

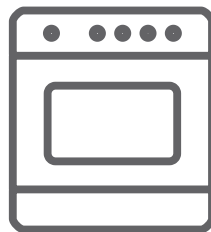
Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/57019



Zeskanuj kod



WOLNOSTOJĄCA KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM
508GE3.43eEHZpTaDNA(Xx) / 58GET3.43HZpTaDNA(Xx)



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CFS-2274 / 8514716
(12.2023 V2)

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	8
ROZPAKOWANIE	8
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	9
MONTAŻ BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCEJ PRZED PRZEWROCENIEM KUCHNI	9
TWOJE URZĄDZENIE	10
INFORMACJE NA START	11
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM	11
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA	11
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA	11
USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU	11
OBSŁUGA PIEKARNIKA	12
FUNKCJE PIEKARNIKA	13
OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ	15
PALNIKI GAZOWE	15
POKRĘTŁA I ZAPALANIE PALNIKÓW	15
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	16
PIEKARNIK	16
ŚRODKI CZYSZCZĄCE	16
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI	16
CZYSZCZENIE	16
CZYSZCZENIE PAROWE STEAM CLEAN	17
PŁYTA GRZEJNA GAZOWA	17
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	18
DANE TECHNICZNE	19
INSTALACJA	20
USTAWIENIE KUCHNI	20
PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI GAZOWEJ	21
PODŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	22
PRZYSTOSOWANIE KUCHNI DO INNEGO RODZAJU GAZU	22
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 użytkownika 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.

- Zaleca się przed otwarciem pokrywy oczyścić ją z wszelkich zanieczyszczeń. Powierzchnię płyty kuchennej zaleca się ostudzić przed jej zamknięciem pokrywą.
- 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 to należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i użytkować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem i użytkowaniem zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie

inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

- 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.
- Uważać na moment zagotowania, by nie zalać palnika.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczenia. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie otwierać zaworu na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie pokręta są w pozycji zamknięte.
- 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 należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg.
- Nie uderzać w pokręta i palniki.
- Zabrania się wkładania gorących naczyń i wkładów (powyżej 75°C) oraz materiałów łatwopalnych do pojemnika szuflady.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Pokrywa szklana może popękać, gdy zostanie nagrzana. Zgaś wszystkie palniki przed opuszczeniem pokrywy.
- 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.

W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:

- zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odborników 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. radioodbiorników.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczęsnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczęsnego 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.
- 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.
- Należy pamiętać o przykrywaniu naczyń pokrywką.
- Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od korony palnika.
- Dbanie o czystość palników, ruszty i 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 „zaglądania 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 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 (worki 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 zużyтым 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.

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=60 mm, B=103 mm

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

TWOJE URZĄDZENIE

NAKRYWA

LAMPKA KONTROLNA
TERMOREGULATORA

POKRĘTŁA STEROWANIA
PALNIKAMI GAZOWYMI

POKRĘTŁO REGULATORY
TEMPERATURY

PROGRAMATOR
ELEKTRONICZNY

RUSZT PŁYTY
PODPALNIKOWEJ

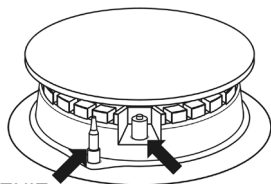
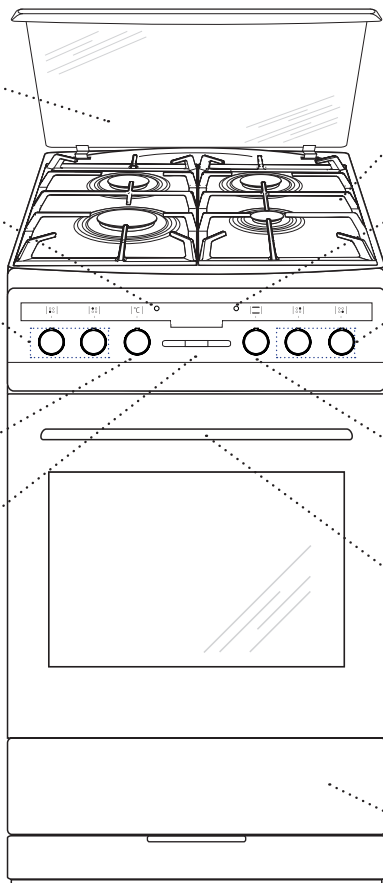
LAMPKA KONTROLNA
ON/OFF PIEKARNIKA

