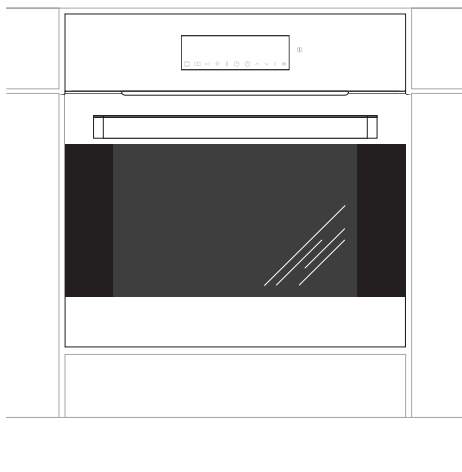


Amica

10203.3eTzDpsScJVQSm
10203.3eTzDpsScLbJVQW
10203.3eTzPrDdScLbJVSm



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO DO ZABUDOWY



Piekarnik uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji

SZANOWNY KLIENCIE,

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

Piekarnik, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.



Uwaga!

Piekarnik obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje	2
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania	4
Jak oszczędzać energię.....	6
Wycofanie z eksploatacji.....	7
Opis wyrobu	8
Charakterystyka wyrobu	9
Instalacja	11
Montaż piekarnika.....	11
Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....	12
Obsługa	13
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....	13
Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem.....	14
Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne	33
Potrawy testowe	35
Czyszczenie i konserwacja piekarnika	37
Rozwiązywanie problemów	44
Dane techniczne	45
Gwarancja, obsługa posprzedażna	46

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.

Podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego piekarnik może osiągnąć bardzo wysokie temperatury, z tego powodu zewnętrzne powierzchnie piekarnika mogą nagrzać się bardziej niż zazwyczaj, dlatego należy zadbać o to, aby dzieci nie znajdowały się wówczas w pobliżu piekarnika.

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



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

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego

pomóżmy, oszczędzajmy energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

- **Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”.**

Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

- **Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.**

Mięso o wadze do 1 kG daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.

- **Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.**

W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

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

- **Staranne zamykanie drzwi piekarnika.**

Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.

- **Nie wbudowywanie piekarnika w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.**

Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



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

zagrożający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

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

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

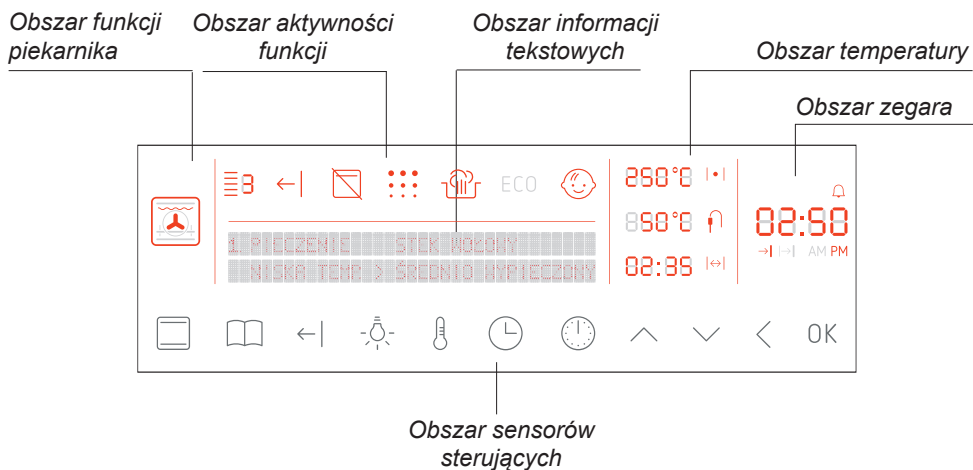
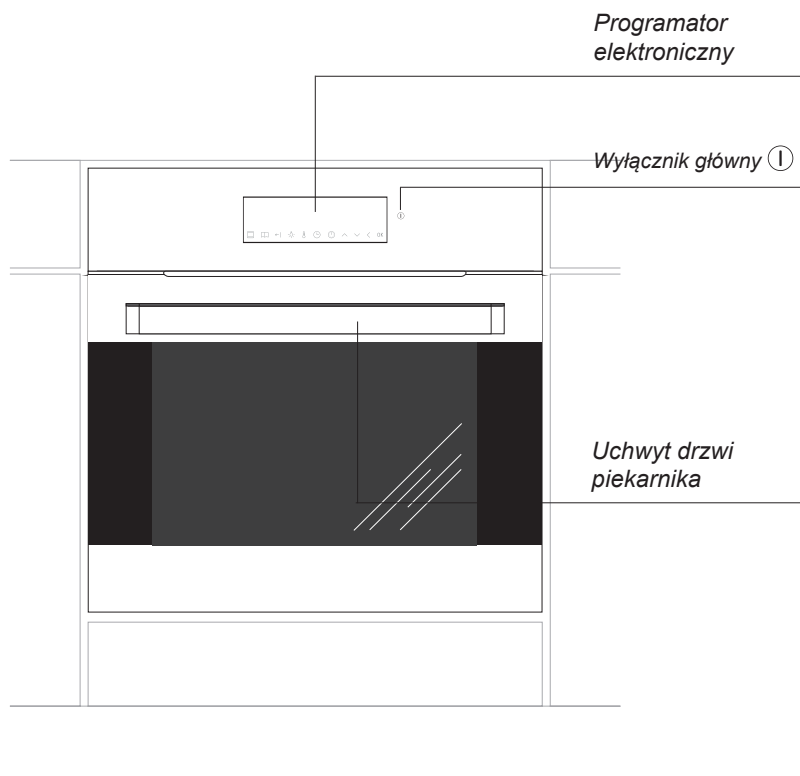


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

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

OPIS WYROBU



CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

Typ piekarnika	10203.3eTzDpsScJVQSm	10203.3eTzDpsScLbJVQW	10203.3eTzPrDdScLbJVSm
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika			
grzejnik górny + dolny	•	•	•
opiekacz	•	•	•
rożen obrotowy	•	•	•
wentylator	•	•	•
grzejnik termoobiegu	•	•	•
wentylator chłodzący	•	•	•
Programator elektroniczny			
Tz	•	•	•
Ttz z termosondą			
TtzPr z termosondą i funkcją pyrolizy			•
Elementy w komorze piekarnika			
przewodnice druciane	•	•	•
przewodnice teleskopowe	•	•	•
wkłady katalityczne			
Inne elementy wyposażenia			
zawiasy drzwi soft close	•	•	•
zawiasy soft close / soft open		•	•
podświetlany uchwyt			
Akcesoria			
ruszt, drabinka suszarnicza	•	•	•
blacha do pieczywa płytka	•	•	•
blacha do pieczenia głęboka	•	•	•
widelec i ramka rożna			
termosonda			•

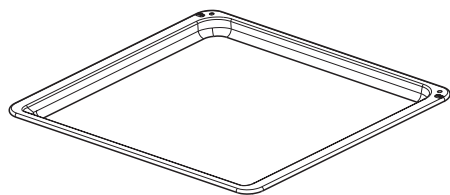
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

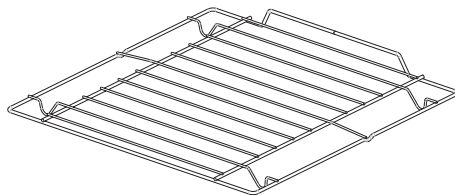
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

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

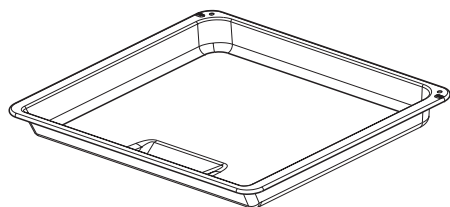
Akcesoria



Blacha do pieczywa



*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*

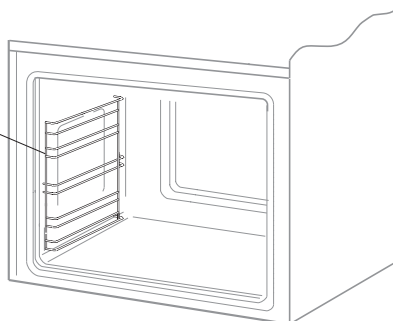


Blacha do pieczenia



Termosonda

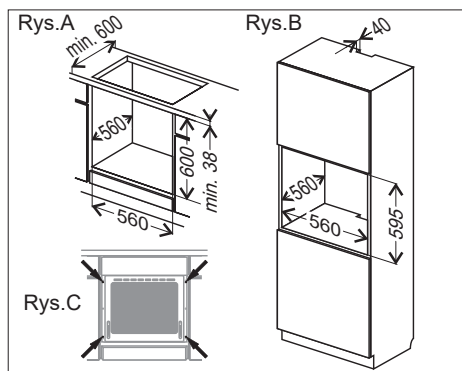
Prowadnice druciane



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:

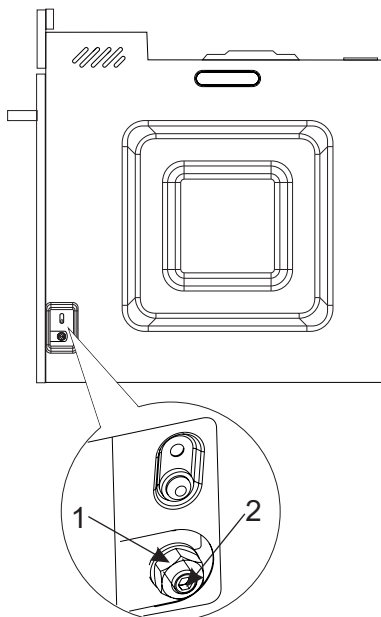
Montaż wykonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

Regulacja położenia drzwi piekarnika

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

Sposób regulacji.

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



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 bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda należy sprawdzić, czy:
 - bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A,
 - instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,

Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.

Uwaga! Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Przed pierwszym włączeniem piekarnika

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

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

Ważne!

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

Ważne!

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

Wyłącznik główny ⓘ znajduje się z prawej strony wyświetlacza. Zadziałanie wyłącznika głównego następuje po dotknięciu szyby w miejscu wyznaczonym (występowanie piktogramu) i jest sygnalizowane wybranym w menu ustawienia sygnałem dźwiękowym. (Patrz rozdział: *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*).

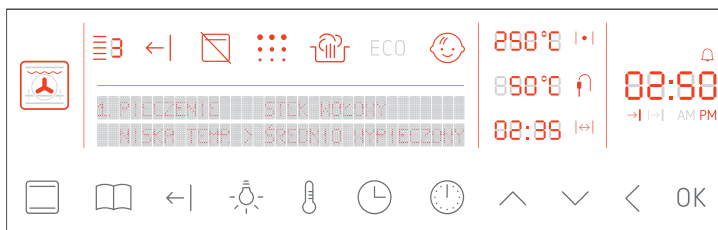
Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

Niektóre modele są wyposażone w podświetlany uchwyt drzwi piekarnika. Informacje dotyczące wyposażenia piekarnika w zależności od modelu znajdują się w tabeli w rozdziale *Charakterystyka wyrobu*.

Podczas pracy piekarnika podświetlenie uchwyty jest włączone i działa jak wskaźnik ciepła resztkowego komory piekarnika, tj. gaśnie gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej 50°C, natomiast powyżej 50°C świeci w zależności od temperatury (im wyższa temperatura wewnątrz piekarnika tym jaśniej świeci).

OBSŁUGA

Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem



Obszar sensorów sterujących

Panel sterujący ma 12 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). Z prawej strony wyświetlacza znajduje się sensor wyłącznika głównego ①. Dotknięcie aktywnego sensora jest sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie]. Dotknięcie nieaktywnego sensora, dźwięk [błąd]. Długie dotknięcie sensora – 3 sekundy – jest sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie2].

Brzęczyk generuje następujące rodzaje dźwięków:

[on] dźwięk włączenia

[off] dźwięk wyłączenia

[potwierdzenie] dotknięcia sensora

[potwierdzenie2] długie dotknięcie sensora

[błąd] dotknięcie nieaktywnego sensora

[alarm minutnika] – maksymalny czas trwania 5 min.

[alarm zakończenia szybkiego rozgrzewu] – maksymalny czas trwania 5min.

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

[alarm otwartych drzwi]

① - wyłącznik główny

 - funkcje piekarnika

 - programy gotowe

←| - włącz / wyłącz funkcja szybkiego nagrzewu piekarnika

 - włącz / wyłącz oświetlenie piekarnika

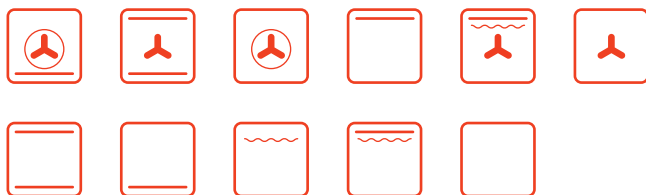
 - ustawienie temperatury

OBSŁUGA

-  - ustawienie zegara
-  - ustawienie funkcji zegara, minutnik, czas pracy, godzina zakończenia pracy
-  - plus / w górę [+]
-  - minus / w dół [-]
-  - cofnij [<]
- OK - potwierdzenie

Obszar funkcji piekarnika

Obszar wskazujący wybraną funkcję piekarnika jest podświetlany w następujących wariantach:



Intensywność świecenia wyświetlacza. Podświetlanie zależy od pory dnia. W godzinach 5-22 świecenie jest bardziej intensywne niż w godzinach 22 – 5. Ponadto intensywność świecenia jest uwarunkowana trybem pracy urządzenia:

- Niska intensywność świecenia – w trybie czuwania można odczytać wskazanie zegara,
- Wysoka intensywność świecenia – w trybie aktywności programatora.

Obszar aktywności funkcji

- Symbol poziomu pieczenia..... 
- Symbol aktywności szybkiego rozgrzewu..... 
- Symbol aktywności blokady drzwi (piekarnik z funkcją pyrolizy)..... 
- Symbol aktywności funkcji pyrolizy (piekarnik z funkcją pyrolizy)..... 
- Czyszczenie parowe..... 
- Symbol aktywności funkcji ECO..... ECO
- Symbol aktywności blokady rodzicielskiej..... 

OBSŁUGA

Obszar temperatury

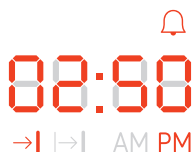
Temperatura w piekarniku z symbolem aktywności grzania.....250°C | • |

Temperatura termosondy z symbolem aktywności.....850°C 🔔

Czas do rozpoczęcia/zakończenia procesu z symbolem aktywności..02:39 | ↔ |

Obszar zegara

Obszar obejmuje zegar w układzie HH:MM oraz symbole: AM/PM, minutnik, czas trwania, czas zakończenia.



Obszar informacji tekstowych

Obszar informacji tekstowych to 2 linie x 34 znaki umożliwiające wyświetlanie informacji tekstowych w następujących wersjach językowych:

angielski, niemiecki, polski, rosyjski, czeski, serbski, litewski, estoński, łotewski, francuski, hiszpański, turecki, szwedzki, norweski, fiński, duński, włoski, holenderski.

1. PIECZENIE STEK WOŁOWY
NISKA TEMP > ŚREDNIO WYPIECZONY

Włączenie programatora i ustawienie czasu.

Po pierwszym podłączeniu wyrobu do sieci elektrycznej programator przechodzi w tryb ustawiania języka. Wyświetlacz jest wygaszony poza obszarem informacji tekstowych. Wstępnie wybranym językiem jest język angielski. Na lewej części obszaru tekstowego pokazywany jest napis „Select language”, na prawej – nazwa wybranego języka. Aktywne są sensory $\wedge$, $\vee$ i OK. Sensorami $\wedge$ i $\vee$ można zmienić bieżący język. Po dotknięciu sensora OK zmienia się bieżący język na wybrany (napis „Select language” zmienia się na odpowiednik w wybranym języku). Po kolejnym dotknięciu sensora OK programator przechodzi do ustawiania zegara. Dokładny opis wyboru języków w sekcji „ustawienia”.

Po podłączeniu wyrobu do sieci elektrycznej (lub po przerwie w zasilaniu) programator przechodzi w tryb ustawiania bieżącej godziny. Na wyświetlaczu miga wskazanie bieżącego czasu, pozostała część jest wygaszona. Aktywne są sensory $\wedge$, $\vee$ i OK. Po dotknięciu sensora OK wyrób przechodzi w tryb standby.

Uwaga! W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie nastawione programy, 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.

Tryb czuwania (standby).

W trybie tym pobór mocy przez urządzenie jest ograniczony do 800mW (poza chwilowymi sytuacjami związanymi z obsługą chłodzenia lub oświetlenia). Przejście do trybu standby kasuje wszystkie nastawy funkcji, czasów, temperatur, minutnika, wybranych programów. Wszystkie grzałki są odłączone. Wyświetlacz jest wygaszony za wyjątkiem zegara. Aktywne sensory to ① oraz sensory blokady klawiatury $\odot$ i $\angle$ (dotykane razem, dotykane pojedynczo są nieaktywne). Podświetlenie wyświetlacza ma obniżoną intensywność.

