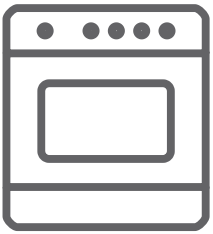
INSTRUKCJA OBSŁUGI



WOLNOSTOJĄCA KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ

5022IE3.323PaEHTsPiDpJXx / 523IE3.323PaHTsDp(Xx) PS

URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CFS-3161 / 9520447
(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.....7
Wycofanie z eksploatacji.....8

Opis wyrobu.....9

Charakterystyka wyrobu.....10

Instalacja.....12
Ustawienie kuchni.....12
Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej.....14
Wskazówki dla instalatora.....14

Obsługa.....16
Przed pierwszym włączeniem kuchni.....16
Działanie programatora.....17
Obsługa płyty grzejnej.....19
Funkcje piekarnika i jego obsługa.....27

Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne.....30

Potrawy testowe.....33

Czyszczenie i konserwacja kuchni.....35

Rozwiązywanie problemów.....40

Dane techniczne.....41

Gwarancja, obsługa posprzedażna.....42

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.

Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki oraz folii aluminiowej nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.

Po użyciu wyłącz element grzejny płyty wyłącznikiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.

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.

Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- 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.
- 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.
- Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzejnej i zalewania jej przez wykipiny. W szczególności dotyczy to cukru, który reaguje z płytą ceramiczną, mogąc spowodować jej nieodwracalne uszkodzenie. Ewentualne zabrudzenia należy usuwać na bieżąco.
- Zabrania się stawiania na rozgrzane pola grzejne naczyń z mokrym dnem, gdyż mogą spowodować nieodwracalne zmiany na płycie (nieusuwalne plamy).
- Należy używać naczyń określonych przez producenta jako przystosowane do pracy z płyta ceramiczną.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić płytę ceramiczną.
- Nie należy włączać płyty grzejnej bez uprzedniego ustawienia na niej naczynia.
- Zabrania się stosowania naczyń posiadających ostre krawędzie, mogące spowodować uszkodzenie płyty ceramicznej.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg, a na płycie grzejnej - 25 kg.
- Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Zabrania się wkładania gorących naczyń i wkładów (powyżej 75°C) oraz materiałów łatwopalnych do pojemnika szuflady.
- Zabrania się użytkowania kuchni niesprawnej technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- **Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).**
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ

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

- **Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.**

Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!

- **Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni pola grzejnego.**

Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od płytki grzejnej.

- **Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.**

Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.

- **Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.**

Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

- **Wyłączanie w porę i wykorzystywanie ciepła szczątkowego.**

W przypadku długich czasów gotowania wyłączać pola grzejne na 5-10 minut przed końcem gotowania. Oszczędza się przez to do 20% energii elektrycznej.

- **Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.**

Mięso o wadze do 1 kG daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.

- **Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.**

W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

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

- **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.

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.

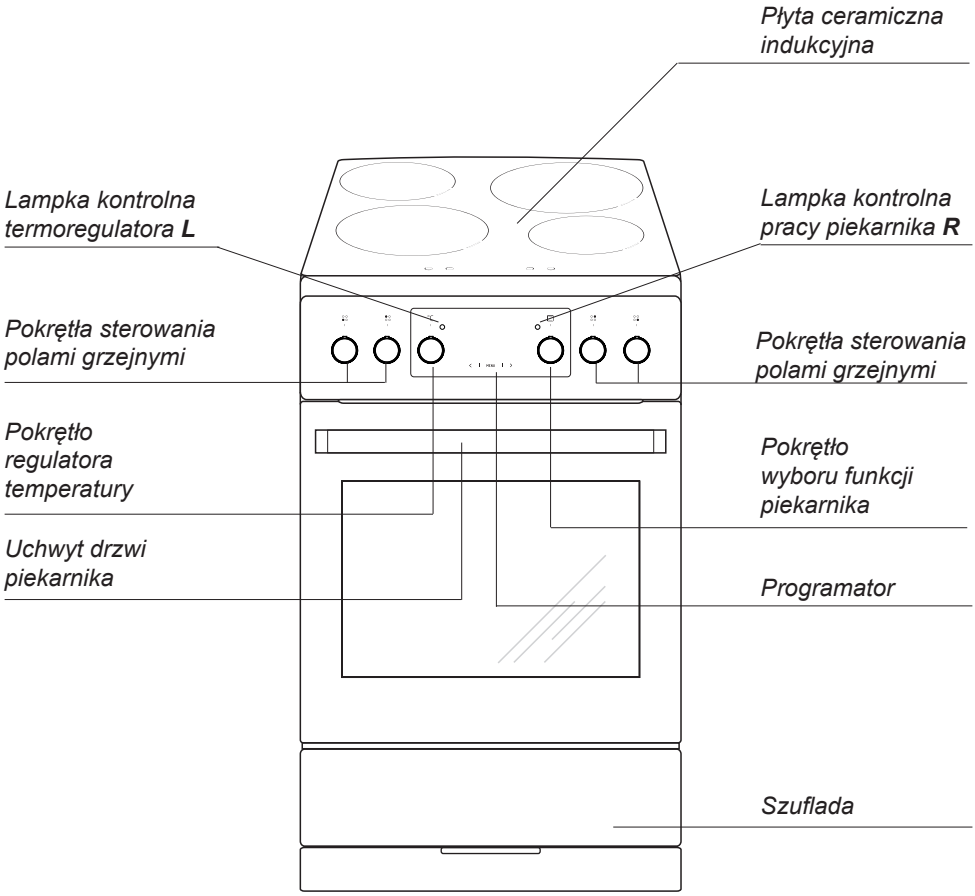
WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

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


Płyta ceramiczna indukcyjna
Lampka kontrolna termoregulatora **L**
Lampka kontrolna pracy piekarnika **R**
Pokrętła sterowania polami grzejnymi
Pokrętła sterowania polami grzejnymi
Pokrętło regulatora temperatury
Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
Uchwyt drzwi piekarnika
Programator
Szuflada

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależnosci od modelu

Typ kuchni	5022IE3.323PaEHTsPiDpJXx
Elementy grzejne płyty indukcyjnej	
pole grzejne 16,0 cm	
pole grzejne 18,0 cm	
pole grzejne 21,0 cm	
pole grzejne z boosterem 16,0 cm	**2**
pole grzejne z boosterem 18,0 cm	
pole grzejne z boosterem 21,0 cm	**2**
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika	
grzejnik górny + dolny	●
opiekacz	●
rożen obrotowy	
wentylator	●
grzejnik termoobiegu	●
wentylator chłodzący	●
grzejnik funkcji Soft Steam	●
Programator elektroniczny	
Ta przyciski	
Ts sensory	●
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	●
widelec i ramka rożna	

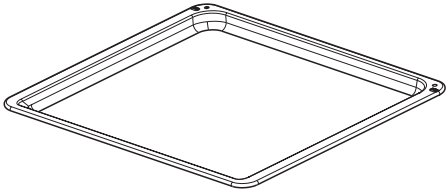
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

