



# Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko  
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na  
**[www.amica.pl/i/53996](http://www.amica.pl/i/53996)**

Zeskanuj kod



**WOLNOSTOJĄCA KUCHNIA ELEKTRYCZNA**

**508EE1.20eW / 58EE1.20W**



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ  
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CFS-2289 / 9514731  
(04.2025 V4)

*Szanowny Kliencie,*

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

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

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

*Przyjemnych doświadczeń ze sprzętem*

*Amica*

# SPIS TREŚCI

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....</b>                  | <b>4</b>  |
| JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ .....                                     | 7         |
| ROZPAKOWANIE .....                                               | 7         |
| USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ .....                                 | 8         |
| MONTAŻ BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCEJ PRZED PRZEWROCENIEM KUCHNI ..... | 8         |
| <b>TWOJE URZĄDZENIE .....</b>                                    | <b>9</b>  |
| <b>INFORMACJE NA START .....</b>                                 | <b>9</b>  |
| PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM .....                              | 9         |
| WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA .....                              | 10        |
| <b>OBSŁUGA PIEKARNIKA .....</b>                                  | <b>10</b> |
| FUNKCJE PIEKARNIKA .....                                         | 11        |
| <b>OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ .....</b>                              | <b>12</b> |
| WŁĄCZENIE PŁYTY .....                                            | 12        |
| POKRĘTŁO POŁA GRZEJNEGO .....                                    | 13        |
| NACZYNIA DO GOTOWANIA .....                                      | 13        |
| <b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....</b>                           | <b>14</b> |
| PIEKARNIK .....                                                  | 14        |
| ŚRODKI CZYSZCZĄCE .....                                          | 14        |
| INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI .....                                     | 14        |
| CZYSZCZENIE .....                                                | 14        |
| CZYSZCZENIE PAROWE STEAM CLEAN .....                             | 15        |
| PŁYTA GRZEJNA .....                                              | 15        |
| <b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....</b>                             | <b>16</b> |
| <b>DANE TECHNICZNE .....</b>                                     | <b>17</b> |
| <b>INSTALACJA .....</b>                                          | <b>18</b> |
| USTAWIENIE KUCHNI .....                                          | 18        |
| PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ .....             | 19        |
| WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA .....                                  | 19        |
| SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ .....                                 | 19        |
| <b>GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA .....</b>                    | <b>20</b> |
| GWARANCJA .....                                                  | 20        |
| SERWIS .....                                                     | 20        |
| ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI .....              | 20        |

# **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.

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

wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika lub płyty grzejnej, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.

- Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania lub wykipienia.
- Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzejnej i zalewania jej przez wykipiny. Ewentualne zabrudzenia należy usuwać na bieżąco.
- Zabrania się stawiania na rozgrzane płytki grzejne naczyń z mokrym dnem, gdyż mogą spowodować nieodwracalne zmiany na płycie (nieusuwalne plamy).
- Nie należy włączać płyty grzejnej bez uprzedniego ustawienia na niej naczynia.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg, a na płycie grzejnej - 25 kg.
- Zabrania się użytkowania kuchni niesprawnej technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni i zgłosić usterkę do naprawy.
- Należy bezwzględnie przestrzegać zasad i postanowień zawartych w niniejszej instrukcji. Do obsługi nie należy także dopuszczać osób nie zaznajomionych z treścią instrukcji.

## Jak oszczędzać energię



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

- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.
- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni płytki grzejnej.
- Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od płytki grzejnej.
- Dbanie o czystość płytek 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 resztkowego.
- W przypadku długich czasów gotowania wyłączać płytki 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

nie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

- Opiekanie z termoobiegiem i zamkniętymi drzwiami piekarnika.
- Staranne zamykanie drzwi piekarnika. Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.
- Niewbudowywanie kuchni w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.
- Uwaga! W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

## Rozpakowanie



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

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

## Usuwanie zużytych urządzeń



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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