POKRĘTŁA STEROWANIA
PALNIKAMI GAZOWYMI

POKRĘTŁO WYBORU
FUNKCJI PIEKARNIKA

UCHWYT DRZWI
PIEKARNIKA

SZUFLADA



ZABEZPIECZENIE
PRZECIWWYPŁYWOWE
GAZU



ZAPALACZ
ISKROWY

INFORMACJE NA START

Przed pierwszym uruchomieniem

- Usuń wszystkie elementy opakowania, szczególnie elementy zabezpieczające wewnątrz 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 wewnątrz komory użyj ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie używaj twardych szczotek czy gąbek. Mogą one uszkodzić powłokę, którą pokryte jest wewnątrz komory.

Wyrzewanie komory piekarnika

- Włącz wentylację w pomieszczeniu, lub otwórz okno.
- Wybierz funkcję konwencjonalną  lub termoobiegię  (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 wyrzewaniem komory piekarnika.


Podłączenie do zasilania


Po podłączeniu do zasilania (lub powrocie zasilania po jego wcześniejszym zaniku) na wyświetlaczu programatora 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

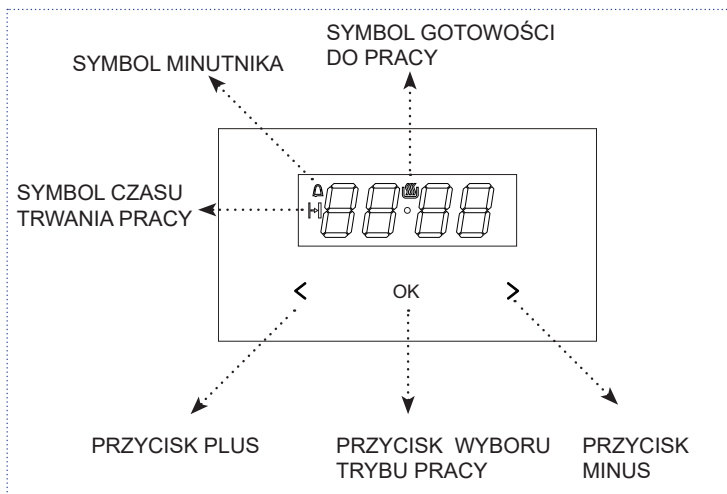
Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje pulsujące 0.00.


- 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 > przytrzymaj do momentu aż kropka pod symbolem  zacznie migać, w tym momencie możesz wprowadzić zmiany ustawionego czasu.

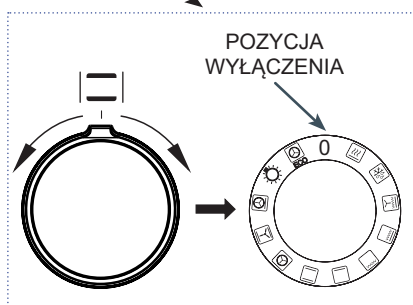
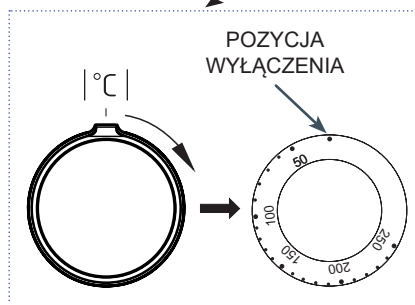
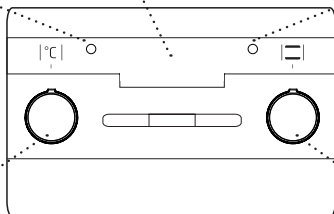
W godzinach od 22.00 do 6.00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlania.

LAMPKA KONTROLNA TERMOREGULATORA

LAMPKA KONTROLNA ON/OFF PIEKARNIKA

Zgaśnięcie lampki kontrolnej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury.









