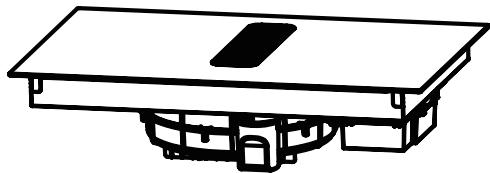


OPERATING INSTRUCTIONS  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
NÁVOD K OBSLUZE  
NÁVOD NA OBSLUHU  
NOTICE D'UTILISATION  
GEBRUIKSAANWIJZING  
UPUTE ZA UPORABU  
NAVODILA ZA UPORABO

EN  
DE  
CS  
SK  
FR  
NL  
HR  
SL



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

**DHKI 752 880 C**



IO-TGC-0270  
(05.2025)

# EN- Table of contents

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

# DE- Inhaltsverzeichnis

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

# Dear customer,

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

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

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

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

Sincerely,

**Amica**

# **SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE**

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

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

- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperature and may damage the cooking surface.
- Only use cookware designed for induction hobs.
- Do not allow sugar (solid or liquid), citric acid, salt, or plastic to spill onto the hot cooking surface.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, turn off the hob and wearing oven mitts or heat-resistant gloves, use a scraper designed for ceramic or glass surfaces to immediately and carefully remove the spill from the surface. Protect your hands from burns and injuries.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- The induction hob's cooking surface is durable and resistant to thermal shock. It can withstand cold or hot temperature.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. Impact from pointed objects, such as spice bottles, may result in cracking or chipping of the cooking surface.
- In the event of a cracked hob surface, immediately disconnect the appliance from the power supply to avoid the risk of electric shock. Spilled liquids may penetrate the damaged areas and come into contact with live electrical components.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- When the hob is installed in the worktop, metal objects in a cabinet or drawer below can become heated by the airflow from the hob's cooling fan.
- It is important to follow the care and cleaning instructions for the ceramic surface. The warranty

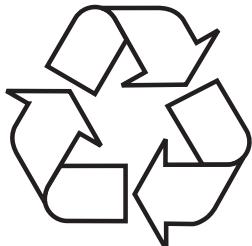
may be voided in the event of misuse or mishandling of the ceramic surface.

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

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

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

# UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, dispose of all packaging materials responsibly to minimise environmental impact. All materials used for packaging the appliance are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Note! Packaging materials, including bags, polyethylene, and polystyrene, present a choking hazard

and should be kept away from children at all times during and following unpacking.

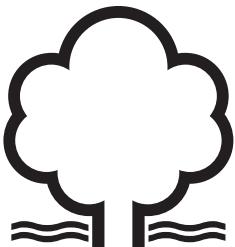
# DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/EU and Polish law on waste electrical and electronic equipment, this appliance is marked with the crossed-out waste bin symbol. This symbol indicates that the appliance must not be disposed of with household waste after use. The user is obligated to dispose of this appliance at an authorised collection point for waste electrical and electronic equipment. Local collection points, shops, and local authority departments together provide a recycling scheme.

Properly disposing of old electrical and electronic equipment prevents environmental and health risks caused by hazardous components and improper handling.

# TIPS ON SAVING ELECTRICITY



- Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:
  - Use the correct cookware.
  - Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use a lot more energy!
  - Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
  - Soiled surface can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer. Heat radiating from cooking can increase the energy consumption of these appliances.

# BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE

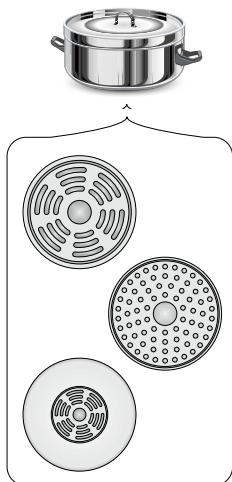
## Operate your induction hob

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

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

## Cookware characteristics

- To check that the cookware is suitable for your induction hob, make sure that a magnet strongly attracts its base. The greater the attraction force, the better the cookware.
- Always use high-quality cookware with a perfectly flat base. The use of this kind of cookware prevents hot spots that may result in food sticking to the pot. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution. The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.
- Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.
  - When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



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

 It is not recommended to use external induction adapters.

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

- enamelled steel

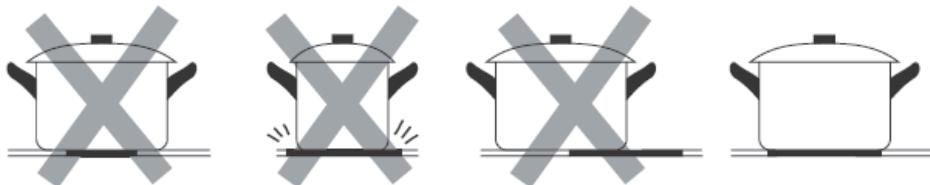
- cast iron

- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

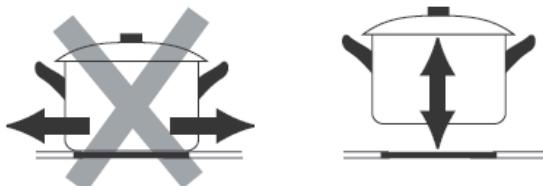
Kitchen cookware marking	 Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
Stainless Steel	Cookware is not detected With the exception of the ferromagnetic steel cookware
Aluminium	Cookware is not detected
Cast iron	High efficiency <b>Note:</b> cookware can scratch the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

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

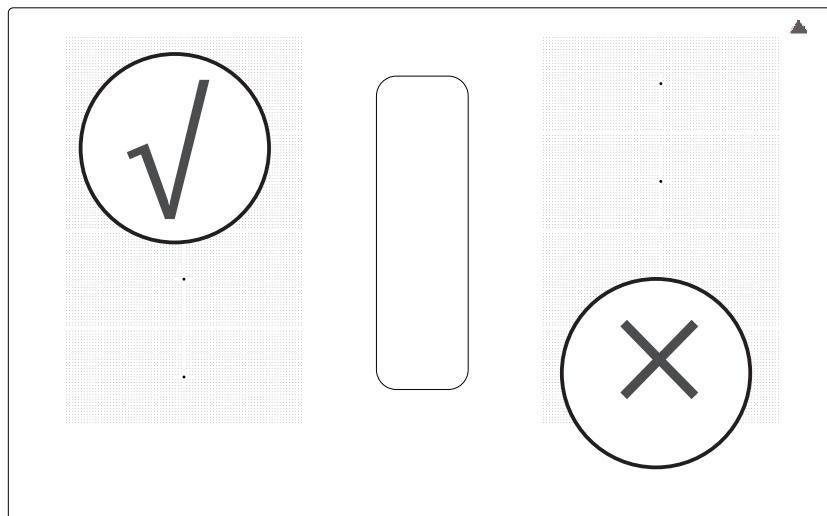
with a diameter smaller than 140 mm may not be detected by the hob. Always place the cookware in the centre of the cooking zone.



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



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



## Residual heat indicator "H"

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

If the glass surface is hot, the "H" is shown on the cooking zone display.



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

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

## Before using the appliance for the first time

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

## Examples of power settings

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

Setting	Use
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gently heat small amounts of food</li><li>• Melt chocolate, butter and other products that burn easily</li><li>• Gentle cooking</li><li>• Slow heating</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reheating</li><li>• Simmering</li><li>• Cook rice</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fry pancakes</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frying</li><li>• Cook pasta</li></ul>
P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Boil water</li><li>• Bring soup to a boil</li><li>• Deep Frying</li></ul>

# HOOD OPERATING MODE

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

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

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

## **Air recirculation mode with activated carbon filter**

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

### **Note!**

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

# BEFORE INSTALLING

## **Before installing the hob, make sure that:**

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

## **After installing the hob, make sure that:**

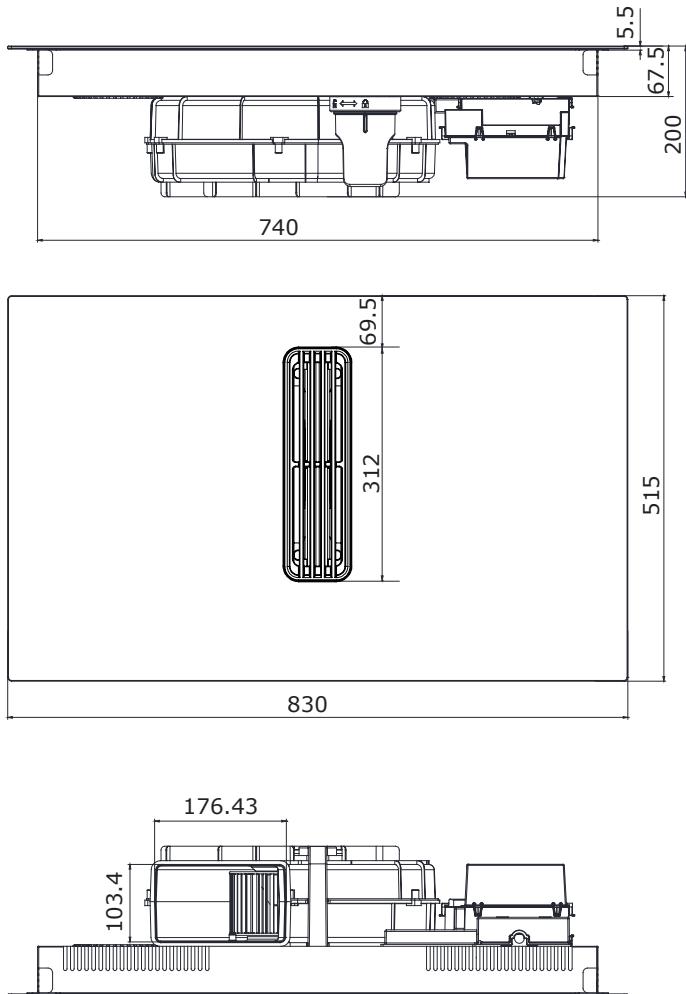
- Check that the power cord does not interfere with the opening or closing of cabinet doors and drawers.
- Ensure adequate airflow for proper ventilation and cooling to prevent overheating.

## **Warning**

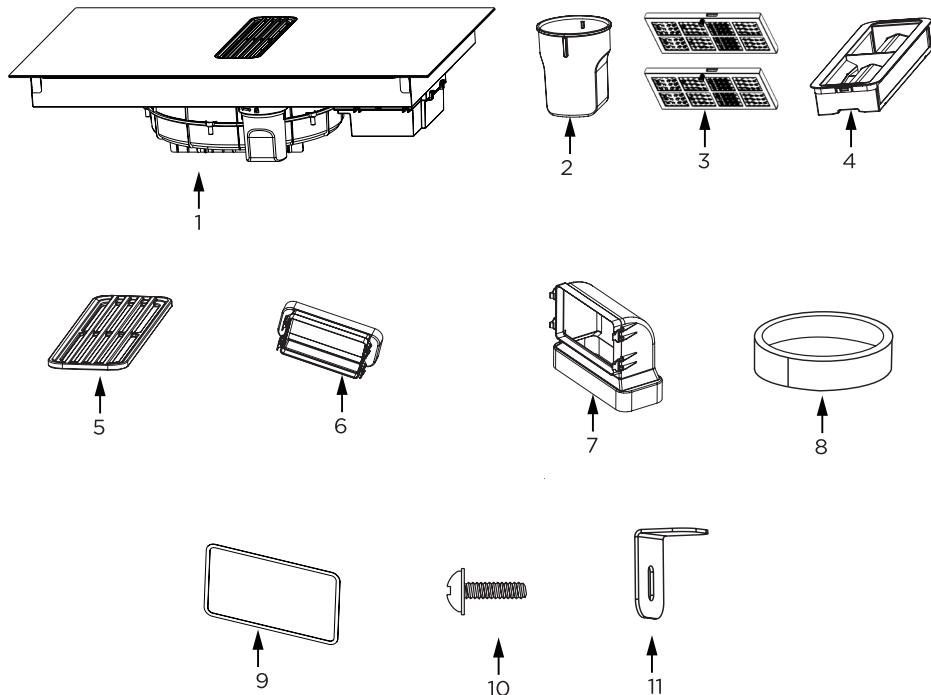
- This hob must be installed by a qualified specialist to ensure safe and correct installation. Do not attempt to install this appliance yourself - professional installation is required.
- To prevent damage to the hob's electronics do not install the hob directly above appliances that generate moisture,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

# INSTALL THE APPLIANCE

## Dimensions of the appliance



## Package contents



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

### Note!

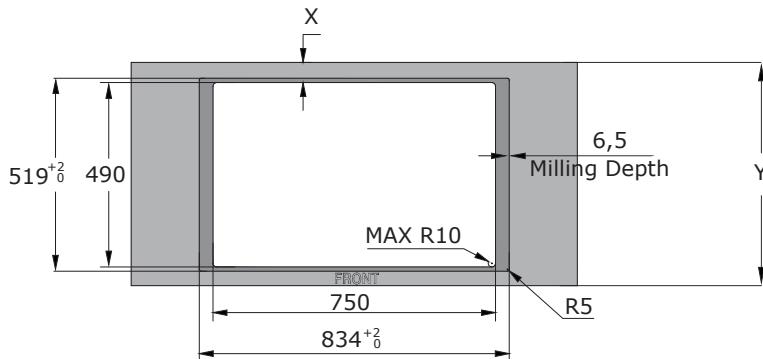
The optional pipe set for induction hob with extractor is not included with the appliance and must be purchased separately (PSD 100 DOWNAIR SET). See the "Pipe set for induction hob with extractor" section for illustrations of the kit components and the connection diagram.

