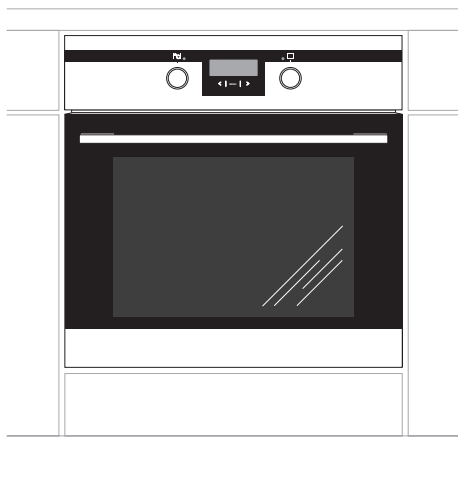


Amica

10142.3ETsDHbQXSp
10143.3ETsDHaQXSp
10143.3ETsKDHaQS
10143.4ETsDpHaQaXSp
10143.4ETsDpHbQaC
10143.4ETsDpHaQaS
10143.3ETsDpHaQXSp
10143.4ETsDpHaJVQaXSp
10143.4ETsDpHaJVQaS
10143.3ETsDpHaQS
10143.4ETsDpHaJVQaW



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.

Masz wątpliwości? Nie wszystko, co przeczytałeś w instrukcji jest zrozumiałe - zadzwoń do Centrum Serwisowego, gdzie uzyskasz wszechstronną pomoc.

tel. 801 801 800

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	23
Potrawy testowe	26
Czyszczenie i konserwacja piekarnika	28
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych	34
Dane techniczne	35
Gwarancja, obsługa posprzedażna	36

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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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

Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

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



- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg.
- Zabrania się użytkowania piekarnika niesprawnego technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej ustereką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne piekarnika.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

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



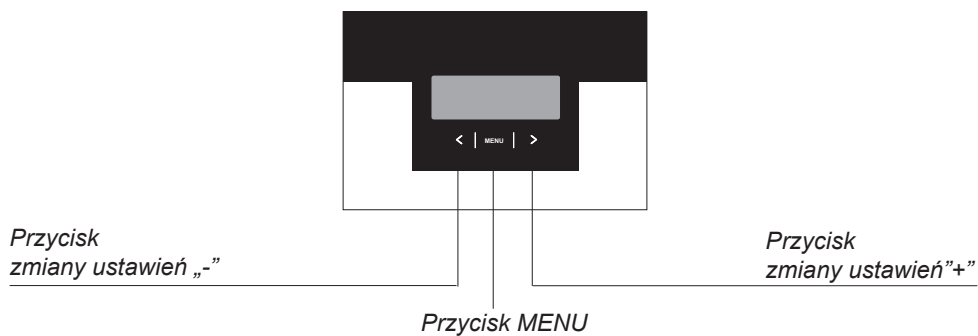
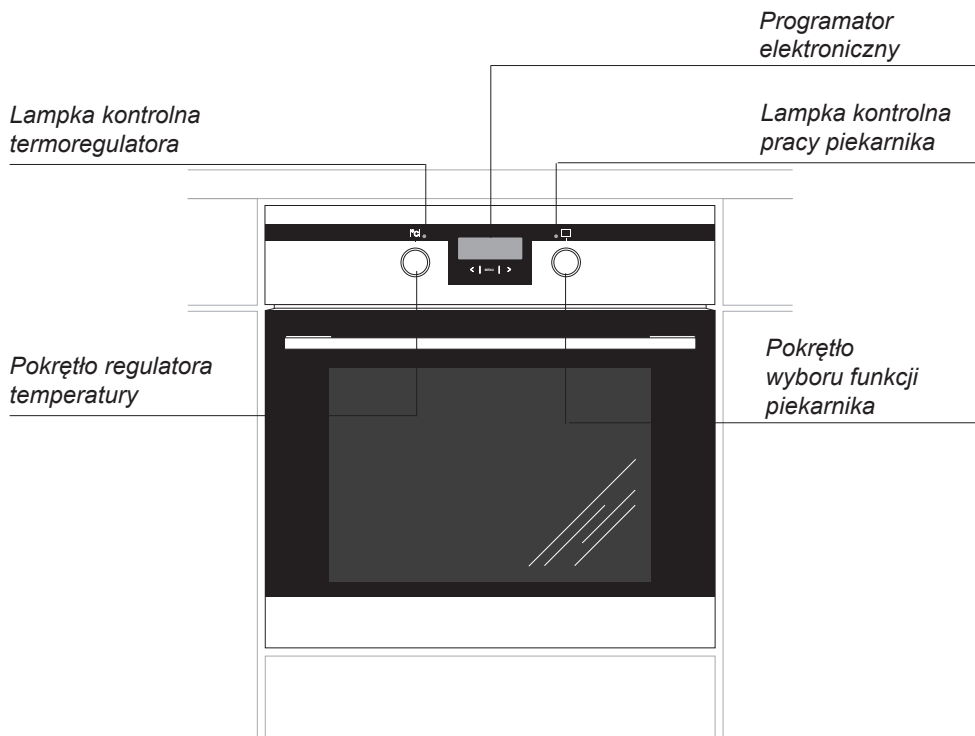
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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	10142.3ETsDhbQXSp	10143.3ETsDHaQXSp	10143.3ETsKDHaQS	10143.4ETsDpHaQaXSp	10143.4ETsDpHbQaC	10143.4ETsDpHaQaS	10143.3ETsDpHaQXSp	10143.4ETsDpHaJVQaXSp	10143.4ETsDpHaJVQaS	10143.3ETsDpHaQS	10143.4ETsDpHaJVQaW
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika											
grzejnik górny + dolny	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
opiekacz	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
rożeń obrotowy				●	●	●		●	●		●
wentylator	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
grzejnik termoo obiegu		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
wentylator chłodzący	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Programator elektroniczny											
Ta przyciski	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ts sensory											
Pokręta											
standard					●						
schowane w panelu	●										
schowane w panelu podświetlane		●	●	●		●		●	●	●	●
Lampki kontrolne											
termoregulatora	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
pracy (włączenia piekarnika)	●				●						
Elementy w komorze piekarnika											
przewodnice druciane	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
przewodnice teleskopowe				●	●	●	●	●	●	●	●
wkłady katalityczne			●								
Akcesoria											
ruszt, drabinka suszarnicza	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
blacha do pieczywa płytka	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
blacha do pieczenia głęboka	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
widelec i ramka różna				●	●	●		●	●		●

