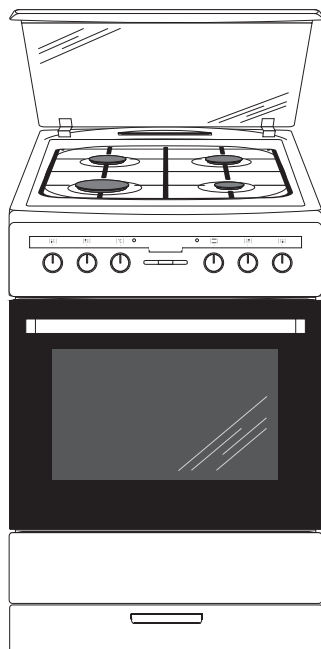


# Amica

6018GE2.33EHZpMsW  
6018GE3.33EHZpTaNW  
6018GE3.43EHZpTaDNQW  
6018GE3.43EHZpTaKDNAW  
6018GE2.33EHZpTaNXx  
6018GE3.33EHZpTaNXx  
6018GE3.43EHZpTaDNQXx  
6018GE2.33EHZpTaFQW



## Instrukcja obsługi

### KUCHNI GAZOWEJ Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM



*Kuchnię uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji*

## **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

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Podstawowe informacje</b> .....                          | 2  |
| <b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania</b> ..... | 4  |
| Jak oszczędzać energię.....                                 | 8  |
| Wycofanie z eksploatacji.....                               | 9  |
| <b>Opis wyrobu</b> .....                                    | 10 |
| <b>Charakterystyka wyrobu</b> .....                         | 11 |
| <b>Instalacja</b> (instrukcja dla instalatora).....         | 13 |
| <b>Obsługa</b> .....  | 21 |
| Funkcje piekarnika i jego obsługa.....                      | 27 |
| <b>Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne</b> .....       | 32 |
| <b>Potrawy testowe</b> .....                                | 35 |
| <b>Czyszczenie i konserwacja kuchni</b> .....               | 37 |
| <b>Postępowanie w sytuacjach awaryjnych</b> .....           | 43 |
| <b>Dane techniczne</b> .....                                | 44 |
| <b>Gwarancja, obsługa posprzedażna</b> .....                | 45 |

## 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.

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



- Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i użytkować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem i użytkowaniem zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Prosimy o zwracanie uwagi na dzieci w czasie użytkowania kuchni, ponieważ dzieci nie znają zasad obsługi kuchni. Szczególnie gorące palniki nawierzchniowe, komora piekarnika, ruszta, szyba drzwi, ustawione naczynia z gorącymi płynami mogą być przyczyną poparzenia dziecka.
- Należy uważać, żeby elektryczny przewód przyłączeniowy zmechanizowanego sprzętu np. mixera nie dotykał gorących części kuchni.
- 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.
- Uważać na moment zagotowania, by nie zalać palnika.
- Jeżeli nastąpi uszkodzenie kuchni to można ją ponownie używać po usunięciu wady przez fachowca.
- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczenia. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach,
- Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 10 kg, a naczyń o łącznej masie powyżej 40 kg na całym ruszcie.
- Nie uderzać w pokrętła i palniki.
- Nie stawiać przedmiotów o masie większej niż 15 kg na otwartych drzwiach piekarnika.
- Zabrania się wkładania gorących naczyń i wkładów (powyżej 75°C) oraz materiałów łatwopalnych do pojemnika szuflady.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchni przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Zabrania się otwierania kurków kuchni nie mając w ręce zapalanej zapałki lub urządzenia do zapalania gazu.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Pokrywa szklana może popękać, gdy zostanie nagrzana. Zgaś wszystkie palniki przed opuszczeniem pokrywy.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA



- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchni w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).
- Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania ( np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.
- **W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:** zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni (stosując powyższą zasadę) i zgłosić usterkę do naprawy.
- Nie wolno przyłączyć do instalacji gazowej żadnych przewodów antenowych np. radiodiodbiorników.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.

## JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzajmy

energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

- **Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.** Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od korony płomienia palnika. Należy pamiętać o przykrywaniu naczyń pokrywką.
- **Dbanie o czystość palników, rusztu, płyty podpalnikowej.** Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne. Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkołpakowych oraz otworach dysz palników.
- **Unikanie niepotrzebnego „zagładania do garnków”.** Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- **Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.** Mięso o wadze do 1 kG daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na palniku kuchenki.
- **Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.** W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut zaleca się wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

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

- **Staranne zamykanie drzwi piekarnika.** Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.
- **Niewbudowywanie kuchni w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.** Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.



## ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nieza-

grożający 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



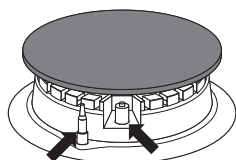
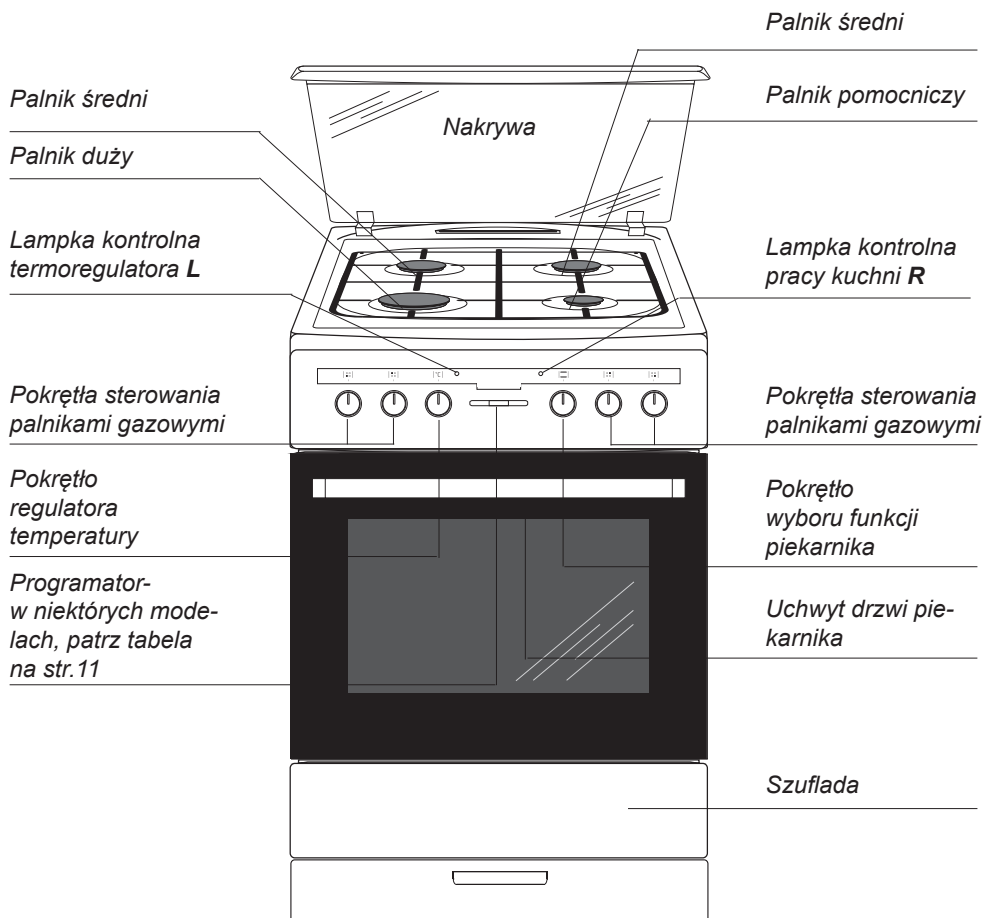
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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



Zbezpieczenie  
przeciwwypty-  
wowe gazu

Zapalacz  
iskrowy

# CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

| Typ kuchni   | 6018GE2.33EHZpMsW     | 6018GE3.33EHZpTaNW    | 6018GE3.43EHZpTaDNQW  | 6018GE3.43EHZpTaKDNAW | 6018GE2.33EHZpTaNXx   | 6018GE3.33EHZpTaNXx   | 6018GE3.43EHZpTaDNQxx | 6018GE2.33EHZpTaFQW   |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Palniki gazowe nawierzchniowe<br>palnik duży 9,0 cm<br>palnik średni 6,5 cm<br>palnik pomocniczy 4,5 cm                                  | 1<br>2<br>1           | 1<br>2<br>1           | 1<br>2<br>1           | 1<br>2<br>1           | 1<br>2<br>1           | 1<br>2<br>1           | 1<br>2<br>1           | 1<br>2<br>1           |
| Elementy funkcjonalne palników<br>zapalacz gazu w pokrętło<br>zapalacz gazu w przycisku<br>zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu          | ●<br>●<br>●           | ●<br>●<br>●           | ●<br>●<br>●           | ●<br>●<br>●           | ●<br>●<br>●           | ●<br>●<br>●           | ●<br>●<br>●           | ●<br>●<br>●           |
| Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika<br>grzejnik górny + dolny<br>opiekacz<br>rożen obrotowy<br>wentylator<br>grzejnik termoobiegu | ●<br>●<br>●<br>●<br>● | ●<br>●<br>●<br>●<br>● | ●<br>●<br>●<br>●<br>● | ●<br>●<br>●<br>●<br>● | ●<br>●<br>●<br>●<br>● | ●<br>●<br>●<br>●<br>● | ●<br>●<br>●<br>●<br>● | ●<br>●<br>●<br>●<br>● |
| Programator elektroniczny<br>Ta  |                       | ●                     | ●                     | ●                     | ●                     | ●                     | ●                     | ●                     |
| Minutnik<br>Ms minutnik z funkcją stop   | ●                     |                       |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
| Pokrętła<br>standard<br>schowane w panelu  | ●                     | ●                     | ●                     | ●                     | ●                     | ●                     | ●                     | ●                     |
| Elementy w komorze piekarnika<br>prowadnice druciane<br>prowadnice teleskopowe<br>wkłady katalityczne                                    |                       |                       | ●                     | ●                     |                       |                       | ●                     |                       |
| Akcesoria<br>ruszt, drabinka suszarnicza<br>blacha do pieczywa płytka<br>blacha do pieczenia głęboka<br>widelec i ramka różna            | ●<br>●                | ●<br>●                | ●<br>●<br>●           | ●<br>●<br>●           | ●<br>●                | ●<br>●                | ●<br>●<br>●           | ●<br>●<br>●           |
| Inne<br>Nakrywa<br>Szuflada  | ●<br>●                | ●<br>●                | ●<br>●                | ●<br>●                | ●<br>●                | ●<br>●                | ●<br>●                | ●<br>●                |

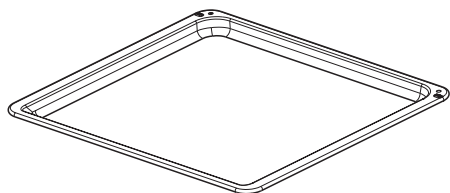
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

## CHARAKTERYSTYKA WYROBU

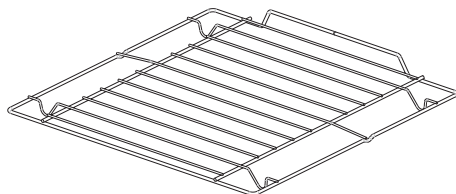
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- 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
- kuchnia z nakrywą szklaną - N
- kuchnia z rusztem żeliwnym - A

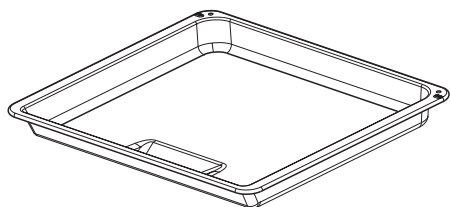
### Aksesoria



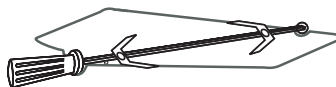
*Blacha do pieczywa*



*Ruszt do grilla  
(drabinka suszarnicza)*

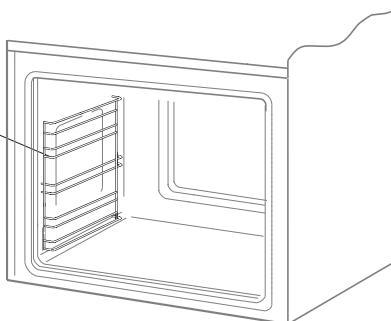


*Blacha do pieczenia*



*Widelec i ramka różna*

*Drabinki boczne*



# INSTALACJA

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



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

## Ustawienie kuchni

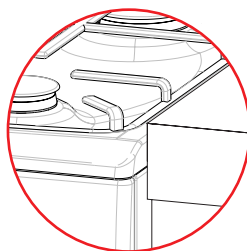
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest **Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie**.
- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazów-

kami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.

- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m<sup>3</sup>/h na 1 kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju min.100cm<sup>2</sup>, bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
- Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C.

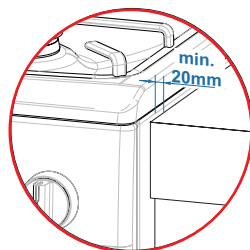
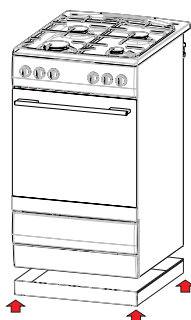
## INSTALACJA

- Klasa urządzenia wg EN 30-1-1: klasa 2 - podklasa 1.



NIEPRAWIDŁOWO

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



PRAWIDŁOWO

Rys. B



Rys. A

- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejania odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 20 mm (rys. B).
- Ściana lub meble znajdujące się obok kuchni, które wystają ponad płytę podpalnikową, powinny znajdować się w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty z palnikami.

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

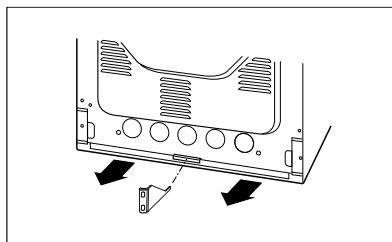
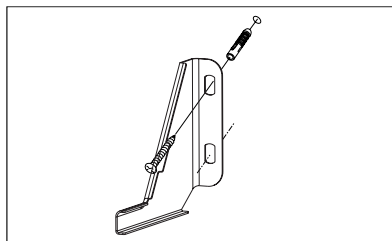
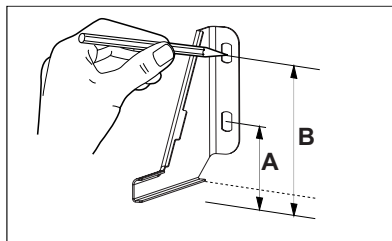
## INSTALACJA

- Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50°C ponad temperatury otoczenia.
- Kuchnię należy ustawiać na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na podstawie).
- Przed rozpoczęciem użytkowania, należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególne znaczenie dla równomiernego rozplądania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady. Zakres regulacji +/- 5mm.

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

### 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

Kuchnia wys. 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm

# INSTALACJA

## Przyłączenie kuchni do instalacji gazowej

### Uwaga!

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

### Wskazówki dla instalatora

Instalator powinien:

- posiadać uprawnienia gazowe,
- zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej kuchni o rodzaju gazu do jakiego kuchnia jest przystosowana, informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania,
- sprawdzić:
  - skuteczność wietrzenia, tj. wymiany powietrza w pomieszczeniach,
  - szczelność połączeń armatury gazowej,
  - skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonalnych kuchni,
  - czy instalacja elektryczna jest przystosowana do współpracy z przewodem ochronnym (zerowym).
- dla prawidłowego działania zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego, wyregulować ustawienie pokręteł gazowych przy pomocy załączonych podkładek,
  - sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego,

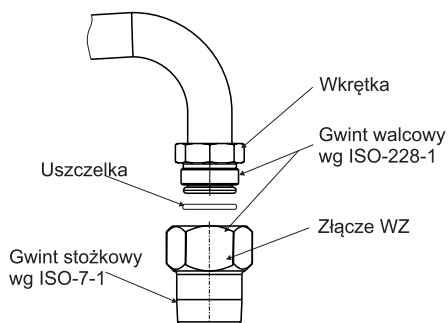
-w przypadku nieprawidłowego działania zdjąć pokrętło, wykonać regulację przez włożenie podkładki (podkładek) na trzpień zaworu,

-po wykonanej regulacji układ zabezpieczyć podkładką zaciskową i założyć pokrętło.

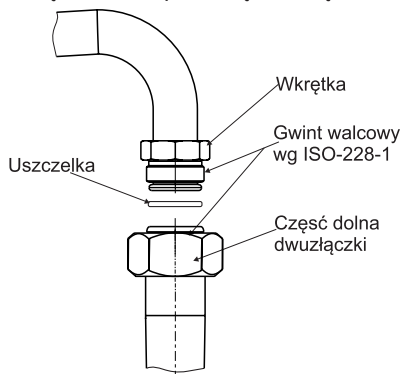
- wydać użytkownikowi świadectwo podłączenia kuchni gazowej i zapoznać go z obsługą.

Złącze doprowadzające gaz do kuchni to złącze z gwintem G1/2".

A. Podłączenie za pomocą złączki WZ.



B. Podłączenie za pomocą dwuzłączki.





# INSTALACJA

## Podłączenie do elastycznego przewodu stalowego.

W przypadku instalowania kuchni zgodnie z założeniami dla klasy 2, podklasa I, do podłączenia kuchni do instalacji gazowej zaleca się użyć wyłącznie metalowego przewodu elastycznego, odpowiadającego obowiązującym przepisom krajowym. Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to złącze z gwintem rurowym 1/2". Zaleca się uszczelnienie połączenia uszczelniającą taśmą teflonową.

Do podłączenia należy stosować wyłącznik rury i uszczelki odpowiadające aktualnie obowiązującym normom. Maksymalna długość przewodu elastycznego nie może przekraczać 2000 mm.