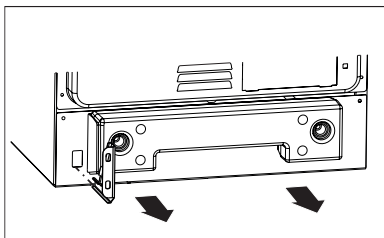
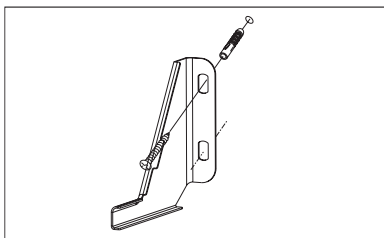
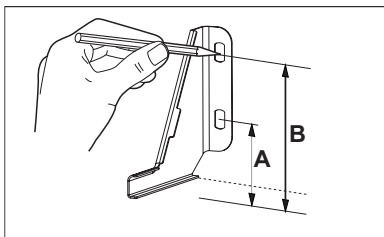
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

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

## Montaż blokady zabezpieczającej przed przewróceniem kuchni

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

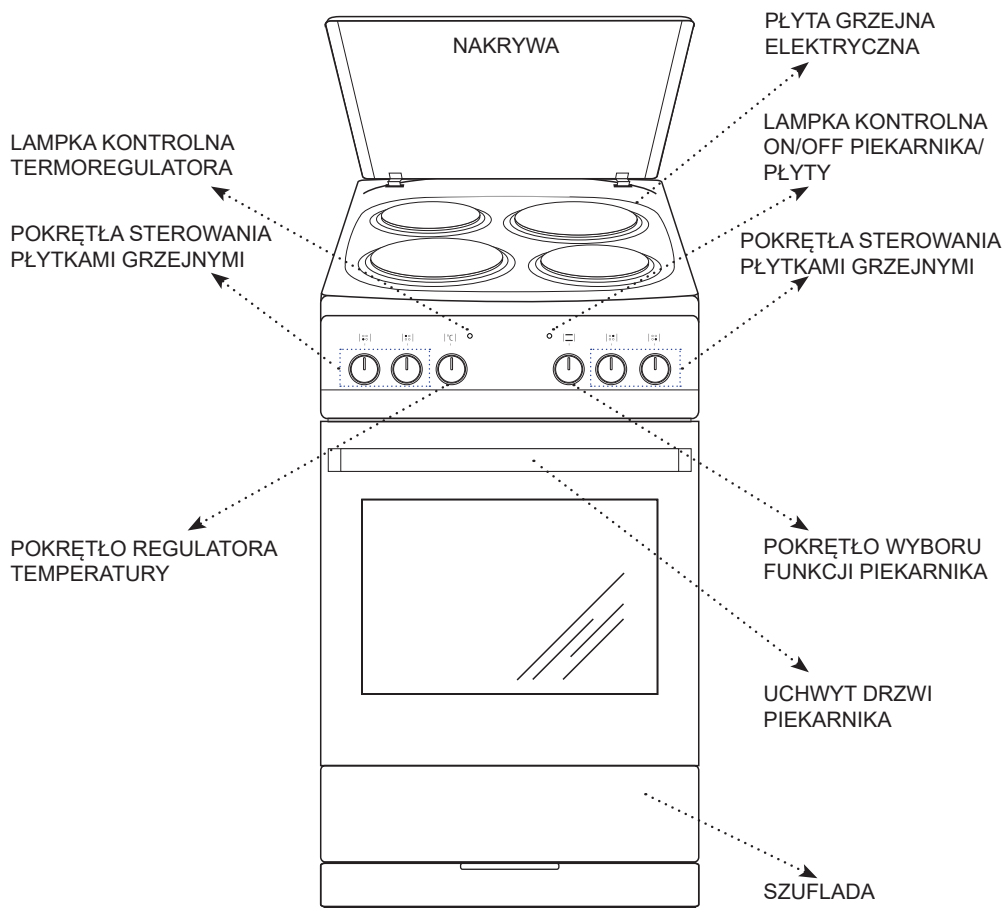
Blokada montowana jest, aby zapobiec przewróceniu się kuchni. Dzięki blokadzie chroniącej przed przewróceniem kuchni, dziecko nie powinno być w stanie np. wspiąć się na drzwi piekarnika i tym samym doprowadzić do przewrócenia się kuchni.



