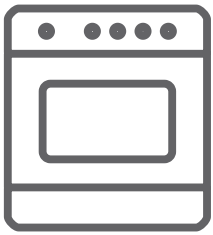
# Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na
**www.amica.pl/i/58975**

Zeskanuj kod



**WOLNOSTOJĄCA KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM**

6122GE3.39eHiZpTshPiDpFAXx / 6120GET3.39ZpTshDpAF(Xx)PI

URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CFS-3459 / 9522406
(10.2026 v1)

*Szanowny Kliencie,*

*od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności.*

*Instrukcję, którą trzymasz w rękach skróciliśmy do niezbędnego minimum. Staramy się w ten sposób wspólnie dbać o* ***środowisko naturalne*** *i zredukować ilość papieru i środków wykorzystywanych w procesie druku. Znajdziesz tu* ***najważniejsze informacje*** *na temat prawidłowego użytkowania sprzętu, a po pełną instrukcję zawsze możesz sięgnąć na https://wsparcie.amica.pl/.*

*Zapewniamy, że sprzęt, który opuścił fabrykę został przed zapakowaniem poddany szczegółowej kontroli pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności. Przestrzeganie zawartych w instrukcji wskazówek uchroni Cię od błędów w użytkowaniu i mogących z nich wynikać nieszczęśliwych wypadków. Zwróć też uwagę na wytyczne dotyczące oszczędzania energii i niezagrażającego naturze utylizacji opakowania oraz zużytego sprzętu.* ***Zachowaj instrukcję*** *i przechowuj ją tak, by mieć ją zawsze pod ręką.*

*Przyjemnych doświadczeń ze sprzętem*

*Amica*

# SPIS TREŚCI


**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ..... 4**
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ ..... 7
ROZPAKOWANIE ..... 7
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ..... 8
MONTAŻ BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCEJ PRZED PRZEWRÓCENIEM KUCHNI ..... 8
**TWOJE URZĄDZENIE ..... 9**
**INFORMACJE NA START ..... 10**
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ..... 10
WYGRZEWANIE KOMORY ..... 10
USTAWIANIE I ZMIANA CZASU ..... 10
**OBSŁUGA PIEKARNIKA ..... 11**
DZIAŁANIE PROGRAMATORA ..... 11
POKRĘTŁO FUNKCYJNE ..... 12
POKRĘTŁO ZMIANY USTAWIEŃ +/- ..... 12
WŁĄCZENIE ZASILANIA ..... 12
TABELA FUNKCJI GRZANIA ..... 13
ZMIANA USTAWIEŃ TEMPERATURY ..... 13
**OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ ..... 15**
PALNIKI GAZOWE ..... 15
POKRĘTŁA I ZAPALANIE PALNIKÓW ..... 15
**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA ..... 16**
PIEKARNIK ..... 16
ŚRODKI CZYSZCZĄCE ..... 16
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI ..... 16
CZYSZCZENIE ..... 16
CZYSZCZENIE PAROWE STEAM CLEAN ..... 17
PŁYTA GRZEJNA GAZOWA ..... 17
**ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ..... 18**
**DANE TECHNICZNE ..... 19**
**INSTALACJA ..... 20**
USTAWIENIE KUCHNI ..... 20
PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ ..... 21
PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ ..... 22
PRZYSTOSOWANIE KUCHNI DO INNEGO RODZAJU GAZU ..... 22
**GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA ..... 24**
GWARANCJA ..... 24
SERWIS ..... 24
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI ..... 24

# 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 mechanicznej, 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 łatwo-

palnych 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.
- Należy pamiętać o przykrywaniu naczyń pokrywką.
- Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od korony palnika.
- Dbanie o czystość palników, rusztu i 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 płycie kuchennej.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.
- W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.
- Opiekanie z termoobiegiem i zamkniętymi drzwiami piekarnika.
- 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.
- Uwaga! W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

**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**

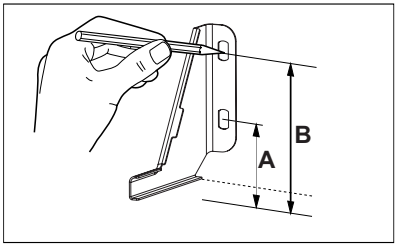


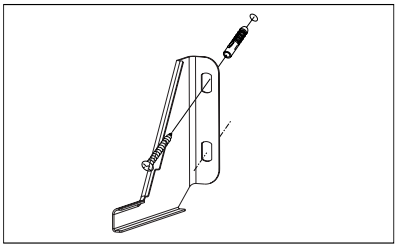
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami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

