Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/58833

Zeskanuj kod

WOLNOSTOJĄCA KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ

508IE3.336EHTaPiDpJW / 58IES3.336HTaDp(W) PI

URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CFS-3364 / 9521783
(09.2026 V3)

Szanowny Kliencie,

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

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

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

Przyjemnych doświadczeń ze sprzętem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 7
ROZPAKOWANIE 7
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 8
MONTAŻ BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCEJ PRZED PRZEWRÓCENIEM KUCHNI 8
TWOJE URZĄDZENIE 9
INFORMACJE NA START 10
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM 10
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA 10
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA 10
USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU 10
OBSŁUGA PIEKARNIKA 11
FUNKCJE PIEKARNIKA 12
OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ 14
WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEJNEJ 14
WŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO I NASTAWIENIE JEGO MOCY 14
FUNKCJA BOOSTER 15
OGRANICZENIE CZASU PRACY 15
TIMER 16
BRIDGE 16
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 17
PIEKARNIK 17
ŚRODKI CZYSZCZĄCE 17
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI 17
CZYSZCZENIE 17
CZYSZCZENIE PAROWE STEAM CLEAN 18
PROWADNICE DRUCIANE 18
PŁYTA GRZEJNA 18
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 19
DANE TECHNICZNE 21
INSTALACJA 22
USTAWIENIE KUCHNI 22
PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ 23
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA 23
SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ 23
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 24
GWARANCJA 24
SERWIS 24
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI 24

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- 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.

- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki oraz folii aluminiowej nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.
- Po użyciu wyłącz element grzejny płyty wyłącznikiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.
- Uwaga. Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Uwaga. Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.
- Uwaga. Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwałe gotowanie musi być nadzorowane w sposób ciągły.
- Uwaga. Używać tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

- Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).
- Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci przebywające w otoczeniu kuchni. Bezpośredni kontakt z pracującą kuchnią grozi oparzeniem!
- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika lub płyty grzejnej, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania lub wykipienia.
- Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzejnej i zalewania jej przez wykipiny. W szczególności dotyczy to cukru, który reaguje z płytą ceramiczną, mogąc spowodować jej nieodwracalne uszkodzenie. Ewentualne zabrudzenia należy usuwać na bieżąco.
- Zabrania się stawiania na rozgrzane pola grzejne naczyń z mokrym dnem, gdyż mogą spowodować nieodwracalne zmiany na płycie (nieusuwalne plamy).
- Należy używać naczyń określonych przez producenta jako przystosowane do pracy z płyta ceramiczną.
- Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Nie należy włączać płyty grzejnej bez uprzedniego ustawienia na niej naczynia.
- Zabrania się stosowania naczyń posiadających ostre krawędzie, mogące spowodować uszkodzenie płyty ceramicznej.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg, a na płycie grzejnej - 25 kg.
- Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Zabrania się użytkowania kuchni niesprawnej technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni i zgłosić usterkę do naprawy.
- Należy bezwzględnie przestrzegać zasad i postanowień zawartych w niniejszej instrukcji. Do obsługi nie należy także dopuszczać osób nie zaznajomionych z treścią instrukcji.

Jak oszczędzać energię

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

- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.
- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni pola grzejnego.
- Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od płytki grzejnej.
- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.
- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
- Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- Wyłączanie w porę i wykorzystywanie ciepła szczątkowego.
- W przypadku długich czasów gotowania wyłączać pola grzejne na 5-10 minut przed końcem gotowania. Oszczędza się przez to do 20% energii elektrycznej.
- Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.
- Mięso o wadze do 1 kg daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.
- W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.
- Opiekanie z termoobiegiem i zamkniętymi drzwiami piekarnika.
- Staranne zamykanie drzwi piekarnika. Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.
- Niewbudowywanie kuchni w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.
- Uwaga! W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

Rozpakowanie

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

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

Usuwanie zużytych urządzeń

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

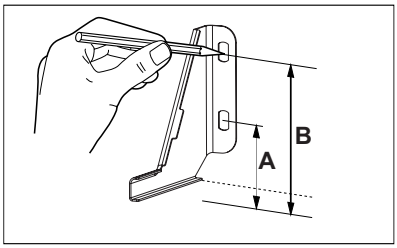
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

