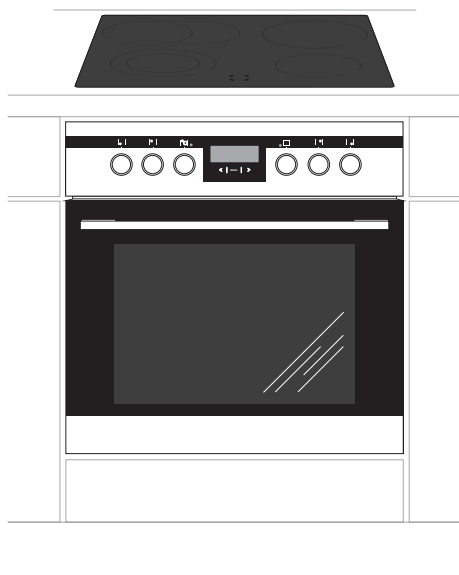


Amica



2014CF3.334ETsKDHaQXSp

INSTRUKCJA OBSŁUGI

**KUCHNI ELEKTRYCZNEJ Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ
DO ZABUDOWY**

Kuchnię uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji

IOAK-2159 / 8052872
(03.2018 / v2)

SZANOWNY KLIENCIE,

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

Kuchnia, która opuściła fabrykę była dokładnie sprawdzona przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Uwaga!

Kuchnię obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Kuchnia przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.

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

tel.801 801 800

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| Podstawowe informacje | 2 |
| Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania | 4 |
| Jak oszczędzać energię..... | 7 |
| Wycofanie z eksploatacji..... | 8 |
| Opis wyrobu | 9 |
| Charakterystyka wyrobu | 10 |
| Instalacja | 12 |
| Obsługa | 17 |
| Przed pierwszym włączeniem kuchni..... | 17 |
| Płyta grzejna..... | 18 |
| Funkcje piekarnika i jego obsługa..... | 23 |
| Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne | 26 |
| Potrawy testowe | 28 |
| Czyszczenie i konserwacja kuchni | 30 |
| Postępowanie w sytuacjach awaryjnych | 36 |
| Dane techniczne | 37 |
| Gwarancja, obsługa posprzedażna | 38 |

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.

Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprząatanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.

Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.

Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.

Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.

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.

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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA



- 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.
- Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzejnej i zalewania jej przez wykipiny. W szczególności dotyczy to cukru, który reaguje z płytą ceramiczną, mogąc spowodować jej nieodwracalne uszkodzenie. Ewentualne zabrudzenia należy usuwać na bieżąco.
- Zabrania się stawiania na rozgrzane pola grzejne naczyń z mokrym dnem, gdyż mogą spowodować nieodwracalne zmiany na płycie (nieusuwalne plamy).
- Należy używać naczyń określonych przez producenta jako przystosowane do pracy z płytą ceramiczną.
- Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Nie należy włączać płyty grzejnej bez uprzedniego ustawienia na niej naczynia.
- Zabrania się stosowania naczyń posiadających ostre krawędzie, mogące spowodować uszkodzenie płyty ceramicznej.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg, a na płycie grzejnej - 25 kg.
- Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- 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.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

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.

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

● Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni pola grzejnego.

Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od płytki grzejnej.

● Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.

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

● Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.

Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

● Wyłączanie w porę i wykorzystywanie ciepła szczątkowego.

W przypadku długich czasów gotowania wyłączać pola grzejne na 5-10 minut przed końcem gotowania. Oszczędza się przez to do 20% energii elektrycznej.

● 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 reszkowego piekarnika.

W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

Uwaga! W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

● 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.

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.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE 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 zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

OPIS WYROBU

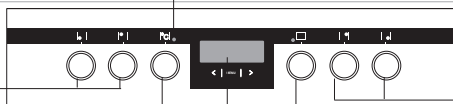
Płyta ceramiczna

*Lampka kontrolna
termoregulatora*

*Pokręta sterowania
palami grzejnymi*

*Pokręto
regulatora
temperatury*

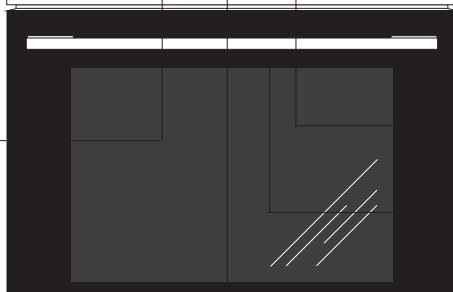
*Programator
elektroniczny*



*Pokręta sterowania
palami grzejnymi*

*Pokręto
wyboru funkcji
piekarnika*

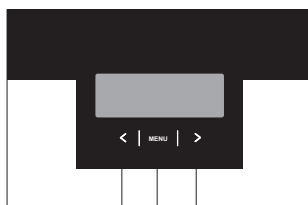
*Uchwyt drzwi
piekarnika*



*Przycisk
zmiany ustawień „-”*

Przycisk MENU

*Przycisk
zmiany ustawień „+”*



CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

| | |
|--|--|
| Typ kuchni | 2014CF3.334ETsKDHQXSp |
| Elementy grzejne płyty ceramicznej pole grzejne 14,5 cm pole grzejne 18,0 cm pole grzejne podwójne 12,0 / 18,0 cm pole grzejne podwójne 12,0 / 21,0 cm pole grzejne brytfanna 14,0 x 25,0 cm pole grzejne brytfanna 17,0 x 26,5 cm | 1 1 1 1 1 |
| Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika grzejnik górny + dolny opiekacz rożeń obrotowy wentylator grzejnik termoobiegu wentylator chłodzący | ● ● ● ● ● |
| Programator elektroniczny Ta przyciski Ts sensory | ● |
| Pokręta standard schowane w panelu schowane w panelu podświetlane | ● |
| Elementy w komorze piekarnika prowadnice druciane prowadnice teleskopowe wkłady katalityczne | ● ● |
| Akcesoria ruszt, drabinka suszarnicza blacha do pieczywa płytka blacha do pieczenia głęboka widelec i ramka różna | 1 1 1 |

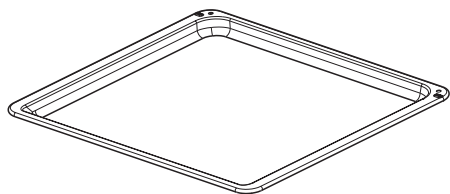
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem danego modelu.

