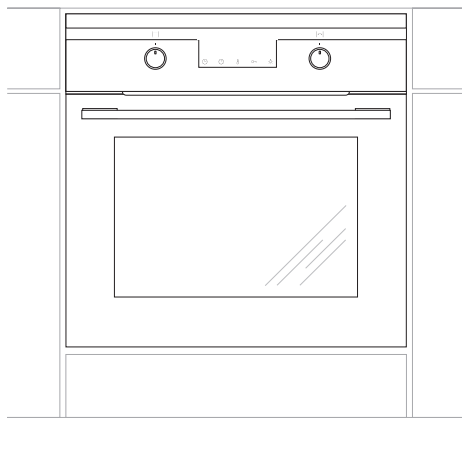


Amica

10143.3eTyDpsHbScQW



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.....	11
Obsługa	12
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....	12
Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem.....	13
Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne	26
Potrawy testowe	28
Czyszczenie i konserwacja piekarnika	30
Rozwiązywanie problemów	35
Dane techniczne	36
Gwarancja, obsługa posprzedażna	37

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.

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.

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.

Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

- 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 usterką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne piekarnika.

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

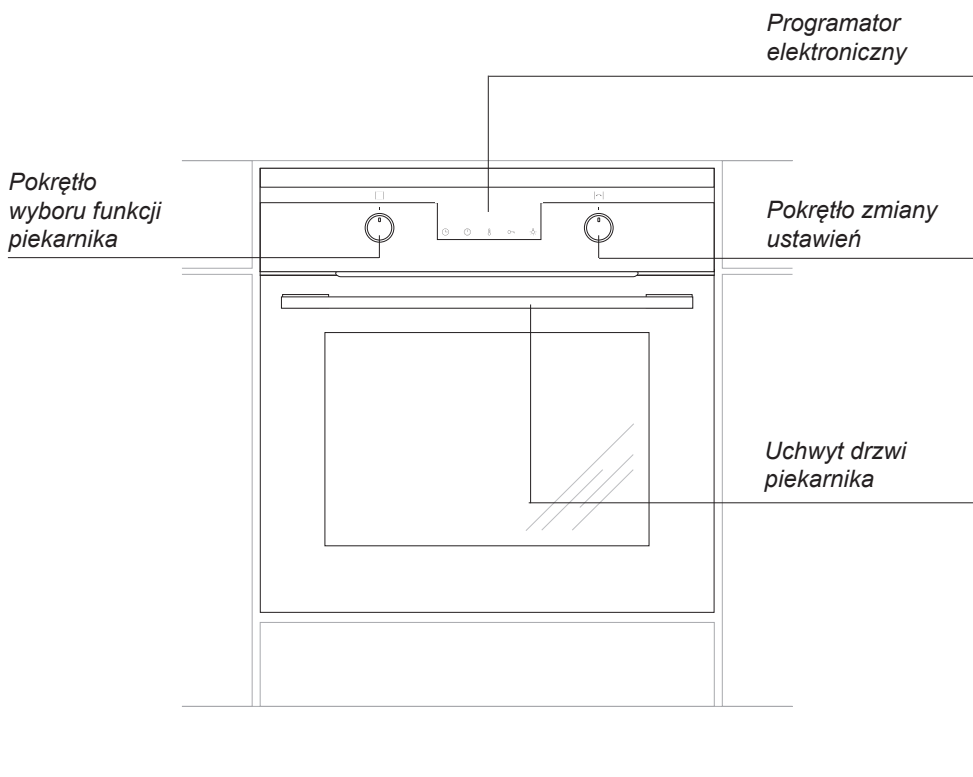


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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	10143.3eTyDpsHbScQW
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika grzejnik górny + dolny opiekacz rożeń obrotowy wentylator grzejnik termoobiegowy wentylator chłodzący	• • • • •
Programator elektroniczny Ty	•
Pokręta standard schowane w panelu podświetlane pokręta	•
Elementy w komorze piekarnika prowadnice druciane prowadnice teleskopowe wkłady katalityczne	• •
Inne elementy wyposażenia zawiasy drzwi soft close zawiasy soft close / soft open	•
Akcesoria ruszt, drabinka suszarnicza blacha do pieczenia płytki blacha do pieczenia głęboka widelec i ramka różna termosonda	• • •

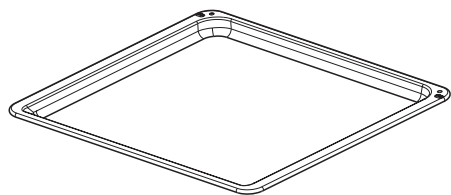
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

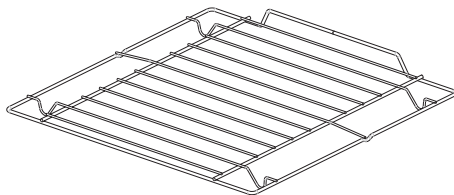
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- kolor obudowy piekarnika - C, S, Cg, Sm, Xi
- piekarnik w wykonaniu inox - X
- piekarnik z elementami frontu ze szkła lustrzanego - Sp
- komora piekarnika pokryta emalią szarą standard - Q
- komora piekarnika pokryta emalią Aqualytic - Qa
- dwie lampki oświetlenia piekarnika - V

