Nebezpečenstvo požiaru: nehromadte veci potrebné k vareniu na ploche.
- Pozor. Ak povrch varnej dosky je prašknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.
- Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoliehajte sa na detektor nádoby.
- Zariadenie 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. Vzťahuje sa to na preglejky, okraje, povrchy, ktoré sú vyrobené z plastovej hmoty, lepidlá a laky.
- Varnú dosku používajte až po jej vstavaní do nábytku. Vďaka tomu budete chránení pred nebezpečným dotykom častí ktoré zostávajú pod napätím.
- Opravu elektrických zariadení môžu vykonávať len odborníci. Neodborné opravy môžu byť pre užívateľa nebezpečné.
- Prístroj je odpojený od hlavného prívodu elektrickej energie len vtedy, ak je vypnutá poistka alebo ak zástrčka je vytiahnutá zo zásuvky.
- Zástrčka napájacieho vodiča po inštalovaní varnej dosky musí byť dostupná
- Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Osoby s implantovanými zariadeniami na podporu životných funkcií (napr. kardiostimulátorom, inzulínovou pumpou, alebo sluchovým prístrojom) musia sa uistiť, že indukčná varná doska (frekvenčný rozsah pôsobenia indukčnej varnej dosky činí 20-50 kHz) nebude rušiť prácu týchto prístrojov.
- V prípade výpadku napätia v sieti všetky nastavenia budú vymazané. Po obnovení sieťového napätia odporúčame opatrnosti. Pokiaľ sú varné zóny horúce, bude zapnutý ukazovateľ zvyškového tepla „H“, a ako v prípade prvého zapnutia kľúč blokady.
- Ukazovateľ zvyškového tepla vstavaný v elektronický systém informuje o tom, či je doska ešte zapnutá a či je ešte horúca.
- Ak sa v blízkosti varnej zóny nachádza napájacia zásuvka, uistite sa, že napájací kábel sa nedotýka horúcich miest.
- Počas varenia na tuku alebo oleji nenechávajte dosku bez dozoru, pretože tieto látky predstavujú nebezpečenstvo požiaru.
- Nepoužívajte plastové nádoby, alebo nádoby z hliníkovej fólie (alobalu). Pri vysokých teplotách sa tavia a môžu poškodiť keramickú tabuľu.
- Cukor, kyselina citrónová, soľ, atď. v tepelnom buď pevnom stave, ani plasty sa nesmú dostať do styku s horúcimi varnými zónami.
- Ak sa však na varnú zónu dostane neopatrnosťou cukor alebo plast, v žiadanom prípade nevypínajte varnú dosku, ale zoškrabte ostrou škrabkou. Chráňte si ruky pred popálením a poranením.
- Na indukčnej varnej doske používajte len hrnce a panvice s ideálne rovným dnom, bez ostrých okrajov a hrán, inak môže dôjsť k trvalému poškodeniu skla.
- Vykurovacia plocha indukčnej varnej dosky je odolná voči tepelnému nárazu. Nie je citlivá ani na chlad, ani na teplo.
- Nepustite na keramickú tabuľu žiadne predmety. Bodový náraz, napr. padajúca korenička môže viesť k vzniku prasklín a úlomkov keramickej tabuľe.
- V prípade poškodenia, zvyšky pokrmov, ktoré prekypeli môžu vniknúť do častí indukčnej varnej dosky, ktoré sú pod prúdom.
- Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom
- Nepoužívajte povrch dosky ako kuchynskú doštičku na krájanie alebo ako pracovnú plochu.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.

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

## VYBALOVANIE



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, kusky polystyrénu atď.) nedostali do rúk deťom.



# LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ

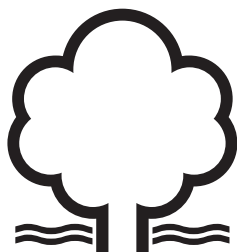


Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2002/96/WE a poľským Zákonom o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení príslušným symbolom prečiarknutého kontajnera na odpadky.

