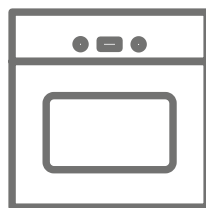


**Amica**  
*for living*

# INSTRUKCJA OBSŁUGI



## **PIEKARNIK DO ZABUDOWY**

10222.3EHiTsSm / ZAMIG36600TB

10222.3EHiTsSm / ZAMI3611TB

10222.3EHiTsSm / TES38119B



**URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ  
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!**

IO-CBI-2912 / 8517459  
(09.2023 V2)

# Szanowny Kliencie

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie **Amica** to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

Sprzęt, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony 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.

Z poważaniem

**Amica**

# SPIS TREŚCI

<b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b>	<b>4</b>
<b>JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIE</b>	<b>6</b>
<b>ROZPAKOWANIE</b>	<b>7</b>
<b>USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ</b>	<b>7</b>
<b>TWOJE URZĄDZENIE</b>	<b>8</b>
<b>AKCESORIA</b>	<b>9</b>
<b>OBSŁUGA PIEKARNIKA</b>	<b>10</b>
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM	10
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA	10
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PROGRAMATORA	11
USTAWIENIE I KOREKTA AKTUALNEGO CZASU	11
MINUTNIK	11
CZAS TRWANIA PRACY	11
KASOWANIE USTAWIEŃ	12
ZMIANA TONU SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO	12
ZMIANA JASNOŚCI WYŚWIETLACZA	12
TRYB NOCNY	12
POKRĘTŁA PIEKARNIKA	13
FUNKCJE PIEKARNIKA	13
LAMPKI KONTROLNE	14
UŻYWANIE OPIEKACZA	15
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>16</b>
OGÓLNE PORADY	16
ŚRODKI CZYSZCZĄCE	16
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI	16
CZYSZCZENIE	16
CZYSZCZENIE PAROWE STEAM CLEAN	17
DEMONTAŻ DRUCIANYCH PROWADNIC	17
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY	17
DEMONTAŻ DRZWI	18
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ	18
<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>	<b>20</b>
<b>DANE TECHNICZNE</b>	<b>21</b>
<b>GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA</b>	<b>22</b>
GWARANCJA	22
SERWIS	22
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI	22
<b>INSTALACJA</b>	<b>23</b>
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE	23
PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA	23
<b>PORADY PRAKTYCZNE</b>	<b>25</b>
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA	25
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI	28

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkownika sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.
- Uwaga. Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Uwaga. Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.

- Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.
- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg.
- Zabrania się użytkowania piekarnika niesprawnego technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej ustereką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne piekarnika.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.
- 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.

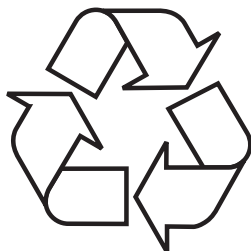
# JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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:

- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”. Nie otwierać 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 płycie kuchennej.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.
- W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie 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.
- Nie wbudowywanie piekarnika w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Zużycie energii elektrycznej przez to nie niepotrzebnie wzrasta.
- Uwaga! W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

# ROZPAKOWANIE



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

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska

naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

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

## USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

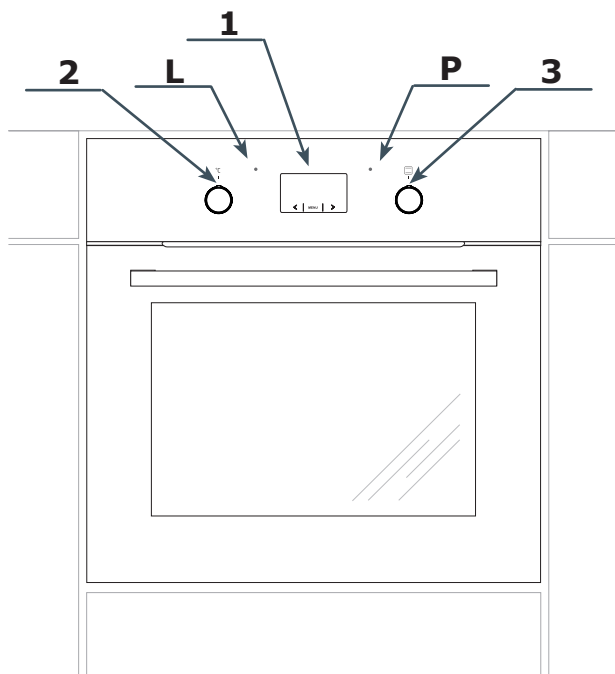


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

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

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

# TWOJE URZĄDZENIE



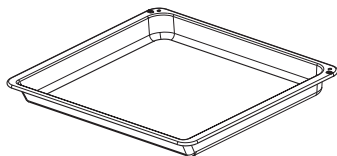
1. Programator elektroniczny
  2. Pokrętko regulacji temperatury piekarnika
  3. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- L Lampka kontrolna termoregulatora  
P Lampka kontrolna pracy



# AKCESORIA

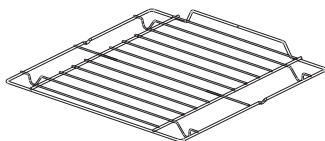
## Błacha do pieczenia\*

Najczęściej stosowana do wilgotnych ciast. Błacha jest również wskazana do przyrządzania wypieków, mrożonej żywności i dużych pieczeni.



## Ruszt do grilla (drabinka suszarnicza)\*

Do form na ciasto, do zapiekanek, pieczeni i grillowanych porcji mięsa, czy też potraw mrożonych. Małe kawałki potraw należy umieścić wcześniej w naczyniach odpornych na wysoką temperaturę. Na drabince można rozłożyć równomiernie żywność w celu jej wysuszenia.



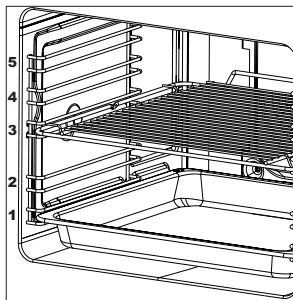
## Prowadnice druciane\*

Prowadnice umożliwiają umieszczenie blachy z żywnością na odpowiednim poziomie. Poziom liczony jest od najniższej dostępnej pozycji. Aby zapobiec przechyleniu blachy, nie należy jej wysuwać więcej niż do połowy jej głębokości.

## Wykorzystanie drucianych prowadnic

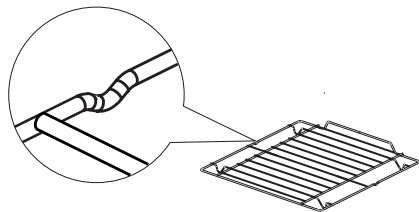
Prowadnice posiadają 5 poziomów, na których można umieścić akcesoria. Poziomy należy liczyć od dołu. Błachę lub drabinkę suszarniczą należy wsunąć pomiędzy dwa pręty stanowiące jeden poziom prowadnic. Akcesoria można wysunąć maksy-

malnie do połowy bez ryzyka samoczynnego wysunięcia lub pochylenia.



## Funkcja blokady drabinki

Drabinka suszarnicza posiada specjalne występy na lewej i prawej krawędzi. Prawidłowo wsunięta drabinka powinna mieć występy skierowaną do dołu. Występy zapobiegają przypadkowemu wysunięciu drabinki z prowadnic. Aby całkowicie wysunąć drabinkę z prowadnic, unieś ją i delikatnie pociągnij.



\*Opis modelu w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji oraz daty produkcji.

Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły wystroju piekarnika:

- Piekarnik w kolorze białym - W
- Piekarnik w kolorze czarnym - S
- Piekarnik z frontem lustrzanym „vanessa black” - Sm

# OBSŁUGA PIEKARNIKA

## Przed pierwszym uruchomieniem

- Usunąć wszystkie elementy opakowania, szczególnie elementy zabezpieczające wewnątrz komory piekarnika na czas transportu.
- Wyciągnąć z wnętrza piekarnika wszystkie akcesoria i umyć je dokładnie w ciepłej wodzie z delikatnym płynem do mycia naczyń.
- Sciągnąć folię ochronną z powierzchni przewodnic teleskopowych.
- Do mycia wnętrza komory użyć ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie używać twardych szczotek czy gąbek. Mogą one uszkodzić powłokę, którą pokryte jest wnętrze komory.

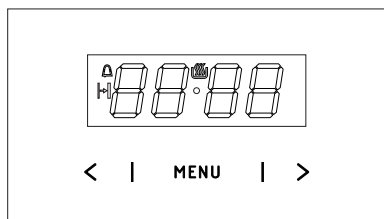
## W wygrzewanie komory piekarnika

- Włączyć wentylację w pomieszczeniu, lub otworzyć okno.
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji i ustawić pozycję  lub  (dokładny opis tych funkcji znajduje się w dalszej części instrukcji).