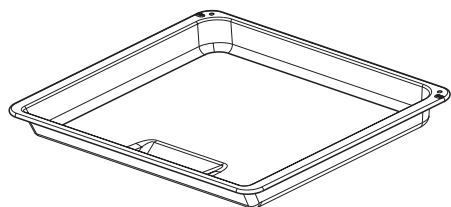
Akcesoria



Blacha do pieczywa

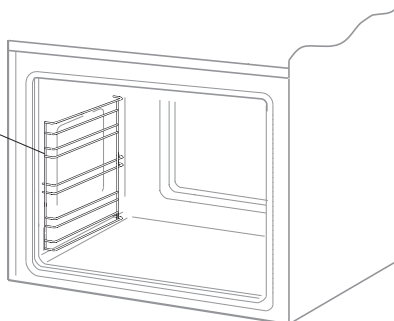


*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*



Blacha do pieczenia

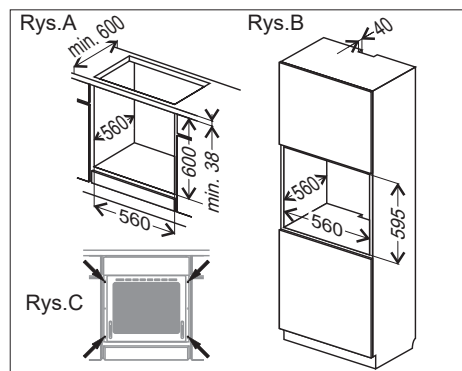
Prowadnice druciane



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.

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,

Do zainstalowania 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

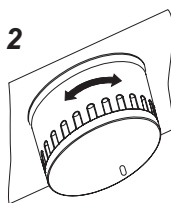
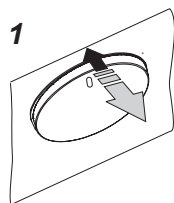
- usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej,
- wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
- włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno,
- pokręćło funkcji piekarnika przekręcić na pozycję  lub  (patrz rozdział: *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*),
- wygrzać piekarnik (w temp. 250°C, ok. 30 min.), usunąć zabrudzenia i dokładnie umyć.

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

Pokręćła są „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji należy:

1. delikatnie wcisnąć pokręćło i puścić,
2. ustawić na wybraną funkcję.

Oznakowanie pokręćła na jego obwodzie odpowiada kolejnym funkcjom realizowanym przez piekarnik.



Ważne!

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

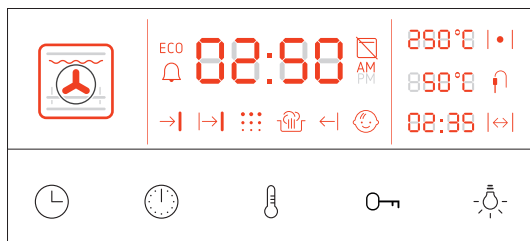
Ważne!

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

Panel sterujący ma 5 sensorów dotykowych (bez podświetlania) oznaczonych piktogramami jak na rysunku powyżej. Każdemu dotknięciu sensora towarzyszy sygnał dźwiękowy z brzęczyka (wyjątki są wskazane w szczegółowym opisie działania). Aktywność przycisków zależy od ustawień pokrętki funkcji piekarnika (opisane wraz z funkcjami piekarnika). Dotknięcie aktywnego przycisku jest sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie]. Długie dotknięcie przycisku – 3 sekundy – jest sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie2].

Brzęczyk generuje następujące rodzaje dźwięków:

[potwierdzenie] dotknięcia sensora

[potwierdzenie2] długie dotknięcie sensora

[zakończenie] procedury ustawiania

[alarm minutnika] – maksymalny czas trwania 5min.

[alarm zakończenia pracy] piekarnika – maksymalny czas trwania 5min.

-  - ustawienie zegara
-  - ustawienie funkcji zegara, minutnik, czas pracy, godzina zakończenia pracy
-  - ustawienie temperatury w piekarniku
-  - blokada rodzicielska
-  - włącz / wyłącz oświetlenie piekarnika

OBSŁUGA

Obszar funkcji piekarnika

Obszar wskazujący wybraną funkcję piekarnika jest podświetlany w następujących wariantach:



Obszar zegara i aktywności funkcji

Zegar - praca w trybie 24h lub AM/PM. Wyświetlane funkcje i symbole.

Symbol aktywności funkcji ECO



Symbol aktywności minutnika



Symbol aktywności blokady drzwi (piekarnik z funkcją pyrolizy)



Czas zakończenia procesu (godzina)



Czas trwania procesu



Symbol aktywności funkcji pyrolizy (piekarnik z funkcją pyrolizy)



Czyszczenie parowe



Symbol aktywności szybkiego rozgrzewu (funkcja niedostępna)



Symbol aktywności blokady rodzicielskiej



Obszar temperatury

Temperatura w piekarniku z symbolem aktywności grzania.

250°C | • |

Temperatura termosondy z symbolem aktywności (funkcja niedostępna).

850°C | 🔌 |

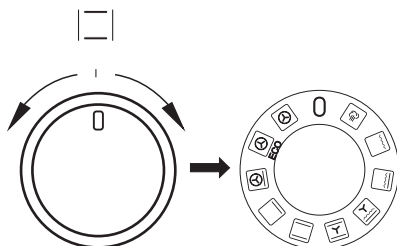
Czas do rozpoczęcia/zakończenia procesu z symbolem aktywności (zegar pomocniczy).