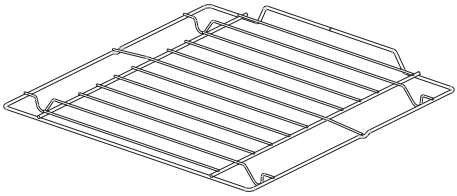
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- Zapalacz palników nawierzchniowych sprężony z pokrętłem - Zp
- Programator sensorowy - Ts
- możliwość osiągnięcia w piekarniku temperatury 300°C - Pi
- wkłady katalityczne - K
- druciane prowadnice do wkładów piekarnika - D
- teleskopowe prowadnice do wysuwania wkładów piekarnika - Dp
- kuchnia z nakrywą szklaną - N
- kuchnia bez nakrywy - F
- kuchnia z rusztem żeliwnym - A
- dodatkowy wentylator - J
- wykonanie kolorystyczne białe - W
- kuchnia w wykonaniu nierdzewnym z bokami w kolorze inox - Xx
- front z pasami „alu-inox” - Sr
- kuchnia w wykonaniu nierdzewnym z bokami czarnymi - Xv

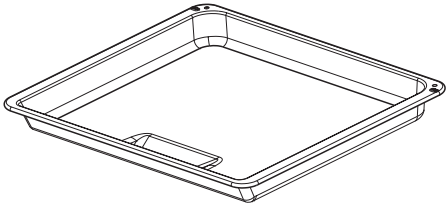
Akcesoria



Blacha do pieczywa

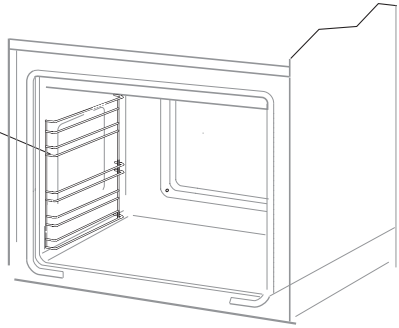


Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)



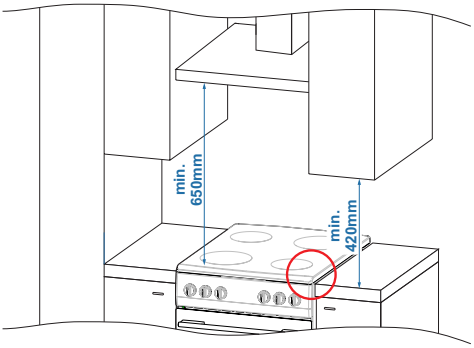
Blacha do pieczeni

Prowadnice druciane



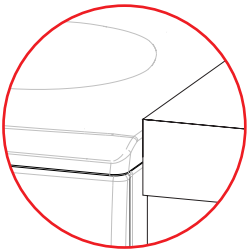
Ustawienie kuchni

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Kuchnia może być jednostronnie zabudowana wysokim meblem lub ścianą. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 20 mm (rys. B).
- Kuchnia w standardowym wykonaniu ma wysokość (do płyty grzejnej) 85 cm. Jeśli wysokość blatu meblowego jest powyżej tej wysokości, np. 90 cm, kuchnię można wyposażyć w cokół podwyższający. Wysokość kuchni z zamontowanym cokołem wynosi 90 cm +/- 5 mm. Zakupu cokołu wraz z usługą montażu dokonać można u naszych dystrybutorów części zamiennych. Montaż może wykonać tylko uprawniony monter (autoryzowany serwis), który potwierdza zamontowanie cokołu wpisem do karty gwarancyjnej. Szczegółowe informacje pod nr infolinii oraz na stronach www.amica.pl.
- Kuchnię należy ustawiać na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na podstawie).
- Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi.
- Przed rozpoczęciem użytkowania, należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególne znaczenie dla równomiernego rozpływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady. Zakres regulacji +/- 5mm.

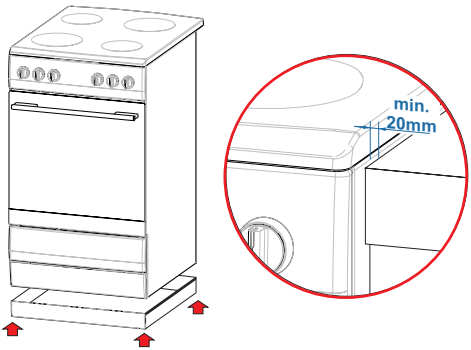


Rys. A

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



NIEPRAWIDŁOWO



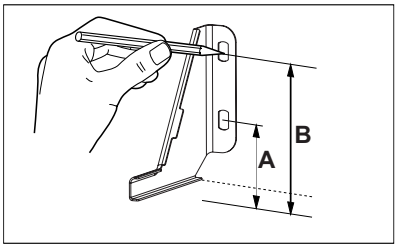
PRAWIDŁOWO

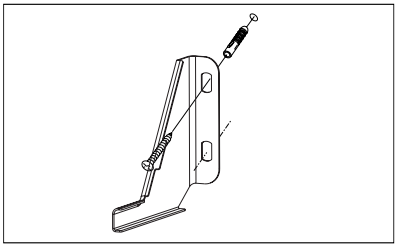
Rys. B

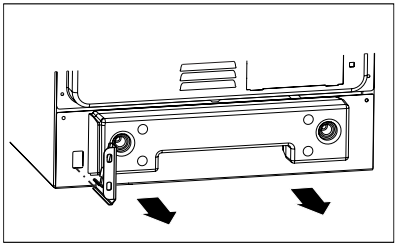
Montowanie blokady zabezpieczającej przez przewróceniem kuchni.

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.

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







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

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

INSTALACJA

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

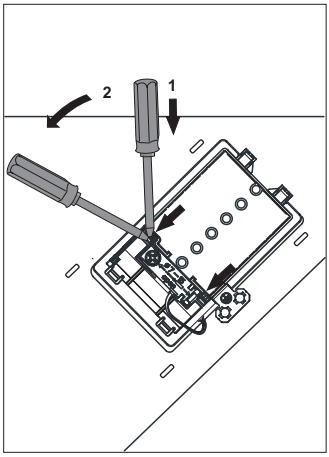
Uwaga!
Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

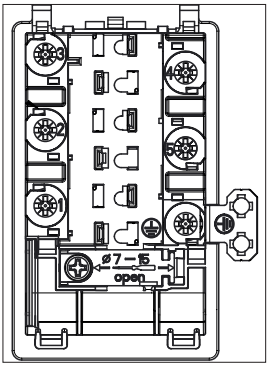
Wskazówki dla instalatora

Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym trójfazowym (400V 3N~50Hz). Napięcie znamionowe elementów grzejnych kuchni wynosi 230 V. Przystosowanie kuchni do zasilania prądem dwufazowym (400V 2N~50Hz) jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie na listwie przyłączeniowej zacisków wg schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również w pobliżu przyłącza kuchni. Dostęp do listwy jest możliwy po odchyleniu pokrywki przyłącza poprzez odblokowanie zaczepów wkretakiem płaskim. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową kuchni.
Przewód przyłączeniowy należy zamocować w odciążce przyłącza kuchni.