Upewnić się, czy przyłącze nie będzie się stykać z żadnymi częściami ruchomymi, które mogłyby je uszkodzić.

## Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej.

Kuchnia posiada rurowy króciec z gwintem 1/2". Zaleca się uszczelnienie połączenia uszczelniającą taśmą teflonową.

Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji, ani na żadnej części urządzenia.

Użycie nadmiernego momentu przy dokręcaniu (większego niż 20 Nm) lub pakul do uszczelniania może spowodować uszkodzenie połączenia lub jego nieszczelność.

## Podłączenie węzłem elastycznym.

Kuchnię gazową podłączamy węzłem elastycznym tylko w przypadku instalacji z gazem płynnym z butli.

Do podłączenia należy zastosować węzł gazowy odpowiadający wymaganiom określonym przez krajowe przepisy. Jeśli kuchenka zasilana jest gazem płynnym należy zastosować regulator ciśnienia, który spełnia krajowe przepisy techniczne.



## Uwaga!

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

Główne postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:

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



## Uwaga!

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

Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

## INSTALACJA

---

### ▶ Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

- Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jedno-fazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażona w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny i nie może znajdować się nad kuchnią. Po ustawieniu kuchni wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem kuchni do gniazda należy sprawdzić, czy:
  - bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni,
  - instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
  - wtyczka jest łatwo dostępna.



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

# INSTALACJA

## Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu.

Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami. Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchnia różni się od gazu przewidzianego dla kuchni w wersji fabrycznej tj. G20 2E 20 mbar, należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację płomienia.

### Uwaga!

Kuchnie dostarczone przez wytwórcę posiadają palniki przystosowane fabrycznie do spalania gazu podanego na tabliczce znamionowej oraz w karcie gwarancyjnej.

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

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

### Palnik typu Defendi (wg oznaczenia „DEFENDI” na korpusie palnika)

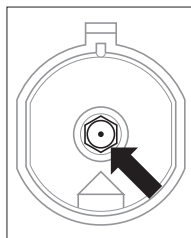
| Rodzaj gazu        | Palnik                               |                                  |                                  |
|--------------------|--------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|                    | Pomocniczy<br>Średnica dyszy<br>[mm] | Średni<br>Średnica dyszy<br>[mm] | Duży<br>Średnica dyszy<br>[mm]   |
|                    | Obciążenie<br>cieplne<br>1,00 kW     | Obciążenie<br>cieplne<br>1,75 kW | Obciążenie<br>cieplne<br>3,00 kW |
| G20 2E 20 mbar     | 0,77                                 | 0,97                             | 1,29                             |
| G30 3B/P 37mbar    | 0,50                                 | 0,62                             | 0,83                             |
| G2.350 2Ls 13 mbar | 1,04                                 | 1,30                             | 1,75                             |
| G27 2Lw 20 mbar    | 0,85                                 | 1,05                             | 1,45                             |

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

W celu wykonania czynności regulacyjnych należy zdjąć pokrętła zaworów.

## INSTALACJA

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

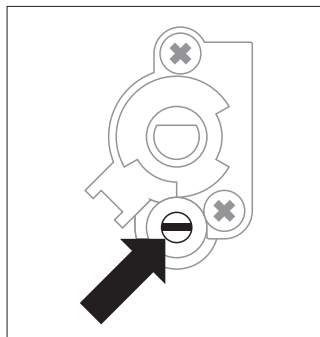


*Wymiana dyszy palnika-  
dyszę wykręcić za pomocą  
specjalnego klucza  
nasadowego 7 i wymienić  
na nową odpowiednio do  
rodzaju gazu (patrz w ta-  
belach).*

### Uwaga!

Przestawienie urządzenia w celu dostosowania go do gazu, innego niż wynika to z oznakowania wytwórcy na tabliczce znamionowej kuchni lub zakupu kuchni na inny rodzaj gazu niż jest zainstalowany w mieszkaniu, leży wyłącznie w gestii użytkownik - instalator.

Dopływ gazu do palników nawierzchniowych jest otwierany i ustawiany zaworami z zabezpieczeniem przeciwwypływowym. Regulacji zaworów należy dokonywać przy zapalonym palniku w położeniu płomień oszczędny przy użyciu wkrętaka regulacyjnego o wielkości 2,5mm.



Regulacja zaworu



### Uwaga!

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

## OBSŁUGA

### Przed pierwszym włączeniem kuchni

- usunąć elementy opakowania,
- opróżnić szufladę, 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,
- wygrzać piekarnik (w temp. 250°C, ok. 30 min.), usunąć zabrudzenia i dokładnie umyć,

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

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

### Uwaga!

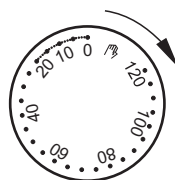
W kuchniach wyposażonych w programator elektroniczny Ta, po włączeniu do sieci wyświetlacz będzie wskazywał „0.00”. Należy ustawić czas bieżący programatora. (Patrz instrukcja obsługi programatora).

**Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.**


### Minutnik mechaniczny Ms

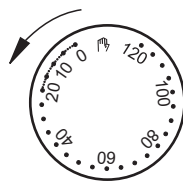
Minutnik służy do sterowania pracą piekarnika. Można go nastawiać w zakresie od 0 do 120 minut. Po upływie nastawionego czasu wyłączy się sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się piekarnik.

Programowanie - pokrętko obrócić w kierunku wskazówek zegara i ustawić żądany czas.



Gdy pokrętło jest ustawione w pozycji „0” piekarnik nie rozpocznie pracy.

Jeżeli nie zamierzacie Państwo korzystać z funkcji minutnika, pokrętło należy ustawić w pozycji .



Uwaga.

W zakresie odmierzanego czasu od 0 do 10 minut pokrętło minutnika należy najpierw obrócić o ok. 90° a następnie ustawić na żądany czas pracy.

# OBSŁUGA

## Obsługa palników nawierzchniowych

Informacje dotyczące rozmieszczenia palników oraz pokręteł sterujących ich pracą znajdują się w rozdziale *Charakterystyka wyrobu*.