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

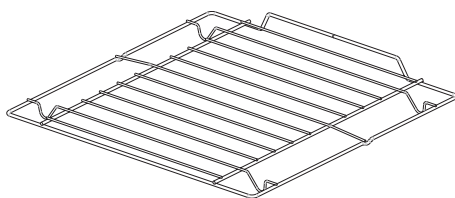
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- front z pasami „alu-inox” - Sr
- obudowa kuchni z blachy nierdzewnej - X
- piekarnik z elementami frontu ze szkła lustrzanego - Sp
- kuchnia z piekarnikiem w kolorze szarym - Q
- kuchnia z piekarnikiem z emalią Aqualytic - Qa
- płyta ceramiczna szlifowana - F

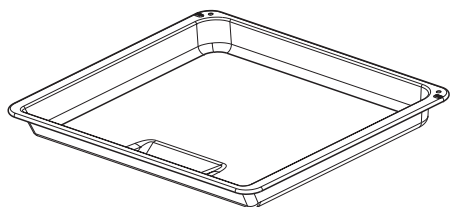
Akcesoria



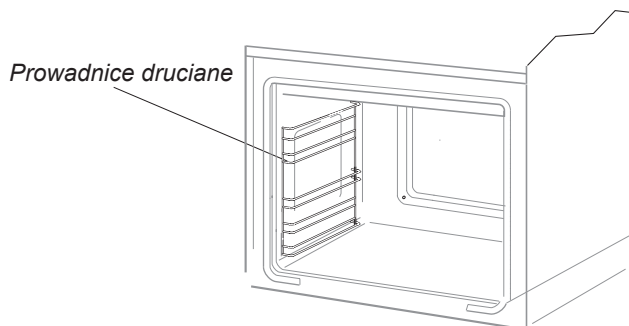
Blacha do pieczywa



*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*



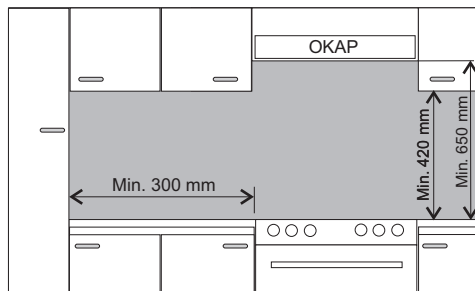
Blacha do pieczenia



INSTALACJA

Ustawienie kuchni

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Kuchnia jest zbudowana w klasie Y tzn. może być jednostronnie zabudowana wysokim meblem lub ścianą. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi.

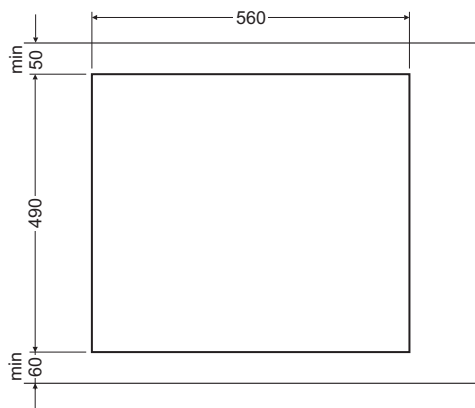


rys.1

1. Montaż płyty ceramicznej

- Grubość blatu mebla powinna wynosić od 28 do 40 mm, głębokość blatu min. 600 mm. Błat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a krawędzią blatu z przodu powinna wynosić min. 60 mm, a z tyłu min. 50 mm.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.
- Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na rys.1.1.

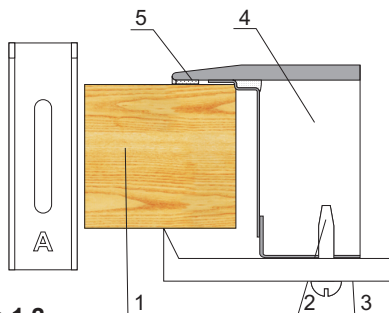
- Pod spodem płyty należy zostawić przynajmniej 80 mm wolnej przestrzeni aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół płyty.



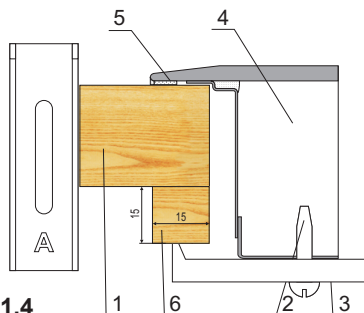
rys.1.1

INSTALACJA

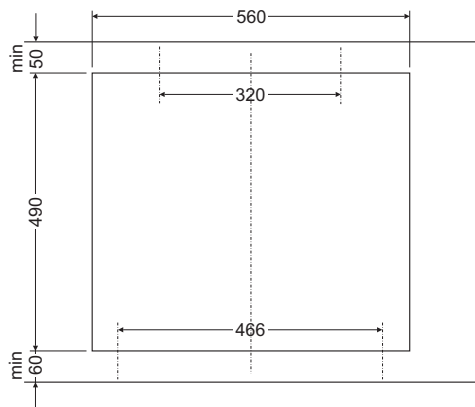
- W przypadku blatu o grubości 38 mm do mocowania płyty należy wykorzystać 4 uchwyty "A". Sposób montażu pokazano na rys.1.2 i 1.3. W przypadku blatu o grubości 28 mm oprócz uchwytów "A" należy dodatkowo zastosować 4 drewniane klocki o wymiarach 15x15x50 mm. Sposób montażu pokazano na rys.1.4 i 1.5.
- Sprawdzić czy uszczelka dokładnie przylega do płyty.
- Przykręcić lekko uchwyty od spodu płyty.
- Oczyszczyć blat, włożyć płytę w otwór i docisnąć do blatu.
- Ustawić uchwyty prostopadłe do krawędzi płyty i dokręcić do oporu.