Uwaga!
Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku przyłącza kuchni, oznaczonego znakiem ⏚ .Instalacja elektryczna zasilająca kuchnię, powinna posiadać wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika bezpieczeństwa musi wynosić min. 3 mm.

Przed dokonaniem przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia.
Uwaga! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej).
Inny sposób podłączenia kuchni niż pokazano na schemacie może spowodować jej zniszczenie.

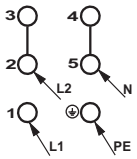
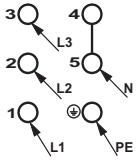




Schemat możliwych połączeń

Uwaga. Napięcie elementów grzejnych 230V.

W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem ⏚ PE.

				Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego
1	Przy sieci 400V 2N~50Hz podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 2-3 oraz 4-5, przewody fazowe podłączone do 1 i 2-3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny do ⏚.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
2	Przy sieci 400V 3N~50Hz podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski 4-5, przewody fazowe podłączone do 1, 2 i 3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny do ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2

L1, L2, L3 - przewody fazowe; N - przewód neutralny; PE - przewód ochronny
Strzałkami na powyższych schematach oznaczono miejsca podłączenia przewodów.

Przed pierwszym włączeniem kuchni

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

Uwaga! Zdjąć folię ochronną z prowadnic teleskopowych przed włączeniem piekarnika.

Uwaga!

W piekarnikach wyposażonych w programator elektroniczny Ts, po włączeniu do sieci w polu wyświetlacza ukaże się pulsująca cyklicznie godzina „**0.00**".

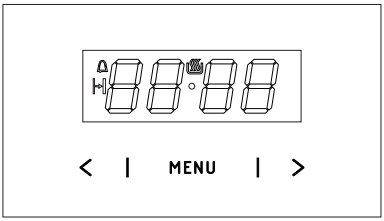
Należy ustawić czas bieżący programatora (patrz *obsługa programatora*). Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

Ważne!

Programator elektroniczny Ts wyposażony jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni.
Każde przesterowanie sensora potwierdzane jest sygnałem akustycznym.
Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

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

Działanie programatora



MENU - sensor wyboru trybu pracy
> - sensor Plus
< - sensor Minus
- symbol gotowości do pracy
- symbol minutnika
- symbol czasu trwania pracy

Ustawienie czasu bieżącego

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

- nacisnąć i przytrzymać sensor MENU (lub jednocześnie sensory **<** / **>**) do momentu pojawienia się symbolu na wyświetlaczu, kropka pod symbolem będzie pulsować,
- w ciągu 7 sek. ustawić bieżący czas korzystając z sensorów **<** / **>**.

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 sensory **<** / **>,** w czasie gdy kropka pod symbolem będzie pulsować można skorygować czas bieżący.

Uwaga: Piekarnik można uruchomić po pojawieniu się symbolu na wyświetlaczu.

Minutnik

Minutnik może być uaktywniony w każdym momencie, bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres odmierzanego czasu wynosi od 1minuty do 23 godzin i 59 minut.
Aby nastawić minutnik należy:

- nacisnąć sensor MENU, na wyświetlaczu będzie pulsować symbol ,
- ustawić czas minutnika sensorami **<** / **>**, wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, i pulsuje ,
- nacisnąć i przytrzymać sensor MENU lub nacisnąć i przytrzymać jednocześnie sensory **<** / **>**, symbol zgaśnie, a wyświetlacz wskaże czas bieżący.

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

Czas trwania pracy

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

- ustawić pokrętło funkcji piekarnika oraz pokrętło regulacji temperatury na pozycje, na których ma pracować piekarnik,
- przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się na krótko *dur* a symbol będzie pulsować,
- ustawić żądany czas pracy sensorami **<** / **>**, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie wprowadzony do pamięci po ok. 7 sek., wyświetlacz ponownie pokaże czas bieżący przy zapalonym symbolu .
Po upływie nastawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa, a symbol będzie pulsować.

- ustawić pokrętła funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,
- nacisnąć i przytrzymać sensor MENU lub nacisnąć i przytrzymać jednocześnie sensory **<** / **>**, symbol zgaśnie, a wyświetlacz wskaże czas bieżący.

Kasowanie ustawień

W każdej chwili można skasować ustawienia minutnika lub czasu trwania pracy.

Kasowanie ustawień czau trwania pracy:
- nacisnąć jednocześnie sensory **<** / **>.**

Kasowanie ustawień minutnika:
- sensorem MENU wybrać funkcję minutnika,
- nacisnąć ponownie sensory **<** / **>.**

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w nastepujący sposób:
- nacisnąć jednocześnie sensory **<** / **>,**
- sensorem MENU wybrać funkcję *ton*, wskazania wyświetlacza będą pulsować *ton I*,
- sensorami **<** / **>** wybrać odpowiedni ton:
  w zakresie od 1 do 3 sensorem **>**
  w zakresie od 3 do 1 sensorem **<** .

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 sensorów przez co najmniej 7 sekund).

Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący sposób:
- nacisnąć jednocześnie sensory **<** / **>**,
- sensorem MENU wybrać funkcję *bri* (pierwsze naciśnięcie spowoduje przejście do funkcji *ton*, drugie do *bri*).
- sensorami **<** / **>** wybrać odpowiednią jasność:
  w zakresie od 1 do 9 sensorem **>**
  w zakresie od 9 do 1 sensorem **<** .

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

Tryb nocny

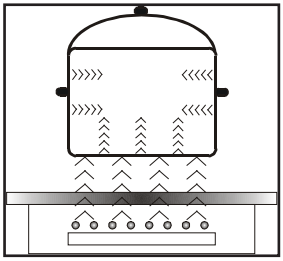
W godzinach od 22.00 do 6.00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlania.

OBSŁUGA

Obsługa płyty grzejnej.

Informacja dotycząca rodzaju pól grzejnych znajduje się w tabeli na str. 10 instrukcji.

Zasady działania pola indukcyjnego



Generator elektryczny zasila cewkę umieszczoną wewnątrz urządzenia. Cewka ta wytwarza pole magnetyczne, a więc z chwilą umieszczenia garnka na płycie do garnka przenikają prądy indukcyjne.
Prądy te czynią z garnka prawdziwe nadajniki ciepła, podczas gdy powierzchnia szklana płyty pozostaje chłodna.

System ten przewiduje używanie naczyń, których dna podatne są na działanie pola magnetycznego.

Ogólnie technologia indukcyjna cechuje się dwiema zaletami:
- ciepło emitowane jest wyłącznie przy pomocy naczynia, wykorzystanie ciepła jest możliwie maksymalne,
- nie występuje zjawisko bezwładności cieplnej, gdyż gotowanie rozpoczyna się automatycznie z chwilą umieszczenia naczynia na płycie i kończy się w momencie zdjęcia go z płyty.

W trakcie normalnego użytkowania płyty indukcyjnej mogą wystąpić różnego rodzaju dźwięki, które nie mają żadnego wpływu na poprawną pracę płyty.

