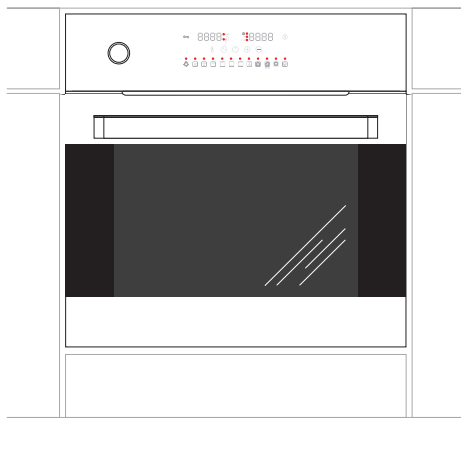


Amica

10203.3eThpDScVQaSm



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO DO ZABUDOWY



Piekarnik uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji

SZANOWNY KLIENCIE,

Piekarnik Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa piekarnika nie będzie problemem.

Piekarnik, 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.



Uwaga!

Piekarnik obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje	2
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania	4
Jak oszczędzać energię.....	6
Wycofanie z eksploatacji.....	7
Opis wyrobu	8
Charakterystyka wyrobu	9
Instalacja	11
Montaż piekarnika.....	11
Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....	12
Obsługa	13
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....	13
Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem.....	14
Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne	22
Potrawy testowe	24
Czyszczenie i konserwacja piekarnika	26
Rozwiązywanie problemów	30
Dane techniczne	31
Gwarancja, obsługa posprzedażowa	32

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.

Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.

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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.

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.
- 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 ustawką 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.

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.

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

- **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 nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



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.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

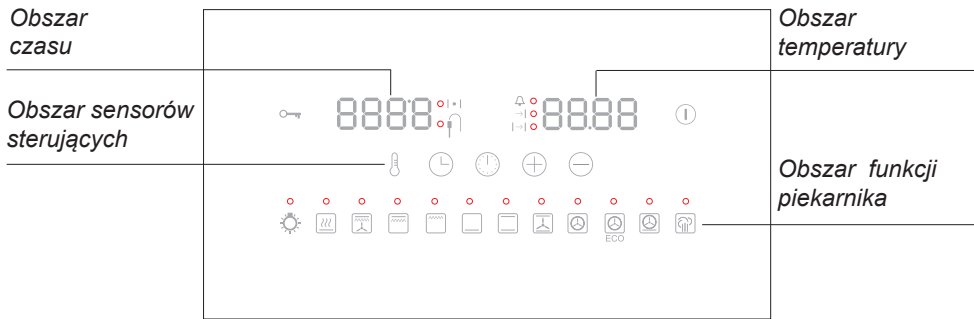
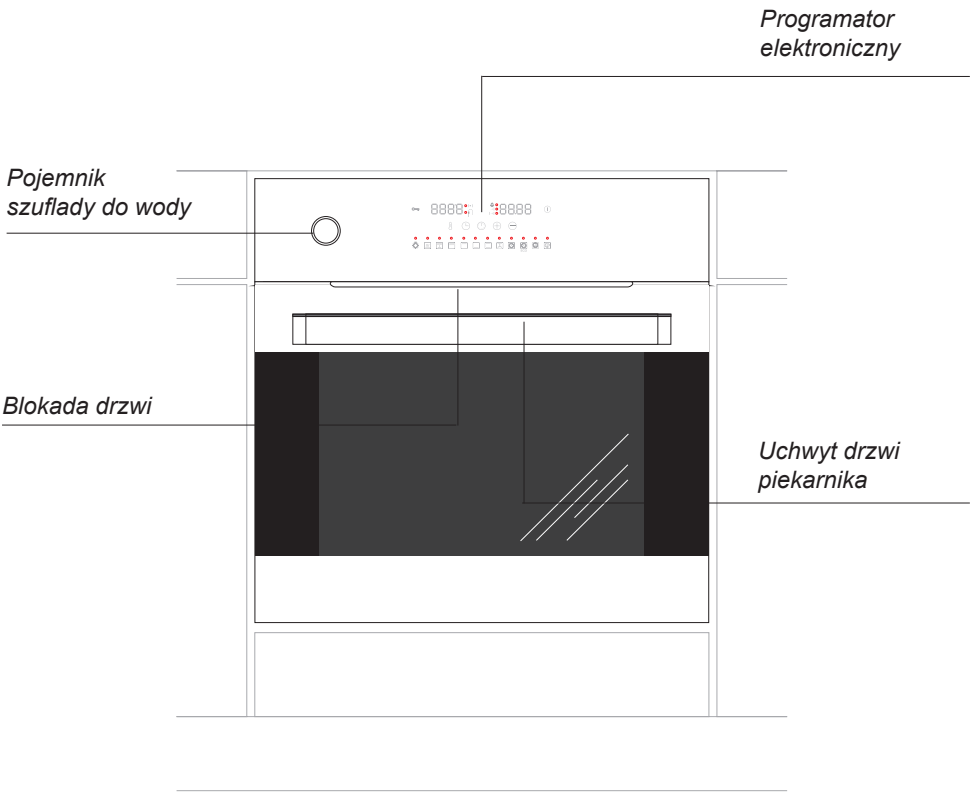


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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.

OPIS WYROBU



CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

Typ piekarnika	10203.3eThpDScVQaSm
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika grzejnik górny + dolny opiekacz rożen obrotowy wentylator grzejnik termoobiegu generator pary wentylator chłodzący	 ● ● ● ● ● ●
Programator elektroniczny Thp sensory	 ●
Elementy w komorze piekarnika prowadnice druciane prowadnice teleskopowe wkłady katalityczne	 ●
Inne elementy wyposażenia zawiasy drzwi soft close zawiasy soft close / soft open podświetlany uchwyt	 ●
Akcesoria ruszt, drabinka suszarnicza blacha do pieczywa płytka blacha do pieczenia głęboka pojemnik perforowany pojemnik pełny widelec i ramka różna termosonda	 ● ● ● ● ● ● ●

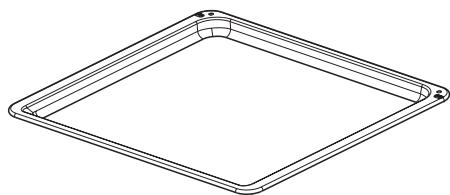
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem danego modelu.

Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

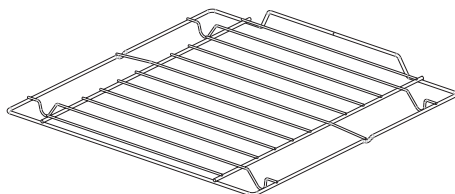
- wykonanie kolorystyczne białe - W
- kolor obudowy piekarnika - C, S, Cg, Sm
- piekarnik w wykonaniu inox - X
- piekarnik z elementami frontu ze szkła lustrzanego - Sp
- komora piekarnika w kolorze szarym - Q
- komora piekarnika pokryta emalią Aqualytic - Qa
- dwa oświetlenia boczne piekarnika - V

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

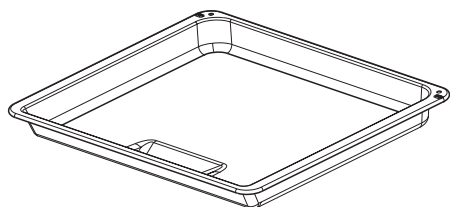
Akcesoria



Blacha do pieczywa



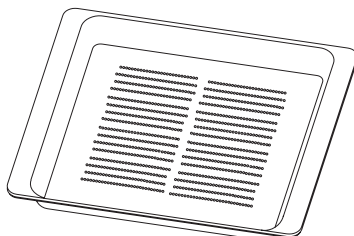
*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*



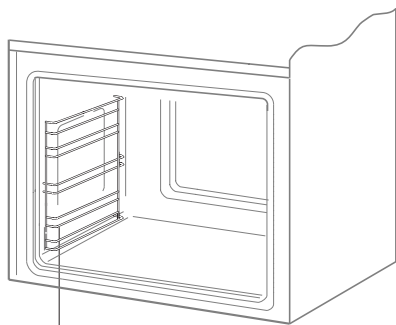
Blacha do pieczenia



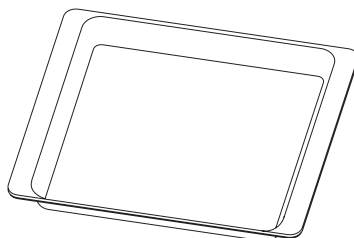
Termosonda



Pojemnik perforowany



Prowadnice druciane

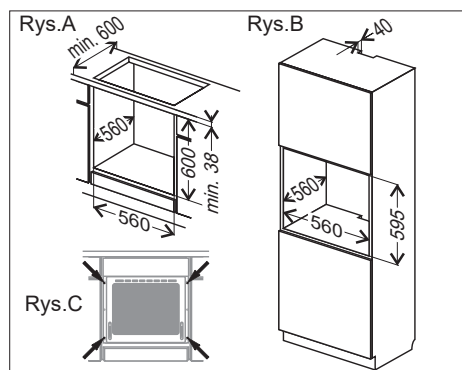


Pojemnik pełny

INSTALACJA

Montaż piekarnika

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- 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: A-zabudowa pod blatem, B-zabudowa wysoka. W przypadku istnienia w szafce ściany tylnej należy w niej wyciąć otwór pod przyłącze elektryczne.
- Wsunąć piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami (Rys.C).



Uwaga:

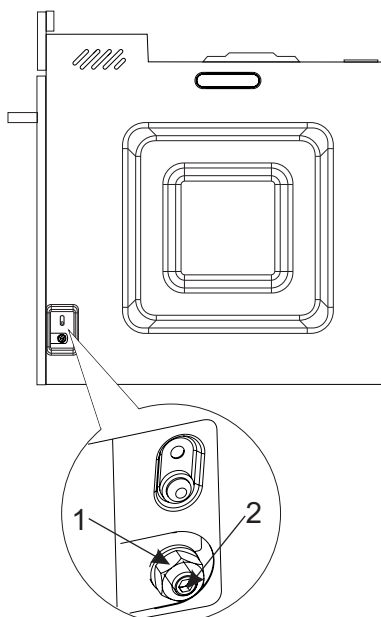
Montaż wykonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

Regulacja położenia drzwi piekarnika

Mechanizm regulacji pozwala na zmianę wysokości osadzenia prawej strony drzwi w zakresie wynikającym z jego konstrukcji. Zmiana wysokości osadzenia drzwi z jednej strony pozwala na poziomowanie drzwi lub dopasowanie krawędzi drzwi i panelu sterującego.

Sposób regulacji.

- Poluzować nakrętkę [1] kluczem płaskim roz. 13.
- Kluczem imbusowym roz. 4 obracać trzpień regulacyjny [2] w zakresie 180° w celu uzyskania właściwej pozycji drzwi. Położenie można regulować w zakresie $\pm 1,5\text{mm}$.
- Przytrzymując kluczem imbusowym pozycję trzpienia regulacyjnego [2], dokręcić nakrętkę kontrolującą [1].



Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

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 1,5 mm² o długości około 1,5 m 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 należy sprawdzić, czy:
 - bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A,
 - instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający 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.

Przed pierwszym włączeniem piekarnika

- usunąć elementy opakowania, 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, (patrz rozdział: *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*),

Uwaga! Zdjąć folię ochronną z przewodnic teleskopowych przed włączeniem piekarnika.

Ważne!

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

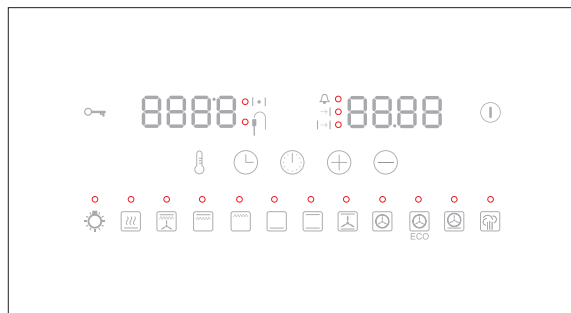
Ważne!