Włączenie piekarnika jest sygnalizowane lampką kontrolną ON/OFF.










Temperaturę możesz ustawić przy pomocy pokrętki regulacji temperatury. Wartości temperatur znajdują się na pokrętkle.

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

Funkcje piekarnika

Pozycja na pokrętle	Funkcja piekarnika	Opis, zastosowanie
0	Piekarnik wyłączony	
	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 pokrętki 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 pokrętki 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 pokrętki 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 pokrętki piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączonego grzejnika dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza.
	Oświetlenie piekarnika	Ustawienie tej funkcji powoduje włączenie się oświetlenia wewnątrz komory.
	Termoobieg eco	Przy użyciu tej funkcji uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw. Przy tej pozycji pokrętki oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Aby włączyć opiekacz należy ustawić pokrętkę funkcyjne na pozycję  lub  lub .

Wyrzeź 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.

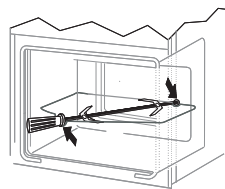
Uwaga: Podczas pracy piekarnika dostępne części (przykładowo drzwi piekarnika) stają się gorące. Praca piekarnika powinna być stale nadzorowana, nie wolno pozwalać dzieciom, by przebywały blisko pracującego urządzenia, gdyż mogą się poparzyć.

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

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

Przygotowanie potrawy na rożnie:

- Umieścić potrawę na pręcie rożna i unieruchomić ją przy pomocy widelców,
- Ramkę rożna wsunąć w piekarnik na poziomie roboczym 3 od dołu,
- Koniec pręta rożna wsunąć w sprzęgło napędu, zwracając uwagę ażeby rowek metalowej części uchwyty rożna opierał się na ramce
- Wykręcić rękojeść
- Wsunąć blachę na najniższy poziom komory piekarnika i zamknąć drzwi.



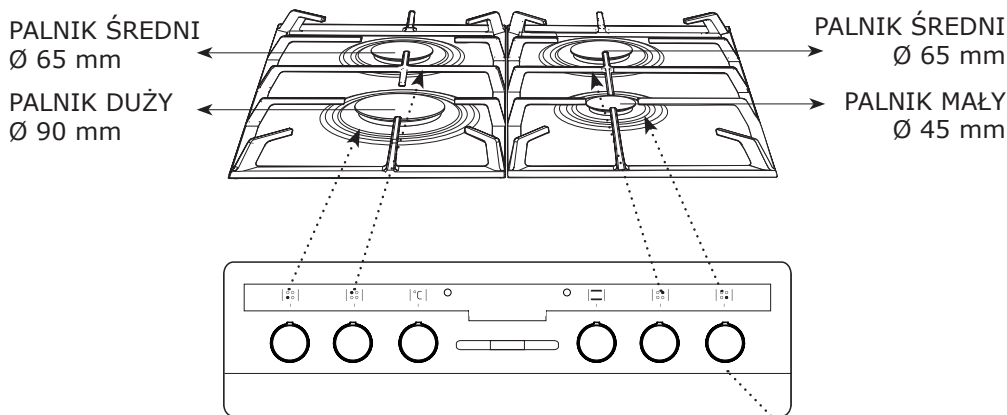
OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ

Palniki gazowe

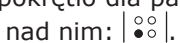
Należy zwrócić uwagę, żeby średnica dna naczynia była zawsze większa od korony płomienia palnika, a samo naczynie było przykryte pokrywką. Zaleca się, aby średnica garnka była około 2,5 - 3 razy większa od średnicy palnika, tzn. dla palnika:

- małego - 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 grzejnej nie należy używać naczyń kuchennych, które wystają poza jej brzegi.





Pokręta i zapalanie palników

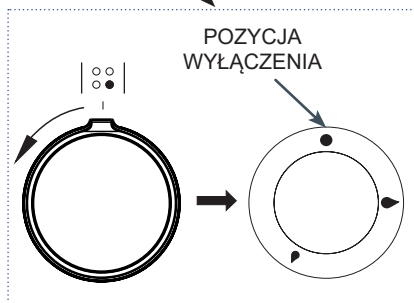
Symbole znajdujące przy pokrętkach wskazują, które pokrętło steruje danym palnikiem. Na przykład pokrętło dla palnika dużego ma symbol nad nim: .

