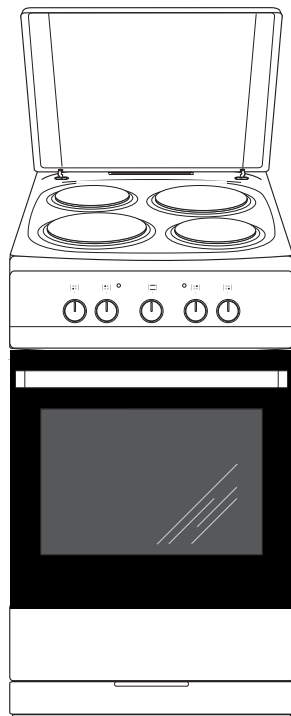


Amica

508EE1.20(W)



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHNI ELEKTRYCZNEJ

Kuchnię uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji

IOAK-2122 / 8052743
(03.2018 / v4)

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
Ustawienie kuchni.....	12
Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej.....	13
Wskazówki dla instalatora.....	13
Obsługa	15
Przed pierwszym włączeniem kuchni.....	15
Sterowanie pracą płytek grzejnych.....	16
Funkcje piekarnika i jego obsługa.....	17
Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne	18
Potrawy testowe	20
Czyszczenie i konserwacja kuchni	22
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych	26
Dane techniczne	27
Gwarancja, obsługa posprzedażna	28

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. 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga. Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.

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

Zaleca się przed otwarciem pokrywy oczyścić ją z wszelkich zanieczyszczeń. Powierzchnię płyty kuchennej zaleca się ostudzić przed jej zamknięciem pokrywą.

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.
- Do szuflady nie wkładać materiałów łatwopalnych, ponieważ w czasie użytkowania piekarnika mogą się zapalić.
- Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
- Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzejnej i zalewania jej przez wykipiny. Ewentualne zabrudzenia należy usuwać na bieżąco.
- Nie należy włączać płytki grzejnej bez uprzedniego ustawienia na niej naczyń.
- 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 wkładania gorących naczyń i wkładów (powyżej 75°C) oraz materiałów łatwopalnych do pojemnika szuflady.
- 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.
- 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 płytki grzejnej.**

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

● **Dbanie o czystość płytek grzejnych i den garnków.**

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

● **Unikanie niepotrzebnego „zagładania do garnków”.**

Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

● **Wyłączaj płytkę przed zdjęciem garnka.**

● **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.

