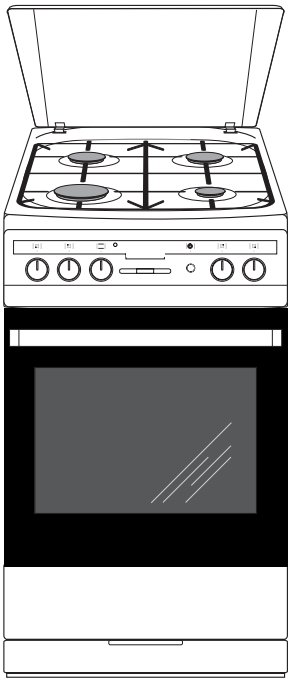
Amica



508GG4.33HZpTab(Xx)

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHNI GAZOWEJ

Kuchnię uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji

IO-CFS-2893 / 9518881
(09.2026 V1)

SZANOWNY KLIENCIE,

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

Kuchnia, która opuściła fabrykę była dokładnie sprawdzona przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką.
Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Uwaga!
Kuchnię obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Kuchnia przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.

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

tel. 801 801 800

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje.....2

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania.....4
Jak oszczędzać energię.....9
Wycofanie z eksploatacji.....10

Opis wyrobu.....11

Charakterystyka wyrobu.....12

Instalacja (instrukcja dla instalatora).....14

Obsługa.....23

Czyszczenie i konserwacja kuchni.....30

Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.....35

Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne.....36

Dane techniczne.....38

Gwarancja, obsługa posprzedażna.....39

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.

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.

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

Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Uwaga. Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwałe gotowanie musi być nadzorowane w sposób ciągły.

Uwaga. Używać tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.

UWAGA: Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane, zwłaszcza gdy urządzenie jest używane.

Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana, dodatkowej wentylacji do bezpiecznego usunięcia produktów spalania na zewnątrz, zapewniając jednocześnie wymianę powietrza w pomieszczeniu.

Przed montażem dodatkowej wentylacji skonsultuj się ze specjalistą.

UWAGA: Urządzenie może być stosowane wyłącznie do gotowania i pieczenia. Nie należy go wykorzystywać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczeń.

To urządzenie jest przeznaczone do typowych funkcji w środowisku domowym (np. do gotowania) przez użytkowników niebędących ekspertami.

Przykłady środowisk domowych:

- domy i mieszkania,
- sklepy, biura i inne podobne miejsca pracy,
- gospodarstwa rolne,
- hotele, motele i inne obiekty mieszkalne, w których urządzenie jest używane przez użytkowników niebędących ekspertami.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchni w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:
  zapalać zapałek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych uurządzeń 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 usterka 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 nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ

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

- **Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.**
  Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od korony płomienia palnika.
  Należy pamiętać o przykrywaniu naczyń pokrywką.
- **Dbanie o czystość palników, rusztu, płyty podpalnikowej.**
  Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
  Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkołpakowych oraz otworach dysz palników.
- **Unikanie niepotrzebnego „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 palniku kuchenki.
- **Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.**
  W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut zaleca się wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.
- **Staranne zamykanie drzwi piekarnika.**
  Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.
- **Niewbudowywanie kuchni w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.**
  Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE

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

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

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o 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.

OPIS WYROBU

Palnik średni

Palnik duży

Lampka kontrolna opiekacza

Pokrętła sterowania palnikami gazowymi

Pokrętło regulatora temperatury

Nakrywa

Palnik średni

Palnik pomocniczy

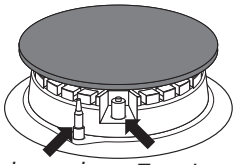
Zegar elektroniczny z minutnikiem

Pokrętła sterowania palnikami gazowymi

Oświetlenie piekarnika

Uchwyt drzwi piekarnika

Szuflada



Zbezpieczenie przeciwwypły-wowe gazu

Zapalacz iskrowy

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależnosci od modelu

Typ kuchni	508GG4.33HZpTab(Xx)
Palniki gazowe nawierzchniowe	
palnik duży 9,0 cm	**1**
palnik średni 6,5 cm	**2**
palnik pomocniczy 4,5 cm	**1**
Elementy funkcjonalne palników	
zapalacz gazu w pokrętle	●
zapalacz gazu w przycisku	
zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu	●
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika	
palnik piekarnika	●
opiekacz	●
rożen obrotowy	
oświetlenie	●
Zegar elektroniczny	
Tab	●
Pokrętła	
standard	●
schowane w panelu	
schowane w panelu podświetlane	
Elementy w komorze piekarnika	
prowadnice druciane	
prowadnice teleskopowe	
wkłady katalityczne	
Akcesoria	
ruszt, drabinka suszarnicza	●
blacha do pieczywa płytka	
blacha do pieczeni głęboka	●
blacha do ciastek	
widelec i ramka rożna	
Inne	
Nakrywa	●
Szuflada	●
Schowek zamiast szuflady	
Blokada przed przewróceniem kuchni	●

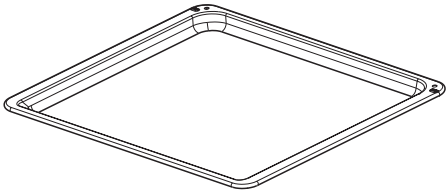
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