### Make the worktop recess

- The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must be cut to dimensions as shown on figure below (measurement unit [mm]):

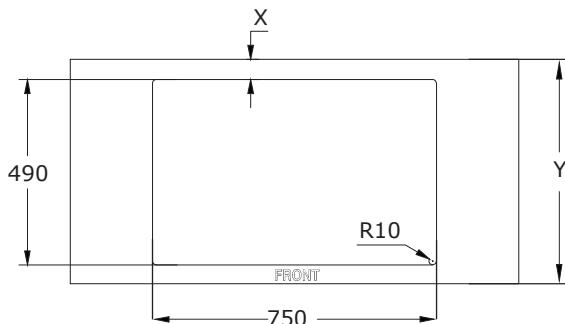
## Install your downdraft extractor flush with the worktop

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

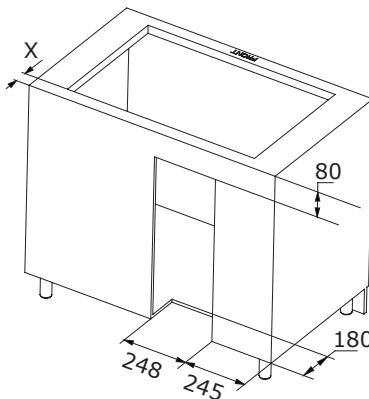


## Standard installation

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

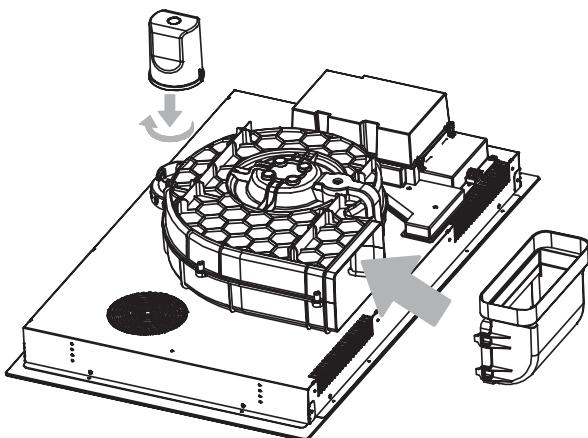


Worktop depth (Y)	X
600-650 mm	54 mm
≥650 mm	65 mm

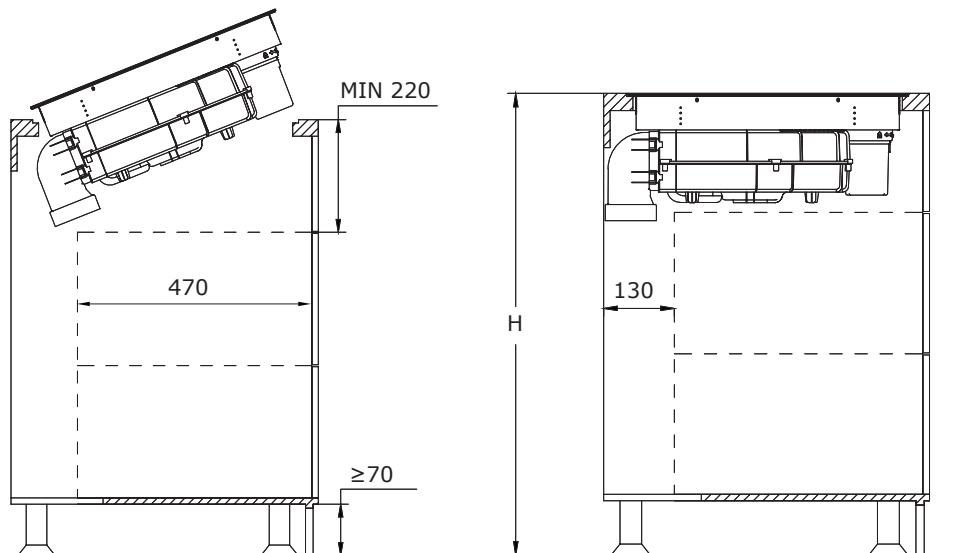


## Installation in air recirculation mode

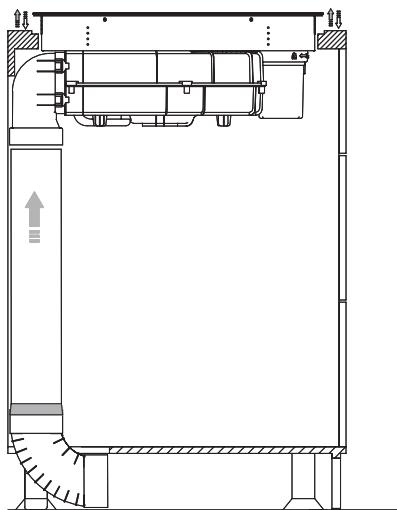
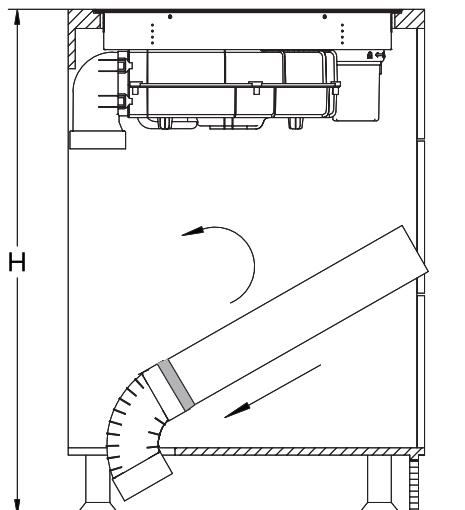
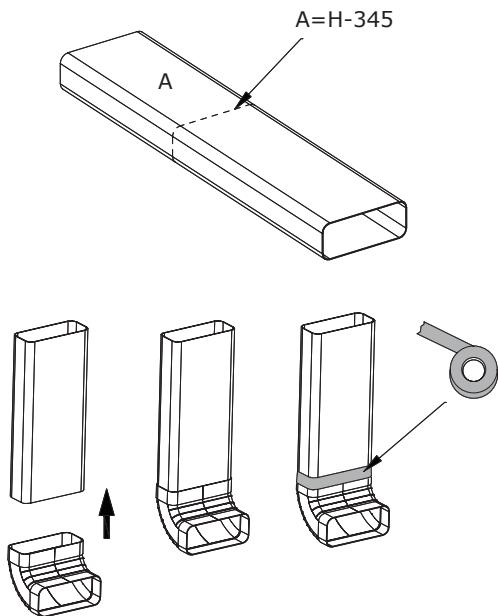
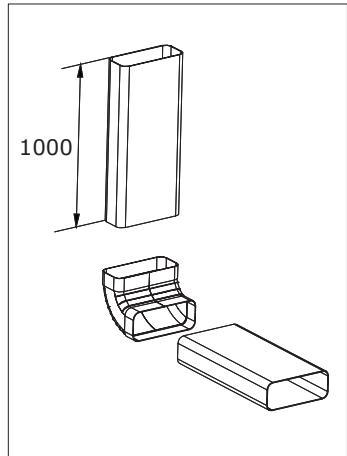
Install the water container by turning it in the direction of the arrow. Then, place the included rubber seal as shown by the arrow in the diagram below. Finally, install the 90° adapter into the designated aperture as illustrated, making sure it fits correctly.



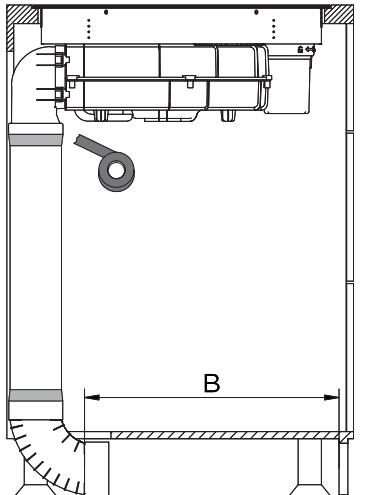
Place the downdraft extractor on the worktop and align it properly.



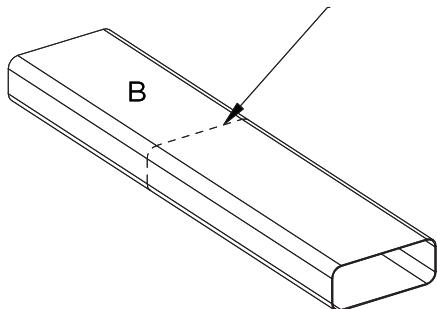
For efficient recirculation, we recommend installing a pipe set for an induction hob with an extractor. This can be purchased separately under the name PSD 100 DOWNAIR SET. Below is an overview of the individual components included. The corresponding dimensions can be found in the "Pipe set for induction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



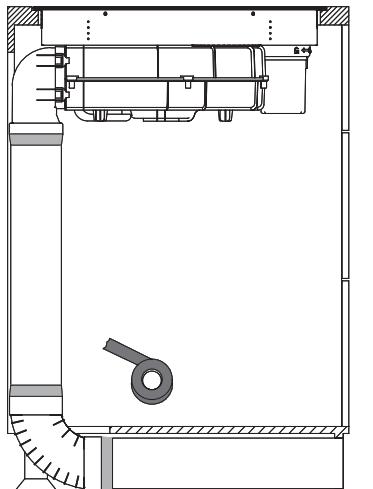
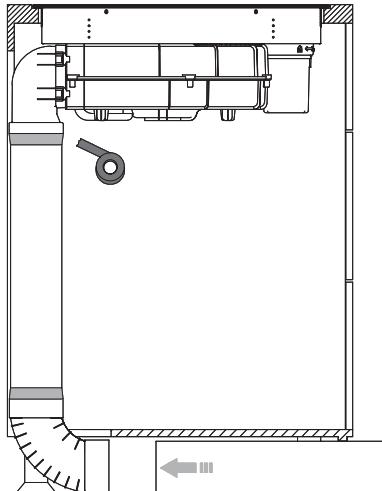
## Installation of a pipe set for induction hob with extractor

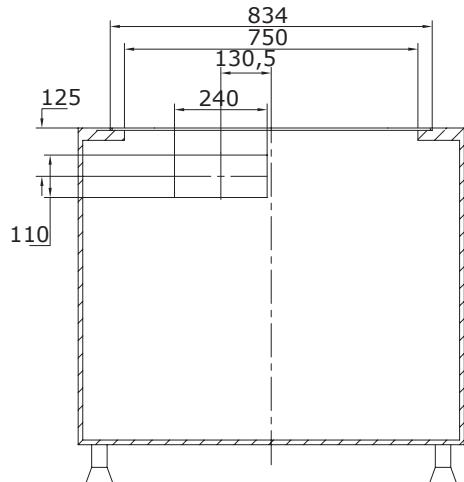
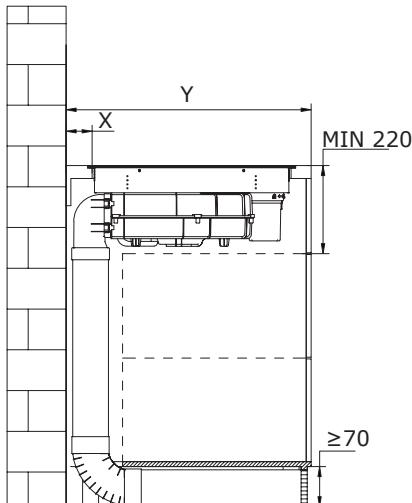


Using a saw, cut the duct to the required length.

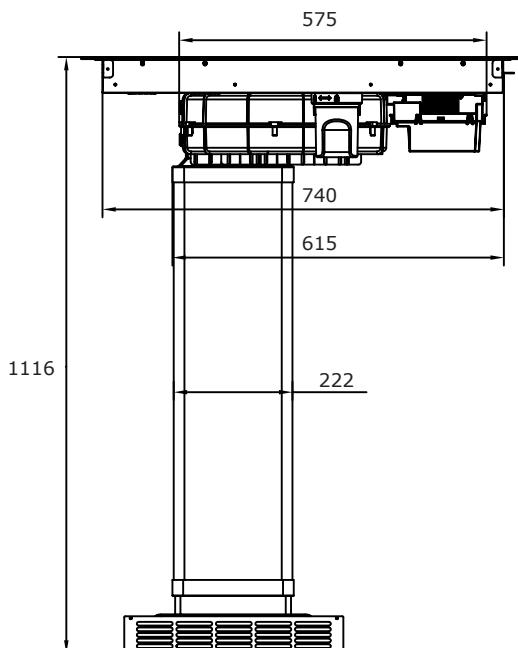


Apply the supplied sealing tape to all joints as shown in the illustrations.





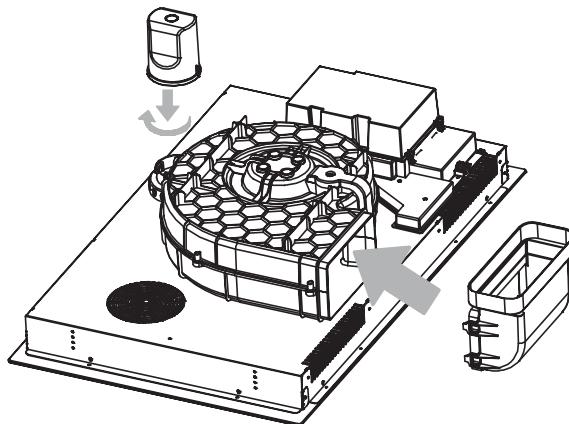
Finally, attach the connector and the ventilation grille. The exact dimensions of the ventilation grille and the other components of the set can be found in the "Pipe set for induction hob with extractor" section.