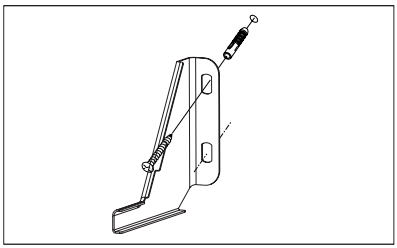
Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

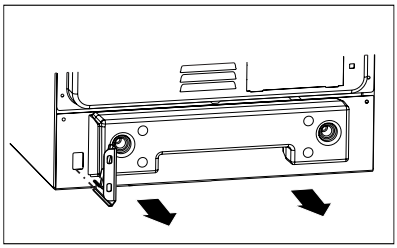
Montaż blokady zabezpieczającej przed przewróceniem kuchni

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

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



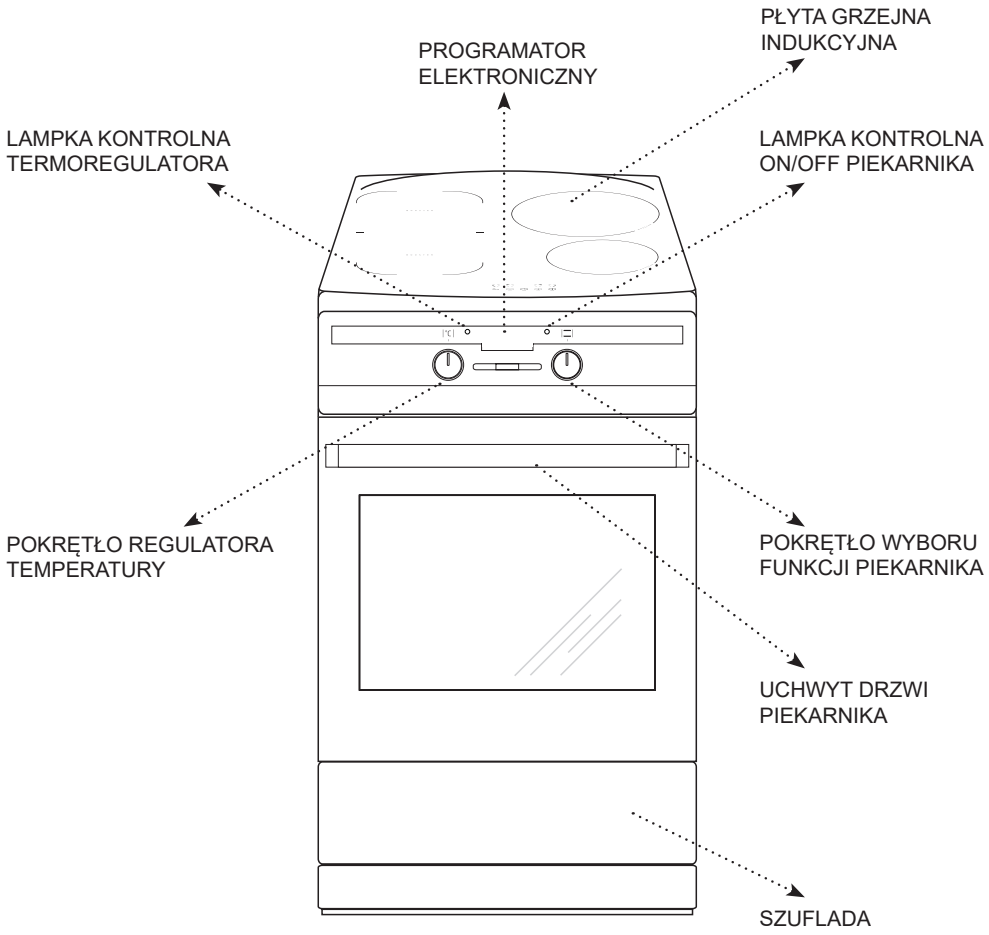




Kuchnia wys. 850 mm
A=80 mm, B=123 mm

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

TWOJE URZĄDZENIE



INFORMACJE NA START

Przed pierwszym uruchomieniem

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

Wygrzewanie komory piekarnika

- Włącz wentylację w pomieszczeniu, lub otwórz okno.
- Wybierz funkcję konwencjonalną lub termoobieg (dokładny opis tych funkcji znajduje się w dalszej części instrukcji).