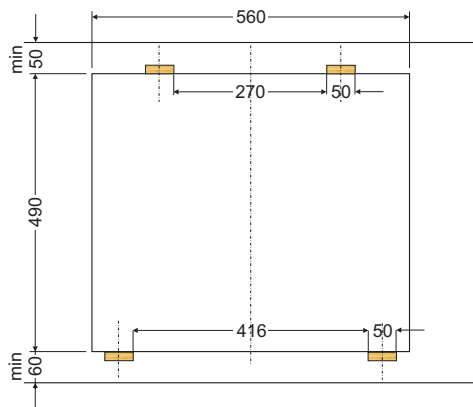
rys.1.2



rys.1.4



rys.1.3



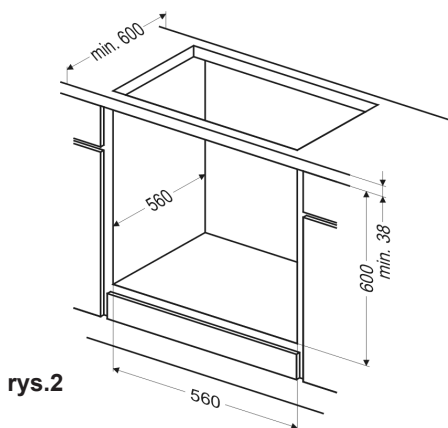
rys.1.5

- 1 - blat
- 2 - wkret
- 3 - uchwyty mocujące
- 4 - płyta ceramiczna
- 5 - uszczelka płyty

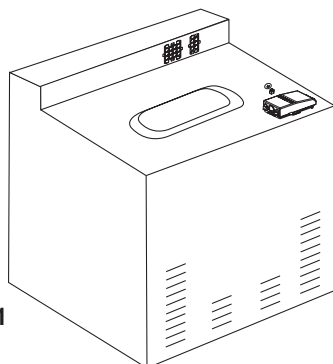
INSTALACJA

2. Montaż piekarnika:

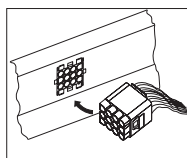
- przygotować otwór w meblu do zamontowania piekarnika o wymiarach podanych na rys.2,
- przy odłączonym zasilaniu dokonać podłączenia piekarnika do sieci elektrycznej,
- wsunąć częściowo piekarnik w uprzednio przygotowany otwór w meblu i dokonać podłączenia piekarnika z płytą grzejącą. Wtyczki stanowiące zakończenie wiązki przewodów wychodzącej z płyty włożyć w odpowiednie gniazda w panelu sterującym piekarnika ,rys.2.2 lub rys.2.3
- bezwzględnie dokonać połączenia przewodu zerującego płytę (żółto-zielony) z zaciskiem zerującym piekarnika (oznaczenie ⊕) znajdującym się w pobliżu przyłącza, rys.2.4
- wsunąć piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami w miejscach pokazanych na rys.3



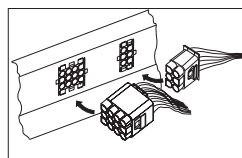
rys.2



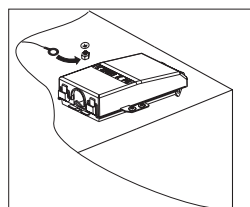
rys.2.1



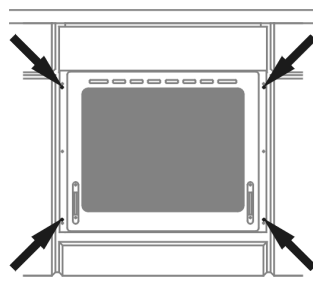
rys.2.2



rys.2.3



rys.2.4



rys.3



Uwaga!

Montażu dokonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

INSTALACJA

Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

Uwaga!

Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

Wskazówki dla instalatora

Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym trójfazowym (400V 3N~50Hz). Napięcie znamionowe elementów grzejnych kuchni wynosi 230 V. Przystosowanie kuchni do zasilania prądem jednofazowym (230 V) jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie na listwie przyłączeniowej zacisków wg schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również w pobliżu przyłącza kuchni. Dostęp do listwy jest możliwy po zdjęciu pokrywki przyłącza poprzez odblokowanie zaczepów wkretakiem płaskim. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową kuchni.

Przewód przyłączeniowy należy zamocować w odciążce przyłącza kuchni.

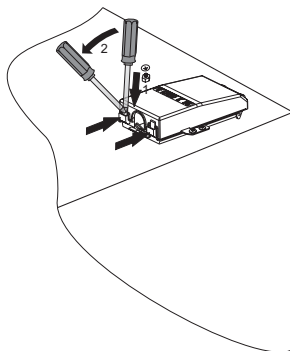
Uwaga!

Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku przyłącza kuchni, oznaczonego znakiem \oplus . Instalacja elektryczna zasilająca kuchnię, powinna posiadać wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika bezpieczeństwa musi wynosić min. 3 mm.

Przed dokonaniem przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia.

Uwaga! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej).

Inny sposób podłączenia kuchni niż pokazano na schemacie może spowodować jej zniszczenie.





INSTALACJA

| | | SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 230V. | | Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego |
|--|---|--|--|---|
| | | | | |
| 1 | Przy sieci 230 V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 1-2-3 oraz 4-5, przewód ochronny na PE. | 1N~ | | OWY 3X 4 mm ² |
| 2 | Przy sieci 400/230 V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 2-3 oraz 4-5, przewód ochronny na PE. | 2N~ | | OWY 4X 2,5 mm ² |
| 3 | Przy sieci 400/230 V podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 4-5, przewody fazowe podłączone do 1, 2 i 3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny na PE. | 3N~ | | OWY 5X 1,5 mm ² |
| Przewody fazowe - L1=R, L2=S, L3=T; N - przewód neutralny; PE - przewód ochronny | | | | |

OBSŁUGA

Przed pierwszym włączeniem piekarnika

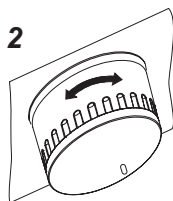
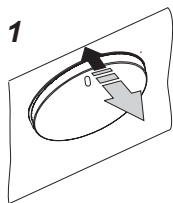
- usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej,
- wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
- włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno,
- pokrętkę funkcji piekarnika przekręcić na pozycję  lub  (patrz rozdział: *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*),
- wygrzać piekarnik (w temp. 250°C, ok. 30 min.), usunąć zabrudzenia i dokładnie umyć.