Jeśli w komorze pozostała podłączona sonda, na wyświetlaczu świeci symbol . Symbol gaśnie po wyciągnięciu sondy.

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

Jeśli drzwi piekarnika są otwarte, zapala się oświetlenie piekarnika. Oświetlenie gaśnie w przypadku zamknięcia drzwi lub samoczynnie po 10 minutach, jeśli drzwi są wciąż otwarte. Jeśli aktywna jest blokada sensorów, to świeci się symbol . Wówczas jedyne aktywne sensory to $\odot$ i $\angle$ dotykane razem – służące do zdjęcia blokady sensorów.

Przejście z trybu standby do trybu aktywnego powoduje wygenerowanie dźwięku [on]. Przejście z trybu aktywnego do trybu standby powoduje wygenerowanie dźwięku [off].

Dotyknięcie nieaktywnych sensorów w trybie standby nie powoduje wygenerowania potwierdzenia [błąd].

Jeśli urządzenie jest w trybie standby, to w godzinach 22:00 – 6:00 następuje obniżenie jasności wyświetlacza na wartość ustawioną dla trybu nocnego.

Tryb aktywny.

Jest to tryb w którym można wybrać żądane funkcje, programy, zmieniać ustawienia. Aktywne są sensory , , i  oraz funkcje aktywowane dotknięciem 2 sensorów: blokada rodzicielska i ustawienia. Pozostałe sensory aktywowane są w razie potrzeby zmiany ustawień itp. W przypadku braku działań użytkownika (dotyknięcia aktywnych sensorów) oraz braku zaprogramowanych akcji (także po zakończeniu wszystkich zaprogramowanych akcji) programator przechodzi w tryb standby po 60s od ostatniej aktywności użytkownika lub zakończenia ostatniej zaprogramowanej funkcji (funkcja auto-off).

W trybie aktywnym podświetlenie wyświetlacza pracuje z nominalną jasnością. Świeci się symbol ramki na wyświetlaczu stanu piekarnika. Na wyświetlaczu pokazywana jest bieżąca temperatura w piekarniku lub „---°C” gdy temperatura ta jest niższa niż 30°C. Jeśli w piekarniku nie ma sondy, elementy wyświetlacza odpowiadające za sondę są wygaszone. W przeciwnym przypadku zapalony jest symbol  i pokazywana jest temperatura sondy lub „--°C” gdy temperatura ta jest niższa niż 30°C. Na wyświetlaczu tekstowym (lewa część) prezentowana jest zachęta „Wybierz funkcję >”, znak „>” miga.

Zegar.

Długie dotknięcie sensora  powoduje przejście do zmiany czasu bieżącego. Ustawiane są po kolei 3 parametry: tryb wyświetlania czasu (12H / 24H), godziny, minuty.

- sensory  i  zmieniają nastawę;
- sensor OK powoduje zatwierdzenie bieżącej nastawy i przejście do kolejnego parametru;
- sensor  powoduje przejście do poprzedniego parametru;
- sensor , sensor  w przypadku wybrania trybu czasu (12/24) oraz brak reakcji użytkownika przez 10 sekund powodują wyjście bez zmiany zapamiętanych nastaw. Zatwierdzenie wartości minut sensorem OK powoduje zapisanie zatwierdzonych ustawień. W przypadku trybu 12H wybór jest taki sam jak dla zegara 24H, ale dla godzin 1-12 wyświetlane jest „AM”, a dla godzin 13-24 „PM”.

Zmiana czasu jest możliwa tylko w standby lub w stanie aktywnym, gdy nie jest włączona żadna funkcja piekarnika ani minutnik. W takiej sytuacji długie naciśnięcie sensora generuje dźwięk [błąd] i programator nie wchodzi w tryb zmiany czasu bieżącego.

Oświetlenie.

Sensor  działa niezależnie od pozostałych funkcji, naciskanie sensora nie wpływa na przebieg pozostałych funkcji i ustawień. Sensor  nie działa w trybie standby.

Światło w piekarniku zapala się:

- po dotknięciu sensora  – na 30 sekund;
- po dotknięciu i przytrzymaniu (3s) sensora  – do czasu przejścia w tryb standby,
- po wystartowaniu dowolnej funkcji grzania lub programu gotowego – na 30 sekund;
- po załączeniu i po zakończeniu działania funkcji „szybki rozgrzew” – na 30 sekund;
- po otwarciu drzwi – do zamknięcia drzwi, nie dłużej niż na 10 minut.

Zapalone światło można zgasić w dowolnym momencie przez dotknięcie sensora .

Silnik chłodzący.

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

Symbol termostatu.

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

Funkcje grzania.

Po dotknięciu sensora  panel przechodzi do menu wyboru funkcji grzania. Poszczególne sensory mają wówczas następujące znaczenie:

 – wyjście z trybu funkcji grzania, skasowanie nastaw, przejście do programów;

 – wyjście z trybu funkcji grzania, skasowanie nastaw, przejście do nastawy zegara;

 – powrót do poprzedniego etapu. W przypadku pierwszego etapu – skasowanie nastaw i powrót do trybu aktywnego.

,  – wybór kolejnej (poprzedniej) pozycji z menu;

OK – zatwierdzenie wyboru.

[przerwa w obsłudze 20s] - jeśli w trakcie wybierania funkcji użytkownik przez 20 sekund nie dotknie żadnego sensora programator kasuje dotychczasowe nastawy i wraca do trybu aktywnego.

Na wyświetlaczu tekstowym (strona lewa) zapala się napis „Wybierz funkcję grzania >”, znak „>” miga. Po stronie lewej wyświetlane są kolejno funkcje grzania z poniższej listy. Pozycja startowa to funkcja „Termoobieg”. Uwaga: Funkcje z różnym wyświetlają się wyłącznie w urządzeniach, w których wykryty zostanie rożen. Z trzech dostępnych funkcji czyszczenia wyświetla się tylko jedna aktywna – w zależności od wykrytej pyrolizy lub ustawień w programie testowym.

Równocześnie z poszczególnymi funkcjami wyświetlane są odpowiednie piktogramy wewnątrz ramki symbolizującej komorę piekarnika. Użytkownik wybiera żadaną funkcję sensorami  i , a następnie zatwierdza ją sensorem OK.

Po zatwierdzeniu opis wybranej funkcji przesuwa się z prawej strony wyświetlacza na lewą, prawa strona pozostaje pusta. Na wyświetlaczu temperatury piekarnika zaczy-

na migać wartość domyślna temperatury. Sensorami $\wedge$ i $\vee$ można zmodyfikować temperaturę, sensorem OK ją zatwierdzić.

Jeśli programator wykryje obecność sondy, przechodzi do ustawiania temperatury sondy: Na wyświetlaczu temperatury sondy miga wartość domyślna 80°C, do jej zmiany i zatwierdzenia służą sensory $\wedge$, $\vee$ i OK. Przy braku sondy krok ten jest pomijany.

W tym momencie w piekarniku zapala się światło, aktywne stają się sensory [$\leftarrow$] i . Pozostałe elementy wykonawcze uruchamiane są po 5 sekundach od zatwierdzenia. Na wyświetlaczu timera zapala się symbol [czas pracy $\leftrightarrow$], a wyświetlacz pokazuje upływ czasu od rozpoczęcia grzania piekarnika.

Działanie piekarnika można zakończyć (zakończyć pracę grzałek i skasować wszystkie nastawy) w dowolnym momencie przez dotknięcie:

sensora  – piekarnik przechodzi do wyboru programów gotowych;

sensora  – piekarnik przechodzi do trybu standby.

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

Naciśnięcie sensora funkcje  przy aktywnej funkcji grzania powoduje przejście do wyboru nowej funkcji grzania, ale bez wcześniejszego przerywania bieżącego procesu. Jako wartości domyślne (typ funkcji, temperatury) wyświetlane są wartości bieżącego procesu. Nowe wartości zostaną zapamiętane dopiero po zatwierdzeniu temperatur, jednak bez 5 sekundowego opóźnienia.