Obrócić pokrętkę regulacji temperatury piekarnika i ustawić temperaturę 250°C. Piekarnik powinien pracować przez minimum 30 minut, w trakcie pracy piekarnik będzie wydzielał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wygrzewaniem komory piekarnika.

## Ważne wskazówki dotyczące programatora

W piekarnikach posiadających programator Ts, na wyświetlaczu po podłączeniu urządzenia do zasilania zamiast aktualnego czasu, pojawi się migający komunikat 0•00. Aby korzystać z pełnej funkcjonalności urządzenia, ustaw aktualny czas, w przeciwnym razie korzystanie z urządzenia będzie niemożliwe. Sposób ustawienia aktualnego czasu jest opisany w dalszej części instrukcji. Programator Ts wyposażony jest w sensory. Aby wprowadzić zmiany dotknij pola palcem, każde użycie sensora jest potwierdzone sygnałem akustycznym. Utrzymuj powierzchnię sensorów w czystości i chroń przed wilgocią.



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

## Ustawienie i korekta aktualnego czasu

- Po podłączeniu piekarnika do zasilania (lub po ponownym podłączeniu w wyniku zaniku napięcia) na wyświetlaczu będzie migał komunikat 0•00.
- Dotknij i przytrzymaj sensor MENU do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego, dodatkowo na wyświetlaczu pojawi się symbol ☼. Kropka pod symbolem zacznie migać.
- W ciągu 7 sekund ustaw aktual-

ny czas przy pomocy sensorów < oraz >.

Po upływie około 7 sekund ustawiony czas zostanie zapamiętany, a kropka pod symbolem ☼ przestanie migać. Jeżeli chcesz zmienić ustawiony czas, dotknij i przytrzymaj oba sensory < i > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Dodatkowo kropka pod symbolem ☼ zacznie migać, w tym momencie możesz wprowadzić zmiany ustawionego czasu.

Uwaga: Piekarnik możesz uruchomić dopiero po pojawieniu się symbolu ☼ na wyświetlaczu.

## Minutnik


Funkcję minutnika możesz aktywować bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres, który możesz ustawić wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.


- Dotknij i przytrzymaj sensor MENU do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu symbol Δ zacznie migać.
- Ustaw czas minutnika sensorami < i >, po poprawnym ustawieniu, po około 7 sekundach na programatorze symbol Δ zacznie się świecić światłem ciągłym. Po upływie zadeklarowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, symbol minutnika Δ zacznie migać.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy dotknij i przytrzymaj sensor MENU lub dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensory < i >, symbol Δ zgaśnie, a wyświetlacz wskaże czas bieżący.


Uwaga: Jeżeli nie wyłączysz sygnału dźwiękowego ręcznie, wyłączy się on automatycznie po około 7 minutach.


## Czas trwania pracy

Dzięki tej funkcji, możesz ustawić czas, po jakim piekarnik ma zakończyć pracę.

- Aby włączyć funkcję czasu trwania pracy ustaw pokrętko funkcyjne piekarnika na wybraną przez siebie funkcję, oraz pokrętko temperatury na odpowiednią temperaturę.
- Dotknij i przytrzymaj sensor MENU do momentu pojawienia się na wyświetlaczu na krótko komunikatu *dur*, symbol  będzie migać.
- Ustaw czas pracy sensorami < oraz >, zakres czasu pracy wynosi od 1 minuty do 10 godzin.

Po upływie około 7 sekund wyświetlacz ponownie pokaże aktualny czas oraz na wyświetlaczu pojawi się symbol . Będzie to znak, że ustawienia zostały wprowadzone poprawnie i piekarnik rozpocznie pracę.

Po upływie zadeklarowanego czasu, piekarnik wyłączy się automatycznie, pojawi się sygnalizacja dźwiękowa, a symbol  będzie migać.

- Ustaw pokrętko funkcyjne na pozycję 0 oraz pokrętko regulacji temperatury na pozycję wyłączenia.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy dotknij i przytrzymaj sensor MENU lub dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensory < i >, symbol  zgaśnie, a wyświetlacz wskaże czas bieżący.

## Kasowanie ustawień

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

- Aby skasować ustawienia czasu trwania pracy, dotknij jednocześnie sensorów < i >.
- Aby skasować ustawienia minutnika, wybierz sensorem MENU funkcję minutnika, następnie dotknij jednocześnie sensorów < i >.

## Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Programator ma możliwość zmiany tonu sygnału dźwiękowego.

- Aby zmienić ton sygnału, dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensory < oraz > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Dotknij sensor MENU, aby wybrać funkcję zmiany tonu, na wyświetlaczu zacznie migać komunikat *ton I*.
- Wybierz odpowiedni ton sensorem > w zakresie 1-3, sensorem < w zakresie 3-1.

## Zmiana jasności wyświetlacza

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

- Aby zmienić jasność wyświetlacza, dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensory < oraz > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Dotknij sensor MENU, aby wybrać funkcję *bri 9* (pierwsze dotknięcie spowoduje przejście do funkcji *ton I*, drugie do *bri 9*).
- Wybierz odpowiednią jasność sensorem > w zakresie 1-9, sensorem < w zakresie 9-1.

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

## Tryb nocny

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



---

### **Opiekacz**

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



---

### **Grzałka dolna**

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



---

### **Grzałka górna i dolna (tryb konwencjonalny)**

Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, lub chleba (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnej blachy). Pieczenie odbywa się na jednym poziomie.



---

### **Wentylator termoobiegu, grzałka dolna i grzałka górna**

Przy tej funkcji piekarnik realizuje funkcję termoobiegu (funkcja zalecana podczas pieczenia). Rozkład ciepła jest równomierny w całej komorze.





## **Lampki kontrolne**

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się lampki kontrolnej termoregulatora- **L**. Zgaśnięcie lampki kontrolnej **L** jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu lampki kontrolnej czerwonej. W trakcie prowadzenia wypieku lampka **L** będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Włączenie piekarnika jest także sygnalizowane zapaleniem się lampki kontrolnej pracy **P**.

## Używanie opiekacza

Opiekanie potrawy jest wynikiem oddziaływania promieni podczerwonych emitowanych przez rozżarzoną grzałkę opiekacza.

Aby włączyć opiekacz należy ustawić pokrętkę funkcyjną na pozycję  lub .

Wyrzeź piekarnik przez około 5 minut (drzwi piekarnika muszą być zamknięte)

Umieść w piekarniku blachę z potrawą na właściwym poziomie. W przypadku opiekania potrawy na ruszcie, umieść poziom niżej blachę na ściekający tłuszcz.

Dla funkcji opiekanie i wzmocnione opiekanie temperaturę należy ustawić maksymalnie na 250°C (220°C\*), a dla funkcji opiekanie z wentylatorem maksymalnie na 190°C.

Uwaga: Podczas pracy piekarnika dostępne części (przykładowo drzwi piekarnika) stają się gorące. Praca piekarnika powinna być stale nadzorowana, nie wolno pozwalać dzieciom, by przebywały blisko pracującego urządzenia, gdyż mogą się poparzyć.

\*drzwi piekarnika z 2 szybami

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

## Ogólne porady

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

## Środki czyszczące

- Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, materiałów ściernych.
- Nie należy stosować żrących środków zawierających sodę, amoniak, lub chlor.
- Nie stosować substancji o silnym odczynie alkalicznym.
- Niewskazane jest stosowanie płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwas cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowienie emalii ceramicznej.

## Inne istotne wskazówki

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

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

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

## Czyszczenie


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

- Włącz oświetlenie wewnątrz piekarnika, pozwala to na uzyskanie lepszej widoczności wnętrza komory.
- Usuń mechanicznie największe zabrudzenia (zaleca się zastosowanie drewnianej lub plastikowej szpatułki kuchennej). Środki o właściwościach ściernych mogą zmatowić lub uszkodzić powłokę emalii. Należy zachować szczególną ostrożność podczas ich stosowania.



- W przypadku przypalonych zabrudzeń, trudnych do usunięcia – zastosuj szmatkę namoczoną wodą z płynem do mycia naczyń lub octem (połóż ją na zanieczyszczoną powierzchnię na około godzinę).