02:39 | ↔ |

OBSŁUGA

Pokrętło funkcji piekarnika

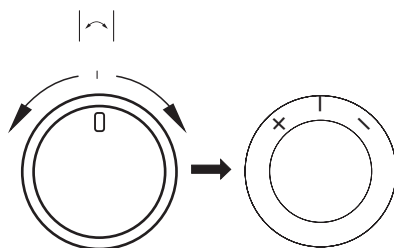
Pokrętło służy do wyboru funkcji piekarnika. Każda pozycja jest przypisana do funkcji piekarnika. Każdej funkcji odpowiada piktogram wyświetlany na ekranie w obszarze funkcji piekarnika.



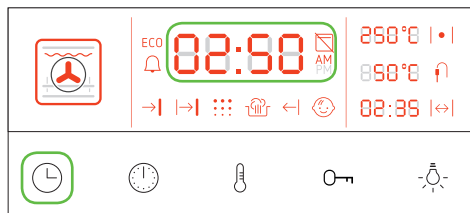
Pozycja	Funkcja
	termoobieg
	termoobieg ECO
	termoobieg + grzejnik dolny
	grzejnik dolny
	grzejnik dolny + górny
	grzejnik dolny + górny + wentylator
	grill + grzejnik górny + wentylator
	grill + grzejnik górny
	grill
	czyszczenie

Pokrętło zmiany ustawień

Pokrętło wychył prawo/lewo - służy do ustawiania parametrów pracy takich jak temperatura i czas. Wychył pokrętła w prawo w stronę symbolu „+” skutkuje zwiększeniem wartości parametru. Wychył w przeciwną stronę zmniejszeniem wartości parametru. Podczas ustawiania odległych ustawień szybkość zmian jest zwiększana proporcjonalnie do czasu wychyłu.



Włączenie piekarnika i ustawienie czasu.



Po podłączeniu wyrobu do sieci elektrycznej generowany jest dźwięk [potwierdzenie], należy ustawić bieżący czas. Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika. Piekarnik nie reaguje na sygnały wejściowe z pokręteł i nieaktywnych sensorów – generowany jest dźwięk [błąd]. Aktywny jest tylko sensor aktywujący procedurę ustawiania zegara (🕒).

Zegar pracuje w systemie 24h lub 12h AM/PM. Aby ustawić godzinę należy dotknąć sensor (🕒) przez 3 sekundy. Dźwięk [potwierdzenie2], na wyświetlaczu zaczyna migać wskazanie „24 h” lub „12 h” – tryb pracy zegara, który można przełączać **pokrętem zmiany ustawień**. Wybór trybu pracy potwierdzić krótkim dotknięciem sensora (🕒). Zaczynają migać jednocześnie dwie pierwsze od lewej cyfry wskazujące godzinę. Miganie przechodzi w podświetlanie ciągłe, gdy użytkownik **pokrętem zmiany ustawień** ustawia godzinę z zakresu 00 ÷ 23 (lub 1 – 12 AM, 1 – 12 PM w zależności od trybu pracy). Po ustawieniu godziny użytkownik ponownie dotyka (🕒) (krótco – dźwięk [potwierdzenie]) i przechodzi do ustawienia minut (0-59) – dwie pierwsze od lewej cyfry świecą się ciągle, trzecia i czwarta migają jednocześnie. Użytkownik ustawia minuty **pokrętem zmiany ustawień**. Po ustawieniu minut, użytkownik zatwierdza ustawienia sensorem (🕒), dźwięk [zakończenie]. Zegar pracuje, cztery cyfry są zapalone w sposób ciągły. Sekundnik

miga. W przypadku 5 sekundowego braku aktywności użytkownika w trakcie trwania procedury ustawiania zegara, procedura zostaje zakończona, dźwięk [zakończenie]. Ustawiona zostaje godzina pozostawiona przez użytkownika. Piekarnik przechodzi w tryb czuwania. Funkcje piekarnika mogą zostać aktywowane.

W trybie czuwania intensywność świecenia wyświetlacza jest ustawiona na poziomie niskim. Podświetlane są:

- zegar,
- symbole aktywnych funkcji: temperatura resztkowa komory piekarnika, blokada rodzicielska, minutnik, symbol blokady drzwi.

W chwili pojawienia się sygnału wejściowego z sensora lub pokręteł piekarnik wychodzi z trybu czuwania. Intensywność świecenie wyświetlacza zostaje ustawiona na poziomie wysokim.

Wyłączenie piekarnika - **pokrętko funkcji** ustawione w pozycji 0.

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.

Blokada rodzicielska

Blokada rodzicielska ma za zadanie unie-
możliwić dzieciom włączenie piekarnika. Po
aktywowaniu blokady piekarnik przestaje
reagować na wszystkie sygnały wejściowe
z wyjątkiem kombinacji odblokowującej.
Blokadę można aktywować i dezaktywować
tylko przy pokrętle wyboru funkcji ustawionym
w pozycji **0**.

Włączenie blokady.

Ustawić ***pokrętko funkcji*** na pozycję **0**,
naciśnąć na ok. 3 sekundy sensor . Pro-
gramator potwierdza zastosowanie blokady
dźwiękiem [potwierdzenie2].

Wyłączenie blokady.