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

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

## ÚSPORA ENERGIE



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

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

# MONTÁŽ

## Príprava kuchynskej dosky na vstavenie varnej dosky

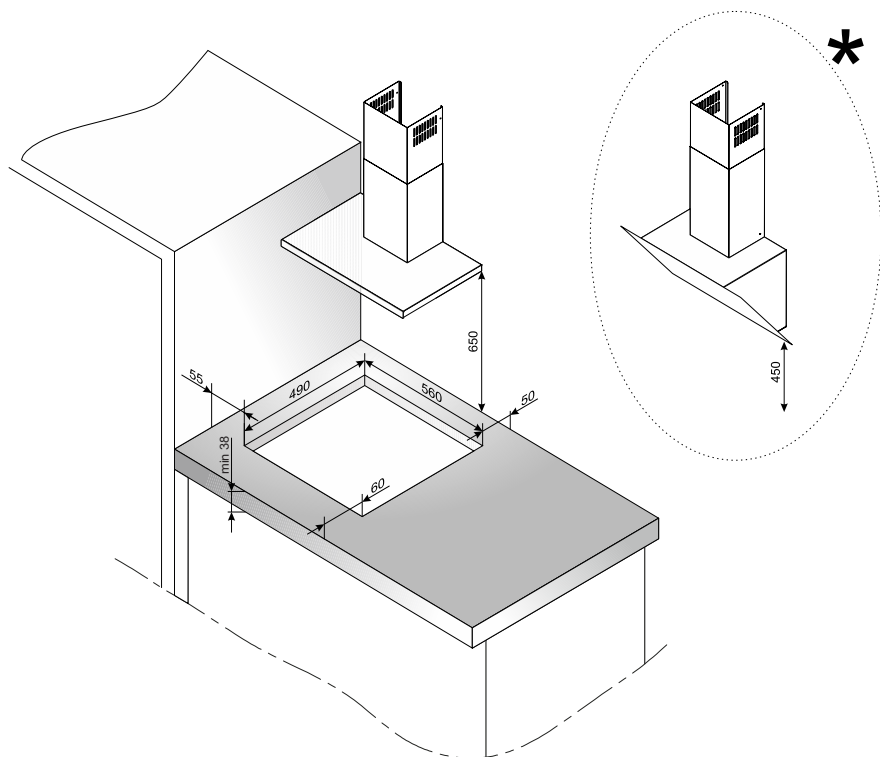
Kuchynská doska musí byť rovná a vodorovná. Kuchynskú dosku od steny náležite izolujte a zabezpečte proti zaliatiu a vlhkosti.

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

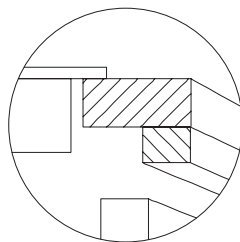
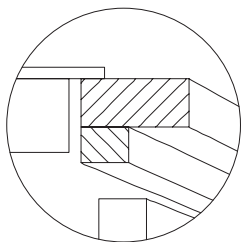
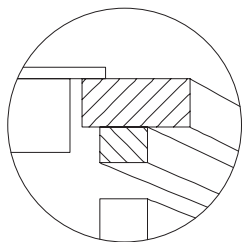
Okraje otvoru musia byť zabezpečené látkou, ktorá je odolná voči pohlcovaniu vlhkosti.

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

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

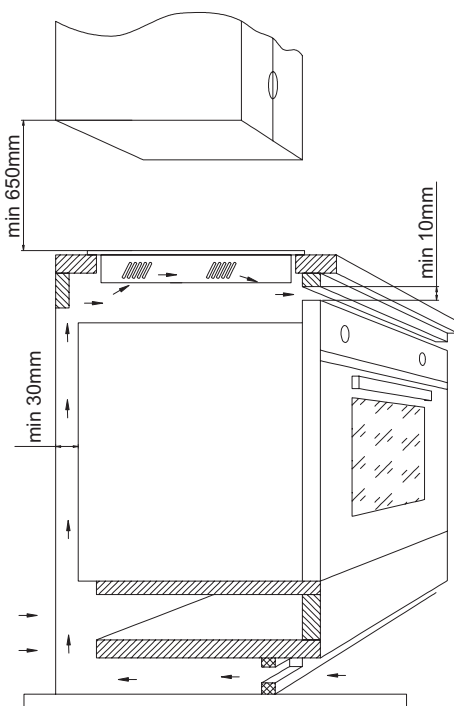
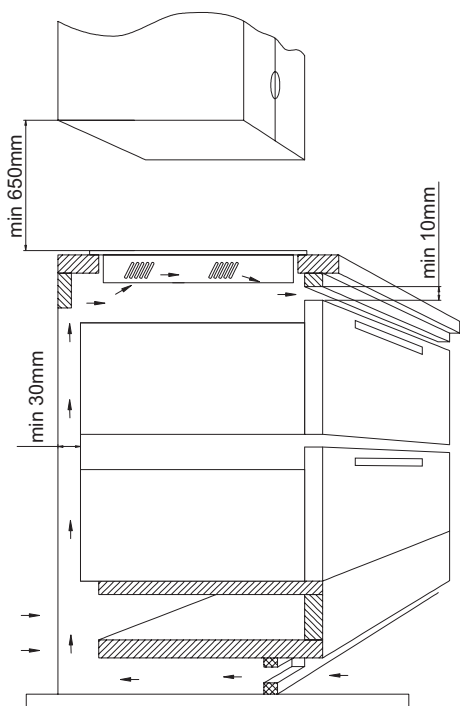