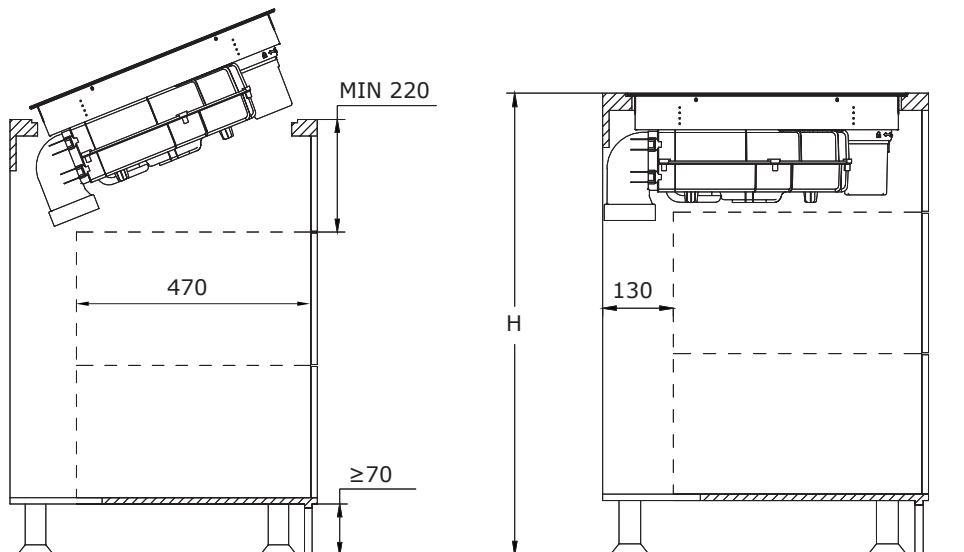
## Installation in air extraction mode in which the air is expelled outside through the ventilation duct.

### Method 1

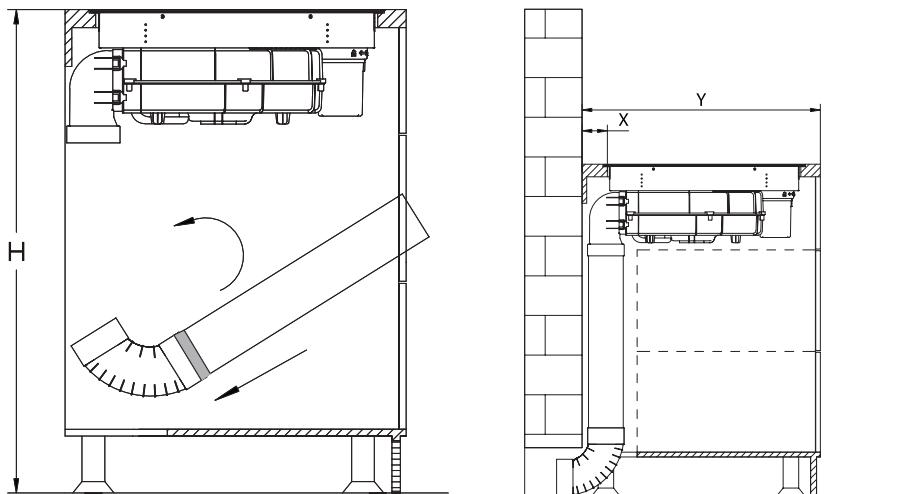
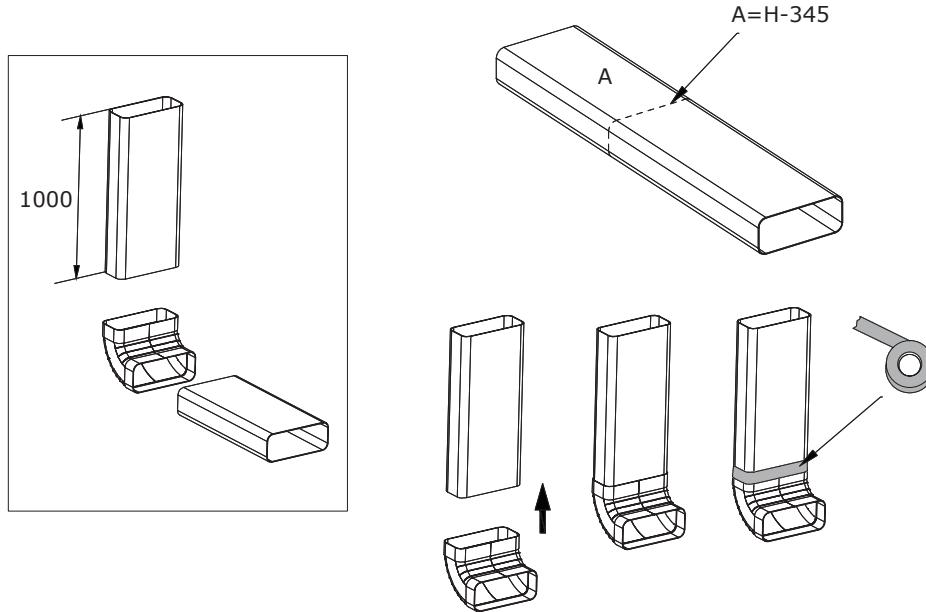
Install the water container by turning it in the direction of the arrow. Then, place the included rubber seal as shown by the arrow in the diagram below. Finally, install the 90° adapter into the designated aperture as illustrated, making sure it fits correctly.



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

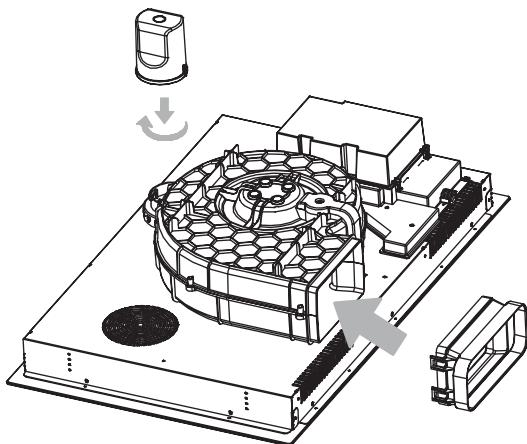


To do this, use the components from the PSD 100 DOWNAIR SET pipe set for an induction hob with an extractor, which must be purchased separately.

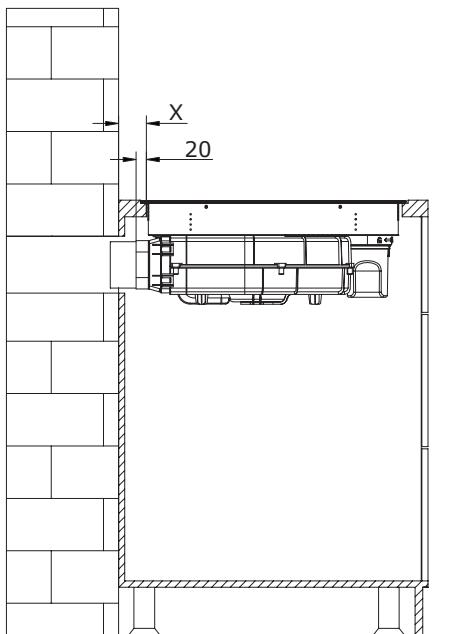
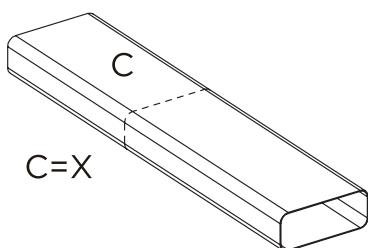


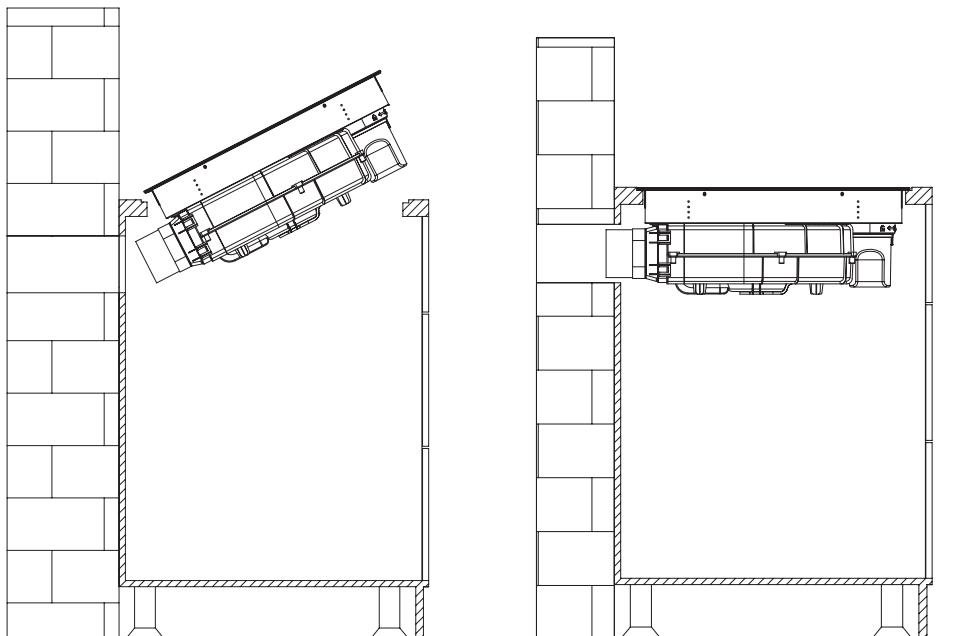
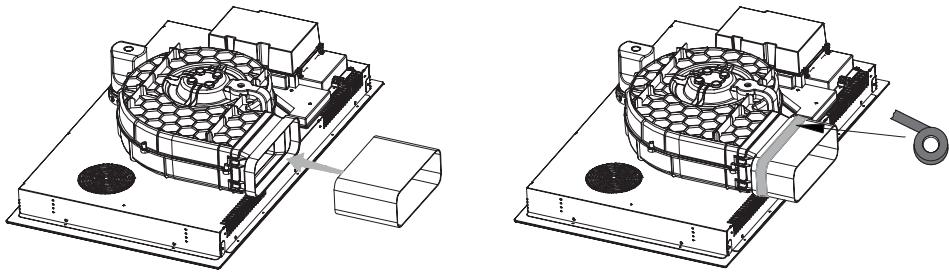
## Method 2

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



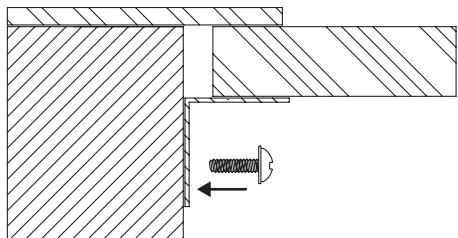
Cut the duct to the correct length with a saw, then attach it to the connector and seal it with tape as shown.





**Note!**

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



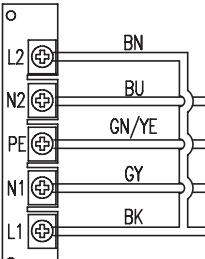
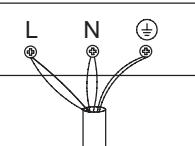
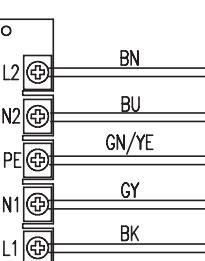
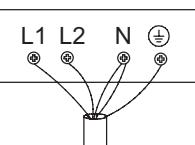
# **ELECTRICAL DIAGRAM**

## Supply voltage

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

Total power: 7.58kW

### Electrical diagram:

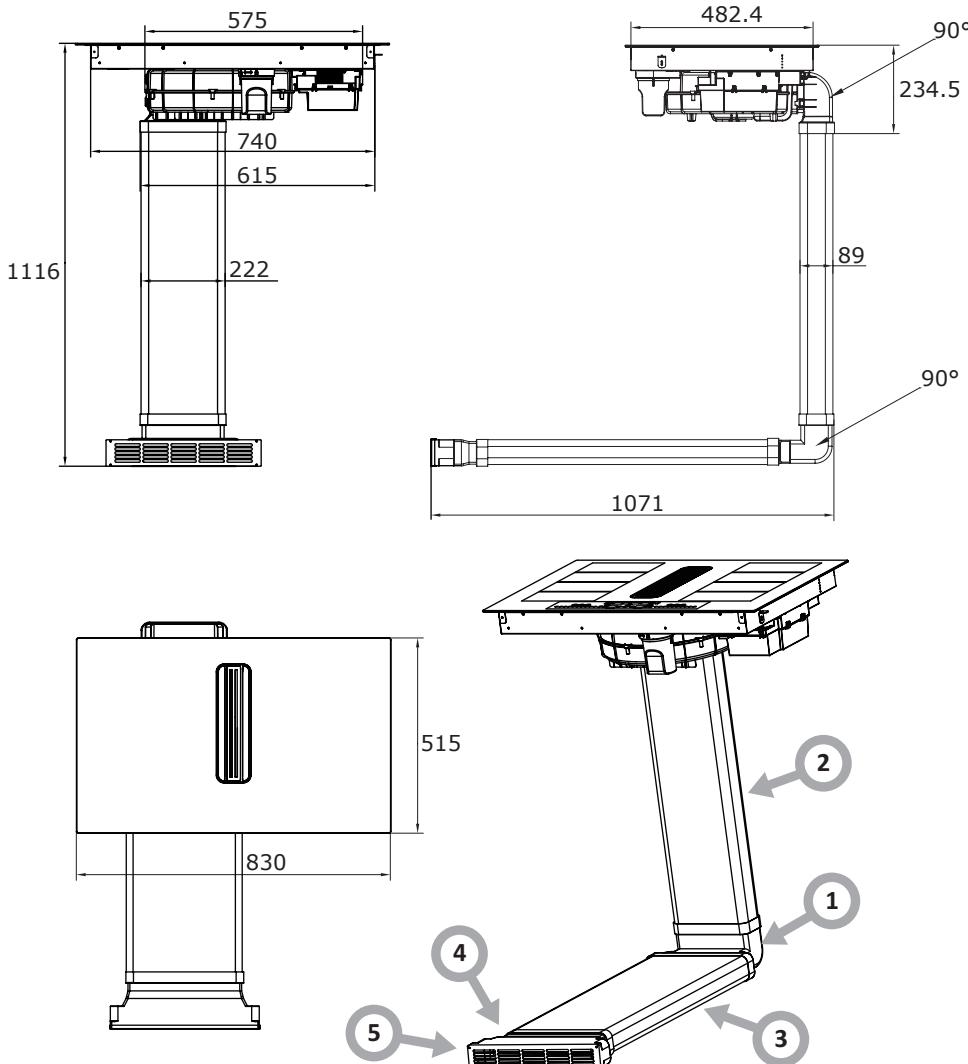
Voltage:	Electrical connection	Connection diagram	Power cord
220-240V~			5G 2.5mm <sup>2</sup> H07RN-F L1:BN L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415V~			5G 2.5mm <sup>2</sup> H07RN-F L1:BN L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