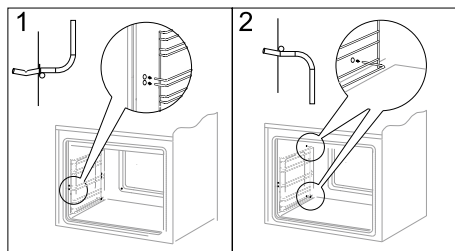
## Czyszczenie parowe Steam Clean

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

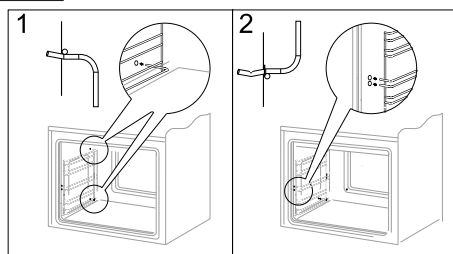
## Demontaż drucianych przewodnic

Piekarnik został wyposażony w łatwo demontowalne przewodnice druciane (drabinki) piekarnika. Aby je wyjąć do mycia pociągnij za zaczep znajdujący się z przodu, następnie odchyl przewodnice i wyjmij z tylnych zaczepów.

### Demontaż



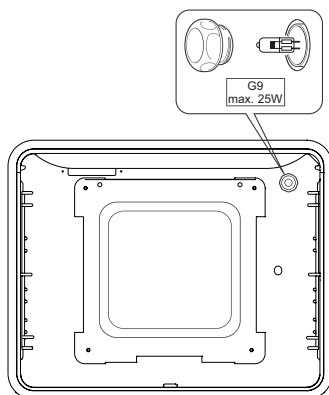
### Montaż



## Wymiana oświetlenia wewnętrznej komory

Przed wymianą żarówki należy wszystkie pokrętki ustawić na pozycję „0” / „•” (wyłączone) oraz bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

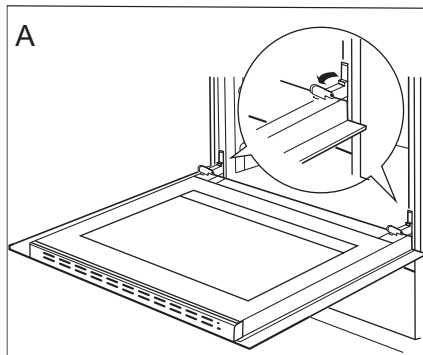
- Wykręć i umyj klosz lampki, pamiętaj o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wyciągnij żarówkę halogenową z gniazda używając do tego szmatki lub papieru.
- W razie potrzeby żarówkę halogenową wymienić na nową o poniższych parametrach:
  1. typ G9.
  2. napięcie 230V.
  3. moc 25W.
- Upewnij się, że nowa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



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

## Demontaż drzwi

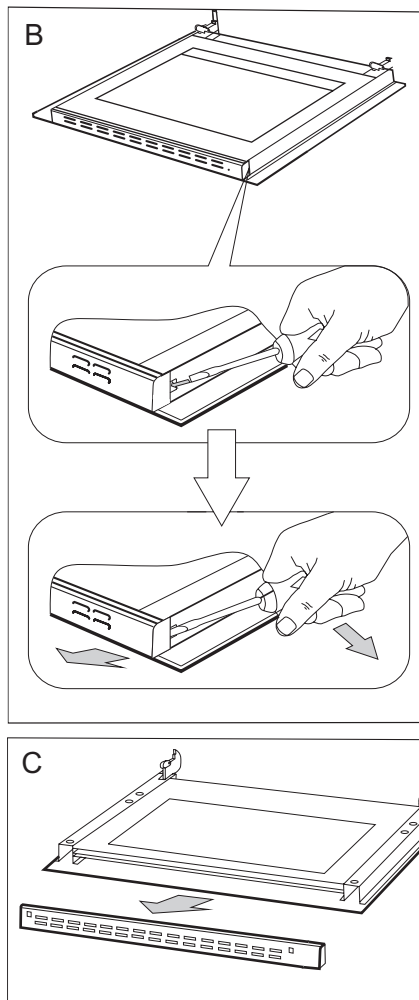
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny. Przy wkładaniu zwróć uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwytu zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika bezwzględnie opuść element zabezpieczający i **dokładnie go dociśnij**. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

## Wymywanie szyby wewnętrznej

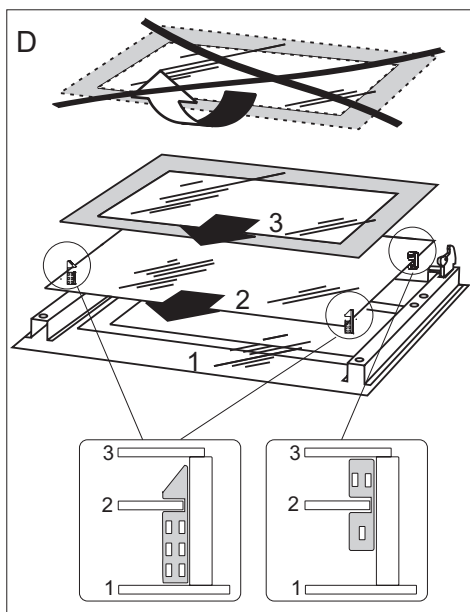
- Za pomocą śrubokręta płaskiego należy wyhaczyć listwę górną drzwi, delikatnie podważając ją po bokach (rys.B).
- Wyciągnij listwę górną drzwi (rys.B, C).



- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D. D1).

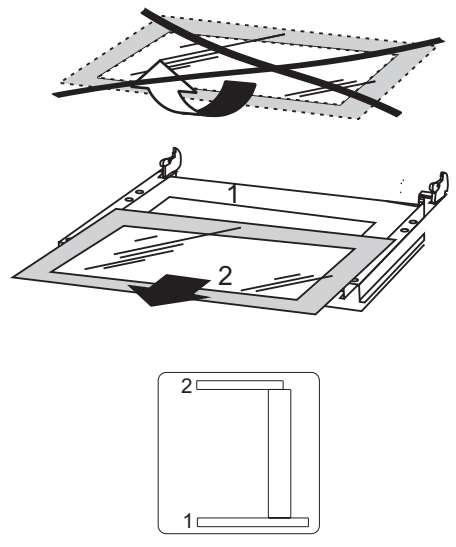
Uwaga: Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szyby należy wysunąć, nie podnosić do góry.

- Wyjmij szybę środkową (Rys. D).
- Umyj szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.
- W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.



Wycinanie szyb wewnętrznych 3 szyby

D1



Wycinanie szyb wewnętrznych 2 szyby

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

Problem	Przyczyna	Postępowanie
1. Urządzenie nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)
3. Wyświetlacz programatora wskazuje godzinę cyklicznie „0.00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz Obsługa programatora)
4. Wentylator przy grzejniku termoobiegu nie działa	Niebezpieczeństwo przegrzania! Natychmiast odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
5. Czerwona lampka kontrolna nie świeci	lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz Lampki kontrolne	

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

# DANE TECHNICZNE

Typ/model	10222.3EHtSsm / ZAMIG36600TB ZAMI3611TB TES38119B
Napięcie znamionowe	230V~50Hz
Moc znamionowa piekarnika	2900 W
Grzejnik dolny	1100 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik grilla	2000 W
Wymiary piekarnika (W x S x G)	595 x 595 x 570 mm

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

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

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

Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik termoobiegu + wentylator)



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



Wymuszony obieg powietrza (grzejnik dolny + górny + wentylator)



Tryb konwencjonalny (grzejnik dolny + górny)



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

## Oświadczenie producenta:

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

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

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

# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

## Gwarancja

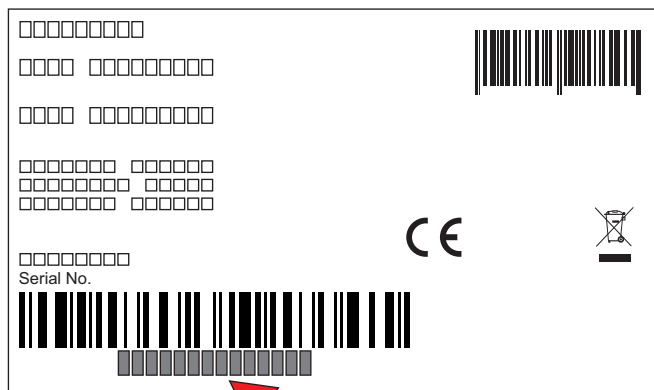
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

## Serwis

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

## Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

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

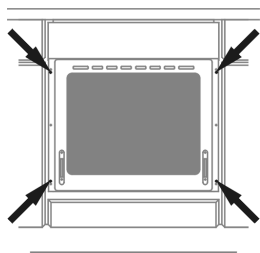
Dla wygody przepis� numer seryjny urządzenia:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

# INSTALACJA

## Montaż piekarnika w zabudowie

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne. Powinno również posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania, przede wszystkim wtyczka zasilająca powinna być łatwo dostępna.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Przygotować otwór w meblu o wymiarach podanych na rysunkach. W przypadku istnienia w szafce ściany tylnej należy w niej wyciąć otwór pod przyłącze elektryczne.
- Wsuń piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami.