Piekarnik powinien pracować przez minimum 30 minut, w trakcie pracy piekarnik będzie wydzielał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wygrzewaniem komory piekarnika.

Podłączenie do zasilania

Po podłączeniu do zasilania (lub powrocie zasilania po jego wcześniejszym zaniku) na wyświetlaczu zegara zamiast aktualnego czasu pojawi się migający komunikat 0•00. Aby korzystać z pełnej funkcjonalności urządzenia, ustaw aktualny czas, w przeciwnym razie korzystanie z urządzenia będzie niemożliwe.

Ustawienie aktualnego czasu

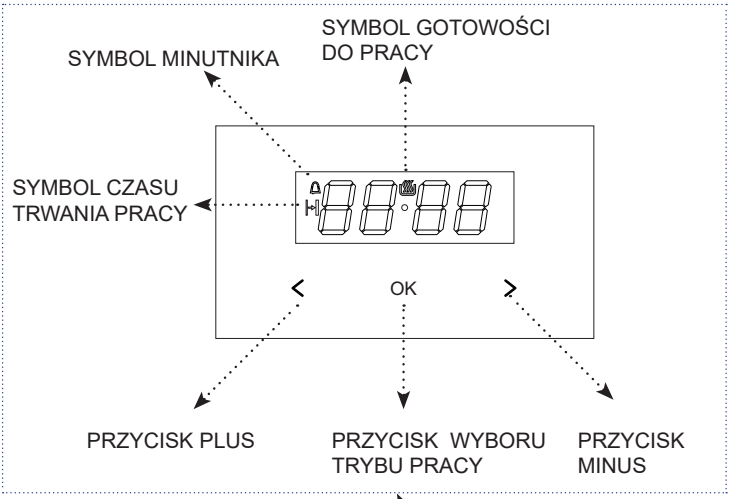
Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje pulsujące *0.00*.

- nacisnąć i przytrzymać przycisk **OK** (lub jednocześnie przyciski **<** / **>**) 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.

OBSŁUGA PIEKARNIKA

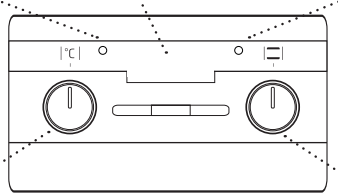


Jeżeli chcesz zmienić ustawiony czas, naciśnij jednocześnie przyciski < i > przytrzynmaj do momentu aż kropka pod symbolem zacznie migać, w tym momencie możesz wprowadzić zmiany ustawionego czasu.

W godzinach od 22.00 do 6.00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlania.

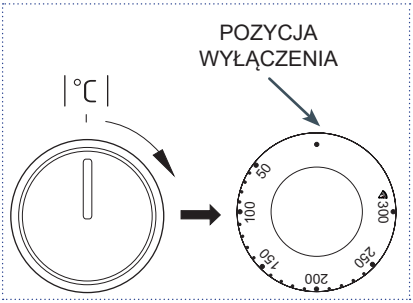
LAMPKA KONTROLNA TERMOREGULATORA

Zgaśnięcie lampki kontrolnej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury.

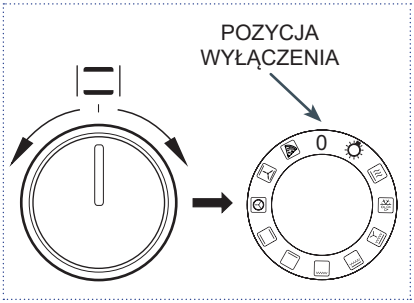


LAMPKA KONTROLNA ON/OFF PIEKARNIKA

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane lampką kontrolną ON/OFF.



Temperaturę możesz ustawić przy pomocy pokrętła regulacji temperatury. Wartości temperatur znajdują się na pokrętle.



Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzałki dolnej, grzałki górnej, grzałki termoobiegu lub opiekacza. Odpowiednią funkcję wybierzesz przy pomocy pokrętła funkcyjnego.

