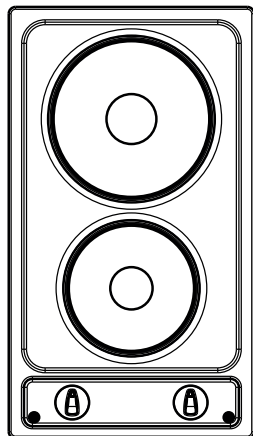


Amica

PEA2.6SR



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKI ELEKTRYCZNEJ ZE STEROWANIEM



Kuchenkę uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji.

IO-HOB-1508 / 8512934
(10.2021 / v3)

SZANOWNY KLIENCIE,

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

Płyta, 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!

Urządzenie obsługiwać tylko po przeczytaniu / zrozumieniu niniejszej instrukcji.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.

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.*

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

tel. 801 801 800

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje.....	2
Wskazówki odnośnie bezpieczeństwa.....	4
Jak oszczędzać energię.....	6
Rozpakowanie.....	7
Usuwanie zużytych urządzeń.....	7
Opis wyrobu.....	8
Dane techniczne.....	8
Instalacja.....	9
Podłączenie płyty do sieci elektrycznej.....	11
Obsługa.....	12
Załączenie urządzenia do pracy.....	12
Odpowiednie naczynia do gotowania.....	12
Czyszczenie i konserwacja.....	15
Płytki grzejne.....	15
Płyta robocza.....	15

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.

Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.

Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą

- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy uważać, żeby elektryczny przewód przyłączeniowy zmechanizowanego sprzętu nie dotykał gorących części kuchenki.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu kuchenki.
- Zabrania się instalować kuchenkę w pobliżu urządzeń chłodniczych.
- Nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
- Jeżeli nastąpi uszkodzenie kuchenki to można ją ponownie używać po usunięciu wady przez fachowca.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchenki przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchenki (stosując powyższą zasadę) i zgłosić usterkę do naprawy.
- 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.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domową kasę, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego możemy, oszczędzając 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 pola grzejnego.

- **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”.**

- **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.

- **Nie wbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.**

Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem przez opakowanie. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający 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 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



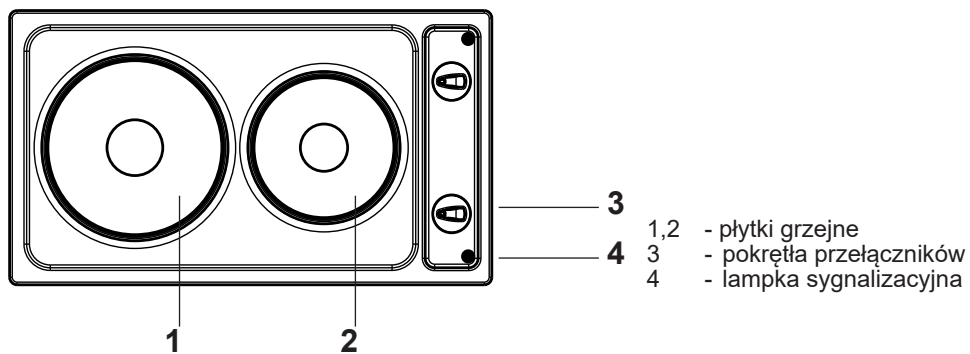
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

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 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.

OPIS WYROBU

Kuchenka elektryczna typoszereg



Rys.1

DANE TECHNICZNE

- napięcie znamionowe 230 V, 50 Hz
- wymiary gabarytowe 510 x 290 x 40 mm
- masa kuchenki 4,75 kg

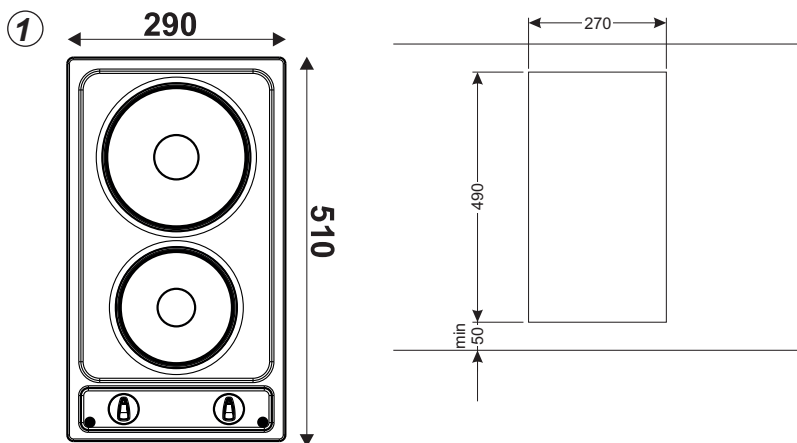
Kuchenka wyposażona jest w:

- pola grzejne Ø 180 - 2000 W
- Ø 145 - 1000 W

* zależne od modelu

Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

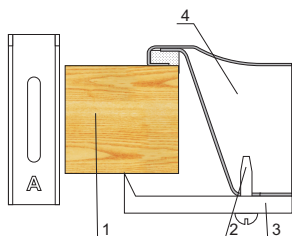
- Grubość blatu mebla powinna wynosić od 28 do 40 mm, głębokość blatu min. 600 mm. Błat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a krawędzią blatu z przodu powinna wynosić min. 60 mm, a z tyłu min. 50 mm.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.
- Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na rys. 1.
- Podczas instalowania płyty w blacie szafki kuchennej, należy zamontować półkę-przegrodę, jak na rysunku obok. Jeśli płyta jest instalowana nad piekarnikiem do zabudowy montowanie półki-przegrody nie jest konieczne.
- Jeśli płyta została zainstalowana nad szufladą, należy osłone dolną płyty przykryć płytą drewnianą lub podłogą ochronną do płyt.



INSTALACJA

Instalowanie kuchenek elektrycznych

- przygotować miejsce (otwór) w blacie mebla wg szkicu montażowego,
- minimalna przestrzeń jaką należy zostawić wolną pod płytą elektryczną wynosi 80 mm,
- dokonać podłączenia kuchenki do sieci elektrycznej zgodnie z instrukcją obsługi kuchenki,
- przykręcić lekko uchwyty od spodu płyty,
- oczyścić blat z kurzu, włożyć płytę w otwór i mocno docisnąć do blatu,
- ustawić uchwyty mocujące (rys 2) prostopadłe do brzegu kuchenki i dokręcić do oporu,



- 1 - blat mebla
- 2 - wkręt
- 3 - uchwyt mocujący
- 4 - płyta grzejna

INSTALACJA



UWAGA!

Prosimy o szczegółowe zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi i postępowanie zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.

Informacje dotyczące kuchenki, znajdują się na nalepce tabliczki znamionowej.



Podłączenie kuchenki do sieci elektrycznej

Kuchenka elektryczna ma na stałe podłączony przewód zasilający ze stykiem ochronnym i może być podłączona tylko do gniazdka 230V~50 Hz z bolcem ochronnym.

Obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem 16A.



Załączenie urządzenia do pracy:

Załączenie wybranego pola grzejnego (1,2) następuje przez przekręcenie pokrętki (3), w tym momencie zapali się lampka sygnalizacyjna (4), stopień nagrzania pola regulujemy odpowiednią nastawą na pokrętło. Elementy grzejne sterowane są przełącznikami energii, które umożliwiają skokową regulację mocy, co pozwala na wykorzystanie w pełni zadanej energii w zależności od potrzeb użytkownika i nie powoduje jej strat.

Co należy wykonać przed pierwszym użytkowaniem płytek elektrycznych ?

Płytki przed rozpoczęciem użytkowania wygrzewać 4 min. bez garnków.

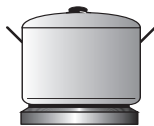


Przy pierwszym użyciu może nastąpić przejściowe wydzielanie zapachów dlatego należy włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno,

OBSŁUGA

UŻYTKOWANIE PŁYTEK GRZEJNYCH

Jak oszczędzić energię?



Rys. 4



A



B



C

Rys. 5

Dobry garnek oszczędza energię. **Prawidłowo dobrany garnek powinien posiadać grube płaskie dno o średnicy równej średnicy płytki grzewczej**, gdyż wtedy jest najlepsze przenoszenie ciepła (Rys. 4).

Jak tracimy energię?

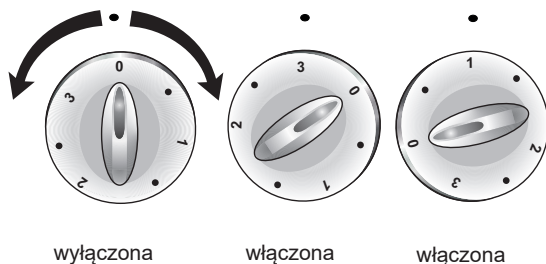
Rys. 5 A. Za mały garnek do tej płytki.