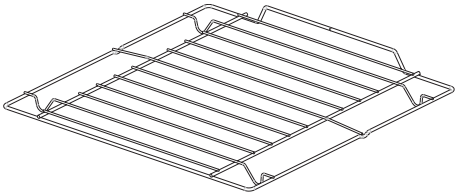
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- kuchnia w wykonaniu nierdzewnym z bokami w kolorze inox - Xx
- kuchnia z elementami frontu ze szkła lustrzanego - L
- panel z szybką - H
- kuchnia z piekarnikiem w kolorze szarym - Q
- kuchnia z piekarnikiem z emalią Aqualytic - Qa
- kuchnia z nakrywą szklaną - N
- kuchnia z rusztem żeliwnym - A

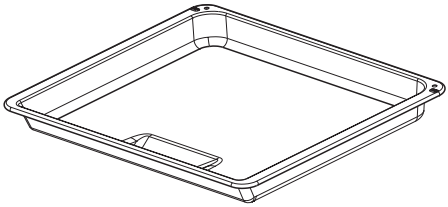
Akcesoria



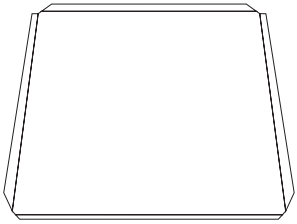
Blacha do pieczywa



Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)



Blacha do pieczeni



Blacha do ciastek

INSTALACJA

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

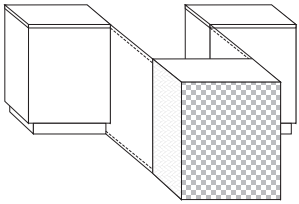
- Przed zainstalowaniem upewnić się, czy miejscowe warunki dystrybucji (rodzaj gazu i jego ciśnienie) oraz nastawienie urządzenia jest odpowiednie.
- Warunki nastawiania tego urządzenia podane są na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie to nie jest podłączane do przewodów odprowadzających spaliny. Powinno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

Ustawienie kuchni

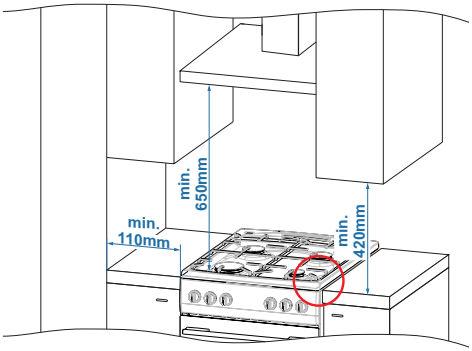
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest ***Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.***
- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż $2m^3/h$ 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 50^0C.

INSTALACJA

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



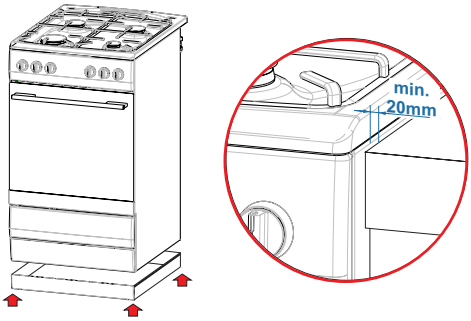
- Kuchnia gazowa w standardowym wykonaniu może być zabudowana do wysokości 85 cm. Powyżej tej wysokości kuchnię należy wyposażyć w cokół podwyższający. Wysokość kuchni z zamontowanym cokołem wynosi 90 cm +/- 5 mm. Zakupu cokołu wraz z usługą montażu dokonać można u naszych dystrybutorów części zamiennych.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



Rys. A

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

NIEPRAWIDŁOWO



PRAWIDŁOWO

Rys. B

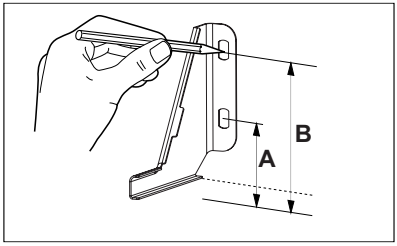
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejania odporny na temperaturę100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp 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.

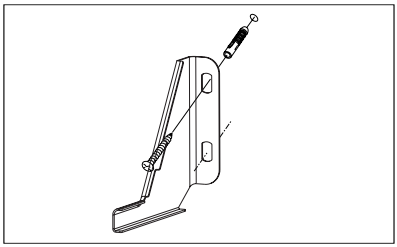
- Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50^{0}C ponad temperatury otoczenia.
- Kuchnię należy ustawiać na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na podstawie).
- Przed rozpoczęciem użytkowania, należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególne znaczenie dla równomiernego rozpływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady.Zakres regulacji +/- 5mm.

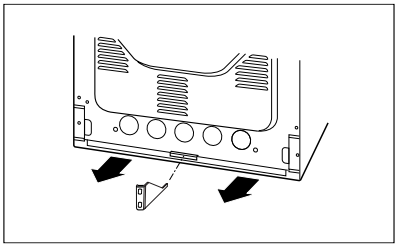
UWAGA. Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować blokadę stabilizującą.

Montowanie blokady zabezpieczającej przez przewróceniem kuchni.

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







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

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

Przyłączenie kuchni do instalacji gazowej

Uwaga!