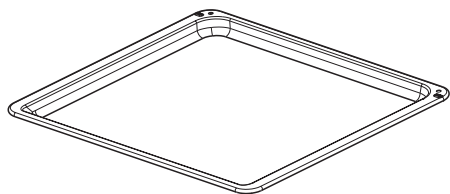
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

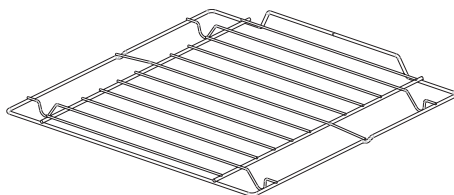
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- kolor obudowy piekarnika - C, S
- front z pasami „alu-inox” - Sr
- 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
- system chłodzenia drzwi - J

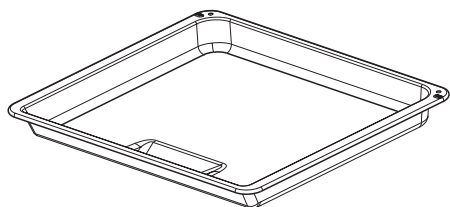
Akcesoria



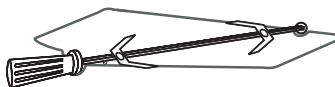
Blacha do pieczywa



*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*

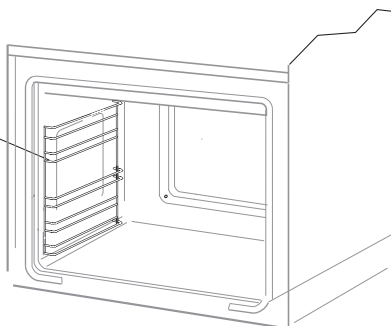


Blacha do pieczenia



Widelec i ramka różna

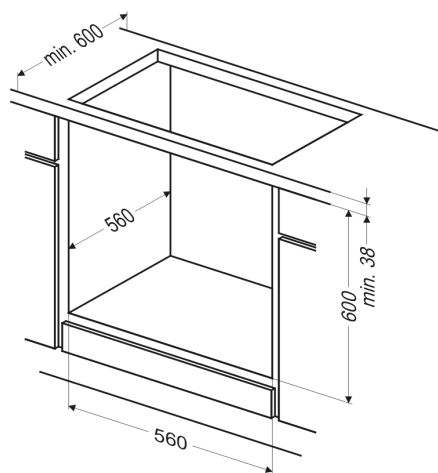
Prowadnice druciane



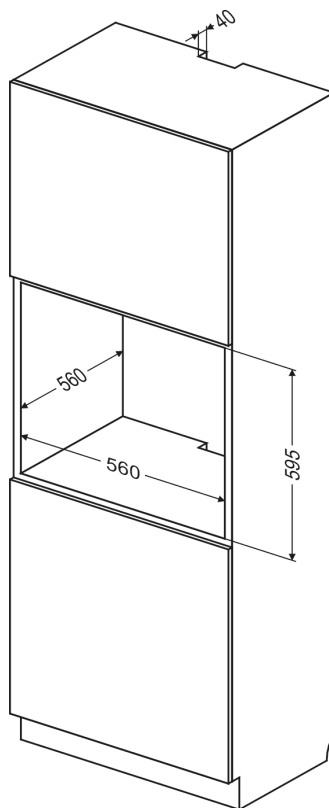
INSTALACJA

Montaż piekarnika

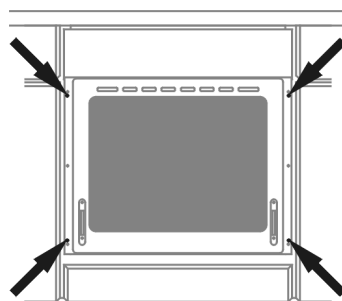
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne 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).



Rys.A



Rys.B



Rys.C

Uwaga:

Montażu dokonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

INSTALACJA

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, jedno-fazowym (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 błądź 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.

OBSŁUGA

Przed pierwszym włączeniem piekarnika

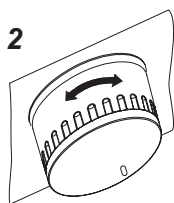
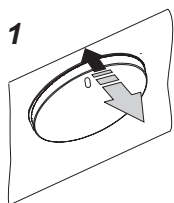
- usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej,
- wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
- włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno,
- pokrętkę funkcji piekarnika przekręcić na pozycję  lub  (patrz 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.

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

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

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



Uwaga!

W piekarnikach wyposażonych w programator elektroniczny Ts, po włączeniu do sieci w polu wyświetlacza ukaże się pulsująca cyklicznie godzina „0.00”.

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