Rys. 5 B. Garnek ma wklęsłe dno.

Rys. 5 C. Nieprawidłowo położona pokrywka.

Zwróć uwagę na:

- nie włączać pola grzewczego bez ustawionego naczynia,
- stawiać garnki tylko z czystym i suchym dnem,
- nie wolno na kuchenke przygotowywać potraw w naczyniach z tworzyw sztucznych,
- nie kłaść na gorącą kuchenkę wyrobów z tworzyw sztucznych np. łyżeczek, widelczyków itp.,
- używaj naczyń z pokrywkami, pamiętaj aby pokrywka nie wystawała poza obrys naczynia i skropliny nie kapały na kuchenkę,
- chroń płytkę przed korozją,
- wyłączaj płytkę na 5 - 10 min. przed zdjęciem garnka,



Rys.6

Symbole znajdujące się nad pokrętłami informują, który przełącznik steruje którą płytą.

Płytkę jest wyłączona, jeżeli:

- cyfra „0” na pokrętle znajduje się pod pionową kreską umieszczoną na płycie roboczej w przypadku stosowania opisów położenia na obwodzie pokrętła,
- wskaźnik na pokrętle znajduje się pod cyfrą „0” umieszczoną na płycie roboczej w przypadku stosowania opisów położenia na płycie roboczej.

Moc płytki można regulować stopniowo pokręcając pokrętłem w prawo lub w lewo. Włączenie którejkolwiek z płytek, powoduje zapalenie się lampki sygnalizacyjnej.

Położenie pokrętła	Przykładowy rodzaj czynności
3	zagotowanie, szybkie rozgrzanie, smażenie
•	opiekanie mięs, ryb
2	wolne smażenie
•	gotowanie większej ilości potrawy, gotowanie zup
1	gotowanie ziemniaków
•	duszenie warzyw
0	wyłączenie

OBSŁUGA



Uwagi ogólne o użytkowaniu płytek grzejnych.

Płyta w zależności od odmiany może być wyposażona w płytki normalne i szybko-grzejne.

Gotowanie i smażenie na płytce normalnej i szybko-grzejnej

Płytki szybko-grzejna różni się tym od normalnej, że posiada zwiększoną moc i dla rozróżnienia ma namalowany centralnie czerwoną farbą okrąg. W trakcie użytkowania może on ulegać stopniowemu wypalaniu się.

Gotowanie

Dla zagotowania potrawy pokrętko ustawia się w poz. **3**, a następnie dla dalszego gotowania powrócić do poz. **1** i potem w zależności od potrzeb zmniejszyć lub zwiększyć moc płytki. (tabl.)

Smażenie

Dla rozgrzania tłuszczu ustawić pokrętko w poz. **3**, a następnie położyć pieczeń i ustawić pokrętko w poz. **2** i potem w zależności od potrzeb zwiększyć lub zmniejszyć moc płytki.

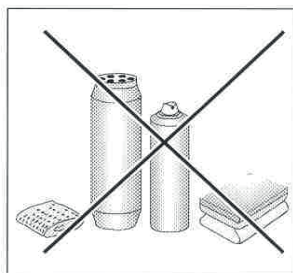
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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



Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy kuchenkę wyłączyć (wszystkie przełączniki ustawić na „0”) i poczekać aż wystygnie. Następnie wytrzeć kuchenkę miękką szmatką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Nie wolno używać ostrych środków do szorowania.

Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.



Płytki grzejne

- Zabrudzenie, np. spalone resztki potraw z powierzchni płytek usuwamy miękką szmatką (czarnej powierzchni płytek nie wolno niczym myć i szorować). Natomiast nierdzewne pierścienie ozdobne myjemy przy użyciu płynów do mycia naczyń lub delikatnych płynnych środków do szorowania i wycieramy do sucha.

Powierzchnie płytek od czasu do czasu przecieramy olejem wazelinowym lub olejem silikonowym.



Nie wolno używać do tego celu tłuszczów zwierzęcych i roślinnych takich jak masło, smalec, olej itp.

Płyta robocza

- Emaliowaną płytę roboczą czyścimy tylko przy pomocy ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń. Silne zabrudzenie można usunąć wyłącznie płynami delikatnymi do szorowania naczyń.

Przeglądy okresowe

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

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

Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 67 22 22 148
www.amica.com.pl

Amica



Centrum Serwisowe
801 801 800