- Gwizd o niskiej częstotliwości. Dźwięk powstaje, gdy naczynie jest puste, znika po wlaniu wody lub włożeniu potrawy.
- Gwizd o wysokiej częstotliwości. Dźwięk powstaje w naczyniach, kóre zostały wykonane z wielu warstw różnych materiałów i włączeniu maksymalnej mocy grzania. Dźwięk ten nasila się również gdy jednocześnie używamy dwóch lub więcej pól grzejnych na maksymalnej mocy. Dźwięk znika lub jest mniej intensywny po zmniejszeniu mocy.
- Odgłos skrzypienia. Dźwięk powstaje w naczyniach, które zostały wykonane z wielu warstw różnych materiałów. Intensywność dźwięku zależy od sposobu gotowania.
- Odgłos brzęczenia. Dźwięk powstaje w czasie pracy wentylatora chłodzacego układy elektroniczne.

Dźwięki, które mogą być słyszalne podczas prawidłowej eksploatacji wynikają z pracy wentylatora chłodzącego, wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane, sposobu gotowania potraw i włączonej mocy grzejnej.
Dźwięki te są normalnym zjawiskiem i nie oznaczają usterki płyty indukcyjnej.

Urządzenie zabezpieczajace:
Jeśli płyta została zainstalowana poprawnie i wykorzystywana jest prawidłowo, rzadko są potrzebne urządzenia zabezpieczajace.
Wentylator: służy on do ochrony i schładzania elementów sterujących oraz zasilających. Może on pracować przy dwóch różnych prędkościach, działa w sposób automatyczny. Wentylator pracuje wtedy, gdy pola grzejne są wyłączone i działa do momentu dostatecznego wychłodzenia systemu elektronicznego.
Tranzystor: Temperatura elementów elektronicznych jest nieprzerwanie mierzona za pomocą sondy. Jeśli ciepło wzrasta w sposób niebezpieczny, układ ten automatycznie odłącza pola grzejne znajdujące się najbliżej nagrzanych elementów elektronicznych.
Detekcja: detektor obecności garnka umożliwia pracę płyty, a tym samym ogrzewanie. Małe przedmioty umieszczone na obszarze grzewczym (np. łyżeczka, nóż, pierścionek) nie zostaną potraktowane jako garnki i płyta nie włączy się.

Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym

Detektor obecności garnka zainstalowany jest w płytach zawierających pola indukcyjne. Podczas pracy płyty detektor obecności garnka automatycznie rozpoczyna lub zatrzymuje wydzielanie ciepła w polu gotowania w chwili umieszczenia garnka na płycie lub zdjęcia go z płyty. Zapewnia to więc oszczędność energii.

- Jeśli pole gotowania używane jest w połączeniu z odpowiednim garnkiem na wyświetlaczu podawany jest poziom ciepła.
- Indukcja wymaga używania garnków dopasowanych, wyposażonych w dna z materiału magnetycznego- patrz tabela.

Jeśli w polu gotowania nie umieszczono garnka lub umieszczono na niej garnek nieodpowiedni, na wyświetlaczu cyfra mocy grzejnej będzie pulsowała. Pole nie włącza się.
Jeżeli w ciągu 1 minuty nie zostanie wykryty garnek, operacja włączenia płyty zostaje skasowana.
Aby wyłączyć pole gotowania, należy wyłączyć je za pomocą pokrętła a nie jedynie poprzez zdjęcie garnka.

Uwaga!
W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik nagrzania szczątkowego „H”.

Po zakończeniu użytkowania wyłącz pole grzejne regulatorem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.

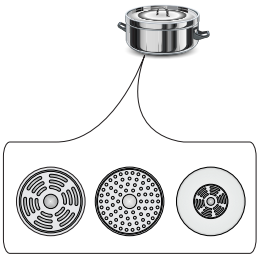
OBSŁUGA

Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.

Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym

Charakterystyka naczyń.

- Zawsze należy korzystać z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie: korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, w których żywność mogłaby podczas gotowania przywierać.Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła.
- Należy zwracać uwagę na to, aby dna garnków były suche: podczas napełniania garnka lub podczas używania garnka wyjętego z lodówki należy przed umieszczeniem go na płycie sprawdzić, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.
- Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- Aby stwierdzić, czy naczynia są odpowiednie, należy sprawdzić, czy podstawa naczynia przyciąga magnes.
- **Dla zapewnienia optymalnego kontrolowania temperatury przez moduł indukcyjny dno naczynia musi być płaskie.**
- **Wklęsłe dno garnka lub głęboko wytłoczonym logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń.**
- **Nie należy używać uszkodzonych naczyń np. ze zdeformowanym dnem na skutek nadmiernej temperatury.**
- Stosując duże naczynia z dnem ferromagnetycznym, którego średnica jest mniejsza od całkowitej średnicy naczynia, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna naczynia. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprowadzenie ciepła w naczyniu. Obszar ferromagnetyczny zostaje zmniejszony w podstawie naczynia z powodu umieszczonych w niej elementów aluminiowych, dlatego dostarczona ilość ciepła może być mniejsza. Może się zdarzyć, że wystąpią problemy z wykryciem naczynia lub nie zostanie ono wcale wykryte. Średnica części ferromagnetycznej naczynia powinna być dostosowana do wielkości strefy grzejnej, w celu uzyskania optymalnych wyników gotowania. W przypadku, gdy naczynie nie zostało wykryte w strefie grzejnej, zaleca się wypróbowanie go w strefie grzejnej o odpowiednio mniejszej średnicy.



OBSŁUGA

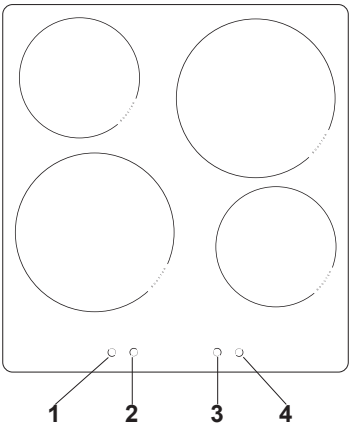
Do gotowania indukcyjnego należy używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:
- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

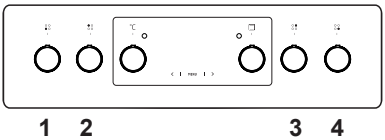
Oznakowanie na naczyniach kuchennych	**Sprawdź, czy na etykiecie znajduje się znak informujący, że garnek nadaje się do płyt indukcyjnych**
	Używaj garnków magnetycznych (z emaliowanej blachy, ferrytowej stali nierdzewnej, z żeliwa), sprawdź przykładając magnes do dna garnka (musi przylgnąć)
Stal nierdzewna	Nie wykrywa obecności garnka
	Za wyjątkiem garnków z ferromagnetycznej stali
Aluminium	Nie wykrywa obecności garnka
Żeliwo	Wysoka sprawność
	Uwaga: garnki mogą porysować płytę
Stal emaliowana	Wysoka sprawność
	Zaleca sie naczynia o płaskim, grubym i gładkim dnie
Szkło	Nie wykrywa obecności garnka
Porcelana	Nie wykrywa obecności garnka
Naczynia z dnem miedzianym	Nie wykrywa obecności garnka

Rozmiar najmniejszego użytecznego naczynia dla pola grzejnego wynosi:.

