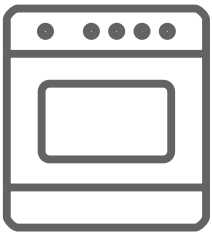
INSTRUKCJA OBSŁUGI



WOLNOSTOJĄCA KUCHNIA GAZOWO- ELEKTRYCZNA

6122GE3.39eHZpTshPiDpFAXx
6122GE3.39eHZpTshPiDpFAXsx
6122GE3.33ePaHZpTshPiDpFAXsx
6122GE3.43eHZpTshPiDpAXx
6122GE3.39eHiZpTshPiDpFAXx
6122GE3.39eHiZpTshDFASm
6123GED3.39HZpTshDpAF(Xx) PI
6123GE3.39HZpTshDpAF(XsxV)
6123GE3.33PaHZpTshDpAFXsxV
6123GE3.43HZpTshDpA(Xx) PI
6120GET3.39ZpTshDpAF(Xx) PI
6120GET3.39ZpTshDAF(Bm) PI

URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CFS-3555
(10.2026 V1)

Szanowny Kliencie

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

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

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

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 8
ROZPAKOWANIE 9
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 9
TWOJE URZĄDZENIE 10
AKCESORIA 11
OBSŁUGA PIEKARNIKA 13
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM 13
DOBÓR NACZYNIA 13
OBSŁUGA PALNIKÓW NAWIERZCHNIOWYCH 13
POKRĘTŁO STEROWANIA PRACĄ PALNIKÓW 13
ZAPALANIE PALNIKÓW BEZ ZAPALACZA 13
ZAPALANIE PALNIKÓW Z ZAPALACZEM W POKRĘTLE 14
DOBÓR PŁOMIENIA PALNIKA 14
DZIAŁANIE ZABEZPIECZENIA PRZECIWWYPŁYWOWEGO GAZU 14
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA 14
DZIAŁANIE PROGRAMATORA 15
POKRĘTŁO FUNKCYJNE 16
POKRĘTŁO ZMIANY USTAWIEŃ +/- 16
WŁĄCZENIE ZASILANIA 16
TRYB CZUWANIA (STAND-BY). 17
FUNKCJA SOFT STEAM 25
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 26
PALNIKI, RUSZT PŁYTY PODPALNIKOWEJ, OBUDOWA KUCHNI 26
PIEKARNIK - OGÓLNE PORADY 26
ŚRODKI CZYSZCZĄCE 27
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI 27
CZYSZCZENIE 27
PROWADNICE DRUCIANE 28
PROWADNICE TELESKOPOWE 28
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY 29
DEMONTAŻ DRZWI 29
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ 30
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 31
DANE TECHNICZNE 32
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 34
GWARANCJA 34
SERWIS 34
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI 34
INSTALACJA 35
USTAWIENIE KUCHNI 35
MONTAŻ BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCEJ PRZEZ PRZEWRÓCENIEM KUCHNI. 37
PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ 39
PRZYSTOSOWANIE KUCHNI DO INNEGO RODZAJU GAZU 39
PORADY PRAKTYCZNE 41
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA 41
FUNKCJA GRZANIA TERMOOBIEG ECO 45
ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI TERMOOBIEG ECO 45
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI 46

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Uwaga: Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Uwaga: Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Uwaga: Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.
- Zaleca się przed otwarciem pokrywy oczyścić ją z wszelkich zanieczyszczeń. Powierzchnię płyty kuchennej zaleca się ostudzić przed jej zamknięciem pokrywą.

- Uwaga: Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Uwaga: Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.
- Uwaga: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwałe gotowanie musi być nadzorowane w sposób ciągły.
- Uwaga: Używać tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.
- Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i użytkować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem i użytkowaniem zapoznać sie z instrukcja obsługi.
- Uwaga: Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane, zwłaszcza gdy urządzenie jest używane.
- Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład zwiększenia wydajności wentylacji mecha-

nicznej, jeśli jest stosowana, dodatkowej wentylacji do bezpiecznego usunięcia produktów spalania na zewnątrz, zapewniając jednocześnie wymianę powietrza w pomieszczeniu.

- Przed montażem dodatkowej wentylacji skonsultuj się ze specjalistą.
- Uwaga: Urządzenie może być stosowane wyłącznie do gotowania i pieczenia. Nie należy go wykorzystywać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczeń.
- To urządzenie jest przeznaczone do typowych funkcji w środowisku domowym (np. do gotowania) przez użytkowników niebędących ekspertami.

Przykłady środowisk domowych:
- domy i mieszkania,
- sklepy, biura i inne podobne miejsca pracy,
- gospodarstwa rolne,
- hotele, motele i inne obiekty mieszkalne, w których urządzenie jest używane przez użytkowników niebędących ekspertami.

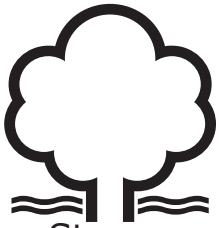
- Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci przebywające w otoczeniu kuchni. Bezpośredni kontakt z pracującą kuchnią grozi oparzeniem!
- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika lub płyty grzejnej, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania lub wykipienia.
- Uważać na moment zagotowania, by nie zalać palnika.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczenia. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie otwierać zaworu na przyłączu gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie pokrętła są w pozycji zamknięte.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 10 kg, a naczyń o łącznej masie powyżej 40 kg na całym ruszcie.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg.
- Nie uderzać w pokrętła i palniki.
- Zabrania się wkładania gorących naczyń i wkładów (powyżej 75°C) oraz materiałów łatwopalnych do pojemnika szuflady.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.

- Pokrywa szklana może popękać, gdy zostanie nagrzana. Zgaś wszystkie palniki przed opuszczeniem pokrywy.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchni w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.

W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:

- zapalać zapałek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych uurządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterka techniczną należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni (stosując powyższą zasadę) i zgłosić usterkę do naprawy.
- Nie wolno przyłączyć do instalacji gazowej żadnych przewodów antenowych np. radioodbiorników.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Zabrania się użytkowania kuchni niesprawnej technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni i zgłosić usterkę do naprawy.
- Należy bezwzględnie przestrzegać zasad i postanowień zawartych w niniejszej instrukcji. Do obsługi nie należy także dopuszczać osób nie zaznajomionych z treścią instrukcji.

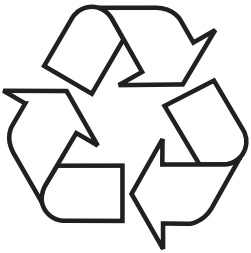
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania. Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od korony płomienia palnika. Należy pamiętać o przykrywaniu naczyń pokrywką.
- Dbanie o czystość palników, rusztu, płyty podpalnikowej. Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne. Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkołpakowych oraz otworach dysz palników.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”. Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw. Mięso o wadze do 1 kG daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na palniku kuchenki.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika. W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut zaleca się wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.
- Uwaga! W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.
- Staranne zamykanie drzwi piekarnika. Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.
- Niewbudowywanie kuchni w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.
Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

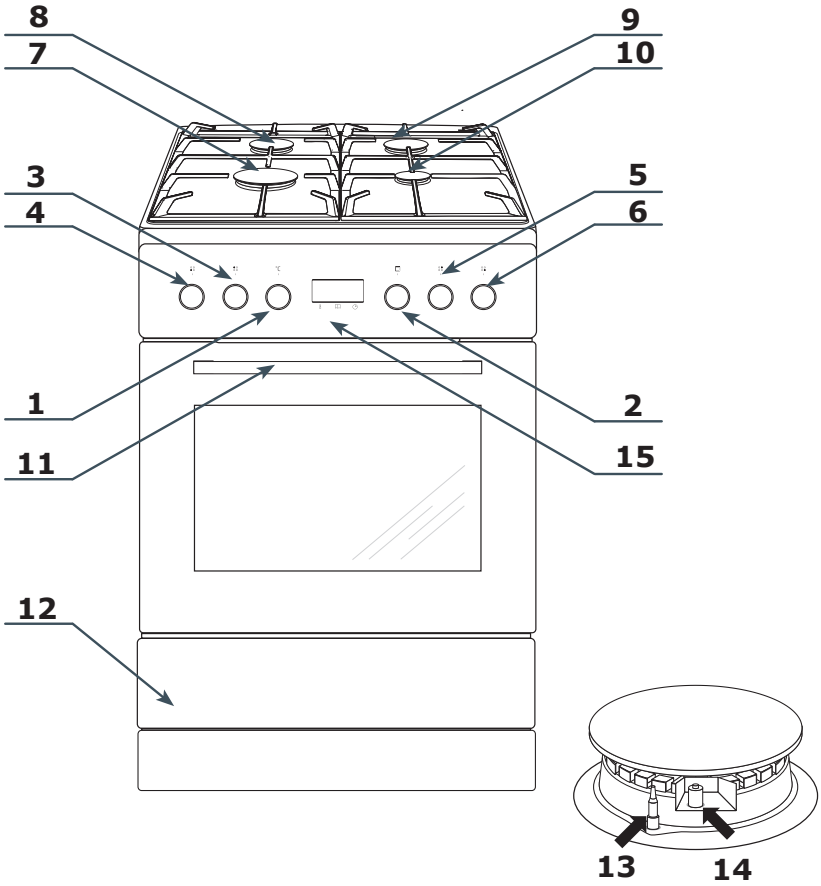
Uwaga! Materiały opakowaniowe(woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

TWOJE URZĄDZENIE



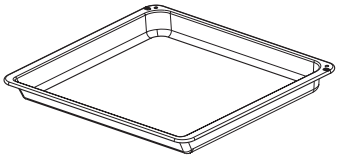
Objaśnienie

1. Pokrętło regulatora temperatury
2. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
3. Pokrętło palnika gazowego
4. Pokrętło palnika gazowego
5. Pokrętło palnika gazowego
6. Pokrętło palnika gazowego
7. Palnik duży
8. Palnik średni
9. Palnik średni
10. Palnik mały
11. Uchwyt drzwi piekarnika
12. Szuflada
13. Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
14. Zapalacz iskrowy
15. Programator elektroniczny

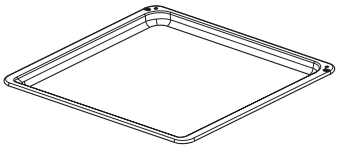
*Opis modelu w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji oraz daty produkcji.