Piekarnik jest wyposażony w programator z wyświetlaczem sterowany za pomocą przycisków (sensorów). Zadziałanie, każdego z sensorów następuje po dotknięciu szyby w miejscu wyznaczonym na sensor (występowanie piktogramów) i jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym. (Patrz rozdział: *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*).

Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

OBSŁUGA

Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem



Obszar sensorów sterujących

-  - Przycisk zmiany temperatury
-  - Przycisk ustawienia czasu
-  - Przycisk programatora
-  - Przycisk zmiany ustawień
-  - Przycisk zmiany ustawień
-  - Blokada programatora
-  - Przycisk stand by / menu

Obszar funkcji piekarnika

-  - Oświetlenie
-  - Szybki rozgrzew
-  - Turbo Grill
-  - Super grill
-  - Grill
-  - Przepiekanie
-  - Konwencjonalna
-  - Ciasto
-  - Termoobieg
-  - Termoobieg ECO
-  - Pizza
-  - Czyszczenie + programy parowe

Włączenie piekarnika i ustawienie czasu.

Po podłączeniu wyrobu do sieci elektrycznej należy ustawić właściwą godzinę. Zegar automatycznie przejdzie do trybu ustawienia czasu, należy ustawić właściwą godzinę sensorami ⊕ i ⊖. Potwierdzić ustawiony czas można sensorem ⊕ oraz brakiem reakcji przez 10 sekund.

Uwaga! W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie nastawione funkcje, programy automatyczne, nastawione temperatury i minutnik są kasowane. Jeśli przerwany programem było czyszczenie pyrolityczne (lub drzwi są z innego powodu zablokowane), to przed ustawianiem zegara wykonywana jest procedura wychładzania piekarnika i otwierania drzwi.

Zmiana ustawionego czasu.

Długie naciśnięcie sensora ⊕ powoduje przejście do zmiany czasu bieżącego.

- Sensory ⊕ i ⊖ zmieniają nastawę bieżącego czasu;
- Potwierdzić ustawiony czas można sensorem ⊕ oraz brakiem reakcji przez 10 sekund.
- Naciśnięcie innego sensora powoduje powrót do poprzednio zapamiętanych wartości.

Zegar nie posiada funkcji podtrzymania pamięci, po zaniku zasilania bieżący czas ulega skasowaniu i należy go ustawić ponownie.

Zmiana czasu jest możliwa tylko w trybie standby lub w stanie aktywnym, gdy nie jest włączony żaden program automatyczny ani minutnik. W takiej sytuacji długie naciśnięcie sensora ⊕ generuje dźwięk sygnalizujący błąd i programator nie wchodzi w tryb zmiany czasu bieżącego.

Tryb czuwania (Standby)

W trybie tym pobór mocy przez urządzenie jest ograniczony (poza chwilowymi sytuacjami związanymi z obsługą chłodzenia lub oświetlenia). Przejście do trybu standby kasuje wszystkie nastawy funkcji, temperatur, minutnika, programów automatycznych. Wszystkie grzejniki są odłączone. Wyświe-

tlacz jest wygaszony za wyjątkiem zegara. Aktywne sensory to ⊕, ⊗, oraz sensor blokady panelu.

Jeśli temperatura w komorze przekracza 50°C wyświetlana jest temperatura komory (pełni rolę wskaźnika ciepła resztkowego) i włączony jest wentylator chłodzący. Po obniżeniu temperatury poniżej 50°C wentylator jest wyłączany i gaśnie wyświetlacz temperatury.

Jeśli aktywna jest blokada sensorów, to naciśnięcie sensora ⊕ lub ⊗ powoduje trzykrotne mignięcie symbolu klucza na obu wyświetlaczach (pozostałe sensory są nieaktywne).

Przejście z trybu standby do trybu aktywnego powoduje wygenerowanie dźwięku [on]. Przejście z trybu aktywnego do trybu standby powoduje wygenerowanie dźwięku [off]. Naciskanie nieaktywnych sensorów w trybie standby nie powoduje wygenerowania potwierdzenia [błąd].

Symbol termostatu

Symbol termostatu | • | sygnalizuje stan pracy grzejników. Jeśli którykolwiek grzejnik jest zasilany, symbol zapala się. Symbol gaśnie, jeśli żaden z grzejników nie jest zasilany (np. gdy piekarnik osiągnie zakładaną temperaturę i grzejniki są rozłączane do czasu spadku temperatury).

Termosonda

Jeśli termosonda została podłączona do gniazda przed wybraniem funkcji grzania, nastawy temperatury termosondy dokonuje się zaraz po nastawie piekarnika. Podłączona sonda jest symbolizowana zapaleniem się diody przy symbolu ⊗. Jeśli temperatura wewnątrz komory wynosi więcej niż 50°C, na wyświetlaczu pokazywana jest temperatura sondy, w przeciwnym wypadku wyświetlacz jest wygaszony. Dioda gaśnie po odłączeniu sondy.

Termosondę można podłączyć do gniazda w dowolnym momencie. Spowoduje to zapalenie diody przy symbolu ⊗ i miganie na wyświetlaczu temperatury wartości domyślnej 80°C. Temperaturę można zmieniać przy pomocy sensorów ⊕ i ⊖, zatwierdza się ją

sensorem 8 lub 10 sekundową bezczynnością. Do czasu zatwierdzenia temperatury termosondy piekarnik pracuje wg dotychczasowych nastaw (jeśli użytkownik wyjmie termosondę przed zatwierdzeniem temperatury piekarnik wróci do poprzedniego trybu pracy). Aktywacja termosondy nie zmienia nastaw temperatury piekarnika.

Po potwierdzeniu temperatury termosondy piekarnik utrzymuje zadaną temperaturę piekarnika nie dłużej niż do momentu osiągnięcia zakładanej temperatury sondy. Następnie grzejniki są odłączane i emitowany jest sygnał akustyczny.