Ustawić ***pokrętko funkcji*** na pozycję **0**, naci-
snąć na ok. 3 sekundy sensor . Progra-
mator potwierdza zdjęcie blokady dźwiękiem
[zakończenie].

Funkcja **ECO**

Działanie funkcji ECO polega na wcze-
śniejszym wyłączeniu grzania – 5min przed
zakończeniem pracy - i dopieczeniu potrawy
ciepłem zgromadzonym w piekarniku, tzw.
ciepłem resztkowym. Ma to służyć oszczę-
dzaniu energii.

Funkcja ECO jest aktywowana/dezaktywowa-
na automatycznie po włączeniu/wyłączeniu
funkcji CZAS PRACY oraz funkcji TERMO-
SONDA. Jej aktywność jest sygnalizowana
podświetleniem symbolu **ECO**.

W przypadku pieczenia z użyciem termoson-
dy, grzanie wyłączane jest na 2°C przed osią-
gnięciem zadanej temperatury. Temperatura
nastawiona powinna zostać osiągnięta po 5
minutach od wyłączenia grzałek.

Oświetlenie.

Włączenie oświetlenia:

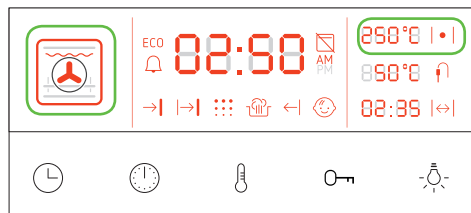
- **Pokrętko funkcji** piekarnika zostaje przestawione z pozycji **0** – włączenie którejkolwiek funkcji piekarnika.
- Użytkownik otwiera drzwi piekarnika .
- Użytkownik dotyka sensor  - dźwięk [potwierdzenie].

Wyłączenie oświetlenia:

- Oświetlenie zostaje wyłączone samoistnie po 30 sekundach od włączenia, chyba że drzwi piekarnika są otwarte – jeżeli drzwi pozostają ciągle otwarte, oświetlenie wyłączy się po 10 min.
- Oświetlenie jest wyłączone po 30 sekundach od zamknięcia drzwi piekarnika, jeżeli **pookrętko funkcji** ustawione jest w pozycji innej niż **0**.
- Oświetlenie gaśnie w momencie zamknięcia drzwi piekarnika, jeżeli **pookrętko funkcji** ustawione jest w pozycji **0**.
- Użytkownik dotyka sensor  - dźwięk [zakończenie].
- Użytkownik ustawia **pookrętko funkcji** w pozycji **0**, a drzwi piekarnika są zamknięte.

Oświetlenie może zostać włączone na stałe w trakcie działania funkcji grzania. W tym celu należy dotknąć sensor  przez 3 sekundy. Wyłączanie po 30 sekundach zostaje dezaktywowane, a oświetlenie zostaje włączone, jeśli nie jest. Jest to sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie2]. Wyłączenie światła uzyskuje się po ponownym krótkim dotknięciu sensora , emitowany jest dźwięk [zakończenie]. Opcja stałego świecenia jest w ten sposób resetowana. Reset jest również realizowany po ustawieniu **pookrętko funkcji** w pozycji **0**.

Funkcje grzania.



Funkcje grzania są aktywowane za pomocą ***pokręta funkcji***. W zależności od wersji występuje 8 lub 10 funkcji i dodatkowo ustawienie **0** – piekarnik wyłączony.

Pozycje ***pokręta funkcji***.

POZYCJA 0.

Nieaktywna jest funkcja sensora . Dotknięcie nie powoduje reakcji programatora, poza sygnałem dźwiękowym [błąd].

Ponadto ograniczony jest wybór funkcji zegara . Po wyłączeniu piekarnika – ustawieniu ***pokręta funkcji*** w pozycji **0** z innej pozycji – na ekranie wyświetlana jest temperatura komory piekarnika w miejscu temperatury zadanej. Temperatura jest wyświetlana, jeżeli jest wyższa niż 60°C. Obszar funkcji piekarnika jest wygaszony.

POZYCJE 1 - 10.

Opis działania piekarnika odpowiadający poszczególnym pozycjom ***pokręta funkcji*** grzania został ujęty w tabeli na kolejnej stronie.

Ustawianie temperatury grzania

Każda funkcja grzania ma przypisaną domyślną temperaturę, którą można zmienić (z wyjątkiem FUNKCJI CZYSZCZENIE i ROZMRAŻANIE) za pomocą ***pokręta zmiany ustawień*** w dowolnej chwili po wybraniu funkcji grzania i dotknięciu sensora w zakresie [0 - 280°C]. Zmieniona temperatura

jest przyjmowana od razu przez sterowanie jako temperatura zadana. Brak aktywności użytkownika przez 5 sekund po dotknięciu sensora , blokuje możliwość zmiany temperatury – trzeba ponownie dotknąć sensor. Włączenie którejkolwiek z grzałek jest sygnalizowane podświetleniem symbolu zgodnie z działaniem termostatu.

Otwarcie drzwi w czasie pracy.

Jeżeli użytkownik otworzy drzwi piekarnika, gdy aktywna jest którakolwiek z funkcji grzania, to grzałki i wentylator termoobiegu zostaną wyłączone na czas wykrycia otwartych drzwi. Jeżeli drzwi są otwarte dłużej niż 30 sekund, to generowany jest 15 sekundowy alarm dźwiękowy z użyciem dźwięku [błąd]. Alarm można wyłączyć podając jakiegokolwiek sygnał wejściowy.