AKCESORIA

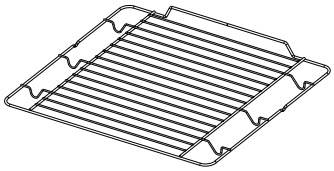
Blacha do pieczeni
Najczęściej stosowana do wilgotnych ciast. Blacha jest również wskazana do przyrządzania wypieków, mrożonej żywności i dużych pieczeni.



Blacha do pieczywa*
Stosowana do niezbyt wysokich ciast, drobnych wypieków jak i ciasteczek.

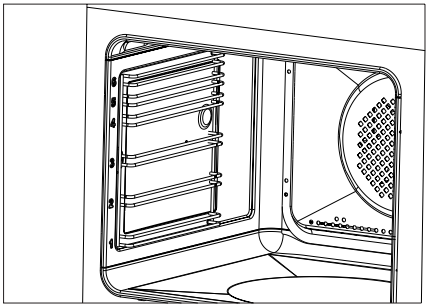


Ruszt do grilla (drabinka suszarniczna)
Do form na ciasto, do zapiekanek, pieczeni i grillowanych porcji mięsa, czy też potraw mrożonych. Małe kawałki potraw należy umieścić wcześniej w naczyniach odpornych na wysoką temperaturę. Na drabince można rozłożyć równomiernie żywność w celu jej wysuszenia.



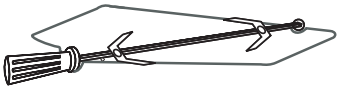
Prowadnice druciane*
Prowadnice umożliwiają umieszczenie blachy z żywnością na odpowiednim poziomie. Poziom liczony jest od najniższej dostępnej pozycji. Aby zapobiec przechyleniu blachy, nie należy jej wysuwać więcej jak do połowy jej głębokości.

Wykorzystanie drucianych prowadnic
Prowadnice posiadają 6 poziomów, na których można umieścić akcesoria. Poziomy należy liczyć od dołu. Blachę lub drabinkę suszarniczą należy wsunąć pomiędzy dwa pręty stanowiące jeden poziom prowadnic. Akcesoria można wysunąć maksymalnie do połowy bez ryzyka samoczynnego wysunięcia lub pochylenia.



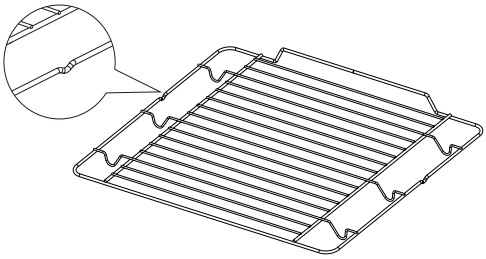
Prowadnice teleskopowe*
Prowadnice z frontu wyposażone są w zderzaki. Przed każdym umieszczaniem blach na prowadnicach wysuń je, umieść na nich blachę i upewnij się, że zderzaki są widoczne w całości, a blacha jest zabezpieczona przed wypadnięciem. Jeżeli piekarnik został wcześniej rozgrzany, prowadnice są również gorące, aby je wysunąć, zahacz tylną krawędzią blachy o zderzaki i wyciągnij je w całości, a następnie wsuń je do wnętrza komory.

Widelec i ramka rożna*



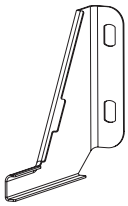
Funkcja blokady drabinki

Drabinka suszarnicza posiada specjalne występy na lewej i prawej krawędzi. Prawidłowo wsunięta drabinka powinna mieć występy skierowaną do dołu. Występy zapobiegają przypadkowemu wysunięciu drabinki z prowadnic. Aby całkowicie wysunąć drabinkę z prowadnic, unieś ją i delikatnie pociągnij.



Blokada

Blokada montowana jest, aby zapobiec przewróceniu się kuchni.



*Opis modelu w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji oraz daty produkcji.

Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- zapalacz palników nawierzchniowych sprężony z pokrętłem - Zp
- programator sensorowy- Tsh
- możliwość osiągnięcia w piekarniku temperatury 300^{O}C - Pi
- wkłady katalityczne - K
- druciane prowadnice do wkładów piekarnika - D
- teleskopowe prowadnice do wysuwania wkładów piekarnika - Dp
- kuchnia z nakrywą szklaną - N
- kuchnia bez nakrywy - F
- kuchnia z rusztem żeliwnym - A
- wentylator - J
- wykonanie kolorystyczne białe - W
- kuchnia w wykonaniu nierdzewnym z bokami w kolorze inox - Xx
- front z pasami „alu-inox” - Sr
- kuchnia w wykonaniu nierdzewnym z bokami czarnymi - Xv

OBSŁUGA PIEKARNIKA

Przed pierwszym uruchomieniem

- Usuń wszystkie elementy opakowania, szczególnie elementy zabezpieczające wnętrze komory piekarnika na czas transportu.
- Wyciągnij z wnętrza piekarnika wszystkie akcesoria i umyj je dokładnie w ciepłej wodzie z delikatnym płynem do mycia naczyń.
- Opróżnij szufladę,
- Ściągnij folię ochronną z powierzchni prowadnic teleskopowych.
- Do mycia wnętrz komory użyj ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie używaj twardych szczotek czy gąbek. Mogą one uszkodzić powłokę, którą pokryte jest wnętrze komory.
-

Dobór naczynia

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

- Pomocniczego - naczynie o średnicy od 90 do 150 mm,
- Średniego - naczynie o średnicy od 160 do 220 mm,
- Dużego - naczynie o średnicy od 200 do 240 mm, a wysokość garnka nie powinna być większa od jego średnicy.



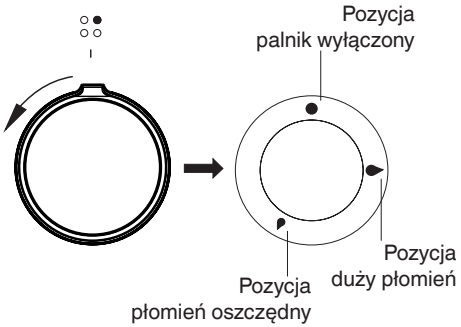


Uwaga! Na płycie grzejnej nie należy używać naczyń kuchennych, które wystają poza jej brzegi.

Obsługa palników nawierzchniowych

Informacje dotyczące rozmieszczenia palników oraz pokręteł sterujących ich pracą znajdują się w rozdziale Twoje urządzenie.

Pokrętło sterowania pracą palników



Zapalanie palników bez zapalacza

- Zapalić zapałkę,
- Wcisnąć pokrętło do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji „duży płomień” ,
- Zapalić gaz zapałką,
- Ustawić żądany płomień,
- Wyłączyć palnik po zakończeniu gotowania przekręcając pokrętło w prawo (poz. wyłączony •).

Zapalanie palników z zapalaczem w pokrętle

- Wcisnąć pokrętło kurka wybranego palnika do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji „duży płomień” ,
- Przytrzymać do czasu zapalenia gazu,
- Po zapaleniu płomienia palnika zwolnić nacisk na pokrętło i ustawić wymaganą wielkość płomienia.

Uwaga! W modelach kuchni wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe palników nawierzchniowych należy podczas czynności zapalania przytrzymać przez ok. 10 sek. wciśnięte do oporu pokrętło w pozycji „duży płomień” celem zadziałania zabezpieczenia.
W przypadku trudności z zapalaniem wynikającym ze zmiany i składu gazu, należy wyśrodkować kołpak względem iskrownika.

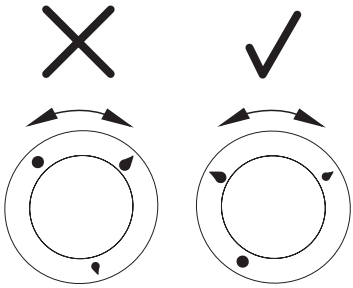
Dobór płomienia palnika

Prawidłowo wyregulowane palniki posiadają płomień koloru jasno-niebieskiego o wyraźnie zarysowanym stożku wewnętrznym. Dobór wielkości płomienia zależy od ustawienia pozycji pokrętła palnika:

- Duży płomień
- Mały płomień (zwany „oszczędny”)
- Palnik zgaszony (przepływ gazu zamknięty)

W zależności od potrzeb można płynnie ustawić wielkość płomienia.

Uwaga! Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik zgaszony • i pozycją duży płomień .



Działanie zabezpieczenia przeciwwypływowego gazu

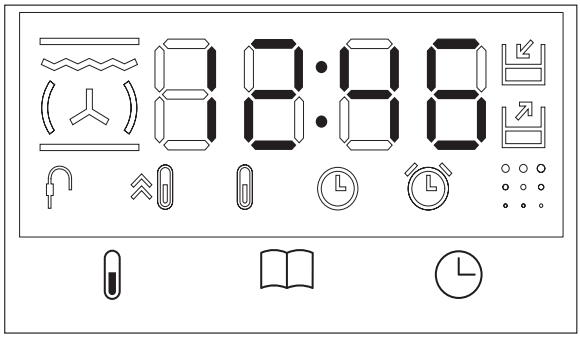
Kuchnie wyposażone są w automatyczny system odcinający dopływ gazu do palnika w przypadku zaniku płomienia.
System ten zabezpiecza przed ulatnianiem się gazu gdy płomień na palniku zgaśnie np. w wyniku jego zalania.
Ponowne zapalenie palnika wymaga interwencji użytkownika.

Wygrzewanie komory piekarnika

- Włącz wentylację w pomieszczeniu, lub otwórz okno.
- Wciśnij pokrętło wyboru funkcji i ustaw pozycję lub (dokładny opis tych funkcji znajduje się w dalszej części instrukcji).
- Wciśnij pokrętło regulacji temperatury piekarnika i ustaw temperaturę 250^{o}C. Piekarnik powinien pracować przez minimum 30 minut, w trakcie pracy piekarnik będzie wydzielał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wygrzewaniem komory piekarnika.

DZIAŁANIE PROGRAMATORA

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy najpierw ustawić aktualny czas. Dopiero po wykonaniu tej operacji możliwe będzie korzystanie z piekarnika.



Programator wyposażony jest w wyświetlacz LED oraz 3 sensory dotykowe.