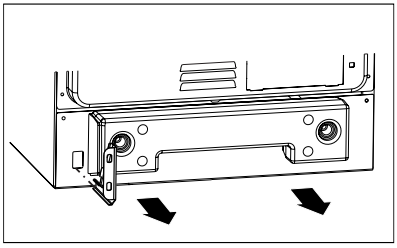
**Montaż blokady zabezpieczającej przed przewróceniem kuchni**

UWAGA. Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować blokadę stabilizującą.

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.



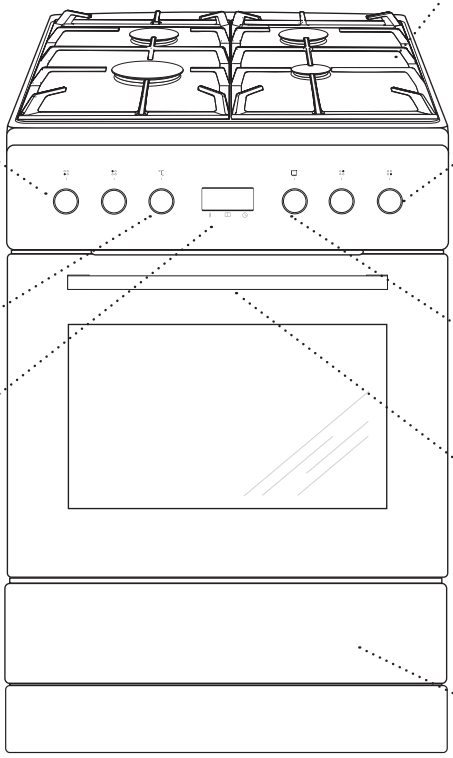



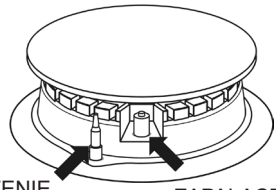


Kuchnia wys. 850 mm
A=80 mm, B=123 mm

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

# TWOJE URZĄDZENIE




* Instrukcja przedstawia elementy wyposażenia dostępne w różnych wersjach urządzenia. Zakres wyposażenia zależy od modelu i daty produkcji.

# INFORMACJE NA START

**Przed pierwszym użyciem**

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy odpowiednio przygotować piekarnik do pracy:

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania, w tym zabezpieczenia zastosowane na czas transportu.
- Z wnętrza piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria, a następnie dokładnie umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Z prowadnic teleskopowych należy usunąć folię ochronną.
- Wnętrze komory piekarnika należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie powinno się używać twardych szczotek ani szorstkich gąbek, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię komory.

**Wygrzewanie komory**

Przed pierwszym użyciem zaleca się przeprowadzenie procesu wygrzewania komory piekarnika.

- Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, otwierając okno lub uruchamiając wentylację.
- Następnie należy ustawić funkcję grzania: termoobieg z grzałką dolną (pizza).
- Temperaturę należy ustawić na 250°C, a piekarnik pozostawić włączony przez co najmniej 30 minut.

Podczas pierwszego nagrzewania może być wyczuwalny charakterystyczny zapach. Jest to normalne zjawisko związane z pierwszym uruchomieniem urządzenia.
Zapach ustępuje wraz z dalszym użytkowaniem piekarnika.

**Ustawianie i zmiana czasu**

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.

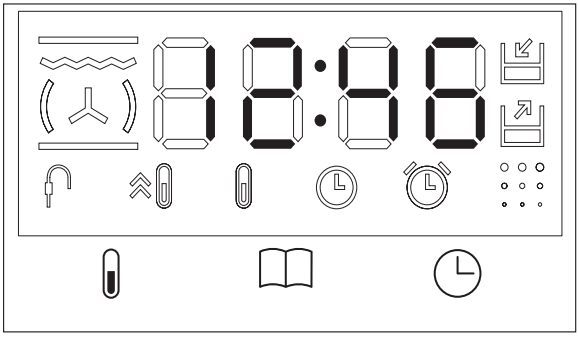
Czas można ustawić wyłącznie, gdy pokrętło funkcji znajduje się w pozycji OFF. Po przerwie w zasilaniu ustawienia zegara zostają skasowane.