OBSŁUGA

Tabela. Funkcje piekarnika.

Pozycja pokręta	Wskazanie funkcji na wyświetlaczu	Funkcja piekarnika	Opcje	Ustawienia domyślne
1 		TERMOOBIEG	–	170°C poziom 3
2  ECO		TERMOOBIEG ECO*	–	170°C poziom 3
3 		TERMOOBIEG + GRZEJNIK DOLNY	–	220°C poziom 2
4 		GRZEJNIK DOLNY (PODPIEKANIE)	–	200°C
5 		GRZEJNIK DOLNY + GÓRNY	–	180°C poziom 3
6 		GRZEJNIK DOLNY + GÓRNY + WENTYLATOR	–	170°C poziom 3
7 		GRILL + GRZEJNIK GÓRNY + WENTYLATOR	rożen jeśli jest	190°C poziom 2
8 		GRILL + GRZEJNIK GÓRNY	rożen jeśli jest	280°C poziom 5
9 		GRILL	rożen jeśli jest	280°C poziom 5
10 		CZYSZCZENIE	–	grzejnik dolny 90°C 30 min.

*Przy użyciu funkcji termoobieg ECO uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw.

OBSŁUGA

Funkcja czyszczenie.

Do ostatniego położenia ***pokręła funkcji*** przypisane jest CZYSZCZENIE.

Dla piekarnika z emalią Aqualytic (litera **Qa** w oznaczeniu typu piekarnika).

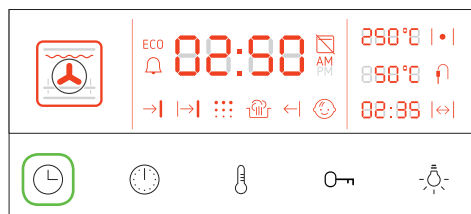
Na podłogę komory piekarnika wylej 0,5 l wody.

Dla piekarnika z emalią standard (litera **Q** w oznaczeniu typu piekarnika).

Blachę do pieczywa wsuń do piekarnika na najniższy poziom i wlej do niej 0,25 l wody.

Włączenie funkcji następuje 3 sekundy po ustawieniu na niej pokręła i jest sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie2]. W chwili aktywacji funkcji czas do zakończenia procesu odliczany jest wstecz i wyświetlany. Zakończenie CZYSZCZENIA jest sygnalizowane w ten sam sposób co zakończenie pracy przy ustawionym CZASIE PRACY.

Funkcja zegara. Minutnik. Czas pracy. Praca z opóźnieniem.



Funkcje zegara: MINUTNIK, CZAS PRACY, PRACA Z OPÓŹNIENIEM - są uaktywniane ze pośrednictwem sensora oznaczonego symbolem . Aby uaktywnić jedną z powyższych funkcji należy dotykać sensor (dźwięk [potwierdzenie]) do momentu aż symbol wybranej funkcji zacznie migać. Następnie należy użyć **pokrętki zmiany ustawień** do ustawienia czasu.

Parametry funkcji zegara są uporządkowane w kolejności: minutnik -> czas pracy -> godzina zakończenia pracy (parametr możliwy do zdefiniowania po wprowadzeniu czasu pracy).

Funkcja PRACA Z OPÓŹNIENIEM zostaje aktywowana po zdefiniowaniu parametrów CZAS PRACY a następnie GODZINA ZAKOŃCZENIA.

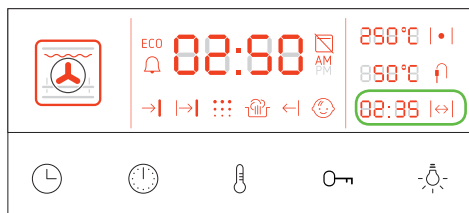
Funkcje CZAS PRACY oraz PRACA Z OPÓŹNIENIEM sterują włączaniem i wyłączaniem piekarnika. Funkcja MINUTNIK nie ma wpływu na działania piekarnika.

Funkcje MINUTNIK oraz CZAS PRACY/PRACA Z OPÓŹNIENIEM mogą pracować równolegle.

Kasowanie funkcji zegara.

Po jednoczesnym przytrzymaniu przez 3 sekundy sensorów oznaczonych symbolami oraz następuje dezaktywowanie wszystkich funkcji zegara.

Funkcje zegara pomocniczego.



Zegar pomocniczy umieszczony w prawym dolnym rogu wyświetlacza pełni trzy funkcje, w zależności od trybu pracy piekarnika (o ile parametry funkcji CZAS PRACY lub PRACA Z OPÓŹNIENIEM są wprowadzone).

1. Funkcja zliczania czasu pracy piekarnika. Aktywność funkcji jest sygnalizowana podświetleniem symbolu . Zegar pomocniczy wskazuje czas pracy, który upłynął od momentu włączenia piekarnika. Wskazanie zegara jest wygaszane i kasowane po ustawieniu **pokrętki funkcji** w pozycji **0**.

2. Funkcja wyświetlania godziny rozpoczęcia pracy przy aktywnej funkcji PRACA Z OPÓŹNIENIEM. Symbol jest wygaszony, zegar pomocniczy wskazuje godzinę rozpoczęcia pracy.