Funkcje piekarnika

Pozycja na pokrętle	Funkcja piekarnika	Opis, zastosowanie
0	Piekarnik wyłączony	
	Oświetlenie piekarnika	Ustawienie tej funkcji powoduje włączenie się oświetlenia wewnątrz komory.
	Szybki rozgrzew	Włączony termoobieg i opiekacz. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.
	Rozmrażanie	Włączony tylko wentylator bez użycia grzejników.
	Wentylator, opiekacz i grzałka górna	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 włączonej grzałce górnej. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej części piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na opiekanie większych porcji.
	Opiekacz	„Grillowanie" powierzchniowe, stosuje się do opiekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kiełbaski, zapiekanki (grubość opiekanej potrawy nie powinna być większa niż 2-3 cm w trakcie pieczenia należy odwrócić ją na drugą stronę).
	Grzałka dolna	Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Dopiekanie ciast od spodu (np. ciasta wilgotne i nadziewane owocami).
	Grzałka górna i dolna (tryb konwencjonalny)	Ustawienie pokrętła w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, lub chleba (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnej blachy). Pieczenie odbywa się na jednym poziomie.

	Termoobieg	Ustawienie pokrętła w tej pozycji 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.
	Wentylator, grzałka dolna i grzałka górna	Funkcja podobna do trybu konwencjonalnego, lecz rozkład ciepła jest równomierny w całej komorze.
	Termoobieg i grzałka dolna	Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączonego grzejnika dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza. Funkcja Pizza - dla uzyskania najlepszych efektów temperaturę należy nastawić na 300°C (patrz PORADY PRAKTYCZNE).

Aby włączyć opiekacz należy ustawić pokrętło funkcyjne na pozycję lub lub .
Wygrzej piekarnik przez około 5 minut (drzwi piekarnika muszą być zamknięte) Umieść w piekarniku blachę z potrawą na właściwym poziomie. W przypadku opiekania potrawy na ruszcie, umieść poziom niżej blachę na ściekający tłuszcz.

Dla funkcji opiekanie i wzmocnione opiekanie temperaturę należy ustawić maksymalnie na 210°C, a dla funkcji opiekanie z wentylatorem maksymalnie na 190°C.

Uwaga: Podczas pracy piekarnika dostępne części (przykładowo drzwi piekarnika) stają się gorące. Praca piekarnika powinna być stale nadzorowana, nie wolno pozwalać dzieciom, by przebywały blisko pracującego urządzenia, gdyż mogą sie poparzyć.

OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ

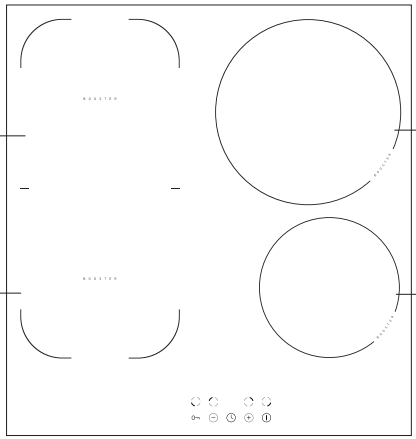
Włączenie płyty grzejnej

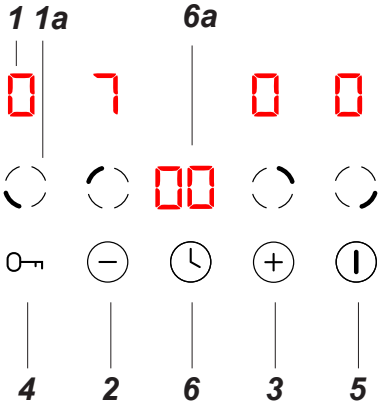
Dotknąć i przytrzymać palcem przynajmniej 3 sekundy sensor włącz/wyłącz ⏻. Wszystkie wskaźniki pokażą „–“, a płyta grzejna będzie w trybie gotowości.

Włączenie pola grzejnego i nastawienie jego mocy

- Włączyć płytę sensorem ⏻.
- Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć sensor danego pola.
- Naczynie zostanie automatycznie wykryte a wskaźnik 8 odpowiedzialny za wybrane pole grzejne zacznie migać wskazując „0”, oznacza to że wybrane pole jest aktywne i można nastawić moc.
- Moc można nastawić za pomocą sensora ⊕ i ⊖ wybierając preferowaną wartość na wskaźniku pola.
- Aby zatwierdzić wybraną moc należy raz jeszcze nacisnąć sensor tego pola lub poczekać 3 sekundy na automatyczną aktywację.
- Pole jest już uruchomione.