Kuchnia wys. 850 mm  
A=60 mm, B=103 mm

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

# TWOJE URZĄDZENIE



## INFORMACJE NA START

### Przed pierwszym uruchomieniem

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

## Wyrzwanie komory piekarnika

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

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

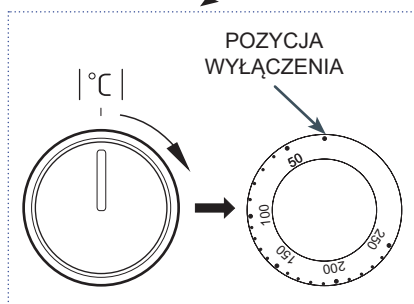
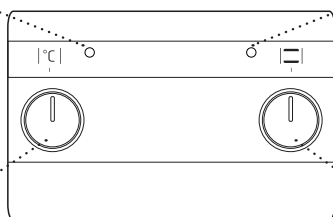
# OBSŁUGA PIEKARNIKA

LAMPKA KONTROLNA  
TERMOREGULATORA

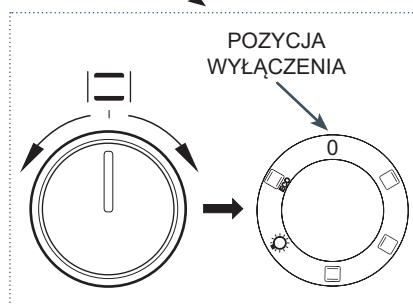
LAMPKA KONTROLNA  
ON/OFF PIEKARNIKA

Zgaśnięcie  
lampki kontrolnej  
jest sygnałem  
uzyskania  
przez piekarnik  
nastawionej  
temperatury.

Włączenie piekarnika  
jest sygnalizowane  
lampką kontrolną  
ON/OFF.



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



Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzałki dolnej i grzałki górnej. Odpowiednią funkcję wybierzesz przy pomocy pokrętki funkcyjnego.