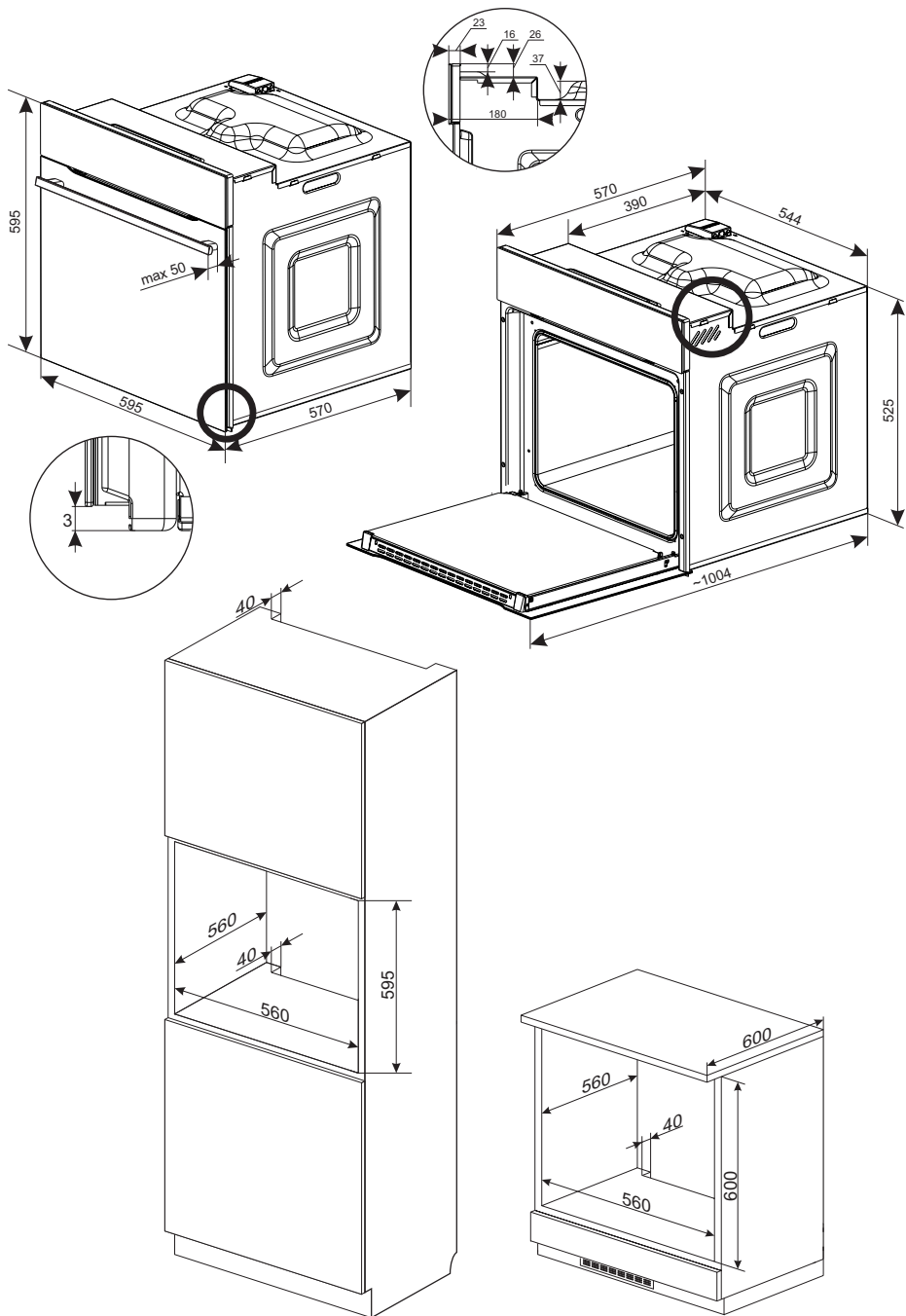
Uwaga: Montaż urządzenia powinien dokonać wykwalifikowany specjalista. Czynności związane z montażem należy przeprowadzać przy odłączonym od zasilania urządzeniu.

## Podłączenie piekarnika do zasilania

Przed dokonaniem przyłączenia piekarnika do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami zawartymi na tabliczce znamionowej.

- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm<sup>2</sup> z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda sprawdź czy:
- Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie piekarnika, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A.
- Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiaczy spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
- Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.

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.





# PORADY PRAKTYCZNE

## Tabele z przykładowymi nastawami piekarnika

### Pieczenie ciast

	Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Ciasta w formach	Biszkopt	Forma okrągła tortowa handlowa czarna kładziona na ruszt	1-2		170 - 200 <sup>1)</sup>	38 - 50 <sup>2)</sup>
	Babka drożdżowa/piaskowa	Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt	1-2		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Biszkopt bez-tłuszczowy	Forma do ciasta powlekane na czarno okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt	1-2		170-180 <sup>1)</sup>	38 - 45 <sup>2)</sup>
	Szarlotka	Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt	1-2		190-200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>
Ciasto na blasze	Małe ciasta mufiny	Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		155-160 <sup>1)</sup>	37 - 45 <sup>2)</sup>
		Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		150-160 <sup>1)</sup>	34 - 38 <sup>2)</sup>
	Krucze ciasto	Blacha do pieczywa	2		150-160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
		Blacha do pieczywa	2		150-170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

<sup>2)</sup> Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory urządzenia.

### Ważne!











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

- Staraj się używać blach dostarczonych wraz z Twoim urządzeniem.
- Jeżeli korzystasz z własnych blach i form do wypieków, umieszczaj je na drabince suszarniczej. Zalecamy korzystanie z czarnych blach, najlepiej przewodzą ciepło i skracają czas wypieku.
- Nie zalecamy stosowania blach i form o jasnej i błyszczącej powierzchni może skutkować niedopiekaniem się spodu ciasta (w przypadku korzystania z funkcji grzałka dolna + grzałka górna).
- Przy korzystaniu z funkcji termoobiegu nie jest konieczne rozgrzanie piekarnika. Przy pozostałych funkcjach należy rozgrzać komorę do zadanej temperatury przed umieszczeniem potrawy wewnątrz (lampa kontrolna powinna zgasnąć).
- Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdź jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien on być suchy i czysty).
- Po wypieku pozostaw ciasto w rozgrzanej komorze piekarnika przez około 5 minut.

- Temperatura wypieku przy zastosowanej funkcji termoobiegu z reguły jest niższa o 20-30°C, niż w przypadku używania funkcji konwencjonalnej (grzałka górna + grzałka dolna).
- Parametry dotyczące ustawień dla wypieków z tabeli są orientacyjne i można je swobodnie korygować według własnych upodobań kulinarnych czy doświadczenia.

Jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi, prosimy o kierowanie się zapisami w tejże instrukcji.

## Pieczenie mięs oraz warzyw

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		225 - 250	120 – 150
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		180 - 190	100 – 150
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 - 230	90 – 150
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		180 - 190	100 – 150
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		180 - 190	70 - 90
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 - 180	45 – 60
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		190	60 – 70
Ryba	Ruszt + naczynie z pokrywą	2 – ruszt naczynie na ruszcie		210 - 220	45 – 60
Warzywa	Blacha do pieczenia	2		190 - 210	40 – 50
Warzywa	Blacha do pieczenia	3		170 - 190	40 - 50

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory.






### Ważne!

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

- W piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze porcje zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej.
- Do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury.
- Przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na niższym poziomie umieścić blachę do pieczenia. Tłuszcz z potrawy nie będzie kapał bezpośrednio do komory, tylko do blachy.
- Aby pieczeń była bardziej soczysta, do wsuniętej blachy na krople tłuszczu dodaj niewielką ilość wody. W takim wypadku potrawa nie ulegnie wysuszeniu.

Przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą wodą, która wcześniej została osolona. Mięsa nie należy polewać zimną wodą.

## Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		250 <sup>1)</sup> (220 <sup>2)</sup> )	1,5 – 2,5
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		250 <sup>1)</sup> (220 <sup>2)</sup> )	2 – 3
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		180 -190	70 - 90
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		190	60 – 70
Warzywa	Blacha do pieczenia	3		170 - 190	40 - 50

<sup>1)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu

<sup>2)</sup> Drzwi piekarnika z 2 szybami











### Ważne!

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

## Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1



### Pieczenie ciast

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	4		160 <sup>1)</sup>	28-32 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		155 <sup>1)</sup>	23-26 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		150 <sup>1)</sup>	26-30 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni		150 <sup>1)</sup>	27-30 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczeni	4 - blacha do pieczywa			
Krucze ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150-160 <sup>1)</sup>	30-40 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		150-170 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		150-170 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni		160-175 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczeni	4 - blacha do pieczywa			
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø26cm_	2		170-180 <sup>1)</sup>	38-46 <sup>2)</sup>
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø20cm_	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180-200 <sup>1)</sup>	50-65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

<sup>2)</sup> Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory.


## Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		250 <sup>1)</sup> (220 <sup>2)</sup> )	2 – 3
Burgery wołowe	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	4 – ruszt 3 – blacha do pieczenia		250 <sup>1)</sup> (220 <sup>2)</sup> )	1 strona 10-15 / 2 strona 8-13

<sup>1)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu

<sup>2)</sup> Drzwi piekarnika z 2 szybami

## Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Cały kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt 1 – blacha do pieczenia		180-190	70 – 90





**Amica S.A.**  
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320  
[www.amica.pl](http://www.amica.pl)



**Amica**  
*for living*

# Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko  
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na  
[www.amica.pl/i/58283](http://www.amica.pl/i/58283)

Zeskanuj kod



**PŁYTA INDUKCYJNA**

PB\*4VI515FTB4P2U / ZAMI3611TB



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU  
INSTRUKCJI!

IO-HOB-2000 v1 / 8517445  
(05.2023)

Szanowny Kliencie,

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

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

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

Przyjemnych doświadczeń ze sprzętem

Amica

## SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	3
TWOJE URZĄDZENIE .....	6
DANE TECHNICZNE .....	6
INFORMACJE NA START .....	7
Przed pierwszym włączeniem płyty .....	7
Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym.....	7
Charakterystyka naczyń .....	7
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH .....	11
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	12
INSTALACJA.....	13
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA .....	16

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem płyty indukcyjnej należy przeczytać instrukcję użytkownika. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Każde inne jego zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleką, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkownika sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Gotowanie tłuszczu lub oleju bez nadzoru na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłącz prąd, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki oraz folii aluminiowej nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.
- Po użyciu wyłącz element grzejny płyty odpowiednim sensorem lub pokrętkiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.
- Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

- **Uwaga. Nie używać nieodpowiednich osłon płyty uniemożliwiających dzieciom dostęp do płyty grzejnej. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.**
- Jeżeli płyta indukcyjna użytkowana jest w bezpośredniej bliskości radia, telewizora lub innego urządzenia emitującego, należy sprawdzić, czy zapewniona jest prawidłowość działania panelu sterującego płytą.
- Płyta musi zostać podłączona przez uprawnionego instalatora elektryka. Nie dotyczy płyt z fabrycznie zamontowanym przewodem zakończonym wtyczką jednofazową.
- Meble w których zabudowywana jest płyta, muszą być odporne na temperatury ok 100°C. Dotyczy to klein, krawędzi, powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, klejów oraz lakierów.
- Płytę należy użytkować tylko po jej zabudowaniu, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Naprawy urządzeń elektrycznych mogą przeprowadzać tylko specjaliści. Niefachowe naprawy powodują poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.
- Urządzenie zostaje tylko wówczas odłączone od sieci elektrycznej, gdy zostanie wyłączony bezpiecznik lub wtyczka zostanie wyciągnięta z gniazdka.
- Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu płyty.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinoowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).
- W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego „H”.
- Jeżeli gniazdo wtykowe jest w pobliżu pola grzejnego, należy uważać, aby kabel kuchni nie dotykał nagrzanego miejsca.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić szybę ceramiczną.
- Potrawy i ich składniki (szczególnie: cukier, kwas cytrynowy, sól) oraz tworzywo sztuczne nie powinny dostać się na nagrzane pola grzejne.
- Przy stosowaniu płyty indukcyjnej należy używać tylko garnków i rondli o płaskim dnie, nieposiadających krawędzi i zadziórów, gdyż w przeciwnym razie mogą powstać trwałe zadrapania szyby.
- Powierzchnia grzejna płyty indukcyjnej odporna jest na szok termiczny. Nie jest ona wrażliwa ani na zimno, ani na gorąco.
- Należy unikać upuszczania przedmiotów na szybę. Uderzenia punktowe np. upadek buteleczki z przyprawami, mogą doprowadzić do pęknięć i odprysków szyby ceramicznej.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia szyby, kipiące potrawy mogą się dostać do będących pod napięciem części płyty indukcyjnej.
- Nie wolno używać powierzchni płyty jako deski do krojenia lub stołu roboczego.
- Nie można zabudowywać płyty ponad piecykiem bez wentylatora, ponad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką lub pralką.
- Jeżeli pod płytą znajduje się szuflada lub szafka z przyborami kuchennymi, mogą one zostać ogrzane przez powietrze wyrzucane z systemu wentylacji płyty.
- Należy przestrzegać wskazówek odnośnie pielęgnacji i czyszczenia szyby ceramicznej.
- W razie nieprawidłowości w postępowaniu z nią, nie odpowiadamy z tytułu gwarancji.

## Jak oszczędzać energię



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

Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.

- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.
- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
- Niewbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.

## 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.

## Usuwanie zużytych urządzeń

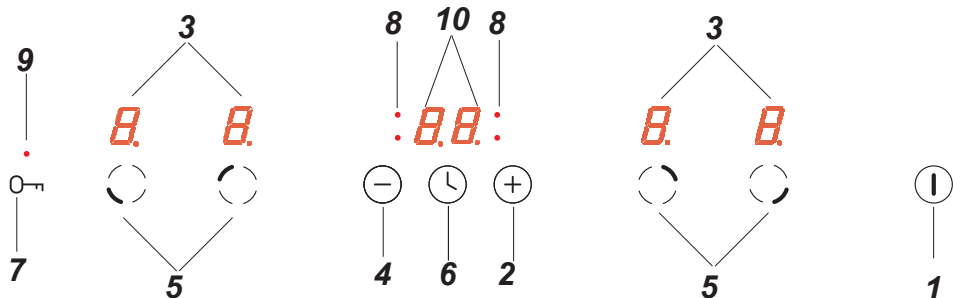
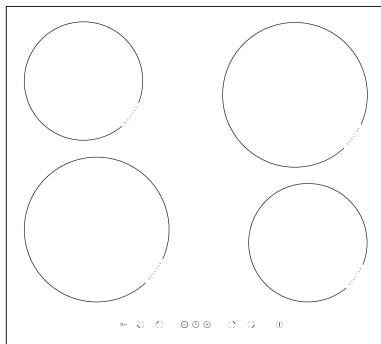


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczony łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

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

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

# TWOJE URZĄDZENIE



1. Sensor włącz/ wyłącz płyty
2. Sensor plus
3. Wskaźnik pola grzejnego
4. Sensor minus
5. Sensor wyboru pól grzejnych
6. Sensor zegara
7. Sensor klucz
8. Dioda sygnalizacyjna zegara
9. Dioda sygnalizacyjna sensora klucz
10. Wskaźnik zegara

## DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230/400V 2N~50 Hz
Moc znamionowa płyty:	7,35 kW
Typ:	PB*4VI515FTB4P2U
Moc pól indukcyjnych:	
- pole grzejne indukcyjne Booster 210-220 mm	2000 W / 2800 W
- pole grzejne indukcyjne Booster 160-180 mm	1200 W / 1400 W
Wymiary [mm]:	592 x 522 x 59
Waga [kg]:	ca. 10,5


Spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6 obowiązujących w Unii Europejskiej.

# INFORMACJE NA START

## Przed pierwszym włączeniem płyty

- Oczyszczyć dokładnie płytę indukcyjną. Płyta ma szklaną powierzchnię, dlatego traktuj ją z należytą ostrożnością.
- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia może pojawić się wydzielanie zapachów. W takim wypadku włącz wentylację, lub otwórz okno w pomieszczeniu. Wydzielanie zapachów jest przejściowe.

## Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym

Jeśli w polu gotowania nie umieszczono garnka lub umieszczono na niej garnek nieodpowiedni, na wyświetlaczu pojawia się symbol . Pole nie włącza się. Jeżeli w ciągu 90 sekund nie zostanie wykryty garnek, operacja włączenia płyty zostaje skasowana.

Aby wyłączyć pole gotowania, należy wyłączyć je za pomocą sterownika sensorowego, a nie jedynie poprzez zdjęcie garnka.

- Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.
- Nie zaleca się stosowania zewnętrznych adapterów indukcyjnych.

