

Amica

INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTRUCTION MANUAL
NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA OBSLUHU

PL
EN
CS
SK

Piekarnik / Oven / Trouba / Rúra



ED77639BA++ S-Type



IO-TGC-0267/4
(01.2026)

PL - Spis treści

BEZPIECZEŃSTWO	6
AKCESORIA	9
PANEL STEROWANIA	10
STEROWANIE URZĄDZENIEM	10
WŁĄCZENIE URZĄDZENIA	10
SZYBKI START	10
CZYSZCZENIE	19
CZYSZCZENIE KATALITYCZNE	21
CZYSZCZENIE PAROWE	23
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	29
WYMIANA OSWIETLENIA	31
INSTALACJA	32
GWARANCJA I SERWIS POSPRZEDAŻOWY	39
SAFETY INSTRUCTIONS	41

EN - Content

ACCESSORIES	44
CONTROL PANEL	45
DEVICE CONTROL	45
TURNING ON THE DEVICE	45
QUICK START	45
CLEANING	54
CATALYTIC CLEANING	56
STEAM CLEANING	58
SOLVING PROBLEMS	64
REPLACEMENT OF LIGHTING	65
INSTALLATION	67
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE	74
WARRANTY	74

CS - Obsah

BEZPEČNOST	76
PRÍSLUŠENSTVÍ	79
OVLÁDACÍ PANEL	80
OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ	80
ZAPNUTÍ ZAŘÍZENÍ	80
RYCHLÝ START	80
ČISTĚNÍ	89
KATALYTICKÉ ČISTĚNÍ	91
PARNÍ ČISTĚNÍ	93
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	99
VÝMĚNA OSVĚTLENÍ*	100
INSTALACE	101
ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS	108
ZÁRUKA	108

SK - Obsah

BEZPEČNOSŤ	110
PRÍSLUŠENSTVO	113
OVLÁDACÍ PANEL	114
OVLÁDANIE ZARIADENIA	114
ZAPNUTIE ZARIADENIA	114
RÝCHLY ŠTART	114
ČISTENIE	123
KATALYTICKÉ ČISTENIE	125
PARNÉ ČISTENIE	127
ŘEŠENIE PROBLÉMOV	133
VÝMENA OSVETLENIA	134
MONTÁŽ	135
ZÁRUKA, POPRODAJNÝ SERVIS	142
ZÁRUKA	142

Szanowny Kliencie

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie **Amica** to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

Sprzęt, 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.

Z poważaniem

Amica

BEZPIECZEŃSTWO

- Ostrzeżenie: Urządzenie i jego części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru osób dorosłych.
- To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia zaangażowania. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i chronić dzieci przed dotknięciem nagrzaných części piekarnika.
- Ostrzeżenie: Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować stłuczeniem szyby.
- Ostrzeżenie: Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać urządzeń do czyszczenia parą.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno instalować za ozdobnymi drzwiami.
- Podczas procesu pirolitycznego czyszczenia piekarnika komora piekarnika może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. W związku z tym zewnętrzne powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle, dlatego należy zwrócić szczególną uwagę na ochronę dzieci.

- Niebezpieczeństwo poparzenia! Po otwarciu drzwiczek piekarnika może wydostać się gorąca para. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pracy. NIE pochylaj się nad drzwiami podczas ich otwierania. Należy pamiętać, że w zależności od temperatury para może być niewidoczna.
- Należy uważać, aby małe elementy wyposażenia gospodarstwa domowego, w tym przewody przyłączeniowe, nie dotykały gorącego piekarnika, ponieważ materiał izolacyjny tego sprzętu zwykle nie jest odporny na wysokie temperatury.
- Podczas pieczenia nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru. Oleje i tłuszcze mogą zapalić się w wyniku przegrzania lub wykipienia.
- Nie używać piekarnika w przypadku wystąpienia usterki technicznej. Wszelkie usterki muszą zostać usunięte przez odpowiednio wykwalifikowaną i upoważnioną osobę.
- W przypadku jakiegokolwiek zdarzenia spowodowanego ustawką techniczną należy odłączyć zasilanie i zgłosić usterkę do centrum serwisowego w celu naprawy.
- Należy bezwzględnie przestrzegać zasad i postanowień zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Nie pozwalaj na obsługę piekarnika nikomu, kto nie zapoznał się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania. Każde inne zastosowanie (np. do ogrzewania) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może spowodować zagrożenie.