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

# OBSŁUGA 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 |

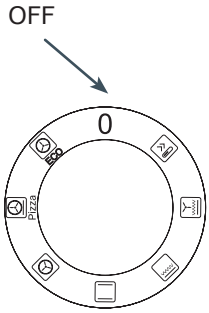
| Symbol | Opis |
|---|---|
| | Funkcja pieczenia |
| | Termosonda podłączona |
| | Szybki nagrzew |
| | Wskaźnik pracy grzałek |
| | Zegar |
| | Minutnik |
| | Włączona pyroliza, drzwi zablokowane* |
| | Sygnalizacja konieczności spuszczenia wody* |
| | Sygnalizacja konieczności nalania wody* |

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.

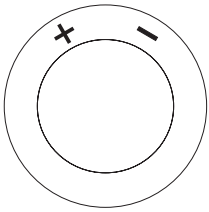
## Pokrętło funkcyjne

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

## 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 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.

**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. ▭ )

| Program | Opis | Elementy piekarnika | Temperatura | Szybki rozgrzew | Funkcja grzania |
|---|---|---|---|---|---|
| P01 | Mięso (wołowina, jagnięcina, wieprzowina) | Termoobieg - poziom od dołu 2 - 120 minut | 180 °C | |  |
| P02 | Kurczak cały (ca 1,5 kg) | Grill + wentylator - poziom od dołu 2 - 85 minut | 190 °C | |  |
| P03 | Kaczka cała (ca 2 kg) | Grill + wentylator - poziom od dołu 2 - 120 minut | 180 °C | |  |
| P04 | Gęś (ca 3 kg) | Grill + wentylator - poziom od dołu 1 - 130 minut | 170 °C | |  |
| P05 | Indyk (ca 2.5 kg) | Grill + wentylator - poziom od dołu 1 - 155 minut | 170 °C | |  |
| P06 | Drób (skrzydełka, udka) | Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 60 minut, szybki rozgrzew | 180 °C | TAK |  |
| P07 | Pizza, pita, tortilla, kanapki | Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 1 - 10 minut, szybki rozgrzew | 230 °C | TAK |  |
| P08 | Lasagne, warzywa korzeniowe, gotowe dania mrożone | Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 30 minut, szybki rozgrzew | 230 °C | TAK |  |
| P09 | Focaccia | Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 15 minut, szybki rozgrzew | 220 °C | TAK |  |
| P10 | Zapiekanka z warzywami i mięsem | Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 25 minut szybki rozgrzew | 180 °C | TAK |  |
| P11 | Biszkopt | Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 45 minut piekarnik rozgrzany | 160 °C | |  |
| P12 | Muffinki, bułeczki maślane | Termoobieg - poziom od dołu 3 - 35 minut | 160 °C | |  |
| P13 | Kasza, owsianka, ciasteczka zbożowe | Termoobieg - poziom od dołu 3 - 15 minut | 180 °C | |  |
| P14 | Ciasto z owocami | Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 60 minut szybki rozgrzew | 180 °C | TAK |  |
| P15 | Chleb | Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 60 minut | 210 °C | |  |
| P16 | Wyrastanie ciasta | Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 20 minut | 30 °C | |  |
| P17 | Suszenie | Termoobieg - poziom od dołu 2 - 3, 4, 5 godzin | 50 °C | |  |
| P18 | Frytki | Grzejnik górny + grzejnik dolny - poziom od dołu 2 - 20 minut szybki rozgrzew | 220 °C | TAK |  |
| P19 | Gotowe dania (vege, pieczeń mięsna, ryba, falafel, burgery) | Termoobieg - poziom od dołu 2 - 10 minut szybki rozgrzew | 230 °C | TAK |  |