## Rozmiar najmniejszego użytecznego naczynia dla pola grzejnego wynosi:

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

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



## Charakterystyka naczyń




- Aby sprawdzić czy garnek jest odpowiedni do Twojej płyty indukcyjnej, sprawdź czy do dna garnka przyciąga się magnes. Im większa siła przyciągania, tym lepszy garnek.
- Zawsze korzystaj z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie. Korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, może to skutkować przywieraniem przyrządzanej żywności do garnka. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła. Wkłęśłe dno garnka lub głęboko wytłoczone logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń. Nie używaj uszkodzonych garnków np. ze zdeformowanym na skutek nadmiernej temperatury dnem.
- Stosując duże naczynia z dnem ferromagnetycznym, którego średnica jest mniejsza od całkowitej średnicy naczynia, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna naczynia. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprzowanie ciepła w naczyniu. Obszar ferromagnetyczny zostaje zmniejszony w podstawie naczynia, z powodu umieszczonego w niej elementów aluminiowych, dlatego dostarczona ilość ciepła może być mniejsza. Może się zdarzyć, że wystąpią problemy z wykryciem naczynia lub nie zostanie ono wcale wykryte. Średnica części ferromagnetycznej naczynia powinna być dostosowana do wielkości strefy grzejnej, w celu uzyskania optymalnych wyników gotowania. W przypadku, gdy naczynie nie zostało wykryte w strefie grzejnej, wypróbuj je w strefie grzejnej o odpowiednio mniejszej średnicy.

# OBSŁUGA PŁYTY INDUKCYJNEJ

## Power Management

Funkcja umożliwia wprowadzenie ograniczenia całkowitej mocy maksymalnej płyty indukcyjnej, do jednej z wartości: 2,8kW, 3,7kW, 6,0kW, 7,4kW (moc maksymalna).

Wyboru mocy maksymalnej może dokonać użytkownik tylko w ciągu 5 minut od podłączenia płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej. Aby przejść do wyboru mocy, po włączeniu płyty sensorem  należy przytrzymać przez 3 sekundy sensor wyboru pola lewe przednie oraz sensor .

Na podwójnym wyświetlaczu zegara wyświetlana jest wcześniej wybrana nastawa lub – jeżeli nie był wcześniej dokonywany wybór – nastawa domyślna 7,4kW w formacie „7.4”. Za pomocą sensorów  i  użytkownik przełącza się między kolejnymi nastawami: 2.8 ; 3.7 ; 6.0 ; 7.4. Po wyborze żądanej nastawy użytkownik musi w czasie 10 sekund dokonać potwierdzenia wyboru przyciskając sensor  przez 3 sekundy.


Wybór potwierdzony jest 3 krotnym mignięciem wybranej nastawy oraz sygnałem dźwiękowym a następnie wyłączeniem panelu. Od tego momentu płyta pracuje z całkowitą maksymalną mocą wybraną przez użytkownika.


W przypadku nie potwierdzenia wyboru, po 10 sekundach od wyboru mocy panel wyłącza się a płyta pracuje z mocą ostatnio zatwierdzoną lub gdy nie było wcześniejszego wyboru - z mocą domyślną 7,4kW.

Podczas nastawiania mocy na poszczególnych polach grzejnych, funkcja Power Management kontroluje aby nie doszło do przekroczenia wybranej mocy całkowitej. Nastawy które spowodowały by przekroczenie mocy są blokowane i niedostępne dla użytkownika.

Funkcja Power Management może uniemożliwić włączenie pola grzejnego, jeżeli jego moc spowodowałaby przekroczenie wybranej mocy maksymalnej.

## Uruchamianie płyty

Sensor włącz/wyłącz  musi być przytrzymany palcem przynajmniej 1 sekundę. Płyta grzejna jest aktywna, gdy na wszystkich wskaźnikach pól grzejnych świeci się cyfra „0”


Po włączeniu płyty grzejnej sensorem , po przeciągu następnych 10 sekund należy włączyć wybrane pole grzejne.


Po dotknięciu sensora oznaczającego wybrane pole grzejne, na odpowiadającym temu polu wskaźniku stopnia mocy świeci się na przemienne podświetlona cyfra „0”.

Naciskając sensor  lub sensor  ustawiamy pożądaną stopień grzania.

## Booster

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy pola Ø 210-220 - z 2000W na 2800W oraz pola Ø 160-180 - z 1200W na 1400W.

Aby załączyć funkcję Booster należy wybrać strefę gotowania, nastawić poziom gotowania na „9” i ponownie nacisnąć sensor  co jest sygnalizowane pojawieniem się litery „P” na wyświetlaczu pola.

Wyłączenie funkcji Booster następuje po ponownym naciśnięciu sensora  przy aktywnym polu indukcyjnym, lub po podniesieniu garnka z pola indukcyjnego.

Dla pola Ø 210-220 i Ø 160-180 czas działania funkcji Booster jest ograniczony przez panel sensorowy do 10 minut. Po automatycznym wyłączeniu funkcji Booster, pole grzejne grzeje dalej z mocą nominalną. Jeżeli garnek zostanie zdjęty z pola grzejnego w czasie działania funkcji Booster, funkcja jest nadal aktywna i odliczanie czasu jest kontynuowane.

Po wyłączeniu pola grzewczego lub całego urządzenia, gdy temperatura przekracza 60°C, na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się wskazanie „H”. Wskazanie ciepła resztkowego wyświetlane jest tak długo, jak temperatura pola grzejnego przekracza 60°C. W zakresie temperatur od 45°C do 60°C na wyświetlaczu będzie widniało wskazanie „h” symbolizujące niskie ciepło resztkowe. Gdy temperatura spadnie poniżej 45°C wskaźnik ciepła resztkowego zostanie wygaszony.



## Dźwięki

Podczas gotowania możesz usłyszeć różne dźwięki, które są całkowicie normalne i zależą od materiału z jakiego jest wykonany garnek. Szum oznacza, że wentylator schładza płytę.

## Blokada

Funkcja blokady służy do tego aby chronić płytę grzejną przed niezamierzonym uruchomieniem przez dzieci, a jej włączenie możliwe jest po odblokowaniu. Funkcja blokady jest możliwa przy włączonej i wyłączonej płycie.

Włączenie i wyłączenie funkcji blokady płyty wykonuje się za pomocą sensora  $\odot$  przytrzymując sensor przez 5 sekund. Włączenie funkcji blokady jest sygnalizowane zapaleniem diody sygnalizacyjnej przy sensorze  $\odot$ .

## Ograniczenie czasu pracy

W celu zwiększenia niezawodności pracy płyta indukcyjna wyposażona jest w ogranicznik czasu pracy dla każdego z pól grzejnych. Maksymalny czas pracy ustala się stosownie do ostatnio wybranego stopnia mocy grzejnej.

Jeżeli nie zmieniamy stopnia mocy grzejnej przez dłuższy czas (patrz tabela), wówczas przynależne pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone i uaktywniony zostaje wskaźnik nagrzania szczytkowego. Możemy jednak w każdej chwili włączać i obsługiwać poszczególne pola grzejne zgodnie z instrukcją użytkownika.

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

## Funkcja automatycznego dogrzewania

Wybrane pole grzejne należy aktywować sensorem

Następnie sensorem  $\oplus$  i  $\ominus$  nastawić poziom mocy w zakresie od 1-8, i ponownie nacisnąć sensor wyboru pola

Na wyświetlaczu naprzemiennie będzie wyświetlana cyfra ustawionej mocy z literą A.

Po upływie czasu dostarczania dodatkowej mocy, pole grzejne automatycznie przełączy się na wybrany stopień mocy, który pozostanie widoczny na wskaźniku.

Stopień mocy grzejnej	Czas trwania funkcji
1	48 s
2	1 min 12 s
3	2 min 18 s
4	3 min 30 s
5	4 min 24 s
6	7 min 12 s
7	2 min
8	3 min 20 s




## Zegar

Zegar programujący ułatwia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu działania pól grzejnych. Może również służyć jako minutnik.

- Sensorem (5) wybieramy odpowiednie pole grzejne. Cyfra „0” świeci się naprzemiennie.
- Za pomocą sensorów  $\oplus$  lub  $\ominus$  należy zaprogramować żądany poziom mocy w zakresie 1 - 9.
- Następnie w czasie 10 sekund należy aktywować zegar przez naciśnięcie sensora  $\odot$ .
- Za pomocą sensora  $\oplus$  lub  $\ominus$  programujemy żądany czas gotowania (01 do 99 minut).
- Przy wyświetlaczu zegara świeci się dioda sygnalizacyjna odpowiadająca polu grzejnemu.

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania, włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć dotykając dowolnego sensora lub alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach.





Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia zegara:

- Sensorem aktywujemy wybrane pole grzejne. Cyfra mocy grzejnej zostaje wyraźniej podświetlona.
- Następnie nacisnąć sensor , przytrzymać 3 sekundy lub zmienić czas minutnika za pomocą sensora  i  do pozycji „00”

### Minutnik




Zegar programujący czas gotowania może być używany jako dodatkowy alarm, jeśli nie jest czasowo sterowane działanie pól grzejnych.