Uwaga! Zdjąć folię ochronną z przewodnic teleskopowych przed włączeniem piekarnika.

Pokrętki są „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji należy:

1. delikatnie wcisnąć pokrętkę i puścić,
2. ustawić na wybraną funkcję.

Oznakowanie pokrętki na jego obwodzie odpowiada kolejnym funkcjom realizowanym przez piekarnik.



Uwaga!

W piekarnikach wyposażonych w programator elektroniczny Ts, po włączeniu do sieci w polu wyświetlacza ukaże się pulsująca cyklicznie godzina „0.00”.

Należy ustawić czas bieżący programatora. Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

Ważne!

Programator elektroniczny Ts wyposażony jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni.

Każde przesterowanie sensora potwierdzone jest sygnałem akustycznym.

Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

Ważne!

Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

OBSŁUGA

Sterowanie pracą pól grzejnych płyty ceramicznej.

Informacja dotycząca rodzaju pól grzejnych znajduje się w tabeli na str. 10 instrukcji.

Dobór naczyń

Prawidłowo dobrane naczynie powinno posiadać wielkość i kształt dna w przybliżeniu równy powierzchni użytkowanego pola grzejnego. Dla naczyń w rodzaju brytfanny jest stosowane specjalne poszerzone pole grzejne o wymiarach 14x25cm. **Nie należy używać naczyń o dnie wklęsłym lub wypukłym.** Należy pamiętać, żeby naczynie posiadało zawsze odpowiednio dobraną pokrywkę. Zaleca się stosowanie naczyń z grubym toczonym dnem.

Zabrudzone powierzchnie pól grzejnych i naczyń, uniemożliwiają pełne wykorzystanie ciepła.



Dobór mocy grzejnej

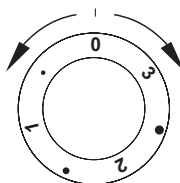
Pola grzejne posiadają zróżnicowaną moc grzejną. Moc grzejną można regulować stopniowo, pokręcając pokrętłem w prawo lub w lewo. Pokrętło jest „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania mocy grzejnej należy:

- delikatnie wcisnąć pokrętło i puścić,
- ustawić na wybraną pozycję.

Oznakowanie pokrętła na jego obwodzie odpowiada kolejnym pozycjom realizowanym przez pole grzejne.

Kolejne pozycje na pokrętle

- 0 Wyłączenie
- 1 Minimum, podgrzewanie
- 2 Duszenie warzyw, powolne gotowanie
- 3 Gotowanie zup, większej ilości potraw
- 4 Powolne smażenie
- 5 Opiekanie mięsa, ryb
- 6 Maksimum, szybkie rozgrzanie, szybkie gotowanie, szybkie smażenie

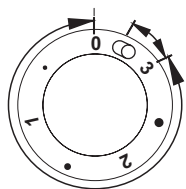


OBSŁUGA

Włączenie podwójnego pola grzejnego

Ważne!

Dozwolone jest włączenie pola wyłącznie przez pokręcenie pokrętki zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Włączenie w kierunku przeciwnym może uszkodzić włącznik.



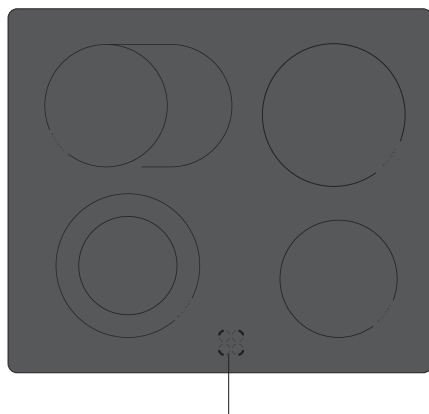
W zakresie „0 • 1 • 2 • 3” pokrętki pracuje wewnętrzne pole grzejne i można płynnie regulować ilość ciepła dostarczonego do naczynia. Chwilowe przekręcenie pokrętki do pozycji oznaczonej - 0, powoduje włączenie zewnętrznego pola grzejnego. Od tego momentu można regulować płynnie ilość ciepła dostarczonego do naczynia przez obydwa pola grzejne (wewnętrzne i zewnętrzne) gdyż wewnętrzny wyłącznik wyłączy te pola dopiero po ustawieniu pokrętki w poz. 0.

Wskaźnik nagrzewu pola

Jeżeli temperatura pola grzejnego przekracza 50°C, to sygnalizowane jest to świeceniem odpowiedniego pola wskaźnika.

Świecenie wskaźnika nagrzewu pola ostrzega osobę obsługującą przed przypadkowym dotknięciem gorącego pola grzejnego.

Po wyłączeniu nagrzewu pola grzejnego, w czasie około 5-10 min. posiada ono jeszcze nagromadzoną energię cieplną, którą można umiejętnie wykorzystać np. do podgrzania lub utrzymania w stanie ciepłym potraw bez konieczności włączenia nagrzewu pola.





Wskaźnik nagrzewu pola

OBSŁUGA


Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem

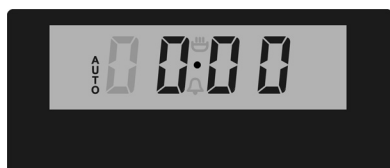
Symbole na wyświetlaczu

  **AUTO** - oznaczenia funkcji pracy


- 1 - sensor wyboru funkcji pracy programatora
- 2 - sensor „-”
- 3 - sensor „+”

Ustawienie czasu bieżącego

Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje pulsujące  ,



< | MENU | >
2 | 1 | 3


● nacisnąć sensor **1**, na wyświetlaczu pojawi się symbol  ,

● ustawić bieżący czas korzystając z sensorów **2** i **3**.