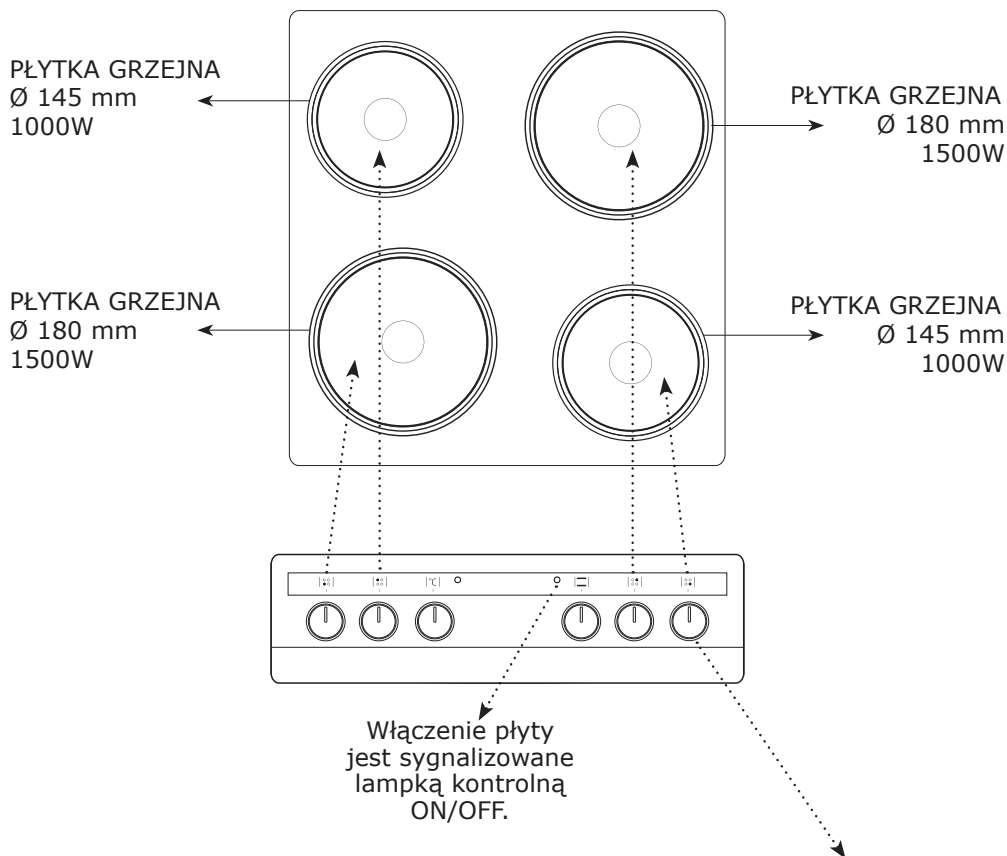
## Funkcje piekarnika

| Pozycja<br>na<br>pokrętle                                                        | Funkcja piekarnika                          | Opis, zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                | Piekarnik wyłączony                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Grzałka górna                               | Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika górnego. Zarumienianie wypieku, dopiekanie z góry, dodatkowe zapiekanie.                                                                                                                           |
|  | Grzałka dolna                               | Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Dopiekanie ciast od spodu (np. ciasta wilgotne i nadziewane owocami).                                                                                                                     |
|  | Grzałka górna i dolna (tryb konwencjonalny) | Ustawienie pokrętła w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, lub chleba (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnej blachy). Pieczenie odbywa się na jednym poziomie. |
|  | Oświetlenie piekarnika                      | Ustawienie tej funkcji powoduje włączenie się oświetlenia wewnątrz komory.                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Funkcja grzania ECO                         | Przy użyciu tej funkcji uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw. Przy tej pozycji pokrętła oświetlenie piekarnika jest wyłączone.                                                                                   |

# OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ

## Włączenie płyty

- Włączyć pole grzejne przy pomocy pokrętła umieszczonego w panelu sterowania.
- Symbole znajdujące przy pokrętlach wskazują, które pokrętło steruje danym polem grzejnym. Na przykład pokrętło dla pola przedniego lewego ma symbol nad nim: .
- Pożądaną moc grzejną można ustawić w zakresie (0 • 1 • 2 • 3).
- Moc grzejną można regulować stopniowo, pokręcając pokrętłem w prawo lub w lewo.

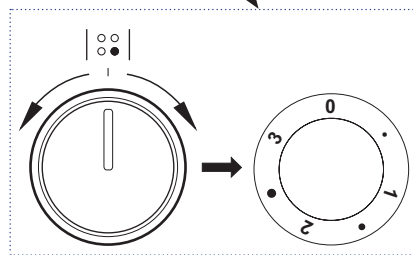


## UWAGA.

Chroń płytkę przed korozją.

Wyłączaj płytkę przed zdjęciem garnka.

Nie zostawiaj na włączonej płytce naczyń z potrawami przygotowanymi na tłuszczach, olejach bez dozoru, gorący tłuszcz ulega samozapaleniu.



## Pokrętko pola grzejnego

| Pozycja pokrętkła | Użytkowanie                                                               |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 0                 | Wyłączenie. Korzystanie z resztek ciepła.                                 |
| •                 | Minimum. Podgrzewanie gorących potraw.                                    |
| 1                 | Duszenie warzyw. Powolne gotowanie.                                       |
| •                 | Długotrwałe przygotowanie większych porcji oraz smażenie większych porcji |
| 2                 | Powolne smażenie, przypiekanie                                            |
| •                 | Opiekanie mięsa, ryb.                                                     |
| 3                 | Maksimum. Szybkie rozgrzanie, szybkie gotowanie, szybkie smażenie         |

## Naczynia do gotowania

Prawidłowo dobrane naczynie powinno posiadać wielkość i kształt dna w przybliżeniu równy powierzchni użytkowanej płytki grzejnej. **Nie należy używać naczyń o dnie wklęsłym lub wypukłym.**

Należy pamiętać, żeby naczynie posiadało zawsze odpowiednio dobraną pokrywę. Zaleca się stosowanie naczyń z grubym toczonym dnem.