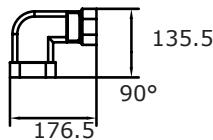
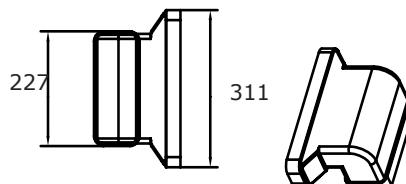
# PIPE SET FOR INDUCTION HOB WITH EXTRACTOR

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

1. 90° connector
2. Straight duct (222\*89)
3. Straight duct (306\*66)

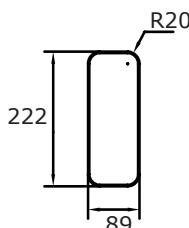
4. Connector
5. Ventilation grille
6. Sealing tape (x2)





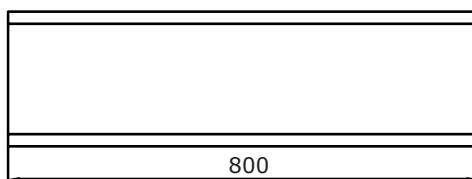
135,5

90°



222

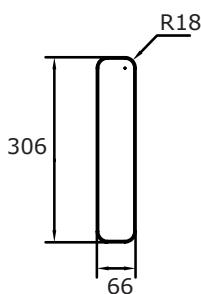
80



800

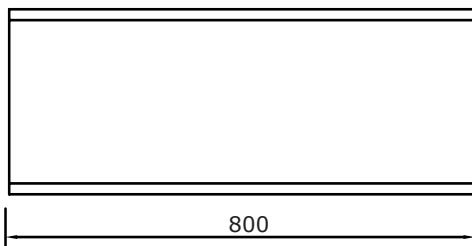


3

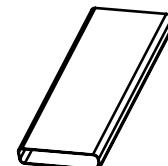


306

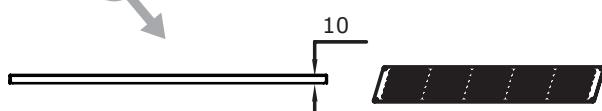
R18



800



5



10

A technical drawing of a stepped rectangular block. The top horizontal dimension is labeled 393. The left vertical dimension is labeled 150. The right horizontal dimension is labeled 311. The bottom left vertical dimension is labeled 70. The block has a top surface, a middle stepped surface, and a bottom surface.

393

211

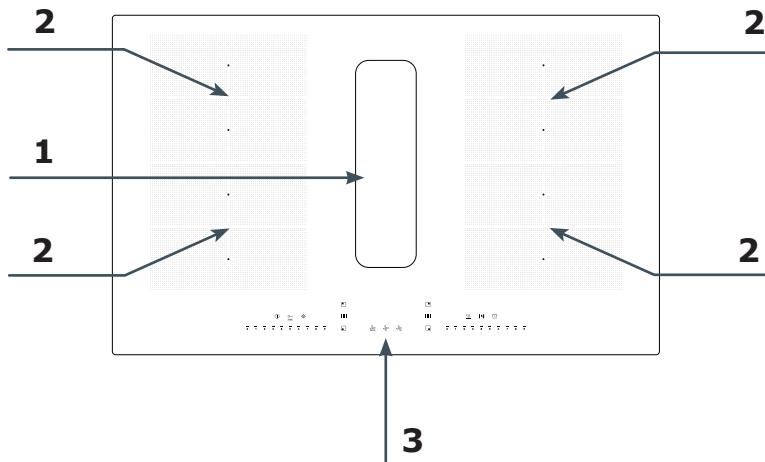
70



390

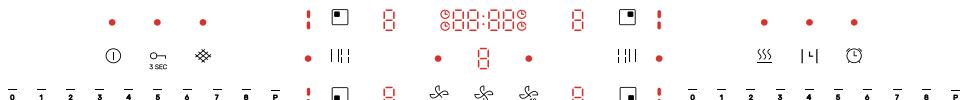
# OPERATION

## Your appliance



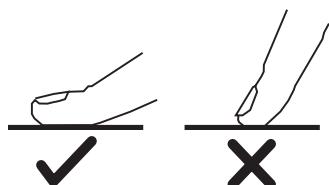
1. Cooker hood ventilation inlet
2. Induction cooking zone with booster function
3. Touch control panel

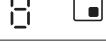
## Control panel



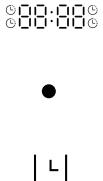
Your appliance features a touch screen control panel:

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



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

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

	Zone timer	<p>The zone timer function allows you to precisely set the operating time for a selected cooking zone, ranging from 00:00 to 3:00 hours. To assign a time to a specific cooking zone, touch the timer sensor when the cooking zone is active. The display will show '00:00', the timer icon will flash for 3 seconds and the timer indicator will illuminate. During this time, you can set the timer using the zone's power control sensor. If no action is taken within 3 seconds, the system will automatically exit the setting mode. To adjust the settings, begin by choosing the desired hour, followed by the number of minutes. Each digit will flash for 3 seconds during adjustment. After this time, the system will automatically move on to the next item. Briefly press the timer sensor to manually advance to the next setting. Once all digits are set, the timer enters operation mode and the timer icon for that cooking zone illuminates continuously.</p> <p>If multiple cooking zones are active but their timers are not operating, the display shows the last approved time for each zone. When a timer is operating, the remaining countdown time is displayed by default. If confirmation of a setting for one of the cooking zones is in progress, the display shows the timer time for that particular zone.</p> <p>When the timer for the particular zone reaches less than 1 minute, the display starts to show the remaining time in seconds.</p>
	Display	<ul style="list-style-type: none"> <li>When a cooking zone is active, its power level is displayed as a number from 1 to 8 or P.</li> <li>If no suitable cookware is placed on the cooking zone, the display shows the letter 'u'.</li> <li>In Keep Warm mode, the display shows '☰'.</li> </ul>
	Cookware presence indicator light	<ul style="list-style-type: none"> <li>The indicator light is split into two cooking zones.</li> <li>If any of the zones detects or loses contact with cookware, it will enter the update state: when cookware is detected, the indicator light flashes for 5 seconds and then illuminates continuously. If the cookware is not detected, the indicator light turns off immediately.</li> <li>When the appliance is switched off, all indicator lights remain off.</li> <li>The function applies to all four cooking zones.</li> </ul>
	Error signalling	<ul style="list-style-type: none"> <li>If the cooker hood encounters a fault, the display shows the letter 'E'; if the fault is related to the induction hob, the specific cooking zone corresponding to the fault shows the letter 'E'.</li> <li>If a fault occurs when the timer function of the heating zone is active, the fault code will be displayed for 10 seconds. Then, the indicator will start flashing, showing the remaining cooking time (which will no longer count down). The countdown will continue once the issue has been fixed.</li> </ul>

## Other information

### ● Power coordination

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

### ● Set the power limit

To set the power limit, touch and hold down the Child Lock  and the lower left cooking zone sensor . You can now set the power limit: Touch the left Cooking Zone Bridge sensor to reduce the power limit. Touch the right Cooking Zone Bridge sensor to increase the power limit. There are 5 power limits available: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W, 7400 W.

Touch ON/OFF to confirm the selected power limit or simply wait 30 seconds.

### ● Energy-saving function of the cooking zone

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

### ● Calibration of cookware detection

In standby mode within 1 minute of power-up, press and hold down the ChildLock sensor and timer sensor simultaneously to enter the calibration mode. The digital timer display will show 'CALI'.

Then, touch the Bridge function sensor to start the cookware detection calibration. Cookware must not be placed on the hob during calibration. The digital timer display will show a countdown of 5 seconds.

Upon successful calibration, the cooking zone's digital display will show the letter 'P' after the countdown.

If the calibration is not successful show the letter 'F' will appear.

Upon all successful calibrations, the cooking zone digital display will show the letter 'P'. Otherwise show the letter 'F' will appear.

Power levels of the cooking zones:

Speed	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Power (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3700

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

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

Cooker hood fan power levels:

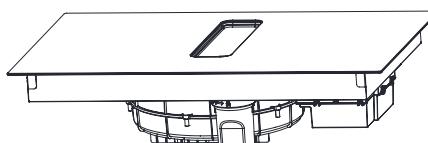
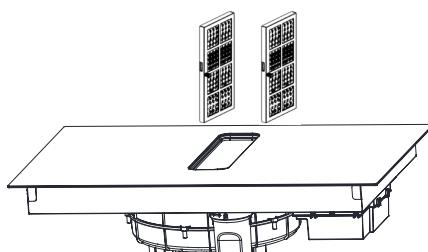
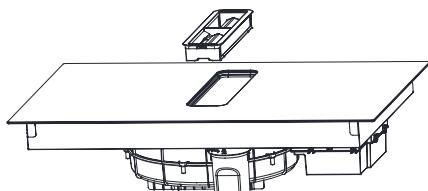
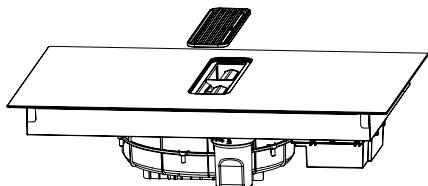
Speed	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Air volume (m <sup>3</sup> /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Operating time (min)	Unlimited								5	

# CLEANING AND CARE

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

## Clean the glass surface

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



## Clean the grille

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

## Cleaning the Grease Filter

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

## Replace the activated carbon filter

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

## Clean the water container

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

# TROUBLESHOOTING

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

# TECHNICAL SPECIFICATION

## TECHNICAL SPECIFICATION

Model	DHKI 752 880 C
Supply voltage	220-240 V~ / 380-415 V 3N~
Frequency	50/60 Hz
Power	7580 W
Total power of the hob	7400 W
Total power of the hood	180 W
Dimensions (WxDxH)	830x515x200 mm
Package dimensions	965x650x325 mm
Installation dimensions	750x490 mm
Appliance weight	20.3 kg
Surface material	Ceramic glass
Power Levels	1-8, P
Power levels in recirculation mode	1-8, P

## Power of cooking zones

Rear cooking zone maximum power	2200 W
Rear cooking zone power boost	3700 W
Front cooking zone maximum power	2200 W
Front cooking zone power boost	3700 W

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

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

# **WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE**

## **Warranty**

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

### **Service**

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

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

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

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

## **Certificate of compliance CE and UKCA**

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

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

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

# Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

Mit freundlichen Grüßen

**Amica**

# **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

- Das unbeaufsichtigte Kochen von Fetten oder Ölen kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen; sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Hinweis: Wenn Gegenstände auf der Heizfläche abgelegt werden, besteht Brandgefahr.
- Wenn in dem Muldenlüfter ein Riss entsteht, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Alufolie sollten nicht auf dem Muldenlüfter abgelegt werden, da sie heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen können.
- Schalten Sie das Heizelement nach Ende des Garvorgangs mit den entsprechenden Sensoren aus.
- Steuern Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren oder unabhängigen Fernbedienungssystemen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Muldenlüfters keine dampferzeugenden Geräte.
- Die Möbel, in die der Muldenlüfter eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden.
- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich von Fachleuten durchgeführt werden.

Unprofessionelle Reparaturen stellen eine ernste Gefahr für den Benutzer dar.

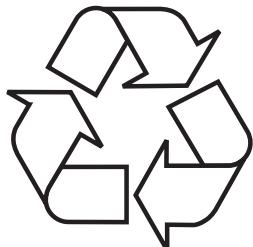
- Das Gerät wird nur dann vom Netz getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet wird.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen mit implantierten lebenserhaltenden Geräten (z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen oder Hörgeräte) müssen sicherstellen, dass die Funktionsweise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

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

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

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

# AUSPACKEN



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

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, zu 100 % wiederverwertbar und mit einem entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken

außer Reichweite von Kindern zu halten.

# ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



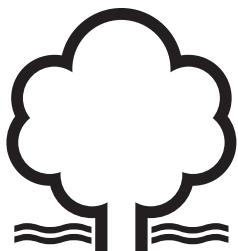
Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das Gerät nach Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abzugeben. Das Abfall-Sammelunternehmen, darunter lokale

Sammelstellen, Geschäfte und Gemeindeeinrichtungen, bilden ein System, welches die Entsorgung des Geräts ermöglicht.

Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien entstehen.

# TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



- Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltstasse, sondern handelt auch der Umwelt zuliebe. Helfen Sie also mit, Strom zu sparen! Beachten Sie dazu die folgenden Hinweise:
  - Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
  - Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Verwenden Sie Deckel, andernfalls steigt der Stromverbrauch.
  - Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.
  - Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingekochte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.
  - Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.
  - Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen. Durch diese Geräte steigt der Stromverbrauch unnötig an.

# GRUNDINFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

## Funktionsprinzip einer Induktionskochplatte

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

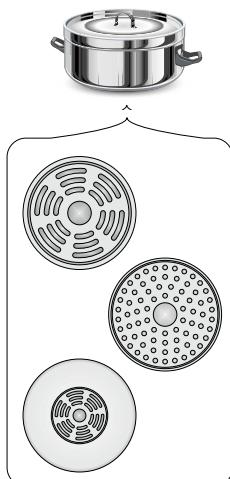


Je nach Art der Töpfe und der eingestellten Kochleistung macht das Gerät einen spezifischen Pfeifton, das ist normal und kein Anlass für eine Reklamation.

## Beschaffenheit des Kochgeschirrs.

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

- Wenn Sie Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden verwenden, dessen Durchmesser geringer als der gesamte Durchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Das hat zur Folge, dass sich die Wärme nicht gleichmäßig im Kochgeschirr verteilen kann. Die im Boden des Kochgeschirrs enthaltenen Aluminiumelemente verkleinern den ferromagnetischen Bereich und können so die gelieferte Wärmemenge reduzieren. Es kann zu Problemen mit der Topferkennung kommen, bzw. es kann sein, dass ein Topf überhaupt nicht erkannt wird. Der Durchmesser des ferromagnetischen Teils des Kochgeschirrs sollte der Größe des Kochfelds entsprechen, um optimale Kochergebnisse zu erzielen. Sollte ein Topf auf einem Kochfeld nicht erkannt werden, versuchen Sie, ob er auf einem Kochfeld mit entsprechend geringerem Durchmesser erkannt wird.



**⚠** Die richtige Topfqualität ist eine Grundvoraussetzung für eine gute Leistung des Kochfelds.

**⚠** Verwenden Sie keine externen Induktionsadapter.

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

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- induktionsgeeigneter Edelstahl.

Kennzeichnung des Kochgeschirrs



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

Edelstahl

Der Topf wird nicht erkannt.

Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl

Aluminium

Der Topf wird nicht erkannt.

Gusseisen

Hohe Leistungsfähigkeit

**Achtung:** Die Töpfe können die Kochplatte zerkratzen

Emaillierter Stahl

Hohe Leistungsfähigkeit

Wir empfehlen Kochgeschirr mit flachem, dickem und glattem Boden.

Glas

Der Topf wird nicht erkannt.

Porzellan

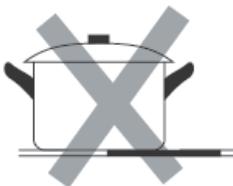
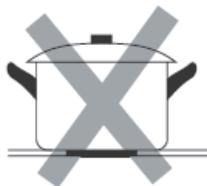
Der Topf wird nicht erkannt.

Kochgeschirr mit Kupferboden

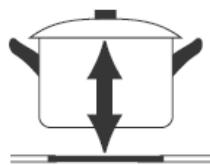
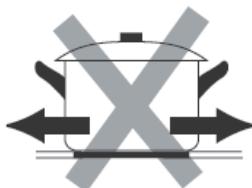
Der Topf wird nicht erkannt.

- Topfdeckel verhindern, dass beim Kochen Wärme entweicht, kürzen daher die Erwärmungszeit ab und reduzieren den Stromverbrauch.
- Achten Sie darauf, dass der Topfboden trocken ist. Wenn Sie einen Topf füllen oder aus dem Kühlschrank nehmen, vergewissern Sie sich, dass der Topfboden von unten ganz trocken ist. Dadurch vermeiden Sie Verschmutzungen des Kochfelds.
- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes glatt ist, gut am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie einen Topf, dessen Durchmesser der Markierung der gewählten Zone entspricht. Wenn Sie einen Topf verwenden, der etwas breiter ist, wird die Leistung der Kochzone optimal genutzt. Wenn Sie einen

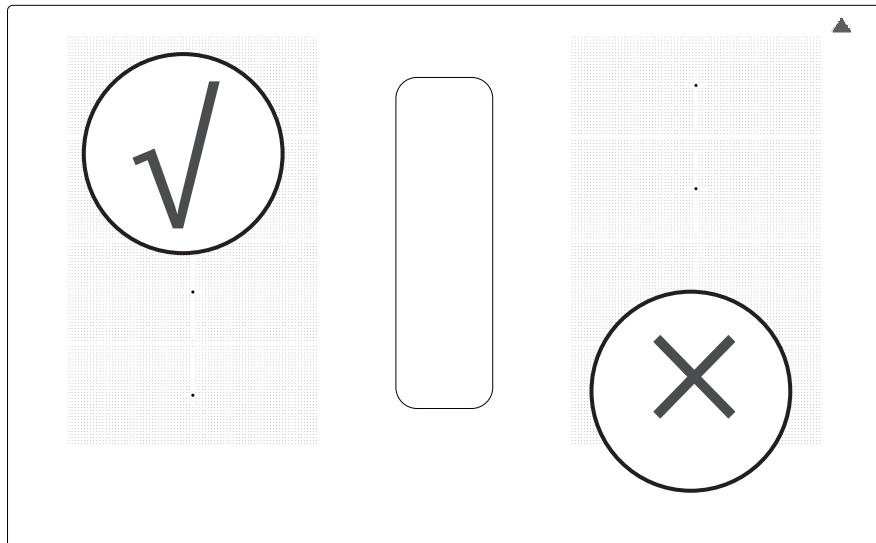
kleineren Topf verwenden, kann die Leistung geringer als erwartet sein. Ein Topf mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm wird von der Kochzone möglicherweise nicht erkannt. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte der Kochzone.



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



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



## Restwärmeanzeige „H“

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

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



- ⚠ Ist die Restwärmeanzeige aktiviert, darf die Kochzone wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt werden und es dürfen auch keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!**
- ⚠ Bei einem Stromausfall wird das Symbol für Restwärme „H“ nicht angezeigt. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!**

## Vor dem ersten Einschalten des Kochfelds

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

## Beispiele für Heizleistungseinstellungen

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

Einstellung	Anwendung
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schonendes Erhitzen von kleinen Mengen von Lebensmitteln</li><li>• Schmelzen von Schokolade, Butter und anderen Lebensmitteln, die leicht anbrennen</li><li>• Sanftes Köcheln auf „kleiner Flamme“</li><li>• Langsames Erhitzen</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufwärmen</li><li>• Kochen auf „kleiner Flamme“</li><li>• Reis garen</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannkuchen braten</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Braten</li><li>• Nudeln kochen</li></ul>
P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wasser kochen</li><li>• Suppe aufkochen</li><li>• Frittieren</li></ul>

# BETRIEBSMODUS DER DUNSTABZUGSHAUBE

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

## Abluftmodus (Absaugung der Luft in einen Abluftkanal)

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

## Umluftbetrieb

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

### Achtung!

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

# INFORMATIONEN VOR DEM EINBAU

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

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

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

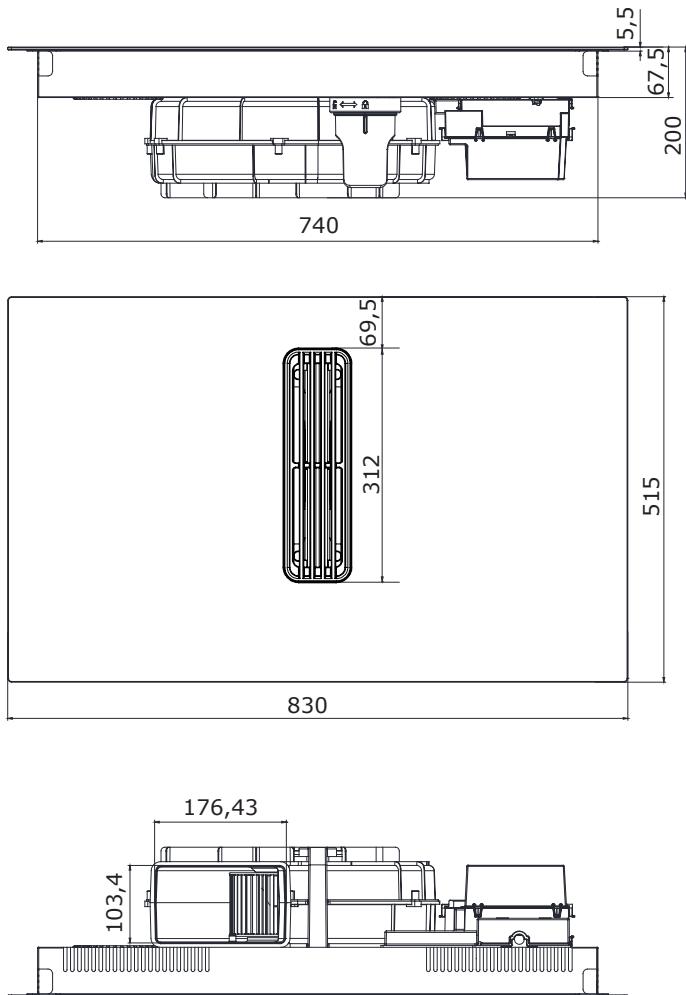
- Das Netzkabel wird nicht durch Schranktüren oder Schubladen eingeklemmt.
- Eine ausreichende Luftzirkulation ist gewährleistet.

## **Warnhinweis**

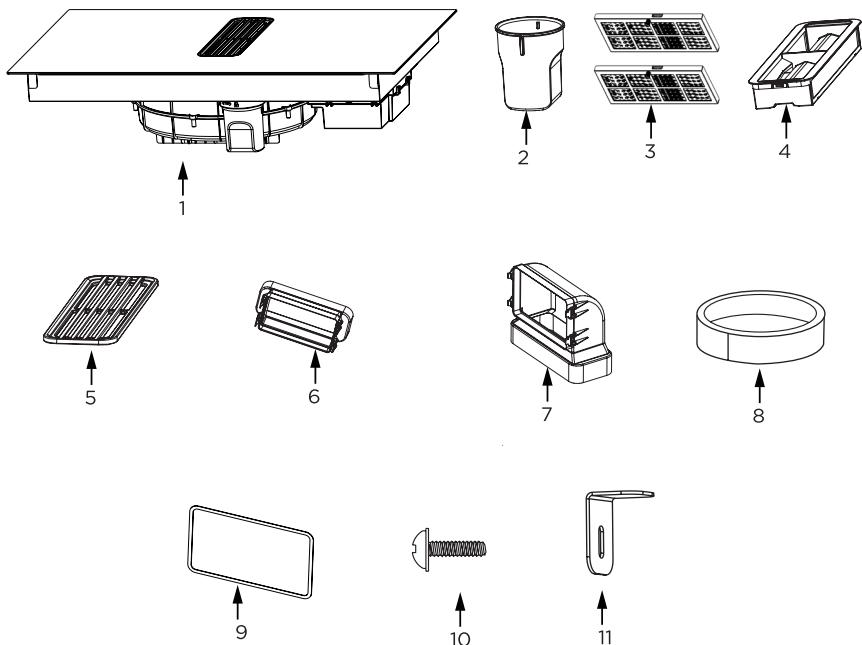
- Der Muldenlüfter muss von einem qualifizierten Fachmann eingebaut werden. Sie dürfen diese Arbeit nicht eigenständig ausführen.
- Installieren Sie den Muldenlüfter nicht direkt über Geräten, die Feuchtigkeit erzeugen können, wie z. B. Geschirrspüler, Kühl- und Gefrierschränke, Waschmaschinen oder Wäschetrockner,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

# INSTALLATION UND MONTAGE

## Maße des Geräts



## Packungsinhalt



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

### Achtung!

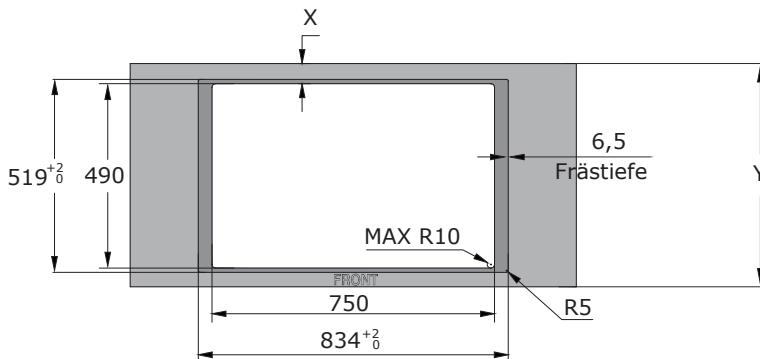
Das optionale Luftführungsset ist nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten und muss separat erworben werden (PSD 100 DOWNAIR SET). Die Bestandteile des Sets und der Anschlussplan sind im Abschnitt „Luftführungsset“ aufgeführt.

## Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau der Kochplatte

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

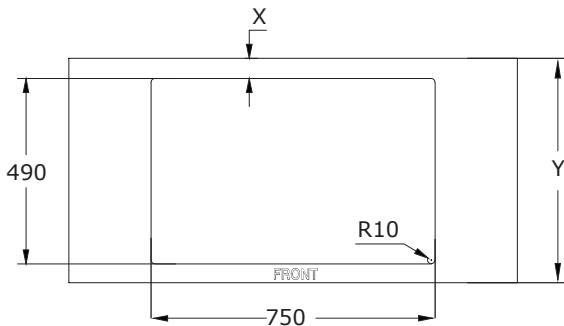
## Montage auf Höhe der Arbeitsplatte

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

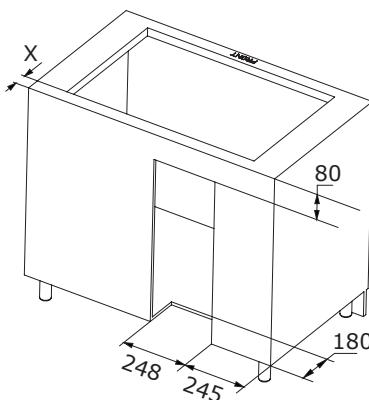


## Standardmontage mit aufliegendem Rahmen

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

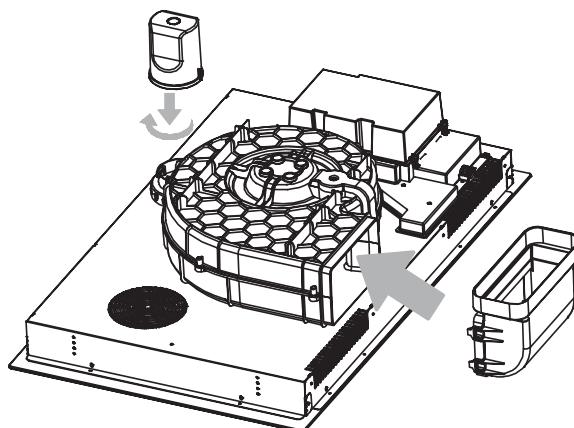


Arbeitsplattentiefe (Y)	X
600-650mm	54 mm
$\geq 650\text{mm}$	65 mm

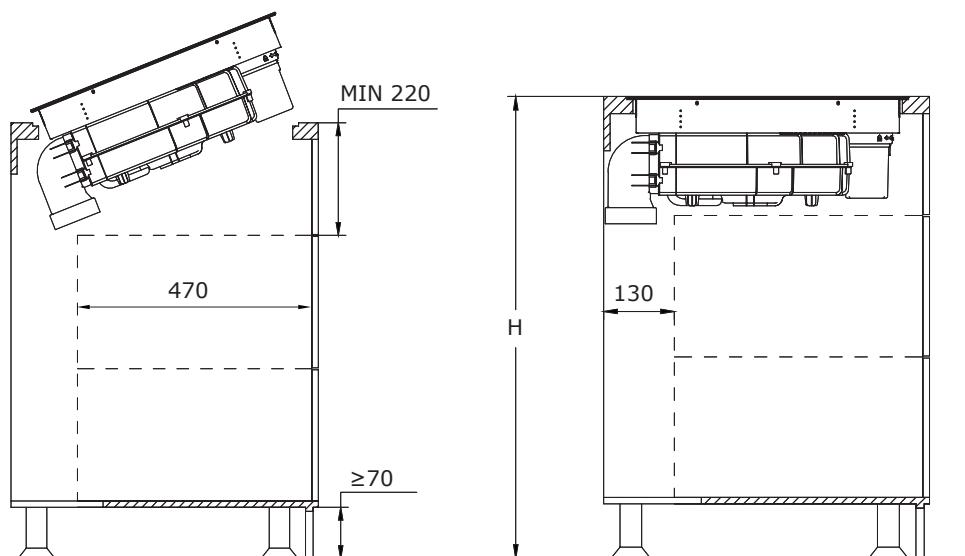


## Einbau für den Umluftbetrieb

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

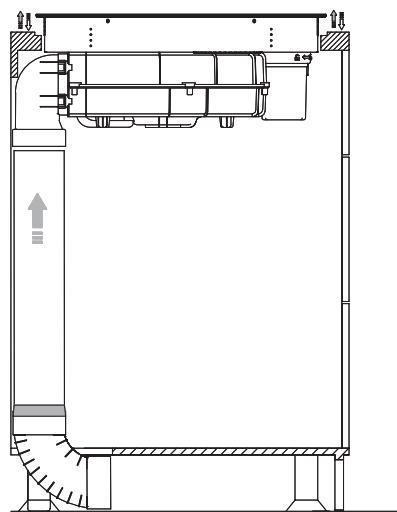
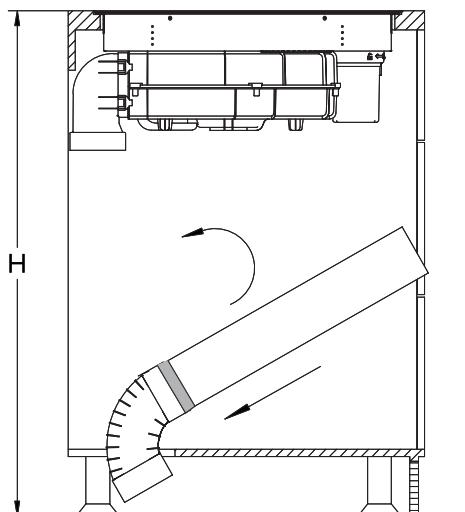
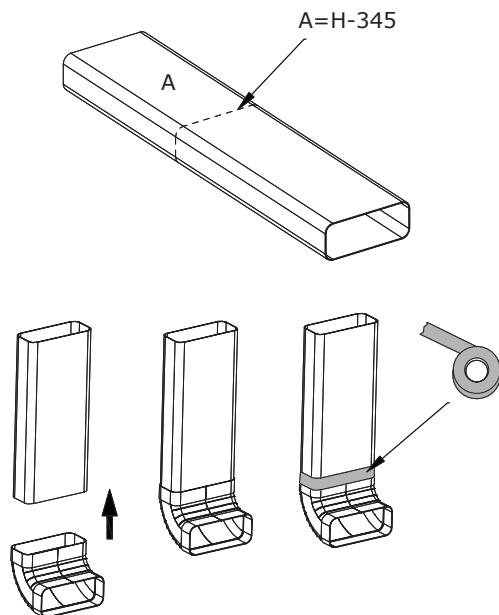
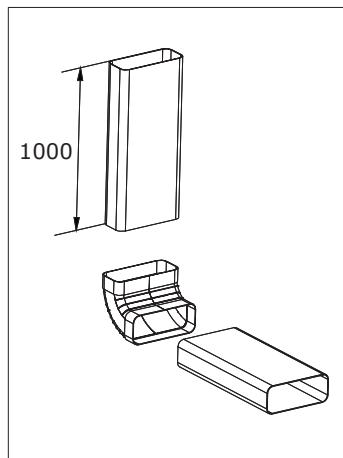


Setzen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein und richten Sie es aus.

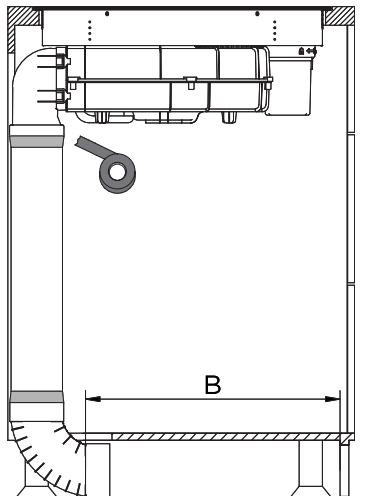


## Montage des Luftkanal Sets

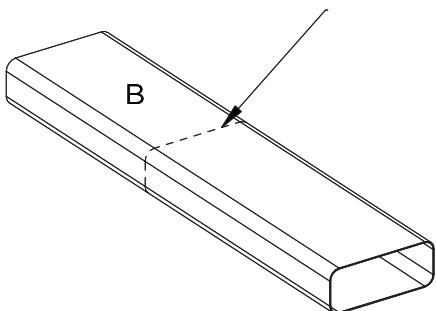
Für den effizienten Umluftbetrieb empfiehlt sich die Montage eines Luftkanal-Sets. Dieses ist separat zu erwerben unter der Bezeichnung PSD 100 DOWNAIR SET. Hier eine Übersicht zu den enthaltenen Einzelteilen. Die entsprechenden Maße finden Sie im Kapitel „Luftführungsset“.



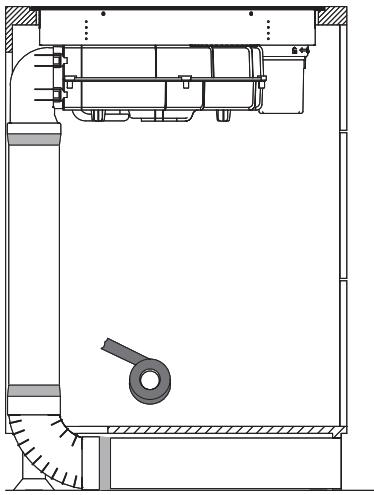
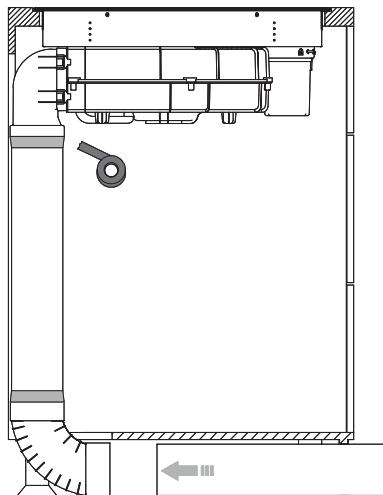
## Montage des Luftkanal Sets

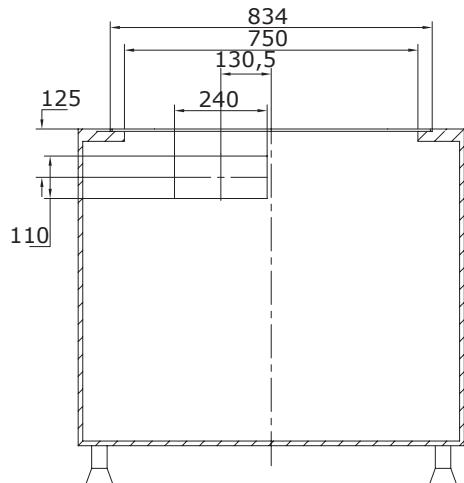
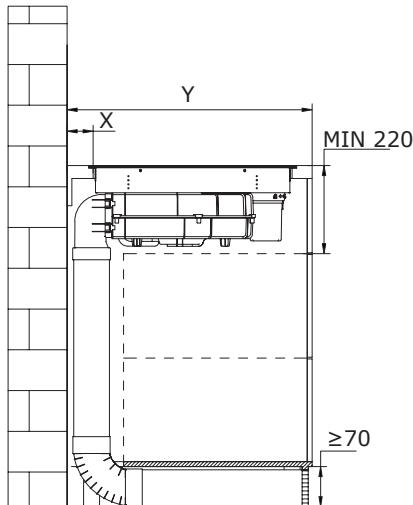


Schneiden Sie das Rohr mit einer Säge auf die passende Länge zu.

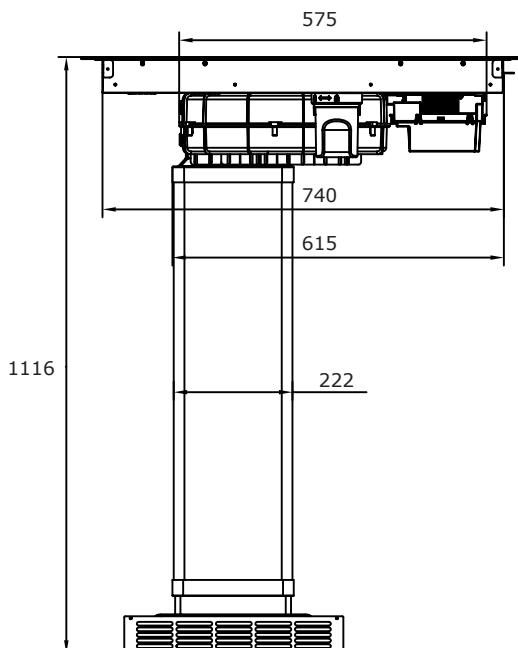


Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband an allen Verbindungsstellen an und befolgen Sie dabei die Anweisungen auf den Abbildungen.





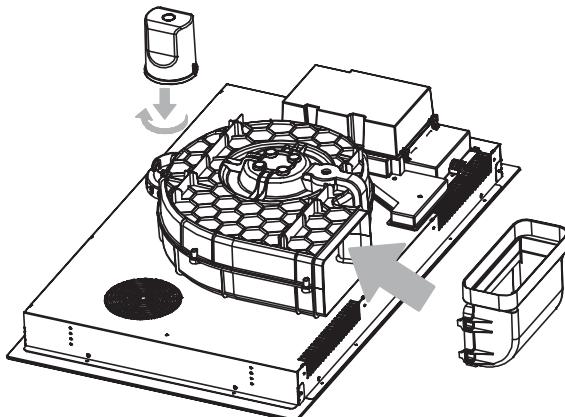
Bringen Sie zum Schluss den Verbinder und das Lüftungsgitter an. Die genauen Maße des Lüftungsgitters und der anderen Bestandteile des Sets finden Sie im Abschnitt „Luftführungsset“.