Sensor	**Opis**
/	Temperatura *
	Przepisy
	Zegar

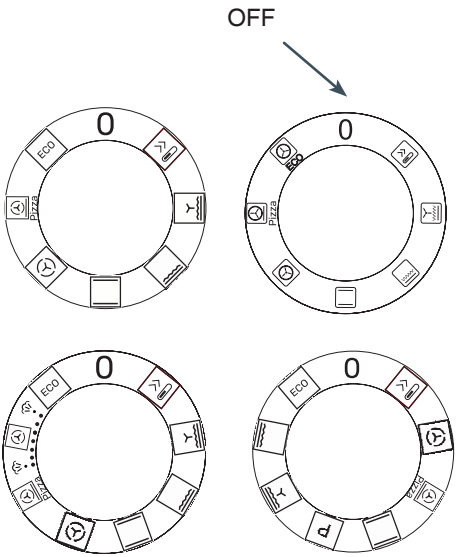
Symbol	Opis
	Funkcja pieczenia
	Termosonda podłączona
	Szybki nagrzew
	Wskaźnik pracy grzałek
	Zegar
	Minutnik
	Włączona pyroliza, drzwi zablokowane*
	Sygnalizacja konieczności spuszczenia wody*
	Sygnalizacja konieczności nalania wody*

Uwaga: Każdorazowe użycie sensora sygnalizowane jest dźwiękiem. Nie ma możliwości wyłączenia sygnałów dźwiękowych.
* Wygląd oraz dostępność symboli zależą od modelu. Niektóre symbole mogą różnić się graficznie lub nie być wyświetlane.

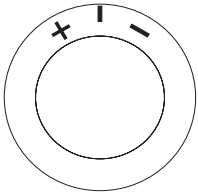
Pokrętło funkcyjne

Dostępne funkcje piekarnika wybiera się za pomocą pokrętła. Urządzenie może pracować z wykorzystaniem grzałki górnej, dolnej, termoobiegu lub opiekacza. Poniżej przedstawiono funkcje dostępne na pokrętle. Ich szczegółowy opis znajduje się w dalszej części instrukcji.

Pokrętło zmiany ustawień +/-



Pokrętło ustawień nie obraca się, lecz wychyla w lewo i w prawo. Służy do zmiany parametrów pracy, takich jak temperatura, czas czy aktualna godzina. Wychylenie pokrętła w prawo zwiększa wybraną wartość, a w lewo ją zmniejsza. Przytrzymanie pokrętła w pozycji wychylonej przyspiesza zmianę ustawień.



Włączenie zasilania

Po włączeniu lub przywróceniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 0:00. Ustaw aktualny czas za pomocą pokrętła zmiany ustawień (+/-), a następnie zatwierdź go dotknięciem sensora ◷ lub odczekaj 10 sekund.

Czas można ustawić wyłącznie, gdy pokrętło funkcji znajduje się w pozycji OFF. Po przerwie w zasilaniu ustawienia zegara zostają skasowane.

Jeśli zasilanie zostało przywrócone podczas przerwanego czyszczenia pyrolitycznego, ustawienie czasu będzie możliwe dopiero po schłodzeniu piekarnika i odblokowaniu drzwi.

* dostępność funkcji zależy od modelu urządzenia

Tryb czuwania (stand-by).

W trybie stand-by na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina, prezentowana z obniżoną jasnością. Pozostałe funkcje urządzenia pozostają nieaktywne. W tym trybie dostępny jest sensor (zegarek) umożliwiający ustawienie minutnika lub: po dłuższym przytrzymaniu - zmianę aktualnego czasu. Operacje te są dostępne wyłącznie przy pokrętle funkcji ustawionym w pozycji OFF.

Tryb stand-by uruchamiany jest po:
- ustawieniu pokrętła funkcji w pozycji OFF,
- przywróceniu zasilania i ustawieniu czasu,
- zakończeniu pracy minutnika.

W urządzeniach wyposażonych w pyrolizę: w trakcie cyklu czyszczenia, ustawienie pokrętła funkcyjnego w pozycji OFF, powoduje przerwanie procesu a następnie schłodzenie piekarnika, odblokowanie drzwi i przejście w tryb stand-by.

Tryb bieżący

W trybie tym oświetlenie pozostaje włączone, a grzałki i wentylator - wyłączone.
Aktywacja następuje po:

- zakończeniu ustawionego czasu pieczenia,
- osiągnięciu maksymalnego czasu pracy piekarnika.

Panel można ponownie aktywować, ustawiając pokrętło funkcji najpierw w pozycji OFF, a następnie wybierając dowolną funkcję.

Tryb nocny

Jeśli urządzenie pozostaje w trybie stand-by, w godzinach od 22:00 do 6:00 jasność wyświetlacza jest automatycznie obniżana do poziomu nocnego

Tryb aktywny

Umożliwia korzystanie z funkcji pieczenia lub czyszczenia, zgodnie z ustawieniem pokrętła wyboru funkcji. W tym trybie wyświetlacz działa z pełną jasnością.

Oświetlenie

Oświetlenie w piekarniku jest domyślnie włączane podczas pieczenia. Nie działa w trybach: OFF, Pyroliza oraz ECO.

W urządzeniach wyposażonych w funkcję pyrolizy otwarcie drzwi powoduje włączenie oświetlenia oraz zatrzymanie pracy grzałek i wentylatora termoobiegu. Po zamknięciu drzwi działanie tych elementów zostaje wznowione.

W trybie stand-by oświetlenie gaśnie po zamknięciu drzwi lub automatycznie po 5 minutach. W trybie ECO światło wyłącza się po zamknięciu drzwi.

Pozostawienie otwartych drzwi na dłużej niż 5 minut podczas pracy urządzenia skutkuje wyłączeniem oświetlenia, emisją podwójnego sygnału dźwiękowego oraz przejściem w tryb stand-by.

Chłodzenie

Układ chłodzenia uruchamia się automatycznie, gdy temperatura w komorze piekarnika przekroczy 80°C lub gdy aktywna jest funkcja grzania. Wentylator wyłącza się po obniżeniu temperatury poniżej 75°C.

Intensywność chłodzenia zależy od wybranej funkcji piekarnika.
W modelach wyposażonych w funkcję czyszczenia pyrolitycznego, wentylator pracuje z wyższą prędkością podczas cyklu pyrolizy. W pozostałych funkcjach oraz przy ustawieniu pokrętła w pozycji OFF wentylator działa z niższą prędkością.

Symbol termostatu (włączone grzałki)

Wskaźnik termostatu informuje o pracy elementów grzejnych. Symbol świeci, gdy co najmniej jedna grzałka jest aktywna, i gaśnie po osiągnięciu zadanej temperatury - gdy grzałki zostają czasowo wyłączone. Po spadku temperatury grzałki są ponownie uruchamiane.

Minutnik

Minutnik jest dostępny zarówno w trybie czuwania (stand-by), jak i podczas pracy piekarnika.

W trybie standby: Aby włączyć minutnik, dotknij sensora . Na wyświetlaczu pojawi się aktualnie ustawiony czas minutnika lub wartość 0:00, jeśli minutnik nie był ustawiony.
W trybie aktywnym: Aby włączyć minutnik naciśnij symbol dwa razy. Na panelu pojawi się ikona .

Wartość minutnika ustaw za pomocą pokrętła zmiany ustawień (+/-). Aby zatwierdzić ustawienie, dotknij sensora lub odczekaj 10 sekund.

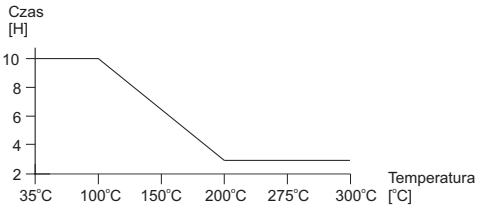
Podczas odliczania na wyświetlaczu widoczny jest pozostały czas oraz symbol minutnika. Czas ten może być wyświetlany również podczas korzystania z funkcji pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Alarm można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku.

Ważne: ikona służy do ustawień minutnika oraz ustawień czasu pieczenia (opisane w dalszejczęści instrukcji).

Ograniczenie czasu pracy piekarnika

W celu zapewnienia bezpieczeństwa, piekarnik wyposażono w funkcję automatycznego ograniczenia czasu pracy.
Jej działanie polega na automatycznym zakończeniu funkcji grzania po przekroczeniu dopuszczalnych czasów pracy w danej temperaturze - zgodnie z poniższym wykresem



Po zakończeniu pracy piekarnik przechodzi do trybu wyświetlania bieżącego czasu: oświetlenie komory pozostaje włączone, natomiast grzałki i wentylator są wyłączane.

Podczas ustawiania czasu pieczenia (opisanego w dalszej części instrukcji) programator nie pozwala przekroczyć maksymalnego czasu pracy dopuszczalnego dla wybranej temperatury. Jeśli w trakcie pieczenia temperatura zostanie zwiększona, maksymalny dopuszczalny czas pracy zostanie automatycznie dostosowany do nowych ustawień.

Włączanie funkcji pieczenia

Aby uruchomić funkcję pieczenia, przekręć pokrętło wyboru funkcji z pozycji OFF na wybraną funkcję grzania.

Po wybraniu funkcji na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura przypisana do danej funkcji. Wartość temperatury oraz symbol będą migać, sygnalizując możliwość zmiany ustawienia.

Za pomocą pokrętła zmiany ustawień (+/-) ustaw żądaną temperaturę, a następnie zatwierdź wybór, naciskając sensor . Piekarnik przejdzie do trybu aktywnego i rozpocznie pracę.

Jeśli po przekręceniu pokrętła z pozycji OFF na wybraną funkcję grzania przez 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, ustawienia nie zostaną zapisane a piekarnik nie rozpocznie pracy. Wyświetlacz powróci do prezentacji bieżącego czasu, a oświetlenie komory pozostanie włączone, jeśli pokrętło funkcji nie znajduje się w pozycji OFF.

Ustawienie temperatury

Zakres regulacji temperatury wynosi 30-300°C.
W pierwszej kolejności wybierz funkcję pieczenia (przekręć pokrętło funkcyjne z pozycji OFF), a następnie zatwierdź sugerowaną temperaturę sensorem lub zmień jej wartość (+/-) i wówczas zatwierdź .
Zmiana temperatury odbywa się co 5°C, w zakresie przewidzianym dla danej funkcji.
Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, programator automatycznie powraca do trybu bieżącego (włączone oświetlenie, wyłączone grzałki i wentylator).

