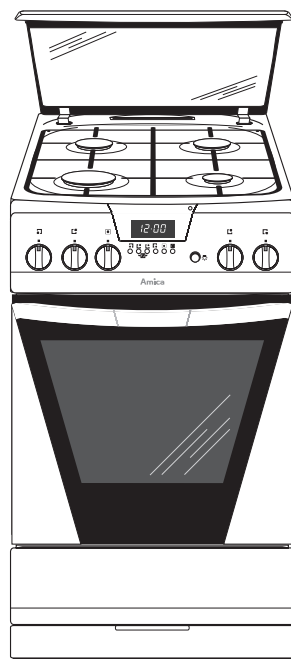


Amica

53GG5.43ZpTgN(WL) Eco
53GG5.43ZpTgN(XxL) Eco



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHNI GAZOWEJ



Kuchnię uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji

IOAK-1417 / 8046924
(05.2011./1)

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.0-801 801 800

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 (instrukcja dla instalatora).....	11
Obsługa	19
Czyszczenie i konserwacja kuchni	28
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych	33
Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne	34
Dane techniczne	37
Gwarancja, obsługa posprzedażna	38

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA



- Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i użytkować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem i użytkowaniem zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Prosimy o zwracanie uwagi na dzieci w czasie użytkowania kuchni, ponieważ dzieci nie znają zasad obsługi kuchni. Szczególnie gorące palniki nawierzchniowe, komora piekarnika, ruszta, szyba drzwi, ustawione naczynia z gorącymi płynami mogą być przyczyną poparzenia dziecka.
- Należy uważać, żeby elektryczny przewód przyłączeniowy zmechanizowanego sprzętu np. mixera nie dotykał gorących części kuchni.
- Do szuflady nie wkładać materiałów łatwopalnych, ponieważ w czasie użytkowania piekarnika mogą się zapalić.
- Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
- Uważać na moment zagotowania, by nie zalać palnika.
- Jeżeli nastąpi uszkodzenie kuchni to można ją ponownie używać po usunięciu wady przez fachowca.
- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczenia. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach,
- Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 10 kg, a naczyń o łącznej masie powyżej 40 kg na całym ruszcie.
- Nie uderzać w pokręta i palniki.
- Nie stawiać przedmiotów o masie większej niż 15 kg na otwartych drzwiach piekarnika.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchni przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Zabrania się otwierania kurków kuchni nie mając w ręce zapalanej zapalki lub urządzenia do zapalania gazu.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Zaleca się przed otwarciem pokrywy oczyścić ją z wszelkich zanieczyszczeń. Powierzchnię płyty kuchennej zaleca się ostudzić przed jej zamknięciem pokrywą.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA



- Pokrywa szklana może popękać, gdy zostanie nagrzana. Zgaś wszystkie palniki przed opuszczeniem pokrywy.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchni w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).
- Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.
- W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:
zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni (stosując powyższą zasadę) i zgłosić usterkę do naprawy.
- Nie wolno przyłączyć do instalacji gazowej żadnych przewodów antenowych np. radiodiodoborników.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA



- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzajmy

energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

- **Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.**

Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od korony płomienia palnika.

Należy pamiętać o przykrywaniu naczyń pokrywką.

- **Dbanie o czystość palników, rusztu, płyty podpalnikowej.**

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

Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkołpakowych oraz otworach dysz palników.

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

Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

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

Mięso o wadze do 1 kG daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na palniku kuchenki.

- **Wykorzystanie ciepła reszkowego piekarnika.**

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

- **Staranne zamykanie drzwi piekarnika.**

Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.

- **Niewbudowywanie kuchni w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.**

Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



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

środowisku.