Ważne!

Programator elektroniczny Ts wyposażony jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni.

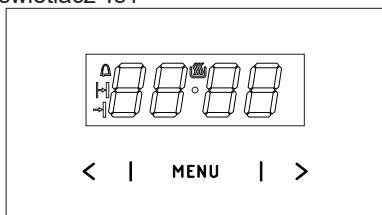
Każde przesterowanie sensora potwierdzone jest sygnałem akustycznym. Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

Ważne!

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

Działanie programatora

Wyświetlacz Ts1



- MENU - sensor wyboru trybu pracy
- > - sensor Plus
- < - sensor Minus
- ☐ - symbol gotowości do pracy
- 🔔 - symbol minutnik
- ⏱ - symbol czasu trwania pracy
- ⏸ - symbol czasu zakończenia pracy

Ustawienie czasu bieżącego

Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje pulsujące 0.00,

- nacisnąć i przytrzymać sensor MENU (lub jednocześnie sensory < / >) do momentu pojawienia się symbolu ☐ na wyświetlaczu, kropka pod symbolem będzie pulsować,
- w ciągu 7 sek. ustawić bieżący czas korzystając z sensorów < / >.

Po upływie ok. 7 sek. od zakończenia czynności ustawiania czasu, nowe dane zostaną zapamiętane, a kropka pod symbolem ☐ przestanie pulsować.

Korektę czasu można wykonać później naciskając jednocześnie sensory < / >, w czasie gdy kropka pod symbolem ☐ będzie pulsować można skorygować czas bieżący.

Uwaga: Piekarnik można uruchomić po pojawieniu się symbolu ☐ na wyświetlaczu.

Minutnik

Minutnik może być uaktywniony w każdym momencie, bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres odmierzanego czasu wynosi od 1minuty do 23 godzin i 59 minut.

Aby nastawić minutnik należy:

- nacisnąć sensor MENU, na wyświetlaczu będzie pulsować symbol 🔔,
- ustawić czas minutnika sensorami < / >, wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy 🔔 po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, i pulsuje 🔔,
- nacisnąć i przytrzymać sensor < / > lub MENU w celu wyłączenia sygnału, symbol 🔔 zgaśnie, a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże czas bieżący.

Uwaga: Jeśli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po ok. 7 minutach.

