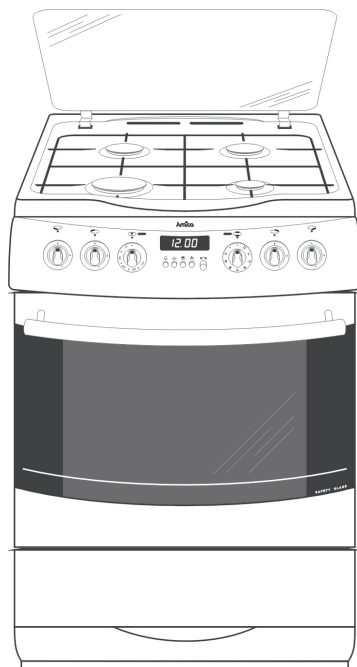


Amica

G6E0.32S2Zp
G6E0.32S2ZpM
G6E0.32TeS2Zp
G6E1.32S2ZpMA
G6E3.32TeS2Zp
G6E3.43TeS2ZpD
G6E3.43TeS2ZpKDSp
G6E4.48TeS2Zp
G6E3.32TeS2ZpWsb
G6E3.33TeS2ZpKDWsb
G6E1.32S2ZpMAb
G6E3.32TaS2ZpWsb



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHNI GAZOWEJ Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

Kuchnię uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji

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 nie wpływających 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 odnośnie bezpieczeństwa	4
Jak oszczędzać energię	6
Wycofanie z eksploatacji	7
Opis wyrobu	8
Charakterystyka wyrobu	10
Instalacja	12
Ustawienie kuchni	12
Przyłączenie kuchni do instalacji gazowej	13
Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej	14
Przystosowanie kuchni do określonego rodzaju gazu	14
Obsługa	17
Przed pierwszym włączeniem kuchni	17
Obsługa palników nawierzchniowych	18
Obsługa płytki grzejnej	20
Funkcje piekarnika i jego obsługa	21
Piekarnik konwencjonalny	22
Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza	22
Czyszczenie i konserwacja kuchni	26
Palniki, ruszt, obudowa	26
Piekarnik	27
Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika	28
Wymywanie drzwi	29
Wymywanie szyby wewnętrznej	29
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych	31
Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne	32
Wypieki	32
Pieczenie mięs	34
Dane techniczne	38
Charakterystyka techniczna	39
Gwarancja, obsługa posprzedażna	40

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

- 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. Niektóre elementy kuchni ulegają miejscowemu nagrzanu. Szczególnie gorące palniki nawieszchniowe, 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 pokrętła 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 kuchni oczyścić ją z wszelkich zanieczyszczeń. Powierzchnię płyty kuchennej zaleca się ostudzić przed jej zamknięciem pokrywą.
- Niektóre modele są wyposażone w pokrywę szklaną. Pokrywa szklana może popękać, gdy zostanie nagrzana. Zgaś wszystkie palniki przed opuszczeniem pokrywy.

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, przeniesienia kuchni w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Nie dopuszczać do kuchni małych dzieci oraz osób niezapoznanych z instrukcją użytkowania kuchni.
- 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. radioodbiorników.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domową kasę, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzamy 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 „zagłądania do garnków”.

Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

●Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.

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

●Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.

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

●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.

●Nie wbudowywanie kuchni w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.

Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

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



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

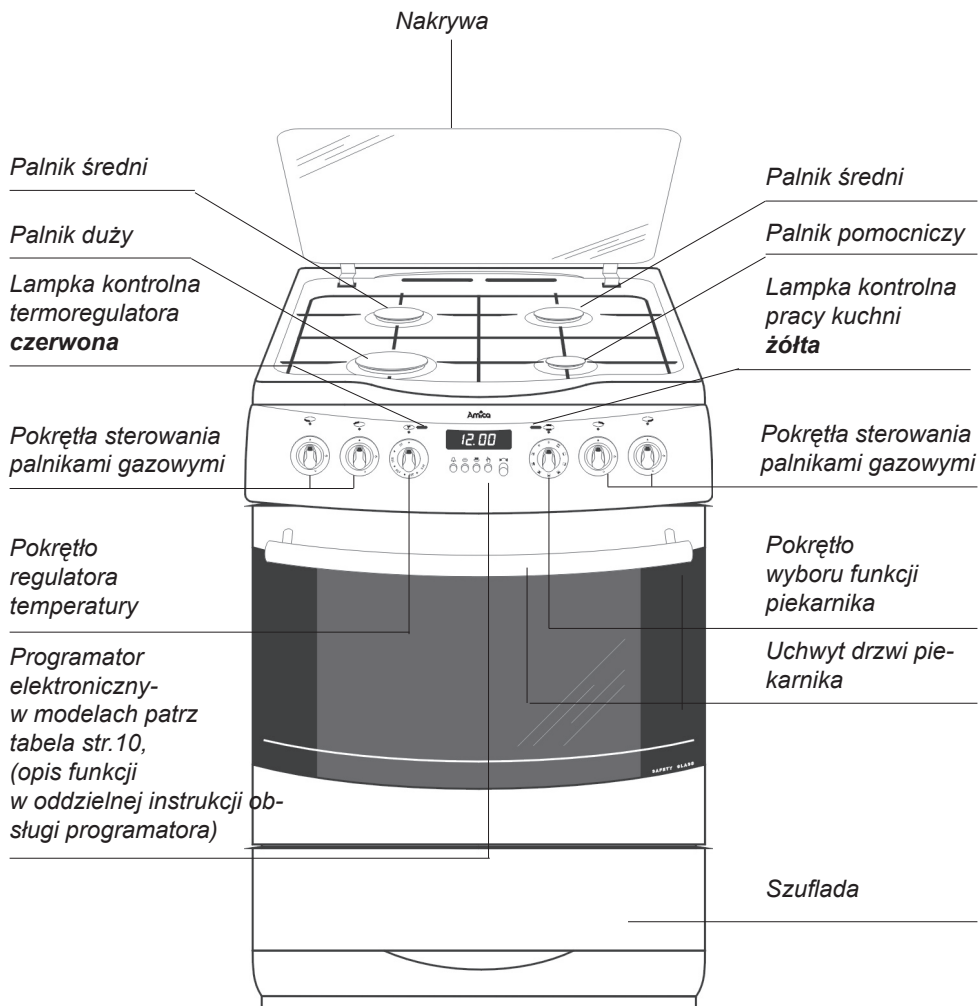
zagrożający środowisku.