Jeśli płyta jest wyłączona:

- Dotknięciem sensora włącz /wyłącz płyty grzejnej , włączamy płytę.
- Następnie sensorem  należy aktywować minutnik.
- Za pomocą sensora  lub  należy ustawić czas minutnika.

Po upływie zaprogramowanego czasu, włączy się ciągły alarm dźwiękowy, który można wyłączyć dotykając dowolnego sensora lub poczekać aż wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

Jeśli zachodzi potrzeba wcześniejszego wyłączenia alarmu:

- Należy nacisnąć sensor , przytrzymać 3 sekundy lub zmienić czas minutnika za pomocą sensora  i  do pozycji „00”
- Jeśli zegar został zaprogramowany jako minutnik, wówczas nie działa jako zegar programujący czas gotowania.

### Funkcja podgrzewania


Funkcja podgrzewania potrawy utrzymuje ciepło gotowej żywności na polu grzejnym. Wybrane pole grzejne jest włączone na niską moc grzania. Moc pola grzejnego jest sterowana poprzez funkcje podgrzewania potrawy, tak że temperatura potrawy wynosi w przybliżeniu 65°C. Dlatego ciepła, gotowa do spożycia potrawa nie zmienia niekorzystnie

swojego smaku i nie przywiera do dna garnka. Funkcję tą można także wykorzystać do roztopienia masła, czekolady itp.

Warunkiem prawidłowego wykorzystania funkcji jest zastosowanie odpowiedniego garnka z płaskim dnem, aby temperatura garnka była dokładnie mierzona przez czujnik umieszczony w polu grzejnym.

Funkcję podgrzewania potrawy można włączyć na każdym polu.


Ze względów mikrobiologicznych nie zaleca się zbyt długiego utrzymywania potrawy w ciepłe, dlatego też przy tej funkcji panel sensorowy wyłącza się po 2 godzinach.

Funkcja podgrzewania potrawy jest ustawiona jako dodatkowa moc grzania pomiędzy pozycją „0 1” i pojawia się na wyświetlaczu jako symbol „”.

# POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Jeżeli to możliwe wyłączyć płytę odpowiednim sensorem
- Odłączyć zasilanie elektryczne poprzez wyłączenie bezpiecznika lub wyciągnięcie wtyczki z gniazdka
- Zgłosić naprawę w Centrum Serwisowym
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam, kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej; zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1. Urządzenie nie działa	- Przerwa w dopływie prądu	-Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Urządzenie nie reaguje na wprowadzane wartości	- Panel obsługowy nie został włączony	- Włączyć
	- Zbyt krótko naciskano przycisk (mniej niż sekundę)	- Naciskać przyciski nieco dłużej
	- Naciśnięto równocześnie więcej przycisków	- Zawsze naciskać tylko jeden przycisk (z wyjątkiem gdy wyłączamy pole grzejne)
3. Urządzenie nie reaguje i wydaje długi sygnał akustyczny	- Nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub zbyt szybko)	- Ponownie uruchomić płytę
	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
4. Całe urządzenie się wyłącza	- Po włączeniu nie wprowadzono żadnych wartości przez czas dłuższy niż 10 s	- Ponownie włączyć panel obsługowy i natychmiast wprowadzić dane
	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e)	- Odkryć lub oczyścić sensory
5. Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H”	- Ograniczenie czasu pracy	- Ponownie włączyć pole grzejne
	- Sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e) - Przegrzanie elementów elektronicznych	- Odkryć lub oczyścić sensory
6. Nie świeci wskaźnik ciepła szczątkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące.	- Przerwa w dopływie prądu, urządzenie zostało odłączone od sieci.	- Wskaźnik ciepła szczątkowego zadziała ponownie dopiero po najbliższym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania.
7. Pęknięcie w płycie ceramicznej.	 Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
8. Gdy wada pozostaje wciąż jeszcze nie usunięta.	Odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik!). Zwrócić się do najbliższego serwisu. <b>Ważne!</b> Państwo są odpowiedzialni za prawidłowy stan urządzenia i właściwe użytkowanie w gospodarstwie domowym. Jeżeli z powodu błędu obsługi wezwą Państwo serwis, wówczas wizyta taka nawet w okresie gwarancyjnym będzie się dla Państwa wiązała z kosztami. Za szkody spowodowane nieprzebraniem niniejszej instrukcji nie możemy niestety odpowiadać.	
9. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki.	Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne.	
10. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem.	Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekkie gwizdy.	
11. Płyta nie działa, pola grzejne nie dają się włączyć i nie funkcjonują.	Przyczyna zakłócenia w sieci zasilającej	- Zresetować płytę, na 60 sekund odłączyć płytę od sieci (wyjąć bezpiecznik instalacji).

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

**Przy czyszczeniu szyby ceramicznej obowiązują te same zasady, co w przypadku powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie stosuj ściernych lub agresywnych środków czyszczących, ani piasku do szorowania czy gąbki o drapiącej powierzchni. Nie stosuj urządzeń czyszczących na parę.**

## Czyszczenie po każdym użyciu

- **Lekkie, nieprzypalone zabrudzenia** Zetrzyj wilgotną ściereczką bez środka czyszczącego. Zastosowanie środka do mycia naczyń może spowodować wystąpienie niebieskawych przebarwień. Te uporczywe plamy nie zawsze dadzą się usunąć przy pierwszym czyszczeniu, nawet przy zastosowaniu specjalnego środka do czyszczenia.
- **Mocno przywarte zanieczyszczenia** Usuń ostrym skrobakiem. Następnie wytrzyj szybę ceramiczną wilgotną ściereczką.

## Usuwanie zabrudzeń

- Jasne plamy o zabarwieniu perłowym (pozostałości aluminium) usuń z ochłodzonej płyty grzejnej przy pomocy specjalnego środka czyszczącego. Pozostałości wapienne (np. po wykipieniu wody) usuniesz octem lub specjalnym środkiem czyszczącym.
- Przy usuwaniu cukru, potraw z zawartością cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wyłączaj danego pola grzejnego! Należy natychmiast dokładnie zeszkrobać resztki (w gorącym stanie) ostrym skrobakiem z gorącego pola grzejnego. Po usunięciu zabrudzenia wyłącz płytę i gdy ostygnie doczyść specjalnym środkiem czyszczącym. Przy czyszczeniu gorącej płyty zachowaj szczególne środki ostrożności.
- Specjalne środki czyszczące możesz nabyć w domach towarowych, specjalnych sklepach elektrotechnicznych, drogeriach, w handlu spożywczym i w salonach kuchennych. Ostre skrobaki możesz kupić w sklepach dla majsterkowiczów oraz w sklepach ze sprzętem budowlanym, jak również w sklepach z akcesoriami malarskimi.

- Nigdy nie nanosź środka czyszczącego na gorącą płytę.
- Po naniesieniu środka czyszczącego najlepiej pozwól środkom czyszczącym podoschnąć i dopiero wtedy je zetrzyj na mokro. Ewentualnie pozostające resztki środka czyszczącego zetrzyj wilgotną ściereczką przed ponownym nagraniem. W przeciwnym razie mogą one działać żrąco i trwale uszkodzić powierzchnię płyty.

Nieprawidłowe postępowanie z szybą ceramiczną nie stanowi podstawy do reklamacji.

Zarysowania płyty oraz przebarwienia na powierzchni nie wpływają na poprawne działanie płyty indukcyjnej.