Po upływie ok. 7 sek. od zakończenia czynności ustawiania czasu, nowe dane zostaną zapamiętane, a wskazanie bieżącego czasu przestanie pulsować.

Korektę czasu można wykonać później naciskając jednocześnie sensory **2** i **3**, wskazania wyświetlacza zaczną pulsować. Następnie można skorygować czas bieżący.


Uwaga!

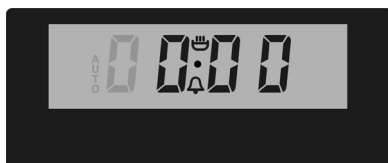
Piekarnik można uruchomić po pojawieniu się symbolu  na wyświetlaczu.

Minutnik

Minutnik może być uaktywniony w każdym momencie, bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres odmierzanego czasu wynosi od 1minuty do 23 godzin i 59 minut.


Aby nastawić minutnik należy:


● nacisnąć sensor **1**, na wyświetlaczu będzie pulsować symbol  :




< | MENU | >
2 | 1 | 3

● ustawić czas minutnika sensorami **3** i **2**,

Wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy  .

Po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, i pulsuje  ,

● nacisnąć sensor **1**, **2** lub **3** w celu wyłączenia sygnału, funkcja  zgaśnie, a wyświetlacz wskazuje czas bieżący.

Uwaga!

Jeśli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po ok. 7 minutach.

OBSŁUGA

Praca półautomatyczna

Jeśli piekarnik ma wyłączyć się o ustalonej godzinie, to należy:

- ustawić pokrętko funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury na pozycje, na których ma pracować piekarnik,
- przycisnąć sensor 1 aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować:



- ustawić żądany czas pracy sensorami 3 i 2, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie wprowadzony do pamięci po ok. 7 sek., wyświetlacz ponownie pokaże czas bieżący przy aktywnej funkcji pracy **AUTO**.

Po upływie nastawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dzwinkowa, a funkcja pracy **AUTO** będzie pulsować,

- ustawić pokrętkła funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,

- nacisnąć sensor 1, 2 lub 3 w celu wyłączenia sygnału, funkcja **AUTO** zgaśnie, a wyświetlacz będzie wskazywał czas bieżący.

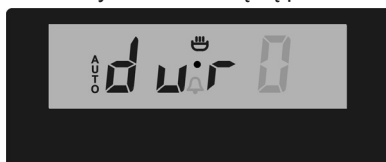
Uwaga!

W piekarnikach wyposażonych w jedno pokrętko sterowania, pokrętko funkcji piekarnika jest zespolone z regulatorem temperatury.

Praca automatyczna

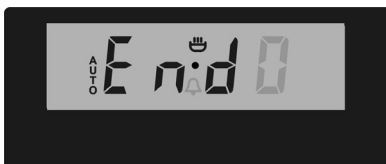
Jeśli piekarnik ma włączyć się na określony czas pracy i o ustalonej godzinie wyłączyć się, to należy ustawić czas pracy oraz godzinę zakończenia pracy:

- przycisnąć sensor 1 aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować:



- ustawić żądany czas pracy sensorami 3 i 2 jak dla pracy półautomatycznej,

- przycisnąć sensor 1 aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować:



- ustawić godzinę wyłączenia (zakończenia pracy) sensorami 3 i 2, która jest ograniczona do czasu odległego o 23 godziny i 59 minut,

- ustawić pokrętko funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury na żądane pozycje, na których ma pracować piekarnik.

Funkcja pracy **AUTO** jest aktywna, praca piekarnika rozpocznie się od momentu wynikającego z różnicy między nastawionym czasem zakończenia pracy a nastawionym czasem pracy, (np. nastawiony czas pracy wynosi 1 godz., nastawiony czas zakończenia pracy 14.00, piekarnik automatycznie załączy się o godz. 13.00).

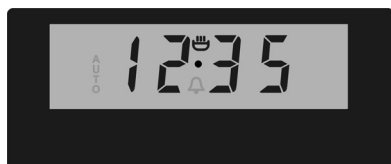
OBSŁUGA

Praca automatyczna

Po osiągnięciu godziny zakończenia pracy piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa przy pulsującej funkcji pracy **AUTO**,

- ustawić pokrętką funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,

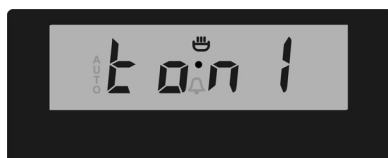
- nacisnąć sensor **1**, **2** lub **3** w celu wyłączenia sygnału, funkcja **AUTO** zgaśnie, a wyświetlacz będzie wskazywał czas bieżący, np. godz. 12.35.



Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w następujący sposób:

- nacisnąć jednocześnie sensory **2** i **3**,
- sensorem **1** wybrać funkcję „ton”, wskazania wyświetlacza będą pulsować:



- sensorem **2** wybrać odpowiedni ton w zakresie od 1 do 3.

Kasowanie ustawień

W każdej chwili można skasować ustawienia minutnika lub funkcji pracy automatycznej.

Kasowanie ustawień pracy automatycznej:

- nacisnąć jednocześnie sensory **2** i **3**,

Kasowanie ustawień minutnika:

- sensorem **1** wybrać funkcję minutnika,
- nacisnąć ponownie sensory **2** i **3**,

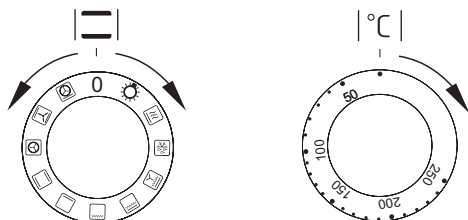
OBSŁUGA

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegu + wentylator)

Piekarnik jest nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, grzejnika termoobiegu oraz opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętki rodzaju pracy piekarnika oraz pokrętki regulacji temperatury. Ustawienie polega na obróceniu pokrętki na wybraną pozycję. Pokrętło jest „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji roboczej piekarnika należy:

- delikatnie wcisnąć pokrętło i puścić,
- ustawić na wybraną funkcję.