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

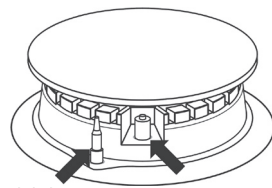
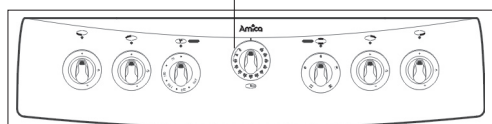
Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

Kuchnia została wykonana z odpowiednich materiałów nadających się do ponownego wykorzystania. Przy złomowaniu starej kuchni, należy postępować według lokalnych przepisów dotyczących pozbywania się odpadów i śmieci. Zawsze należy doprowadzić kuchnię do stanu nieprzydatności, odcinając kabel elektryczny.

OPIS WYROBU



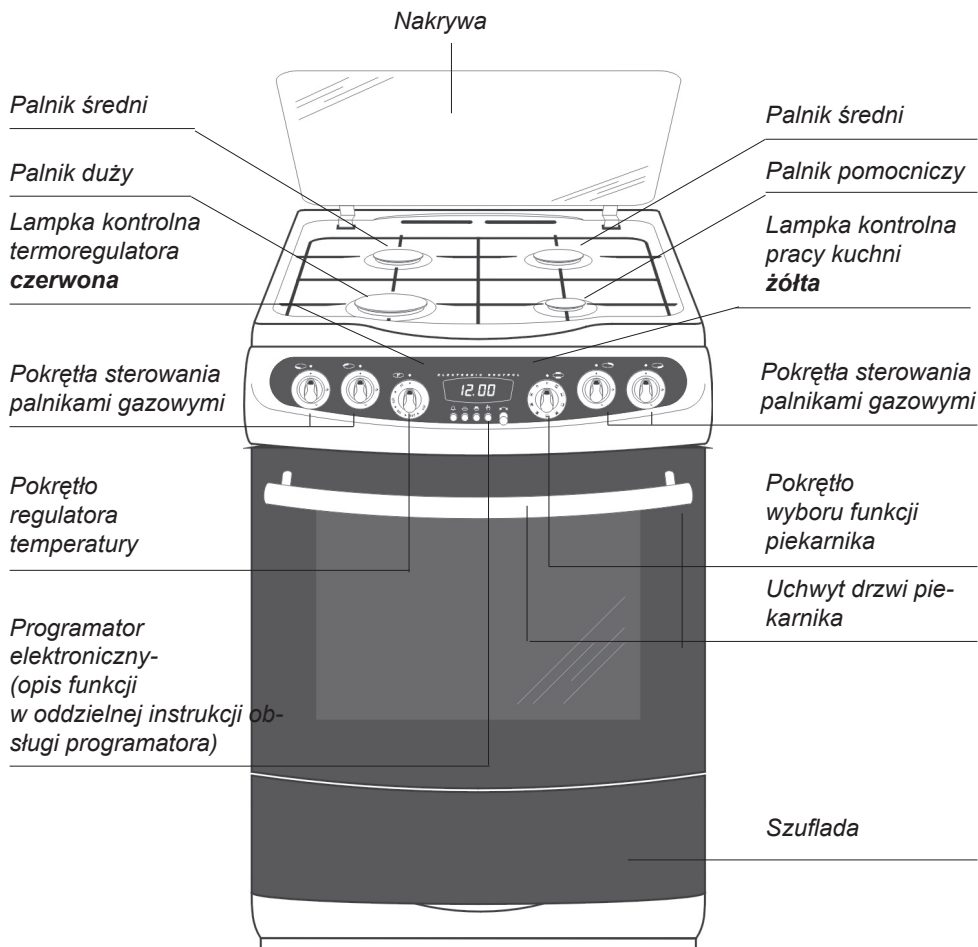
Minutnik- w niektórych modelach, patrz tabela na str.10



Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

Zapalacz iskrowy

OPIS WYROBU

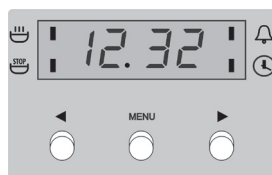


G6E...Wsb

Programator elektroniczny Te



Programator elektroniczny Ta



CHARAKTERYSTYKA WYROBU

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

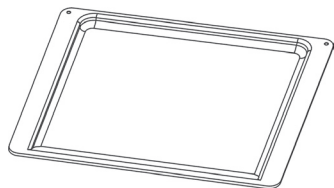
Typ kuchni	Palniki gazowe nawierzchniowe													Elementy grzejne piekarnika		Wyposażenie kuchni									
Amica ↓	palnik duży moc ciepła 2,8 kW palnik średni moc ciepła 1,8 kW palnik pomocniczy moc ciepła 1,0 kW płyta grzejna 18 cm moc 1,2 kW zapalacz gazu w pokrętle zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu										programator elektroniczny Te programator elektroniczny Ta minutnik mechaniczny M			grzejnik górny 0,9 kW / grzejnik dolny 1,3 kW grzejnik opiekacza 2,0 kW grzejnik termoobiegu i wentylator 2,0 kW wentylator		różno drabinki boczne przewodnice teleskopowe wkłady katalityczne ruszt do grilla naczynie żaroodporne blacha do pieczenia blacha do pieczenia osłona pokręteł									
	G6E0.32S2Zp													+/+ +		1 1 +									
	G6E0.32Te S2Zp										+			+/+ +		1 1 1 +									
	G6E1.32S2Zp MA										+			+/+ + +		1 1 1 +									
	G6E3.32Te S2Zp										+			+/+ + +		1 1 2 +									
	G6E3.43Te S2ZpD										+			+/+ + +		+ + 1 1 2 +									
	G6E3.43Te S2ZpKDSp										+			+/+ + +		+ + + 1 1 2 +									
	G6E4.48Te S2Zp										+			+/+ + +		+ 1 1 2 +									
	G6E3.32Te S2ZpWsb										+			+/+ + +		1 1 2 +									
	G6E3.33Te S2ZpKDWsb										+			+/+ + +		+ + 1 1 2 +									
	G6E0.32S2 ZpM										+			+/+ +		1 1 +									
	G6E1.32S2 ZpMAb										+			+/+ + +		1 1 1 +									
	G6E3.32Ta S2ZpWsb										+			+/+ + +		1 1 2 +									

Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły wystroju kuchni:

- front w wykonaniu lustrzanym - Sp
- panel sterowania z wstawką szklaną - Ws
- front wypukły- b

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

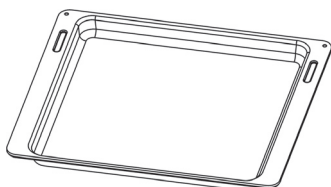
Wypozażenia kuchni - zestawienie:



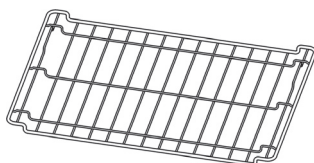
Blacha do pieczywa



Naczynie żaroodporne



Blacha do pieczenia



*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*



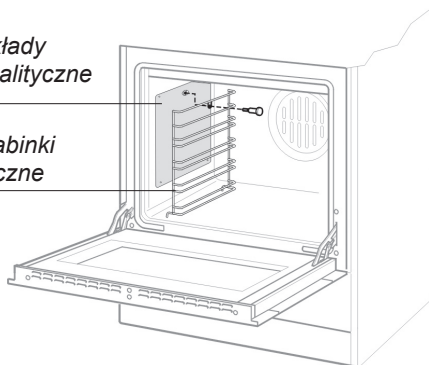
Ostłona pokręteł



*Pręt i widelec
rożna*

*Wkłady
katalityczne*

*Drabinki
boczne*

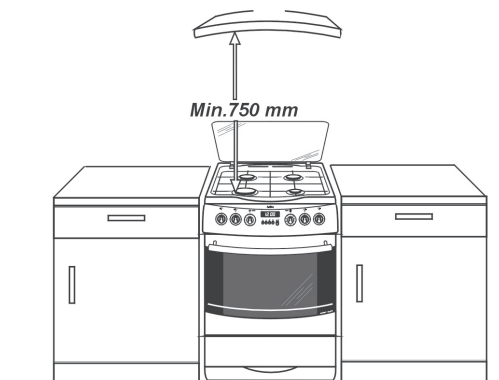


INSTALACJA

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

Ustawienie kuchni

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest **Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie**.
- Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna się składać z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie z wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż $2\text{ m}^3/\text{h}$ na 1 kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju min. 100 cm^2 , bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.

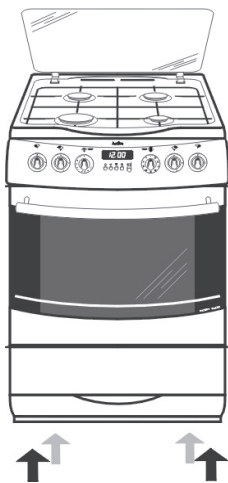


- Jeśli urządzenie jest wykorzystywane intensywnie i długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.
- Gaz płynny jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia, w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny 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. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest niewskazana.

INSTALACJA

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. 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 rozpływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nożki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady.



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,

INSTALACJA

- sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego,
- po wykonanej regulacji układ zabezpieczyć podkładką zaciskową i założyć pokrętkę.

Uwaga!

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

Kuchnia posiada rurowe króćce gwintowane o średnicy 1/2". Jeden z króćców jest uszczelniony zaślepką.

W przypadku zmiany przyłącza należy bezwzględnie drugie przyłącze uszczelnić zaślepką.

Zaślepkę w przypadku zmiany przyłącza należy dokręcić kluczem dynamometrycznym max. momentem 20Nm. Zaleca się uszczelnianie połączeń uszczelniającą taśmą teflonową. Użycie nadmiernego momentu lub pakół może spowodować uszkodzenie połączenia i jego nieszczelność.

Przy podłączeniu kuchni do instalacji gazu płynnego, należy na przyłączy R1/2" nakręcić metalową końcówkę o długości min. 0,5 m z końcówką do węża 8x1 mm. Przewód doprowadzający gaz nie powinien dotykać metalowych elementów osłony tylnej kuchni.

Uwaga!

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

Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

- Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemianym, jedno-fazowym (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.
- ### 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.

Uwaga!

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

INSTALACJA

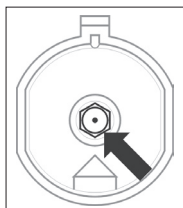
W celu przystosowania kuchni do spalania innego rodzaju gazu, należy dokonać:

- wymiany dysz (patrz tabele poniżej),
- regulacji płomienia „oszczędnego”.

Rodzaj gazu	Dysza typ/średnica		
	pomocniczy	średni	duży
GZ-350 / 13 mbar	0210/1,06	0101/1,35	0309/1,64
GZ-410 / 20 mbar	0306/0,86	0210/1,15	0332/1,40
G20(GZ-50) / 20 mbar	0208/0,72	0211/0,97	0210/1,15
G30 (płynny) / 36 mbar	0222/0,52	0222/0,65	0222/0,80

W celu wykonania czynności regulacyjnych należy zdjąć pokrętła kurków.

Płomień palnika	Przebrożenie z gazu płynnego na gaz ziemny	Przebrożenie z gazu ziemnego na gaz płynny
Pełny	1.Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz.	1.Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg tabeli dysz.
Oszczędny	2.Wkręt regulacyjny lekko wykręcić i wyregulować wielkość płomienia.	2.Wkręt regulacyjny lekko wkręcić do oporu i sprawdzić wielkość płomienia.

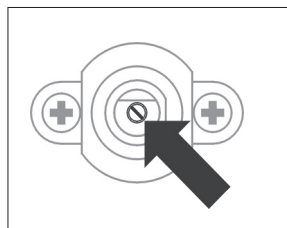


Wymiana dyszy palnika- dyszę wykręcić za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 i wymienić na nową odpowiednio do rodzaju gazu (patrz tabela powyżej).