\* Vzďalenosť odsávača od varnej dosky musí byť v prípade rovného odsávača minimálne 650 mm, v prípade šikmých odsávačov minimálne 450 mm



### Vstavanie dosky nad skrinkami

### Vstavanie dosky nad rúrou



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

## Montáž dosky v montážnom otvore

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

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

### Pokyny pre montážneho technika

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

Svorkovnica umožňuje nasledujúce pripojenia:

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

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

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

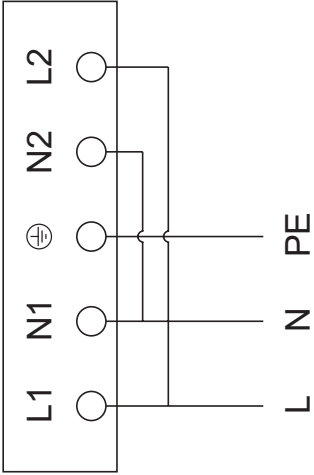
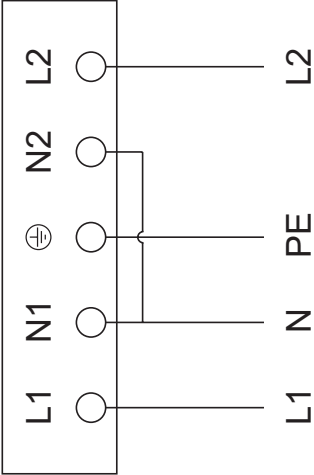
Predtým, ako varnú dosku pripojíte k el. obvodu, oboznámte sa s informáciami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku a na schéme el. pripojenia. Iný spôsob pripojenia dosky, než je to uvedené v schéme, môže zapríčiniť jej poškodenie.

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

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

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

# Schéma prípustných zapojení


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

# ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

## Princíp fungovania indukčnej varnej dosky

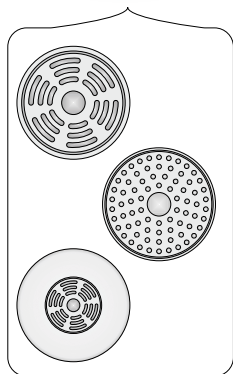
Pod sklom indukčnej dosky sú indukčné cievky vytvárajúce elektromagnetické pole. Hrnec umiestnený na magnetickom poli sa vplyvom tohto poľa zohrieva. Nezabúdajte, musíte používať iba hrnce, ktoré majú vhodné dno, určené na používanie s indukčnými doskami.

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

 Výkon varnej dosky je podmienený používaním vhodného kvalitného riadu.

 Neodporúčame, aby ste používali externé indukčné adaptéry.