Oznakowanie pokrętki na jego obwodzie odpowiada kolejnym funkcjom realizowanym przez piekarnik.



Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręteł w pozycji „●” / „0”.

Uwaga!

Włączenie nagrzewania (grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero po ustawieniu temperatury.

0 Ustawienie zerowe



Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



Szybki rozgrzew

Włączony grzejnik górny, opiekacz i wentylator. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.



Rozmrażanie

Włączony tylko wentylator, bez użycia jakichkolwiek grzejników.



Włączony wentylator, opiekacz i grzejnik górny

Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu piekania i podniesienie walorów smakowych potraw.



Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie piekania przy jednocześnie włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na piekanie większych jej porcji.



Włączony opiekacz

„Grilowanie” powierzchniowe, stosuje się do piekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kiełbaski, zapiekanki (grubość opiekanej potrawy nie powinna być większa niż 2-3 cm w trakcie pieczenia należy odwrócić ją na drugą stronę).



Włączony grzejnik dolny

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Dopiekanie ciast od spodu (np. ciasta wilgotne i nadziewane owocami).



Włączony grzejnik dolny i górny

Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blachy) pieczenie na jednym poziomie.



Włączony termoobieg

Ustawienie pokrętki w pozycji „włączony termoobieg” pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika. W stosunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższe temperatury pieczenia.

Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.



Włączony wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).



Włączony termoobieg i grzejnik dolny

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączonego grzejnika dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza.

Lampka kontrolna termoregulatora

Modele z podświetlanymi pokrętkami.

Włączenie nagrzewania piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się lampki kontrolnej czerwonej. Zgaśnięcie czerwonej lampki kontrolnej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu czerwonej lampki kontrolnej. W trakcie prowadzenia wypieku czerwona lampka będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika).

Ważne!




- Podczas realizowania szybkiego rozgrzewu w komorze piekarnika nie może znajdować się blacha z ciastem ani inne elementy nie stanowiące wyposażenia piekarnika. Nie zaleca się korzystania z funkcji szybkiego rozgrzewu przy zaprogramowanym programatorze.

OBSŁUGA

Użytkowanie opiekacza

Proces opiekania następuje w wyniku działania na potrawę promieni podczerwonych, emitowanych przez rozżarzony grzejnik opiekacza.

W celu włączenia opiekacza należy:

- ustawić pokrętko piekarnika w pozycji oznaczonej symbolem   ,
- wygrzewać piekarnik przez ok. 5 minut (przy zamkniętych drzwiach piekarnika).
- włożyć do piekarnika blachę z potrawą na właściwy poziom roboczy, a w przypadku opiekania na ruszcie należy umieścić na poziomie bezpośrednio niższym (poniżej rusztu) blachę na ściekający tłuszcz,
- zamknąć drzwi piekarnika.

Dla funkcji opiekanie i wzmocnione opiekanie temperaturę należy ustawić na 250°C, a dla funkcji opiekanie z wentylatorem na 190°C.

Uwaga!

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące.

Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

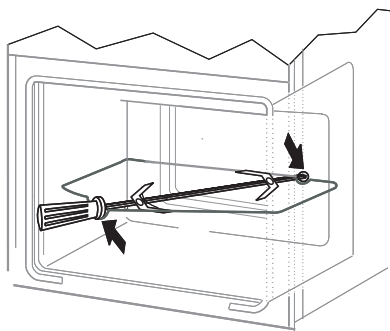
Użytkowanie rożna

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.



PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Wypieki





































- zaleca się, prowadzenie wypieków ciast na blachach, stanowiących wyposażenie fabryczne kuchni,
- wypieki można prowadzić również w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, **do wypieku zaleca się stosować blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia,**
- nie zalecamy do stosowania form i blach o powierzchni jasnej i błyszczącej w przypadku korzystania z nagrzewu konwencjonalnego (grzejnik górny + dolny) stosowanie tego typu form może powodować niedopiekanie spodu ciasta,
- przy korzystaniu z funkcji termoobiegu nie jest konieczne wstępne nagrzanie komory piekarnika, dla pozostałych typów grzania przed włożeniem wypieku komorę piekarnika należy rozgrzać,
- przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien być suchy i czysty),
- wskazane jest pozostawienie wypieku w piekarniku po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.,
- temperatury wypieków wykonywanych przy zastosowaniu funkcji termoobiegu są z reguły ok. 20 – 30 stopni niższe w stosunku do pieczenia konwencjonalnego (z zastosowaniem grzejników górnego i dolnego),
- parametry wypieków podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych,
- jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.

Pieczenie mięs

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki 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 najniższym poziomie umieścić blachę do pieczenia z niewielką ilością wody,
- 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 – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegowy + wentylator)

| Rodzaj wypieku potrawy | Funkcja piekarnika  | Temperatura °C | Poziom ($\begin{matrix} 4 \\ \\ 1 \end{matrix}$) | Czas [min]  |
|---|---|-------------------------|---|---|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
|  |  | 155 - 170 ¹⁾ | 3 | 25 - 40 ²⁾ |
|  |  | 200 - 230 ¹⁾ | 2 - 3 | 15 - 25 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 230 - 250 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.











¹⁾Rozgrzej pusty piekarnik

²⁾Podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

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

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast




| Rodzaj potrawy | Akceoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura (°C) | Czas wypieku ²⁾ (min.) |
|-----------------------|--|---|---|-------------------------|-----------------------------------|
| Małe ciasta | Błacha do pieczywa | 3 |  | 160 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Błacha do pieczywa | 3 |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Błacha do pieczywa | 3 |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Błacha do pieczywa Błacha do pieczenia | 2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 50 ²⁾ |
| Krucze ciasto (paski) | Błacha do pieczywa | 3 |  | 150 - 160 ¹⁾ | 30 - 40 ²⁾ |
| | Błacha do pieczywa | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| | Błacha do pieczywa | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| | Błacha do pieczywa Błacha do pieczenia | 2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa |  | 160 - 175 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| Biszkopt beztuszczowy | Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø 26 cm | 3 |  | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 45 ²⁾ |
| Szarlotka | Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø 20 cm | 2 formy na ruszcie umieszczone po przekątnej prawy tył, lewy przód |  | 180 - 200 ¹⁾ | 50 - 70 ²⁾ |

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

²⁾ Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanej piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.