Jak zaoszczędzić energię



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzając energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

- **Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.** Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywie, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- **Dbanie o czystość urządzenia i den garnków.** Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- **Unikaj odkrywania garnków zbyt często.** Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- **Używaj 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 wyłącz piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.
- **Funkcji opiekania używaj z termoobiegiem i zamkniętymi drzwiami piekarnika.**
- **Staranne zamykanie drzwi piekarnika.** Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.
- **Niestawianie urządzenia w bezpośredniej bliskości chłodziarek/ zamrażarek.** Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

Rozpakowanie



Podczas transportu zastosowano opakowanie ochronne zabezpieczające urządzenie przed ewentualnymi uszkodzeniami. Po rozpakowaniu prosimy o utylizację wszystkich elementów opakowania w sposób nie powodujący szkody dla środowiska.

Wszystkie materiały użyte do opakowania urządzenia są przyjazne dla środowiska; nadają się w 100% do recyklingu i są oznaczone odpowiednim symbolem.

Uwaga! Podczas rozpakowywania materiały opakowaniowe (worki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Utylizacja urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym 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 zużytym 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

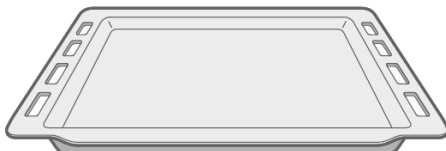
AKCESORIA

Do Twojego urządzenia dołączony jest szereg akcesoriów. Tutaj możesz znaleźć przegląd dołączonych akcesoriów i informacje o tym, jak prawidłowo ich używać

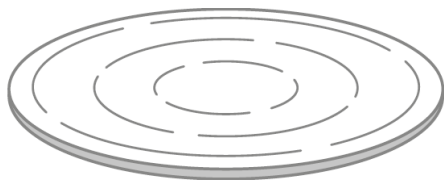
Ruszt do grilla



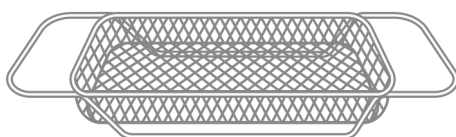
Blacha do pieczenia



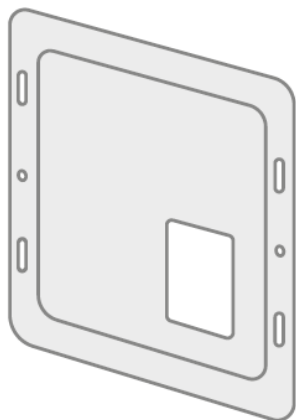
Tacka do pizzy



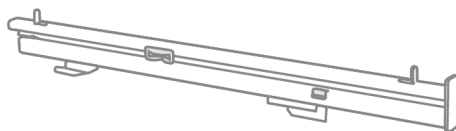
Ruszt (airfry)



Płyta katalityczna



Prowadnice teleskopowe



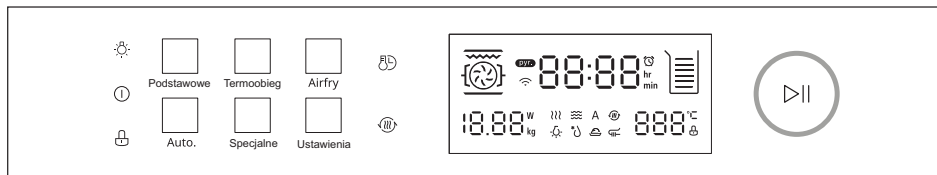
PANEL STEROWANIA

Sterowanie urządzeniem

Ogólna obsługa: wybór funkcji, regulacja czasu lub temperatury, rozpoczęcie gotowania