⚠ Jeżeli w ciągu 1 minuty od uruchomienia płyty nie zostanie ustawiona odpowiednia moc pola grzejnego, płyta wyłączy się automatycznie.





1 - Wskaźnik pola grzejnego
1a - Sensor pola grzejnego
2 - Sensor mocy minus
3 - Sensor mocy plus
4 - Sensor blokady panelu sterowania
5 - Sensor włącz / wyłącz
6 - Sensor zegara
6a - Wskaźnik zegara

Funkcja Booster

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy pola Ø 160 mm - z 1200W na 1500W, Ø 180 mm - z 1800W na 2100W, Ø 210 mm - z 1800W na 2100W. Bridge Ø 385x180 mm - z 3000W na 3500W.

Aby uruchomić funkcję Booster należy wybrać sterfę gotowania, nastawić poziom gotowania na „9” i ponownie nacisnąć sensor (+) co jest sygnalizowane pojawieniem się litery “P” na wyświetlaczu pola.
Wyłączenie funkcji Booster następuje po ponownym naciśnięciu sensora (−) przy aktywnym polu indukcyjnym, lub po podniesieniu garnka z pola indukcyjnego.

Funkcja Booster może działać maksymalnie przez 5 minut, po czym poziom mocy automatycznie zostaje obniżony do poziomu 9.

Wyłączenie pól grzejnych

Wyłączyć pole grzejne można wykonując jedną z poniższych czynności:
Wyłączyć płytę sensorem (I).
Dotknąć sensor aktywnego pola grzejnego, a następnie sensorem (−) należy ustawić moc na „0”.

Wyłączenie całej płyty grzejnej

Płyta grzejna pracuje, gdy włączone jest co najmniej jedno pole grzejne.

Wyłączenie płyty grzejnej następuje po przytrzymaniu sensora (I).

Jeżeli pole grzejne jest gorące, na wyświetlaczu pola grzejnego świeci się litera „H” - symbol nagrzania resztkowego. Opis symbolu znajduje się w dalszej części instrukcji.

Blokada panelu sterowania

Dzięki funkcji blokady można zablokować możliwość sterowania płytą, przykładowo przez dzieci lub w przypadku czyszczenia. Gdy panel sterowania jest zablokowany, wszystkie elementy sterujące oprócz przycisku (I) są wyłączone. Aby włączyć blokadę, należy nacisnąć sensor (○), aby wyłączyć należy go przytrzymać. Gdy funkcja blokady jest aktywna, wskaźnik zegara wyświetli „Lo”.

Przy włączonej i zablokowanej płycie istnieje możliwość jej natychmiastowego wyłączenia przez przytrzymanie sensora (I).

Ograniczenie czasu pracy

Pole grzejne wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu, który zależy od ustawionego poziomu mocy. To funkcja bezpieczeństwa, której nie można wyłączyć.

Maksymalny czas pracy jest ustalany indywidualnie w zależności od stosowanych poziomów mocy podczas gotowania. Jeżeli stosujesz tylko jeden poziom mocy przez dłuższy czas gotowania, maksymalny czas zostaje ograniczony zgodnie z tabelą:

Po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania, pole indukcyjne wyłącza się automatycznie, a na wskaźniku pola pojawia się symbol ciepła resztkowego. Maksymalny czas pracy dotyczy pojedynczego pola.

Stopień mocy grzejnej	Maksymalny czas pracy
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Timer

Zegar ułatwia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu działania pól grzejnych.
Funkcję Timera można aktywować jedynie podczas gotowania (gdy moc grzejna pola jest większa od „0”). Funkcji Timera można użyć jednocześnie dla kilku pól grzejnych.

Aby ustawić czas Timera należy:

- Dotknąć sensor pola grzejnego, dla którego ma zostać ustawiony timer.
- Dotknąć sensor zegara – na wskaźniku pojawi się „00”, a cyfra oznaczająca jednostki (czyli ostatnia cyfra) zacznie migać.
- Użyć sensor + i – w celu ustawienia wartości migającej cyfry jedności.
- Ponownie dotknąć sensor zegara – cyfra oznaczająca dziesiątki zacznie migać.
- Użyć sensor + i – w celu ustawienia wartości migającej cyfry dziesiątek i potwierdzić sensorem .
- Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pola grzejnego pojawi się czerwona dioda, wskazująca, że w danym polu został uruchomiony timer.