Praca półautomatyczna

Jeśli piekarnik ma wyłączyć się o ustalonej godzinie, to należy:



- ustawić pokrętko funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury na pozycje, na których ma pracować piekarnik,
- przycisnąć sensor MENU aż do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się na krótko *dur* a symbol ⏱ będzie pulsować,
- ustawić żądany czas pracy sensorami < / >, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie wprowadzony do pamięci po ok. 7 sek., wyświetlacz ponownie pokaże czas bieżący przy zapalonym symbolu ⏱.

Po upływie nastawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa, a symbole ⏱ i ⏸ będą





OBSŁUGA



pulsować,

- ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,
- nacisnąć i przytrzymać sensor < / > lub MENU w celu wyłączenia sygnału, symbole  i  zgasną, a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże czas bieżący.



Praca automatyczna

Jeśli piekarnik ma włączyć się na określony czas pracy i o ustalonej godzinie wyłączyć, to należy ustawić czas trwania pracy oraz godzinę zakończenia pracy:

- przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się na krótko *dur* a symbol  będzie pulsować,
- ustawić żądany czas pracy sensorami < / > jak dla pracy półautomatycznej,
- przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się na krótko *End* a symbol  będzie pulsować,
- ustawić godzinę wyłączenia (zakończenia pracy) sensorami < / >, która jest ograniczona do czasu odległego o 23 godziny i 59 minut,
- ustawić pokrętkę funkcji piekarnika oraz pokrętkę regulacji temperatury na żądane pozycje, na których ma pracować piekarnik. Symbole  i  są aktywne, praca piekarnika rozpocznie się od momentu wynikającego z różnicy między nastawionym czasem zakończenia pracy a nastawionym czasem pracy, (np. nastawiony czas pracy wynosi 1 godz., nastawiony czas zakończenia pracy 14.00, piekarnik automatycznie załączy się o godz. 13.00).

Po osiągnięciu godziny zakończenia pracy piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa przy pulsujących symbolach  i .

- ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,

- nacisnąć i przytrzymać sensor < / > lub MENU w celu wyłączenia sygnału, symbole  i  zgasną, a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże czas bieżący.

Kasowanie ustawień

W każdej chwili można skasować ustawienia minutnika lub funkcji pracy automatycznej.

Kasowanie ustawień pracy automatycznej:

- nacisnąć jednocześnie sensory < / > ,

Kasowanie ustawień minutnika:

- sensorem MENU wybrać funkcję minutnika,
- nacisnąć ponownie sensory < / > ,

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w następujący sposób:

- nacisnąć jednocześnie sensory < / > ,
- sensorem MENU wybrać funkcję *ton*, wskazania wyświetlacza będą pulsować *ton 1*,
- sensorami < / > wybrać odpowiedni ton: w zakresie od 1 do 3 sensorem > w zakresie od 3 do 1 sensorem < .

Zmiana jasności wyświetlacza

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

Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący sposób:

- nacisnąć jednocześnie sensory < / > ,
- sensorem MENU wybrać funkcję *bri* (pierw-

OBSŁUGA

sze naciśnięcie spowoduje przejście do funkcji *ton*, drugie do *bri*).

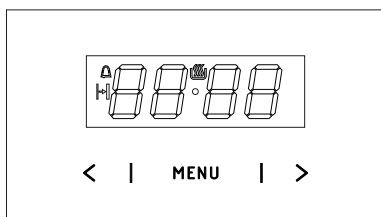
- sensorami < / > wybrać odpowiednią jasność:
w zakresie od 1 do 9 sensorem >
w zakresie od 9 do 1 sensorem < .

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

Tryb nocny

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

Wyświetlacz Ts1



MENU - sensor wyboru trybu pracy

> - sensor Plus

< - sensor Minus

🕒 - symbol gotowości do pracy

🕒 - symbol minutnika

🕒 - symbol czasu trwania pracy

Ustawienie czasu bieżącego

Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje pulsujące 0.00,

- nacisnąć i przytrzymać sensor MENU (lub jednocześnie sensory < / >) do momentu pojawienia się symbolu 🕒 na wyświetlaczu, kropka pod symbolem

będzie pulsować,

- w ciągu 7 sek. ustawić bieżący czas korzystając z sensorów < / >.

Po upływie ok. 7 sek. od zakończenia czynności ustawiania czasu, nowe dane zostaną zapamiętane, a kropka pod symbolem 🕒 przestanie pulsować.

Korektę czasu można wykonać później naciskając jednocześnie sensory < / >, w czasie gdy kropka pod symbolem 🕒 będzie pulsować można skorygować czas bieżący.

Uwaga: Piekarnik można uruchomić po pojawieniu się symbolu 🕒 na wyświetlaczu.