Średnica pola grzejnego	**Minimalna średnica dna naczynia ze stali emaliowanej**
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Minimalne średnice dla naczyń wykonanych z innych materiałów niż stal emaliowana mogą się różnić.





[1] Pole grzejne przednie lewe
Ø 210 mm 2000 W / 3000W
[2] Pole grzejne tylne lewe
Ø 160 mm 1200 W / 1400W
[3] Pole grzejne tylne prawe
Ø 210 mm 2000 W / 3000W
[4] Pole grzejne przednie prawe
Ø 160 mm 1200 W / 1400W

Jeżeli płyta grzejna jest wyłączona wówczas wszystkie pola grzejne są odłączone a wyświetlacze ciemne.

Pola grzejne posiadają zróżnicowaną moc grzejną. Moc grzejną można regulować stopniowo, pokręcając pokrętłem w prawo lub w lewo.

Moc grzejna	Użytkowanie
0	Wyłączona. Korzystanie z resztek ciepła
1-2	Podgrzewanie gorących potraw. Powolne gotowanie mniejszych porcji
3	Powolne gotowanie przy niskiej mocy
4-5	Długotrwałe przygotowanie większych porcji oraz smażenie większych porcji
6	Smażenie, przypiekanie
7-8	Smażenie
9	Rozpoczęcie przygotowania potraw, smażenie
A	Automatyczne ustawienie startu
P	Dodatkowa moc grzejna

Włączenie płyty grzejnej

- Włączyć pole grzejne przy pomocy pokrętła umieszczonego w panelu sterowania.
- Symbole znajdujące przy pokrętłach wskazują, które pokrętło steruje danym polem grzejnym.
- Pożądaną moc grzejną można ustawić od razu (1-9).
- Ustawiona moc grzejna pokazuje się również na wyświetlaczu płyty grzejne.

Wyświetlacze gasną po 10 sekundach od wyłączenia wszystkich pól grzejnych.

Funkcja blokady

Możesz uniemożliwić jakiekolwiek korzystanie z pól grzejnych poprzez aktywację zabezpieczenia przed dziećmi. W ten sposób zabezpieczenie chroni twoje dzieci.

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- Zabezpieczenie można uaktywnić w momencie, gdy wszystkie pokrętła znajdują się w pozycji „0”.
- Przekręcić równocześnie dwa pokrętła znajdujące się z lewej i prawej strony [1] i [4] w lewo i przytrzymać przez 3 sekundy. Wszystkie wyświetlacze pokażą symbol „L”. Zabezpieczenie przed dziećmi zostało uruchomione.
- Przekręcenie któregokolwiek z pokręteł płyty grzejnej, spowoduje wyświetlenie symbolu „L” na wszystkich wyświetlaczach.

Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi

- Przekręcić równocześnie dwa pokrętła znajdujące się z lewej i prawej strony [1] i [4] w prawo na pozycję „P” na 1 sekundę a następnie przekręcić na pozycję „0”. Symbol „L” na wyświetlaczu zniknie.

Wskaźnik nagrzania szczątkowego H

Płyta grzejna wyposażona jest również we wskaźnik ciepła resztkowego „H”. Nawet jeśli pole grzejne nie jest ogrzewane bezpośrednio, pobiera ono ciepło od podstawy naczynia. Dopóki na wyświetlaczu wyświetla się symbol „H”, resztkę ciepła można spożytkować do podgrzewania naczynia lub stopienia tłuszczu. Gdy wskaźnik ten zgaśnie, można dotknąć pole grzejne mając świadomość, że nie wystygło ono jeszcze do wartości temperatury otoczenia.

Uwaga!

Przy braku napięcia wskaźnik nagrzania szczątkowego nie świeci się.

Automatyczne zmniejszanie mocy

Wszystkie cztery pola grzejne wyposażone są w specjalny mechanizm, który pozwala na rozpoczęcie pracy każdego z pól z maksymalną mocą grzejną niezależnie od aktualnie ustawionej mocy. Po pewnym czasie moc cieplna powróci do ustawionej mocy (od 1 do 8). Aby skorzystać z tej funkcji, wystarczy wybrać stopień, za pomocą którego posiłek ma być przygotowany lub do którego pole grzejne ma powrócić.

Automatyczne zmniejszanie mocy jest przydatne, gdy...

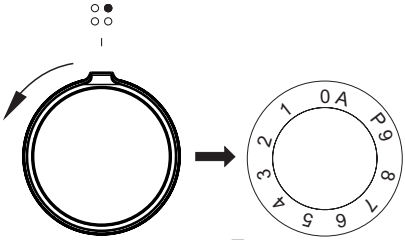
- potrawy są zimne na początku ich przygotowywania i należy je mocno podgrzać, aby następnie podgrzewane były z użyciem niewielkiej mocy grzewczej tak, by nie było potrzeby stale ich doglądać (np. ragout z wołowiny).

Automatyczne zmniejszanie mocy nie jest przydatne, gdy...

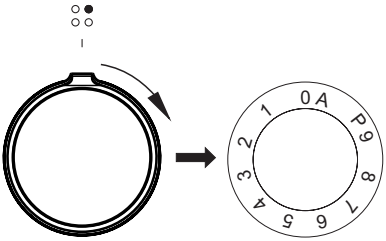
- podpiekamy lub dusimy potrawy, które należy obracać, mieszać lub dolewać do nich wody;
- gotujemy kluski lub makaron w dużej ilości wody;
- przygotowujemy potrawy wymagające długotrwałego gotowania w szybkowarze.

Załączenie automatycznego zmniejszania mocy:

- Ustawić pokrętło w pozycji „A”, a następnie przekręć je z powrotem do pożądanej mocy. Wyświetlacz będzie na przemian pokazywał symbol „A” i wybrany stopień mocy. Po upływie czasu grzania o zwiększonej mocy (np.5), pole grzejne powróci do wybranej mocy grzania, którą stale pokazuje wyświetlacz.



Na wyświetlaczu A.



Na wyświetlaczu 5

Wskazówki:

- Jeżeli pokrętło znajdzie się w pozycji „0” zaraz po wyborze automatycznego zmniejszania mocy (tzn. nie wybrano mocy grzania), funkcja automatycznego zmniejszania mocy wyłączy się po trzech sekundach.
- Usunięcie garnka z pola grzejnego i powrotne umieszczenie go na tym samym polu przed upływem dziesięciu minut nie anuluje ustawionej funkcji zmniejszania mocy.

Pole grzejne jest załączone z pełną mocą na czas zależny od wybranego stopnia mocy grzejnej, a następnie zostaje przełączone na ten stopień mocy grzejnej.