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

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

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



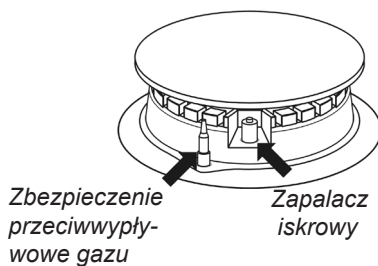
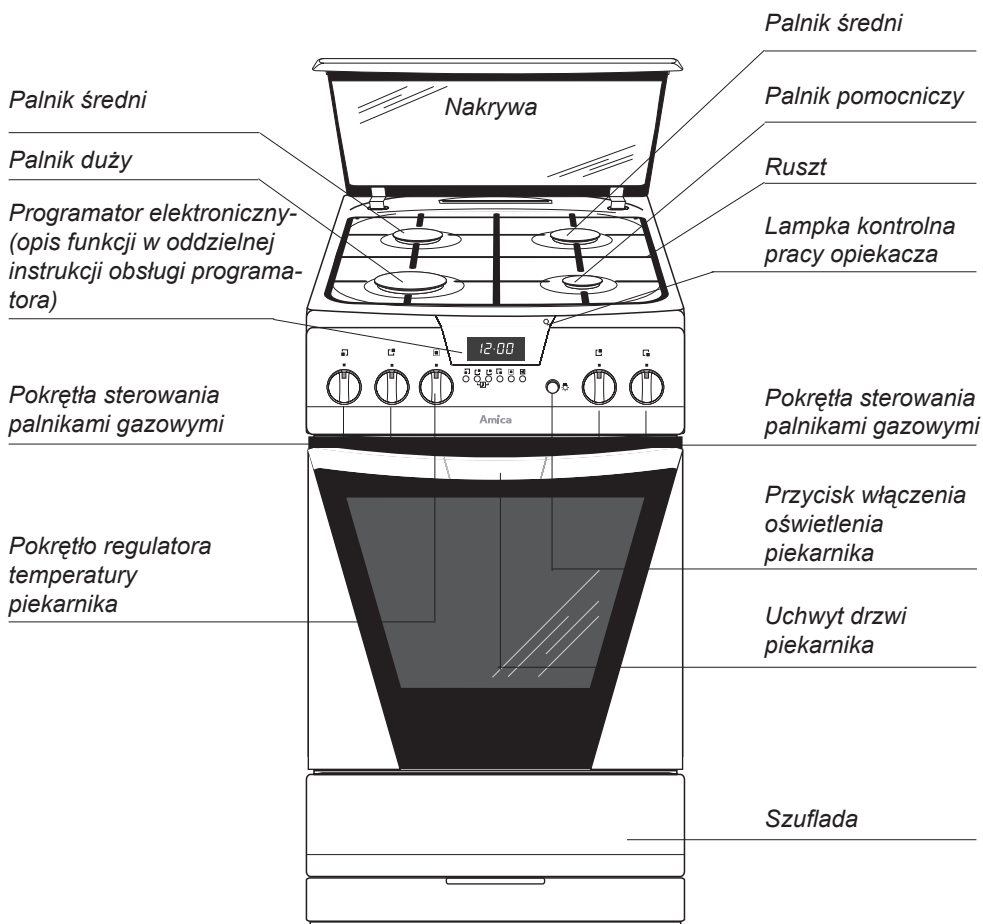
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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.

OPIS WYROBU



CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Poniższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem zakupionej kuchni.

Typ kuchni	Palniki gazowe nawierzchniowe							Elementy grzejne piekarnika	Wyposażenie kuchni											
Amica ↓	palnik duży moc cieplna 2,4 kW palnik średni moc cieplna 1,4 kW palnik pomocniczy moc cieplna 0,65 kW zapalacz gazu w przycisku zapalacz gazu w pokrętle zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu							programator Tg	palnik piekarnika moc cieplna 2,8 kW	grzejnik opiekacza 2,0 kW	zabezp. przeciwwypływ. gazu palnika piekarnika zapalacz gazu palnika piekarnika oświetlenie piekarnika pojemnik szuflady rozno ruszt do grilla blacha do pieczenia blacha do pieczenia blacha do ciasteczek nakrywa									
53GG5.43 ZpTgN(WL)Eco	1	2	1	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	1	1	1	+		
53GG5.43 ZpTgN(XxL)Eco	1	2	1	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	1	1	1	+		

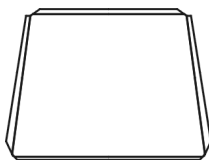
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- kuchnia w wykonaniu nierdzewnym z bokami w kolorze inox - Xx
- kuchnia z elementami frontu ze szkła lustrzanego - L
- kuchnia wyposażona w palniki o zmniejszonej mocy - eco
- kuchnia z nakrywą szklaną - N

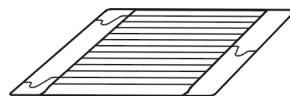
Wyposażenia kuchni - zestawienie:



Blacha do pieczenia



Blacha do ciastek



*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*

INSTALACJA

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



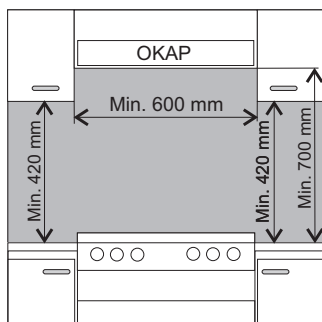
- Przed zainstalowaniem upewnić się, czy miejscowe warunki dystrybucji (rodzaj gazu i jego ciśnienie) oraz nastawienie urządzenia jest odpowiednie.
- Warunki nastawiania tego urządzenia podane są na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie to nie jest podłączane do przewodów odprowadzających spaliny. Powinno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

Ustawienie kuchni

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawna wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest **Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie**.
- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2m³/h na 1 kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju min. 100cm², bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.