3. Funkcja wyświetlania czasu do zakończenia pracy przy aktywnych funkcjach CZAS PRACY i PRACA Z OPÓŹNIENIEM. Symbol jest wygaszony. Zegar pomocniczy wskazuje czas pozostały do zakończenia programu. W przypadku funkcji PRACA Z OPÓŹNIENIEM zegar przełącza się automatycznie na wyświetlanie czasu do zakończenia programu w momencie rozpoczęcia pracy.

Minutnik

MINUTNIK odlicza zadany czas wstecz. Po zakończeniu odliczania emitowany jest dźwięk [alarm minutnika]. MINUTNIK działa niezależnie od innych funkcji, jeśli pokrętło funkcji piekarnika jest w pozycji innej jak **0**.

Ustawianie MINUTNIKA.

Dotknąć sensora  - dźwięk [potwierdzenie]. Symbol minutnika  zaczyna migać, na zegarze głównym pojawia się wskazanie 00:00, które miga do chwili użycia **pokręćła zmiany ustawień**. Wychylając **pokręćło zmiany ustawień** prawo/lewo ustawić czas. Potwierdzić ustawienie i wystartować MINUTNIK dotykając sensor  - dźwięk [zakończenie]. Jeżeli ustawiony czas będzie różny od 00:00, ale nie zostanie potwierdzony sensorem , to po 5 sekundach nieaktywności użytkownika MINUTNIK zostanie uruchomiony z bieżącym wskazaniem – dźwięk [zakończenie]. W chwili aktywowania FUNKCJI MINUTNIKA na zegarze głównym z powrotem pojawia się czas rzeczywisty a symbol minutnika  jest podświetlony w sposób ciągły. Zadany czas podlega edycji w czasie pracy MINUTNIKA w taki sam sposób jak jego ustawienie.

Czas pracy.

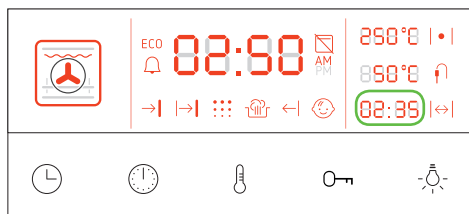
Użytkownik może zaprogramować piekarnik w taki sposób, żeby po określonym czasie, w przedziale od 00:01h do 10:00h z dokładnością do 1 minuty, urządzenie samo się wyłączyło – tak jakby **pokręćło funkcji** zostało ustawione w pozycji **0**. Działaniu funkcji czas pracy towarzyszy funkcja ECO(opisana w punkcie Funkcja ECO), co jest sygnalizowane podświetleniem symbolu **ECO**.

Aktywowanie funkcji CZAS PRACY.

Ustawienie CZASU PRACY jest możliwe tylko, gdy lewe pokręćło wyboru funkcji piekarnika jest ustawione w pozycji innej niż **0**.

Dotykać sensor  (dźwięk [potwierdzenie]) do momentu, w którym symbol  zacznie migać a na zegarze głównym pojawi się wskazanie 00:00, które miga do chwili użycia **pokręćła zmiany ustawień**. **Pokręćłem**

zmiany ustawień wprowadzić CZAS PRACY. Ustawiony czas potwierdzić dotykając sensor , dźwięk [potwierdzenie]. Symbol  zostaje podświetlony w sposób ciągły. Na zegarze pojawia się migające wskazanie: [aktualna godzina + CZAS PRACY + 1 minuta]. Ponowne dotknięcie sensora , powoduje aktywację funkcji CZAS PRACY. W przypadku braku potwierdzenia wprowadzonych ustawień, w ciągu 5 sekund funkcja zostanie uruchomiona samoczynnie. Zakończenie ustawiania funkcji CZAS PRACY jest sygnalizowane dźwiękiem [zakończenie]. W chwili aktywowania funkcji CZAS PRACY na zegarze głównym z powrotem pojawia się czas rzeczywisty a symbol  jest podświetlany w sposób ciągły. Piekarnik zostaje włączony. Pozostały czas pracy jest odliczany wstecz i wyświetlany na ekranie w miejscu wskazanym na poniższym rysunku.



Jeżeli użytkownik po aktywowaniu funkcji CZAS PRACY ustawi **pokręćło funkcji** piekarnika w pozycji **0**, to nastąpi jej zakończenie zgodnie z procedurą opisaną poniżej. Zadany czas podlega edycji po aktywowaniu funkcji w taki sam sposób jak jego ustawienie.

Zakończenie funkcji czas pracy

Po upływie zadanego czasu pracy piekarnik zostaje wyłączony – tak jakby **pokręćło funkcji** zostało ustawione w pozycji **0**. Zostaje uruchomiony sygnał dźwiękowy –[alarm za-

kończenia pracy], który trwa około 1 minuty. Symbol  i wskazanie pozostałego czasu np. 00:00 zaczynają migać dopóki **pokrętko funkcji** nie zostanie ustawione w pozycji **0**. Po zakończeniu funkcji CZAS PRACY uruchomienie żadnej funkcji piekarnika nie jest możliwe, dopóki **pokrętko funkcji** nie zostanie ustawione w pozycji **0**.

Użytkownik ma możliwość kontynuowania pracy piekarnika z takimi samymi ustawieniami, jeżeli po zakończeniu funkcji CZAS PRACY dotknie sensor  i ponownie ustawi parametry funkcji CZAS PRACY.