- Gdy ustawiony czas gotowania upłynie, pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone, zostanie wyemitowany 30 sekundowy sygnał dźwiękowy, a wskaźnik zegara pokaże „- -”. Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały włączone wcześniej.
- Aby ustawić funkcję Timera dla kolejnego pola, należy postępować zgodnie z powyższymi krokami wybierając w pierwszej kolejności pole inne niż za pierwszym razem. Funkcję Timera można ustawić dla każdego pola.
- W każdej chwili można zmienić zaprogramowany czas używając sensor zegara , a następnie, za pomocą sensora + i –, ustawić czas.

Jeśli funkcja timera zostanie ustawiona dla więcej niż jednego pola grzejnego, wyświetlany będzie najkrótszy czas, a dioda obok wskaźnika danego pola będzie migać. Po upływie ustawionego czasu odpowiadające pole grzejne zostanie wyłączone, następnie wyświetli się nowy najkrótszy czas timera i zamiga dioda odpowiadającego pola.
Można ustawić czas w zakresie od 1 do 99 minut.
Dotykając dowolny sensor pola grzejnego - odpowiadający czas zostanie wyświetlony na wskaźniku timera.

Aby wcześniej wyłączyć Timer:

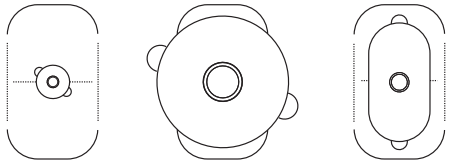
- Dotknąć sensor pola grzejnego, dla którego ma zostać wyłączony timer.
- Dotknąć sensor zegara – wskaźnik zacznie migać.
- Użyć sensor + i – w celu ustawienia timera na „00” – spowoduje to jego wyłączenie.

Bridge

Dzięki funkcji Bridge możesz kontrolować 2 pola grzejne płyty jak jedną powiększoną strefę grzania. Funkcja Bridge jest bardzo wygodna i pozwala stosować naczynia typu brytfanna.
Aby włączyć funkcję Bridge:

- Włącz płytę
- Aby włączyć funkcje Bridge dotknąć sensory aktywujące pole grzejne lewe przednie i lewe tylne. Następnie sensorami + i – należy ustawić dowolną moc grzania.

Od tej pory sterujesz dwoma polami grzejnymi za pomocą jednego sensora.
Aby wyłączyć funkcję Bridge dotknij sensory pola grzejnego lewe przednie i lewe tylne. Na wyświetlaczach zapala się cyfra „0”.
Od tej pory pola działają oddzielnie.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbałość o bieżące utrzymanie w czystości kuchni oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu bezawaryjnej pracy urządzenia.
Przed rozpoczęciem czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu kuchni.

Piekarnik

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu, nie dopuszczając do przypalenia zabrudzeń.
- W przypadku ich długiego oddziaływania całkowite usunięcie może być niemożliwe lub będzie się wiązało z dużym nakładem pracy.
- Komorę piekarnika należy myć przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu lub octu (3 łyżki stołowe na 250 ml wody). Należy pamiętać, aby po zakończonym procesie czyszczenia wytrzeć powierzchnię do sucha.
- W piekarniku nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń lub ścierek. Wilgoć uwięziona w komorze może być źródłem korozji.
- Zabrudzenia sokami owocowymi lub ciastem najłatwiej usuwa się z jeszcze ciepłej lecz nie gorącej powierzchni komory piekarnika.

Środki czyszczące

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

Inne istotne wskazówki

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

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

Czyszczenie

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

- Włącz oświetlenie wewnątrz piekarnika, pozwala to na uzyskanie lepszej widoczności wnętrza komory.

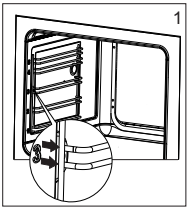
- Usuń mechanicznie największe zabrudzenia (zaleca się zastosowanie drewnianej lub plastikowej szpatułki kuchennej). Środki o właściwościach ściernych mogą zmatowić lub uszkodzić powłokę emalii. Należy zachować szczególną ostrożność podczas ich stosowania.
- W przypadku przypalonych zabrudzeń, trudnych do usunięcia – zastosuj szmatkę namoczoną wodą z płynem do mycia naczyń lub octem (połóż ją na zanieczyszczoną powierzchnię na około godzinę).