### Dobór naczynia

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


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




### Uwaga!

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

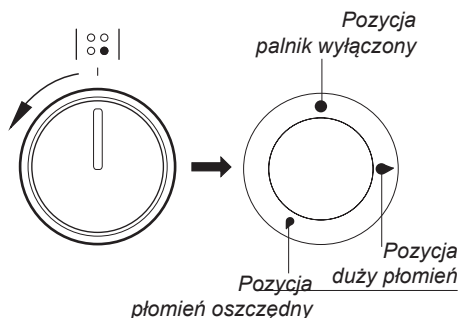
### Zapalanie palników bez zapalacza

- zapalić zapałkę,
- wcisnąć pokrętkę do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji „duży płomień” ,
- zapalić gaz zapałką,
- ustawić żądany płomień,
- wyłączyć palnik po zakończeniu gotowania przekręcając pokrętkę w prawo (poz. wyłączony ●).

### Zapalanie palników zapalaczem sprzęgniętym z pokrętkiem

- wcisnąć pokrętkę kurka wybranego palnika do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji „duży płomień” ,
- przytrzymać do czasu zapalenia gazu,
- po zapaleniu płomienia palnika zwolnić nacisk na pokrętkę i ustawić wymaganą wielkość płomienia.

### Pokrętko sterowania pracą palników



# OBSŁUGA

## Uwaga!

W modelach kuchni wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe palników nawierzchniowych należy podczas czynności zapalania przytrzymać przez ok. 10 sek. wciśnięte do oporu pokrętko w pozycji „duży płomień” celem zadziałania zabezpieczenia.

W przypadku trudności z zapalaniem wynikającym ze zmiany i składu gazu, należy wyśrodkować kołpak względem iskrownika.

## Działanie zabezpieczenia przeciwwypływowego gazu

Kuchnie wyposażone są w automatyczny system odcinający dopływ gazu do palnika w przypadku zaniku płomienia.

System ten zabezpiecza przed ulatnianiem się gazu gdy płomień na palniku zgaśnie np. w wyniku jego zalania.

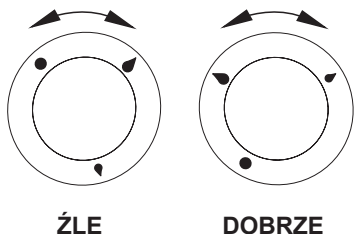
Ponowne zapalenie palnika wymaga interwencji użytkownika.

## Dobór płomienia palnika

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

- duży płomień
- mały płomień (zwany „oszczędny”)
- palnik zgaszony (przepływ gazu zamknięty)

W zależności od potrzeb można płynnie ustawić wielkość płomienia.



## Uwaga!

Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik zgaszony

- i pozycją duży płomień ●.

## Programator elektroniczny Ta

### Symbole na wyświetlaczu

- OK - przycisk wyboru funkcji pracy
- < - przycisk „-”
- > - przycisk „+”
- ☹ Δ<sub>o</sub> - oznaczenia funkcji pracy

### Ustawienie czasu bieżącego

Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje pulsujące „0.00”:



- nacisnąć i przytrzymać przycisk OK do momentu pojawienia się symbolu ☹ na wyświetlaczu, kropka pod symbolem będzie pulsować,
- w ciągu 7 sek. ustawić bieżący czas korzystając z przycisków < / >.

Po upływie ok. 7 sek. od zakończenia czynności ustawiania czasu, nowe dane zostaną zapamiętane, a kropka pod symbolem ☹ przestanie pulsować.

Korektę czasu można wykonać później naciskając jednocześnie przyciski < / >, w czasie gdy kropka pod symbolem ☹ będzie pulsować można skorygować czas bieżący.

### Uwaga!

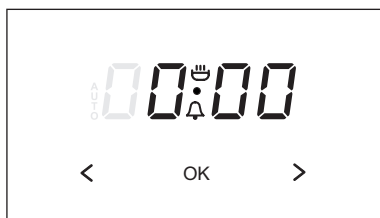
Piekarnik można uruchomić po pojawieniu się symbolu ☹ na wyświetlaczu.

### 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 przycisk OK, na wyświetlaczu będzie pulsować symbol Δ:



- ustawić czas minutnika przyciskami < / >, wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy Δ po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, i pulsuje Δ,
- nacisnąć przycisk < / > lub OK w celu wyłączenia sygnału, symbol Δ zgaśnie, a wyświetlacz wskazuje czas bieżący.

### Uwaga!

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

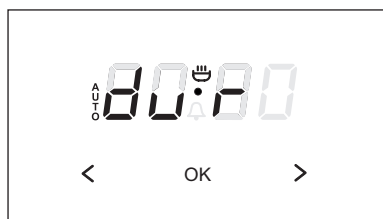


# OBSŁUGA

## Praca półautomatyczna

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

- ustawić pokrętkę funkcji piekarnika oraz pokrętkę regulacji temperatury na pozycje, na których ma pracować piekarnik,
- przyciskać przycisk ok aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować:



- ustawić żądany czas pracy przyciskami < / >, 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 dźwiękowa, a funkcja pracy AUTO będzie pulsować,

- ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,
- nacisnąć przycisk < / > lub ok w celu wyłączenia sygnału, funkcja AUTO zgaśnie, a wyświetlacz będzie wskazywał czas bieżący.

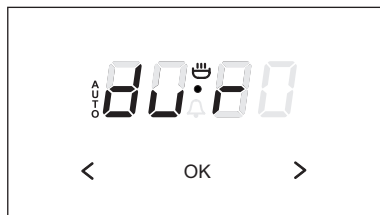
### Uwaga!