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

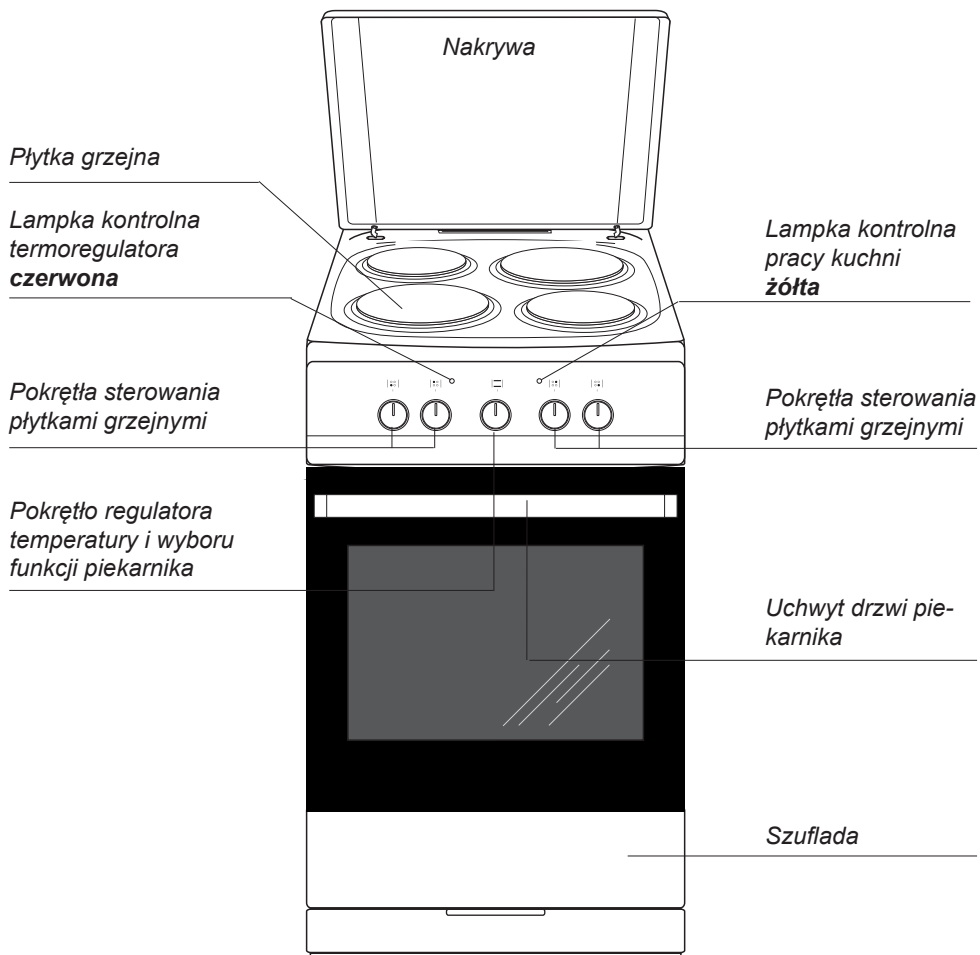


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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



CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

Typ kuchni	508EE1.20(W)
Elementy grzejne płyty ceramicznej płytką grzejną normalną 14,5 cm płytką szybkogrzejną 14,5 cm płytką grzejną normalną 18,0 cm płytką szybkogrzejną 18,0 cm	2 2
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika grzejnik górny + dolny opiekacz rożen obrotowy wentylator grzejnik termoobiegu wentylator chłodzący	●
Programator elektroniczny Ta przyciski Ts sensory	
Minutnik M minutnik	
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 rożna	1 1

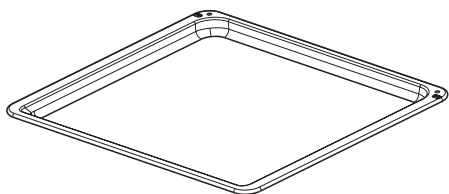
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

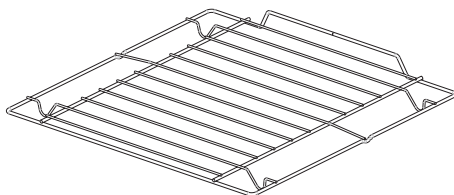
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- kuchnia w wykonaniu nierdzewnym z bokami w kolorze inox - Xx
- kuchnia z elementami frontu ze szkła lustrzanego - L
- kuchnia z piekarnikiem w kolorze szarym - Q
- kuchnia z piekarnikiem z emalią Aqualytic - Qa

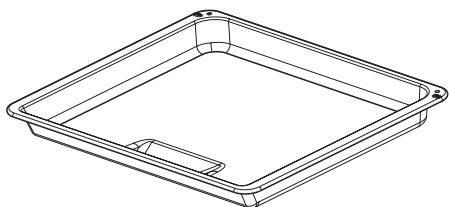
Aksesoria



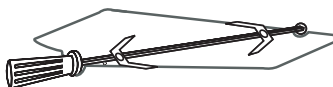
Blacha do pieczywa



*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*

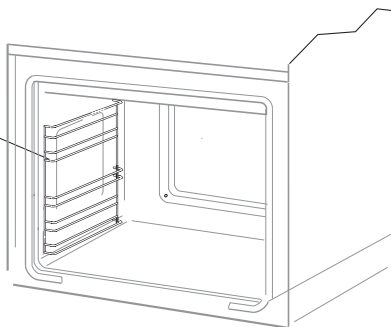


Blacha do pieczenia



Widelec i ramka różna

Drabinki boczne



INSTALACJA

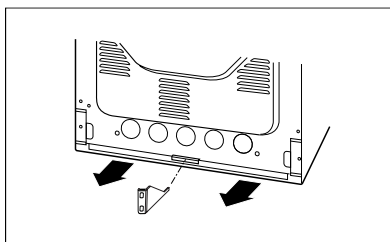
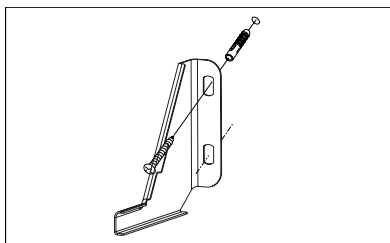
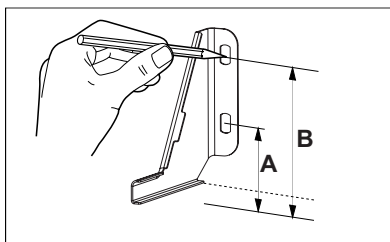
Ustawienie kuchni

- 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.
- Kuchnię należy ustawiać na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na podstawie).
- Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi.
- Przed rozpoczęciem użytkowania, należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególne znaczenie dla równomiernego rozplądania się tłuszczu na patelni.

Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady. Zakres regulacji +/- 5mm.

Montowanie blokady zabezpieczającej przez przewróceniem kuchni.

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



Kuchnia wys. 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

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.

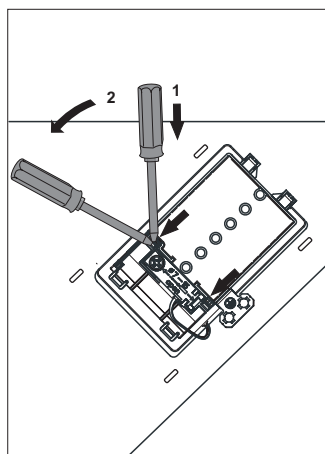
Uwaga!

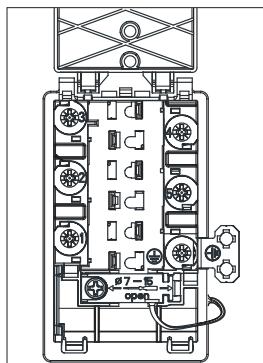
Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku przyłącza kuchni, oznaczonego znakiem \oplus . Instalacja elektryczna zasilająca kuchnię, powinna posiadać wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika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





SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ

Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 230V.

Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem \oplus PE.

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 \oplus	1N~		OWY 3 x 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 \oplus	2N~		OWY 4 x 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 \oplus	3N~		OWY 5 x 1,5 mm ²
Przewody fazowe - L1=R, L2=S, L3=T; N - przewód neutralny; PE - przewód ochronny				

OBSŁUGA

▶ **Przed pierwszym włączeniem kuchni**

- usunąć elementy opakowania, opróżnić szufladę, oczyścić komorę piekarnika i płytę grzejną 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,
- wygrzać piekarnik (w temp. 250°C, ok. 30 min.), usunąć zabrudzenia i dokładnie umyć, płytki grzejne należy wygrzewać ok. 4 min. bez używania naczynia.

Uwaga!

W kuchniach wyposażonych w programator elektroniczny Ta, po włączeniu do sieci wyświetlacz będzie wskazywał „0.00”. Należy ustawić czas bieżący programatora. (Patrz instrukcja obsługi programatora).

Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

- wykonać czynności obsługowe z zachowaniem wskazówek bezpieczeństwa.

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

OBSŁUGA

Sterowanie pracą płytek grzejnych

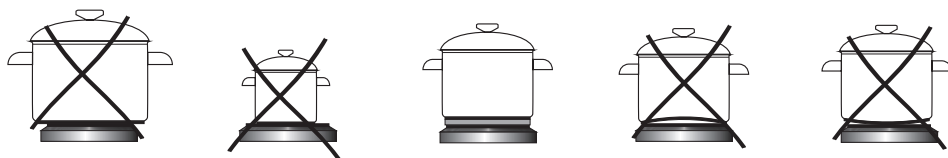
Informacja dotycząca rodzaju płytek grzejnych znajduje się w tabeli na str. 10 instrukcji.

Sterowanie pracą płytek grzejnych jest realizowane przy pomocy czterech pokręteł, znajdujących się w panelu sterowania kuchni. Symbole graficzne umiejscowione nad pokrętłami informują, którą płytką grzejącą steruje wybrane pokrętło.

Dobór naczynia

Prawidłowo dobrane naczynie powinno posiadać średnicę dna w przybliżeniu równą powierzchni użytkowej płytki grzejnej. Nie należy używać naczyń o dnie wklęsłym lub wypukłym. Zaleca się stosowanie specjalnych naczyń z grubym toczonym dnem. Należy pamiętać, żeby naczynie posiadało odpowiednio dobraną pokrywkę.