INSTALACJA

- Jeśli urządzenie jest wykorzystywane intensywnie i długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.
- Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C.
- Kuchnia gazowa pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest urządzeniem klasy X i jako taka może być zabudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej, tj. ok. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest niewskazana.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejania odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm.
- Meble znajdujące się obok kuchni, które wystają ponad powierzchnię kuchni, powinny znajdować się w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty z palnikami.
- Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50°C ponad temperatury otoczenia.
- Kuchnię należy ustawiać na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na podstawie).
- Przed rozpoczęciem użytkowania, należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególne znaczenie dla równomiernego rozplądania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady. Zakres regulacji +/- 5mm.



INSTALACJA

Przyłączenie kuchni do instalacji gazowej

Uwaga!

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

Wskazówki dla instalatora

Instalator powinien:

- posiadać uprawnienia gazowe,
- zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej kuchni o rodzaju gazu do jakiego kuchnia jest przystosowana, informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania,
- sprawdzić:
 - skuteczność wietrzenia, tj. wymiany powietrza w pomieszczeniach,
 - szczelność połączeń armatury gazowej,
 - skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonalnych kuchni,
 - czy instalacja elektryczna jest przystosowana do współpracy z przewodem ochronnym (zerowym).
- dla prawidłowego działania zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego, wyregulować ustawienie pokręteł gazowych przy pomocy załączonych podkładek,
 - sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego,

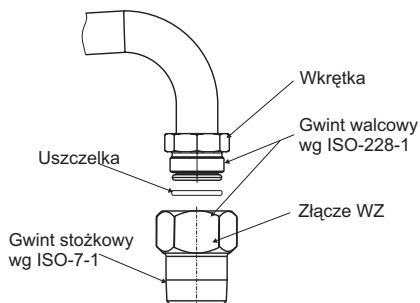
-w przypadku nieprawidłowego działania zdjąć pokrętło, wykonać regulację przez włożenie podkładki (podkładek) na trzpień zaworu,

-po wykonanej regulacji układ zabezpieczyć podkładką zaciskową i założyć pokrętło.

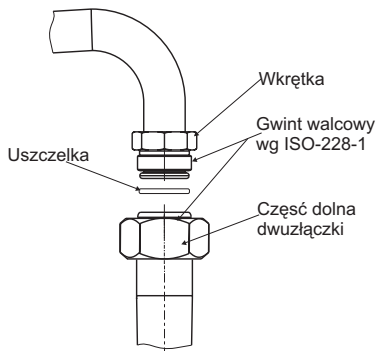
- wydać użytkownikowi świadectwo podłączenia kuchni gazowej i zapoznać go z obsługą.

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

A. Podłączenie za pomocą złączki WZ.



B. Podłączenie za pomocą dwuzłączki.



INSTALACJA

Podłączenie do elastycznego przewodu stalowego.

W przypadku instalowania kuchni zgodnie z założeniami dla klasy 2, podklasa I, do podłączenia kuchni do instalacji gazowej zaleca się użyć wyłącznie metalowego przewodu elastycznego, odpowiadającego obowiązującym przepisom krajowym. Złącze doprowadzające gaz do kuchni to złącze z gwintem G1/2".

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

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

Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej.

Kuchnia posiada króciec z gwintem G1/2". Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji, ani na żadnej części urządzenia.

Użycie nadmiernego momentu przy dokręcaniu (większego niż 18 Nm) może spowodować uszkodzenie połączenia lub jego szczelność.

Podłączenie węzem elastycznym.

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

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

Główne postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:

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

Uwaga!

Przyłączenie kuchni do butli z gazem płynnym lub do istniejącej instalacji może wykonać tylko uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa.



Uwaga!

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

Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

INSTALACJA

Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

- Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N -50 Hz) i wyposażona w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm² o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny i nie może znajdować się nad kuchnią. Po ustawieniu kuchni wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem kuchni do gniazda należy sprawdzić, czy:
 - bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni,
 - instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
 - wtyczka jest łatwo dostępna.