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

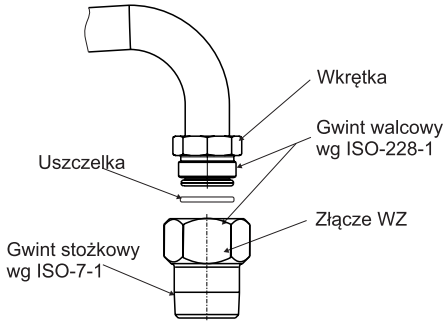
Wskazówki dla instalatora

Instalator powinien:

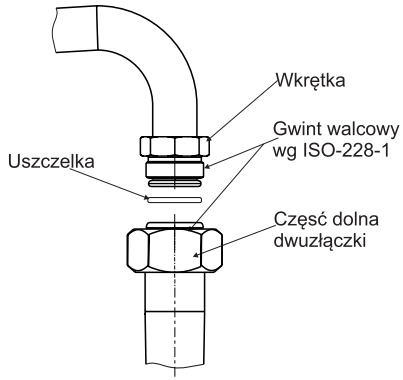
- posiadać uprawnienia gazowe,
- zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej kuchni o rodzaju gazu do jakiego kuchnia jest przystosowana, informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania,
- sprawdzić:
  - skuteczność wietrzenia, tj. wymiany powietrza w pomieszczeniach,
  - szczelność połączeń armatury gazowej,
  - skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonalych kuchni,
  - czy instalacja elektryczna jest przystosowana do współpracy z przewodem ochronnym (zerowym).
- dla prawidłowego działania zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego, wyregulować ustawienie pokręteł gazowych przy pomocy załączonych podkładek,
  -sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego,
  - w przypadku nieprawidłowego działania zdjąć pokrętło, wykonać regulację przez włożenie podkładki (podkładek) na trzpień zaworu,
  -po wykonanej regulacji układ zabezpieczyć podkładką zaciskową i założyć pokrętło.
- wydać użytkownikowi świadectwo podłączenia kuchni gazowej i zapoznać go z obsługą.

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

A. Podłączenie za pomocą złączki WZ.



B. Podłączenie za pomocą dwuzłączki.



Uwaga. W wyposażeniu kuchni nie znajdują się złącza widoczne na rysunkach. Zakupu złącza wraz z usługą montażu dokonać można u naszych dystrybutrów części zamiennych.

INSTALACJA

Podłączenie do elastycznego przewodu stalowego.

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

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

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

Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej.

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

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

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

Podłączenie wężem elastycznym.

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

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

Uwaga!

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

Główne postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:

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

Uwaga!

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

Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

Uwaga!

Chociaż dołożono wszelkich starań, aby w tym urządzeniu wyeliminować zadziory i ostre krawędzie, należy zachować ostrożność podczas obsługi.

Zalecamy używanie rękawic ochronnych podczas instalacji.

Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

- Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N -50 Hz) i wyposażona w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm^2 o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny i nie może znajdować się nad kuchnią. Po ustawieniu kuchni wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem kuchni do gniazda należy sprawdzić, czy:

  -bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni,

  -instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,

  -wtyczka jest łatwo dostępna.

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

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.

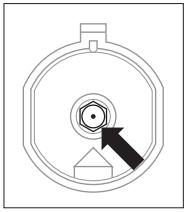
W celu przystosowania kuchni do spalania innego rodzaju gazu, należy dokonać:

- wymiany dysz (patrz tabele poniżej),
- regulacji płomienia „oszczędnego”,
- regulacji powietrza palnika piekarnika

Uwaga!

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

Palnik typu Somipress (wg oznaczenia „*SOMIpress*” na korpusie palnika)			**Rodzaj gazu**			
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 37mbar	G2.350 2Ls 13 mbar	G27 2Lw 20 mbar
Pomocniczy	Średnica dyszy	mm	0,72	0,46	1,05	0,85
	Obciążenie cieplne	kW	1,00	1,00	1,00	1,00
	Zużycie gazu	g/h	-	73	-	-
Średni	Średnica dyszy	mm	0,98	0,62	1,31	1,09
	Obciążenie cieplne	kW	1,80	1,80	1,80	1,80
	Zużycie gazu	g/h	-	131	-	-
Duży	Średnica dyszy	mm	1,17	0,79	1,65	1,20
	Obciążenie cieplne	kW	2,80	2,80	2,80	2,80
	Zużycie gazu	g/h	-	204	-	-
Piekarnik	Średnica dyszy	mm	1,02	0,67	1,75	1,40
	Obciążenie cieplne	kW	2,00	2,00	2,00	2,00
	Zużycie gazu	g/h	-	146	-	-
Wielkość szczeliny / ustawienie zasłonki palnika		mm	6,0	25,0 / brak zasłonki	5,0	4,0



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

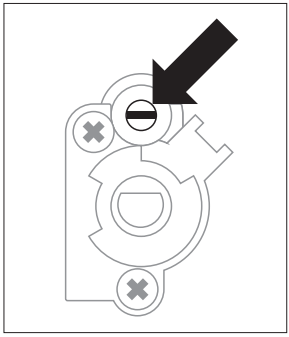
W celu wykonania czynności regulacyjnych należy zdjąć pokrętła zaworów.Elementy regulacyjne palnika piekarnika są dostępne po wysunięciu podłogi w komorze piekarnika.

Sposób postępowania przy zmianie rodzaju gazu

Palnik	Płomień	Przezbrojenie z gazu płynnego na gaz ziemny	Przezbrojenie z gazu ziemnego na gaz płynny
nawierzchniowy	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.
piekarnika	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. Temperatura w piekarniku powinna wynosić 150 ^{O}C.	2.Wkręt regulacyjny lekko wkręcić i wyregulować wielkość płomienia. Temperatura w piekarniku powinna wynosić 150 ^{O}C.