Włączenie urządzenia

Włączenie i wyłączenie piekarnika następuje poprzez naciśnięcie przycisku on/off ①



1. Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić piekarnik i akcesoria. Zdjąć części zabezpieczające opakowanie piekarnika. Wyjąć wszystkie akcesoria (np. blachy do pieczenia, ruszty, piankę itp.) z komory.
2. Dokładnie wyczyścić komorę piekarnika wodą z mydłem i szmatką lub miękką szczotką.
3. Przetrzeć komorę i powierzchnie piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.
4. Aby uniknąć pożaru, należy upewnić się, że komora jest wolna od resztek materiałów opakowaniowych i akcesoriów podczas pierwszego użycia.
5. Podczas pierwszego użycia należy zapewnić dobrą wentylację kuchni (otworzyć okap i okna). W tym czasie należy trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od kuchni i zamknąć drzwi sąsiednich pomieszczeń.
6. Aby usunąć zapach nowych produktów, należy uruchomić poniższy program:

Tryb piekarnika
Konwencjonalny
(Podstawowe)

Temperatura
250°C

Czas
0,5 Godzny

Szybki start

Ikona Opis



Anuluj bieżące ustawienie i wróć do stanu gotowości.



Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć lampę.



Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wejść lub wyjść ze stanu blokady dziecięcej.



Naciśnij ten przycisk, aby dostosować czas lub temperaturę.



Podgrzej komorę, aby zapewnić smak potrawom



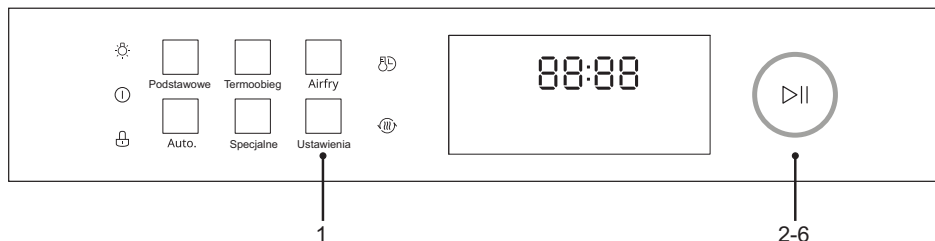
Obróć pokrętko, aby wybrać tryb lub menu.
Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub wstrzymać pracę.

Ustawianie zegara

Przed użyciem piekarnika ustaw zegar.

Jeśli chcesz ponownie zmodyfikować zegar, wykonaj kroki

1. W stanie gotowości naciśnij przycisk „Ustawienia”.
2. Naciśnij przycisk ▷||.
3. Obróć pokrętkę, aby ustawić cyfrę godziny.
4. Naciśnij przycisk ▷||, aby potwierdzić.
5. Obróć pokrętkę, aby ustawić cyfrę minuty.
6. Naciśnij przycisk ▷||, aby zakończyć ustawianie zegara.



Funkcje

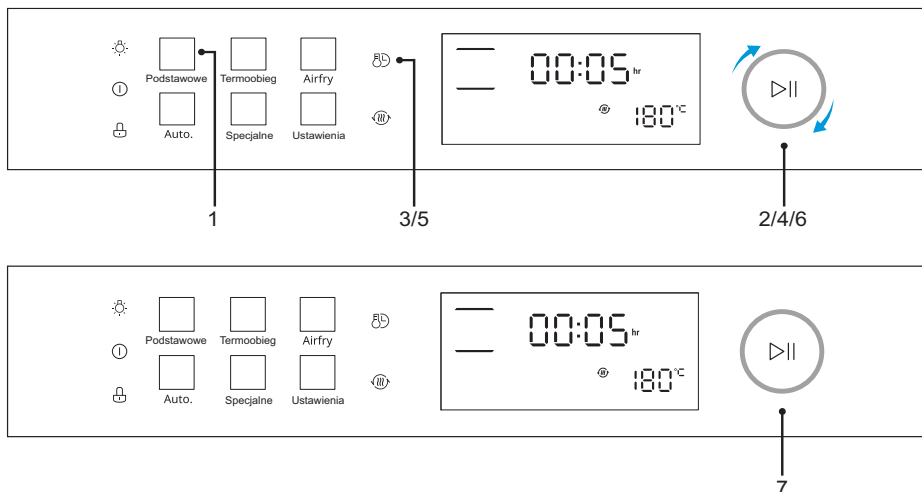
Wstępne nagrzewanie ma na celu zapewnienie smaku i wartości odżywczych potraw. W nawiasie funkcja z menu głównego.