OBSŁUGA

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

Opis funkcji	Realizacja	Temperatura [°C]		Domyślna temp. [°C]	Poziom od dołu
		min.	max		
Konwencjonalna	grzałka dolna + grzałka górna	30	280	180	3
Ciasto	grzałka dolna + grzałka górna + wentylator termoobiegu	30	280	170	3
Grill	grzałka opiekacza	30	280	280	4
Turbo grill	grzałka opiekacza + grzałka górna + wentylator termoobiegu	30	280	200	2
Super grill	grzałka opiekacza + grzałka górna	30	280	280	4
Termoobieg	grzałka wentylatora + wentylator termoobiegu	30	280	170	3
Termoobieg ECO	grzałka wentylatora + wentylator termoobiegu	30	280	170	3
Pizza	grzałka wentylatora + grzałka dolna + wentylator termoobiegu	30	280	220	2
Zarumienianie	grzałka górna	30	240	180	-
Przypiekanie	grzałka dolna	30	240	200	-
Czyszczenie Aqualytic*	grzałka dolna + grzałka górna	30	280	90	-
Czyszczenie parowe*	grzałka dolna	30	240	50	-
Pyroliza*	grzałka opiekacza + grzałka dolna	-	-	480	-

*rodzaj funkcji czyszczącej zależy od modelu piekarnika

Szybki rozgrzew komory piekarnika.

Po wybraniu funkcji grzania i ustaleniu temperatury aktywny staje się sensor szybkiego rozgrzewu. Sensor ten jest aktywny do czasu osiągnięcia przez komorę piekarnika założonej temperatury.

Po dotknięciu sensora zapala się symbol . Po osiągnięciu zadanej temperatury gaśnie symbol , światło w piekarniku zapala się na 30s i emitowany jest sygnał [alarm zakończenia szybkiego rozgrzewu]. Następuje powrót do funkcji grzania a piekarnik przechodzi do trybu utrzymywania temperatury.

Współpraca funkcji szybki rozgrzew z timerem.

A) Timer ustawiony przed włączeniem szybkiego nagrzewu:

- jeśli ustawiony jest tylko czas trwania programu (praca półautomatyczna), szybki rozgrzew startuje natychmiast;

- jeśli ustawiony jest czas trwania programu i godzina zakończenia (praca automatyczna), praca szybkiego rozgrzewu startuje w momencie, w którym normalnie rozpoczęłaby się praca bez szybkiego rozgrzewu, ale symbol  jest wyświetlana od dotknięcia sensora do zakończenia rozgrzewu.

Włączenie funkcji rozgrzewu nie wpływa na zaprogramowane czasy pracy.

B) Sensor  dotknięty w trakcie trwania szybkiego rozgrzewu – szybki rozgrzew jest wstrzymany do czasu zakończenia ustawiania timera. Po ustawieniu timera funkcja pracuje tak samo jak w punkcie A).

Czujnik temperatury - termosonda.

Jeśli termosonda została włożona do gniazda przed wybraniem funkcji grzania, nastawy temperatury termosondy dokonuje się zaraz po nastawie piekarnika.

Termosondę można włożyć do gniazda w dowolnym momencie. Spowoduje to zapalenie symbolu  i miganie na wyświetlaczu temperatury sondy wartości domyślnej 80°C. Temperaturę można zmieniać sensorami  i , zatwierdza się ją sensorem OK. Do czasu zatwierdzenia temperatury termosondy piekarnik pracuje wg dotychczasowych nastaw (jeśli użytkownik wyjmie termosondę przed zatwierdzeniem temperatury piekarnik wróci do poprzedniego trybu pracy). Aktywacja termosondy nie zmienia nastaw temperatury piekarnika.

Po potwierdzeniu temperatury termosondy piekarnik utrzymuje zadaną temperaturę piekarnika nie dłużej niż do momentu osiągnięcia przez czujnik zakładanej temperatury sondy. Następnie nagrzewanie jest wyłączone i emitowany jest dźwięk [alarm zakończenia pracy].

Jeśli użytkownik wyjmie termosondę w trakcie pracy (po zatwierdzeniu temperatury termosondy) będzie to traktowane jako błąd (możliwe uszkodzenie termosondy) i program zostanie przerwany.

Współpraca termosondy i timera:

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

Temperatury dla termosondy

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

Uwaga! Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.

Zmiana ustawień temperatury w trakcie pracy piekarnika.

W trakcie pracy piekarnika na wyświetlaczach temperatury piekarnika i sondy (jeśli jest) wyświetlają się zadane temperatury. Pojedyncze naciśnięcie sensora  powoduje wyświetlanie przez 5 sekund bieżących temperatur komory i sondy. Kolejne naciśnięcie sensora powoduje przejście do ustawiania temperatury piekarnika, trzecie – do ustawienia temperatury sondy (jeśli jest).

Temperaturę zmienia się sensorami  i  Dotknięcie OK powoduje zapamiętanie nastawionej temperatury, dotknięcie  - powrót pieczenia przy poprzednio nastawionej temperaturze.

Timer.

Funkcje timera dostępne są pod sensorem . Programator wyposażony jest w minutnik, który pracuje niezależnie od innych ustawień. Ponadto możliwe jest ustawienie czasu pracy piekarnika (praca półautomatyczna) lub ustawienie czasu pracy i opóźnienia startu (praca automatyczna). Funkcje są dostępne w kolejności minutnik->czas pracy->czas zakończenia, przez kolejne dotknięcie sensora .

Minutnik.

Minutnik odlicza czas wstecz. Po zakończeniu odliczania emitowany jest [alarm minutnika]. Minutnik działa niezależnie od innych funkcji, użycie minutnika w programie gotowym nie wpływa na przebieg programu.

Aby ustawić minutnik należy dotknąć sensor . Na wyświetlaczu zegara zacznie migać symbol minutnika  oraz wartość 0:00 (lub wcześniej nastawiona wartość minutnika) w miejscu godziny. Sensorami  i  zmienia się nastawę, sensor  lub 5 sekundowa bezczynność powodują wyjście bez zmiany nastawy minutnika a sensor  powoduje zatwierdzenie bieżącej wartości nastawy minutnika.

Po dotknięciu  symbol minutnika świeci sygnalizując działanie minutnika, a wyświetlacz ponownie pokazuje czas bieżący.

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

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

Alarm minutnika kasuje się przez dotknięcie

dowolnego sensora. Maksymalna nastawa czasu minutnika to 2 godziny.

Praca półautomatyczna.

Przed ustawieniem czasu dla pracy półautomatycznej należy włączyć wybraną funkcję grzania.

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

Aby ustawić czas pracy, należy 2-krotnie dotknąć sensor  (Pierwsze dotknięcie aktywuje minutnik, kolejne przenosi do nastawy czasu po którym piekarnik samoczynnie się wyłączy). Sensor  należy dotykać do momentu aż na wyświetlaczu zegara będzie migać symbol  oraz wskazanie „0:00” (lub wskazanie bieżącego czasu do wyłączenia piekarnika, jeśli funkcja już wcześniej była aktywna). Sensory  i  zmieniają wartość nastawy, sensor  lub 5 sekundowa bezczynność powoduje wyjście bez zmiany bieżących nastaw. Zatwierdzenie nastawy czasu samoczynnego wyłączenia i start odliczania następuje przez dotknięcie sensora  do momentu aż symbol  przestanie migać i zapali się na stałe. Na wyświetlaczu pokazywany jest bieżący czas oraz czas odliczany do wyłączenia. Na wyświetlaczu przez 5 sekund miga symbol  i godzina zakończenia grzania, a następnie symbol  gaśnie i pokazywany jest bieżący czas.

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

Timer można dezaktywować ustawiając czas pracy na 0:00.

Po odliczeniu wyznaczonego czasu emitowa-

wany jest dźwięk [alarm zakończenia pracy]. Wszystkie elementy grzejne są rozłączone. Alarm można skasować na 2 sposoby:

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

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

Praca automatyczna.

Przed ustawieniem czasu dla pracy automatycznej należy włączyć wybraną funkcję grzania.

Praca automatyczna polega na takim ustawieniu programatora, aby piekarnik włączył się z opóźnieniem i zakończył proces o wskazanej godzinie.

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

Podczas odliczania do rozpoczęcia grzania zapalone są symbole                                                                                

timer zachowuje się dalej jak przy pracy pół-automatycznej.

Podgląd i modyfikacja nastawionych czasów możliwa jest po dotknięciu sensora . Dotknięcie sensora raz powoduje przejście do minutnika, kolejny raz – do nastawy czasu pracy a trzeci raz – do nastawy czasu zakończenia. Zmiana nastawy czasu pracy na 0 powoduje jednoczesne skasowanie czasu pracy i czasu zakończenia.

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

Zliczanie czasu pracy.