Stopień mocy grzejnej	Czas automatycznego zmniejszania mocy (sek)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

Funkcja Booster „P”

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy pola Ø 210 - z 2000W na 3000W,
pola Ø 160 - z 1200W na 1400W.
Aby załączyć funkcję Booster należy przekręcić pokrętło na pozycję „P” i przytrzymać 3 sek., włączenie jest sygnalizowane pojawieniem się litery “P” na wyświetlaczu pola.
Wyłączenie funkcji Booster następuje po ponownym przekręceniu pokrętła na inna pozycję przy aktywnym polu indukcyjnym lub po podniesieniu garnka z pola indukcyjnego.

Dla pola Ø 210 czas działania funkcji Booster jest ograniczony do 5 minut. Po automatycznym wyłączeniu funkcji Booster, pole grzejne grzeje dalej z mocą nominalną. Funkcja Booster może być ponownie włączona, pod warunkiem, że czujniki temperatury w układach elektronicznych i cewki mają taką możliwość.
Jeżeli garnek zostanie zdjęty z pola grzejnego w czasie działania funkcji Booster, funkcja jest nadal aktywna i odliczanie czasu jest kontynuowane.

W przypadku przekroczenia temperatury (układu elektronicznego lub cewki) pola grzejnego podczas działania funkcji Booster, funkcja Booster jest automatycznie wyłączana. Pole grzejne powraca do mocy nominalnej.

Dwa pola grzejne ustawione pionowo tworzą parę.
Jeżeli włączymy funkcję Booster moc całkowita jest zbyt duża, moc grzejna drugiego pola w parze zostanie automatycznie zredukowana.

Ograniczenie czasu pracy

W celu zwiększenia niezawodności pracy płyta grzejna wyposażona jest w ogranicznik czasu pracy dla każdego z pól grzejnych. Maksymalny czas pracy ustala się stosownie do ostatnio wybranego stopnia mocy grzejnej.
Jeżeli nie zmieniamy stopnia mocy grzejnej przez dłuższy czas (patrz tabela) wówczas przynależne pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone i uaktywniony zostaje wskaźnik nagrzania szczątkowego. Możemy jednak w każdej chwili włączać i obsługiwać poszczególne pola grzejne zgodnie z instrukcją użytkowania.

Stopień mocy grzejnej	Maksymalny czas pracy (min.)
1	480
2	480
3	300
4	300
5	300
6	90
7	90
8	90
9	90
P	10

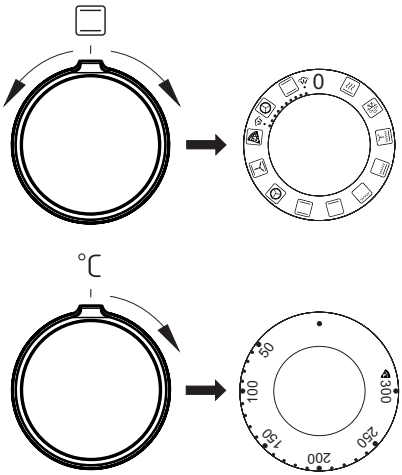
W celu oszczedzania energii elektrycznej poziom mocy grzejnej "9" po 30 minutach zostanie automatycznie zredukowany na poziom mocy "8", natomiast czas pracy nie zmieni się.

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 z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegu + wentylator) oraz funkcją Soft Steam

Piekarnik jest nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, opiekacza, grzejnika termoobiegu oraz grzejnika funkcji Soft Steam. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętła rodzaju pracy piekarnika oraz pokrętła regulacji temperatury. Ustawienie polega na obróceniu pokrętła na wybraną pozycję.



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

Uwaga!
Włączenie nagrzewania(grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero poustawieniu temperatury.

0 Ustawienie zerowe

Szybki rozgrzew
Włączony grzejnik górny, opiekacz i wentylator. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.

Rozmrażanie
Włączony tylko wentylator, bez użycia jakichkolwiek grzejników.

Włączony wentylator, opiekacz i grzejnik górny
Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu opiekania i podniesienie walorów smakowych potraw.

Wzmocniony opiekacz (Supergrill))
Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza" pozwala na prowadzenie opiekania przy jednocześnie włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na opiekanie większych jej porcji.

Włączony opiekacz
„Grilowanie" powierzchniowe, stosuje się do opiekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kiełbaski, zapiekanki (grubość opiekanej potrawy nie powinna być większa niż 2-3 cm w trakcie pieczenia należy odwrócić ją na drugą stronę).

Włączony grzejnik dolny
Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Dopiekanie ciast od spodu (np. ciasta wilgotne i nadziewane owocami).

Włączony grzejnik dolny i górny
Ustawienie pokrętła w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blachy) pieczenie na jednym poziomie.

Włączony termoobieg
Ustawienie pokrętła w pozycji „włączony termoobieg" pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika. W stosunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższe temperatury pieczenia.

Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.

Włączony wentylator,grzejnik dolny i grzejnik górny
Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).
.

Włączony termoobieg i grzejnik dolny
Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączonego grzejnika dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza.
Funkcja Pizza - dla uzyskania najlepszych efektów temperaturę należy nastawić na 300°C (patrz PORADY PRAKTYCZNE).

Funkcja Soft Steam
Piekarnik został wyposażony w dodatkowy element grzejny, umożliwiający produkcję pary w początkowym procesie pieczenia. Obecność pary pozytywnie wpływa na wzrost ciasta i ułatwia przygotowywanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką.
Włączenie funkcji:
1.Otworzyć drzwi piekarnika.
2.Napełnić przetłoczone dno komory wodą z kranu maks. 150 ml.
Uwaga: Wodę należy wlewać gdy piekarnik jest zimny.
3.Na pokrętle ustawić odpowiednią funkcję Soft Steam.
4.Obrócić pokrętło w celu nastawienia odpowiedniej temperatury.
5.Po wstępnym rozgrzaniu piekarnika 5-10 min. włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.
6.W celu wyłączenia piekarnika obrócić pokrętła funkcyjne i temperatury w pozycji „wyłączone".
7.Usunąć wodę z przetłoczenia w komorze.
Uwaga: Przed usunięciem wody upewnić się, że piekarnik ostygł.

Ważne.
- Podczas realizowania szybkiego rozgrzewu w komorze piekarnika nie może znajdować się blacha z ciastem ani inne elementy nie stanowiące wyposażenia piekarnika. Nie zaleca się korzystania z funkcji szybkiego rozgrzewu przy zaprogramowanym programatorze.
- Ze względu na obecność pary w komorze, podczas pieczenia na wewnętrznej stronie drzwi oraz ścianach piekarnika może skraplać się woda. Po zakończonym pieczeniu należy każdorazowo wycierać nadmiar wody.
- Przy otwieraniu drzwi w trakcie pieczenia, należy zachować szczególną ostrożność i odsunąć się od urządzenia, ponieważ wydobywająca się z wnętrza komory para może być niebezpieczna.

Lampki kontrolne

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, lampki kontrolnej pracy (włączenia) kuchni **R** i lampki kontrolnej termoregulatora **L** . Świecenie lampki kontrolnej **R** sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie lampki kontrolnej **L** jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu lampki kontrolnej **L**. W trakcie prowadzenia wypieku lampka **L** będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Lampka kontrolna **R** może się również świecić w położeniu pokrętła „Oświetlenie piekarnika".