Jeśli użytkownik wyjmie termosondę w trakcie pracy (po zatwierdzeniu temperatury termosondy) będzie to traktowane jako błąd i rozlegnie się sygnał akustyczny, program zostanie przerwany.

Współpraca termosondy i timera:

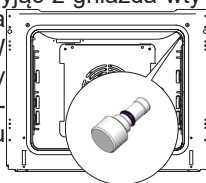
W przypadku jednoczesnego użycia termosondy i timera piekarnik pracuje do osiągnięcia pierwszego spełnionego warunku zakończenia: do osiągnięcia założonej temperatury termosondy lub do wyczerpania ustawionego limitu czasu.

Temperatury dla sondy mięsa

Rodzaj mięsa	Temperatura [°C]
Wieprzowina	85 - 90
Wołowina	80 - 85
Cielęcina	75 - 80
Jagnięcina	80 - 85
Dziczyzna	80 - 85

Uwaga! Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.

W przypadku niekorzystywania z sondy temperaturowej należy ją wyjąć z gniazda wtykowego i umieścić poza komorą piekarnika. W gniazdo wtykowe należy włożyć korek, który znajduje się w wyposażeniu piekarnika.



Minutnik

Minutnik odlicza czas wstecz. Po zakończeniu odliczania emitowany jest sygnał akustyczny. Minutnik działa niezależnie od innych funkcji, użycie minutnik w programie gotowym nie wpływa na przebieg programu.

Aby ustawić minutnik należy nacisnąć sensor  jednokrotnie. Na wyświetlaczu zegara zacznie migać LED minutnik  oraz wartość 0:00 (lub wcześniej nastawiona wartość minutnik) w miejscu godziny. Sensorami  i  zmienia się nastawę, sensor  lub 10s bezczynność powodują zatwierdzenie bieżącej wartości minutnik.

Po zatwierdzeniu nastawy minutnik świeci sygnalizując jego działanie, ale wyświetlacz ponownie pokazuje czas bieżący.

Modyfikacje nastaw minutnik dokonuje się w analogiczny sposób (zamiast 0:00 pokazywana jest bieżąca wartość pozostała do alarmu). Aby wyłączyć minutnik, należy ustawić wartość „0:00” – po zatwierdzenia takiej wartości symbol minutnik gaśnie i minutnik wyłącza się.

Jednokrotne naciśnięcie sensora  służy do podglądu bieżącej wartości czasu pozostającego do alarmu.

Alarm minutnik kasuje się przez naciśnięcie dowolnego sensora. Maksymalna nastawa czasu minutnik to 2 godziny.

Praca półautomatyczna

Praca półautomatyczna polega na ustawieniu czasu po którym urządzenie samoczynnie się wyłączy. Możliwy czas wyłączenia wynosi od 1 minuty do 10 godzin.

Aby ustawić czas pracy, należy 2-krotnie nacisnąć sensor . Na wyświetlaczu zegara miga dioda przy symbolu  oraz wskazanie „0:00” (lub wskazanie bieżącego czasu do wyłączenia piekarnika, jeśli funkcja już wcześniej była aktywna). Sensory  i  zmieniają wartość nastawy, naciśnięcie sensora  lub 5 sekundowa bezczynność powoduje zatwierdzenie bieżącej nastawy czasu samoczynnego wyłączenia i start odliczania. Dioda przy symbolu  zapala się na stałe. Na wyświetlaczu przez 5 sekund miga LED i godzina zakończenia grzania, a następnie ikona gaśnie i pokazywany jest bieżący czas.

Timer i funkcje grzania można ustawiać niezależnie, funkcje grzania można też zmieniać w trakcie pracy timera. Timer będzie odliczał zaprogramowany czas bez względu na to, czy jakiegokolwiek funkcja grzania jest aktywna czy nie. Także szybki rozgrzew nie wpływa na zliczanie czasu przez timer.

Timer można dezaktywować ustawiając czas pracy na 0:00.

Po odliczeniu wyznaczonego czasu emitowany jest sygnał akustyczny informujący o zakończeniu pracy. Wszystkie elementy grzejne są rozłączane. Alarm można skasować na 2 sposoby:

- naciskając dowolny sensor jeden raz powoduje się skasowanie wszystkich nastaw funkcji, temperatur oraz zapalenie światła na 30 sekund;

- naciskając sensor  dwa razy powoduje się przejście w tryb ustawiania czasu pracy – można wówczas kontynuować pieczenie na zapamiętanych parametrach funkcji grzania i temperatur przez ponownie ustawiony czas.

Praca automatyczna

Praca automatyczna polega na takim zaprogramowaniu sterownika, aby włączył się z opóźnieniem i zakończył proces grzania o określonym czasie.

Aby ustawić pracę automatyczną, należy na początek ustawić żądany czas grzania (jak w pracy półautomatycznej). Po zatwierdzeniu czasu pracy sensorem , ikona  zapala się na stałe, a ikona  zaczyna migać – na wyświetlaczu miga czas zakończenia grzania (obliczony jako czas bieżący + ustawiony czas trwania). W ciągu 5 sekund należy nacisnąć sensor  powodując zmianę czasu zakończenia. Dalsze zmiany realizuje się standardowo sensorami  i , sensor  lub 5 sekundowa bezczynność zatwierdza czas zakończenia. Po zatwierdzeniu czasu zakończenia ikony  i  zapalają się na stałe, a na zegarze ponownie pokazywany jest czas bieżący.

Podczas odliczania do rozpoczęcia grzania zapalone są obydwie diody. W momencie rozpoczęcia grzania ikona  gaśnie, a timer zachowuje się dalej jak przy pracy półautomatycznej.

Podgląd i modyfikacja ustawionych czasów

możliwa jest po naciśnięciu sensora . Naciśnięcie sensora jeden raz powoduje przejście do minutnika, kolejny raz – do nastawy czasu pracy a trzeci raz – do nastawy czasu zakończenia. Zmiana nastawy czasu pracy na 0 powoduje jednocześnie skasowanie czasu pracy i czasu zakończenia.