Programator w trakcie pracy zlicza czas pieczenia. Aktualnie zliczony czas pieczenia wyświetlany jest na wyświetlaczu temperaturowym w najniższej linii wraz z symbolem [czas pracy ]. Zliczony czas kasowany jest w momencie przejścia urządzenia w tryb standby.

W przypadku pracy czasowej (programy gotowe lub ustawiony timer) na wyświetlaczu pokazywany jest czas do następnego etapu (bez symbolu ) , tj. odpowiednio czas do rozpoczęcia lub zakończenia grzania. Wyświetlacz można przełączyć w tryb wyświetlania zliczonego czasu dotykając sensor  3 sekundy. Ponowne 3-sekundowe dotknięcie tego sensora spowoduje powrót do poprzedniego stanu.

Blokada rodzicielska.

Blokada rodzicielska ma za zadanie uniemożliwić dzieciom zmianę ustawień piekarnika. Po aktywowaniu blokady piekarnik przestaje reagować na wszystkie sygnały wejściowe z wyjątkiem kombinacji odblokowującej.

W dowolnym momencie pracy można aktywować blokadę rodzicielską (blokadę klawiatury). Blokadę aktywuje się przez jednoczesne dotknięcie  i , a deaktywuje przez jednoczesne dotknięcie  i . Aktywna blokada jest sygnalizowana przez symbol  na wyświetlaczu.

Przy aktywnej blokadzie wszystkie sensory są nieaktywne (ich dotknięcie wywołuje sygnał [błąd]), także pojedynczo dotykane sensory  i . Jedyne wyjątki to:

- łączne dotknięcie sensorów  i , które deaktywuje blokadę;
- dotknięcie sensora , które powoduje przejście w tryb standby.

Jeśli piekarnik jest w trybie standby i ma aktywną blokadę, to także sensor  jest nieaktywny.

Drzwi.

Podczas pracy drzwi piekarnika powinny być zamknięte.

Jeśli programator wykryje otwarte drzwi podczas działania funkcji grzania (lub programów gotowych), elementy wykonawcze piekarnika zostaną rozłączone a oświetlenie włączone. Jeśli ten stan trwa ponad 30 sekund, programator emituje sygnał [alarm otwartych drzwi]. Alarm można skasować dotykając dowolny sensor lub zamykając drzwi. Otwarcie drzwi nie wpływa na wartości nastaw temperatury i timera, ale jeśli drzwi pozostają otwarte ponad 10 minut, programator kasuje wszystkie nastawy i wraca do trybu aktywnego.

Ograniczenie czasu pracy.

Jeśli piekarnik pracuje na dowolnej funkcji grzania przez specyficznie długi okres czasu to programator dla bezpieczeństwa zakończy pracę piekarnika po czasie ustalonym zgodnie z poniższym przykładem. Po zakończonej funkcji grzania piekarnik przechodzi w tryb standby.

Przykład. Jeśli temperatura w komorze piekarnika wynosi 200 °C to odłączenie elementów elektrycznych nastąpi po ok. 3 godzinach pracy piekarnika. Przy temperaturze 100 °C po ok. 10 godzinach.

Jest to zabezpieczenie piekarnika przed przegrzaniem.

Programy gotowe.

Programy gotowe zawierają predefiniowane nastawy funkcji grzania, temperatur, timerów, nagrzewu dopasowane do konkretnych zastosowań. Po wystartowaniu programu gotowego można modyfikować jego nastawy (zarówno temperatury jak i czasu), jednak po takiej modyfikacji program przestaje być „programem gotowym” a staje się zwykłą funkcją grzania z nastawami temperatur, czasów itd. Ustawienie minutnika nie jest traktowane jako modyfikacja programu gotowego – jest to zupełnie niezależna funkcja.

Poruszanie się po menu jest następujące:

∧, ∨ – zmiana wybranej pozycji (wszystkie menu są zapętlone, po ostatniej pozycji programator wraca do pierwszej);

OK – zatwierdzenie wyboru;

□ – skasowanie nastaw i powrót do głównego menu programu

□ – skasowanie nastaw i przejście do menu wyboru funkcji grzania;

⌚ – wyjście z trybu funkcji grzania, skasowanie nastaw, przejście do nastawy zegara;

< – powrót do poprzedniego etapu. W przypadku pierwszego etapu – skasowanie nastaw i powrót do trybu aktywnego.

[przerwa w obsłudze 20s] - jeśli w trakcie wybierania użytkownik przez 20 sekund nie naciśnie żadnego sensora programator kasuje dotychczasowe nastawy i wraca do trybu aktywnego.

Wybór programu gotowego.

Aby wykonać program gotowy, należy dotknąć sensor □. Bieżące nastawy piekarnika zostaną wówczas skasowane, grzałki odłączone a programator przejdzie w tryb wyboru programu gotowego.

Po lewej stronie obszaru informacji tekstowych wyświetlony zostanie komunikat „Wybierz grupę programów >”, znak „>” miga.

Po prawej stronie wyświetlane są opisy dostępnych grup programów:

Mięso;

Drób;

Pizza;

Produkty mrożone;

Ciasta;

Pieczenie w niskiej temperaturze;

Programy dodatkowe.

Po zatwierdzeniu wyboru grupy programów opis wybranej grupy przesuwa się z prawej strony obszaru informacji tekstowych na lewą. Znak „>” nadal miga. Po prawej stronie wyświetlane są poszczególne programy gotowe przypisane do grup zgodnie z listą programów gotowych.

Po zatwierdzeniu wyboru programu opis wybranego programu przesuwa się na lewą stronę obszaru.

Ustawianie parametrów.

Jeśli wybrano program bez termosondy, a termosonda jest włożona w gniazdo, programator wyświetla po prawej stronie obszaru tekstowego polecenie „Usuń termosondę”. Programator czeka na wyciągnięcie termosondy z gniazda przez 1 minutę. Jeśli po tym czasie termosonda pozostaje w gnieździe, program kasuje wszystkie nastawy i wraca do trybu aktywnego. Jeśli użytkownik usunął termosondę w czasie 1 minuty, program kasuje napis „Usuń termosondę” i przechodzi dalej.

Jeśli wybrano program z termosondą, a sondy nie ma w gnieździe, programator po prawej stronie wyświetla napis „Włóż termosondę lub wybierz wagę”. Jeśli użytkownik włoży termosondę napis znika a programator przechodzi do kolejnych kroków. Jeśli użytkownik dotknie sensor $\wedge$ lub $\vee$, napis po prawej stronie na górnej linii zmienia się na „wybierz wagę i naciśnij OK” a dalsze kroki przebiegają jak dla programów z

ustawianiem wagi. Jeśli w ciągu 1 minuty użytkownik nie dotknie sensora ani nie włoży termosondy programator wraca do trybu aktywnego.

Jeśli wybrano program z ustawianiem wagi (np. kurczak), programator po prawej stronie na górnej linii wyświetla napis „wybierz wagę i naciśnij OK”, a na dolnej linii prezentowane są wagi zgodne z listą programów dla wersji bez sondy. Waga wyświetlana jest w kg, zgodnie z formatem przypisanym do danego języka. Jeśli użytkownik w ciągu 1 minuty nie wybierze wagi program wraca do trybu aktywnego.

Uruchomienie programu bez rozgrzewu.

Po wpisaniu przez użytkownika wszystkich parametrów, po prawej stronie ekranu pojawia się napis „Naciśnij OK aby uruchomić program”. Program czeka 1 minutę na naciśnięcie OK, w przeciwnym razie kasuje nastawy i wraca do trybu aktywnego.

Po naciśnięciu OK programator ustawia temperatury, funkcje grzania i czasy timera zgodnie z listą programów gotowych i rozpoczyna pieczenie. Napis „Naciśnij OK...” zastępowany jest „Program trwa”.

Uruchomienie programu z rozgrzewem.

Po wpisaniu przez użytkownika wszystkich parametrów, po prawej stronie ekranu pojawia się napis „Naciśnij OK aby rozgrzać piekarnik”. Program czeka 1 minutę na naciśnięcie OK, w przeciwnym razie kasuje nastawy i wraca do trybu aktywnego.

Po naciśnięciu OK programator ustawia temperatury oraz funkcje grzania, oraz aktywuje funkcję szybkiego rozgrzewu (zmienia nastawy funkcji grzania na rozgrzew i zapala symbol $\leftarrow$) i zmienia napis po prawej stronie okna tekstowego na „Rozgrzew piekarnika”).

