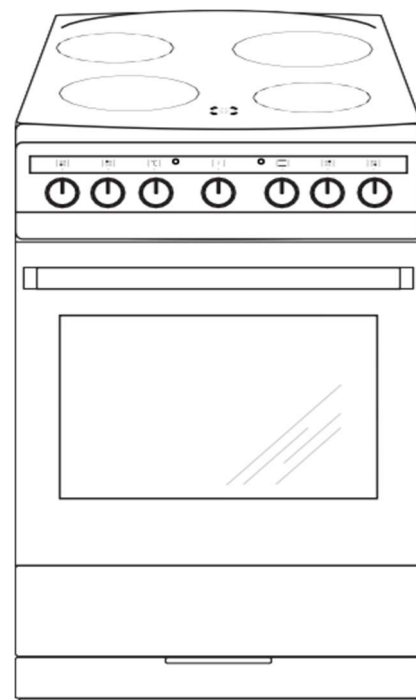


Amica



INSTRUKCJA OBSŁUGI

\

Kuchnię można uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji



WSAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.

Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.

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

Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.

Uwaga. Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.

Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

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

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

- Do szuflady nie wkładać materiałów łatwopalnych, ponieważ w czasie użytkowania piekarnika mogą się zapalić.
- Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
- Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzejnej i zalewania jej przez wykipiny. W szczególności dotyczy to cukru, który reaguje z płytą ceramiczną, mogąc spowodować jej nieodwracalne uszkodzenie. Ewentualne zabrudzenia należy usuwać na bieżąco.
- Zabrania się stawiania na rozgrzane pola grzejne naczyń z mokrym dnem, gdyż mogą spowodować nieodwracalne zmiany na płycie (nieusuwalne plamy).
- Należy używać naczyń określonych przez producenta jako przystosowane do pracy z płytą ceramiczną.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić płytę ceramiczną.
- Nie należy włączać płyty grzejnej bez uprzedniego ustawienia na niej naczynia.

- 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.
- Zabrania się stosowania naczyń posiadających ostre krawędzie, mogące spowodować uszkodzenie płyty ceramicznej.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg, a na płycie grzejnej - 25 kg.
- Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Zabrania się wkładania gorących naczyń i wkładów (powyżej 75°C) oraz materiałów łatwopalnych do pojemnika szuflady.
- Zabrania się użytkowania kuchni niesprawnej technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej ustawką techniczną, należy bezwzględnie powiadomić portiera lub kierownika akademika

Płyta grzejna ceramiczna

*Lampka kontrolna
termoregulatora L*

*Lampka kontrolna
pracy kuchni R*

*Pokrętła sterowania
płytkami grzejnymi*

*Pokrętła sterowania
płytkami grzejnymi*

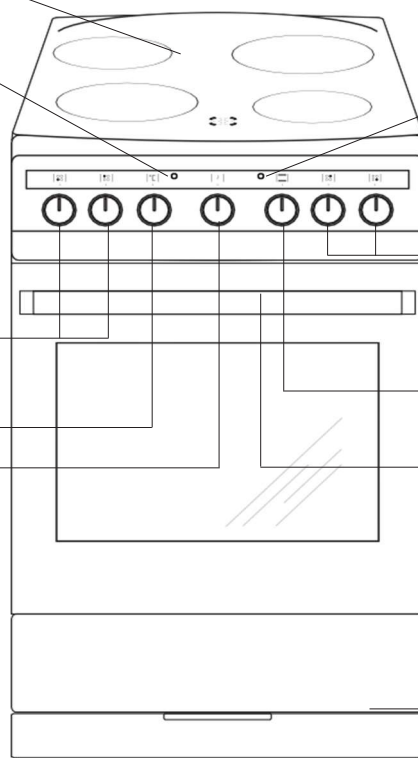
*Pokrętło regulatora
temperatury*

*Pokrętło wyboru
funkcji
piekarnika*

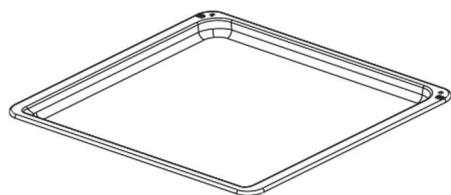
Pokrętło minutnika

*Uchwyt drzwi
piekarnika*

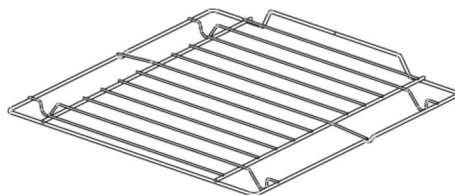
Szuflada



Akcesoria – dostępna na portierni- wypożyczenie na kartę mieszkańca



Blacha do pieczywa



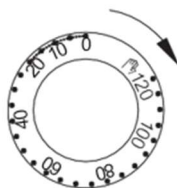
Ruszt do grilla (drabinka suszarnicza)

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

Minutnik mechaniczny Ms

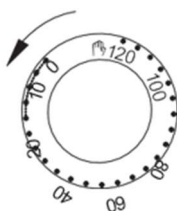
Minutnik służy do sterowania pracą piekarnika. Można go nastawiać w zakresie od 0 do 120 minut. Po upływie nastawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się piekarnik.

Programowanie - pokrętko obrócić w kierunku wskazówek zegara i ustawić żądany czas.



Gdy pokrętko jest ustawione w pozycji „0” piekarnik nie rozpocznie pracy.

Jeżeli nie zamierzacie Państwo korzystać z funkcji minutnika, pokrętko należy ustawić w pozycji 



UWAGA!