Czas zakończenia można modyfikować w zakresie od (czas bieżący + czas pracy + 1 minuta) do (czas bieżący + czas pracy + 10 godzin). Czas pracy (przy ustawionym czasie zakończenia) można modyfikować od 0 do (czas zakończenia – czas bieżący – 1 minuta).

Blokada panelu

W dowolnym momencie pracy można aktywować blokadę rodzicielską (blokadę sensorów). Blokadę aktywuje i dezaktywuje się przez naciśnięcie sensora  przez 3s. Informacja o aktywnej blokadzie nie jest nigdzie wyświetlana, ale naciśnięcie jakiegokolwiek zablokowanego sensora powoduje chwilowe wyświetlenie symboli klucza na obu wyświetlaczach.

Przy aktywnej blokadzie wszystkie sensory (poza ) są zablokowane. Naciśnięcie sensora , powoduje przejście w tryb standby ale z aktywną blokadą.

Jeśli piekarnik jest w trybie standby i ma aktywną blokadę, to także przycisk  jest nieaktywny – w celu włączenia piekarnika należy najpierw wyłączyć blokadę. Zanik napięcia powoduje dezaktywację blokady.

Czujnik otwartych drzwi

Podczas pracy drzwi piekarnika powinny być zamknięte. Jeśli urządzenie wykryje otwarte drzwi podczas działania funkcji grzania, elementy grzejne piekarnika są rozłączane i zapalane jest oświetlenie. Jeśli ten stan trwa ponad 30 sekund, programator emituje sygnał akustyczny sygnalizujący otwarte drzwi. Alarm można skasować naciskając dowolny sensor lub zamykając drzwi. Otwarcie drzwi nie wpływa na wartości nastaw temperatury i timera, ale jeśli drzwi pozostają otwarte ponad 10 minut, programator kasuje wszystkie nastawy i wraca do trybu aktywnego.

Oświetlenie

Sensor  działa niezależnie od pozostałych funkcji, naciskanie sensora nie wpływa na przebieg pozostałych funkcji i ustawień. Można go nacisnąć w zupełnie dowolnym momencie. Stan oświetlenia (włączone/wyłączone) sygnalizowany jest przez LED umieszczoną nad sensorem .

Światło w piekarniku zapala się:

- po naciśnięciu sensora  – na 30s,
- po naciśnięciu i przytrzymaniu (4s) sensora  – do czasu przejścia w tryb standby, lub na 10 minut, jeśli programator już jest w trybie standby;
- po włączeniu dowolnej funkcji grzania lub programu gotowego – na 30 sekund;
- po załączeniu i po zakończeniu działania funkcji „szybki rozgrzew” – na 30 sekund;
- po otwarciu drzwi – do zamknięcia drzwi, nie dłużej niż na 10 minut.

Zapalone światło można zgasić w dowolnym momencie przez naciśnięcie sensora .

Uwaga! Zapalenie światła jest blokowane w przypadku funkcji pyrolizy. Naciśnięcie sensora  w tym przypadku powoduje trzykrotny błysk diody, ale zarówno oświetlenie jak i dioda zostają wyłączone.

Uwaga! Zastosowanie czujnika otwarcia drzwi jest standardem w panelu z funkcją pyrolizy, natomiast w pozostałych panelach bez pyrolizy jest opcją.

Działanie silnika chłodzącego

Działanie silnika chłodzącego jest niezależne od nastawionych funkcji i stanu programatora. Silnik chłodzący zostaje załączony, gdy temperatura w komorze przekracza 50°C oraz wyłączony, gdy temperatura spadnie poniżej tej wartości.

Funkcje grzania

Poniżej wyświetlaczy i sensorów sterujących znajduje się linia 12 sensorów z diodami LED. Skrajne sensory odpowiadają za włączenie funkcji czyszczenia i oświetlenia. Specjalne znaczenie ma także funkcja „szybki rozgrzew”. Pozostałe 9 sensorów odpowiada za włączenie poszczególnych funkcji grzania.

Po naciśnięciu sensora jednej z 9 funkcji grzania zapala się odpowiednia dioda nad sensorem a na wyświetlaczu temperatury miga domyślna wartość temperatury dla danej funkcji (jeśli w piekarniku włożona jest sonda, symbol sondy w tym momencie gaśnie). Sensorami  i  nastawiana jest temperatura komory piekarnika. 10 sekundowa beczynność lub naciśnięcie sensora  powoduje akceptację nastawionej temperatury. Jeśli w piekarniku włożona jest sonda, po zaakceptowaniu temperatury komory zaczyna migać wartość domyślna 80°C i LED przy symbolu . Ponownie sensorami  i  wybierana jest temperatura a 10 sekundowa beczynność lub naciśnięcie sensora  powoduje akceptację nastawy. Po wybraniu temperatury następuje załączenie grzejników zgodnie z wybraną funkcją.

Jeśli aktywna jest jedna z funkcji grzania, to krótkie naciśnięcie (0,5s) funkcji grzania nie działa. Naciśnięcie aktywnej funkcji grzania przez 3s powoduje jej wyłączenie i kasowanie nastaw temperatury. Naciśnięcie jednej z pozostałych funkcji grzania przez 3s powoduje zmianę funkcji grzania przy pozostawieniu dotychczasowych nastaw temperatury komory i sondy.

Jeśli po zaakceptowaniu temperatury a przed jej fizycznym osiągnięciem zostanie naciśnięty (0,5s) sensor , zapala się dioda nad symbolem  (dioda aktywnej funkcji także pozostaje zapalona), a układ grzejników zmienia się na układ szybkiego rozgrzewu. Po osiągnięciu nastawionej temperatury dioda nad symbolem  gaśnie, a układ grzejników wraca do przypisanego do wcześniej nastawionej funkcji. Możliwe jest wyłączenie funkcji szybkiego rozgrzewu przez naciśnięcie sensora  przez 3 sekundy.



Oświetlenie

Sensor działa niezależnie od pozostałych funkcji, naciśnięcie sensora nie wpływa na przebieg pozostałych funkcji i ustawień.



Szybki rozgrzew

Włączony grzejnik górny, opiekacz i wentylator. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.