Po osiągnięciu nastawionej temperatury (zgodnej z danymi z programu gotowego) programator zmienia układ grzałek na

zapisany w danych programu gotowego i przechodzi do trybu utrzymania temperatury. Symbol  miga, programator emituje dźwięk [alarm zakończenia szybkiego rozgrzewu]. Po prawej stronie części tekstowej wyświetlacza pojawia się napis: „piekarnik nagrzany, włóż potrawę i naciśnij OK”. Piekarnik czeka na naciśnięcie OK do 1 minuty a następnie przechodzi w tryb aktywny.

Po naciśnięciu OK przepisuje nastawy czasowe do timera (czas trwania pieczenia ustawiony w programie gotowym z rozgrzewem liczony jest od momentu naciśnięcia OK na rozgrzanym piekarniku), zmienia się napis po prawej stronie wyświetlacza na „Program trwa”, znika symbol szybkiego rozgrzewu.

Zakończenie programu.

Po upływie zadanego czasu zostaje uruchomiony sygnał [alarm zakończenia pracy], znikają napisy na części tekstowej wyświetlacza. Alarm można wyłączyć przez dotknięcie dowolnego sensora. Jeśli użytkownik wyciszył alarm sensorem , to piekarnik przechodzi do trybu ustawiania czasu trwania pieczenia i umożliwia kontynuację pracy na tych samych nastawach temperatury i funkcji (nie będzie to już jednak program gotowy, tylko kontynuacja na tych samych parametrach). Jeśli do wyciszenia użyty był inny sensor, piekarnik przechodzi do trybu aktywnego.

Programy czyszczące.

Programy czyszczące występują w menu „Funkcje grzania”, ale ich sposób pracy jest podobny do programów gotowych. Dla użytkownika dostępny jest tylko jeden program czyszczący, przy czym wybór jest następujący:

- w przypadku wykrycia modułu parowo-pyrolitycznego aktywny jest program pyrolizy.
- w przypadku wykrycia modułu konwencjonalnego aktywny jest program czyszczenia.

Czyszczenie.

Program pracuje jak program gotowy o nastawach: temperatura 90°C, grzejnik górny + dolny, czas trwania = 30 minut, bez rozgrzewu. W trakcie pracy programu zapala się symbol czyszczenie .

Różnice są następujące: po wybraniu programu, zamiast „Naciśnij OK aby rozpocząć program” na całym wyświetlaczu tekstowym (łącznie pola lewe i prawe) pokazywany jest napis „Wylej 0,5 litra wody. Naciśnij OK aby rozpocząć”.

Dla piekarnika z emalią Aqualytic (litery **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.

W trakcie programu wyświetlany jest napis „Trwa czyszczenie”.

Program można modyfikować i zmieniać jak każdy program gotowy, wówczas przestaje on być programem specjalnym i przechodzi do pracy jako zwykła funkcja grzania z nastawą timera.

Pyroliza.

Program pyroliza jest programem specjalnym z dodatkowymi wymogami. Po wybraniu pyrolizy na całym wyświetlaczu tekstowym pokazywany jest komunikat „Usuń wszystkie elementy z komory, oraz naciśnij OK”.

Program czeka do 10 minut na potwierdzenie użytkownika.

Po potwierdzeniu na lewej stronie wyświetlany jest komunikat: „Wybierz czas trwania pyrolizy”, a na prawej możliwe do wyboru wartości: „90 minut”, „120 minut” lub „150 minut”. Wartości zmienia się jak wagi w programach gotowych.

Po potwierdzeniu czasu trwania programator sprawdza stan drzwi. Jeśli drzwi są otwarte wyświetla się komunikat „Zamknij drzwi piekarnika i naciśnij OK aby rozpocząć”. Jeśli drzwi są zamknięte wyświetla się komunikat: „Naciśnij OK aby rozpocząć proces pyrolizy”. Program czeka do 10 minut na zamknięcie drzwi i potwierdzenie użytkownika – do startu pyrolizy niezbędne jest spełnienie obydwu warunków – zamknięte drzwi i „OK”.

Po potwierdzeniu przez użytkownika rozpoczynany jest proces pyrolizy: blokowane są drzwi, zapala się symbol  oraz symbol blokada drzwi , pracują grzejnik opiekacza + grzejnik dolny, nastawa temperatury 480°C, załączany jest II bieg wentylatora chłodzącego. Faktyczna nastawa temperatury wynosi 465°C, grzejnik dolny pracuje w cyklu z przerwami. Na wyświetlaczu pokazywany jest komunikat „Uwaga! Trwa pyroliza!”

30 minut przed końcem nastawionego czasu grzałki są odłączane, nastawa temperatury zmienia się na „---°C” a komunikat na wyświetlaczu zmienia się na „Trwa schładzanie”.

Podczas schładzania programator estymuje szybkość chłodzenia i na bieżąco aktualizuje pokazywany czas trwania i godzinę zakończenia.

Po schłodzeniu do 150°C rozpoczyna się proces odblokowania drzwi.

Po odblokowaniu drzwi wentylator wraca na pracę na I biegu a program kończy się podobnie jak programy gotowe.

W przypadku pyrolizy nie ma możliwości zmiany nastaw w trakcie trwania programu ani kontynuacji programu na tych samych nastawach. Po skasowaniu alarmu programator zawsze przechodzi do trybu aktywnego. Jedyny sposób przerywania pyrolizy to użycie sensora ①.

W przypadku przerywania pyrolizy na skutek zaniku napięcia, programator przechodzi do trybu wychładzania a następnie otwierania drzwi – jak w ciągu ostatnich 30 minut normalnego programu.

W przypadku przerywania pyrolizy sensorem ① piekarnik nie wyłącza się, tylko przechodzi do trybu wychładzania i otwierania drzwi jak wyżej. Po odblokowaniu drzwi piekarnik przechodzi w tryb standby.

Jeśli podczas uruchamiania pyrolizy (po potwierdzeniu OK) użytkownik otworzy drzwi zanim zostaną one zablokowane, programator zareaguje na to sygnałem [alarm otwartych drzwi], kasuje program pyrolizy i przechodzi do trybu odblokowania drzwi (jak wyżej).

Uwaga! Drzwi piekarnika wyposażono w blokadę, która uniemożliwia ich otwarcie w trakcie procesu. Nie otwierać drzwi, aby nie przerwać procesu czyszczenia.

Ustawienia.

Do menu konfiguracji przechodzi się po jednoczesnym dotknięciu sensorów  i . Wejście do menu konfiguracji jest możliwe tylko w trybie aktywnym.

Poruszanie się po menu jest następujące:

 ,  – zmiana wybranej pozycji (wszystkie menu są zapętlone, po ostatniej pozycji programator wraca do pierwszej);

OK – zatwierdzenie wyboru;

 – wyjście (skasowanie niezatwierdzonych nastaw) i przejście do menu programy;

 – wyjście i przejście do menu funkcji grzania;

 – wyjście i przejście do nastaw zegara;

 – powrót do poprzedniego etapu. W przypadku pierwszego etapu – skasowanie nastaw i powrót do trybu aktywnego.

[przerwa w obsłudze 20s] - jeśli w trakcie wybierania użytkownik przez 20 sekund nie naciśnie żadnego sensora programator kasuje dotychczasowe nastawy i wraca do trybu aktywnego.

Po lewej stronie wyświetlacza tekstowego pojawia się komunikat „Ustawienia”, po prawej stronie pojawia się opis grupy ustawień:

- 1. Język;
- 2. Oświetlenie;
- 3. ECO;
- 4. Jasność wyświetlacza;
- 5. Jasność uchwytu (opcjonalnie);
- 6. Serwis;
- 7. Ustawienia fabryczne.

1. Język.

Po lewej stronie okna tekstowego pojawia się komunikat „Wybierz język”. Po prawej stronie wyświetlana jest lista języków, przy czym jako domyślny wyświetlany jest aktualny język.

Sensorami  ,  zmienia się język. Po dotknięciu OK język napisu „Wybierz język” zmienia się zgodnie z wyborem użytkowni-

ka, a poniżej pokazuje się napis „Potwierdź wybór <OK>” w nowym języku.

Dotknięcie  lub  powoduje skasowanie napisu „Potwierdź wybór <OK>” i ponowne wyświetlanie listy języków. Dotknięcie  powoduje wyjście z menu i powrót do języka, który był aktywny w momencie wchodzenia do menu „Język”. Dotknięcie OK powoduje zapamiętanie obecnego języka i powrót do menu ustawienia.