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

Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu.

Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami. Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchnia różni się od gazu przewidzianego dla kuchni w wersji fabrycznej tj. G20 (GZ 50) 20 mbar, należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację płomienia.

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

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

Uwaga!

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

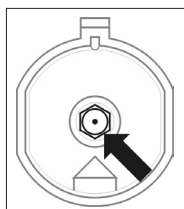
INSTALACJA

Palnik typu Somipress (wg oznaczenia „SOMIpress” na korpusie palnika)

Rodzaj gazu	Dysza palnika / średnica		
	pomocniczy	średni	duży
G2.350 2Ls 13 mbar	0,80	1,06	1,57
G27 2Lw 20 mbar	0,64	0,91	1,20
G20 2E 20 mbar	0,55	0,85	1,07
G30 3B/P 37mbar	0,41	0,58	0,75

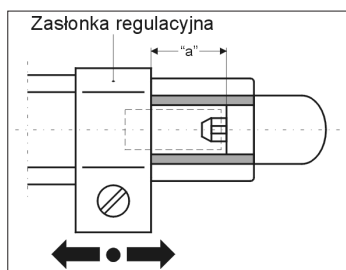
Rodzaj gazu	Dysza piekarnika typ/średnica	Wymiar „a”
G2.350 2Ls 13 mbar	B/1,75	3
G27 2Lw 20 mbar	B/1,52	3
G20 2E 20 mbar	A/1,30	3
G30 3B/P 37mbar	A/0,80	10

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



Rys.A

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



Rys.B

Wymiana dyszy palnika piekarnika - regulacja dopływu powietrza.

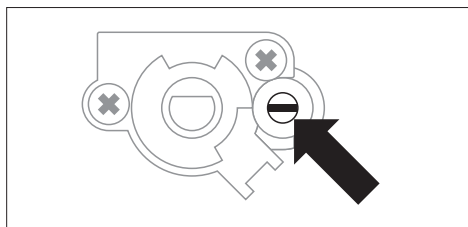
INSTALACJA

Sposób postępowania przy zmianie rodzaju gazu

Palnik	Płomień	Przebrojenie z gazu płynnego na gaz ziemny	Przebrojenie z gazu ziemnego na gaz płynny
nawierzchniowy	pełny	1.Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz.	1.Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz.
	oszczędny	2.Wkręt regulacyjny lekko wykręcić i wyregulować wielkość płomienia.	2.Wkręt regulacyjny lekko wkręcić i sprawdzić wielkość płomienia.
piekarnika	pełny	1.Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz.	1.Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz.
	oszczędny	2.Wkręt regulacyjny lekko wykręcić i wyregulować wielkość płomienia.	2.Wkręt regulacyjny lekko wkręcić i sprawdzić wielkość płomienia.
	regulacja powietrza	3.Zasłonkę ustawić zgodnie z wymiarem „a” z tabeli dysz	3.Zasłonkę ustawić zgodnie z wymiarem „a” z tabeli dysz

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

Dopływ gazu do palników nawierzchniowych jest otwierany i ustawiany zaworami z zabezpieczeniem przeciwwypływowym. Regulacji zaworów należy dokonywać przy zapalonym palniku w położeniu płomień oszczędny przy użyciu wkrętaka regulacyjnego o wielkości 2,5mm.



Regulacja zaworu Copreci z zabezpieczeniem przeciwwypływowym

INSTALACJA

Regulacja płomienia palnika piekarnika polega na odpowiednim ustaleniu szczeliny powietrznej w iniektorze palnika przez odpowiednie ustalenie położenia zasłony regulacyjnej.

Zwiększenie szczeliny powoduje zwiększony dopływ powietrza, zmniejszenie szczeliny poprzez przesunięcie zasłony w kierunku - prawo, powoduje zmniejszenie dopływu powietrza (rys.B. na str.16). Palnik prawidłowo wyregulowany powinien palić się mniej ostrym płomieniem od palników nawierzchniowych. Po dokonaniu regulacji, zasłonę zabezpieczyć przed ewentualnym przesunięciem dokręcając wkręt.

Regulacja dopływu powietrza oraz płomienia oszczędnego należy do instalatora i musi być wykonana na miejscu u użytkownika. Zależy od rodzaju używanego gazu i jego ciśnienia.



Uwaga!

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

Uwaga!