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



Označenie riadu



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

Nehrzdavejúca oceľ

Nedeteguje prítomnosť hrnca  
Okrem hrncov z feromagnetickej ocele

Hliník

Nedeteguje prítomnosť hrnca

Liatina

Vysoká účinnosť  
**Pozor:** hrnce môžu poškríabať varnú dosku

Smaltovaná oceľ

Vysoká účinnosť  
Odporúčame riad s plochým, hrubým a hladkým dnom

Sklo

Nedeteguje prítomnosť hrnca

Porcelán

Nedeteguje prítomnosť hrnca

Riad s medeným dnom Nedeteguje prítomnosť hrnca

## Rozmery riadu

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

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

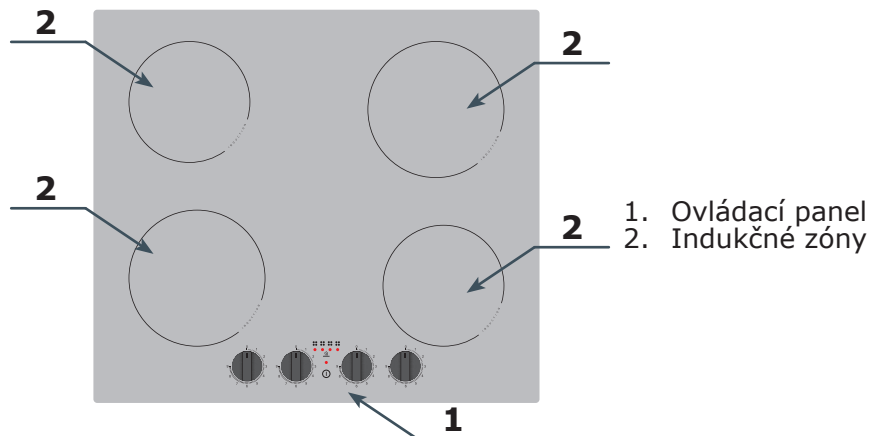
Varné zóny majú dolný limit (citlivosť) detekcie riadu, ktorá závisí od priemeru feromagnetickkej zóny dna daného riadu, ako aj od materiálu, z ktorého he riad vyrobený:

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

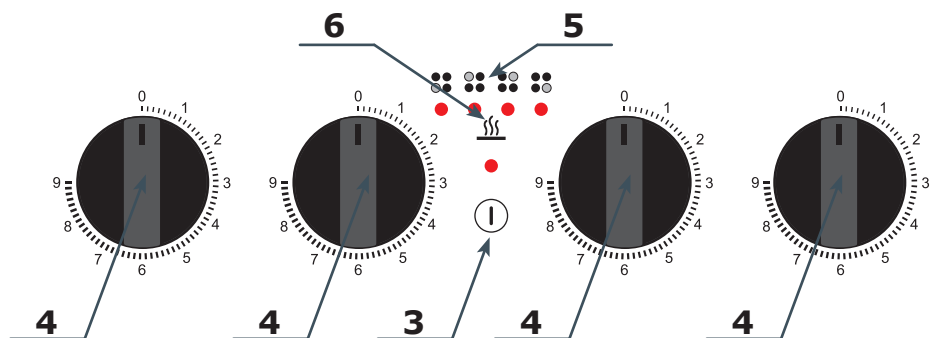


# OBSLUHA

## Prvky zariadenia




## Ovládací panel



3. Snímač vypnutia/zapnutia zariadenia
4. Koliesko nastavenia výkonu zóny
5. Ukazovateľ aktívnej zóny
6. Ukazovateľ horúcej zóny

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


## Zapnutie varnej zóny

Položte hrniec na vybranej zóne. Stlačte snímač , ukazovateľ sa zasvieti. Zapnite požadovanú zónu pretočením kolieska na príslušnú polohu, ukazovateľ sa zasvieti a zariadenie sa spustí.

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.

## Vypnutie varnej zóny

Keď chcete vypnúť jednu zónu, pretočte kolieska na vypnutú polohu 0. Keď chcete vypnúť všetky zóny súčasne, stlačte snímač , varná doska sa úplne vypne.

Pozor: Keď dosku vypnete snímačom, pretočte kolieska na vypnutú polohu 0. Je to nevyhnutné. Ak vypnete dosku, avšak kolieska nebudú na vypnutej polohe 0, nebude sa dať používať.

## 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.

## Ukazovateľ zvyškového tepla

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

Ak je sklo horúce, na ukazovateli svieti symbol.



**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 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 nie je hrniec, alebo hrniec je nesprávny, daná zóna sa po 1 minúte vypne.

# ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

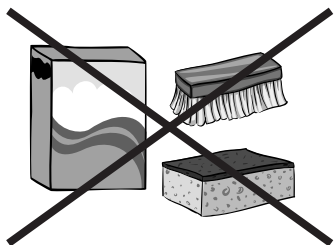
V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

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

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

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

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



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

## Čistenie po každom použití

Mierne, nepripálené škvrnky utrite vlhkou handričkou bez použitia čistiacieho prostriedku. Použitie prípravku na umývanie riadu môže zapríčiniť vznik modrých odfarbení. Takéto trvalé škvrnky 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 škvrnky (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 z používateľskou príručkou.

## Nahlásenie opravy a pomoc v prípade poruchy

Ak je potrebné zariadenie opraviť, obráťte sa na autorizovaný servis. Kontaktné údaje servisu, vrátane kontaktného telefonného čísla, sú uvedené v záručnom liste. Pred tým, ako sa obrátite na servis, pripravte seriové 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/EC**
- **smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC**
- **smernica ErP - 2009/125/EC**
- **smernica RoHS 2011/65/EC**

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



**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)

**Amica International GmbH**  
Lüdinghauser Str. 52  
D-59387 Ascheberg  
Tel: 0 25 93 - 95 67-0  
[www.amica-group.de](http://www.amica-group.de)