Numer	Ikona	Funkcja	Maksymalny Czas pracy	Temperatura	Wstępne Grzanie
01	— —	Konwencjonalny (Podstawowe)	0-9 godzin	30-250°C	Opcjonalnie
02	🌀	Termoobieg	0-9 godzin	50-280°C	Opcjonalnie
03	🌀 —	Konwencjonalny + wentylator (Termoobieg)	0-9 godzin	50-250°C	Opcjonalnie
04	🔥	Pojedynczy grill (Podstawowe)	0-9 godzin	150-250°C	Opcjonalnie
05	🔥 🌀	Podwójny grill+wentylator (Termoobieg)	0-9 godzin	50-250°C	Opcjonalnie
06	🔥	Podwójny grill (Podstawowe)	0-9 godzin	150-250°C	Opcjonalnie
07	🌀	Pizza (Termoobieg)	0-9 godzin	50-280°C	Opcjonalnie
08	—	Grzanie od dołu (Podstawowe)	0-9 godzin	30-220°C	Opcjonalnie
09	🌀 Eco	ECO (Termoobieg)	0-9 godzin	140-240°C	Brak
10	*🔥	Rozmrażanie (Specjalne)	0-9 godzin	50°C	Brak
11	🍞	Wyrastanie ciasta (Specjalne)	0-9 godzin	30-45°C	Brak

12	— 8808	Czyszczenie (Specjalne)	30 min	100°C	Brak
----	--------	----------------------------	--------	-------	------

Funkcje podstawowe

1. W trybie czuwania naciśnij przycisk „Podstawowe”.
2. Obróć pokrętkę, aby wybrać tryb.
3. Naciśnij przycisk .
4. Obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
5. Naciśnij przycisk .
6. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
7. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć pracę urządzenia.

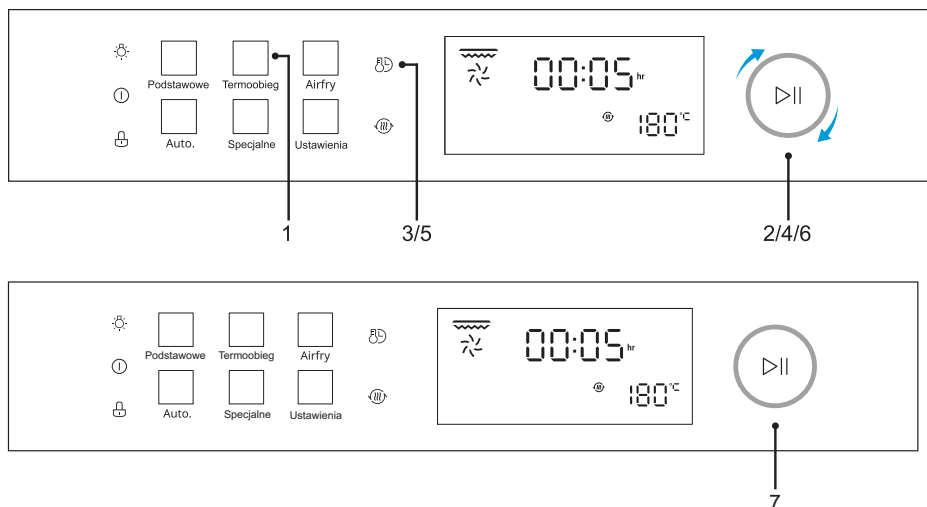


Uwaga

1. Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk  i ustaw czas lub temperaturę za pomocą pokrętki.
2. Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk  lub otwórz drzwi, aby wstrzymać pieczenie, a następnie naciśnij przycisk , aby kontynuować pieczenie.
3. Podczas pracy urządzenia lub pauzy możesz nacisnąć przycisk „Podstawowe”, aby przełączać funkcje.
4. Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, maksymalny czas pracy piekarnika wynosi 9 godzin.
5. W trybie, w którym świeci się ikona wstępnego nagrzewania , włóż potrawę do piekarnika po wstępnym nagrzaniu. Naciśnij przycisk , aby anulować wstępne nagrzewanie.