Domyślnie na wyświetlaczu prezentowana jest aktualna temperatura wewnątrz komory piekarnika. Jeśli chcesz sprawdzić temperaturę zadaną, naciśnij przycisk – z tego poziomu możesz ją zmienić używając pokrętła +/-. Wyjątki stanowią: ustawiony czas pieczenia oraz włączone czyszczenie pyrolityczne* - wówczas wyświetlacz wskazuje pozostały czas trwania procesu.
Po osiągnięciu zadanej temperatury emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy.

Zmiana ustawień temperatury

Podczas pracy piekarnika temperaturę można zmienić poprzez naciśnięcie sensora . Po wejściu w tryb edycji wartość temperatury zaczyna migać.
Obracanie pokrętła zmiany ustawień (+/-) umożliwia zwiększanie lub zmniejszanie zadanej temperatury.
Nowa wartość temperatury zostaje zapamiętana po naciśnięciu sensora . Następnie wyświetlacz powraca do prezentowania aktualnej temperatury w komorze piekarnika lub pozostałego czasu pieczenia, zależnie od aktualnych ustawień.
Po osiągnięciu nowo ustawionej temperatury piekarnik emituje podwójny sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu nagrzewania.

* dostępność funkcji zależy od modelu urządzenia

Tabela funkcji grzania

Opis funkcji		Grzałka górna	Grzałka opiekacza	Grzałka wentylatora	Grzałka dolna	Wentylator	Grzałka soft steam	Temperatura [°C] min.	Temperatura [°C] max	Domyślna temp.[°C]
	Szybki rozgrzew		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo grill	√	√			√		30	280	190
	Grill wzmocniony	√	√					30	280	210
	Konwencjonalna	√			√			30	280 (300*)	180
	Termoobieg			√		√		30	280 (300*)	170
 Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Termoobieg soft steam			√		√	√	30	280 (300*)	170
ECO	Pieczenie ECO			√		√		150	230	170
P	Czyszczenie pyrolityczne	√	√			√		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* Dotyczy wybranych modeli

Zmiana funkcji pieczenia podczas pracy piekarnika

W trakcie pracy piekarnika można zmienić funkcję grzania, przekręcając pokrętło wyboru funkcji na nowe ustawienie.
Piekarnik będzie kontynuował pracę z nowo wybraną funkcją, zachowując dotychczas ustawioną temperaturę.
W modelach wyposażonych w funkcję czyszczenia pyrolitycznego przełączanie na funkcję Pyroliza lub z tej funkcji odbywa się zgodnie z zasadami opisanymi w rozdziale Czyszczenie pyrolityczne.

Jeżeli nowo wybrana funkcja nie obsługuje wcześniej ustawionej temperatury, piekarnik automatycznie ustawi najwyższą temperaturę dostępną dla tej funkcji.

Zakończenie pracy piekarnika

Aby zakończyć pracę piekarnika, ustaw pokrętło wyboru funkcji w pozycji OFF.

Jeżeli nie ustawiono czasu pieczenia, piekarnik pracuje do momentu ręcznego wyłączenia lub automatycznego wyłączenia przez system bezpieczeństwa, którego czas działania zależy od ustawionej temperatury.

Po zakończeniu pieczenia z wykorzystaniem funkcji czasu pieczenia lub termosondy, piekarnik automatycznie wyłącza grzałki oraz wentylator. Oświetlenie komory pozostaje włączone, a na wyświetlaczu prezentowany jest bieżący czas.

Ustawianie czasu pieczenia

Czas pieczenia to funkcja umożliwiająca określenie czasu, przez jaki piekarnik będzie realizował wybraną
funkcję grzania. Można go ustawić w zakresie od 2 minut do 10 godzin.

Pamiętaj, że funkcje minutnika i czasu pieczenia nie mogą działać równocześnie. Jednocześnie może być aktywna tylko jedna z nich.

Aby ustawić czas pieczenia:

- Wybierz funkcję pieczenia (przekręć pokrętło funkcyjne z pozycji OFF).
- Ustaw (+/-) i zatwierdź temperaturę.
- Naciśnij raz sensor.
- Za pomocą pokrętła zmiany ustawień (+/-) ustaw czas pieczenia.
- Naciśnij sensor, aby zatwierdzić ustawienie.

Jeśli po naciścięnciu symbolu nie wprowadzisz wybranego czasu pieczenia, a tylko klikniesz ponownie symbol przejdziesz do ustawień minutnika.

Po aktywowaniu funkcji czasu pieczenia, na wyświetlaczu widoczna jest ikona oraz pozostały czas pieczenia - nie jest wyświetlana temperatura.
Jeśli chcesz ją sprawdzić lub zmienić: naciśnij symbol
W trakcie odliczania można zmieniać funkcję grzania oraz temperaturę bez wpływu na ustawiony czas pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik automatycznie wyłączy grzałki oraz wentylator. Oświetlenie komory pozostanie włączone. Zostanie także wyemitowany sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po 30 sekundach lub dotknięciu dowolnego sensora.

Aby wyłączyć funkcję czasu pieczenia i przejść do pracy ciągłej, ustaw wartość 0:00 i zatwierdź ustawienie (naciśnij raz lub odczekaj 10 sekund) . Piekarnik będzie pracował do momentu ręcznego wyłączenia.

Termosonda

Włożenie termosondy do gniazda piekarnika powoduje wyświetlenie symbolu termosondy.
Jeśli podłączysz ją w trybie aktywnym (pokrętło funkcji w pozycji innej niż OFF) automatycznie przejdziesz do ustawiania temperatury docelowej potrawy.
Za pomocą pokrętła (+/-) ustaw wymaganą temperaturę wewnątrz potrawy, a następnie zatwierdź ustawienie sensorem Na wyświetlaczu prezentowane są jednocześnie dwie temperatury oddzielone dwukropkiem:
aktualna temperatura mierzona przez termosondę _:_ zadana temperatura docelowa.

Jeśli chcesz sprawdzić nastawioną temperaturę komory naciśnij krótko sensor
A żeby ją zmienić (w celu przyspieszenia lub spowolnienia pieczenia):

- Przytrzymaj sensor
- Zmień ustawienia za pomocą pokrętła +/-
- Naciśnij krótko sensor aby zachować nowe ustawienia.

Do momentu osiągnięcia zadanej temperatury piekarnik utrzymuje ustawione parametry pieczenia. Po osiągnięciu temperatury docelowej potrawy, grzałki oraz wentylator zostają automatycznie wyłączone, a urządzenie sygnalizuje zakończenie pieczenia sygnałem dźwiękowym i miganiem ikony termosondy i temperatur. Alarm można wyłączyć dotykając dowolny sensor. Jeżeli nie zostanie wyłączony ręcznie, sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.
Symbol termosondy oraz wskazania temperatur będą migać do momentu wyłączenia funkcji przez ustawienie pokrętła funkcyjnego w pozycji OFF.

Jeśli chcesz zmienić zadaną temperaturę termosondy:

- Przytrzymaj sensor aż zacznie migać zadana temperatura termosondy
- Zmień ustawienia za pomocą pokrętła +/-
- Naciśnij krótko sensor (termometr) aby zachować nowe ustawienia

Ważne:

- Korzystanie z termosondy wyklucza możliwość ustawienia czasu pieczenia.
- Włożenie termosondy powoduje anulowanie wcześniej ustawionego czasu pieczenia lub minutnika.
- Użycie termosondy nie ogranicza możliwości zmiany funkcji grzania ani temperatury komory piekarnika podczas pracy.
- Funkcja termosondy jest aktywna do momentu wyjęcia termosondy lub wyłączenia piekarnika.

Przepisy

Programy gotowe zawierają fabrycznie zdefiniowane ustawienia funkcji grzania, temperatury oraz czasu pieczenia, dostosowane do wybranych potraw.
Aby uruchomić program gotowy:

- Ustaw pokrętło funkcyjne w pozycji OFF.
- Naciśnij sensor
- Za pomocą pokrętła +/- wybierz program (lista programów w dalszej części instrukcji)
- Potwierdź wybór, naciskając sensor
- Ustaw pokrętło funkcji na pozycję wskazaną przez urządzenie (np.)

10 sekundowa bezczynność powoduje powrót do trybu stand-by

Po włączeniu programu gotowego, na wyświetlaczu widoczna będzie funkcja pieczenia oraz czas pozostały do końca trybu. Naciśnięcie sensora powoduje wyświetlenie numeru włączonego programu gotowego.

Możesz dowolnie zmienić temperaturę lub czas pieczenia według własnych preferencji. Wówczas jednak piekarnik przechodzi w tryb pracy jak przy standardowym pieczeniu z ręcznie ustawionymi parametrami, a wyświetlacz przestanie wskazywać numer programu gotowego.

W trakcie działania programu gotowego nie można korzystać z termosondy. Włożenie termosondy podczas pracy programu powoduje jego przerwanie i przejście do trybu pieczenia z termosondą.

W części programów stosowany jest szybki nagrzew . Po osiągnięciu wymaganej temperatury piekarnik poinformuje o konieczności przełączenia na właściwą funkcję pieczenia (będzie ona migać na wyświetlaczu) i automatycznie rozpocznie realizację programu.

Po zakończeniu programu gotowego piekarnik wyłączy grzałki oraz wyemituje sygnał dźwiękowy. Po skasowaniu alarmu na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas, a oświetlenie komory pozostanie włączone. Aby przejść do trybu czuwania, ustaw pokrętło funkcji w pozycji OFF.