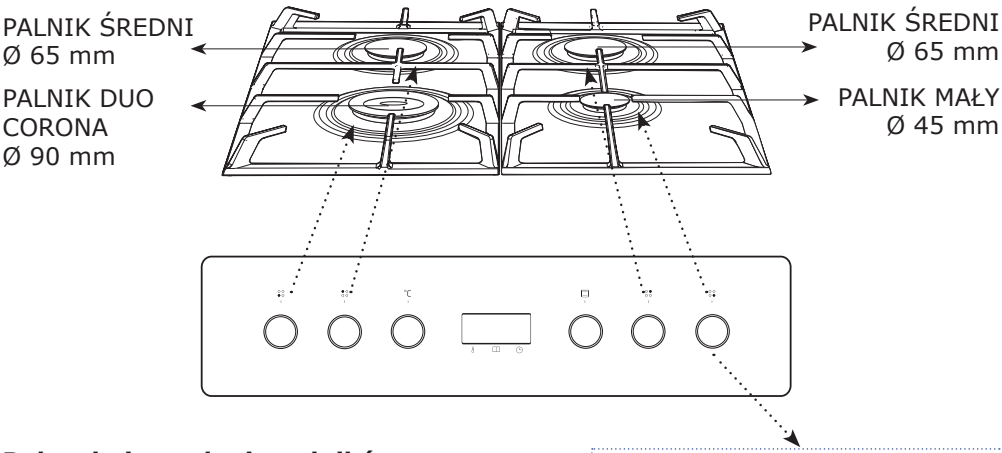
# OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ

**Palniki gazowe**

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:

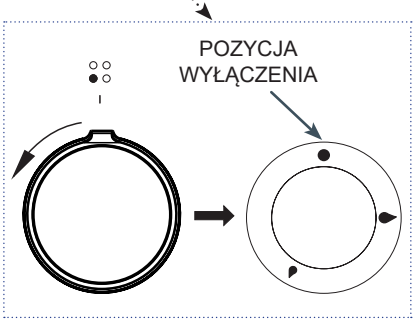
- małego - naczynie o średnicy od 90 do 150 mm,
- średniego - naczynie o średnicy od 160 do 220 mm,
- dużego - naczynie o średnicy od 200 do 240 mm, a wysokość garnka nie powinna być większa od jego średnicy.

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




**Pokrętła i zapalanie palników**

Symbole znajdujące przy pokrętłach wskazują, które pokrętło steruje danym palnikiem. Na przykład pokrętło dla palnika dużego ma symbol nad nim: |●|.




Zapalanie:

- wcisnąć pokrętło 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.

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. Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik zgaszony ● i pozycją duży płomień .

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbałość o bieżące utrzymanie w czystości kuchni 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.

**Piekarnik**

- 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.
- Niewskazane 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 i 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.

- Usuń mechanicznie największe zabrudzenia (zaleca się zastosowanie drewnianej lub plastikowej szpatułki kuchennej). Środki o właściwościach 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).

Czyszczenie parowe Steam Clean

- Na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlej 0,25 l wody (1 szklanka). Zamknij drzwi piekarnika.
- Temperaturę ustaw na pozycję 50$^0$C, a funkcję na pozycję grzejnik dolny ⎁, ogrzewaj komorę piekarnika przez ok. 30 minut.
- Po zakończeniu procesu czyszczenia otwórz drzwi piekarnika, wnętrze komory wytrzyj gąbką lub ścierką a następnie umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

**Płyta grzejna gazowa**

- Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. W miarę możliwości, zaleca się mycie kuchni w stanie ciepłym. Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty grzejnej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykipin.
- 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. Mogą one rysować powierzchnię płyty, powodując nieodwracalne uszkodzenia.
- Zaleca się używanie środków czyszczących lub zmywających o działaniu delikatnym, zawierających stosowne zalecenia jak np. wszelkiego rodzaju płyny bądź emulsje usuwające tłuszcze.
- W przypadku braku dostępu do zalecanych środków, radzimy stosować roztwory ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń lub środków do czyszczenia zlewozmywaków nierdzewnych.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używać miękkiej i delikatnej ściereczki, dobrze pochłaniającej wilgoć. Płytę po umyciu należy każdorazowo wytrzeć do sucha.
- 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.
- 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.**

Ważne! Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.

Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

# 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. Czerwona lampka kontrolna nie świeci. | Lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz Lampki kontrolne. | |
| 5. Palnik nie zapala. | Zabrudzone otwory płomieniowe. | Zamknąć zawór odcinający gazu, zamknąć kurki palników, przewietrzyć pomieszczenie, wyjąć palnik, oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe. |
| 6.Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie. | Pokrętło zaworu zwolnione za szybko. | Przytrzymać wciśnięte pokrętło dłużej w pozycji „duży płomień”. |
| 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. |

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.