Przestawienie urządzenia w celu dostosowania go do gazu, innego niż wynika to z oznakowania wytwórcy na tabliczce znamionowej kuchni lub zakupu kuchni na inny rodzaj gazu niż jest zainstalowany w mieszkaniu, leży wyłącznie w gestii użytkownik - instalator.

Przed pierwszym włączeniem kuchni

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

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

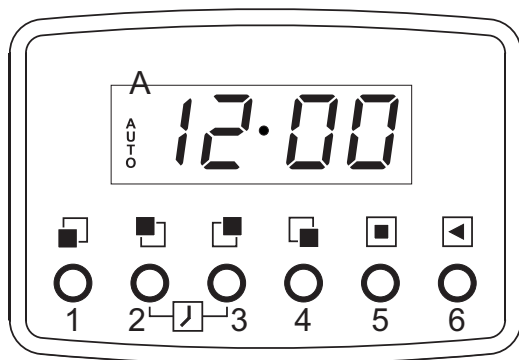
Kuchnia z płytą nierdzewną wymaga wstępnego, dokładnego umycia płyty roboczej przed rozpoczęciem eksploatacji. Należy szczególną uwagę zwrócić na usunięcie resztek kleju z folii zdejmowanej z blach przy montażu względnie taśmy klejącej zakładanej przy pakowaniu kuchni.

Ważne!

W piekarnikach wyposażonych w programator elektroniczny Tg, po włączeniu do sieci wyświetlacz będzie wskazywał pulsujące „0.00”.

Należy ustawić czas bieżący programatora.

► Programator elektroniczny Tg



A - pole wyświetlacza

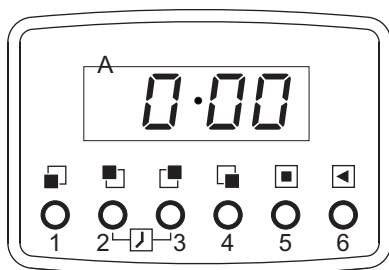
- 1** - przycisk czasu pracy palnika przedniego lewego / PLUS
- 2** - przycisk czasu pracy palnika tylniego lewego / PLUS
- 3** - przycisk czasu pracy palnika tylniego prawego / PLUS
- 4** - przycisk czasu pracy palnika przedniego prawego / PLUS
- 5** - przycisk czasu pracy palnika piekarnika / PLUS
- 6** - przycisk MINUS

OBSŁUGA

USTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO

Programator służy do sterowania palnikami i piekarnikiem gazowym.

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



Nacisnąć jednocześnie przyciski **2 i 3**. Dopóki pulsuje kropka można ustawić czas bieżący przy pomocy przycisków **5 i 6**.

Jeżeli przyciski **5 i 6** zostaną jednocześnie przytrzymane przechodzi się do trybu szybkiego ustawiania.

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

Korektę czasu można wykonać później naciskając jednocześnie przyciski **2 i 3**, kropka na wyświetlaczu zacznie pulsować. Następnie można skorygować czas bieżący.

Uwaga!

Jeżeli czas bieżący nie zostanie ustawiony (wyświetlacz wskazuje pulsujące **0.00**) palniki zostaną automatycznie wyłączone.

ALARM (SYGNAŁ DŹWIĘKOWY)

Alarm o sygnale przerywanym rozbrzmiewa, kiedy zaprogramowany czas trwania osiągnie zero. Każde naciśnięcie przycisku kasuje alarm. Jeżeli zostanie osiągnięty maksymalny czas alarmu, zostaje on również skasowany.

W trybie czasu zegarowego ton sygnału dźwiękowego może zostać zmieniony poprzez naciśnięcie przycisku **6**.

Uwaga!

Jeśli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po ok. 4 minutach.

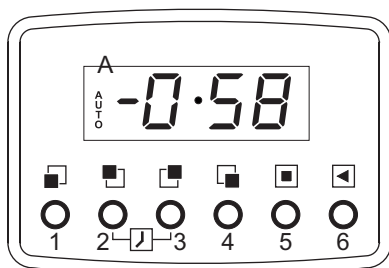
OBSŁUGA

USTAWIANIE CZASU PRACY

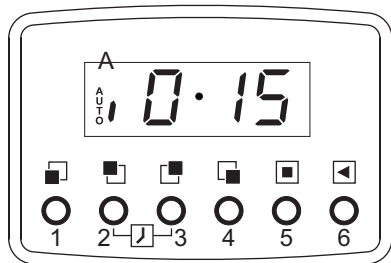
Czas pracy palników można ustawić w zakresie od 1 minuty do 3 godzin z dokładnością do 1 minuty.