Zapalanie:

- wcisnąć pokrętło 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 pokrętło i ustawić wymaganą wielkość płomienia.
- duży płomień 
 - mały płomień  (zwany „oszczędny”)
 - palnik zgaszony  (przepływ gazu zamknięty)

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

W zależności od potrzeb można płynnie ustawić wielkość płomienia. Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik zgaszony  i pozycją duży płomień .



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. kwas 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 szorujących.

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°C, a funkcję na pozycję grzejnik dolny , ogrzewaj komorę piekarnika przez ok. 30 minut.
- Po zakończeniu procesu czyszczenia otwórz drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzyj gąbką lub ścierką a następnie umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

Płyta grzejna gazowa

- Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. W miarę możliwości, zaleca się mycie kuchni w stanie ciepłym. Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty grzejnej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykipin.
- Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania zawierające ścierniwo, pasty ściernie, kamienie ściernie, pumeksy, wiązki druciane itp. Mogą one rysować powierzchnię płyty, powodując nieodwracalne uszkodzenia.
- 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 po umyciu należy każdorazowo wytrzeć do sucha.
- W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu, należy te elementy wyposażenia zdjąć z kuchni i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcze 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 przeczyścić, używając do przetykania cienkiego drutu miedzianego. Nie należy używać drutu stalowego, rozwiercać otworów.
- Elementy palnika muszą być zawsze suche. Cząstki wody mogą zahamować wypływ gazu i powodować złe palenie się palnika.
- Należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo złożone po czyszczeniu. **Nieosiłowa pozycja nakrywkki palnika może spowodować trwałe uszkodzenie palnika.**

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 zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

Problem	Przyczyna	Postępowanie
1. Urządzenie nie działa.	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić.
2. Nie działa oświetlenie piekarnika.	Obluzowana lub uszkodzona żarówka.	Wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja).
3. Wyświetlacz programatora wskazuje godzinę cyklicznie „0.00”.	Urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia.	Ustawić aktualny czas (patrz Obsługa programatora).
4. Czerwona lampka kontrolna nie świeci.	Lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz Lampki kontrolne.	
5. Palnik nie zapala.	Zabrudzone otwory płomieniowe.	Zamknąć zawór odcinający gaz, zamknąć kurki palników, przewietrzyć pomieszczenie, wyjąć palnik, oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe.
6. Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie.	Pokrętko zaworu zwolnione za szybko.	Przytrzymać wciśnięte pokrętko dłużej w pozycji „duży płomień”.
7. 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 zaworu wciśnięte nie wystarczająco długo.	Przytrzymać wciśnięte pokrętko do czasu pełnego płomienia wokół korony palnika.

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/57019

Zeskanuj kod






DANE TECHNICZNE

Typ/model	508GE3.43eEHZpTaDNA(Xx)
Napięcie znamionowe	230~50Hz
Moc znamionowa kuchni	3600 W
Piekarnik	3600 W
Obciążenie cieplne	7400 W
Kategoria urządzenia	PL II 2ELwLs3B/P
Wymiary kuchni (W x S x G)	850 x 500 x 600 mm

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 górnego i dolnego 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:

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

Podczas wyznaczania zużycie energii należy zdemonstrować przewodnice 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,
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,

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

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.

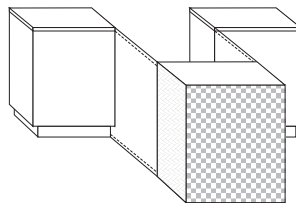
- Przed zainstalowaniem upewnić się, czy miejscowe warunki dystrybucji (rodzaj gazu i jego ciśnienie) oraz nastawienie urządzenia jest odpowiednie.
- Warunki nastawiania tego urządzenia podane są na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie to nie jest podłączane do przewodów odprowadzających spaliny. Powinno 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, a ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- 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 wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi.
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż $2\text{m}^3/\text{h}$ na 1 kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez

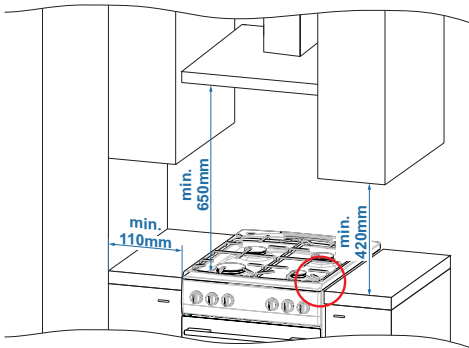
kanał o przekroju min. 100cm^2 , bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.