Wcześniejsze wyłączenie alarmu dźwiękowego następuje w momencie pojawienia się któregośkolwiek sygnału wejściowego – w przypadku sygnału z sensorów dotykowych nie jest generowany żaden dźwięk.

Praca z opóźnieniem.

Użytkownik może zaprogramować piekarnik, aby włączył się z opóźnieniem i zakończył proces o wskazanej godzinie. Programator na podstawie danych o czasie zakończenia procesu i czasie jego trwania oblicza godzinę rozpoczęcia procesu. Rozpoczęcie i zakończenie odbywają się automatycznie. Godzinę zakończenia można ustawić w zakresie [czas aktualny] + 23h 59min, natomiast czas trwania procesu do 10h, oba z dokładnością do jednej minuty.

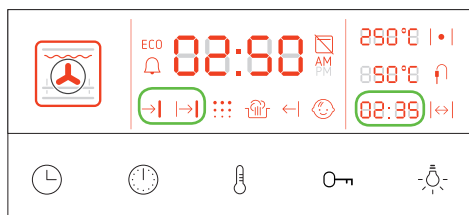
Aby uaktywnić funkcję PRACA Z OPÓŹNIENIEM, wcześniej należy ustawić funkcję CZAS PRACY.

Rozpocząć procedurę aktywacji funkcji CZAS PRACY. Po zatwierdzeniu sensorem  czasu pracy symbol  zostaje podświetlony ciągle, a symbol  zaczyna migać. Na zegarze miga również godzina [aktualna godzina + CZAS PRACY + 1min]. Użyć **pokrętła zmiany ustawień** do ustawienia godziny zakończenia procesu. Po potwierdzeniu ustawień sensorem  lub po 5 sekundowym braku

aktywności użytkownika parametry zostają zapisane, a funkcja PRACA Z OPÓŹNIENIEM zostaje aktywowana, czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy [zakończenie].

W chwili aktywowania funkcji PRACA Z OPÓŹNIENIEM na zegarze głównym z powrotem pojawia się czas rzeczywisty. Symbole ,  są podświetlane w sposób ciągły. Na wyświetlaczu odliczany jest czas do rozpoczęcia grzania obliczony na podstawie godziny zakończenia i czasu trwania procesu.

Po upływie tego czasu symbol  zostaje wygaszony a na wyświetlaczu odliczany jest czas do zakończenia procesu.



Jeżeli użytkownik po aktywowaniu funkcji PRACA Z OPÓŹNIENIEM ustawi **pokrętko funkcji** piekarnika w pozycji **0**, to nastąpi jej zakończenie zgodnie z procedurą opisaną poniżej. Zadana temperatura zostanie wyzerowana.

Funkcja może być edytowana w taki sam sposób jak jej ustawienie w dowolnej chwili.

Zakończenie funkcji praca z opóźnieniem.

W chwili osiągnięcia przez zegar zadanej godziny zakończenia piekarnik zostaje wyłączony – tak jakby **pokrętko funkcji** zostało ustawione w pozycji **0**. Zostaje uruchomiony sygnał dźwiękowy [alarm zakończenia pracy], który trwa około 1 minuty. Symbole ,  oraz wskazanie pozostałego czasu np. 00:00 zaczynają migać. Wyłączenie alarmu dźwiękowego następuje w momencie pojawienia się któregośkolwiek sygnału wejściowego – w

przypadku sygnału z sensorów dotykowych nie jest generowany żaden dźwięk.

Symbole ,  oraz pozostały czas 00:00 migają dopóki ***pokrętko funkcji*** nie zostanie ustawione w pozycji 0. Parametry piekarnika zostają wykasowane.

Uruchomienie żadnej funkcji piekarnika nie jest możliwe, dopóki ***pokrętko funkcji*** nie zostanie ustawione w pozycji 0.

Użytkownik ma możliwość kontynuowania pracy piekarnika z takimi samymi ustawieniami, jeżeli po zakończeniu funkcji dotknie sensor  i ponownie ustawi parametry funkcji czasu pracy.

Użytkowanie opiekacza.

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

W celu włączenia opiekacza należy:

- wybrać jedną 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.

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 { 4 }	Czas [min]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2 - 3	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 rozgrzanej komory 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

Dbałość 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. Czynności czyszczenia należy rozpocząć 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, wnętrze 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.

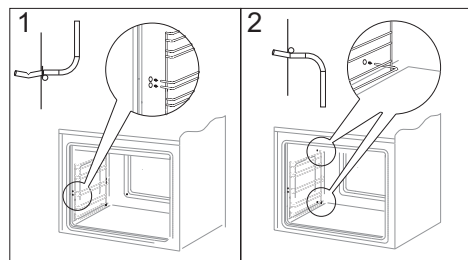
Ważne!

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

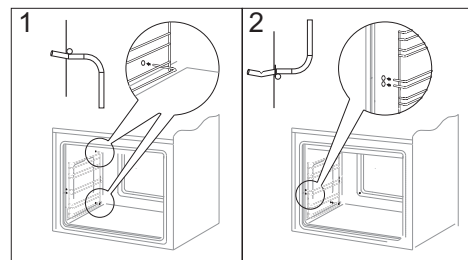
Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

- Piekarniki oznaczone literą **D** zostały wyposażone w łatwo wyjmowane przewodnice druciane(drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu następnie odchylić przewodnicę i wyjąć z zaczepów tylnych.