Minutnik

Minutnik może być uaktywniony w każdym momencie, bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres odmierzanego czasu wynosi od 1minuty do 23 godzin i 59 minut.

Aby nastawić minutnik należy:


- nacisnąć sensor MENU, na wyświetlaczu będzie pulsować symbol 🕒,
- ustawić czas minutnika sensorami < / >, wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy 🕒 po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, i pulsuje 🕒,
- nacisnąć i przytrzymać sensor MENU lub nacisnąć i przytrzymać jednocześnie sensory < / >, symbol 🕒 zgaśnie, a wyświetlacz wskaże czas bieżący.


Uwaga: Jeśli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po ok. 7 minutach.


Czas trwania pracy


Jeśli piekarnik ma wyłączyć się o ustalonej godzinie, to należy:

OBSŁUGA

- ustawić pokrętko funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury na pozycje, na których ma pracować piekarnik,
- przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się na krótko *dur* a symbol  będzie pulsować,
- ustawić żądany czas pracy sensorami *< / >*, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie wprowadzony do pamięci po ok. 7 sek., wyświetlacz ponownie pokaże czas bieżący przy zapalonym symbolu .

Po upływie nastawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa, a symbol  będzie pulsować.

- ustawić pokrętkła funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,
- nacisnąć i przytrzymać sensor MENU lub nacisnąć i przytrzymać jednocześnie sensory *< / >*, symbol  zgaśnie, a wyświetlacz wskaże czas bieżący.

Kasowanie ustawień

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

Kasowanie ustawień czasu trwania pracy:

- nacisnąć jednocześnie sensory *< / >*.

Kasowanie ustawień minutnika:

- sensorem MENU wybrać funkcję minutnika,
- nacisnąć ponownie sensory *< / >*.

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w następujący sposób:

- nacisnąć jednocześnie sensory *< / >*,
- sensorem MENU wybrać funkcję *ton*, wskazania wyświetlacza będą pulsować

ton 1,

- sensorami *< / >* wybrać odpowiedni ton: w zakresie od 1 do 3 sensorem *>* w zakresie od 3 do 1 sensorem *<* .

Zmiana jasności wyświetlacza

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

Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący sposób:

- nacisnąć jednocześnie sensory *< / >*,
- sensorem MENU wybrać funkcję *bri* (pierwsze naciśnięcie spowoduje przejście do funkcji *ton*, drugie do *bri*).
- sensorami *< / >* wybrać odpowiednią jasność: w zakresie od 1 do 9 sensorem *>* w zakresie od 9 do 1 sensorem *<* .

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

Tryb nocny

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

OBSŁUGA

Funkcje piekarnika

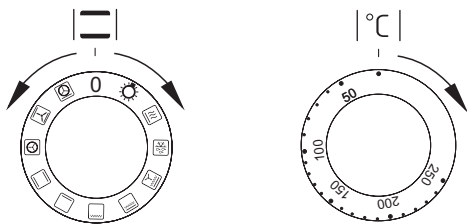
Informacje dotyczące wyposażenia piekarnika w elementy grzejne w zależności od modelu piekarnika znajdują Państwo w tabeli w rozdziale *Charakterystyka wyrobu*.

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegu + wentylator)

Piekarnik jest nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, grzejnika termoobiegu oraz opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętki rodzaju pracy piekarnika oraz pokrętki regulacji temperatury. Ustawienie polega na obróceniu pokrętki na wybraną pozycję. Pokrętło jest „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji roboczej piekarnika należy:

- delikatnie wcisnąć pokrętło i puścić,
- ustawić na wybraną funkcję.

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



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

Uwaga!

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

0 Ustawienie zerowe



Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



Szybki rozgrzew

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



Rozmrażanie

Włączony tylko wentylator, bez użycia jakichkolwiek grzejników.



Włączony wentylator, opiekacz i grzejnik górny

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



Wzmocniony opiekacz (Superg grill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie piekania 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 piekanie większych jej porcji.



Włączony opiekacz

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



Włączony grzejnik dolny

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



Włączony grzejnik dolny i górny

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



Włączony termoobieg

Ustawienie pokrętki w pozycji „włączony termoobieg” 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.



Włączony wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny

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



Włączony termoobieg i grzejnik dolny

Przy tej pozycji pokrętki 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.

Ważne!

- Podczas realizowania szybkiego rozgrzewu w komorze piekarnika nie może znajdować się blacha z ciastem ani inne elementy nie stanowiące wyposażenia piekarnika. Nie zaleca się korzystania z funkcji szybkiego rozgrzewu przy zaprogramowanym programatorze.