Zabrudzone powierzchnie płytek grzejnych i naczyń, uniemożliwiają pełne wykorzystanie ciepła.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Przed rozpoczęciem czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu kuchni.

## Piekarnik

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

## Środki czyszczące

- Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, materiałów ściernych.
- Nie należy stosować żrących środków zawierających sodę, amoniak, lub chlor.

- Nie stosować substancji o silnym oddziaływalnym alkalicznym.
- Niewskazane jest stosowanie płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwas cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowienie emalii ceramicznej.

## Inne istotne wskazówki

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

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

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

## Czyszczenie

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

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

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

### Czyszczenie parowe Steam Clean

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

### Płyta grzejna

- Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. W miarę możliwości, zaleca się mycie kuchni w stanie ciepłym. Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty grzejnej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykipin.
- Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania zawierające ścierniwo, pasty ścierne, kamienie ścierne, pumeksy, wiązki druciane itp. Mogą one rysować powierzchnię płyty, powodując nieodwracalne uszkodzenia.
- Zabrudzenie np. spalone resztki potraw z powierzchni płytek usuwamy

miękką szmatką (czarnej powierzchni płytek nie wolno niczym myć i szorować). Natomiast niklowane pierścienie ozdobne myjemy przy użyciu płynów do mycia naczyń lub delikatnych płynnych środków do szorowania. Powierzchnię płytek od czasu do czasu przecieramy olejem wazelinowym lub silikonowym. Nie wolno używać do tego celu tłuszczów zwierzęcych i roślinnych takich jak masło, smalec, olej itp.

- Zaleca się używanie środków czyszczących lub zmywających o działaniu delikatnym, zawierających stosowne zalecenia jak np. wszelkiego rodzaju płyny bądź emulsje usuwające tłuszcze.
- W przypadku braku dostępu do zalecanych środków, radzimy stosować roztwory ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń lub środków do czyszczenia zlewozmywaków nierdzewnych.

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

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

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

| Problem                                 | Przyczyna                                                                                                        | Postępowanie                                                           |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1. Urządzenie nie działa                | przerwa w dopływie prądu                                                                                         | sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić          |
| 2. Nie działa oświetlenie piekarnika    | obluzowana lub uszkodzona żarówka                                                                                | wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja) |
| 3. Czerwona lampka kontrolna nie świeci | lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz Lampki kontrolne |                                                                        |
| 4. Pęknięcie w płycie grzejnej          | Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć kuchnię od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.     |                                                                        |

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

Pełna instrukcja na  
**[www.amica.pl/i/53996](http://www.amica.pl/i/53996)**

Zeskanuj kod



# DANE TECHNICZNE

|                                                                   |                    |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Typ/model                                                         | 508EE1.20e(W)      |
| Napięcie znamionowe                                               | 230/400V~50Hz      |
| Moc znamionowa kuchni                                             | 7000 W             |
| Płyta grzejna                                                     | 5000 W             |
| Piekarnik                                                         | 2000 W             |
| Wymiary kuchni (W x S x G)                                        | 850 x 500 x 600 mm |
| Pobór mocy w trybie czuwania [W]                                  | -                  |
| Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]                                | 0,0                |
| 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 górnego i dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

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

Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik termoobiegu + wentylator)



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



Tryb konwencjonalny ECO (grzejnik dolny + górny)



Podczas wyznaczania zużycie energii należy zdemonstrować przewodnice teleskopowe (jeśli są na wyposażeniu wyrobu).