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



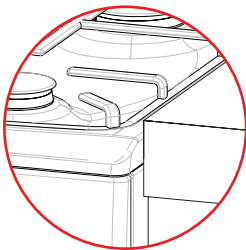
- Kuchnia gazowa w standardowym wykonaniu może być zabudowana do wysokości 85 cm. Powyżej tej wysokości kuchnię należy wyposażyć w cokół podwyższający. Wysokość kuchni z zamontowanym cokołem wynosi $90\text{ cm} \pm 5\text{ mm}$. Zakupu cokołu wraz z usługą montażu dokonać można u naszych dystrybutorów 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.

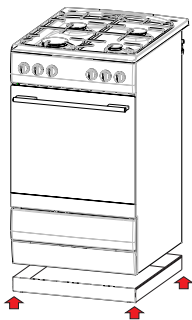


Rys. A

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



NIEPRAWIDŁOWO



PRAWIDŁOWO

Rys. B

- 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.
- 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 rozplływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady. Zakres regulacji +/- 5mm.

Podłączenie 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 producenta 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 znajdu-

jącymi 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,
- 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.

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

Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

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

Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

- Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemien-

nym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażona w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm² 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:
 1. Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni,
 2. Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
 3. 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.

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 Somipress(wg oznaczenia „SOMIpress” na korpusie palnika)

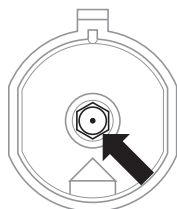
Rodzaj gazu	Palnik		
	Pomocniczy Średnica dyszy [mm]	Średni Średnica dyszy [mm]	Duży Średnica dyszy [mm]
	Obciążenie cieplne 1,00 kW	Obciążenie cieplne 1,80 kW	Obciążenie cieplne 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,72	0,98	1,17
G30 3B/P 37mbar*	0,52 0,46	0,67 0,62	0,83 0,79
G2.350 2Ls 13 mbar	1,05	1,31	1,65
G27 2Lw 20 mbar	0,85	1,09	1,20

* w zależności od modelu

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.

Zastosowane palniki nawierzchniowe nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego. Prawidłowy płomień posiada wyraźne stożki wewnątrz koloru niebiesko-zielonego. Krótki szumiący płomień lub długi, żółty i kopzący, 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 pokrętło zaworu na płomień oszczędny. Płomień nie powinien zgasnąć ani przeskoczyć na dysze.

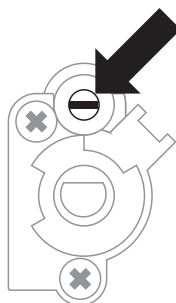


Wymiana dyszy palnika- dyszę wykręcić za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 i wymienić na nową odpowiednio do rodzaju gazu (patrz w tabelach).

UWAGA. Przeważenie 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.

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

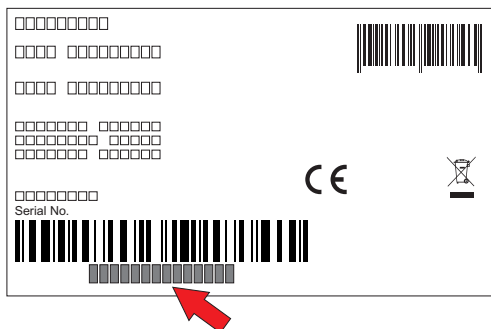
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

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 przepis� numer seryjny urządzenia:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Amica S.A.

ul. Mickiewicza 52

64-510 Wronki

tel. 67 25 46 100

www.amica.pl