Lp.	Program	Realizacja	Temperatura Nastawiona	Szybki rozgrzew
1	Wołowina	Termoobieg - poziom 2, 120 min	180 °C	
2	Wieprzowina	Termoobieg - poziom 2, 120 min	180 °C	
3	Jagnięcina	Termoobieg - poziom 2, 120 min	180 °C	
4	Kurczak 1,5kg	Grill + wentylator - poziom 2, 85 min	190 °C	
5	Kaczka 1,8kg	Grill + wentylator - poziom 2, 90 min	180 °C	
6	Gęś 3,0kg	Grill + wentylator - poziom 1, 130min	170 °C	
7	Indyk 2,5kg	Grill + wentylator - poziom 1, 155min	170 °C	
8	Pizza	Grzejnik górny + dolny poziom 2, czas: 15 min.	220 °C	Tak
9	Lasagne	Grzejnik górny + dolny poziom 2, 25min, szybki nagrzew	200 °C	Tak
10	Focaccia	Grzejnik górny + dolny poziom 2, 15min szybki nagrzew	230 °C	Tak
11	Zapiekanka z makaronem	Grzejnik górny + dolny poziom 2, 15min szybki nagrzew	220 °C	Tak
12	Zapiekane warzywa	Grzejnik górny + dolny poziom 2, 35min,	180 °C	Tak
13	Biszkopt	Grzejnik górny + dolny poziom 2, czas: 45 min. (piekarnik rozgrzany)	160 °C	
14	Mufinki	Termoobieg - poziom 3, czas: 35 min.	160 °C	
15	Ciasteczka	Termoobieg - , poziom 3, 20min	150 °C	
16	Ciasto z owocami	Grzejnik górny+dolny poziom 2, 55min	175 °C	Tak
17	Chleb	Grzejnik górny + dolny poziom 2, czas: 60 min.	180 °C	
18	Wyrastanie ciasta	Grzejnik górny + dolny poziom 2, czas: 20 min.	30 °C	
19	Suszenie	Termoobieg - poziom 2,3,4; 5h	50 °C	

Czyszczenie pyrolityczne

Po wybraniu funkcji czyszczenia pyrolitycznego na wyświetlaczu pojawia się migająca wartość P2:00 oraz symbol ⁝⁝⁝.

Za pomocą pokrętła zmiany ustawień +/- można wybrać jeden z dostępnych czasów trwania czyszczenia: 2:00 h, 2:30 h lub 3:00 h. Naciśnięcie sensora ◷ zatwierdza wybór i uruchamia program.

Jeżeli podczas uruchamiania programu drzwi piekarnika są otwarte, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „DOOR", a symbol ⁝⁝⁝ zaczyna migać. Urządzenie oczekuje na zamknięcie drzwi przez maksymalnie 10 minut. Po upływie tego czasu program zostaje anulowany: na wyświetlaczu pojawi się napis END, a następnie bieżący czas.

Po uruchomieniu programu czyszczenia pyrolitycznego drzwi piekarnika są automatycznie blokowane, a na wyświetlaczu pojawia się symbol ⁝⁝⁝. Podczas trwania procesu wyświetlany jest pozostały czas do zakończenia programu.

Na godzinę przed zakończeniem programu grzałki zostają wyłączone, a piekarnik rozpoczyna cykl schładzania. Po obniżeniu temperatury komory do około 150°C rozpoczyna się proces odblokowywania drzwi. Zakończenie blokady sygnalizowane jest zgaśnięciem symbolu pyrolizy. Podczas trwania programu pyrolitycznego nie ma możliwości zmiany jego ustawień ani podglądu aktualnej lub zadanej temperatury.

Po zakończeniu programu i skasowaniu sygnału informacyjnego programator powraca do wyświetlania bieżącego czasu.

W przypadku zaniku zasilania podczas trwania pyrolizy, po jego przywróceniu piekarnik przechodzi do cyklu schładzania, a następnie odblokowuje drzwi zgodnie z procedurą bezpieczeństwa.

Jeżeli podczas trwania pyrolizy pokrętło funkcji zostanie przestawione w inne położenie, w tym OFF, piekarnik przejdzie do cyklu schładzania i odblokowania drzwi. Po zakończeniu tego procesu urządzenie przejdzie do trybu stand-by

Tryb demo

Tryb demo uruchamiany jest kombinacją sensorów: 🌡 i ◷.
W tym trybie grzałki i wentylator pozostają wyłączone, natomiast oświetlenie działa normalnie. W modelach z funkcją pyrolizy, drzwi nie są blokowane podczas jej wyboru.
Aktywacja trybu demo jest sygnalizowana napisem „tESt", wyświetlanym naprzemiennie z bieżącym czasem lub temperaturą.

Wybór sygnału dźwiękowego

Programator umożliwia wybór jednego z kilku dostępnych sygnałów dźwiękowych. Zmiany można dokonać w trybie stand-by.
Aby dokonać zmiany:

- naciśnij i przytrzymaj sensor ◷ aby wejść w tryb ustawień godziny.
- naciśnij sensor 🌡.
- zostanie wyświetlony „tonX", gdzie X wskazuje aktualnie wybrany sygnał.
- za pomocą pokrętła +/- wybierz preferowany dźwięk.
- zatwierdzenie następuje automatycznie po 5 sekundach.

Ustawienie jasności wyświetlacza

Programator umożliwia regulację jasności wyświetlacza w zakresie od 0 do 7. Poziom 0 powoduje wygaszenie wyświetlacza w trybie czuwania, a poziom 4 jest ustawieniem domyślnym. Zmiany można dokonać w trybie stand-by.
Aby dokonać zmian:

- naciśnij i przytrzymaj sensor ◷ aby wejść w tryb ustawień godziny.
- naciśnij dwukrotnie sensor 🌡.
- zostanie wyświetlony „briX", gdzie X oznacza jasność w skali 1-7.
- za pomocą pokrętła +/- wybierz preferowany dźwięk.
- zatwierdzenie następuje automatycznie po 5 sekundach.

Funkcja Soft Steam

Funkcja Soft Steam wykorzystuje parę wodną w początkowej fazie pieczenia, co korzystnie wpływa na wygląd i jakość wybranych potraw.
Przed rozpoczęciem pieczenia wlej 150 ml czystej, zimnej wody do zagłębienia znajdującego się w dnie komory piekarnika. Nie dodawaj przypraw ani innych substancji.
Następnie wybierz funkcję Soft Steam i ustaw temperaturę zgodnie z zaleceniami dla przygotowywanej potrawy. Po około 5 minutach nagrzewania włóż potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.

Uwaga:

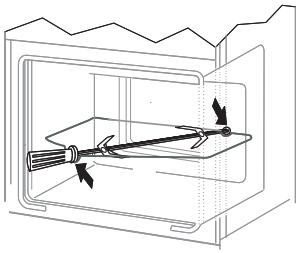
- Po zakończeniu pieczenia nie pozostawiaj wody w zagłębieniu komory.
- Usuwaj pozostałą wodę dopiero po ostygnięciu piekarnika.
- Ze względu na obecność pary wodnej na wewnętrznej stronie drzwi oraz ścianach komory może pojawiać się skroplona wilgoć. Po zakończeniu pracy wytrzyj jej nadmiar miękką ściereczką.

Użytkowanie rożna

Rożen pozwala na obrotowe opiekanie potraw w piekarniku. Służy głównie do opiekania drobiu, szaszłyków, kiełbasek itp. potraw. Włączenie i wyłączenie napędu rożna następuje jednocześnie z włączeniem i wyłączeniem funkcji opiekacza.
Przy korzystaniu z tych funkcji w trakcie opiekania mogą występować chwilowe zatrzymania silnika rożna lub zmiana kierunku obracania. Powyższe nie wpływa na funkcjonalność i jakość opiekania.

Przygotowanie potrawy na rożnie:

- umieścić potrawę na pręcie rożna i unieruchomić ją przy pomocy widelców,
- ramkę rożna wsunąć w piekarnik na poziomie roboczym 3 od dołu,
- koniec pręta rożna wsunąć w sprzęgło napędu , zwracając uwagę ażeby rowek metalowej części uchwytu rożna opierał się na ramce
- wykręcić rękojeść
- wsunąć blachę na najniższy poziom komory piekarnika i zamknąć drzwi.



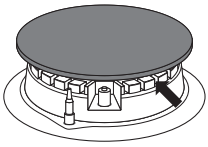
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbałość o bieżące utrzymanie w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu bezawaryjnej pracy urządzenia.

Przed rozpoczęciem czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu kuchni.

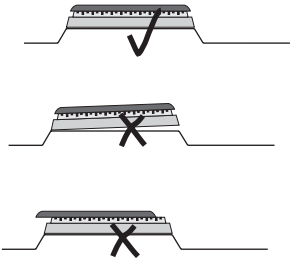
Palniki, ruszt płyty podpalnikowej, obudowa kuchni

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



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

- Należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone po czyszczeniu.
- Nieosiowa pozycja nakrywki palnika może spowodować trwałe uszkodzenie palnika.



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

Piekarnik - ogólne porady

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu, nie dopuszczając do przypalenia zabrudzeń.
- W przypadku ich długiego oddziaływania całkowite usunięcie może być niemożliwe lub będzie się wiązało z dużym nakładem pracy.

- Komorę piekarnika należy myć przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu lub octu (3 łyżki stołowe na 250 ml wody). Należy pamiętać, aby po zakończonym procesie czyszczenia wytrzeć powierzchnię do sucha.
- W piekarniku nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń lub ścierek. Wilgoć uwięziona w komorze może być źródłem korozji.
- Zabrudzenia sokami owocowymi lub ciastem najłatwiej usuwa się z jeszcze ciepłej lecz nie gorącej powierzchni komory piekarnika.

Środki czyszczące

- Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, materiałów ściernych.
- Nie należy stosować żrących środków zawierających sodę, amoniak, lub chlor.
- Nie stosować substancji o silnym odczynie alkalicznym.
- Nie wskazane jest stosowanie płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwasek cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowienie emalii ceramicznej.

Inne istotne wskazówki

- Do pieczenia potraw zawierających owoce, np. ciast używać głębokich blach – sok może spowodować przebarwienie lub zmatowienie emalii.
- Przebarwienie emalii nie wpływa na działanie piekarnika, nie jest podstawą do reklamacji.
- Do pieczenia mięs używać odpowiednich naczyń, np. brytfanny lub stosować folię aluminiową oraz specjalne worki do pieczenia, aby uniknąć zabrudzenia wnętrza komory tłuszczem.