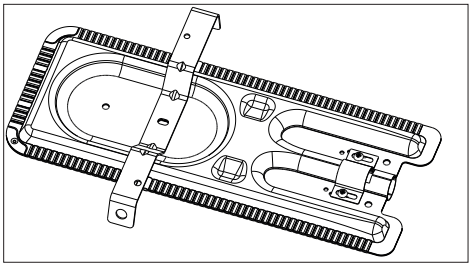
Zastosowane palniki nawierzchniowe nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego. Prawidłowy płomień posiada wyraźne stożki wewnątrz koloru niebiesko-zielonego. Krótki szumiący płomień lub długi, żółty i kopcący, bez wyraźnie zarysowanych stożków świadczy o niewłaściwej jakości gazu w instalacji domowej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

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 2,5 mm.



Regulacja zaworu

Regulacja płomienia palnika piekarnika pod kątem powietrza pierwotnego polega na zamontowaniu zasłonki wg zaleceń producenta oraz regulacja ByPass na zaworze palnika. Wielkość szczeliny w iniektorze palnika jest zdefiniowana dla każdej kategorii gazowej w tabeli. Zwiększenie szczeliny powoduje zwiększony dopływ powietrza, zmniejszenie szczeliny poprzez ustawienie zasłonki w kierunku dyszy, powoduje zmniejszenie dopływu powietrza. Palnik prawidłowo wyregulowany powinien palić się mniej ostrym płomieniem od palników nawierzchniowych. Po dokonaniu regulacji, zasłonkę zabezpieczyć wkrętami. Regulacja dopływu powietrza oraz płomienia oszczędnego należy do instalatora i musi być wykonana na miejscu u użytkownika. Zależy od rodzaju użytkowanego gazu i jego ciśnienia.



Montaż zasłonki palnika.

Uwaga!

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

Przed pierwszym włączeniem kuchni

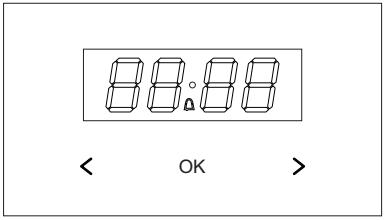
- usunąć elementy opakowania, opróżnić szufladę, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej,
- wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
- włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno,
- wygrzać piekarnik (w temp. 250°C, ok. 30 min.), usunąć zabrudzenia i dokładnie umyć,

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

Kuchnia z płytą nierdzewną wymaga wstępnego, dokładnego umycia płyty roboczej przed rozpoczęciem eksploatacji. Należy szczególną uwage zwrócić na usunięcie resztek kleju z folii zdejmowanej z blach przy montażu względnie taśmy klejącej zakładanej przy pakowaniu kuchni.

Zegar elektroniczny z minutnikiem

Wyświetlacz Tab1



ok - przycisk wyboru trybu pracy
> - przycisk Plus
< - przycisk Minus
🔔 - symbol minutnika

Ustawienie czasu bieżącego

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

- Nacisnąć przycisk ok, na wyświetlaczu będzie pulsować kropka pomiędzy cyframi.
- Ustawić bieżący czas korzystając z przycisków **< >**.

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

Korektę czasu można wykonać później naciskając przycisk ok, kropka zacznie pulsować. Czas można korygować tak długo jak kropka będzie pulsować.

Minutnik

Minutnik może być uaktywniony w każdym momencie. Zakres nastaw minutnika wynosi do 99 minut i 50 sekund, z dokładnością do 10 sekund.

Aby nastawić minutnik należy:

- Nacisnąć przycisk **>**, na wyświetlaczu będzie pulsować symbol 🔔.
- Ustawić czas minutnika przyciskami **< >**.

Wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy 🔔.

Po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy i pulsuje 🔔.

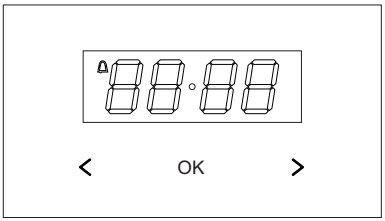
- Nacisnąć przycisk **>** lub ok w celu wyłączenia sygnału, funkcja 🔔 zgaśnie, a wyświetlacz wskazuje czas bieżący.

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

W każdej chwili można skasować ustawienia minutnika:

- Przyciskiem ok wybrać funkcję minutnika.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski **< >.**

Wyświetlacz Tab2



ok - przycisk wyboru trybu pracy
> - przycisk Plus
< - przycisk Minus
🔔 - symbol minutnika

Ustawienie czasu bieżącego

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

- Nacisnąć przycisk **ok,** na wyświetlaczu, kropka pomiędzy cyframi 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 pomiędzy cyframi przestanie pulsować.

Korektę czasu można wykonać później naciskając równocześnie przyciski **<** / **>**, kropka zacznie pulsować. Czas można korygować tak długo jak kropka będzie pulsować.

Minutnik

Minutnik może być uaktywniony w każdym momencie. Zakres odmierzanego czasu wynosi do 99 minut i 50 sekund z dokładnością do 10 sekund.

Aby nastawić minutnik należy:
- Nacisnąć przycisk **ok**, na wyświetlaczu zapali się symbol 🔔.
- Ustawić czas minutnika przyciskami **<** / **>**.

Wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy 🔔.

Po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy i pulsuje 🔔.
- Nacisnąć przycisk **ok** w celu wyłączenia sygnału, symbol 🔔 zgaśnie, a wyświetlacz wskazuje czas bieżący.