Poprzez naciśnięcie przycisku **5** zostaje wybrany palnik piekarnika, za pomocą przycisków **1,2,3** lub **4** palnik nawierzchniowy. Pożądaný czas pracy może być nastawiony przy pomocy przycisków PLUS/MINUS. Przycisk PLUS jest zawsze przyciskiem wyboru (**1,2,3,4** lub **5**), przyciskiem MINUS jest zawsze przycisk 6.

Podczas ustawiania czasu pracy pulsuje odpowiedni symbol — lub I oraz symbol AUTO.

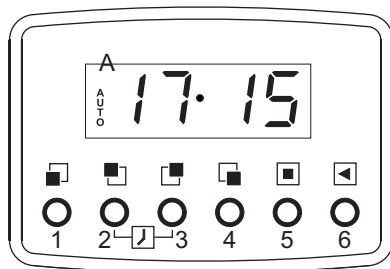


Wyświetlacz wskazuje ustawienie czasu pracy dla palnika piekarnika - 58 min.



Wyświetlacz wskazuje ustawienie czasu pracy dla palnika przedniego lewego - 15 min.

Jak długo trwa praca półautomatyczna, symbol AUTO jest zapalony i wyświetlacz wskazuje czas bieżący.



Uwaga!

W przypadku zaniku napięcia podczas zaprogramowanego czasu pracy, programator przestaje sterować pracą palników. Palnik nie zostanie wyłączony automatycznie. Palnik należy wyłączyć ręcznie przekręcając pokrętkę w pozycję „palnik wyłączony”.

ZAKOŃCZENIE CZASU PRACY

Jeżeli czas pracy osiągnie 0, wtedy rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, który oznacza zakończenie programu. Każde naciśnięcie przycisku kasuje alarm. Symbol AUTO gaśnie.

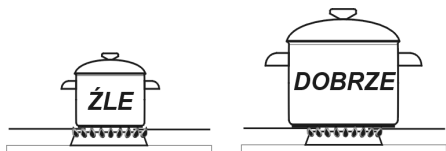
Obsługa palników nawierzchniowych

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

Dobór naczynia

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

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



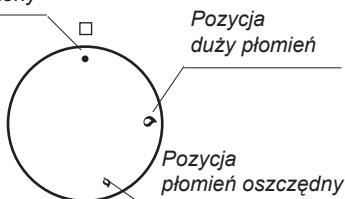
Uwaga!

Na płycie grzejnej nie należy używać naczyń kuchennych, które wystają poza jej brzegi.

Należy używać naczyń z płaskim dnem. Nie należy używać naczyń o dnie wypukłym lub wklęsłym.

Pokrętko sterowania pracą palników

Pozycja
palnik wyłączony



Zapalanie palników bez zapalacza

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

Zapalanie palników zapalaczem sprzęgniętym z pokrętkiem

- wcisnąć pokrętko zaworu wybranego palnika do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji „duży płomień” ,
- przytrzymać do czasu zapalenia gazu,
- po zapaleniu płomienia palnika zwolnić nacisk na pokrętko i ustawić wymaganą wielkość płomienia.

Uwaga!

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

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

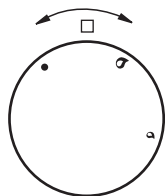
OBSŁUGA

Dobór płomienia palnika

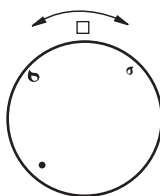
Prawidłowo wyregulowane palniki posiadają płomień koloru jasno-niebieskiego o wyraźnie zarysowanym stożku wewnętrznym. Dobór wielkości płomienia zależy od ustawienia pozycji pokrętki palnika:

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

W zależności od potrzeb można płynnie ustawić wielkość płomienia.



ŻLE



DOBRZE



Uwaga!

Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik zgaszony

- i pozycją duży płomień 🔥.

Działanie zabezpieczenia przeciwwypływowego gazu

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

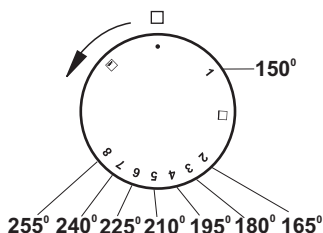
System ten zabezpiecza przed ulatnianiem się gazu gdy płomień na palniku zgaśnie np. w wyniku jego zalania.