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

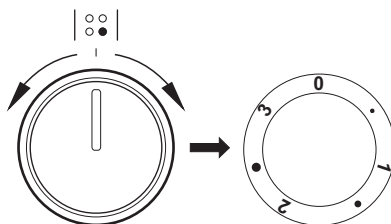


Dobór mocy grzejnej

Moc płytki można regulować stopniowo pokręcając pokrętłem w prawo lub lewo. Włączenie płytki powoduje zapalenie się na panelu sterowania żółtej lampki sygnalizacyjnej.

Kolejne pozycje na pokrętłe

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



Uwaga!

Chroń płytkę przed korozją.

Wyłączaj płytkę przed zdjęciem garnka.

Nie zostawiaj na włączonej płytce naczyń z potrawami przygotowanymi na tłuszczach, olejach bez dozoru, gorący tłuszcz ulega samozapaleniu.

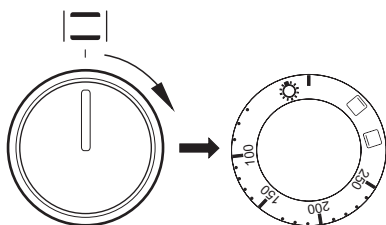
OBSŁUGA

Funkcje piekarnika i jego obsługa.

Informacje dotyczące wyposażenia piekarnika w elementy grzejne w zależności od modelu kuchni znajdują Państwo w tabeli w rozdziale *Charakterystyka wyrobu*.

Piekarnik konwencjonalny (grzejnik dolny + grzejnik górny)

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy jednego pokrętki, obsługującego przełącznik rodzaju pracy zespolony z regulatorem temperatury.



Możliwe położenia pokrętki



Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



100-250
°C

Włączony grzejnik dolny i górny

Nagrzewanie konwencjonalne. Termostat umożliwia ustawienia temperatury w zakresie od 100°C do 250°C. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blachy) pieczenie na jednym poziomie.



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 górny

Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika wyłącznie przy pomocy grzejnika górnego. Zarumienianie wypieku, dopiekanie z góry, dodatkowe zapiekanie.

W celu włączenia piekarnika należy:

- ustalić wymagane warunki pracy piekarnika, temperaturę i sposób ogrzewania,
- ustawić pokrętkę w żądanej pozycji, pokręcając nią „w prawo”.

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, żółtej i czerwonej. Świecenie lampki kontrolnej koloru żółtego sygnalizuje pracę piekarnika. 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). Lampka kontrolna żółta może się również świecić w położeniu pokrętki „Oświetlenie komory piekarnika”.

Wyłączenie piekarnika - w celu wyłączenia piekarnika należy pokrętkę ustawić w pozycji „0”, pokręcając nią w „w lewo”. Lampka sygnalizacyjna powinna zgasnąć.

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,
- 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.,
- 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 konwencjonalny (grzejnik dolny + grzejnik górny)

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika	Temperatura °C	Poziom (4)	Czas [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	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	Blacha do pieczywa	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Krucze ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Blacha do pieczywa Blacha do 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 rozpoczynać dopiero po wystygnięciu kuchni.

► Płyta grzejna

- Zabrudzenie np. spalone resztki potraw z powierzchni płytek usuwamy miękką szmatką (czarnej powierzchni płytek nie wolno niczym myć i szorować). Natomiast niklowane pierścienie ozdobne myjemy przy użyciu płynów do mycia naczyń lub delikatnych płynnych środków do szorowania. Powierzchnię płytek od czasu do czasu przecieramy olejem wazelinowym lub silikonowym. Nie wolno używać do tego celu tłuszczów zwierzęcych i roślinnych takich jak masło, smalec, olej itp.

► 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.
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.

Uwaga!

Do czyszczenia i konserwacji frontów szklanych nie używać środków czyszczących zawierających materiały ściernie.

- 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 zmatowienie emalii ceramicznej.

Ważne!

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

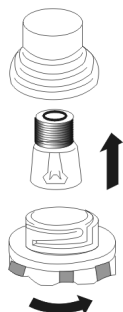
Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mlecza do czyszczenia.

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 pokrętki 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.