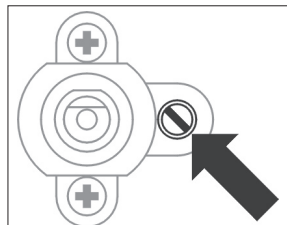
INSTALACJA

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 kurkami zwykłymi rys.A. W kuchniach z zabezpieczeniem stosowany jest kurek z zabezpieczeniem przeciwwypływowym rys.B. Regulacji kurków należy dokonywać przy zapalonym palniku w położeniu- płomień oszczędny przy użyciu wkrętaka regulacyjnego o wielkości 2,5mm.



Rys.A
Kurek
zwykły



Rys.B
Kurek z zabez-
pieczeniem
przeciwwypły-
wowym

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.

Uwaga!

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

Przed pierwszym włączeniem kuchni

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

Uwaga!

W kuchniach wyposażonych w programator elektroniczny Te lub Tt, po włączeniu do sieci w polu wyświetlacza ukażą się pulsujące cyklicznie zera „0.00”. W kuchniach wyposażonych w programator elektroniczny Ta, po włączeniu do sieci w polu wyświetlacza ukaże się pulsująca cyklicznie godzina „12.00”.

Należy ustawić czas bieżący programatora. (Patrz *Instrukcja obsługi programatora* - dołączona do instrukcji obsługi kuchni). Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

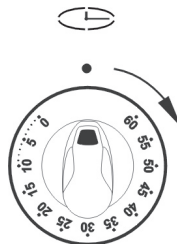
- wykonać czynności obsługowe z zachowaniem wskazówek bezpieczeństwa.



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

Minutnik mechaniczny

W modelach kuchni - patrz tabela str.10.



Minutnik nie steruje pracą kuchni. Jest to sygnalizator dźwiękowy przypominający o konieczności wykonania krótkotrwałych czynności kulinarnych. Zakres odmierzzonego czasu wynosi od 0 do 60 minut.

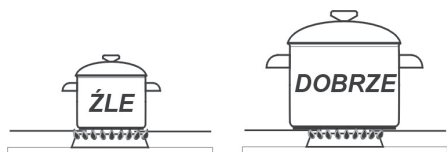
Obsługa palników nawierzchniowych

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

Dobór naczyń

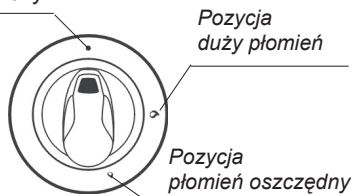
Należy zwrócić uwagę, żeby średnica dna naczynia była zawsze większa od korony płomienia palnika, a samo naczynie było przykryte pokrywką. Zaleca się, aby średnica garnka była około 2,5 - 3 razy większa od średnicy palnika, tzn. dla palnika:

- 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.



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 kurka 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. wciśnięte do oporu pokrętko w pozycji „duży płomień” celem zadziałania zabezpieczenia.

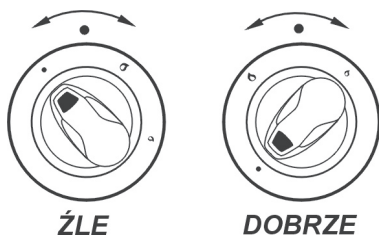
OBSŁUGA

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.



Uwaga!

Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik zgaszony

● i pozycją duży płomień 🔥.

Działanie zabezpieczenia przeciwwypływowego gazu

Niektóre modele (patrz tabela str.10) wyposażone są w automatyczny system odcinający dopływ gazu do palnika w przypadku zaniku płomienia.

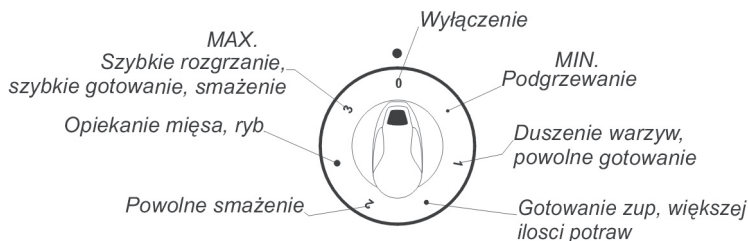
System ten zabezpiecza przed ulatnianiem się gazu gdy płomień na palniku zgaśnie np. w wyniku jego zalania.

Ponowne zapalenie palnika wymaga interwencji użytkownika.

Obsługa płytki grzejnej

Niektóre modele (patrz tabela str.10) wyposażone są w płytkę grzejną.

Moc płytki można regulować stopniowo pokręcając pokrętłem w prawo lub lewo. Włączenie płytki powoduje zapalenie się na panelu sterowania żółtej lampki sygnalizacyjnej.



Dobrze dobrany garnek oszczędza energię. Garnek powinien posiadać grube, płaskie dno o średnicy równej średnicy płytki, tj. Ø 180 mm, gdyż wtedy jest najlepsze przenoszenie ciepła.

Uwaga!

Dbaj o czystość płytki - brudna płytka nie przenosi całej mocy.

Chroń płytkę przed korozją.

Wyłączaj płytkę przed zdjęciem garnka.

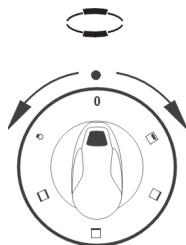
Nie zostawiaj na włączonej płytce naczyń z potrawami przygotowanymi na tłuszczach, olejach bez dozoru, gorący tłuszcz ulega samozapaleniu.

Funkcje piekarnika i jego obsługa.

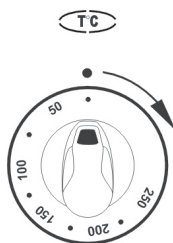
Informacje dotyczące wyposażenia piekarnika w elementy grzejne w zależności od modelu kuchni znajdują Państwo w tabeli na str. 10 w rozdziale *Charakterystyka wyrobu*.

Piekarnik z konwekcją naturalną (konwencjonalny)

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętle rodzaju pracy piekarnika - ustawienie polega na obróceniu pokrętle na wybraną funkcję.



oraz pokrętle regulacji temperatury - ustawienie polega na obróceniu pokrętle na wybraną wartość temperatury.



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

Możliwe położenia pokrętle



Niezależne oświetlenie piekarnika

Przez ustawienie pokrętle w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika. Stosować np. przy myciu komory piekarnika.



Włączony grzejnik dolny

Ustawienie pokrętle w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym.



Włączony grzejnik dolny

Przy tej pozycji pokrętle piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Stosować np. przy dopiekaniu wypieków od dołu.