Uwaga: Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujacych.
Uwaga: Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

Czyszczenie

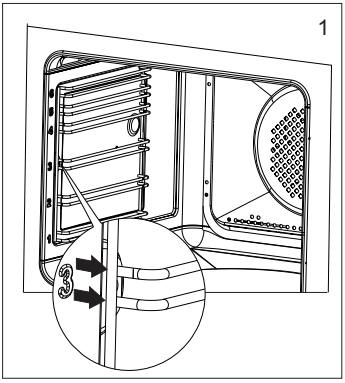
Uwaga: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę na to, by wszystkie pokrętła ustawione były w pozycji „0” / „•” (wyłączone). Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

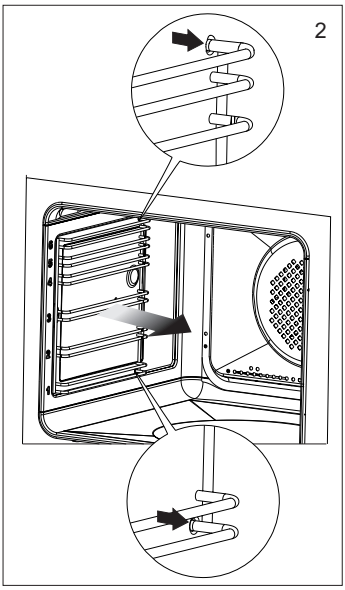
- Włącz oświetlenie wewnątrz piekarnika, pozwala to na uzyskanie lepszej widoczności wnętrza komory.
- Do czyszczenia frontu piekarnika używaj tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie stosuj mleczka do czyszczenia.
- Usuń mechanicznie największe zabrudzenia (zaleca się zastosowanie drewnianej lub plastikowej szpatułki kuchennej). Środki o właściwościach silnie ściernych mogą zmatowić lub uszkodzić powłokę emalii. Należy zachować szczególną ostrożność podczas ich stosowania.
- W przypadku przypalonych zabrudzeń, trudnych do usunięcia – zastosuj szmatkę namoczoną wodą z płynem do mycia naczyń lub octem (połóż ją na zanieczyszczoną powierzchnię na około godzinę).
- Postępuj wg instrukcji mycia przeznaczonej dla danego rodzaju piekarnika.

Prowadnice druciane

Piekarnik został wyposażony w łatwo demontowalne prowadnice druciane (drabinki) piekarnika. Aby je wyjąć do mycia pociągnij za zaczep znajdujący się z przodu, następnie odchyl prowadnice i wyjmij z tylnych zaczepów.

Demontaż

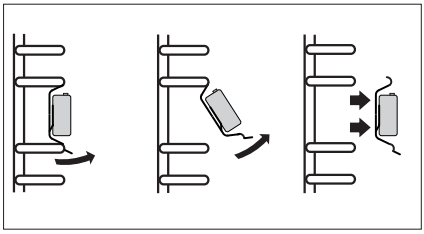




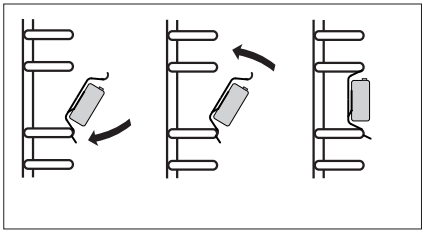
Prowadnice teleskopowe

Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędzią blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

Demontaż



Montaż



Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

Wymiana oświetlenia wewnątrz komory

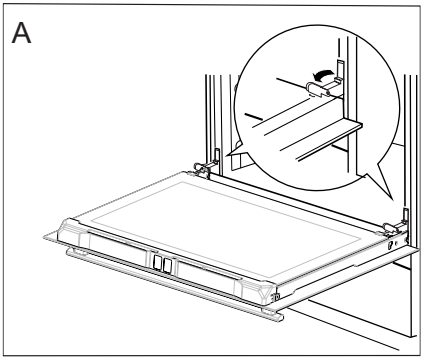
Przed wymianą żarówki należy piekarnik wyłączyć oraz bezwzględnie odłączyć od zasilania.

- Wykręć i umyj klosz lampki, pamiętaj o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wyciągnij żarówkę halogenową z gniazda używając do tego szmatki lub papieru.
- W razie potrzeby żarówkę halogenową wymienić na nową o poniższych parametrach:
  1. typ G9.
  2. napięcie 230V.
  3. moc 25W.
- Upewnij się, że nowa żarówka jest dokładnie osadzona w gnieździe ceramicznym.
- Wkręć klosz lampki.

Uwaga: Należy uważać, aby zakładaną żarówkę halogenu nie dotykać bezpośrednio palcami!

Demontaż drzwi

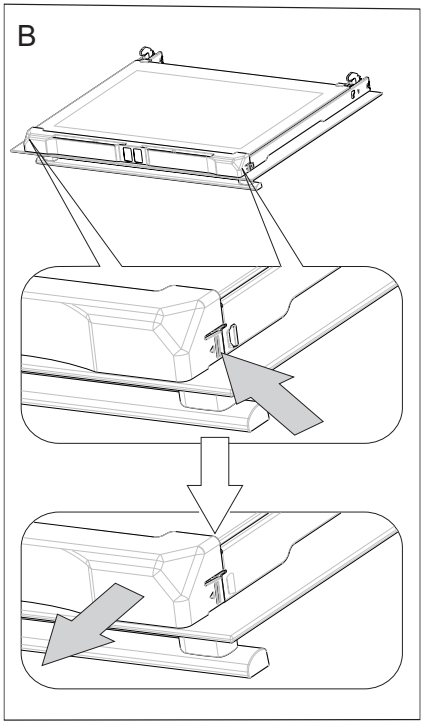
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny. Przy wkładaniu zwróć uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwytu zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika bezwzględnie opuść element zabezpieczający i **dokładnie go dociśnij**. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.

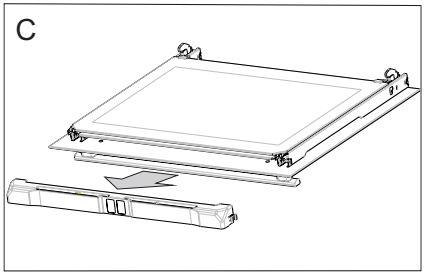


Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wyjmowanie szyby wewnętrznej

- Naciśnij w miejscach pokazanych na rysunku i wyciągnij listwę górną drzwi. (rys.B, C).

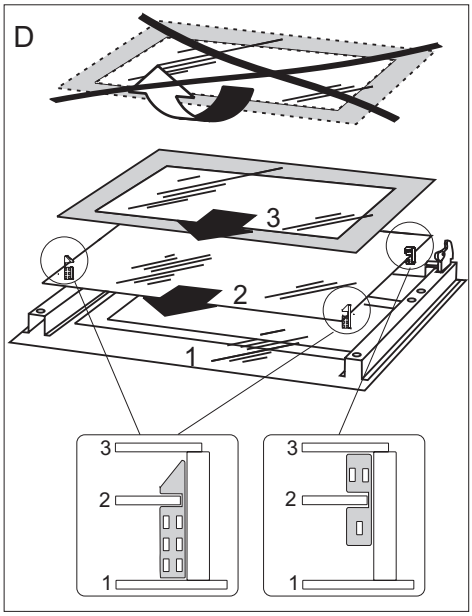




- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D).

Uwaga: Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szyby należy wysunąć, nie podnosić do góry.

- Wyjmij szybę środkową (Rys. D).
- Umyj szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.
- W celu ponownego zamontowania szyb należy postępuj w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.



Wyjmowanie szyb wewnętrznych

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:
- Wyłączyć zespoły robocze kuchni
- Odłączyć zasilanie elektryczne
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwrócą się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

Problem	Przyczyna	Postępowanie
1. Urządzenie nie działa	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Nie działa oświetlenie piekarnika	Obluzowana lub uszkodzona żarówka	Wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)
3. Wyświetlacz programatora wskazuje godzinę cyklicznie „0.00”	Urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	Ustawić aktualny czas (patrz Obsługa programatora)
4. Wentylator przy grzejniku termoobiegu nie działa	Niebezpieczeństwo przegrzania! Natychmiast odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
5. Czerwona lampka kontrolna nie świeci	Lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz Lampki kontrolne	
6.Palnik nie zapala	Zabrudzone otwory płomieniowe	Zamknąć zawór odcinający gazu, zamknąć kurki palników, przewietrzyć pomieszczenie, wyjąć palnik, oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe
7.Zapalacz gazu nie zapala	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
	Przerwa w dopływie gazu	Otworzyć zawór dopływu gazu
	Zanieczyszczony(zatłuszczony) zapalacz gazu	Wyczyścić zapalacz gazu
	Pokrętło zaworu wciśnięte nie wystarczająco długo	Przytrzymać wciśnięte pokrętło do czasu pełnego płomienia wokół korony palnika
8.Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie	Pokrętło zaworu zwolnione za szybko	Przytrzymać wciśnięte pokrętło dłużej w pozycji „duży płomień”
9.Piekarnik nie grzeje	Nie zostało ustawione pokrętło funkcji i pokrętło termoregulatora	Ustawić pokrętło na funkcję grzania, ustawić pokretło termoregulatora, patrz obsługa piekarnika

Jeśli problem nie został rozwiązany należy odłączyć zasilanie elektryczne i zgłosić usterkę do Centrum Serwisowego. Uwaga! Wszelkie naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.

DANE TECHNICZNE

Typ/model	6122GE3.39eEHZpTsPiDpAXx 6123GED3.39HZpTsDpA(Xx) PI
Kategoria urządzenia	PL II 2ELwLs3B/P
Napięcie znamionowe	230V~50Hz
Moc znamionowa kuchni	3600 W
Płyta grzejna gazowa	7500 W
Palnik duży 90 mm	3000 W
Palnik średni 65 mm	1750 W
Palnik mały 45 mm	1000 W
Piekarnik elektryczny	3600 W
Grzejnik dolny	1100 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Wymiary kuchni (w x s x g)	850 x 600 x 600 mm
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,5
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	-

Wyrób spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6 obowiązujących w Unii Europejskiej.
Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 /IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika górnego i dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).
Klasa efektywności energetycznej została wyznaczona w zależności od dostępnej funkcji w wyrobie zgodnie z poniższym priorytetem:

Wymuszony obieg powietrza ECO (grzejnik termoobiegu + wentylator)	
Wymuszony obieg powietrza ECO (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator)	
Tryb konwencjonalny ECO (grzejnik dolny + górny)	

Podczas wyznaczania zużycie energii należy zdemontować prowadnice teleskopowe (jeśli są na wyposażeniu wyrobu).