Turbo grill

Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu opiekania i podniesienie walorów smakowych potraw.



Super grill

Włączenie funkcji 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.



Grill

„Grilowanie” 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).



Przypiekanie

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



Konwencjonalna

Ustawienie tej funkcji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blach) pieczenie na jednym poziomie.



Ciasto

Przy tej funkcji piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).



Termoobieg

Ustawienie tej funkcji pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika. W stosunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższe temperatury pieczenia. Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.



ECO

Termoobieg ECO

Ustawienie tej funkcji pozwala na zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw.



Pizza

Przy tej funkcji piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączonego grzejnika dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza.



Programy parowe

Czyszczenie - program P_00

Na podłogę komory piekarnika wlać 0,5 l wody. Zmknąć drzwi piekarnika. W celu włączenia funkcji należy wcisnąć przycisk . Programator ustawia temperaturę automatycznie a czas grzania (czas trwania procesu) ustawiony jest na 30 minut.

Programy parowe - program P_01 do P_15 (obsługa na kolejnych stronach).

OBSŁUGA

Zestawienie funkcji i ich realizacji oraz zakresu możliwych nastaw temperatur i ustawień domyślnych.

Opis funkcji	Realizacja	Temperatura [°C]		Domyślna temp. [°C]	Poziom wypieku
		min.	max		
Oświetlenie	-	-	-	-	-
Szybki rozgrzew	grzałka opiekacza + grzałka górna + wentylator termoobiegu	-	-	-	-
Turbo Grill	grzałka opiekacza + wentylator termoobiegu + napęd różna	30	280	200	2
Super grill	grzałka opiekacza + grzałka górna + napęd różna	30	280	280	4
Grill	grzałka opiekacza + napęd różna	30	280	280	4
Przypiekanie	grzałka dolna	30	240	200	-
Konwencjonalna	grzałka dolna + grzałka górna	30	280	180	3
Ciasto	grzałka dolna + grzałka górna + wentylator termoobiegu	30	280	170	3
Termoobieg	grzałka wentylatora + wentylator termoobiegu	30	280	170	3
Termoobieg ECO	grzałka wentylatora + wentylator termoobiegu	30	280	170	3
Pizza	grzałka wentylatora + grzałka dolna + wentylator termoobiegu	30	280	220	2
Czyszczenie parowe	grzałka dolna + grzałka górna	30	280	90	-
Programy parowe	Programy parowe w zakresie P_01 do P_15				

Naciskanie (0,5s) sensora  w trakcie pracy piekarnika powoduje chwilowe (5s) wyświetlanie nastawionej temperatury piekarnika.

W przypadku współpracy z sondą, naciskanie sensora  powoduje chwilowe (5s) wyświetlanie po kolei (po kolejnych naciśnięciach): nastawiona temperatura sondy, aktualna temperatura piekarnika, nastawiona temperatura piekarnika.

W trakcie pracy piekarnika możliwa jest zmiana nastaw temperatury zarówno komory piekarnika jak i sondy. W przypadku pracy z sondą, naciśnięcie przez 3s sensora  lub  powoduje przejście do zmiany temperatury sondy, a naciśnięcie 3s sensora  powoduje przejście do zmiany temperatury komory. Po aktywowaniu trybu zmiany temperatury kolejne naciśnięcia są „krótkie” (0,5s). Zakończenie i zatwierdzenie nowej temperatury następuje po 10s bezczynności lub naciśnięciu .

Ustawienie timera powoduje włączenie / wyłączenie grzejnika w zależności od nastaw czasowych, ale w żaden sposób nie wpływa na rodzaj zastosowanej funkcji grzania.

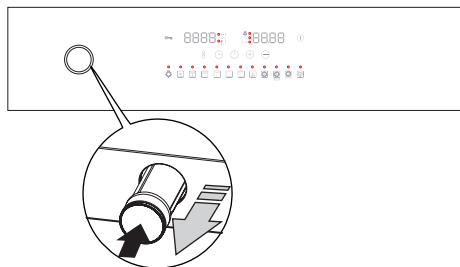
Programy parowe

W wyposażeniu piekarnika znajdują się specjalne miski nierdzewne:

- perforowana do warzyw i ryb
- pełna do mięsa.

Miski należy ustawić na drabince na poziomie zgodnie z komunikatem na wyświetlaczu.

W panelu sterowania znajduje się pojemnik szuflady. Pojemnik należy nacisnąć a następnie pociągnąć do przodu (rys. poniżej). Do pojemnika należy wlać 0,5 l wody. Zamknąć drzwi piekarnika.



Programy parowe to zestaw programów gotowych możliwych do wybrania po naciśnięciu sensora  „czyszczenie”.

Wybór programu parowego odbywa się wg następującej procedury:

- a) użytkownik naciska sensor  ;
b) pulsuje dioda nad sensorem , na wyświetlaczu temperatury pojawia się napis P_00, naciskamy sensorem , a na wyświetlaczu temperatury pojawia się napis P_01, a na wyświetlaczu czasu pojawia się symbol „pieczenie parowe”  ;
c) użytkownik sensorami  i  zmienia wybrany program parowy w zakresie P_01 – P_15, a następnie zatwierdza wybrany program naciskając ponownie sensor  ;
- naciśnięcie innego przycisku funkcji grzania (0,5s) powoduje wyjście z wyboru programu parowego i przejście do standardowego wyboru funkcji grzania;
- naciśnięcie na 3 sekundy sensora „czyszczenie” lub brak naciskania sensorów przez 20 sekund powoduje przerwanie wyboru programu parowego i powrót do trybu aktywnego;
d) po wyborze programu dioda nad sensorem  zapala się na stałe a na wyświetlaczach pokazuje się odpowiednio temperatura i czas trwania programu – jak dla pracy półautomatycznej.

e) startuje program parowy.

Podczas trwania programu parowego można zmienić tylko nastawy czasu (jak dla zwykłych funkcji grzania – sensorem timer). Dla programów parowych zablokowane jest użycie pracy automatycznej (tylko praca półautomatyczna bez możliwości ustawienia czasu zakończenia), nie działa też funkcja „szybki rozgrzew”.