Grilowanie

| Rodzaj potrawy | Akceoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|--------------------------|---|--------------------------------------|---|-------------------|-------------------------------------|
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt | 4 |  | 250 ¹⁾ | 1,5 - 2,5 |
| | Ruszt | 4 |  | 250 ²⁾ | 2 - 3 |
| Burgery wołowe | Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin) | 4 - ruszt 3 - blacha do pieczenia |  | 250 ¹⁾ | 1 strona 10 - 15 2 strona 8 - 13 |

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

²⁾ Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

Pieczenie

| Rodzaj potrawy | Akceoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|----------------|---|--------------------------------------|---|------------------|-------------|
| Cały kurczak | Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin) | 2 - ruszt 1 - blacha do pieczenia |  | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin) | 2 - ruszt 1 - blacha do pieczenia |  | 180 - 190 | 80 - 100 |

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

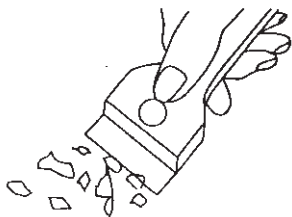
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

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

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy kuchnię wyłączyć, zwracając uwagę ażeby wszystkie pokręta ustawione były w pozycji „●” / „0”. Czynności czyszczenia należy rozpocząć dopiero po wystygnięciu kuchni.

Płyta ceramiczna

- Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. W miarę możliwości, zaleca się mycie płyty w stanie ciepłym (po zgaśnięciu wskaźnika nagrzewu pola). 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.
- Duże zabrudzenia przylegające mocno do płyty można zeskrabać specjalnym skrobakiem, należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić ramy płyty ceramicznej.



Skrobak do czyszczenia płyty




Uwaga! Ostre ostrze należy zawsze zabezpieczyć przez przesunięcie obudowy (wystarczy nacisk kciuka). Przy posługiwaniu się zachować ostrożność - niebezpieczeństwo zranienia - nie dopuszczać, aby przyrząd dostał się do rąk dzieci.

- Zaleca się używanie środków czyszczących lub zmywających o działaniu delikatnym, zawierających stosowne zalecenia jak np. wszelkiego rodzaju płyny bądź emulsje usuwające tłuszcze. Szczególnie poleca się stosowanie specjalnych preparatów do czyszczenia i konserwacji sprzętu AGD (opis na kolejnych stronach instrukcji). W przypadku braku dostępu do zalecanych środków, radzimy stosować roztwory ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używać miękkiej i delikatnej ściereczki, dobrze pochłaniającej wilgoć. Płytę ceramiczną po umyciu należy każdorazowo wytrzeć do sucha.
- Należy zwrócić szczególną uwagę, ażeby nie dopuścić do uszkodzenia płyty ceramicznej, powstania głębokich zarysowań i odprysków, spowodowanych uderzeniami metalowych pokryw naczyń lub innych przedmiotów posiadających ostre krawędzie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Piekarnik

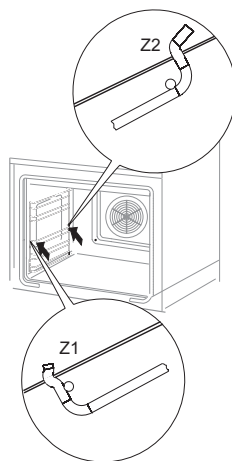
- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe- Steam Clean:**
 - na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka),
 - zamknąć drzwi piekarnika,
 - pokrętko regulatora temperatury ustawić na pozycję 50°C, a pokrętko funkcji na pozycję grzejnik dolny ,
 - ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
 - po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.
- Emaliowane elementy wyposażenia kuchni, należy umyć przy pomocy roztworu ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń.
- Nie należy używać płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwas cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowanie emalii ceramicznej.

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.

- Kuchnie oznaczone literą **D** zostały wyposażone w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu (Z1) następnie odchylić prowadnicę i wyjąć z zaczepu tylnego (Z2). Po umyciu prowadnic należy umieścić je w otworach osadczych piekarnika, wcisnąć zaczepy (Z1 i Z2).



Demontaż drabinek bocznych

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

- Kuchnie ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędź blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

Uwaga!

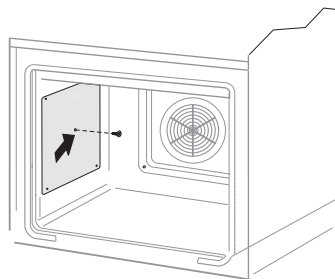
Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.

- Kuchnie oznaczone literą **K** w typie zostały wyposażone we wkładki pokryte specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego samoczyszczenia piekarnika). Aby dokonać samoczyszczenia piekarnika należy włączyć go na 1 godzinę ustawiając temp. 250 °C. Jeśli resztki potraw są małe to proces można skrócić.

Podczas czyszczenia powierzchni mogą być bardziej gorące niż zwykle, zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

Uwaga!

Ponieważ proces samoczyszczenia wiąże się ze zużyciem energii, należy przed każdym czyszczeniem sprawdzić wielkość zabrudzenia. Po stwierdzeniu obniżenia własności samoczyszczących wkładek można je wymienić na nowe. Wkładki można zakupić w punktach serwisowych lub w handlu.



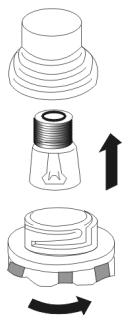
Demontaż wkładek katalitycznych

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.

- Wszystkie pokręta sterowania ustawić w pozycji „●” / „0” i wyłączyć zasilanie,
- Wykręcić i umyć klosz lampki pamiętając o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wykręcić żarówkę oświetleniową z gniazda, w razie potrzeby żarówkę należy wymienić na nową - żarówka wysokotemperaturowa (300°C) o parametrach:
 - napięcie 230 V
 - moc 25 W
 - gwint E14.