Użytkowanie opiekacza

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

W celu włączenia opiekacza należy:

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

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

Uwaga. Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

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

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Wypieki

- zaleca się, prowadzenie wypieków ciast na blachach, stanowiących wyposażenie fabryczne kuchni,
- wypieki można prowadzić również w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, **do wypieku zaleca się stosować blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia,**
- nie zalecamy do stosowania form i blach o powierzchni jasnej i błyszczącej w przypadku korzystania z nagrzewu konwencjonalnego(grzejnik górny + dolny) stosowanie tego typu form może powodować niedopiekanie spodu ciasta,
- przy korzystaniu z funkcji termoobieg nie jest konieczne wstępne nagrzanie komory piekarnika, dla pozostałych typów grzania przed włożeniem wypieku komorę piekarnika należy rozgrzać,
- przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien być suchy i czysty),
- wskazane jest pozostawienie wypieku w piekarnika po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.,
- temperatury wypieków wykonywanych przy zastosowaniu funkcji termoobieg są z reguły ok. 20 – 30 stopni niższe w stosunku do pieczenia konwencjonalnego (z zastosowaniem grzejników górnego i dolnego),
- parametry wypieków podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych,
- jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi kuchni prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.

Pieczenie mięs

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej
- do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury,
- przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na najniższym poziomie umieścić blachę do 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 sosem lub gorąca – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegu + wentylator)

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom	Czas (min.)
Biszkopt		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Babka drożdżowa/piaskowa		160 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
Babka drożdżowa/piaskowa		155 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		210	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wołowina		160 - 180	2	120 - 160
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Wieprzowina		160 - 190	2	90 - 120
Kurczak		180 - 190	2	70 - 90
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Kurczak		175 - 190	2	60 - 70
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

[1] Rozgrzej pusty piekarnik

[2] Podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

Uwaga: Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Pizza

Funkcja pizza - użyj dedykowanej funkcji , włóż blachę na poziom 3, opcjonalnie możesz użyć kamienia do pizzy. Rozgrzej piekarnik do 300°C, włóż świeżą pizzę i po ok. 4 min. danie będzie gotowe.
Jeśli używasz kamienia do pizzy, należy go włożyć do zimnego piekarnika i z nim nagrzewamy piekarnik do 300°C przez ok.30 min., po czym wkładamy pizze na kolejne 4-6min.

Rodzaj żywności Pizza	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Świeża cienki spód	Blacha do pieczywa lub kamień	2-3		300[1)]	4 – 6
Mrożona cienki spód	Ruszt	2-3		[2)]	[2)]
Mrożona gruby spód	Ruszt	2-3		[2)]	[2)]

1) Rozgrzej pusty piekarnik
2) Stosować się do informacji na opakowaniu

Ważne! Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas wypieku [2] (min.)
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Kruche ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø 20 cm	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

[2] Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Grilowanie

Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (⁰C)	Czas (min.)
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		210 [1)]	1,5 - 2,5
	Ruszt	4		210 [2)]	2 - 3
Burgery wołowe	Ruszt + blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kroplin)	4 - ruszt 3 - blacha do pieczeni		210 [1)]	1 strona 10 - 15 2 strona 8 - 13

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

[2)] Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

Pieczenie

Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (⁰C)	Czas (min.)
Cały kurczak	Ruszt + blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kroplin)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczeni		180 - 190	70 - 90
	Ruszt + blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kroplin)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczeni		180 - 190	80 - 100

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

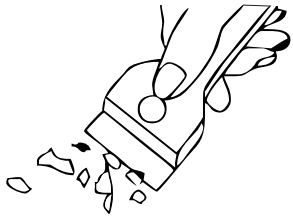
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

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

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy kuchnię wyłączyć, zwracając uwagę ażeby wszystkie pokrętła ustawione były w pozycji ● / 0. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu kuchni.

Płyta ceramiczna

- Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. W miarę możliwości, zaleca się mycie kuchni w stanie ciepłym(po zgaśnięciu wskaźnika nagrzewu pola). Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty grzejnej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykipin.
- Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania zawierające ścierniwo, pasty ścierne, kamienie ścierne, pumeksy, wiązki druciane itp. Mogą one rysować powierzchnię płyty, powodując nieodwracalne uszkodzenia.
- Duże zabrudzenia przylegające mocno do płyty można zeskrobać specjalnym skrobakiem, należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić ramy płyty ceramicznej.



Skrobak do czyszczenia płyty

Uwaga! Ostre ostrze należy zawsze zabezpieczyć przez przesunięcie obudowy (wystarczy nacisk kciuka). Przy posługiwaniu się zachować ostrożność-niebezpieczeństwo zranienia - nie dopuszczać, aby przyrząd dostał się do rąk dzieci.

- Zaleca się używanie środków czyszczących lub zmywających o działaniu delikatnym, radzimy stosować roztwory ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używać miękkiej i delikatnej ściereczki, dobrze pochłaniającej wilgoć.
  Płytę ceramiczną po umyciu należy każdorazowo wytrzeć do sucha
- Należy zwrócić szczególną uwagę, ażeby nie dopuścić do uszkodzenia płyty ceramicznej, powstania głębokich zarysowań i odprysków, spowodowanych uderzeniami metalowych pokryw naczyń lub innych przedmiotów posiadających ostre krawędzie.

Ważne!

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

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

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.

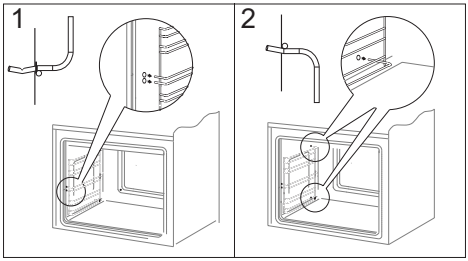
- **Czyszczenie kamienia powstałego na dnie komory po użyciu funkcji Soft Steam:**
  -do przetłoczenia w dnie komory nalać ok. 250 ml 6% octu bez dodatku ziół,
  -zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia,
  -wyczyścić wgłębienie za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.
  Uwaga: Zaleca się czyszczenie co 5-10 cykli z użyciem funkcji Soft Steam.

- Emaliowane elementy wyposażenia kuchni, należy umyć przy pomocy roztworu ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń.

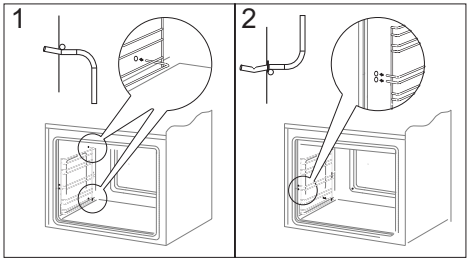
- Nie należy używać płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwasek cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowanie emalii ceramicznej.