Zmiana funkcji grzania (naciśnięcie na 3 sekundy sensora wyboru funkcji grzania) w trakcie trwania programu parowego jest zablokowana. Możliwe jest jedynie skasowanie programu parowego w dowolnym momencie przez naciśnięcie na 3 sekundy sensora „czyszczenie” (co powoduje skasowanie wszystkich nastaw – funkcji, temperatury i czasu, przejście do trybu aktywnego i możliwość dowolnego ustawienia piekarnika).

W sytuacji braku wody w generatorze pary dioda nad sensorem  miga, a na obydwu wyświetlaczach animowany jest symbol „dolej wodę”, składający się ze stale świecącej „miski”  oraz kolejno wyświetlanych co pół sekundy symboli:  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "  "

Uwaga. Uruchomienie funkcji gotowania parowego w rozgrzanym piekarniku.

Aby uruchomić funkcję gotowania parowego w piekarniku, w którym wcześniej przygotowywano już inną potrawę, tzn. w piekarniku rozgrzanym, należy wcześniej obniżyć jego temperaturę przynajmniej do 40°C.

Zapewni to prawidłowe działanie funkcji i właściwe przygotowanie wybranej potrawy.

Programy parowe: P_01 - warzywa krojone, P_02 - warzywa mrożone, P_03 - brokuły i kalafior, P_04 - szparagi, P_05 - ziemniaki w mundurkach, P_06 - zapiekanka warzywna, P_07 - ryby, P_08 - owoce morza, P_09 - mięso, P_10 - ryż, kuskus, P_11 - jabłka duszone, P_12 - krem brulee, P_13 - chleb, P_14 - bułki, P_15 - odgrzewanie.

OBSŁUGA

Użytkowanie opiekacza

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

W celu włączenia opiekacza należy:

- nacisnąć sensor jednej z funkcji grzania   ,
- 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.

Uwaga!

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące.

Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

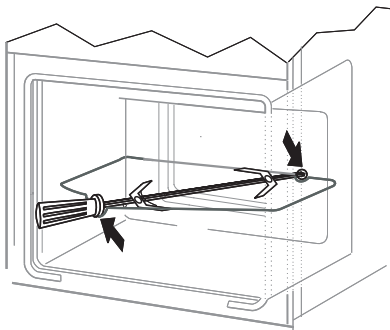
Użytkowanie różna

Różna 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 -   .

Przy korzystaniu z tych funkcji w trakcie opiekania mogą występować chwilowe zatrzymanie silnika różna lub zmiana kierunku obracania. Powyższe nie wpływa na funkcjonalność i jakość opiekania.

Przygotowanie potrawy na różnie:

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



PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

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 termoobiegu 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 termoobiegu są z reguły ok. 20 – 30 stopni niższe w stosunku do pieczenia konwencjonalnego (z zastosowaniem grzejników górnego i dolnego),
- parametry wypieków podane w tabeli 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 prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.

Pieczenie mięs

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki 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 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 sosem lub gorącą – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Funkcja grzania termoobiegu ECO

- przy użyciu funkcji termoobiegu ECO uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw,
- czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższych temperatur, nie zaleca się również wstępnego rozgrzewania piekarnika przed pieczeniem,
- nie należy zmieniać ustawień temperatury w trakcie pieczenia oraz otwierać drzwi podczas pieczenia.

Zalecane parametry przy użyciu funkcji termoobiegu ECO

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika 	Temperatura °C	Poziom ($\frac{4}{1}$)	Czas [min] 
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas wypieku ²⁾ (min.)
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Krucze ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø 20 cm	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

²⁾ Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Grilowanie

Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Ruszt	4		250 ²⁾	2 - 3
Burgery wołowe	Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin)	4 - ruszt 3 - blacha do pieczenia		250 ¹⁾	1 strona 10 - 15 2 strona 8 - 13

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

²⁾ Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

Pieczenie

Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Cały kurczak	Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczenia		180 - 190	70 - 90
	Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczenia		180 - 190	80 - 100

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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



Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć. Czynnności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

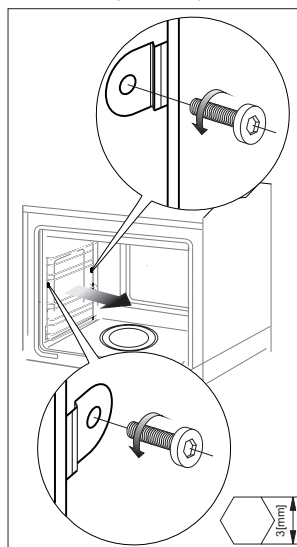
- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe.**
Sposób postępowania opisany w rozdziale *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*.
Po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używać miękkiej i delikatnej ściereczki, dobrze pochłaniającej wilgoć.

Ważne!

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

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

- Piekarniki oznaczone literą **D** zostały wyposażone w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy odkręcić za pomocą klucza imbusowego roz. 3 wkręty z uchwytych mocujących drabinkę. Po umyciu zamontować prowadnice w komorze piekarnika. Przed przykręceniem sprawdzić czy uchwyty mocujące znajdują się w otworach w ścianie bocznej komory piekarnika.