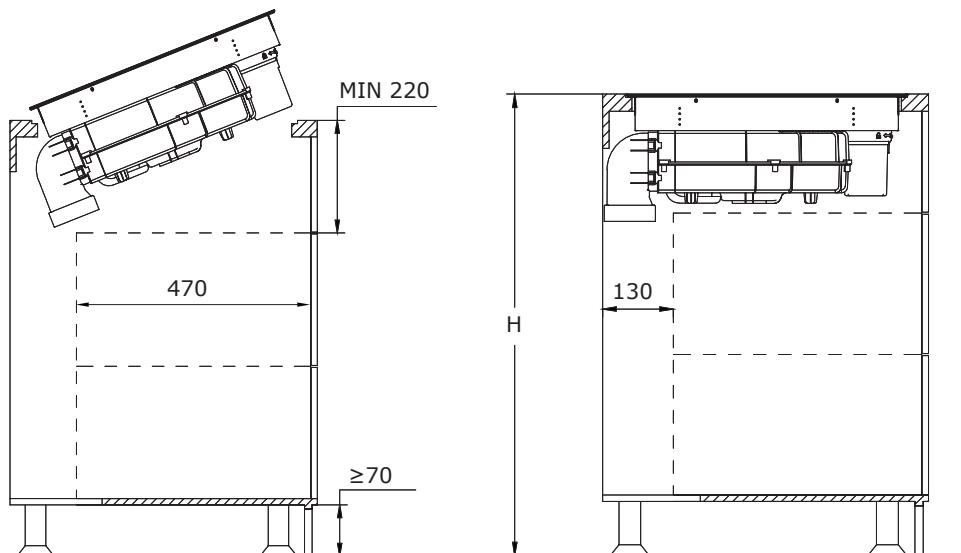
## **Einbau für den Abluftbetrieb (Abführung der Luft in den Lüftungskanal)**

### **Verfahren 1**

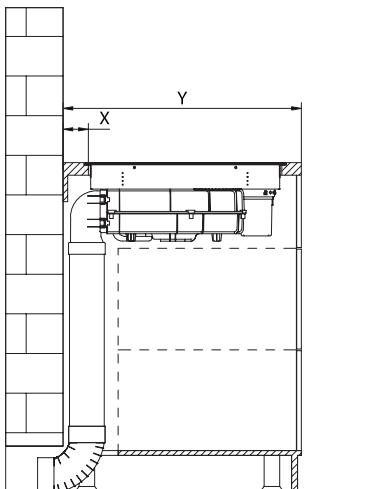
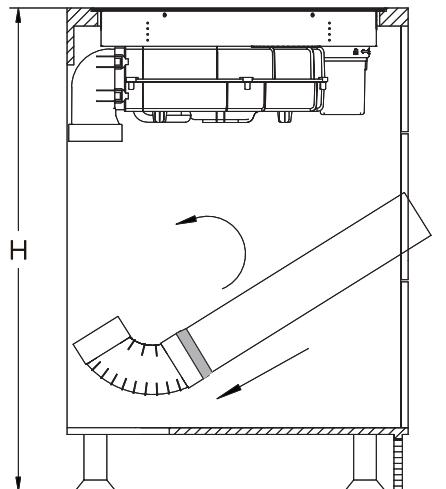
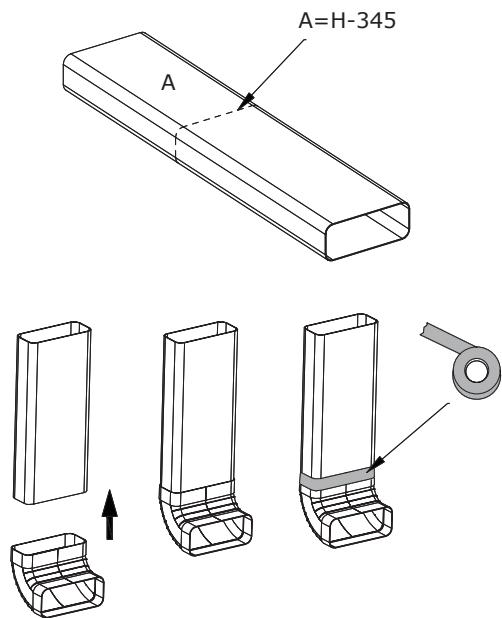
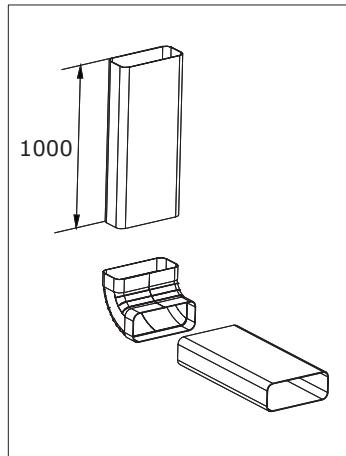
Setzen Sie den Wassertank ein, indem Sie ihn in Pfeilrichtung drehen. Legen Sie dann die mitgelieferte Gummidichtung an die in der Abbildung unten mit dem Pfeil gekennzeichnete Stelle. Setzen Sie schließlich den 90° Adapter in das in der Abbildung gezeigte Loch ein und achten Sie darauf, dass er richtig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



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

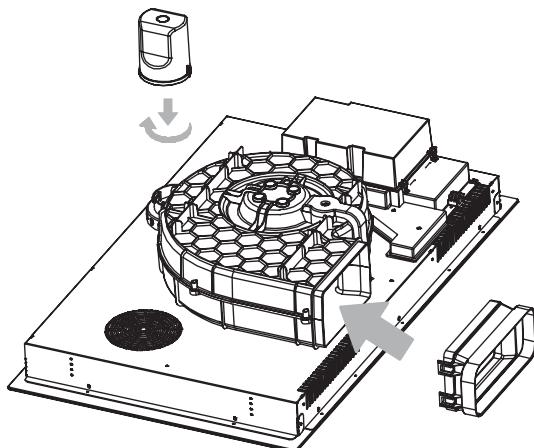


Benutzen Sie dazu die Elemente aus dem separat zu kaufenden Luftführungsset PSD 100 DOWNAIR SET.

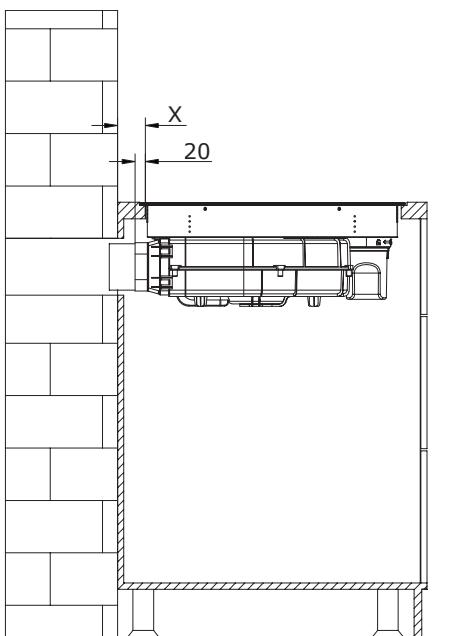
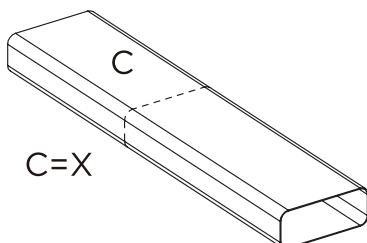


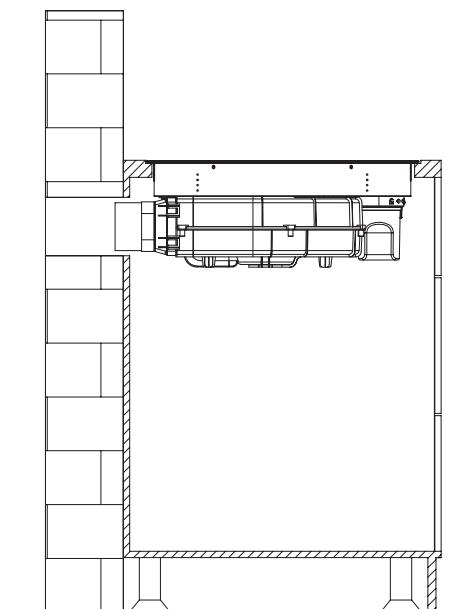
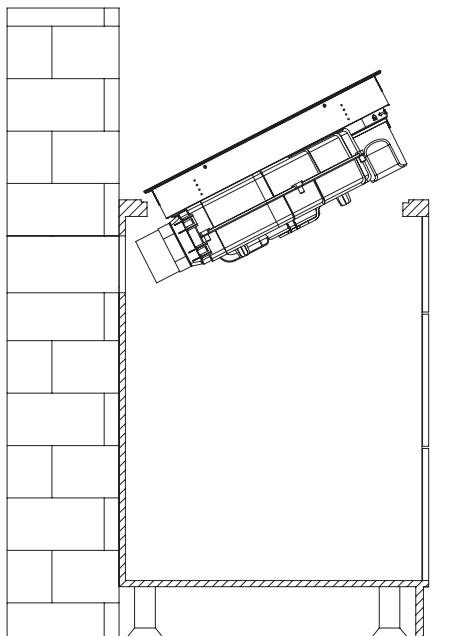
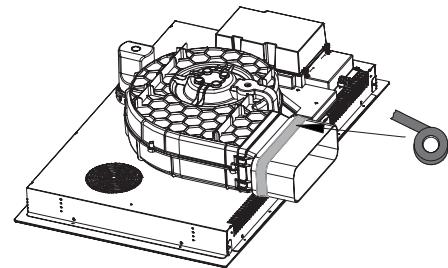
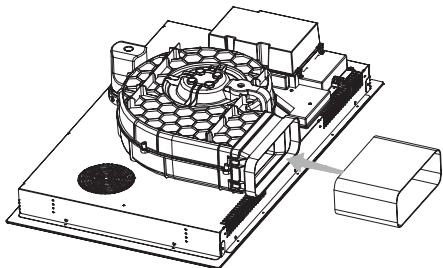
## Verfahren 2

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



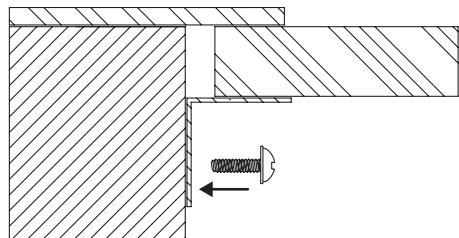
Schneiden Sie das Rohr mit einer Säge auf die passende Länge zu, befestigen Sie es dann an dem Verbinder und sichern Sie es mit Dichtungsband wie abgebildet.





### Achtung!

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



# SCHALTPLAN:

Versorgungsspannung

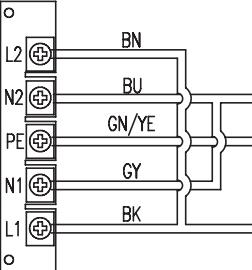
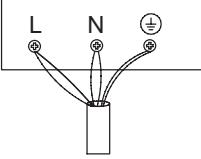
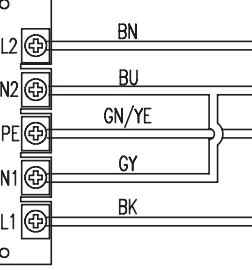
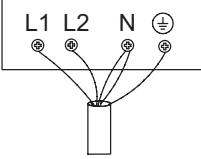
AC220-240V 50/60Hz

Gesamtleistung

AC380-415V 3N~ 50/60Hz

7,58 kW

Schaltplan:

Spannung	Elektroanschluss	Anschlussplan	Netzkabel
220-240 V~			5G 2,5mm <sup>2</sup> H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415 V~			5G 2.5mm <sup>2</sup> H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE

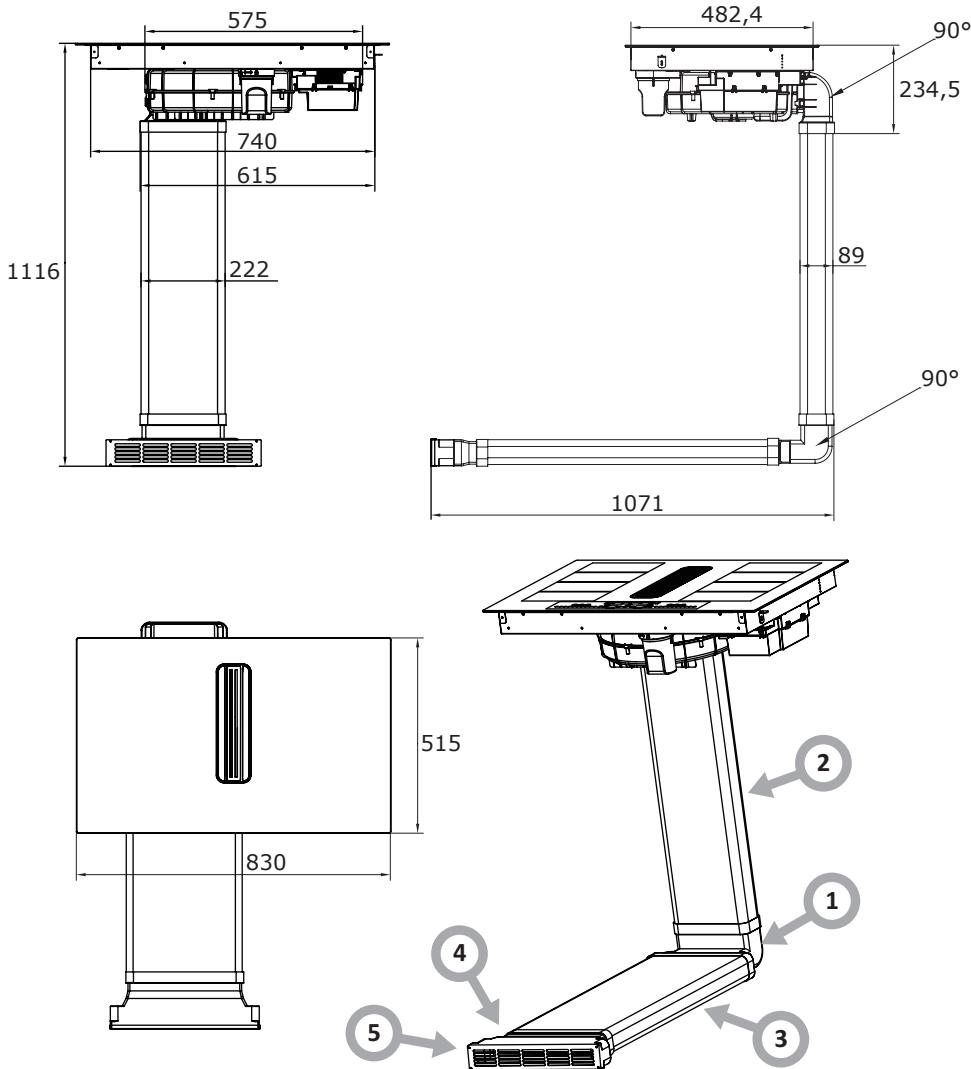
L1, L2 = Phasenleiter  
N1, N2 = Neutralleiter  
PE = Schutzleiter