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

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



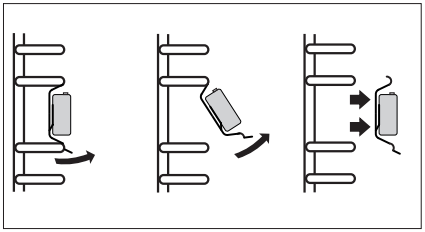
Wyjmowanie drabinek



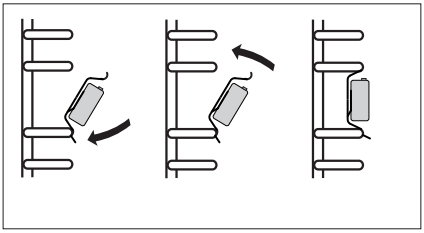
Zakładanie drabinek

- Kuchnie ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędzią blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

Uwaga!
Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.



Wyjmowanie prowadnic teleskopowych



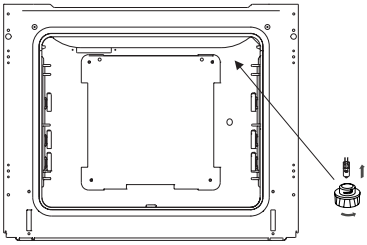
Zakładanie prowadnic teleskopowych

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

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

Przed wymianą żarówki należy bezwzględnie odłączyć kuchnię od zasilania.

- 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.

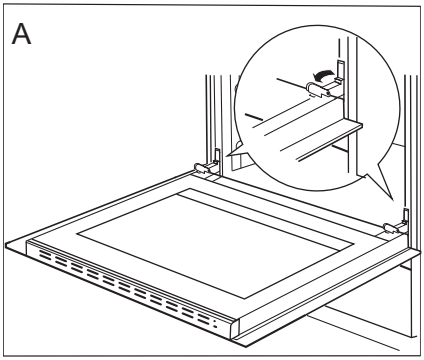


Uwaga: Należy uważać, aby zakładaną żarówkę halogenu nie dotykać bezpośrednio palcami!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Wyjmowanie drzwi

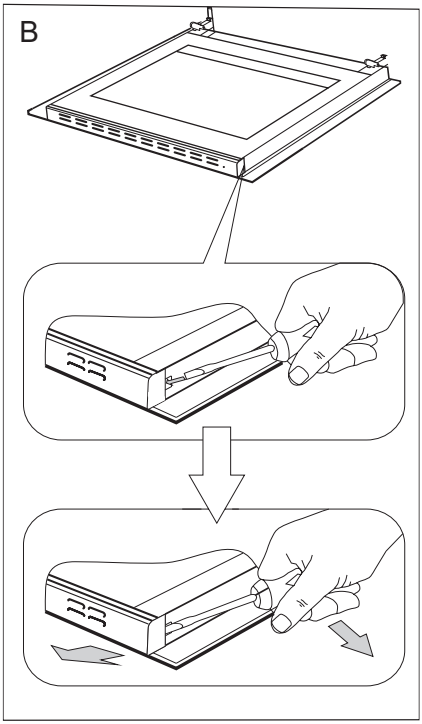
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni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

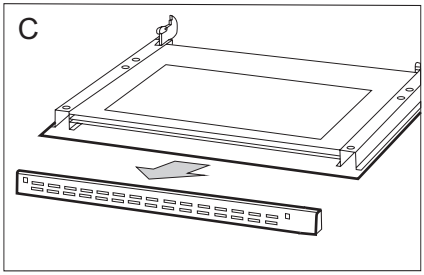


Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

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)





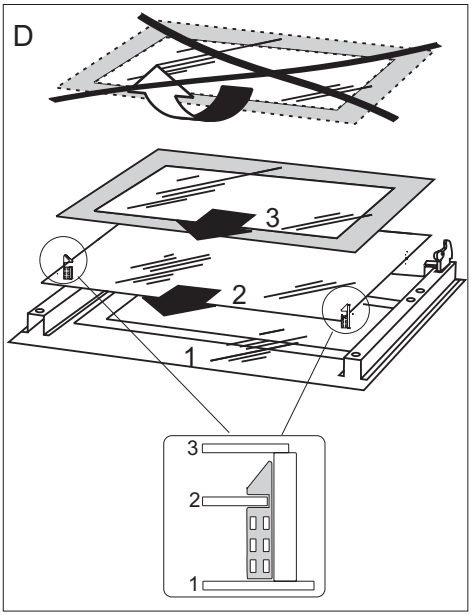
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). Rys.D.

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1.Urządzenie nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2.Wyświetlacz programatora wskazuje godzinę „0.00”.	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz *instrukcja obsługi programatora*)
3.Nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział *Czyszczenie i konserwacja*)
4.Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”	ograniczenie czasu pracy	ponownie włączyć pole grzejne
5. Nie świeci wskaźnik ciepła szczątkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące.	przerwa w dopływie prądu,urządzenie zostało odłączone od sieci.	wskaźnik ciepła szczątkowego zadziała ponownie dopiero po najblizszym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania.
6.Pęknięcie w płycie ceramicznej.	⚠ Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
7.Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu. Ważne! Państwo są odpowiedzialni za prawidłowy stan urządzenia i właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli z powodu błędu obsługi wezwą Państwo serwis, wówczas wizyta taka nawet w okresie gwarancyjnym będzie się dla Państwa wiązała z kosztami. Za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.	
8. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
9. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem.	Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekki gwizd.	
10. Symbol **E2**	przegrzanie cewek indukcyjnych	niewystarczające chłodzenie, sprawdzić garnek zgodnie z uwagą na str. 23/24.

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.

DANE TECHNICZNE

Typ/model	5022IE3.323PaEHTsPiDpJXx 523IE3.323PaHTsDp(Xx) PS
Napięcie znamionowe	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Moc znamionowa kuchni	10500 W
Płyta grzejna	7400 W
Piekarnik	3100 W
Wymiary kuchni (W x S x G)	850 x 500 x 600 mm
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,8
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	-

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

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 /IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika dolnego i górnego (tryb konwencjonalny) i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasa efektywności energetycznej została wyznaczona w zależności od dostępnej funkcji w wyrobie zgodnie z poniższym priorytetem:

Termoobieg eco	ECO
Termoobieg	
Wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny	
Grzejnik dolny i grzejnik górny (tryb konwencjonalny)	

Podczas wyznaczania zużycia energii należy zdemontować prowadnice teleskopowe (jeśli są na wyposażeniu wyrobu).

Oświadczenie producenta:

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

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

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

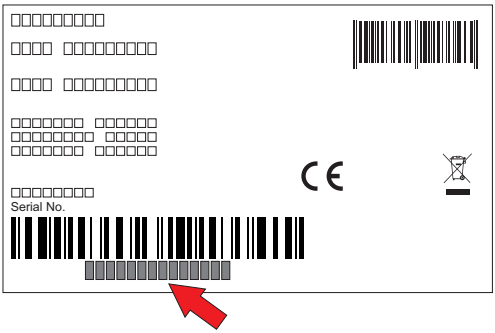
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.
Producent nie odpowiada za jakiekolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Serwis

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

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia.

Uwaga: Kopia tabliczki znamionowej lub numeru seryjnego umieszczona jest w karcie gwarancyjnej.

Dla wygody przepisz numer seryjny urządzenia:

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