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

## Praca automatyczna

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

- przyciskać przycisk ok aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować:



- ustawić żądany czas pracy przyciskami < / > jak dla pracy półautomatycznej,
- przyciskać przycisk ok aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować:



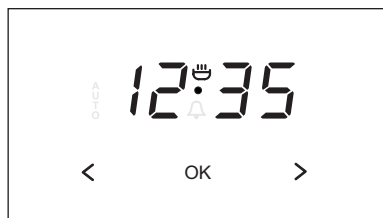
- ustawić godzinę wyłączenia(zakończenia pracy) przyciskami < / >, która jest ograniczona do czasu odległego o 23 godziny i 59 minut,
- ustawić pokrętkę funkcji piekarnika oraz pokrętkę regulacji temperatury na żądane pozycje, na których ma pracować piekarnik. Funkcja pracy AUTO jest aktywna, praca piekarnika 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 przycisk < / > lub OK 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 przyciski < / > ,
- przyciskiem OK wybrać funkcję „ton”, wskazania wyświetlacza będą pulsować:



- przyciskiem < 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 przyciski < / > ,

Kasowanie ustawień minutnika:

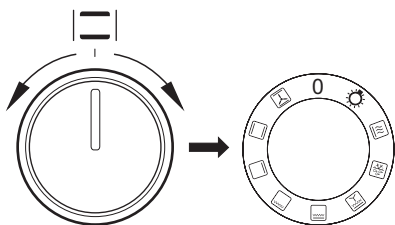
- przyciskiem OK wybrać funkcję minutnika,
- nacisnąć ponownie przyciski < / > ,

## Funkcje piekarnika i jego obsługa.

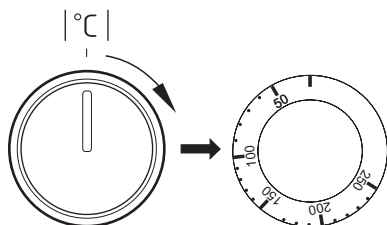
Informacje dotyczące wyposażenia piekarnika w elementy grzejne w zależności od modelu kuchni znajdują Państwo w tabeli w rozdziale *Charakterystyka wyrobu*.

### Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik dolny + grzejnik górny + wentylator)

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętki rodzaju pracy piekarnika - ustawienie polega na obróceniu pokrętki na wybraną funkcję,



oraz pokrętki regulacji temperatury - ustalenie polega na obróceniu pokrętki na wybraną wartość temperatury.



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

#### Uwaga!

Włączenie nagrzewania (grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero poustawieniu 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, sznyce, 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 wyłącznicę 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.

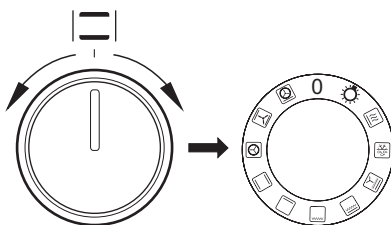


## Włączony wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny

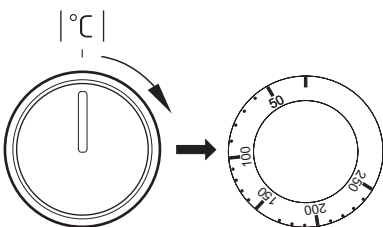
Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).

## Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegu + wentylator)

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, opiekacza oraz grzejnika termoobiegu. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętki rodzaju pracy piekarnika - ustawienie polega na obróceniu pokrętki na wybraną funkcję,



oraz pokrętki regulacji temperatury - ustalenie polega na obróceniu pokrętki na wybraną wartość temperatury.



## Lampki kontrolne



Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, lampki kontrolnej pracy (włączenia) kuchni **R** i lampki kontrolnej termoregulatora **L**. Świecenie lampki kontrolnej **R** sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie lampki kontrolnej **L** 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 lampki kontrolnej **L**. W trakcie prowadzenia wypieku lampka **L** będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Lampka kontrolna **R** może się również świecić w położeniu pokrętki „Oświetlenie piekarnika”.

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 opiekania i podniesienie walorów smakowych potraw.



## Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie opiekania 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 opiekanie większych jej porcji.



## Włączony opiekacz

„Grilowanie” powierzchniowe, stosuje się do opiekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kielbaski, 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 włączanego grzejnika dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza.

### Lampki kontrolne



Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, lampki kontrolnej pracy (włączenia) kuchni **R** i lampki kontrolnej termoregulatora **L**. Świecenie lampki kontrolnej **R** sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie lampki kontrolnej **L** 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 lampki kontrolnej **L**. W trakcie prowadzenia wypieku lampka **L** będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Lampka kontrolna **R** może się również świecić w położeniu pokrętki „Oświetlenie 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.
- W czasie używania piekarnika powstaje para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne, które zostało przewidziane przez naszych konstruktorów. Jest ona odprowadzana na zewnątrz specjalnym wylotem, który znajduje się w tylnej części kuchni.

# OBSŁUGA

## Użytkowanie opiekacza

Proces piekania 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 piekania na ruszcie należy umieścić na poziomie bezpośrednio niższym (poniżej rusztu) blachę na ściekający tłuszcz,
- zamknąć drzwi piekarnika.

**Dla funkcji piekanie i wzmocnione piekanie temperaturę należy ustawić na 250°C, a dla funkcji piekanie 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.

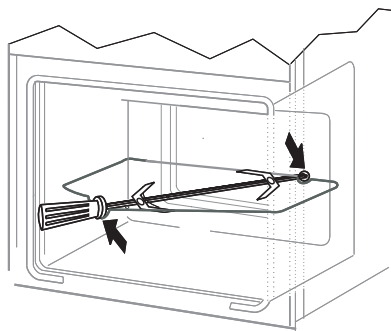
## Użytkowanie rożna

Rożen pozwala na obrotowe piekanie potraw w piekarniku. Służy głównie do piekania drobiu, szaszłyków, kielbasek itp. potraw. Włączenie i wyłączenie napędu rożna następuje jednocześnie z włączeniem i wyłączeniem funkcji opiekacza.

Przy korzystaniu z tych funkcji w trakcie piekania mogą występować chwilowe zatrzymania silnika rożna lub zmiana kierunku obracania. Powyższe nie wpływa na funkcjonalność i jakość piekania.