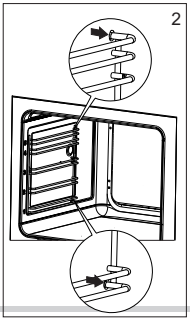
Czyszczenie parowe Steam Clean

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

Prowadnice druciane

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





Płyta grzejna

- Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. W miarę możliwości, zaleca się mycie kuchni w stanie ciepłym(po zgaśnięciu wskaźnika nagrzewu pola). Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty grzejnej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykipin.
- Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania zawierające ściernisko, pasty ścierne, kamienie ścierne, pumeksy, wiązki druciane itp. Mogą one rysować powierzchnię płyty, powodując nieodwracalne uszkodzenia.
- Duże zabrudzenia przylegające mocno do płyty można zeskrobać specjalnym skrobakiem, należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić ramy płyty ceramicznej.
- Zaleca się używanie środków czyszczących lub zmywających o działaniu delikatnym, zawierających stosowne zalecenia jak np. wszelkiego rodzaju płyny bądź emulsje usuwające tłuszcze.
- W przypadku braku dostępu do zalecanych środków, radzimy stosować roztwory ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń lub środków do czyszczenia zlewozmywaków nierdzewnych.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używać miękkiej i delikatnej ściereczki, dobrze pochłaniającej wilgoć.Płytę ceramiczną po umyciu należy każdorazowo wytrzeć do sucha.
- Należy zwrócić szczególną uwagę, ażeby nie dopuścić do uszkodzenia płyty ceramicznej, powstania głębokich zarysowań i odprysków, spowodowanych uderzeniami metalowych pokryw naczyń lub innych przedmiotów posiadających ostre krawędzie.

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

Problem	Przyczyna	Postępowanie
1. Urządzenie nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)
3. Wyświetlacz zegara wskazuje godzinę cyklicznie „0.00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz Obsługa zegara)
4. Czerwona lampka kontrolna nie świeci	lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz Lampki kontrolne	
5. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne	
6. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem	Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekki gwizd	
7.Pęknięcie w płycie grzejnej	Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć kuchnię od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
8. Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”.	ograniczenie czasu pracy	ponownie włączyć pole grzejne
9. Płyta nie reaguje i wydaje krótki sygnał akustyczny	włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi (blokada)	wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (blokada)
10. Płyta nie reaguje i wydaje długi sygnał akustyczny	nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub zbyt szybko) sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	ponownie uruchomić płytę

11. Płyta wyłącza się	po włączeniu nie wprowadzono żadnych wartości przez czas dłuższy niż 10 s sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	ponownie uruchomić płytę odkryć lub oczyścić sensory
12. Nie świeci wskaźnik ciepła szczątkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące	przerwa w dopływie prądu,urządzenie zostało odłączone od sieci	wskaźnik ciepła szczątkowego zadziała ponownie dopiero po najblizszym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania
13. Płyta nie działa, pola grzejne nie dają się włączyć i nie funkcjonują	przyczyna zakłócenia w sieci zasilającej	zresetować płytę, na 60 sekund odłączyć płytę od sieci (wyjąć bezpiecznik instalacji)
14. Wystąpienie symbolu EE na wyświetlaczu pola grzejnego	zaburzenia pomiaru w obwodzie czujnika temperatury.	wyłączyć i ponownie włączyć płytę sensorem ⏻.
15. Na wyświetlaczu pojawia się symbol E* wraz z liczbą	może sugerować to usterkę płyty grzejnej	należy wyłączyć płytę, odczekać minutę, po czym uruchomić ponownie. Jeśli to działanie nie spowoduje poprawy należy wyciągnąć wtyczkę z sieci odczekać minutę, po czym sprawdzić czy płyta działa poprawnie. Jeżeli pomimo tych działań płyta wciąż wyświetla błąd należy skontaktować się z serwisem.