Włączony grzejnik górny

Przy tej pozycji pokrętle piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika górnego. Stosować np. przy dopiekaniu wypieków od góry.



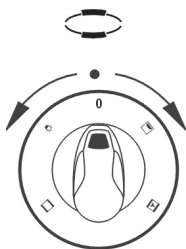
Włączony grzejnik opiekacza

Ustawienie pokrętle w tej pozycji pozwala na opiekanie potraw na ruszcie lub na rożnie.

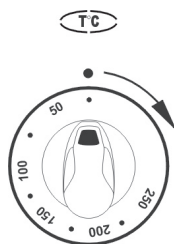
Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, żółtej i czerwonej. Świecenie lampki kontrolnej koloru żółtego sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie czerwonej lampki kontrolnej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu czerwonej lampki kontrolnej. W trakcie prowadzenia wypieku czerwona lampka będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Lampka kontrolna żółta może się również świecić w położeniu pokrętle „Oświetlenie komory piekarnika”.

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (z wentylatorem)

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętle rodzaju pracy piekarnika - ustawienie polega na obróceniu pokrętle na wybraną funkcję.



oraz pokrętle regulacji temperatury - ustawienie polega na obróceniu pokrętle na wybraną wartość temperatury.



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

Uwaga!

Włączenie nagrzewania (grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero po ustawieniu temperatury.

Możliwe położenia pokrętle rodzaju funkcji piekarnika



Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętle w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika. Stosować np. przy myciu komory piekarnika.

Uwaga!

W tej pozycji „pokrętle rodzaju pracy piekarnika” przy ustawionym termoregulatorze w pozycji innej jak zerowej może zapalić się lampka czerwona, pomimo że piekarnik nie będzie nagrzewany.



Włączony grzejnik dolny i górny

Ustawienie pokrętle w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym.



Włączony wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny

Przy tej pozycji pokrętle piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem.

Uwaga!

Przy realizacji funkcji  i ustawieniu pokrętle regulatora temperatury w pozycji zerowej, pracuje sam wentylator. W tej pozycji można prowadzić studzenie potrawy lub komory piekarnika.

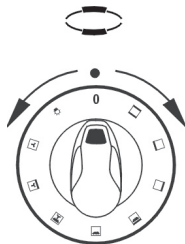


Włączony grzejnik opiekacza

Ustawienie pokrętle w tej pozycji pozwala na opiekanie potraw na ruszcie.

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (z wentylatorem i grzejnikiem termoobiegu)

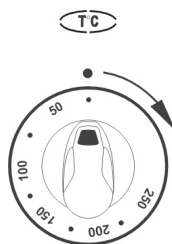
Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, opiekacza oraz grzejnika termoobiegu. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokręćła rodzaju pracy piekarnika - ustawienie polega na obróceniu pokręćła na wybraną funkcję,



Uwaga!

W modelu kuchni G6E4.48... funkcje    nie występują.

oraz pokręćła regulacji temperatury - ustawienie polega na obróceniu pokręćła na wybraną wartość temperatury.



Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręćła w pozycji „●” / „0”.

Uwaga!

Włączenie nagrzewania (grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero po ustawieniu temperatury.

Możliwe położenia pokręćła rodzaju funkcji piekarnika



Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokręćła w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



Włączony termoobieg

Ustawienie pokręćła w pozycji „włączony termoobieg” pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika.

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

Zaletą tego sposobu ogrzewania jest:

- skrócenie czasu nagrzewania piekarnika i eliminacja czynności jego wstępnego nagrzewania,
- możliwość prowadzenia wypieków na dwóch poziomach roboczych jednocześnie,
- zmniejszenie wypływu tłuszczu i soków z potraw mięsnych, co powoduje polepszenie ich walorów smakowych,
- zmniejszenie stopnia zabrudzenia komory piekarnika.



Włączony termoobieg i grzejnik dolny

Przy tej pozycji pokręćła piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączonego grzejnika dolnego co powoduje dogrzanie wypieku od spodu.



Włączony wentylator oraz opiekacz

Przy tej pozycji pokręćła, piekarnik realizuje funkcję opiekacza z wentylatorem. Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu opiekania i podniesienie walorów

smakowych potrawy. Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Uwaga!

Przy realizacji funkcji    i ustawieniu pokrętki regulatora temperatury w pozycji zerowej, pracuje sam wentylator. W tej pozycji można prowadzić studzenie potrawy lub komory piekarnika.



Włączony opiekacz

Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na opiekanie potraw wyłącznie przy włączonym grzejniku opiekacza.



Wzmocniony opiekacz (Opiekacz i grzejnik górny)

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



Włączony grzejnik górny

Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika wyłącznie przy pomocy grzejnika górnego. Stosować np. przy dopiekaniu wypieków od góry.



Włączony grzejnik dolny

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Stosować np. przy dopiekaniu wypieków od dołu.



Włączony grzejnik dolny i górny

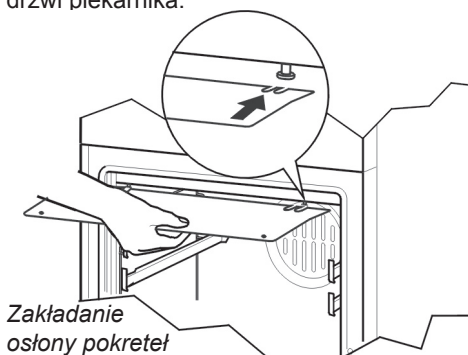
Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym.

Użytkowanie opiekacza

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

W celu włączenia opiekacza należy:

- ustawić pokrętko piekarnika w pozycji oznaczonej symbolem  lub  ,
- 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,
- zamocować osłonę pokręteł i przymknąć drzwi piekarnika.



Dla funkcji **opiekanie**  i **wzmocnione opiekanie**  temperaturę należy ustawić na 250°C.

Uwaga!

Opiekanie należy prowadzić przy uchylonych drzwiach piekarnika z założoną osłoną pokręteł.