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 dolny + grzejnik górny + wentylator)

| Rodzaj wypieku potrawy  | Funkcja piekarnika<br> | Temperatura<br>°C       | Poziom<br>( <sup>4</sup> )<br>( <sub>1</sub> ) | Czas [min]<br> |
|---|---|-------------------------|--|---|
|    |                        | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50   |
|    |                        | 150                     | 3  | 25 - 35   |
|    |                        | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3  | 25 - 40 <sup>2)</sup>   |
|    |                        | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3  | 25 - 40 <sup>2)</sup>   |
|    |                        | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2  | 15 - 25   |
|    |                        | 210 - 220               | 2  | 45 - 60   |
|    |                        | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70   |
|    |                        | 230 - 250               | 4  | 14 - 18   |
|    |                        | 225 - 250               | 2  | 120 - 150   |
|    |                        | 160 - 230               | 2  | 90 - 120  |
|    |                        | 180 - 190               | 2  | 70 - 90   |
|  |                      | 160 - 180               | 2  | 45 - 60   |
|  |                      | 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.





































<sup>1)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik

<sup>2)</sup> 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.

## PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegowy + wentylator)

| Rodzaj wypieku potrawy  | Funkcja piekarnika<br> | Temperatura<br>°C       | Poziom<br>( $\begin{matrix} 4 \\   \\ 1 \end{matrix}$ ) | Czas [min]<br> |
|---|---|-------------------------|---|---|
|    |                        | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50   |
|    |                        | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3   | 25 - 40 <sup>2)</sup>   |
|    |                        | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3   | 25 - 40 <sup>2)</sup>   |
|    |                        | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 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.











<sup>1)</sup>Rozgrzej pusty piekarnik

<sup>2)</sup>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 <sup>2)</sup> (min.) |
|-----------------------|--|---|---|-------------------------|-----------------------------------|
| Małe ciasta           | Błacha do pieczywa                                       | 3   |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>             |
|                       | Błacha do pieczywa                                       | 3   |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>             |
|                       | Błacha do pieczywa                                       | 3   |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>             |
|                       | Błacha do pieczywa<br>Błacha do pieczenia                | 2 + 4<br>2 - blacha do pieczywa lub pieczenia<br>4 - blacha do pieczywa |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>             |
| Krucze ciasto (paski) | Błacha do pieczywa                                       | 3   |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>             |
|                       | Błacha do pieczywa                                       | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>             |
|                       | Błacha do pieczywa                                       | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>             |
|                       | Błacha do pieczywa<br>Błacha do pieczenia                | 2 + 4<br>2 - blacha do pieczywa lub pieczenia<br>4 - blacha do pieczywa |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>             |
| Biszkopt beztuszczowy | Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø 26 cm      | 3   |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>             |
| 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 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>             |

<sup>1)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                          | Ruszt   | 4                                    |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Burgery wołowe           | Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin) | 4 - ruszt<br>3 - blacha do pieczenia |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 strona 10 - 15<br>2 strona 8 - 13 |

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

<sup>2)</sup> 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<br>1 - blacha do pieczenia |    | 180 - 190        | 70 - 90     |
|                | Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin) | 2 - ruszt<br>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.

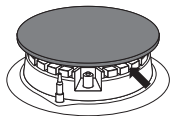
## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

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

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

### Palniki, ruszt płyty podpalnikowej, obudowa kuchni

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



#### Uwaga!

Elementy palnika muszą być zawsze suche. Częstki wody mogą zahamować przepływ gazu i powodować złe palenie się palnika.

Należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone po czyszczeniu.

**Nieosiowa pozycja nakrywki palnika może spowodować trwałe uszkodzenie palnika.**

PRAWIDŁOWO




NIEPRAWIDŁOWO



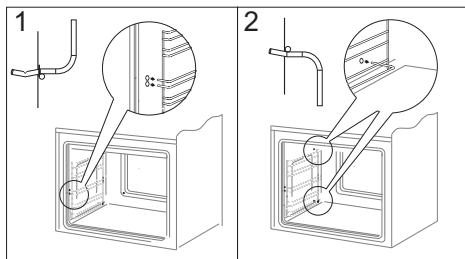
- Do zmywania powierzchni emaliowanych używać płynów o działaniu delikatnym. Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania zawierające ścierniwo, pasty ścierne, kamienie ścierne, pumeksy, wiązki druciane itp.
- Kuchnia z płytą nierdzewną wymaga wstępnego,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

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

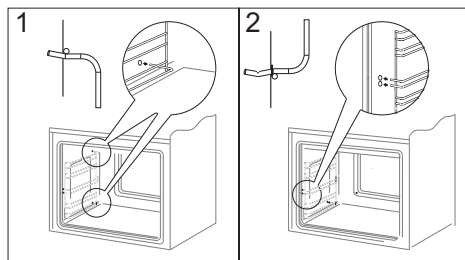
## Piekarnik

- 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 włączyć 0,25 l wody (1 szklanka),
  - zamknąć drzwi piekarnika,
  - pokręć regulatora temperatury ustawić na pozycję 50°C, a pokręćło funkcji na pozycję grzejnik dolny ,
  - ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
  - po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wnętrze komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

- Kuchnie oznaczone literą **D** zostały wyposażone w łatwo wyjmowane przewodnice druciane (drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu następnie odchylić przewodnicę i wyjąć z zaczepów tylnych.



Wymywanie drabinek



Zakładanie drabinek



### Uwaga!

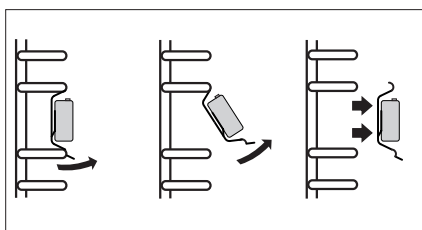
Do czyszczenia i konserwacji frontów szklanych nie używać środków czyszczących zawierających materiały ściernie.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

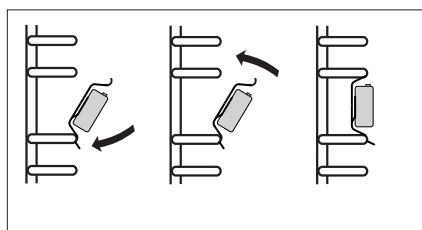
- Kuchnie ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędzią blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.
- Kuchnie oznaczone literą **K** w typie zostały wyposażone we wkładki pokryte specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub reszkami 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.