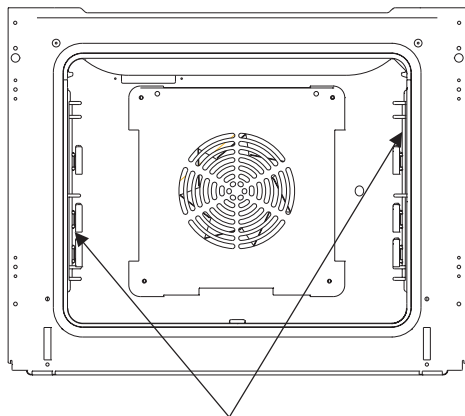


Wymijowanie prowadnic drucianych

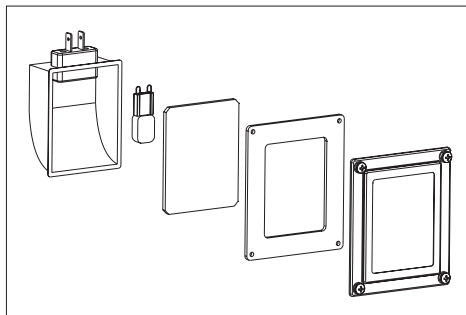
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymiana żarówki halogenowej oświetlenia piekarnika

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



Oświetlenie piekarnika



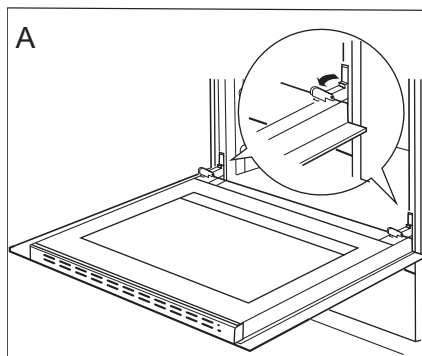
1. Odłączyć zasilanie piekarnika
2. Wyjąć wkłady piekarnika.
3. Jeśli piekarnik posiada prowadnice teleskopowe należy je wyjąć
4. Używając wkrętaka krzyżowego wykręcić cztery wkręty mocujące klosz, zdjąć klosz i wyjąć uszczelkę, umyć pamiętając o dokładnym wytarciu do suchego.
5. Wyciągnąć żarówkę halogenową wysuwając ją w dół używając do tego szmatki lub papieru, w razie potrzeby żarówkę halogenową należy wymienić na nową G9
-napięcie 230V
-moc 25W
6. Umieścić precyzyjnie żarówkę halogenową w gnieździe osadczym.
7. Założyć klosz oświetlenia pamiętając o uszczelce. Przykręcić.

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymowanie drzwi

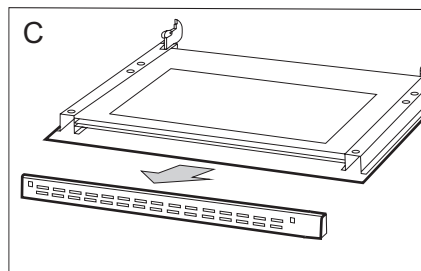
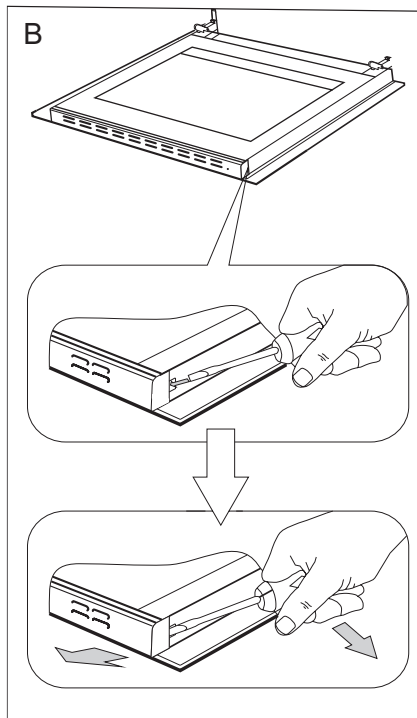
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuje się w sposób odwrotny. Przy wkładaniu należy zwrócić uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwyty zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika należy bezwzględnie opuścić element zabezpieczający i **dokładnie go docisnąć**. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wymowanie szyby wewnętrznej

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



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi).

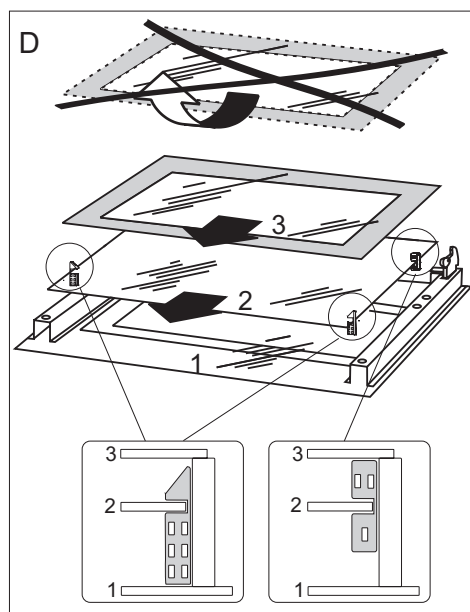
Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.

Wyjąć szybę środkową (rys.D).

4. Wymyć 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.

Uwaga! Nie należy wciskać listwy górnej jednocześnie z obu stron drzwi. W celu prawidłowego osadzenia listwy górnej drzwi, należy najpierw przyłożyć lewy koniec listwy do drzwi, a prawy koniec wcisnąć do słyszalnego „kliknięcia”. Następnie docisnąć listwę z lewej strony do słyszalnego „kliknięcia”.



Wyjmowanie szyb wewnętrznych

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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- wyłączyć zespoły robocze piekarnika,
- 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 <i>Czyszczenie i konserwacja</i>)
3. błąd E0	błąd odczytu temperatury wewnętrznej komory piekarnika	używanie piekarnika jest niemożliwe, zwrócić się do najbliższego serwisu.
4. błąd E1	błąd odczytu temperatury termosondy	komunikat znika po wyjęciu termosondy, piekarnik można użytkować ale bez termosondy
5.wentylator przy grzejniku termoobiegu nie działa	Niebezpieczeństwo przegrzania! Natychmiast odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	

Jeśli problem nie został rozwiązany należy odłączyć zasilanie elektryczne i zgłosić usterkę.

Uwaga! Wszelkie naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V~50Hz
Moc znamionowa	max. 3,6 kW
Wymiary piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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 dolnego i górnego (tryb konwencjonalny) i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

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

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

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

Oświadczenie producenta:

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

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

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.

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

Obsługa posprzedażowa

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

Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny kuchni

Typ.....

Nr fabryczny.....

Amica S.A.

ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Polska
tel. +48 67 25 46 100, fax +48 67 25 40 320
www.amica.pl