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

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/58833

Zeskanuj kod

DANE TECHNICZNE

Typ/model	508IE3.336EHTaPiDpJW 58IES3.336HTaDp(W)
Napięcie znamionowe	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Moc znamionowa kuchni	10300 W
Płyta grzejna	7200 W
Piekarnik	3100 W
Wymiary kuchni (W x S x G)	850 x 500 x 600 mm
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,8
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	1

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

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

Podczas wyznaczania zużycie energii należy zdemontować prowadnice teleskopowe (jeśli są na wyposażeniu wyrobu).
Oświadczenie producenta:
Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

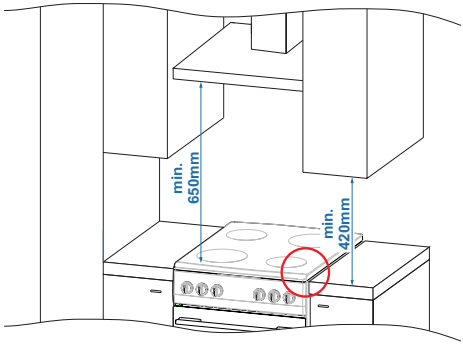
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,

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

INSTALACJA

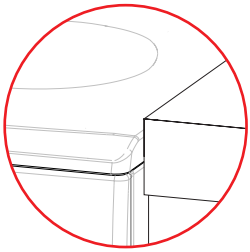
Ustawienie kuchni

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Kuchnia 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. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 20 mm (rys. B).
- Kuchnia w standardowym wykonaniu ma wysokość (do płyty grzejnej) 85 cm. Jeśli wysokość blatu meblowego jest powyżej tej wysokości, np. 90 cm, kuchnię można wyposażyć w cokół podwyższający. Wysokość kuchni z zamontowanym cokołem wynosi 90 cm +/- 5 mm. Zakupu cokołu wraz z usługą montażu dokonać można u naszych dystrybutorów części zamiennych. Montaż może wykonać tylko uprawniony monter (autoryzowany serwis), który potwierdza zamontowanie cokołu wpisem do karty gwarancyjnej. Szczegółowe informacje pod nr infolinii oraz na stronach www.amica.pl.
- 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 rozpływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady. Zakres regulacji +/- 5mm.

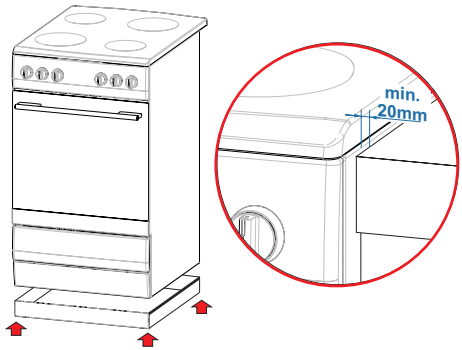


Rys. A

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



NIEPRAWIDŁOWO



PRAWIDŁOWO

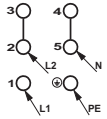
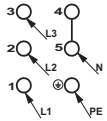
Rys. B

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 230V. Przystosowanie kuchni do zasilania prądem dwufazowym (400V 2N~50Hz) 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 odchyleniu pokrywki przyłącza poprzez odblokowanie zaczepów wkrętakiem 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 ⏚ .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. W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem ⏚ PE.				Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego
1	Przy sieci 400V 2N~50Hz podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 2-3 oraz 4-5, przewody fazowe podłączone do 1 i 2-3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny do ⏚	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
2	Przy sieci 400V 3N~50Hz podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski 4-5, przewody fazowe podłączone do 1, 2 i 3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny do ⏚	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - przewody fazowe; N - przewód neutralny; PE - przewód ochronny Strzałkami na powyższych schematach oznaczono miejsca podłączenia przewodów.				

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

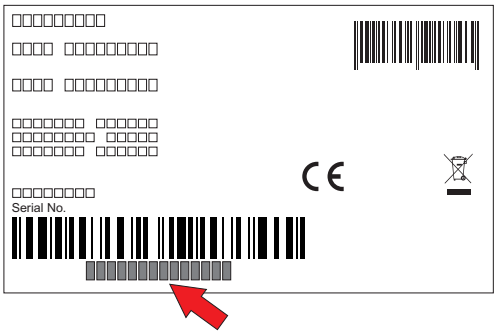
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiekolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Serwis

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

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia.

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

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