2. Oświetlenie.

Po lewej stronie okna tekstowego pojawia się komunikat „Wybierz tryb pracy oświetlenia”. Po prawej stronie pojawia się jeden z dwóch możliwych wyborów: „praca ciągła” i „praca ECO”. Wartością domyślną jest bieżąco ustawiona, wartością fabryczną: „praca ECO”. Dotknięcie OK powoduje zapamiętanie bieżącej wartości i powrót do menu ustawienia.

Opis zawarty w specyfikacji obejmuje pracę oświetlenia w trybie ECO. W przypadku ustawienia pracy ciągłej, oświetlenie jest włączone:

- przez cały czas otwarcia drzwi;
- przez cały czas pieczenia.

3. ECO

Po lewej stronie okna tekstowego pojawia się komunikat „Wybierz tryb pracy piekarnika”. Po prawej stronie pojawia się jeden z dwóch możliwych wyborów: „praca standardowa” i „praca ECO”. Wartością domyślną jest bieżąco ustawiona, wartością fabryczną: „praca ECO”. Dotknięcie OK powoduje zapamiętanie bieżącej wartości i powrót do menu ustawienia.

Opis zawarty w specyfikacji obejmuje pracę piekarnika w trybie standardowym. Tryb ECO ma wpływ na pracę piekarnika w programach gotowych, przy ustawionym timerze lub aktywnej sondzie.

W przypadku timera, jeśli ustawiony czas

pracy przekracza 25 minut, grzałki piekarnika i wentylator termoobiegu odłączane są na 5 minut przed planowanym zakończeniem grzania i alarmem.

W przypadku sondy, grzałki odłączane są na 2° poniżej nastawionej wartości temperatury. Jeśli w ciągu 2 minut temperatura nie wzrośnie samoczynnie, wskazanie sondy zostaje podniesione o 1° (do wartości nastawionej – 1°). Jeśli w ciągu kolejnych 3 minut temperatura nie dojdzie do nastawionej, wskazanie zostaje ponownie podwyższone o 1° i jednocześnie następuje zakończenie programu z sondą (piekarnik zachowuje się tak, jakby temperatura sondy osiągnęła właściwą wartość).

4. Jasność wyświetlacza.

Po lewej stronie okna tekstowego pojawia się komunikat „Wybierz tryb pracy wyświetlacza”. Po prawej stronie pojawia się jeden z trzech możliwych wyborów: „tryb aktywny”, „tryb standby”, „tryb nocny”. Po zatwierdzeniu wyboru po lewej stronie pojawia się komunikat „Ustaw jasność w trybie aktywnym” (lub odpowiednio „... w trybie standby”, „... w trybie nocnym”). Po prawej stronie pokazana jest obecnie ustawiona dla danego trybu jasność wyświetlacza w formacie „100%”. Wartość podświetlenia zmienia się sensorami $\wedge$, $\vee$, po zatwierdzeniu OK lub cofnięciu sensorem $\lt$ program wraca do podmenu wyboru trybu wyświetlacza.

W trakcie ustawiania jasności, podświetlenie pracuje z wartością wyświetlaną na ekranie.

Domyślne wartości dla trybów aktywnego/standby/nocnego to 80%, 45%, 30%.

5. Jasność uchwytu.

Pozycja menu wyświetla się jedynie w przypadku wykrycia obecności podświetlanego uchwytu. Po lewej stronie okna tekstowego pojawia się komunikat „Ustaw jasność

uchwytu”. Po prawej stronie pokazana jest obecnie ustawiona dla danego trybu jasność wyświetlacza w formacie „100%”. Wartość podświetlenia zmienia się sensorami $\wedge$, $\wedge$ po zatwierdzeniu OK lub cofnięciu sensorem $\lt$ program wraca do menu.

W trakcie ustawiania jasności, podświetlenie uchwytu jest włączone i pracuje z wartością wyświetlaną na ekranie.

Domyślna wartość jasności uchwytu to 75%.

6. Serwis.

W menu Serwis nie można ustawić żadnych parametrów. Parametry przegląda się sensorami $\wedge$, $\vee$, powrót następuje po dotknięciu OK lub $\lt$. Lista parametrów:

- SERWIS: wersja programu panelu;
- SERWIS: wersja programu modułu;
- SERWIS: aktualny błąd;
- SERWIS: poprzedni błąd:

Lista wyświetlanych błędów:

- brak – nie ma błędu;
- E0 – błąd czujnika temperatury komory;
- E1 – błąd czujnika sondy mięsa.

7. Ustawienia fabryczne.

Po wybraniu na ekranie tekstowym pojawia się komunikat: „Przywrócić ustawienia fabryczne?”. Dotknięcie OK powoduje przywrócenie ustawień fabrycznych i powrót do menu ustawienia, sensor $\lt$ powoduje powrót bez zmiany nastaw, a sensory $\wedge$, $\vee$ są nieaktywne. Powrót do ustawień fabrycznych kasuje też wszystkie bieżące nastawy programów, minutnika, timera, zliczania czasu pracy.

Parametry objęte powrotem do ustawień fabrycznych:

- język: angielski;
- podświetlenie: 80%/45%/30%;
- oświetlenie: tryb ECO;
- piekarnik: tryb ECO;
- zegar: 24H (wartość czasu bez zmian).

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 / ₁)	Czas [min] 
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

¹⁾ Zalecany do wypieków, których czas trwania nie przekracza 40 minut.

²⁾ Zalecany do porcji mięsa powyżej 1 kg.

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

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



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

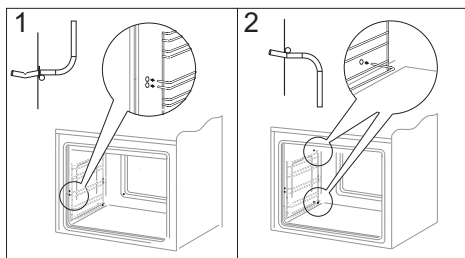
- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe**
Sposób postępowania opisany w rozdziale *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*.
Po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, 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!

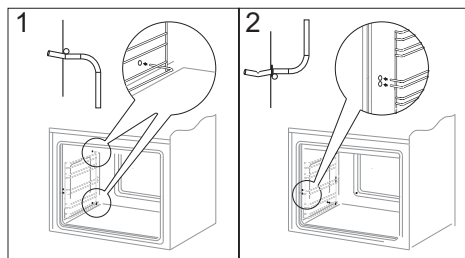
Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.

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

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



Wyjmowanie drabinek



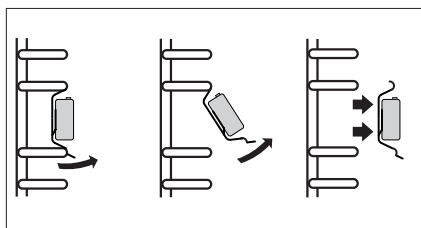
Zakładanie drabinek

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

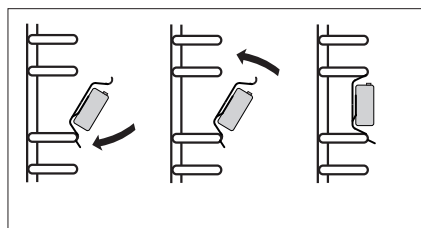
- Kuchnie ozn. literami **Dp, Dd** posiadają nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędź blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

Uwaga!

Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.



Wyjmowanie prowadnic teleskopowych



Zakładanie prowadnic teleskopowych

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Czyszczenie pyrolityczne

Pyrolityczne samoczyszczenie piekarnika. Piekarnik rozgrzewa się do temperatury ok. 480 °C. Pozostałości grillowania lub pieczenia zostają zamienione w łatwy do usunięcia popiół, który po zakończeniu procesu należy wymieść lub usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki.

Przed włączeniem funkcji pyroliza.

Uwaga!

Usuń wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika (blachy, drabinki suszarnicze, prowadnice boczne, prowadnice teleskopowe). Akcesoria pozostawione na czas pyrolizy wewnątrz piekarnika zostaną nieodwracalnie uszkodzone.

- Usuń silne zabrudzenia z wnętrza piekarnika.
- Oczyszczyć wilgotną ściereczką zewnętrzną powierzchnię piekarnika.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami.

Podczas procesu czyszczenia.

- Nie pozostawiaj ściereczek w pobliżu rozgrzanego piekarnika.
- Nie włączaj płyty kuchennej.
- Nie włączaj oświetlenia piekarnika.
- **Drzwi piekarnika wyposażono w blokadę, która uniemożliwia ich otwarcie w trakcie procesu. Nie otwierać drzwi, aby nie przerwać procesu czyszczenia.**

Uwaga!

Podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego piekarnik może osiągnąć bardzo wysokie temperatury, z tego powodu zewnętrzne powierzchnie piekarnika mogą nagrzać się bardziej niż zazwyczaj, dlatego należy zadbać o to, aby dzieci nie znajdowały się wówczas w pobliżu piekarnika.

Ze względu na wyziewy wydzielające się w trakcie czyszczenia kuchnia musi być dobrze wietrzona.

Proces czyszczenia pyrolitycznego :

- Zamknij drzwi piekarnika.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami w rozdziale *Funkcja czyszczenie pyrolityczne*.

Uwaga!

Jeśli w piekarniku panuje wysoka temperatura (wyższa niż w normalnym użytkowaniu) drzwi nie odblokują się.

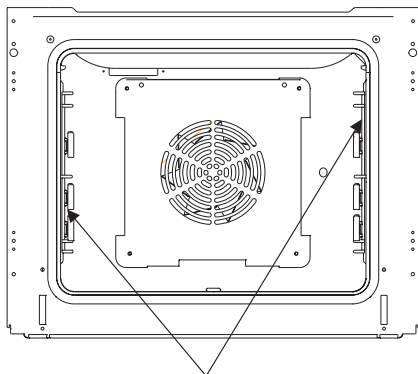
Po wychłodzeniu można otworzyć drzwi i usunąć popiół miękką, wilgotną ściereczką. Zamontuj prowadnice boczne i inne dostępne akcesoria. Piekarnik jest gotowy do użytkowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

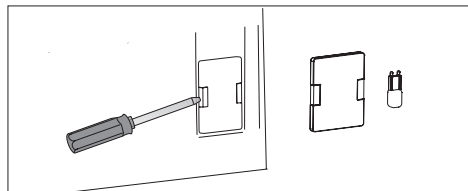
Wymiana żarówki halogenowej oświetlenia piekarnika

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

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



Oświetlenie piekarnika

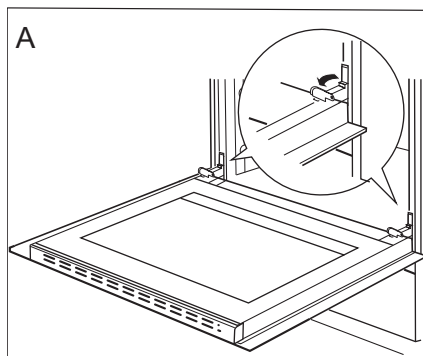


1. Odłączyć zasilanie piekarnika
2. Wyjąć wkłady piekarnika.
3. Jeśli piekarnik posiada przewodnice teleskopowe należy je wyjąć
4. Używając płaskiego wkrętaka podważyć zaczep klosza, zdjąć go, umyć pamiętając o dokładnym wytarciu do suchego.
5. Wyciągnąć żarówkę halogenową wysuwając ją w dół używając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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymywanie drzwi

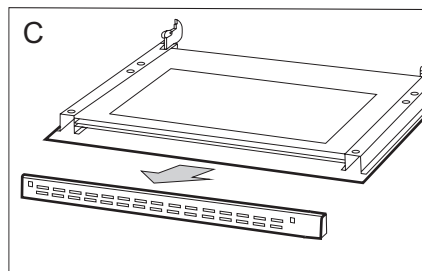
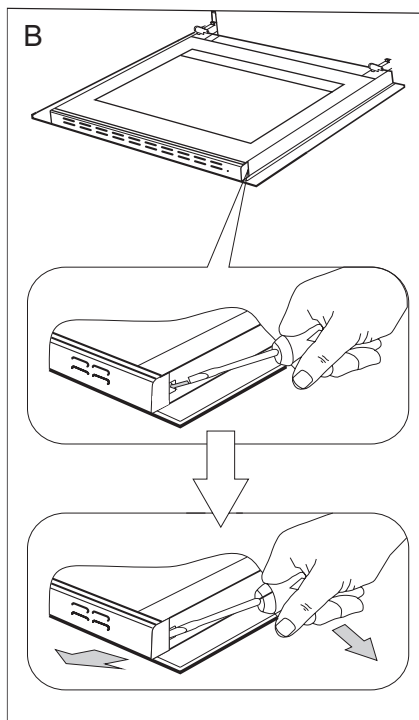
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni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

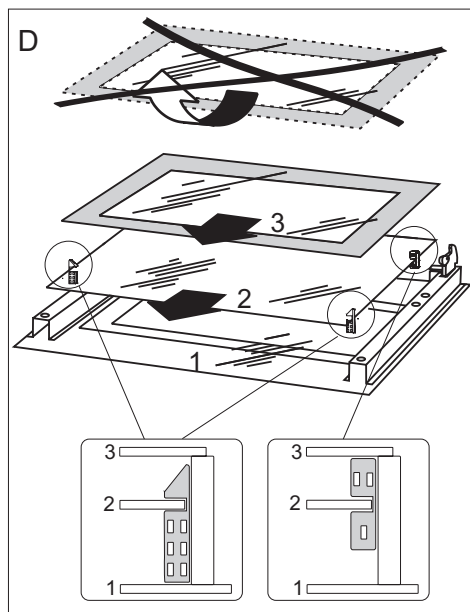
Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.

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”.

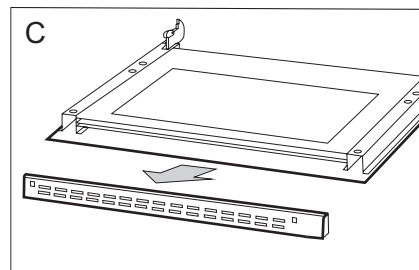
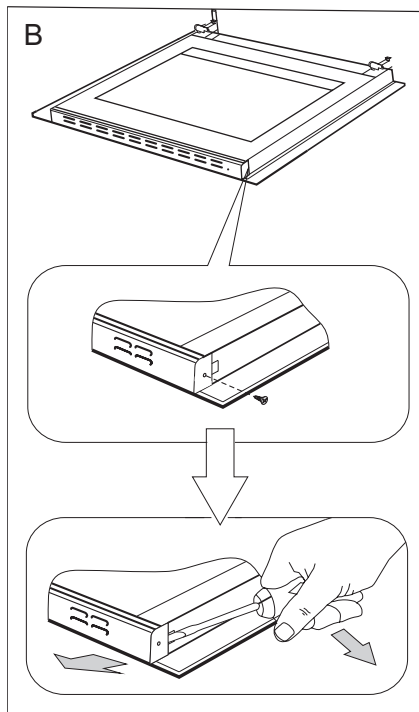


Wyjmowanie szyby wewnętrznych

Wyjmowanie szyby wewnętrznej (piekarnik z funkcją pyrolizy)

1. Za pomocą śrubokręta krzyżakowego należy odkręcić śrubki znajdujące się w listwie górnej drzwi (rys.B).

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



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

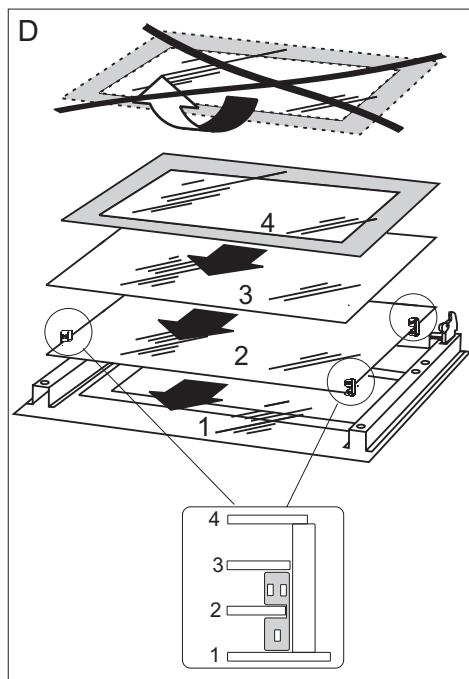
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). (Rys.D). Wyjąć szyby środkowe.

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.



Wymywanie 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 E0	błąd odczytu temperatury wewnętrznej komory piekarnika	używanie piekarnika jest niemożliwe, zwrócić się do najbliższego serwisu.
4. błąd E1	błąd odczytu temperatury termosondy	komunikat znika po wyjęciu termosondy, piekarnik można użytkować ale bez termosondy
5.wentylator przy grzejniku termoobiegu nie działa	Niebezpieczeństwo przegrzania! Natychmiast odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	

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

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

DANE TECHNICZNE

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

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:

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 zdemonstrować 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 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