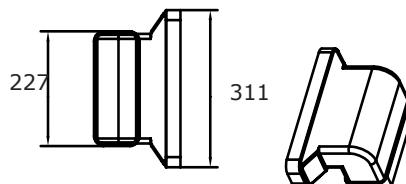
# LUFTFÜHRUNGSSET

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

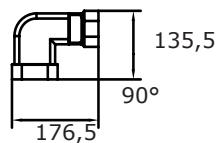
1. 90°-Verbinder
2. Gerades Rohr (222\*89)
3. Gerades Rohr (306\*66)

4. Zubehörhalter
5. Lüftungsgitter
6. Dichtungsband (x2)

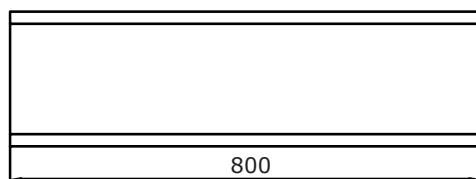
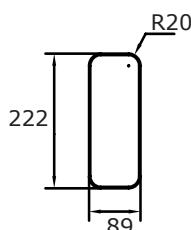




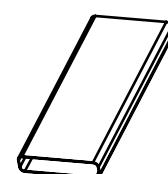
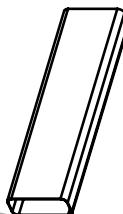
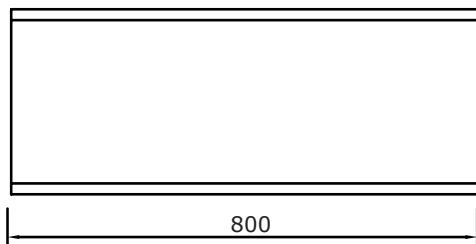
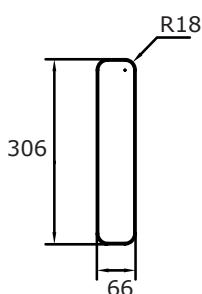
1



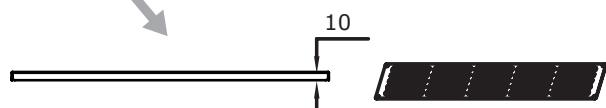
2



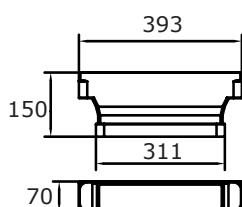
3



5

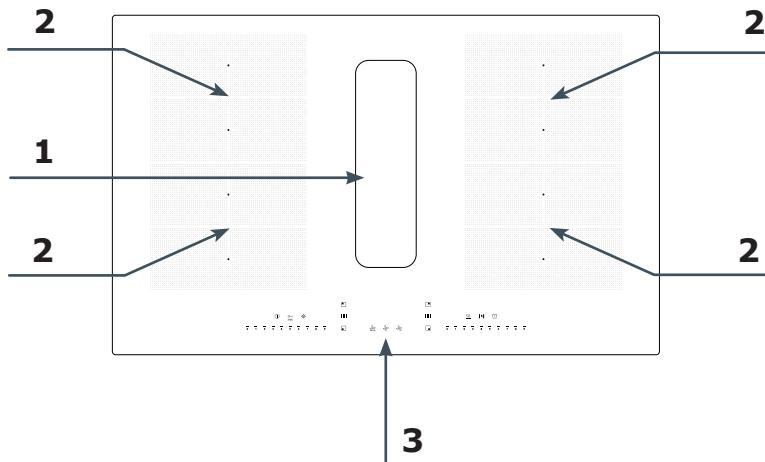


4



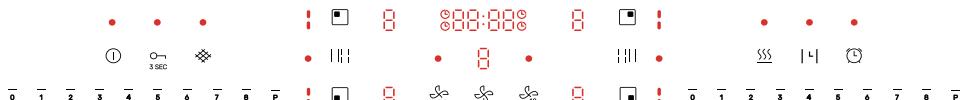
# BEDIENUNG

## Ihr Gerät



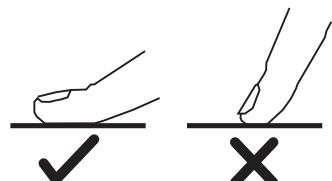
1. Lüftungseinlass der Dunstabzugshaube
2. Induktives Booster-Heizfeld
3. Touch-Bedienfeld

## Bedienfeld



Ihr Gerät ist mit einem Touch-Bedienfeld ausgestattet:

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



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

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

● ❖	Erinnerung an den Filterwechsel	Nach 300 Betriebsstunden meldet die Dunstabzugs-haube durch Aktivierung eines Sensors auf dem Bedienfeld automatisch, dass der Kohlefilter ausgetauscht werden muss. Halten Sie den Sensor gedrückt, um ihn auszuschalten. Durch kurzes Drücken des Sensors wird die verbleiben-de Betriebszeit auf dem Display angezeigt.
000:000 ● ⌚	Timer	Durch kurzes Drücken des Timer-Sensors wird die Countdown-Funktion aktiviert – die Timeranzeige leuchtet und das Display zeigt die Zeit an – die max. Zeit beträgt „99:59“ (99 Minuten 59 Sekunden); Während des Betriebs des Geräts wird durch erneutes Drücken des Timer-Sensors der Zähler zurückgesetzt und der Countdown neu gestartet. Durch langes Drücken des Timer-Sensors wird die Timer-Funktion deaktiviert, wenn sie aktiv ist.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 P	Leistungssensor Typ Slider	Die Leistungsstufe , die Ventilatorgeschwindigkeit und die Timerzeit können durch Schieben des Finger über den Regelsensor nach links oder rechts eingestellt werden.
000:000 ●   ↵	Zonentimer	Mit der Zonentimer-Funktion können Sie die Betriebszeit des ausgewählten Kochfeldes im Bereich von 00:00 bis 3:00 Uhr präzise programmieren. Um einem bestimmten Kochfeld eine Zeit zuzuweisen, berühren Sie den Timer-Sensor, wenn das Kochfeld aktiv ist. Auf dem Display wird "00:00" angezeigt, das Timer-Symbol blinkt 3 Sekunden lang und die Timer-Anzeige leuchtet auf. Während dieser Zeit können Sie den Timer über den Leistungssensor des betreffenden Feldes einstellen. Wenn innerhalb von 3 Sekunden keine Aktion ausgeführt wird, verlässt das System automatisch den Einstellmodus. Um die Einstellungen vorzunehmen, wählen Sie zunächst die gewünschte Stunde und dann die Anzahl der Minuten. Beim Einstellen jeder Position blinkt die Ziffer 3 Sekunden lang. Nach Ablauf dieser Zeit geht das System automatisch zur nächsten Position über. Durch einen kurzen Druck auf den Timer-Sensor wird manuell zur nächsten Position gewechselt. Nachdem alle Ziffern eingestellt worden sind, geht der Timer in den Betriebsmodus über und das Timer-Symbol für dieses Feld leuchtet kontinuierlich. Wenn mehrere Kochfelder aktiv sind, aber der Timer nicht aktiviert wurde, zeigt das Display die zuletzt bestätigte Zeit an. Wenn der Timer aktiv ist, wird standardmäßig die Countdown-Zeit angezeigt. Wenn die Einstellungen für eine der Felder bestätigt werden, zeigt das Display die Timerzeit für dieses Feld an. Wenn der Timer für ein bestimmtes Feld weniger als 1 Minute erreicht, werden die Minuten auf dem Display in Sekunden umgewandelt.
8	Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn ein Kochfeld in Betrieb ist, wird seine Leistungsstufe angezeigt (1-8-P)</li> <li>Wenn sich kein Topf auf dem Kochfeld befindet, wird "u" angezeigt;</li> <li>Im Warmhaltemodus wird "Ξ" angezeigt.</li> </ul>

	Kontrollleuchte für ein Kochgeschirr	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kontrollleuchte ist in zwei Kochfelder unterteilt.</li> <li>Wenn eines der Felder den Kontakt zum Kochgeschirr verliert oder kein Kochgeschirr erkennt, wechselt es in den Aktualisierungsmodus: Nach Erkennung des Kochgeschirrs blinkt die Kontrollleuchte 5 Sekunden lang und leuchtet dann dauerhaft. Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird, erlischt die Leuchte sofort.</li> <li>Nach dem Ausschalten des Geräts bleibt die Kontrollleuchte ausgeschaltet.</li> <li>Die Funktion gilt für alle vier Kochfelder.</li> </ul>
	Fehlersignalisierung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn die Dunstabzugshaube defekt ist, zeigt das Display der Dunstabzugshaube „E“ an; wenn der Defekt die Induktionskochplatte betrifft, zeigt das Display des entsprechenden Kochfeldes „E“ an; und das Timer-Display zeigt den Fehlercode an.</li> <li>Wenn während einer aktiven Timerfunktion für das Kochfeld ein Fehler auftritt, wird der Fehlercode 10 Sekunden lang angezeigt. Nach dieser Zeit blinkt das Display und zeigt die verbleibende Kochzeit an (die nicht mehr abgezogen wird). Die Zählen der Kochzeit ist möglich, nachdem der Fehler behoben ist.</li> </ul>

## Sonstige Informationen

### • Einstellung der Leistung

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

### • Funktion der Leistungseinstellung

Halten Sie den Sensor für die Kindersicherung  und den Sensor für die vordere linke Kochzone gedrückt , um die Funktion der Leistungseinstellung zu aktivieren. Sobald Sie sich im Einstellmodus befinden: Berühren Sie den linken Brückensensor, um die maximale Leistung zu verringern.

Berühren Sie den rechten Brückensensor, um die maximale Leistung zu erhöhen.

Es gibt 5 Leistungsstufen: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W und 7400 W.

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

### • Energiesparfunktion des Kochfeldes

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

## • Kalibrierung der Gefäßerkennung

Halten Sie im Standby-Modus innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten den ChildLock-Sensor und den Timer-Sensor länger gedrückt, um in den Kalibrierungsmodus zu gelangen. Auf dem digitalen Timer-Display wird "CALI" angezeigt.

Berühren Sie dann den Sensor der Bridge-Funktion, um die Kalibrierung der Gefäßerkennung zu starten. Während der Kalibrierung dürfen sich keine Gefäße auf dem Kochfeld befinden.

Die digitale Timeranzeige zeigt einen Countdown von 5 Sekunden an. Nach Ablauf des Countdown erscheint bei erfolgreicher Kalibrierung auf der digitalen Anzeige des Heizfeldes „P“.

Andernfalls wird „F“ angezeigt.

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

### Leistungsstufen der Kochfelder:

Betrieb	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Leistung (W)	0	50	180	280	380	600	900	1200	1850	3700

### Leistungsstufen der Kochfelder bei aktiver Bridge-Funktion:

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

### Leistungsstufen des Dunstabzugs:

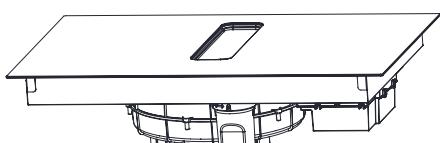
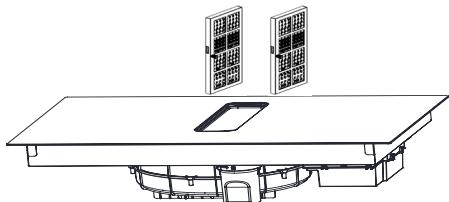
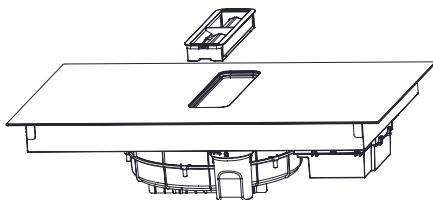
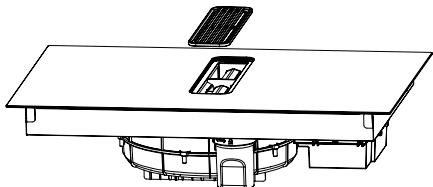
Betrieb	0	1	2	3	4	5	6	7	8	P
Luftvolumen (m <sup>3</sup> /h)	0	300	320	340	360	400	420	480	510	620
Betriebszeit (min.)	Unbegrenzt									

# REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

## Reinigung der Glasoberfläche

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



## Reinigung des Gitters

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

## Reinigung des Fettfilters

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

## Auswechseln des Aktivkohlefilters

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

## Reinigung des Wassertanks

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

# FEHLERBEHEBUNG

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

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

# TECHNISCHE DATEN

<b>TECHNISCHE DATEN</b>	
Modell	DHKI 752 880 C
Versorgungsspannung	220-240V~ / 380-415V 3N~
Frequenz	50/60Hz
Leistung	7580 W
Gesamtleistung des Induktionskochfelds	7400 W
Gesamtleistung der Dunstabzugshaube	180 W
Maße (BxTxH)	830 x 515 x 200 mm
Maße der Verpackung	965 x 650 x 325 mm
Einbaumaße	750*490 mm
Gewicht des Geräts	20,3 kg betragen.
Oberflächenmaterial	Glaskeramik
Leistungsstufen	1-8, P
Leistungsstufen im Umluftbetrieb	1-8, P
<b>Leistung der Kochzonen</b>	
Höchstleistung der hinteren Kochzone	2200 W
Erhöhte Leistung (Boost) der hinteren Kochzone	3700 W
Höchstleistung der vorderen Kochzone	2200 W
Erhöhte Leistung (Boost) der vorderen Kochzone	3700 W

Detaillierte technische Daten finden Sie in der Produktkarte des Geräts.

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

# **GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE**

## **Garantie**

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

### **Wartung**

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

### **Reparaturmeldungen und Hilfe bei Fehlern**

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

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

### **CE-Konformitätserklärung**

Der Hersteller dieses Produktes erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen der nachfolgenden EU-Richtlinien entspricht:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EC**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EU**

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

**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)