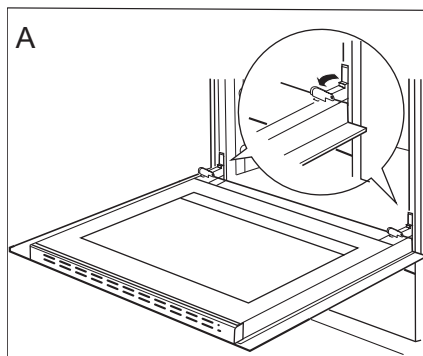
Lampka piekarnika

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Wyjmowanie drzwi

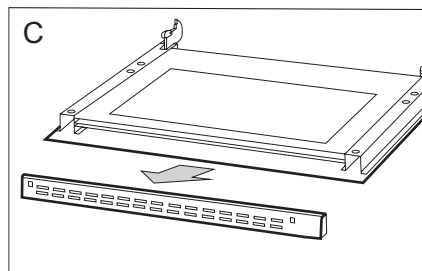
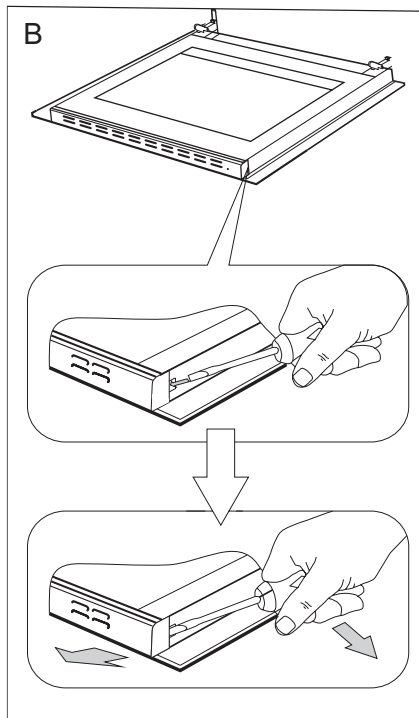
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuje się w sposób odwrotny. Przy wkładaniu należy zwrócić uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwyty 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

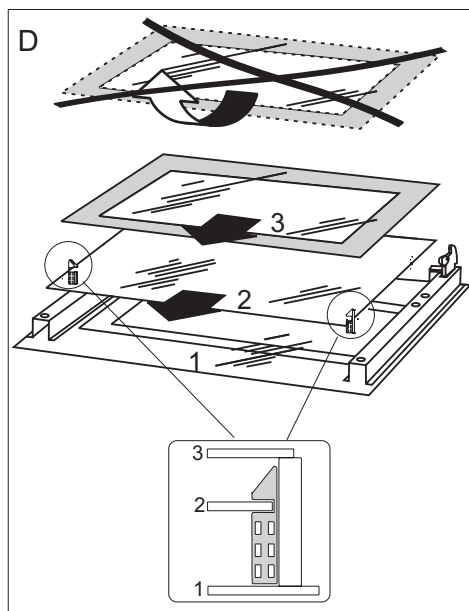
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). Rys. D i D1.

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

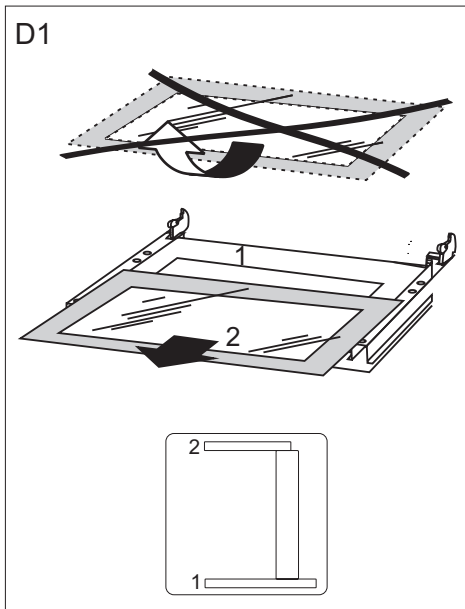
4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.

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”.



Wymywanie szyb wewnętrznych. 3 szyby.



Wymywanie szyb wewnętrznych. 2 szyby.

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.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~50 Hz
Moc znamionowa	max. 7,0 kW
Wymiary kuchni (wysokość/szerokość/głębokość)	85 / 50 / 60 cm

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 zdemonstrować 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.

Proszę z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny kuchni

Typ.....

Nr fabryczny.....



Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 067 25 46 100
fax 067 25 40 320
www.amica.com.pl

Amica
 Centrum Serwisowe
801 801 800