Jedynie przy włączonej funkcji piekarnika  opiekać przy zamkniętych drzwiach.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące

Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

OBSŁUGA

Użytkowanie różna

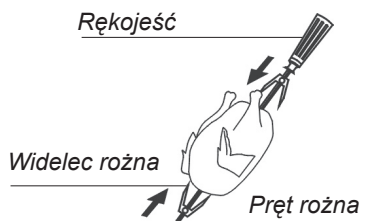
Rożen pozwala na obrotowe opiekanie potraw w piekarniku. Służy głównie do opiekania drobiu, szaszłyków, kielbasek itp. potraw. Włączenie i wyłączenie napędu różna następuje jednocześnie z włączeniem i wyłączeniem funkcji opiekania - , , . Przy korzystaniu z tych funkcji w trakcie opiekania mogą występować chwilowe zatrzymania silnika różna lub zmiana kierunku obracania. Powyższe nie wpływa na funkcjonalność i jakość opiekania.

Uwaga!

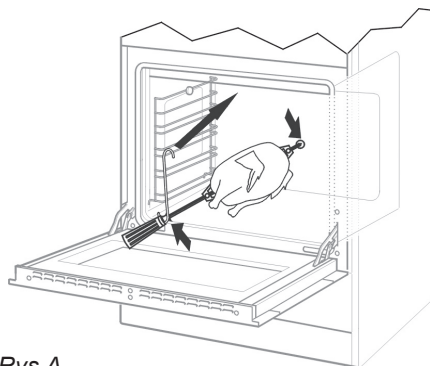
Rożen nie posiada oddzielnego pokrętkła sterowania.

Przygotowanie potrawy na roźnie:

- umieścić potrawę na pręcie różna i unieruchomić ją przy pomocy widelców ,

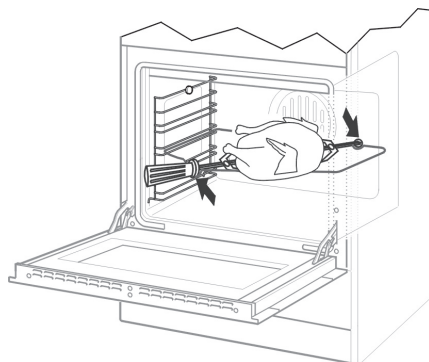


- wieszak zawiesić w uchwycie (znajdującym się w przedniej części ściany górnej piekarnika), rys. A
- koniec pręta różna wsunąć w sprzęgło napędu , zwracając uwagę ażeby haczyk wieszaka znalazł się w rowku metalowej części uchwytu różna,
- wykręcić rękojeść
- wsunąć blachę na najniższy poziom komory piekarnika i przymknąć drzwi



Rys. A

W kuchniach z piekarnikiem wyposażonym w grzejnik termoobiegu lub wentylator wieszak zastąpiono ramką różna wsuwaną w piekarnik na poziomie 3 od dołu (rys. B).



Rys. B

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

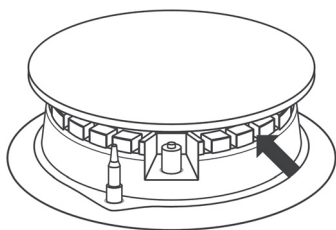
Dbłość użytkownika o bieżące utrzymanie kuchni w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jej bezawaryjnej pracy.



Przed rozpoczęciem czyszczenia należy kuchnię wyłączyć, zwracając uwagę ażeby wszystkie pokręta ustawione były w pozycji „●” / „0”. 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 przeczyszczyć, 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.



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

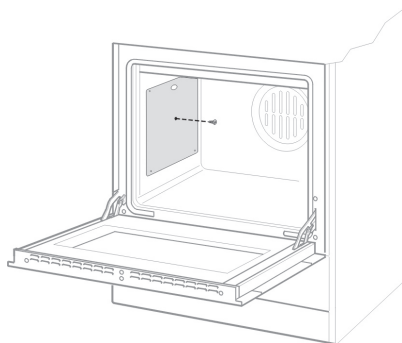
Piekarnik

- 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.
- **Czyszczenie parowe-*Steam Clean*:**
 - na miskę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka),
 - zamknąć drzwi piekarnika,
 - pokręćło regulatora temperatury ustawić na pozycję 50°C, a pokręćło funkcji na pozycję grzejnik dolny,
 - ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
 - otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć ścierką lub gąbką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.
- Kuchnie oznaczone literą **K** w typie zostały wyposażone we wkładki pokryte specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego samoczyszczenia piekarnika). Aby dokonać samoczyszczenia piekarnika należy włączyć go na

1 godzinę ustawiając temp. 250 °C. Jeśli resztki potraw są małe to proces można skrócić.

Uwaga!

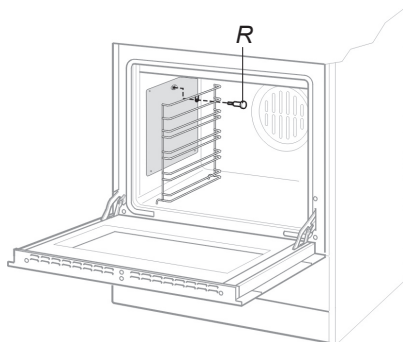
Ponieważ proces samoczyszczenia wiąże się ze zużyciem energii, należy przed każdym czyszczeniem sprawdzić wielkość zabrudzenia. Po stwierdzeniu obniżenia własności samoczyszczących wkładek można je wymienić na nowe. Wkładki można zakupić w punktach serwisowych lub w handlu. W przypadku wybrania tradycyjnej metody czyszczenia należy pamiętać o tym, że emalia samoczyszcząca jest wrażliwa na ścieranie i do czyszczenia nie należy używać żrących środków czyszczących ani twardych ściereczek.



Demontaż wkładek katalitycznych

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

- Kuchnie oznaczone literą **D** zostały wyposażone w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy odkręcić wkręt (R) na bocznej ścianie piekarnika i wyjąć prowadnicę. Po umyciu prowadnic należy umieścić je w otworach osadzących piekarnika i zabezpieczyć uprzednio wykręconymi wkrętami.



Demontaż drabinek bocznych

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

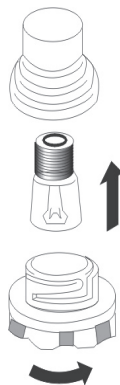
Uwaga!

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.