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

W każdej chwili można skasować ustawienia minutnika.
- Przyciskiem **ok** wybrać funkcję minutnika.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski **<** / **>.**

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w nastepujący sposób:
- Nacisnąć jednocześnie przyciski **<** / **>.**
- Przyciskiem **ok** wybrać funkcję *ton*, wskazania wyświetlacza będą pulsować *ton I*.
- Przyciskami **<** / **>** wybrać odpowiedni ton:
  w zakresie od 1 do 3 przyciskiem **>**
  w zakresie od 3 do 1 przyciskiem **<** .

Zmiana jasności wyświetlacza

Możliwa jest zmiana jasności wyświetlacza w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najciemniejszą nastawę, a 9 - najjaśniejszą. Wprowadzona wartość ma zastosowanie, gdy zegar jest nieaktywny (tzn. użytkownik nie nacisnął żadnego z przycisków przez co najmniej 7 sekund).

Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący sposób:
- Nacisnąć jednocześnie przyciski **<** / **>**.
- Przyciskiem **ok** wybrać funkcję *bri* (pierwsze naciśnięcie spowoduje przejście do funkcji *ton*, drugie do *bri*).
- Przyciskami **<** / **>** wybrać odpowiednią jasność:
  w zakresie od 1 do 9 przyciskiem **>**
  w zakresie od 9 do 1 przyciskiem **<** .

Uwaga: Gdy zegar jest aktywny (tzn. użytkownik nacisnął przycisk w ciągu ostatnich 7 sekund) jasność wyświetlacza jest maksymalna.

Tryb nocny

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

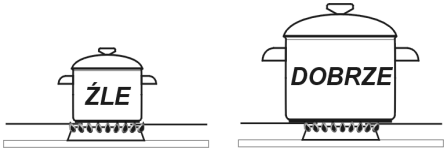
Obsługa palników nawierzchniowych

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

Dobór naczynia

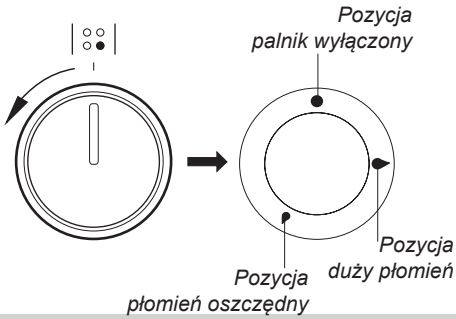
Należy zwrócić uwagę, żeby średnica dna naczynia była zawsze większa od korony płomienia palnika, a samo naczynie było przykryte pokrywką**.** Zaleca się, aby średnica garnka była około 2,5 - 3 razy większa od średnicy palnika, tzn. dla palnika:

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



Uwaga!
Na płycie grzejnej nie należy używać naczyń kuchennych, które wystają poza jej brzegi.
Należy używać naczyń z płaskim dnem. Nie należy używać naczyń o dnie wypukłym lub wklęsłym.

Pokrętło sterowania pracą palników



Zapalanie palników bez zapalacza

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

Zapalanie palników zapalaczem sprzęgniętym z pokrętłem

- wcisnąć pokrętło zaworu 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.

Uwaga!

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

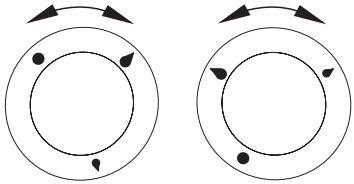
W przypadku trudności z zapalaniem wynikającym ze zmiany i składu gazu, należy wyśrodkować kołpak względem iskrownika.

Dobór płomienia palnika

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

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

W zależności od potrzeb można płynnie ustawić wielkość płomienia.



ŹLE DOBRZE

Uwaga!

Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik zgaszony ●i pozycją duży płomień.

Działanie zabezpieczenia przeciwwypływowego gazu

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

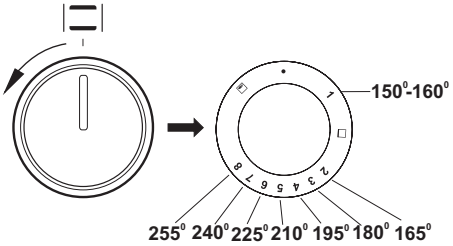
System ten zabezpiecza przed ulatnianiem się gazu gdy płomień na palniku zgaśnie np. w wyniku jego zalania.

Ponowne zapalenie palnika wymaga interwencji użytkownika.

Funkcje piekarnika i jego obsługa.

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

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy palnika gazowego piekarnika lub opiekacza elektrycznego. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy jednego pokrętła, które zawiera podziałkę cyfrową, odpowiadającą nastawom termoregulatora.



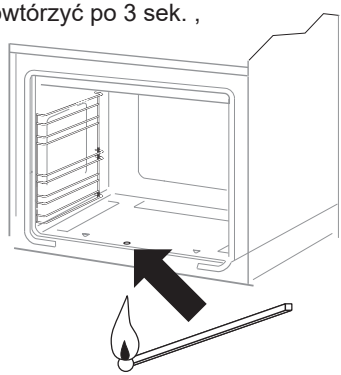
Uwaga!
Wszystkie piekarniki są wyposażone w zawory gazowe z regulatorem temperatury i zabezpieczeniem przeciwwypływowym. W czasie zapalania piekarnika, jak w opisie poniżej, należy przytrzymać wciśnięte pokrętło około 3 s. Jest to czas niezbędny do nagrzania czujnika i zadziałania zabezpieczenia. Jeżeli płomień zgaśnie czynności należy powtórzyć po upływie 3 sek. Jeżeli płomień nie ulegnie zapaleniu w ciągu 10 sek. czynność zapalania powtórzyć po ok. 1 min., tj. po przewietrzeniu piekarnika.