OBSŁUGA

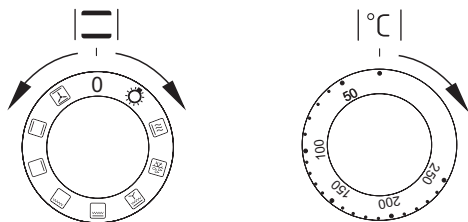
Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik dolny + grzejnik górny + wentylator)

Piekarnik jest nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego oraz opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętki rodzaju pracy piekarnika oraz pokrętki regulacji temperatury. Ustawienie polega na obróceniu pokrętki na wybraną pozycję.

Pokrętło jest „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji roboczej piekarnika należy:

- delikatnie wcisnąć pokrętło i puścić,
- ustawić na wybraną funkcję.

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



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

Uwaga!

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

0 Ustawienie zerowe



Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



Szybki rozgrzew

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



Rozmrażanie

Włączony tylko wentylator, bez użycia jakichkolwiek grzejników.



Włączony wentylator, opiekacz i grzejnik górny

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



Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie piekania 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 piekanie większych jej porcji.



Włączony opiekacz

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



Włączony grzejnik dolny

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



Włączony grzejnik dolny i górny

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



Włączony wentylator termoobiegu, grzejnik dolny i grzejnik górny

Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje funkcję termoobiegu (funkcja zalecana podczas pieczenia).

Lampki kontrolne

Modele z podświetlanymi pokrętłami.

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

Modele z niepodświetlanymi pokrętłami.




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

OBSŁUGA

Użytkowanie opiekacza

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

W celu włączenia opiekacza należy:

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

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

* drzwi piekarnika z 2 szybami

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.

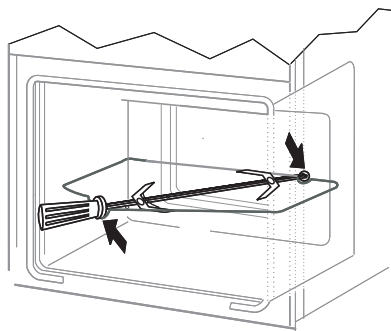
Użytkowanie rożna

Rożen pozwala na obrotowe piekanie potraw w piekarniku. Służy głównie do piekania drobiu, szaszłyków, kielbasek itp. potraw. Włączenie i wyłączenie napędu rożna następuje jednocześnie z włączeniem i wyłączeniem funkcji opiekacza.

Przy korzystaniu z tych funkcji w trakcie piekania mogą występować chwilowe zatrzymania silnika rożna lub zmiana kierunku obracania. Powyższe nie wpływa na funkcjonalność i jakość piekania.

Przygotowanie potrawy na rożnie:

- umieścić potrawę na pręcie rożna i unieruchomić ją przy pomocy widelców ,
- ramkę rożna wsunąć w piekarnik na poziomie roboczym 3 od dołu,
- koniec pręta rożna wsunąć w sprzęgło napędu , zwracając uwagę ażeby rowek metalowej części uchwytu rożna 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

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegowy + wentylator)

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom	Czas (min.)
Biszkopt		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Babka drożdżowa/piaskowa		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Babka drożdżowa/piaskowa		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wołowina		160 - 180	2	120 - 160
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Wieprzowina		160 - 190	2	90 - 120
Kurczak		180 - 190	2	70 - 90
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Kurczak		175 - 190	2	60 - 70
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

* drzwi piekarnika z 2 szymbami

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















¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik

²⁾ Podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

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

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik dolny + grzejnik górny + wentylator)

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom	Czas (min.)
Biszkopt		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biszkopt		150	3	25 - 35
Babka drożdżowa/ piaskowa		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Babka drożdżowa/ piaskowa		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Kurczak		180 - 190	2	70 - 90
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

* drzwi piekarnika z 2 szybami

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











¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik

²⁾ Podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

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

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast




Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas wypieku ²⁾ (min.)
Małe ciasta	Błacha do pieczywa	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Błacha do pieczywa	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Błacha do pieczywa	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Błacha do pieczywa Błacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Krucze ciasto (paski)	Błacha do pieczywa	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Błacha do pieczywa	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Błacha do pieczywa	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Błacha do pieczywa Błacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biszkopt beztuszczowy	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 umieszczone 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 (220*) ¹⁾	1,5 - 2,5
	Ruszt	4		250 (220*) ²⁾	2 - 3
Burgery wołowe	Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin)	4 - ruszt 3 - blacha do pieczenia		250 (220*) ¹⁾	1 strona 10 - 15 2 strona 8 - 13