W zakresie odmierzanego czasu od 0 do 10 minut pokrętko minutnika należy najpierw obrócić o ok. 90° a następnie ustawić na żądany czas pracy.

DOBÓR NACZYŃ

Prawidłowo dobrane naczynie powinno posiadać wielkość i kształt dna w przybliżeniu równy powierzchni użytkowanego pola grzejnego. **Nie należy używać naczyń o dnie wklęsłym lub wypukłym.** Należy pamiętać, żeby naczynie posiadało zawsze odpowiednio dobraną pokrywkę. Zaleca się stosowanie naczyń z grubym toczonym dnem.

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



Dobór mocy grzejnej

Pola grzejne posiadają zróżnicowaną moc grzejną. Moc grzejną można regulować stopniowo, pokręcając pokrętłem w prawo lub w lewo. Oznakowanie pokrętła na jego obwodzie odpowiada kolejnym pozycjom realizowanym przez pole grzejne. Włączenie pola grzejnego sygnalizuje zapalona lampka kontrolna R.

Kolejne pozycje na pokrętle:

0 Wyłączenie

● Minimum, podgrzewanie

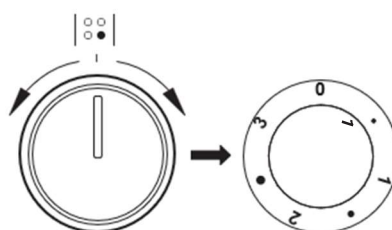
1 Duszenie warzyw, powolne gotowanie

● Gotowanie zup, większej ilości potraw

2 Powolne smażenie

● Opiekanie mięsa, ryb

3 Maksimum, szybkie rozgrzanie, szybkie gotowanie, szybkie smażenie

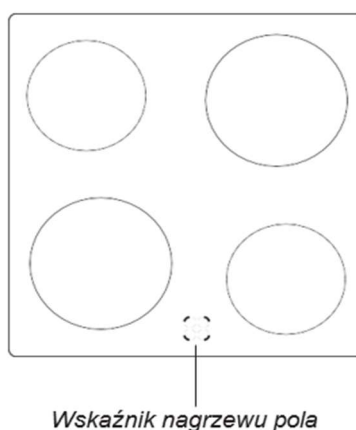


Wskaźnik nagrzewu pola

Jeżeli temperatura pola grzejnego przekracza 50°C, to sygnalizowane jest to świeceniem odpowiedniego pola wskaźnika.

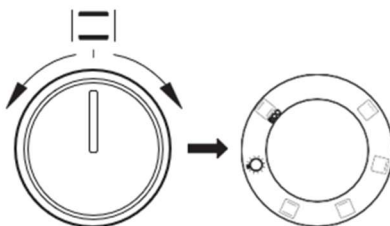
Świecenie wskaźnika nagrzewu pola ostrzega osobę obsługującą przed przypadkowym dotknięciem gorącego pola grzejnego.

Po wyłączeniu nagrzewu pola grzejnego, w czasie około 5-10 min. posiada ono jeszcze nagromadzoną energię cieplną, którą można umiejętnie wykorzystać np. do podgrzania lub utrzymania w stanie ciepłym potraw bez konieczności włączenia nagrzewu pola

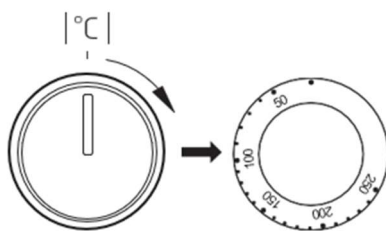


Piekarnik konwencjonalny (grzejnik dolny + grzejnik górny)

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



oraz pokrętki regulacji temperatury - ustalenie polega na obróceniu pokrętki 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

0 Ustawienie zerowe



Włączony 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).



Włączony grzejnik górny Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika wyłącznie przy pomocy grzejnika górnego. Zarumienianie wypieku, dopiekanie z góry, dodatkowe zapiekanie.



Włączony grzejnik dolny

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



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



Oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



Funkcja grzania ECO

Przy użyciu tej funkcji uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw. Przy tej pozycji pokrętki oświetlenie piekarnika jest wyłączone

Lampki kontrolne



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

Użytkowanie opiekacza

W celu włączenia opiekacza należy:

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

zamknąć drzwi piekarnika

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHNI

UWAGA!

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

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy kuchnię wyłączyć, zwracając uwagę, ażeby wszystkie pokrętła ustawione były w pozycji

„●” / „0”. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu kuchni.

PŁYTA GRZEJNA CERAMICZNA

- Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. W miarę możliwości, zaleca się mycie płyty w stanie ciepłym (po zgaśnięciu wskaźnika nagrzewu pola). Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty grzejnej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykipin.
- Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania, pasty ścierne, pumeksy, wiązki druciane itp. Mogą one rysować powierzchnię płyty, powodując nieodwracalne uszkodzenia
- Zaleca się używanie środków czyszczących lub zmywających o działaniu delikatnym, radzimy stosować roztwory ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używać miękkiej i delikatnej ściereczki, dobrze pochłaniającej wilgoć.
- Płytę ceramiczną po umyciu należy każdorazowo wytrzeć do sucha
- Należy zwrócić szczególną uwagę, ażeby nie dopuścić do uszkodzenia płyty ceramicznej, powstania głębokich zarysowań i odprysków, spowodowanych uderzeniami metalowych pokryw naczyń lub innych przedmiotów posiadających ostre krawędzie.

PIEKARNIK

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.
- Emaliowane elementy wyposażenia kuchni, należy umyć przy pomocy roztworu ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń.
- Nie należy używać płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwasek cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowanie emalii ceramicznej.