Uwaga!

W modelach kuchni, które nie posiadają opiekacza pozycja na pokrętle sterującym nie istnieje.

W celu włączenia piekarnika należy:

- zapalić zapałkę,
- wcisnąć pokrętło do oporu i przekręcić w lewo do pozycji odpowiednio wybranej temperatury,
- przyłożyć zapałkę do otworu zapłonowego (rys. poniżej) i przytrzymać wciśnięte pokrętło ok. 3 sek. od momentu zapalenia gazu. Jeżeli płomień zgaśnie czynność powtórzyć po 3 sek. ,



- obserwować płomień (wyraźne zmniejszenie płomienia oznacza osiągnięcie żądanej temperatury piekarnika).

Zapalanie palników zapalaczem sprzęgniętym z pokrętłem

- wcisnąć pokrętło kurka palnika piekarnika do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji 8,
- przytrzymać do czasu zapalenia gazu,
- po zapaleniu płomienia palnika zwolnić nacisk na pokrętło i ustawić wymaganą wielkość płomienia.

Uwaga!
Regulacja temperatury jest możliwa tylko przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

- Wyłączenie - przez obrót pokrętła w prawo do oporu.

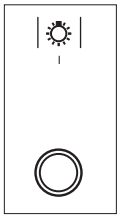
Użytkownik powinien wiedzieć, że:

- zabezpieczenie przeciwwypływowe powoduje odcięcie dopływu gazu przy zaniku płomienia w czasie do ok. 60 sek.,
- temperatura w piekarniku jest regulowana i utrzymywana samoczynnie,
- po zapaleniu - palnik pracuje na pełną moc, aż do osiągnięcia nastawionej temperatury - po jej osiągnięciu termostat zmniejsza płomień - utrzymując nastawioną temperaturę.

Oświetlenie piekarnika

W modelach - patrz tabela w rozdziale *Charakterystyka wyrobu.*

- włączenie następuje po naciśnięciu na panelu sterowania przycisku „oświetlenie”.



Użytkowanie opiekacza

Proces opiekania następuje w wyniku działania na potrawę promieni podczerwonych, emitowanych przez rozżarzony grzejnik opiekacza.

W celu włączenia opiekacza należy:

- ustawić pokrętło w pozycji ,
- wygrzewać piekarnik przez ok. 5 minut (przy zamkniętych drzwiach piekarnika).
- włożyć do piekarnika blachę z potrawą na właściwy poziom roboczy, a w przypadku opiekania na ruszcie należy umieścić na poziomie bezpośrednio niższym (poniżej rusztu) blachę na ściekający tłuszcz,
- zamknąć drzwi piekarnika.

Temperatury dla opiekania podano w rozdziale *Pieczenie w piekarniku - Porady praktyczne.*

Uwaga!
Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące.
Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

Uwaga!
Zabrania się używania opiekacza elektrycznego podczas gdy jest włączony palnik gazowy piekarnika.

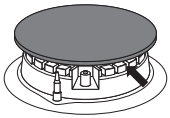
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Dbałość użytkownika o bieżące utrzymanie kuchni w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jej bezawaryjnej pracy, zapewnia prawidłową pracę elementów grzejnych co w efekcie przynosi wymierne korzyści ekonomiczne .

Przed rozpoczęciem czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania (wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka). Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu kuchni.

Palniki, ruszt płyty podpalnikowej, obudowa kuchni

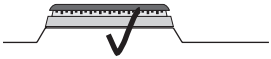
- W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu, należy te elementy wyposażenia zdjąć z kuchni i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcz i brud. Następnie należy je wytrzeć do sucha. Po zdjęciu rusztu dokładnie umyć płytę podpalnikową i wytrzeć suchą i miękką ściereczką. Szczególną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



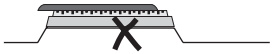
Uwaga!
Elementy palnika muszą być zawsze suche. Cząstki wody mogą zahamować wypływ gazu i powodować złe palenie się palnika.

Należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone po czyszczeniu.
Nieosiowa pozycja nakrywki palnika może spowodować trwałe uszkodzenie palnika.

PRAWIDŁOWO



NIEPRAWIDŁOWO



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

Piekarnik

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.

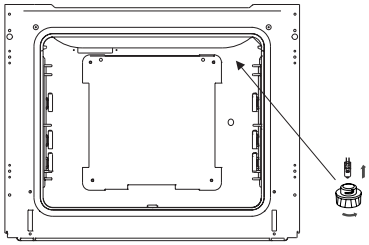
Uwaga!

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

Wymiana żarówki halogenowej oświetlenia piekarnika

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

- Wykręć i umyj klosz lampki, pamiętaj o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wyciągnij żarówkę halogenową z gniazda używając do tego szmatki lub papieru.
- W razie potrzeby żarówkę halogenową wymienić na nową o poniższych parametrach:
  1. typ G9.
  2. napięcie 230V.
  3. moc 25W.
- Upewnij się, że nowa żarówka jest dokładnie osadzona w gnieździe ceramicznym.
- Wkręć klosz lampki.