Wyjmowanie drabinek

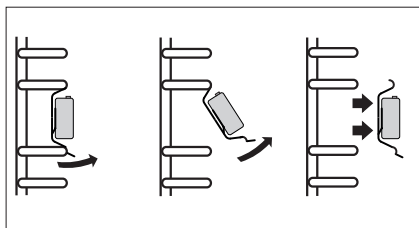


Zakładanie drabinek

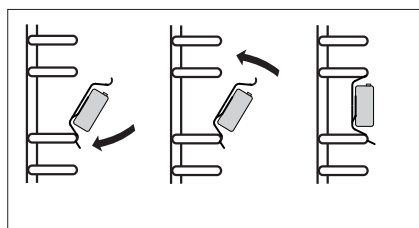
- Piekarniki ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane przewodnice wkładów przymocowane do przewodnic drucianych. Przewodnice należy wyjmować i myć wraz z przewodnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany przewodnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędzią blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych przewodnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

Uwaga!

Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.



Wyjmowanie przewodnic teleskopowych



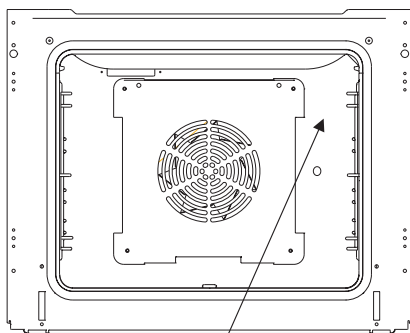
Zakładanie przewodnic teleskopowych

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

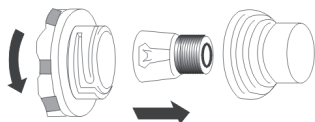
Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

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

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



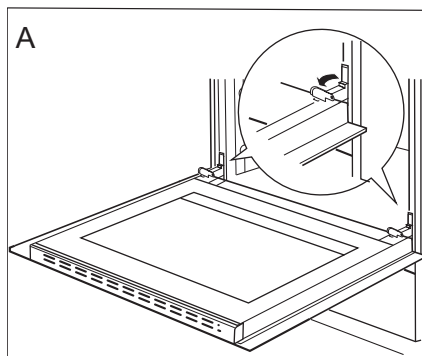
Oświetlenie piekarnika



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymywanie drzwi

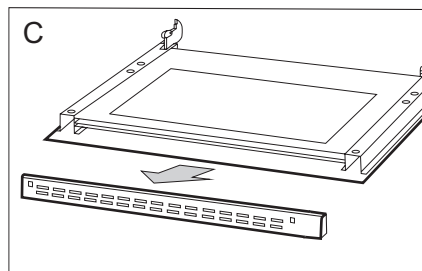
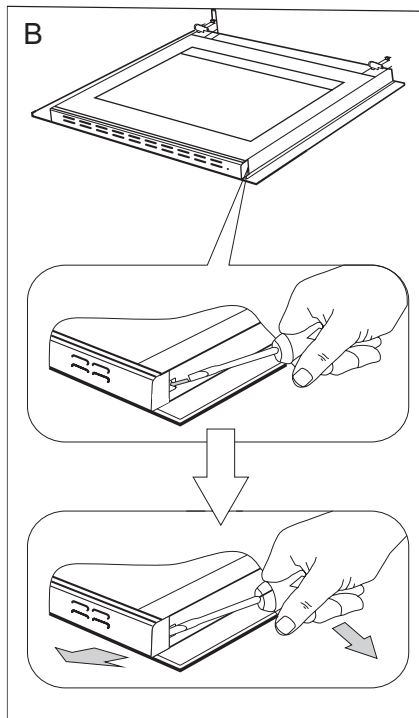
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni 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

Wymywanie 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).

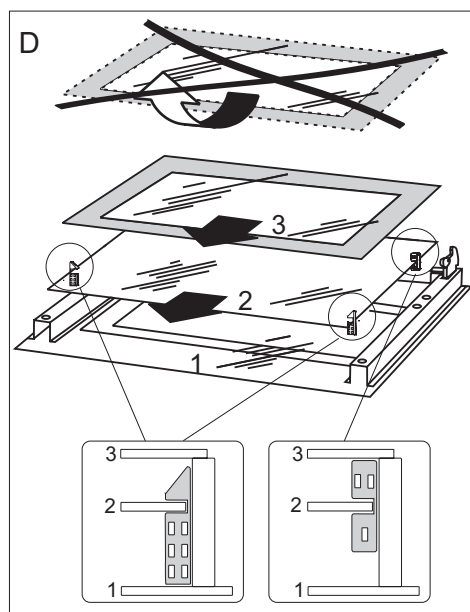
Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.

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 piekarnika w czystości należy:

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

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 E00	błąd odczytu temperatury wewnętrznej komory piekarnika	używanie piekarnika jest niemożliwe, zwrócić się do najbliższego serwisu.
4. błąd E01	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. 3,2 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 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)	 ECO
Wymuszony obieg powietrza ECO (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator)	 ECO
Tryb konwencjonalny ECO (grzejnik dolny + górny)	 ECO

Podczas wyznaczania zużycia energii należy zdemontować prowadnice 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  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej

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

Obsługa posprzedażna

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

Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny kuchni

Typ.....

Nr fabryczny.....



Amica S.A.

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