### Uwaga!

Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.



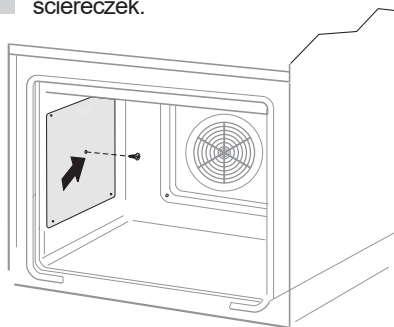
Wymywanie prowadnic teleskopowych



Zakładanie prowadnic teleskopowych

### Ważne!

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. W przypadku wybrania tradycyjnej metody czyszczenia należy pamiętać o tym, że emalia samoczyszcząca jest wrażliwa na ścieranie i do czyszczenia nie należy używać żrących środków czyszczących ani twardych ściereczek.



Demontaż wkładek

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

## Wyjmowanie drzwi

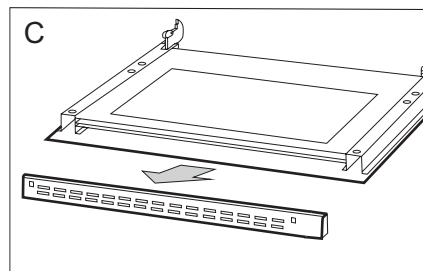
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni 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

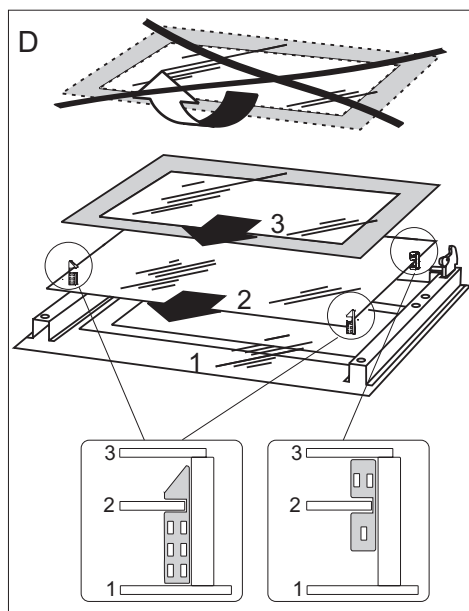
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). Rys.D i D1.

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

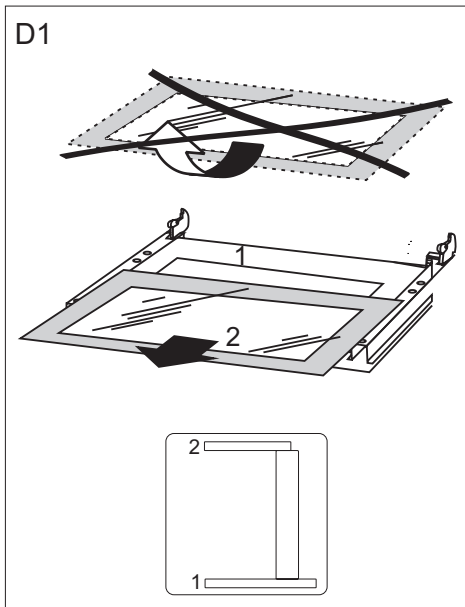
4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.

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.



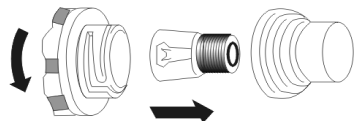
Wymywanie szyb wewnętrznych. 2 szyby.

### 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.



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

### 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.Palnik nie zapala  | zabrudzone otwory płomieniowe   | zamknąć zawór odcinający gaz, zamknąć kurki palników, przewietrzyć pomieszczenie, wyjąć palnik, oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe |
| 2.Zapalacz gazu nie zapala                                     | przerwa w dopływie prądu  | sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić   |
|  | przerwa w dopływie gazu   | otworzyć zawór dopływu gazu   |
|  | zanieczyszczony(zatłuszczony) zapalacz gazu                             | wyczyścić zapalacz gazu   |
|  | pokrętko kurka wciśnięte nie wystarczająco długo                        | przytrzymać wciśnięte pokrętko do czasu pełnego płomienia wokół korony palnika  |
| 3.Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie                        | pokrętko kurka zwolnione za szybko                                      | przytrzymać wciśnięte pokrętko dłużej w pozycji „duży płomień”  |
| 4.wyposażenie elektryczne nie działa                           | przerwa w dopływie prądu  | sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić   |
| 5.wyświetlacz programatora wskazuje godzinę „12.00” lub „0.00” | urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia | ustawić aktualny czas (patrz <i>Instrukcja obsługi programatora</i> )   |
| 6.nie działa oświetlenie piekarnika                            | obluzowana lub uszkodzona żarówka                                       | dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i> )   |

## DANE TECHNICZNE





|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Napięcie znamionowe                           | 230V~50 Hz                  |
| Moc znamionowa                                | max. 3,1 kW                 |
| Kategoria urządzenia                          | PL II <sub>2ELwLs3B/P</sub> |
| Obciążenie cieplne                            | 7,5 kW                      |
| Wymiary kuchni (wysokość/szerokość/głębokość) | 85 / 60 / 60 cm             |

### Informacje podstawowe:

Wyrób spełnia wymagania norm EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, obowiązujących w Unii Europejskiej.

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika dolnego i górnego (tryb konwencjonalny) i wspomaganie 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 i rozporządzeń europejskich:

- Dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE
- Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
- Dyrektywy urządzenia gazowe 2009/142/EC (do 20.04.2018)
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426 (od 21.04.2018)
- Dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC

i dlatego wyrób został oznakowany  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](http://www.amica.com.pl)

---

**Amica**  
 Centrum Serwisowe  
**801 801 800**