* drzwi piekarnika z 2 szybami

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, zwracając uwagę ażeby wszystkie pokręta ustawione były w pozycji „●” / „0”. Czynności 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-*Steam Clean*:**
 - na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka),
 - zamknąć drzwi piekarnika,
 - pokrętko regulatora temperatury ustawić na pozycję 50°C, a pokrętko funkcji na pozycję grzejnik dolny ,
 - ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
 - po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe - *Aqualytic***
 - na podłogę komory piekarnika wlać 0,5 l wody,
 - zamknąć drzwi piekarnika,
 - pokrętko regulatora temperatury ustawić na pozycję 90°C, a pokrętko funkcji na pozycję grzejnik dolny + górny ,
 - ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
 - 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.

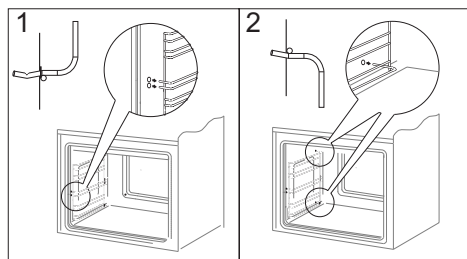
Ważne!

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

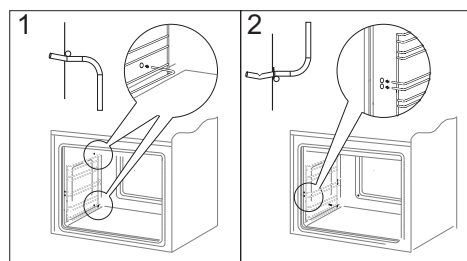
Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

- Kuchnie 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

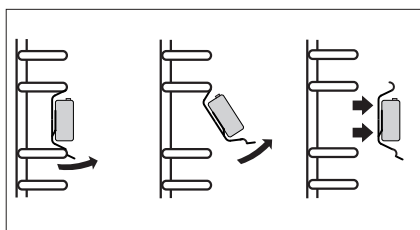


Zakładanie drabinek

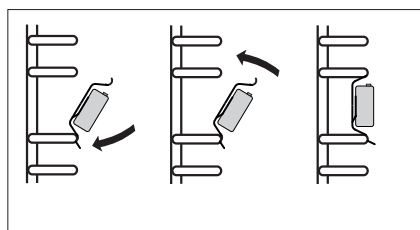
- Kuchnie ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane przewodnice wkładów przymocowane do przewodnic drucianych. Przewodnice należy wyjmować i myć wraz z przewodnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrany przewodnice należy wysunąć zaczepiając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

Uwaga!

Przewodnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.



Wyjmowanie przewodnic teleskopowych

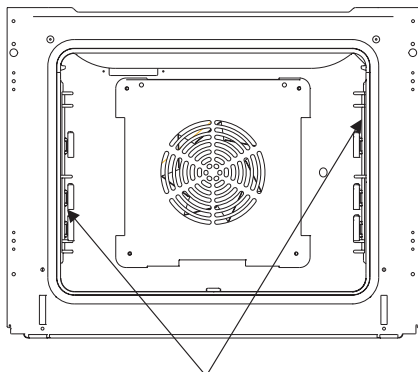


Zakładanie przewodnic teleskopowych

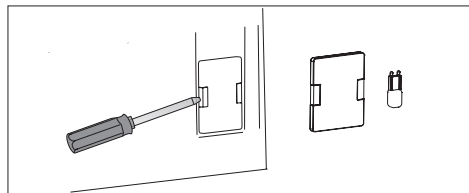
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymiana żarówki halogenowej oświetlenia piekarnika

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



Oświetlenie piekarnika

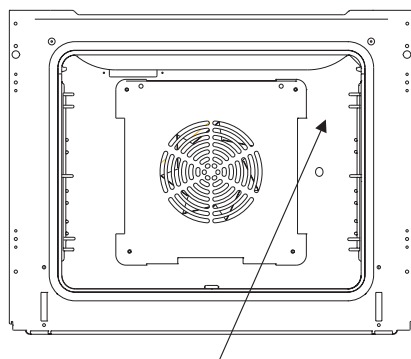


1. Odłączyć zasilanie piekarnika
2. Wyjąć wkłady piekarnika.
3. Jeśli piekarnik posiada prowadnice teleskopowe należy je wyjąć
4. Używając płaskiego wkrętaka podważyć zaczep klosza, zdjąć go, umyć pamiętając o dokładnym wytarciu do suchego.
5. Wyciągnąć żarówkę halogenową wysuwając ją w dół używając 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

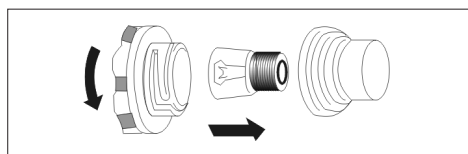
Uwaga: Należy uważać, aby zakładaną żarówkę halogenu nie dotykać bezpośrednio palcami!