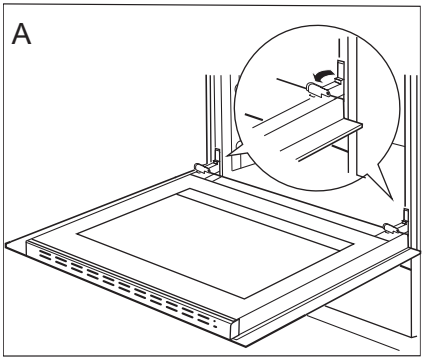
Oświetlenie piekarnika

Uwaga: Należy uważać, aby zakładaną żarówkę halogenu nie dotykać bezpośrednio palcami!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Wyjmowanie drzwi

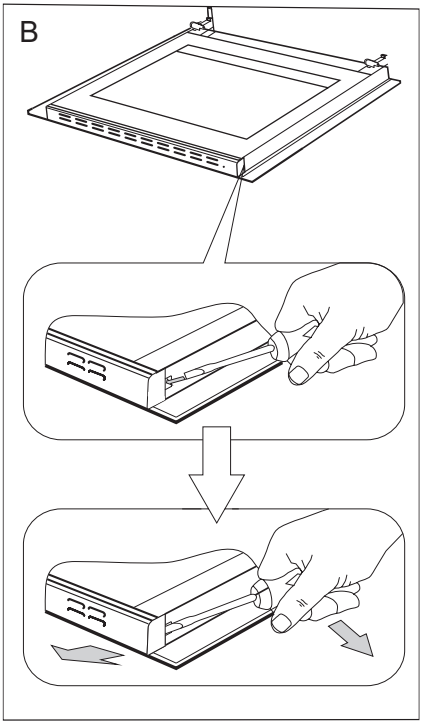
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuje się w sposób odwrotny. Przy wkładaniu należy zwrócić uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwytu zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika należy bezwzględnie opuścić element zabezpieczający i **dokładnie go docisnąć**. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.

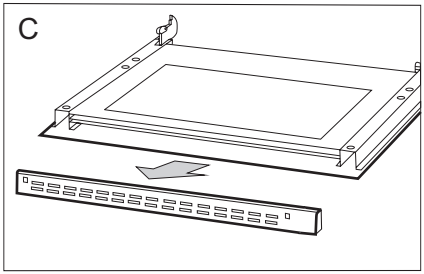


Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

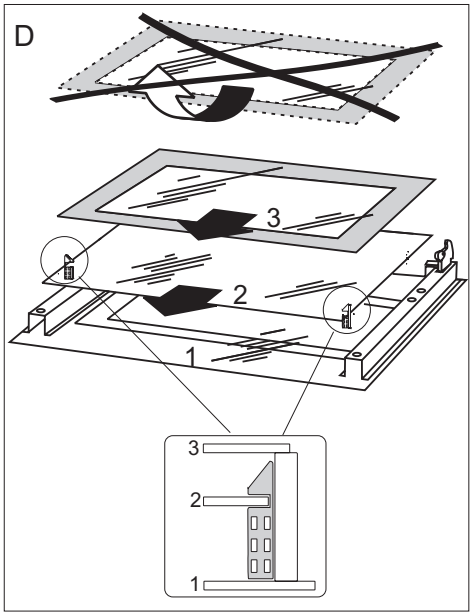
Wyjmowanie szyby wewnętrznej

1. Za pomocą śrubokręta płaskiego należy wyhaczyć listwę górną drzwi, delikatnie podważając ją po bokach (rys.B).
2. Wyciągnąć listwę górną drzwi. (rys.B, C)

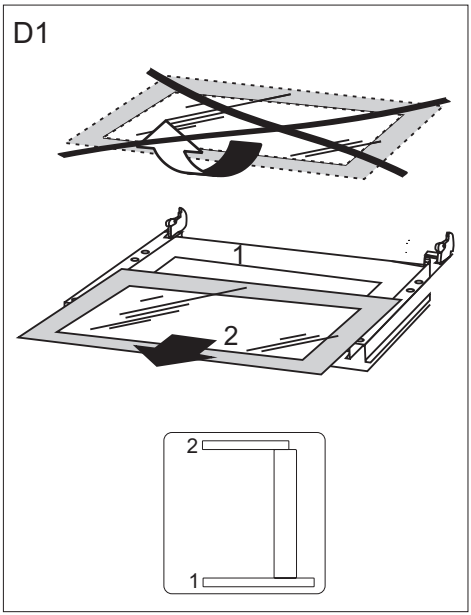




3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). Rys.D i D1.
Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.
4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.
W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.
Uwaga! Nie należy wciskać listwy górnej jednocześnie z obu stron drzwi. W celu prawidłowego osadzenia listwy górnej drzwi, należy najpierw przyłożyć lewy koniec listwy do drzwi, a prawy koniec wcisnąć do słyszalnego „kliknięcia". Następnie docisnąć listwę z lewej strony do słyszalnego „kliknięcia".



Wyjmowanie szyb wewnętrznych. 3 szyby.



Wyjmowanie szyb wewnętrznych. 2 szyby.