Ponowne zapalenie palnika wymaga interwencji użytkownika.

Funkcje piekarnika i jego obsługa.

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

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



Uwaga!

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

OBSŁUGA

Uwaga!

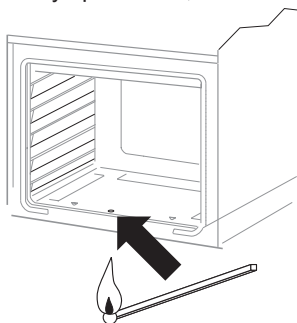
W modelach kuchni, które nie posiadają opiekacza pozycja  na pokrętle sterującym nie istnieje.

Uwaga!

Regulacja temperatury jest możliwa tylko przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

W celu włączenia piekarnika należy:

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



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

Zapalanie palników zapalaczem sprzężonym z pokrętką

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

- Wyłączenie - przez obrót pokrętki w prawo do oporu.

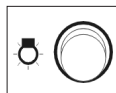
Użytkownik powinien wiedzieć, że:

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

Oświetlenie piekarnika

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

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



OBSŁUGA

Użytkowanie opiekacza

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

W celu włączenia opiekacza należy:

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

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



Uwaga!

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

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

Uwaga!

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

OBSŁUGA

Użytkowanie rożna

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

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

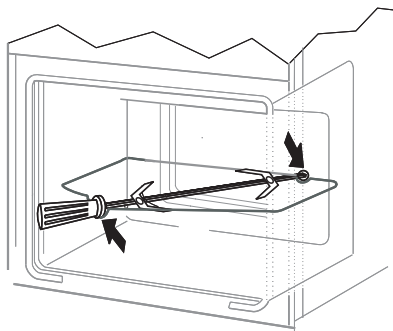
Uwaga!

Rożen nie posiada oddzielnego pokrętki sterowania.

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Przygotowanie potrawy na rożnie:

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



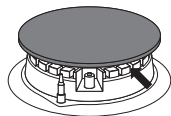
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

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

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

Palniki, ruszt płyty podpalnikowej, obudowa kuchni

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



Uwaga!

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

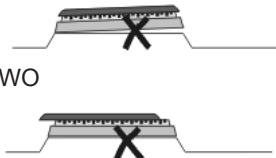
Należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone po czyszczeniu.

Nieosiowa pozycja nakrywki palnika może spowodować trwałe uszkodzenie palnika.

PRAWIDŁOWO



NIEPRAWIDŁOWO



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

Piekarnik

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



Uwaga!

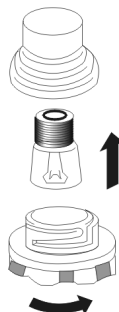
Do czyszczenia i konserwacji frontów szklanych nie używać środków czyszczących zawierających materiały ściernie.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika



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

- Wszystkie pokrętki sterowania ustawić w pozycji „●” / „0” i wyłączyć zasilanie,
- Wykręcić i umyć klosz lampki pamiętając o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wykręcić żarówkę oświetleniową z gniazda, w razie potrzeby żarówkę należy wymienić na nową - żarówka wysokotemperaturowa (300°C) o parametrach:
 - napięcie 230 V
 - moc 25 W
 - gwint E14.



Lampka piekarnika

- Wkręcić żarówkę, pamiętając o dokładnym osadzeniu jej w gnieździe ceramicznym.
- Wkręcić klosz lampki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Preparaty do czyszczenia sprzętu AGD polecane przez producenta.

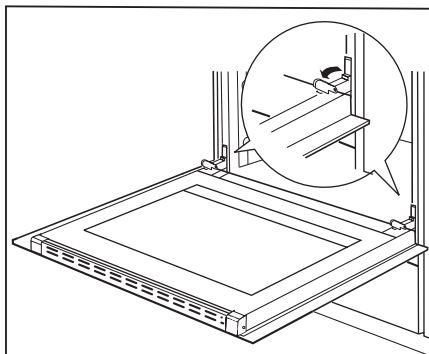
- **Preparat do czyszczenia oraz pielęgnacji powierzchni ze stali nierdzewnej.** Specjalny koncentrat do czyszczenia i pielęgnacji powierzchni wykonanych ze stali nierdzewnej. Rozpuszcza osad wapniowy, rdzę nalotową, osady oraz usuwa tłuszcz i wszystkie inne zabrudzenia, nie uszkadzając materiału.
- **Preparat do czyszczenia tworzyw sztucznych i plastiku.** Preparat do czyszczenia wszelkich przedmiotów z tworzyw sztucznych i plastiku: obudów sprzętu gospodarstwa domowego, mebli kuchennych i ogrodowych, ram i rolet okiennych, wnętrza samochodu. Łatwo, szybko i skutecznie usuwa brud, tłuszcz, olej i substancje smoliste.
- **Preparat do czyszczenia piekarników i grilli.** Szybko i bezproblemowo usuwa przypalenia i zapieczenia powstałe w czasie używania piekarników i grilli. Wyjątkowa skuteczność - dzięki starannie dobranym komponentom pozwala stosować preparat wszędzie tam, gdzie zwykle środki są niewystarczające.
- **Preparat do czyszczenia płyt podpalnikowych i rusztów.** Bez trudu usuwa uporczywe i zaskorupiałe zabrudzenia płyt podpalnikowych oraz rusztów, dzięki czemu kuchnia znów lśni czystością.