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

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



Oświetlenie piekarnika



1. Wszystkie pokręta sterowania ustawić w pozycji „●” / „0” i wyłączyć zasilanie.
2. Wykręcić i umyć klosz lampki pamiętając o dokładnym wytarciu go do sucha.
3. 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.
4. Wkręcić żarówkę, pamiętając o dokładnym osadzeniu jej w gnieździe ceramicznym.
5. Wkręcić klosz lampki.

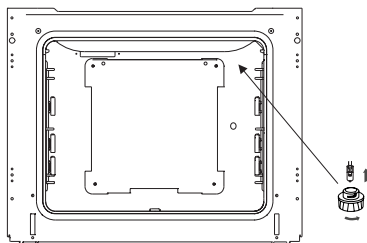
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

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

Przed wymianą żarówki należy bezwzględnie odłączyć kuchnię od zasilania.

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



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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymywanie drzwi

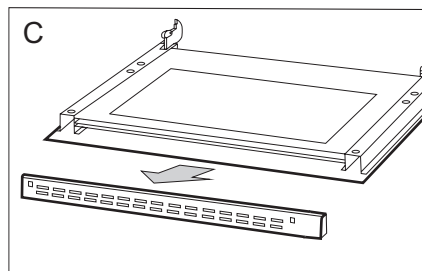
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni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

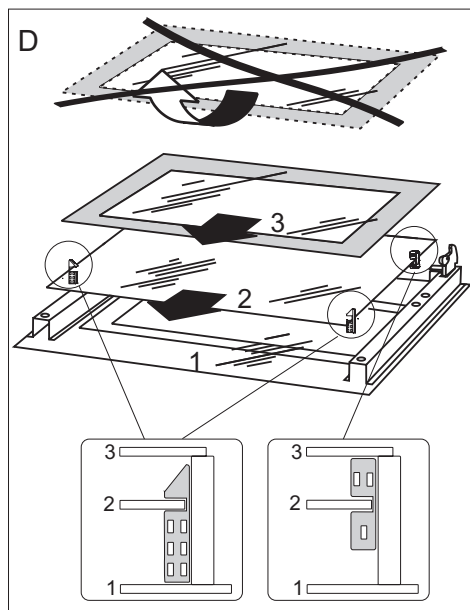
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). Rys.D, D1.

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

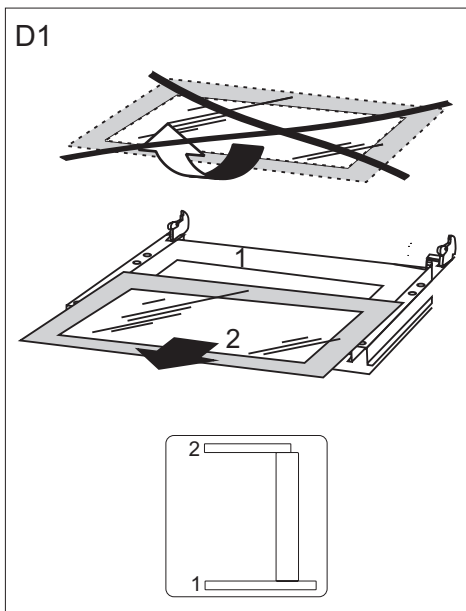
4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.

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”.



Wymywanie szyb wewnętrznych
3 szyby



Wymywanie szyb wewnętrznych
2 szyby

Przeglądy okresowe

Poza czynnościami mającymi na celu bieżące utrzymanie kuchni w czystości należy:

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



Uwaga!

Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- wyłączyć zespoły robocze 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.wyświetlacz programatora wskazuje godzinę „0:00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz <i>Działanie programatora</i>)
3.nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i>)

DANE TECHNICZNE





Napięcie znamionowe	230V 1N~ 50 Hz
Moc znamionowa	max. 3,1 kW
Wymiary piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Informacje podstawowe:

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:

Termoobieg eco	
Termoobieg	
Wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny	
Grzejnik dolny i grzejnik górny (tryb konwencjonalny)	

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 **CE** 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 piekarnika

Typ.....

Nr fabryczny.....



Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100
fax 67 25 40 320
www.amica.com.pl

Amica



Centrum Serwisowe
801 801 800