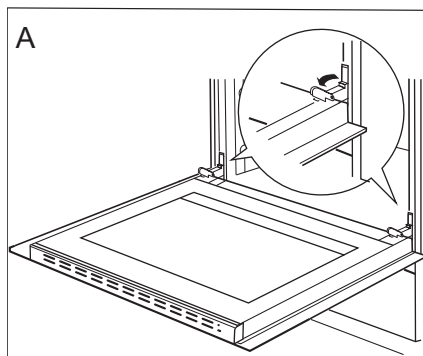
Lampka piekarnika

- Wkręcić żarówkę, pamiętając o dokładnym osadzeniu jej w gnieździe ceramicznym.
- Wkręcić klosz lampki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Wyjmowanie drzwi

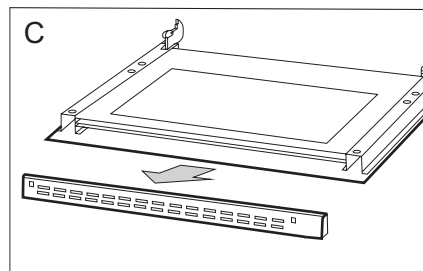
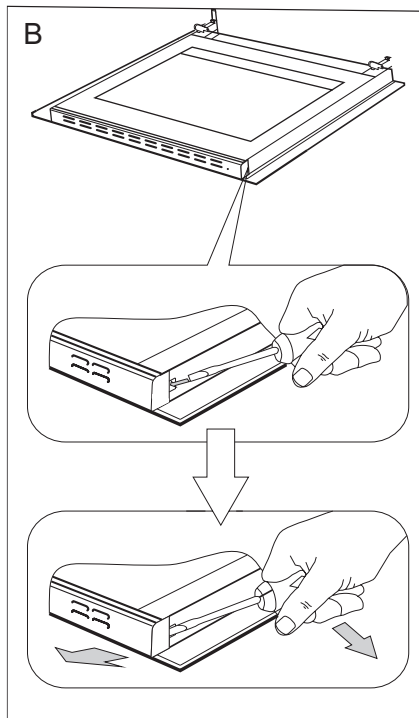
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuje się w sposób odwrotny. Przy wkładaniu należy zwrócić uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwytu zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika należy bezwzględnie opuścić element zabezpieczający i **dokładnie go docisnąć**. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wyjmowanie szyby wewnętrznej

1. Za pomocą śrubokręta płaskiego należy wyhaczyć listwę górną drzwi, delikatnie podważając ją po bokach (rys.B).
2. Wyciągnąć listwę górną drzwi. (rys.B, C)



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi).

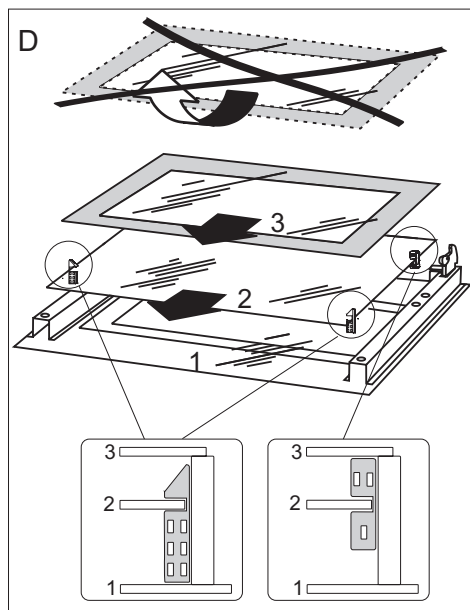
Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.

Wyjąć szybę środkową.(rys.D).

4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.

W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.

Uwaga! Nie należy wciskać listwy górnej jednocześnie z obu stron drzwi. W celu prawidłowego osadzenia listwy górnej drzwi, należy najpierw przyłożyć lewy koniec listwy do drzwi, a prawy koniec wcisnąć do słyszalnego „kliknięcia”. Następnie docisnąć listwę z lewej strony do słyszalnego „kliknięcia”.



Wyjmowanie szyb wewnętrznych

Przeglądy okresowe

Poza czynnościami mającymi na celu bieżące utrzymanie kuchni w czystości należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i zespołów roboczych kuchni. Po upływie gwarancji, przynajmniej raz na dwa lata, należy zlecić w punkcie obsługi serwisowej wykonanie przeglądu technicznego kuchni,
- usunąć stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- dokonać okresowej konserwacji zespołów roboczych kuchni,



Uwaga! wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- wyłączyć zespoły robocze kuchni
- odłączyć zasilanie elektryczne
- zgłosić naprawę
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

| PROBLEM | PRZYCZYNA | POSTĘPOWANIE |
|--|---|---|
| 1.urządzenie nie działa | przerwa w dopływie prądu | sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić |
| 2.wyświetlacz programatora wskazuje godzinę „0:00” | urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia | ustawić aktualny czas (patrz <i>Instrukcja obsługi programatora</i>) |
| 3.nie działa oświetlenie piekarnika | obluzowana lub uszkodzona żarówka | dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i>) |

DANE TECHNICZNE





| | |
|---|--------------------|
| Napięcie znamionowe | 230/400V~50Hz |
| Moc znamionowa | max. 10,0 kW |
| Wymiary piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość) | 595 / 595 / 575 mm |
| Wymiary płyty (wysokość/szerokość/głębokość) | 50 / 576 / 518 mm |

Informacje podstawowe:

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 dolnego i górnego (tryb konwencjonalny) 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:

| | |
|---|---|
| Termoobieg eco |  |
| Termoobieg |  |
| Wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny |  |
| Grzejnik dolny i grzejnik górny (tryb konwencjonalny) |  |

Podczas wyznaczania zużycia 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,

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.

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

Obsługa posprzedażna

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

Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny kuchni

Typ.....

Nr fabryczny.....



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

Amica



Centrum Serwisowe
801 801 800