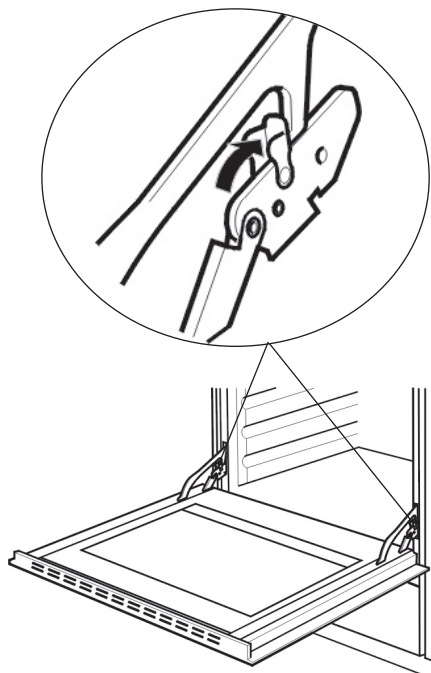
Lampka piekarnika

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

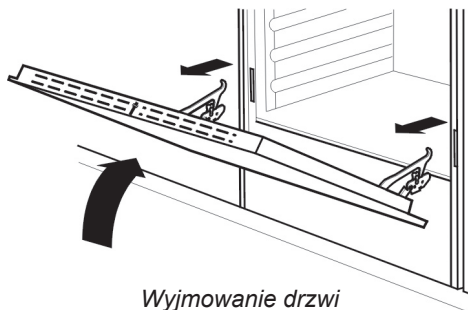
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

Wymywanie drzwi

Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz wyczyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie. Drzwi lekko unieść i wyjąć w kierunku do przodu pod kątem około 45° do poziomu. 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. Nie ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.



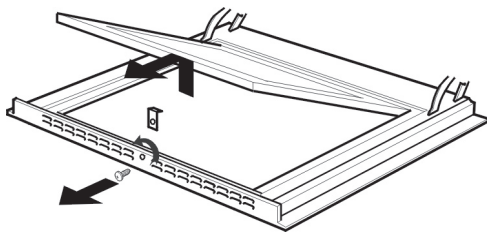
Odchylenie zabezpieczeń zawiasów



Wymywanie drzwi

Wymywanie szyby wewnętrznej

Dla wyczyszczenia szyby wewnętrznej drzwi piekarnika istnieje możliwość jej wyjęcia. W tym celu należy szybę odblokować wykręcając element blokujący znajdujący się na górze drzwi. Następnie szybę wyjąć do góry w kierunku oznaczonym strzałkami. Po oczyszczeniu należy wsunąć szybę i zablokować przykręcając element blokujący.



Wymywanie 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
	pokrętko kurka wciśnięte nie wystarczająco długo	przytrzymać wciśnięte pokrętko do czasu pełnego płomienia wokół korony palnika
3. Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie	pokrętko kurka zwolnione za szybko	przytrzymać wciśnięte pokrętko dłużej w pozycji „duży płomień”
4. wyposażenie elektryczne nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
5. wyświetlacz programatora wskazuje pulsujące cyklicznie „0.00” lub „12.00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz <i>Instrukcja obsługi programatora</i>)
6. nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i>)

▶ Wypieki

- zaleca się, prowadzenie wypieków ciast na blachach, stanowiących wyposażenie fabryczne kuchni,
- wypieki można prowadzić również w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, **do wypieku zaleca się stosować blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia,**
- nie zalecamy do stosowania form i blach o powierzchni jasnej i błyszczącej w przypadku korzystania z nagrzewu konwencjonalnego (grzejnik górny + dolny), stosowanie tego typu form może powodować niedopiekanie spodu ciasta,
- przy korzystaniu z funkcji termoobieg nie jest konieczne wstępne nagrzanie komory piekarnika, dla pozostałych typów grzania przed włożeniem wypieku komorę piekarnika należy rozgrzać,
- przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien być suchy i czysty),
- wskazane jest pozostawienie wypieku w piekarniku po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.,
- temperatury wypieków wykonywanych przy zastosowaniu funkcji termoobieg są z reguły ok. 20 – 30 stopni niższe w stosunku do pieczenia konwencjonalnego (z zastosowaniem grzejników górnego i dolnego),
- parametry wypieków podane w tabeli 1 i 1A są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych,
- jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi kuchni prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

TABELA 1: Ciasta

Funkcje piekarnika:

grzejnik dolny+górny 

termoobieg 

RODZAJ CIASTA					CZAS WYPIEKU [min]
	POZIOM	TEMPE-RATURA [°C]	POZIOM	TEMPE-RATURA [°C]	
Wypieki w formach do pieczenia					
Babka zwykła/marmurkowa	2	170-180	2	150-170	60-80
Babka piaskowa	2	160-180	2	150-170	65-80
Spód do tortu	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Tort biszkoptowy	2	170-180			30-40
Ciasto z owocami (spód kruchy)			2-3	160-180	60-70
Sernik (spód kruchy)			2	140-150	60-90
Babka drożdżowa	2	160-180	2	150-170	40-60
Chleb (np. wieloziarnisty)	2	210-220	2	180-200	50-60
Wypieki na blachach z wyposażenia kuchni					
Ciasto z owocami (spód kruchy)	3	170-180	3	160-170	35-60
Ciasto z owocami (drożdżowe)			3	160-170	30-50
Ciasto z kruszanką	3	160-170	3	150-170	30-40
Rolada biszkoptowa	2	180-200			10-15
Pizza (na cienkim spodzie)	3	220-240			10-15
Pizza (na grubym spodzie)	2	190-210			30-50
Małe wypieki					
Drobne ciasteczka	3	170-180	3	150-160	10-25
Ciasto francuskie	3	180-190	3	170-190	18-25
Bezy	3	90-110			80-90
Ptysie			2	170-190	35-45

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

TABELA 1A: Ciasta

Funkcje piekarnika:

ciasto(grzejnik dolny+górny+wentylator) 

RODZAJ WYPIEKU	TEMPERATURA [°C]	CZAS PIECZENIA [min]
Wypieki w formach do pieczenia		
Bezy	80	60-70
Babka piaskowa	150	65-70
Babka drożdżowa	150	60-70
Tort	150	25-35
Wypieki na blachach z wyposażenia kuchni		
Ciasto drożdżowe	150	40-45
Ciasto z kruszanką	150	30-45
Placek z owocami	150	40-55
Biszkopt	150	30-40

Uwaga!