Pełna instrukcja na
**www.amica.pl/i/58975**

Zeskanuj kod

# DANE TECHNICZNE

| Typ/model | 6122GE3.39eHiZpTshPiDpFAXx<br>6120GET3.39ZpTshDpAF(Xx) PI |
|---|---|
| Napięcie znamionowe | 230~50Hz |
| Moc znamionowa kuchni | 3600 W |
| Piekarnik | 3600 W |
| Obciążenie cieplne | 7500 W |
| Kategoria urządzenia | PL II 2ELwLs3B/P |
| 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, EN 30-1-1 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,
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,

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

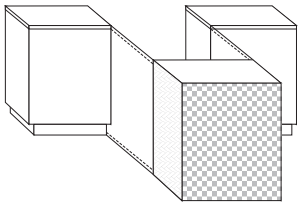
# INSTALACJA

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.

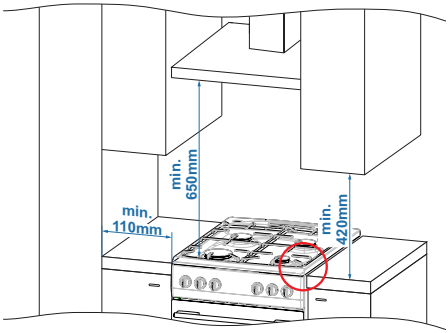
**Ustawienie kuchni**

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi.
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż $2m^3/h$ na 1 kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju min.$100cm^2$ , 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 $50^0C$.
- Klasa urządzenia wg EN 30-1-1: klasa 2 - podklasa 1.



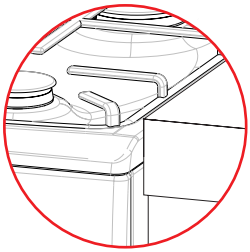
- Kuchnia gazowa w standardowym wykonaniu może być zabudowana do wysokości 85 cm. Powyżej tej wysokości kuchnię należy wyposażyć w cokół podwyższający. Wysokość kuchni z zamontowanym cokołem wynosi 90 cm +/- 5 mm. Zakupu cokołu wraz z usługą montażu dokonać można u naszych dystrybutorów części zamiennych. 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.

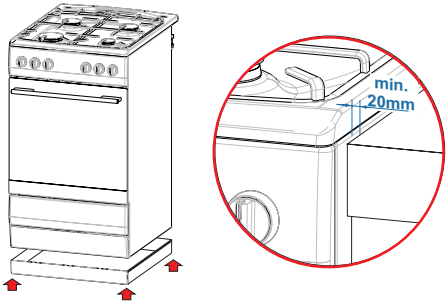



Rys. A

- Płyta podpalnikowa wystaje ponad blat kuchenny (rys. A i B).



NIEPRAWIDŁOWO




PRAWIDŁOWO

Rys. B

- 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.
- Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50$^0$C ponad temperatury otoczenia.
- 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.

**Podłączenie 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 znajdu-
- jącymi 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 funkcjonalych 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,
- 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.

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

Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

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

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.**

**Podłączenie 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 $mm^2$ 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.

UWAGA Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

**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.

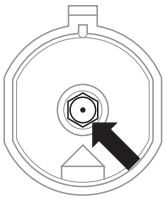
W celu przystosowania kuchni do spalania innego rodzaju gazu, należy dokonać:

- 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 | - | - |
| Duo corona | 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 | - | - |

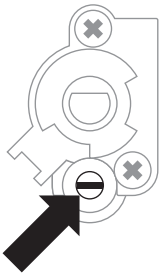
| Płomień palnika | Przezbrojenie z gazu płynnego na gaz ziemny | Przezbrojenie z gazu ziemnego na gaz płynny |
|---|---|---|
| Pełny | 1.Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz. | 1.Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz. |
| Oszczędny | 2.Wkręt regulacyjny lekko wykręcić 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.

# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

**Gwarancja**

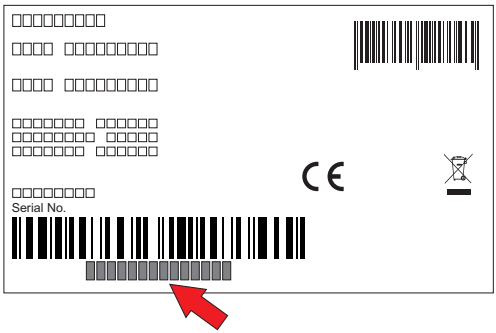
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiekolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

**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 z tyłu urządzenia.

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

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | |

**Amica S.A.**
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100
www.amica.pl