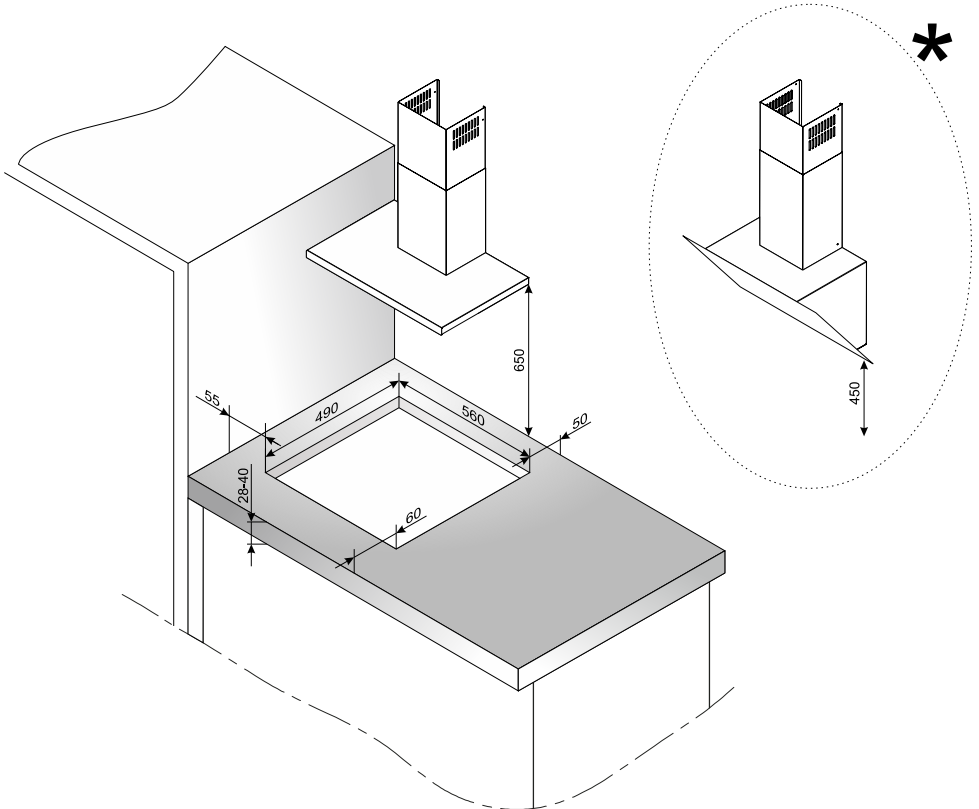
## Palniki nawierzchniowe, ruszty płyty

- 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 przeczyść, używając do przetykania cienkiego drutu miedzianego. Nie należy używać drutu stalowego, rozwiercać otworów.
- 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 drucziane itp.
- Płytą nierdzewna 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 wykopin.

# INSTALACJA

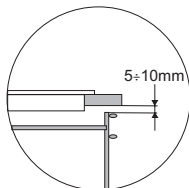
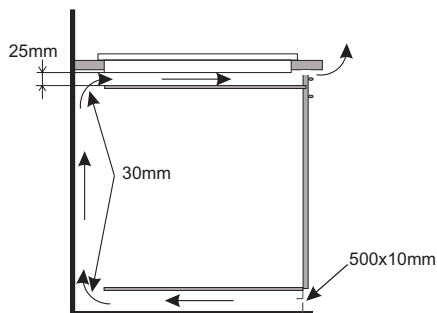
## Przygotowanie blatu mebla do zabudowy płyty

- Blat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.
- Pod spodem płyty należy zostawić przynajmniej 25 mm wolnej przestrzeni aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół płyty.
- Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na poniższym rysunku (jednostka [mm]):

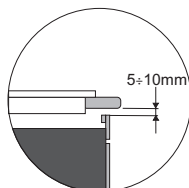
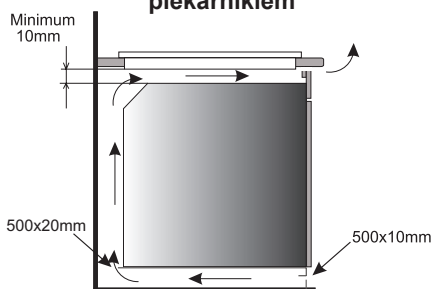


\* Minimalna odległość okapu od płyty roboczej w przypadku okapu prostego powinna wynosić 650 mm, natomiast w przypadku okapów skośnych 450 mm.

## Zabudowa płyty ponad szafkami



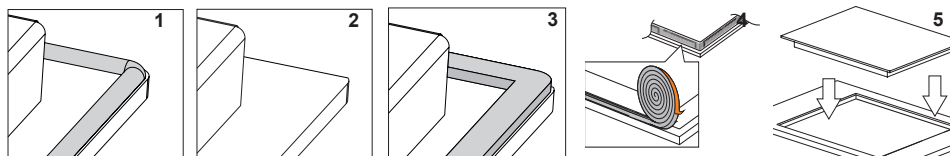
## Zabudowa płyty ponad piekarnikiem



Zabronione jest mocowanie płyty ponad piekarnikiem pozbawionym wentylacji. Podczas instalowania płyty w blacie szafki kuchennej należy zamontować półkę-przegrodę. Jeśli płyta jest instalowana nad piekarnikiem do zabudowy montowanie półki-przegrody nie jest konieczne.

### Montaż uszczelki

W zależności od modelu uszczelka została zamontowana przez producenta (rys. 1). Jeśli uszczelka nie została zamontowana przez producenta należy postępować jak poniżej wskazano: Przed zabudową urządzenia w otworze blatu, należy od spodu płyty zamontować uszczelkę dołączoną do wyrobu (rys. 2). Aby to zrobić, w pierwszej kolejności należy z uszczelki usunąć folię ochronną, a następnie przykleić przy krawędzi płyty najbliżej jak to możliwe (rys. 3,4).



### Zabudowa urządzenia bez uszczelki jest zabroniona.

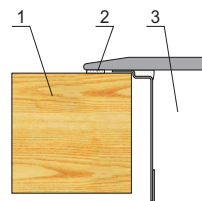
Umieścić płytę w otworze meblowym, ustawić ją symetrycznie w otworze w taki sposób, by odległości pomiędzy płytą a krawędzią blatu kuchennego były równe z każdej strony (rys.5).

### Instalowanie płyty w otworze montażowym

- Dokonaj połączenia płyty przewodem elektrycznym wg załączonego schematu połączeń

Oczyść blat z kurzu, włóż płytę w otwór i mocno dociśnij do blatu

1. Blat
2. Uszczelka płyty
3. Płyta



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

## Wskazówki dla instalatora

Płyta wyposażona jest w listwę przyłączeniową, umożliwiającą wybór właściwych połączeń dla konkretnego rodzaju zasilania w energię elektryczną.

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

## Wskazówki dla instalatora

Płyta wyposażona jest w listwę przyłączeniową, umożliwiającą wybór właściwych połączeń dla konkretnego rodzaju zasilania w energię elektryczną.

Listwa przyłączeniowa umożliwia następujące połączenia: jednofazowe 230V, dwufazowe 400V 2N~. Podłączenie płyty do odpowiedniego zasilania jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie zacisków na listwie przyłączeniowej wg zamieszczonego schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również na spodniej części osłony dolnej. Dostęp do listwy przyłączeniowej jest możliwy po otwarciu pokrywy skrzynki zaciskowej. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową płyty.

**Uwaga!** Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku listwy przyłączeniowej, oznaczonego znakiem  $\oplus$ . Instalacja elektryczna, zasilająca płytę, powinna być zabezpieczona odpowiednio dobranym zabezpieczeniem, a dodatkowo do zabezpieczenia linii zasilającej może posiadać odpowiedni wyłącznik, umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej.

Przed dokonaniem przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia. Inny sposób podłączenia płyty, niż pokazano na schemacie, może spowodować jej uszkodzenie.

## UWAGA!

Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo podłączenia wyrobu do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej). Po zakończonej instalacji instalator powinien umieścić także informację o sposobie wykonanego podłączenia:

- Jednofazowym, dwufazowym lub trójfazowym,
- Przekroju przewodu przyłączeniowego,
- Rodzaju zastosowanego zabezpieczenia (rodzaj bezpiecznika).

Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem $\oplus$ .			Typ / przekrój przewodu	Bezpiecznik ochronny
1	Dla sieci 230V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, zaciski L1 i L2 połączone mostkiem, przewód neutralny do N, przewód ochronny do $\oplus$	1N~	 HO5VV-F3G4 3x4mm <sup>2</sup>	min.30 A
2*	Dla sieci 230/400V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, przewód neutralny do N, przewód ochronny do $\oplus$	2N~	 HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm <sup>2</sup>	min.16 A
* W przypadku domowej instalacji 3-fazowej 230/400V, pozostały przewód podłączyć do zacisku:L3, który nie jest połączony z wewnętrzną instalacją płyty.				
* Zaciski N-N są wewnętrznie połączone, nie trzeba ich mostkować.				

# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

## Gwarancja

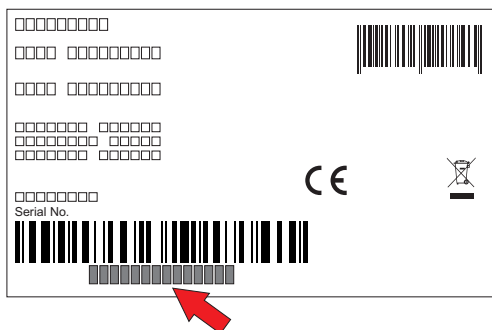
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

## Serwis

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

## Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



Tabliczka znamionowa znajduje się na zewnątrz urządzenia w łatwo dostępnym miejscu.

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

Dla wygody przepis� numer seryjny urządzenia:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Amica S.A.**  
ul. Mickiewicza 52  
64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100  
www.amica.pl