Funkcja  dostępna w piekarnikach z literą „A” w typie wyrobu, patrz tabela na str. 9 instrukcji obsługi.

W piekarniku przy wykorzystaniu funkcji ciasto wymagane jest wstępne nagrzewanie komory piekarnika. Zalecamy prowadzenie wypieku na poziomie 3 od dołu.

Pieczenie mięs

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przyrządzać na palnikach gazowych kuchni.
- do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury,
- przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na najniższym poziomie umieścić blachę do 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.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

TABELA 2: Pieczenie mięsa

Funkcje piekarnika:

grzejnik dolny+górny 

termoobieg 

RODZAJ MIĘSA	POZIOM OD DOŁU		TEMPERATURA [°C]		CZAS* W MIN.
					
WOŁOWINA Roastbeef lub filet krwisty („english“) piekarnik rozgrzany soczysty („medium“) piekarnik rozgrzany przypieczony („well done“) piekarnik rozgrzany Pieczeń		3 3 3 2		250 250 210-230 160-180 200-220	na 1 cm 12-15 15-25 25-30 120-140
WIEPRZOWINA Pieczeń Szyńka Filet	2 2	2 2 3	160-180 160-180	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 25-30
CIEŁĘCINA	2	2	160-170	200-210	90-120
JAGNIĘCINA	2	2	160-180	200-220	100-120
DZICZYŻNA	2	2	175-180	200-220	100-120
DRÓB Kurczak Gęś(ca.2kg)	2 2	2 2	170-180 160-180	220-250 190-200	50-80 150-180
RYBY	2	2	175-180	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.

Uwaga!

W połowie czasu pieczenia należy mięso odwrócić na drugą stronę.
Korzystne jest pieczenie mięs w naczyniach żaroodpornych.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

TABELA 3: Grill + rożno

Funkcje piekarnika:

grzejnik opiekacza+grzejnik górny
(wzmocniony opiekacz)



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
Kielbaski	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
Półówki 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

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

TABELA 5: Termoobieg z opiekaczem

Funkcje piekarnika:

grzejnik opiekacza+termoobieg



Uwaga!

Opiekanie na tej funkcji zalecamy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

RODZAJ MIĘSA	WAGA [kg]	POZIOM OD DOŁU	TEMPERATURA [°C]	CZAS [MIN.]
Pieczeń wieprzowa	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Udziec jagnięcy	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	200-220	30-40
Kurczak	1,0	2	180-200	50-60
Kaczka	2,0	1-2	170-190	85-90
Gęś	3,0	1	140-160	110-130
Indyk	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

W trakcie pieczenia należy okresowo obracać pieczone mięso i polewać powstającym sosem lub ciepłą – soloną wodą .

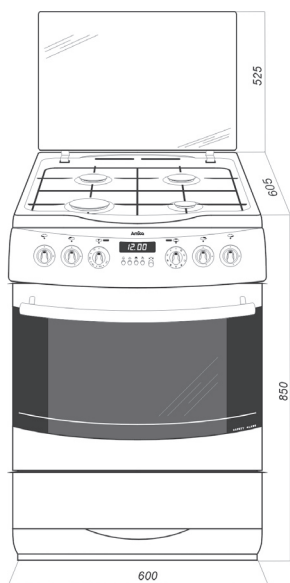
Uwaga!

Parametry podane w tabelach 2-5 są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230V 1N ~ 50 Hz
Moc znamionowa	max. 3,4 kW
Kategoria urządzenia	PL II _{2ELwLs3B/P}
Wymiary kuchni	wg rysunku poniżej
Pojemność użytkowa piekarnika*	54-61 litrów
Klasa energetyczna	na etykiecie energetycznej
Waga	ca. 52 kg
Posiada certyfikat bezpieczeństwa	
Spełnia wymagania przepisów UE	normy EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6

* wg EN 50304
pojemność w zależności od wyposażenia piekarnika - podano na etykiecie efektywności energetycznej.



Oświadczenie producenta

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

- dyrektywy niskonapięciowej 73/23/EEC,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 89/336/EEC,
- dyrektywy "urządzenia gazowe" 90/396/EWG,

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

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

(zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 kwietnia 2003r. w sprawie wymagań w zakresie efektywności energetycznej)

Producent: Amica							
Oznaczenie typu	Klasa efektywności energetycznej ¹⁾	Zużycie energii elektrycznej ^{2) 3)} w [kWh]	Objętość użytkowa ⁴⁾ w [l]	Rozmiar piekarnika ⁵⁾	Czas potrzebny na upieczenie standardowego wsadu ^{2) 3) 4)} w [min]	Poziom hałasu w [dB(A) re 1 pW]	Największa powierzchnia pieczenia ⁴⁾ w [cm²]
G6E0.32S2Zp	C	1,19	61	średni	53,4	27	1260
G6E0.32Te S2Zp	C	1,19	61	średni	53,4	27	1260
G6E1.32S2Zp MA	B	0,99	56	średni	51,2	52	1260
G6E3.32Te S2Zp	B	0,99	56	średni	49,5	52	1260
G6E3.43Te S2ZpD	B	0,99	54	średni	50,0	52	1260
G6E3.43Te S2ZpKDsp	B	0,99	54	średni	50,0	52	1260
G6E4.48Te S2Zp	B	0,99	56	średni	49,5	52	1260
G6E3.32Te S2ZpWsb	B	0,99	56	średni	49,5	52	1260
G6E3.33Te S2ZpKDWsb	B	0,99	54	średni	50,0	52	1260
G6E0.32S2 ZpM	C	1,19	61	średni	53,4	27	1260
G6E1.32S2 ZpMAb	B	0,99	56	średni	51,2	52	1260
G6E3.32TaS2 ZpWsb	B	0,99	56	średni	49,5	52	1260

¹⁾ Klasa efektywności energetycznej w skali od A (bardziej efektywna) do G (mniej efektywna)

²⁾ Dla funkcji grzania z konwekcją naturalną lub z wymuszonym obiegiem powietrza jeśli jest

³⁾ Przy standardowym obciążeniu

⁴⁾ wg EN 50304

⁵⁾ rozmiar wg skali „mały” (12...34 l) , „średni” (35...64 l) , „duży” (65 l i powyżej)

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.

Proszę 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