Zakupu dokonać można u naszych Dystrybutorów Części Zamiennych lub w Autoryzowanych Serwisach.

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. 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 uchwyty 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.



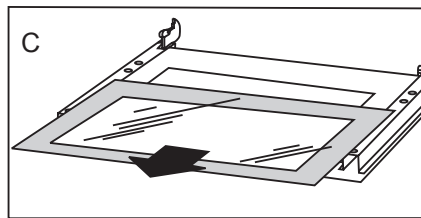
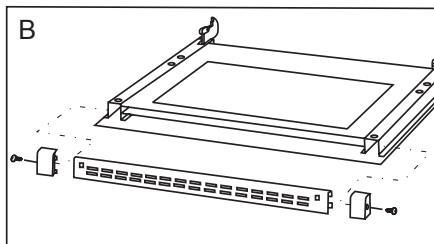
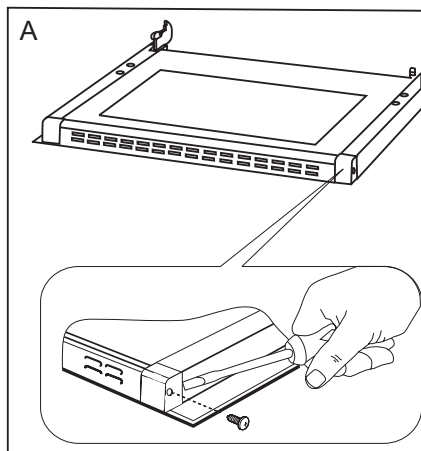
Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wyjmowanie szyby wewnętrznej

Drzwi piekarnika składają się z dwóch szyb. 1. Za pomocą śrubokręta krzyżakowego należy odkręcić śrubki znajdujące się w bocznych zatrzaskach (rys.A). 2. Zatrzaski wypchnąć za pomocą śrubokręta płaskiego i wyciągnąć listwę górną drzwi. (rys.A, B) 3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). (Rys.C).

4. Wymyć szybę ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.

W celu ponownego zamontowania szyby należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry.



Wyjmowanie szyby wewnętrznej

▶ Przeglądy okresowe

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

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



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

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

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

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Wypieki

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



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

TABELA 1: Ciasta

Funkcje piekarnika:

włączony palnik gazowy

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

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Pieczenie mięs

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

TABELA 2: Pieczenie mięsa

Funkcje piekarnika:

włączony palnik gazowy

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

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

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

TABELA 3: Grill + rożno

Funkcje piekarnika:

grzejnik opiekacza

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

TABELA 4: Grill

Funkcje piekarnika:

grzejnik opiekacza

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

Uwaga!

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

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230V~50 Hz
Moc znamionowa	max. 2,0 kW
Kategoria urządzenia	PL II _{2ELwLs3B/P}
Wymiary kuchni (wysokość/szerokość/głębokość)	85 / 50 / 60 cm
Pojemność użytkowa piekarnika	58 litrów
Waga	ca. 41 kg
Spełnia wymagania przepisów UE	normy EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

Oświadczenie producenta

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

- *dyrektywy niskonapięciowej 2006/95/WE,*
- *dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/WE,*
- *dyrektywy “urządzenia gazowe” 90/396/EWG,*

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Obsługa posprzedażna

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

Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny kuchni

Typ.....

Nr fabryczny.....



Amica Wronki S.A.

ul. Mickiewicza 52

64-510 Wronki

tel. 067 25 46 100

fax 067 25 40 320

www.amica.com.pl

Amica



Centrum Serwisowe
0 801 801 800