Oświadczenie producenta:

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

- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

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

Serwis

Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. Napraw powinna dokonywać jedynie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

Uwaga: Kopia tabliczki znamionowej lub numeru seryjnego umieszczona jest na karcie gwarancyjnej.
Dla wygody przepisz numer seryjny urządzenia:

INSTALACJA

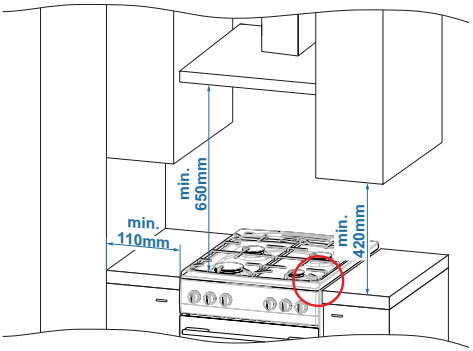
Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

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

Ustawienie kuchni

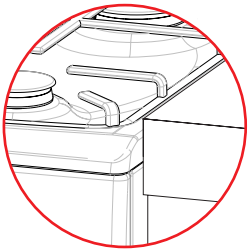
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m3/h na 1 kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju min.100cm2 , bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. piwnicach).Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50^{O}C.

- Kuchnia gazowa w standardowym wykonaniu może być zabudowana do wysokości 85 cm. Powyżej tej wysokości kuchnię należy wyposażyć w cokół podwyższający. Wysokość kuchni z zamontowanym cokołem wynosi 90 cm +/- 5 mm. Zakupu cokołu wraz z usługą montażu dokonać można u naszych dystrybutorów części zamiennych. Montaż może wykonać tylko uprawniony monter (autoryzowany serwis), który potwierdza zamontowanie cokołu wpisem do karty gwarancyjnej. Szczegółowe informacje pod nr infolinii oraz na stronach www.amica.pl.

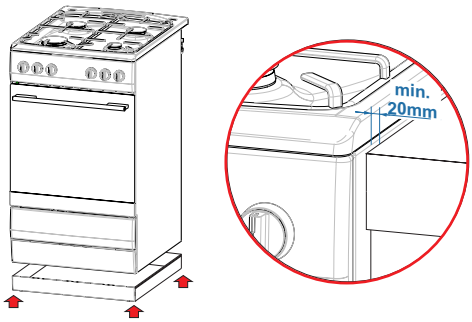


Rys. A

- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejania odporny na temperaturę100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 20 mm (rys.B).
- Ściana lub meble znajdujące się obok kuchni, które wystają ponad płytę podpalnikową, powinny znajdować się w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty z palnikami.



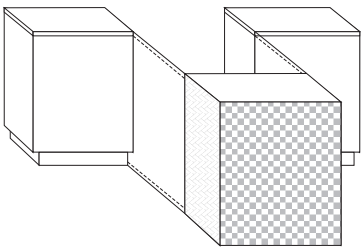
NIEPRAWIDŁOWO



PRAWIDŁOWO

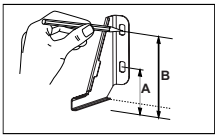
Rys. B

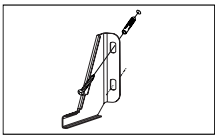
- Kuchnię należy ustawiać na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na podstawie).
- Przed rozpoczęciem użytkowania, należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególne znaczenie dla równomiernego rozpływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady.Zakres regulacji +/- 5mm.
- Klasa urządzenia wg EN 30-1-1: klasa 2 - podklasa 1.

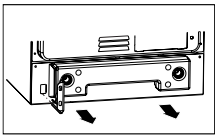


Montaż blokady zabezpieczającej przez przewróceniem kuchni.

Blokada montowana jest, aby zapobiec przewróceniu się kuchni. Dzięki blokadzie chroniącej przed przewróceniem kuchni, dziecko nie powinno być w stanie np. wspiąć się na drzwi piekarnika i tym samym doprowadzić do przewrócenia się kuchni.



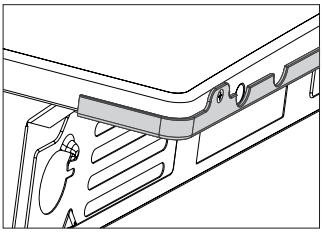




Kuchnia wys. 850 mm
A=80 mm,
B=123 mm

Kuchnia wys. 900 mm
A=123 mm,
B=166 mm

Ważne!
Listwa ochronna nie powinna być usuwana z produktu.



Przyłączenie kuchni do instalacji gazowej

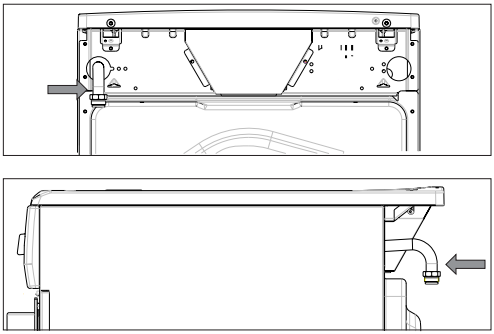
Uwaga! Kuchnia powinna być podłączona do instalacji gazowej do takiego rodzaju gazu do jakiego została fabrycznie przystosowana. Informacja o rodzaju gazu do jakiego przystosowana jest kuchnia przez producenta znajduje się na tabliczce znamionowej. Kuchnia powinna być podłączona wyłącznie przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia i tylko on posiada wyłączne prawo dostosowania kuchni do innego rodzaju gazu.

Wskazówki dla instalatora

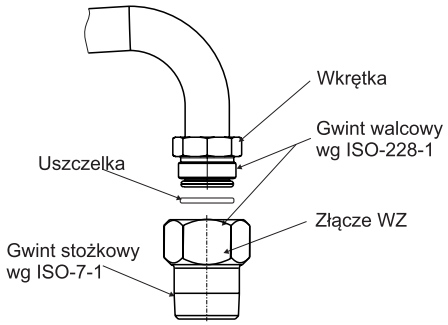
Instalator powinien:

- Posiadać uprawnienia gazowe,
- Zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej kuchni o rodzaju gazu do jakiego kuchnia jest przystosowana, informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania,
- Sprawdzić:
  - Skuteczność wietrzenia, tj. wymiany powietrza w pomieszczeniach,
  - Szczelność połączeń armatury gazowej,
  - Skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonalnych kuchni,
  - Czy instalacja elektryczna jest przystosowana do współpracy z przewodem ochronnym (zerowym).
- Dla prawidłowego działania zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego, wyregulować ustawienie pokręteł gazowych przy pomocy załączonych podkładek,
  - Sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego,
  - W przypadku nieprawidłowego działania zdjąć pokrętło, wykonać regulację przez włożenie podkładki (podkładek) na trzpień zaworu,
  - Po wykonanej regulacji układ zabezpieczyć podkładką zaciskową i założyć pokrętło.
- Wydać użytkownikowi świadectwo podłączenia kuchni gazowej i zapoznać go z obsługą.

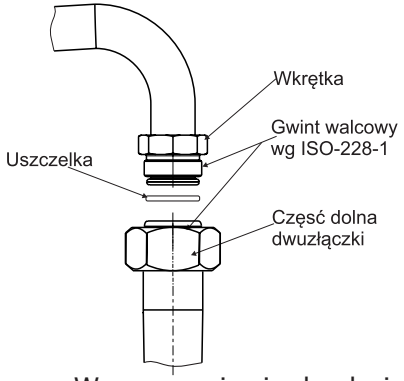
Przyłącze doprowadzające gaz do kuchni to króciec rurowy z gwintem G1/2”. Położenie przyłącza pokazano na rys. poniżej.



A. Podłączenie za pomocą złączki WZ.



B. Podłączenie za pomocą dwuzłączki.



Uwaga. W wyposażeniu kuchni nie znajdują się złącza widoczne na rysunkach. Zakupu złącza wraz z usługą montażu dokonać można u naszych dystrybutrów części zamiennych.

Podłączenie do elastycznego przewodu stalowego.

W przypadku instalowania kuchni zgodnie z założeniami dla klasy 2, podklasa I, do podłączenia kuchni do instalacji gazowej zaleca się użyć wyłącznie metalowego przewodu elastycznego, odpowiadającego obowiązującym przepisom krajowym. Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to złącze z gwintem rurowym 1/2". Zaleca się uszczelnienie połączenia uszczelniającą taśmą teflonową.
Do podłączenia należy stosować wyłącznie rury i uszczelki odpowiadające aktualnie obowiązującym normom. Maksymalna długość przewodu elastycznego nie może przekraczać 2000 mm.
Upewnić się, czy przyłącze nie będzie się stykać z żadnymi częściami ruchomymi, które mogłyby je uszkodzić.

Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej.

Kuchnia posiada rurowy króciec z gwintem 1/2". Zaleca się uszczelnienie połączenia uszczelniającą taśmą teflonową.
Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji, ani na żadnej części urządzenia.
Użycie nadmiernego momentu przy dokręcaniu (większego niż 20 Nm) lub pakuł do uszczelniania może spowodować uszkodzenie połączenia lub jego nieszczelność.

Podłączenie wężem elastycznym.

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

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

Główne postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:

- Wewnętrzna średnica węża powinna wynosić: 8 mm,
- Do zamocowania węża użyć standardowych zacisków,
- Sprawdzić czy wąż jest ściśle dopasowany na obu końcach,
- Wąż nie powinien w żadnym punkcie stykać się z „gorącymi" elementami kuchenki,
- Wąż nie powinien być dłuższy niż 1,5 metra,
- Wąż nie powinien być w żadnym miejscu zgięty ani naciągnięty, na całej swojej długości nie powinien również posiadać załamań ani zwężeń,
- Na całej swojej długości wąż powinien być dostępny, tak, aby możliwa była kontrola jego zużycia,
- W przypadku wykrycia nieszczelności wąż powinien być całkowicie wymieniony; naprawianie nieszczelnego węża jest zabronione.

Uwaga! Po zakończeniu instalacji kuchni należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego np. wodę z mydłem.
Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

Uwaga! Chociaż dołożono wszelkich starań, aby w tym urządzeniu wyeliminować zadziory i ostre krawędzie, należy zachować ostrożność podczas obsługi.
Zalecamy używanie rękawic ochronnych podczas instalacji.

Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

- Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażona w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm2 z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny i nie może znajdować się nad kuchnią. Po ustawieniu kuchni wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem kuchni do gniazda należy sprawdzić, czy:

1. Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni,
2. Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
3. Wtyczka jest łatwo dostępna.

Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu

Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.
Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchnia różni się od gazu przewidzianego dla kuchni w wersji fabrycznej tj.G20 2E 20 mbar, należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację płomienia.
Uwaga! Kuchnie dostarczone przez wytwórcę posiadają palniki przystosowane fabrycznie do spalania gazu podanego na tabliczce znamionowej oraz w karcie gwarancyjnej.