Przeglądy okresowe

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

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

Uwaga! wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

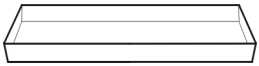
- wyłączyć zespoły robocze kuchni
- odłączyć zasilanie elektryczne
- zgłosić naprawę
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwrócą się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1.Palnik nie zapala	zabrudzone otwory płomieniowe	zamknąć zawór odcinający gazu, zamknąć kurki palników, przewietrzyć pomieszczenie, wyjąć palnik, oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe
2.Zapalacz gazu nie zapala	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
	przerwa w dopływie gazu	otworzyć zawór dopływu gazu
	zanieczyszczony(zatłuszczony) zapalacz gazu	wyczyścić zapalacz gazu
	pokrętło kurka wciśnięte nie wystarczająco długo	przytrzymać wciśnięte pokrętło do czasu pełnego płomienia wokół korony palnika
3.Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie	pokrętło kurka zwolnione za szybko	przytrzymać wciśnięte pokrętło dłużej w pozycji „duży płomień”
4.wyposażenie elektryczne nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
5.nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział *Czyszczenie i konserwacja*)

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Wypieki

- wypieki można prowadzić w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, do wypieku zaleca się stosować blachy aluminiowe lub z powłokami w kolorze srebrnym, które powinny mieścić się w obrysie drabinki(rusztu) piekarnika, blachy do ciasteczek lub foremki handlowe należy ustawiać w poprzek komory piekarnika,



- przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien być suchy i czysty),
- wskazane jest pozostawienie wypieku w piekarnika po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.,
- parametry wypieków podane w tabeli 1 są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych,
- jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi kuchni prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.

TABELA 1: Ciasta

Funkcje piekarnika: **włączony palnik gazowy**

RODZAJ POTRAWY	TEMPERATURA WSTĘPNEGO NAGRZANIA [°C]	TEMPERATURA PIECZENIA [°C]	CZAS PIECZENIA [MIN.]	POZIOM OD DOŁU
Tort owocowy	170	160	60-70	2
Babka piaskowa	170	150-160	20-40	2-3
Biszkopt	170	150-160	20-30	2-3
Ciastka	180	170	30-50	3
Ciasto drożdżowe	180	180	40-50	3
Ciasto półkruche	200	180	40-60	3
Ciasto kruche	220	200	25-40	3
Ciasto francuskie	230-250	200-220	15-20	3

Pieczenie mięs

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przyrządzać na palnikach gazowych kuchni.
- przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na najniższym poziomie umieścić blachę do pieczeni, z niewielką ilością wody,
- przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym przy pieczeniu sosem lub gorąca – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

TABELA 2: Pieczenie mięsa

Funkcje piekarnika: włączony palnik gazowy

RODZAJ MIĘSA	POZIOM OD DOŁU	TEMPERATURA [°C]	CZAS* W MIN.
WOŁOWINA			
Roastbeef lub filet			
krwisty („english“)	3	250	12-15 na 1 cm
piekarnik rozgrzany			
soczysty(„medium“)	3	250	15-25 na 1 cm
piekarnik rozgrzany			
przypieczony(„well done“)	3	210-230	25-30 na 1 cm
piekarnik rozgrzany			
Pieczeń	2	200-220	120-140
WIEPRZOWINA			
Pieczeń	2	200-210	90-140
Szynka	2	200-210	60-90
Filet	3	210-230	25-30
CIELĘCINA	2	200-210	90-120
JAGNIĘCINA	2	200-220	100-120
DZICZYZNA	2	200-220	100-120
DRÓB			
Kurczak	2	220-250	50-80
Gęś(ca.2kg)	2	190-200	150-180
RYBY	2	210-220	40-55

*** przedstawione w tabeli dane odnoszą się do porcji 1 kg**, w przypadku większych porcji na każdy następny kg należy doliczyć kolejne 30 - 40 minut.

TABELA 3: Grill + rożno
Funkcje piekarnika: grzejnik opiekacza

RODZAJ MIĘSA	TEMPERATURA [°C]	CZAS OPIEKANIA
Kurczak (ca. 1,5 kg)	250	90-100
Kurczak (ca. 2,0 kg)	250	110-130
Szaszłyk (ca. 1,0 kg)	250	60-70

TABELA 4: Grill
Funkcje piekarnika: grzejnik opiekacza

RODZAJ POTRAWY	POZIOM OD DOŁU	TEMPERATURA [°C]	CZAS OPIEKANIA[MIN.]	
			STRONA 1	STRONA 2
Kotlet wieprzowy	4	250	8-10	6-8
Sznycel wieprzowy	3	250	10-12	6-8
Szaszłyk	4	250	7-8	6-7
Kiełbaski	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (stek ca.1kg)	3	250	12-15	10-12
Kotlet cielęcy	4	250	8-10	6-8
Stek cielęcy	4	250	6-8	5-6
Kotlet barani	4	250	8-10	6-8
Kotlet jagnięcy	4	250	10-12	8-10
Połówki kurczaka (na 500g)	3	250	25-30	20-25
Filet rybny	4	250	6-7	5-6
Pstrąg (na ok. 200 – 250g)	3	250	5-8	5-7
Chleb (tosty)	4	250	2-3	2-3

Uwaga!
Parametry podane w tabelach 2-4 są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230V~50 Hz
Moc znamionowa	max. 2,0 kW
Kategoria urządzenia	PL $II_{2ELwLs3B/P}$
Obciążenie cieplne	10,2 kW
Wymiary kuchni (wysokość/szerokość/głębokość)	85 / 50 / 60 cm

Spełnia wymagania przepisów UE normy EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,5
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	-

Oświadczenie producenta.

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw i rozporządzeń europejskich:

- Dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE
- Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
- 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.

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

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

Obsługa posprzedażna

W przypadku gdy zaistnieją jakiekolwiek problemy związane z użytkowaniem sprzętu Amica to nasze CENTRUM SERWISOWE zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc. Chcemy bowiem wszystkim, którzy zaufali marce Amica zagwarantować pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.

Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny kuchni

Typ..... *Nr fabryczny.....*

Amica S.A.
ul.Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Polska
tel. +48 67 25 46 100, fax +48 67 25 40 320
www.amica.pl