Oświadczenie producenta:

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

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

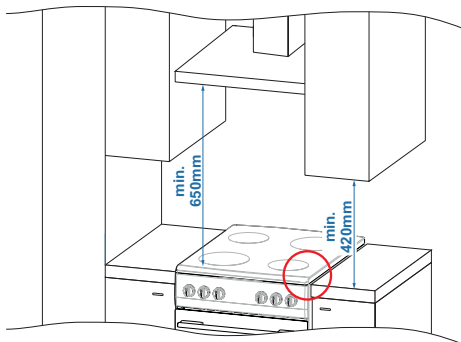
i dlatego wyrób został oznakowany **CE** oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

# INSTALACJA

## Ustawienie kuchni

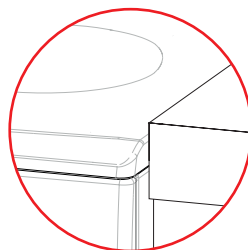
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Kuchnia może być jednostronnie zabudowana wysokim meblem lub ścianą. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 20 mm (rys. B).
- Kuchnia w standardowym wykonaniu ma wysokość (do płyty grzejnej) 85 cm. Jeśli wysokość blatu meblowego jest powyżej tej wysokości, np. 90 cm, kuchnię można wyposażyć w cokół podwyższający. Wysokość kuchni z zamontowanym cokołem wynosi 90 cm +/- 5 mm. Zakupu cokołu wraz z usługą montażu dokonąć 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](http://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 rozplływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady. Zakres regulacji +/- 5mm.

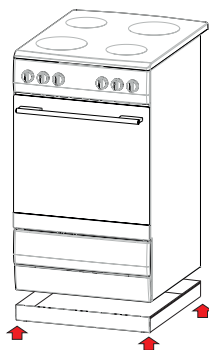


Rys. A

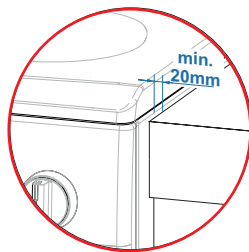
- Płyta grzejna wystaje ponad blat kuchenny (rys. A i B).



NIEPRAWIDŁOWO



PRAWIDŁOWO



Rys. B

Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

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

Wskazówki dla instalatora

- Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym trójfazowym (400V 3N~50Hz). Napięcie znamionowe elementów grzejnych kuchni wynosi 230V. Przystosowanie kuchni do zasilania prądem jednofazowym (230V) 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 zdjęciu pokrywki przyłącza poprzez odblokowanie zacze­pów wkrętakiem płaskim. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową kuchni.
- Przewód przyłączeniowy należy zamocować w odciażce 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 „świadc­two 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                                                                                                     |                                                                                                                                                                                       |     |  | Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|-------------------------------------------|
| Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 230V. W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem ⊕ PE. |                                                                                                                                                                                       |     |  |                                           |
| 1                                                                                                                              | Przy sieci 230 V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 1-2-3 oraz 4-5, przewód ochronny na ⊕                                                           | 1N~ |  | H05VV-F3G4<br>3x 4 mm²                    |
| 2                                                                                                                              | Przy sieci 400/230 V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 2-3 oraz 4-5, przewód ochronny na ⊕                                                           | 2N~ |  | H05VV-F4G4<br>4x 4 mm²                    |
| 3                                                                                                                              | Przy sieci 400/230 V podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 4-5, przewody fazowe podłączone do 1, 2 i 3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny na ⊕ | 3N~ |  | H05VV-F5G1,5<br>5x 1,5 mm²                |
| L1, L2, L3 - przewody fazowe; N - przewód neutralny; PE - uziemienie                                                           |                                                                                                                                                                                       |     |  |                                           |

# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

## Gwarancja

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

## Serwis

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

## Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia.

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

Dla wygody przepisuj numer seryjny urządzenia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

**Amica S.A.**

ul. Mickiewicza 52

64-510 Wronki

tel. 67 25 46 100

www.amica.pl