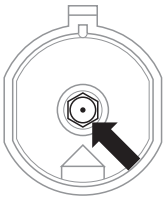
W celu przystosowania kuchni do spalania innego rodzaju gazu, należy dokonać:

- wymiany dysz (patrz tabele poniżej),
- regulacji płomienia „oszczędnego".

Palnik typu Defendi (wg oznaczenia „DEFENDI" na korpusie palnika)			**Rodzaj gazu**			
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 37mbar	G2.350 2Ls 13 mbar	G27 2Lw 20 mbar
Pomocniczy	Średnica dyszy	mm	0,77	0,50	1,04	0,85
	Obciążenie cieplne	kW	1,00	1,00	1,00	1,00
	Zużycie gazu	g/h	-	73	-	-
Średni	Średnica dyszy	mm	0,97	0,62	1,30	1,05
	Obciążenie cieplne	kW	1,75	1,75	1,75	1,75
	Zużycie gazu	g/h	-	127	-	-
Duży	Średnica dyszy	mm	1,29	0,83	1,75	1,45
	Obciążenie cieplne	kW	3,00	3,00	3,00	3,00
	Zużycie gazu	g/h	-	218	-	-

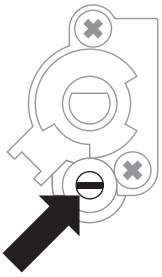
Płomień palnika	Przezbrojenie z gazu płynnego na gaz ziemny	Przezbrojenie z gazu ziemnego na gaz płynny
Pełny	1.Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz.	1.Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz.
Oszczędny	2.Wkręt regulacyjny lekko wykręcić i wyregulować wielkość płomienia.	2.Wkręt regulacyjny lekko wkręcić i sprawdzić wielkość płomienia.

W celu wykonania czynności regulacyjnych należy zdjąć pokrętła zaworów.
Zastosowane palniki nawierzchniowe nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego. Prawidłowy płomień posiada wyraźne stożki wewnątrz koloru niebiesko-zielonego. Krótki szumiący płomień lub długi, żółty i kopcący, bez wyraźnie zarysowanych stożków świadczy o niewłaściwej jakości gazu w instalacji domowej lub uszkodzeniu czy zabrudzeniu palnika. W celu sprawdzenia płomienia należy wygrzać palnik przez ok. 10 minut na pełnym płomieniu, a następnie przekręcić pokrętło zaworu na płomień oszczędny. Płomień nie powinien zgasnąć ani przeskoczyć na dysze.



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

UWAGA. Przestawienie urządzenia w celu dostosowania go do gazu, innego niż wynika to z oznakowania wytwórcy na tabliczce znamionowej kuchni lub zakupu kuchni na inny rodzaj gazu niż jest zainstalowany w mieszkaniu, leży wyłącznie w gestii użytkownik - instalator.
Dopływ gazu do palników nawierzchniowych jest otwierany i ustawiany zaworami z zabezpieczeniem przeciwwypływowym. Regulacji zaworów należy dokonywać przy zapalonym palniku w położeniu- płomień oszczędny przy użyciu wkrętaka regulacyjnego o wielkości 2,5mm.



Regulacja zaworu

UWAGA. Po zakończonej regulacji, należy umieścić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.

PORADY PRAKTYCZNE

Tabele z przykładowymi nastawami piekarnika

Pieczenie ciast

	Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Ciasta w formach	Biszkopt	Forma okrągła tortowa handlowa czarna kładziona na ruszt	1-2		170 – 200[1)]	38 – 50[2)]
	Babka drożdżowa/ piaskowa	Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt	1-2		160 – 170[1)]	25 – 40[2)]
	Babka drożdżowa/ piaskowa	Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt	3		150 – 160	25 – 40
	Biszkopt bez-tłuszczowy	Forma do ciasta powlekane na czarno okrągła lub kwadratowa kładzione na ruszt	1-2		170-180[1)]	38 - 45[2)]
	Szarlotka	Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kładzione na ruszt	1-2		190-200[1)]	50 - 65[2)]
Ciasto na blasze	Małe ciasta mufiny	Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		155-160[1)]	37 - 45[2)]
		Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		150-160[1)]	34 - 38[2)]
		Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		150-160[1)]	34 - 38[2)]
		Forma papierowe około Ø 48mm 2-Blacha do pieczywa lub pieczeni 4-Blacha do pieczywa	2 + 4		150-160[1)]	34 - 40[2)]
	Kruche ciasto	Blacha do pieczywa	2		150-160[1)]	30 - 40[2)]
		Blacha do pieczywa	2		150-170[1)]	25 - 35[2)]
		Blacha do pieczywa	2		150-170[1)]	25 - 35[2)]
		2-Blacha do pieczywa lub pieczeni 4-Blacha do pieczywa	2 + 4		160-175[1)]	25 - 35[2)]

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.
[2)] Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory urządzenia.

Ważne!
Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

- Staraj się używać blach dostarczonych wraz z Twoim urządzeniem.
- Jeżeli korzystasz z własnych blach i form do wypieków, umieszczaj je na drabince suszarniczej. Zalecamy korzystanie z czarnych blach, najlepiej przewodzą ciepło i skracają czas wypieku.
- Nie zalecamy stosowania blach i form o jasnej i błyszczącej powierzchni może skutkować niedopiekaniem się spodu ciasta (w przypadku korzystania z funkcji grzałka dolna + grzałka górna).
- Przy korzystaniu z funkcji termoobiegu nie jest konieczne rozgrzanie piekarnika. Przy pozostałych funkcjach należy rozgrzać komorę do zadanej temperatury przed umieszczeniem potrawy wewnątrz (lampka kontrolna powinna zgasnąć).
- Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdź jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien on być suchy i czysty).
- Po wypieku pozostaw ciasto w rozgrzanej komorze piekarnika przez około 5 minut.
- Temperatura wypieku przy zastosowanej funkcji termoobiegu z reguły jest niższa o 20-30^{O}C, niż w przypadku używania funkcji konwencjonalnej (grzałka górna + grzałka dolna).
- Parametry dotyczące ustawień dla wypieków z tabeli są orientacyjne i można je swobodnie korygować według własnych upodobań kulinarnych czy doświadczenia.

Jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi, prosimy o kierowanie się zapisami w tejże instrukcji.

Pieczenie mięs oraz warzyw

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Wołowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		225 - 250	120 – 150
Wołowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		160 - 180	120 – 160
Wołowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		180 - 190	100 – 150
Wieprzowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		160 - 230	90 – 150
Wieprzowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		160 - 190	90 – 150
Wieprzowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		180 - 190	100 – 150
Kurczak	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		180 -190	70 – 90
Kurczak	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		160 - 180	45 – 60
Kurczak	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		175 - 190	60 – 70
Ryba	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		190	60 – 70
Ryba	Ruszt + naczynie z pokrywą	2 – ruszt naczynie na ruszcie		210 - 220	45 – 60
Ryba	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		160 - 180	45 – 60
Warzywa	Blacha do pieczeni	2		190 - 210	40 – 50
Warzywa	Blacha do pieczeni	3		170 - 190	40 - 50

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory.

Ważne!
Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

- W piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze porcje zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej.
- Do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury.
- Przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na niższym poziomie umieścić blachę do pieczeni. Tłuszcz z potrawy nie będzie kapał bezpośrednio do komory, tylko do blachy.
- Aby pieczeń była bardziej soczysta, do wsuniętej blachy na krople tłuszczu dodaj niewielką ilość wody. W takim wypadku potrawa nie ulegnie wysuszeniu.

Przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na

drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą wodą, która wcześniej została osolona. Mięsa nie należy polewać zimną wodą.

Pizza

Funkcja pizza - użyj dedykowanej funkcji , włóż blachę na poziom 3, opcjonalnie możesz użyć kamienia do pizzy. Rozgrzej piekarnik do 300°C, włóż świeżą pizzę i po ok. 4 min. danie będzie gotowe.
Jeśli używasz kamienia do pizzy, należy go włożyć do zimnego piekarnika i z nim nagrzewamy piekarnik do 300°C przez ok.30 min., po czym wkładamy pizze na kolejne 4-6min.

Rodzaj żywności Pizza	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Świeża cienki spód	Blacha do pieczywa lub kamień	2-3		300[1)]	4 – 6
Mrożona cienki spód	Ruszt	2-3		[2)]	[2)]
Mrożona gruby spód	Ruszt	2-3		[2)]	[2)]

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik
[2)] Stosować się do informacji na opakowaniu

Ważne! Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	3 – 7
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	3 – 7
Kurczak	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		180 -190	70 - 90
Ryba	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		190	60 – 70
Warzywa	Blacha do pieczeni	3		170 - 190	40 - 50

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu
Ważne!
Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

Funkcja grzania termoobieg ECO

- przy użyciu funkcji termoobieg ECO uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw,
- czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższych temperatur, nie zaleca się również wstępnego rozgrzewania piekarnika przed pieczeniem,
- nie należy zmieniać ustawień temperatury w trakcie pieczenia oraz otwierać drzwi podczas pieczenia.

Zalecane parametry przy użyciu funkcji termoobieg ECO

Rodzaj żywności	Funkcja piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom	Czas [min]
Biszkopt	ECO Eco	180 - 200	2-3	50 - 70
Babka drożdżowa/ piaskowa	ECO Eco	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	ECO Eco	190 - 210	2	45 - 60
Wołowina	ECO Eco	200 - 220	3	90 - 120
Wieprzowina	ECO Eco	200 - 220	2	90 - 160
Kurczak	ECO Eco	180 - 200	2	80 - 100

Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1

Pieczenie ciast

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	4		160[1)]	28-32[2)]
	Blacha do pieczywa	3		155[1)]	23-26[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150[1)]	26-30[2)]
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		150[1)]	27-30[2)]
Kruche ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150-160[1)]	30-40[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150-170[1)]	25-35[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150-170[1)]	25-35[2)]
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		160-175[1)]	25-35[2)]
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø26cm	2		170-180[1)]	38-46[2)]
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø20cm	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180-200[1)]	50-65[2)]

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.
[2)] Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory.

Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	3 – 7
Burgery wołowe	Ruszt + Blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kropli)	4 – ruszt 3 – blacha do pieczeni		220[1)]	1 strona 13-18 2 strona 10-15

1) Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Cały kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt 1 – blacha do pieczeni		180-190	70-90

Amica S.A.
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320
www.amica.pl