Funkcje termoobiegu

1. W trybie czuwania naciśnij przycisk „Termoobieg”.
2. Obróć pokrętkę, aby wybrać tryb.
3. Naciśnij przycisk .
4. Obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
5. Naciśnij przycisk .
6. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
7. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie.

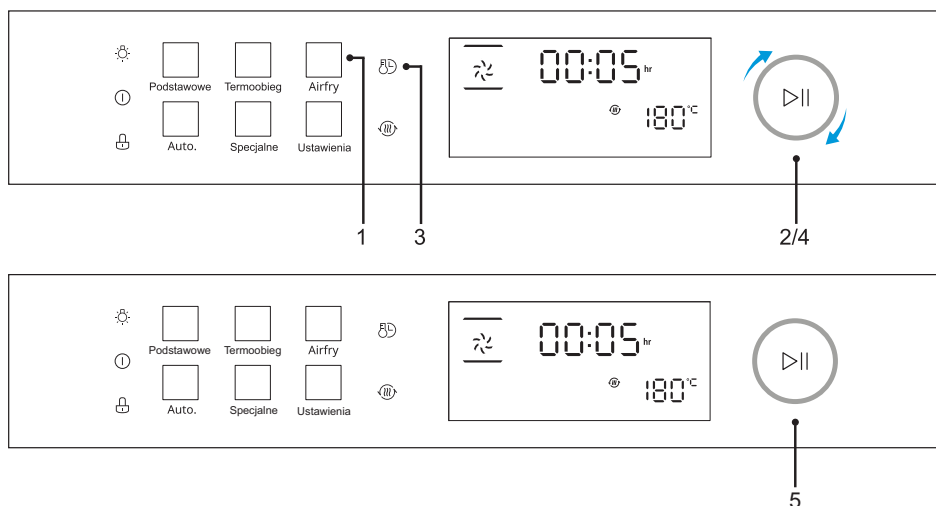


Uwaga

1. Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk  i ustaw czas lub temperaturę za pomocą pokrętki.
2. Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk  lub otwórz drzwi, aby wstrzymać pracę urządzenia, a następnie naciśnij przycisk , aby kontynuować pracę piekarnika.
3. Jeśli nie ustawiono czasu pracy urządzenia, maksymalny czas pracy piekarnika wynosi 9 godzin.
4. W trybie, w którym świeci się ikona podgrzewania wstępnego , należy włożyć potrawę do piekarnika po podgrzaniu wstępnym. Naciśnij przycisk , aby anulować podgrzewanie wstępne.

Funkcje Airfry

1. W trybie czuwania naciśnij przycisk „Airfry”.
2. Obróć pokrętkę, aby dostosować temperaturę.
3. Naciśnij przycisk .
4. Obróć pokrętkę, aby dostosować czas.
5. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć pracę piekarnika.

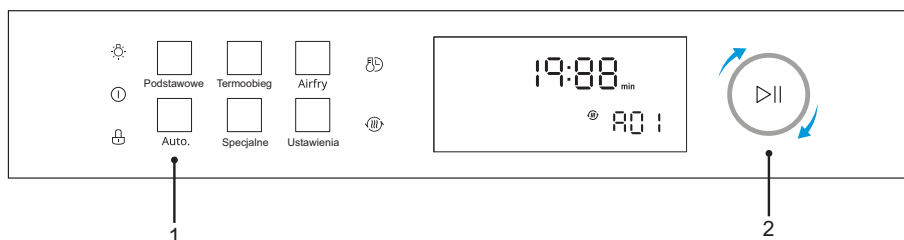


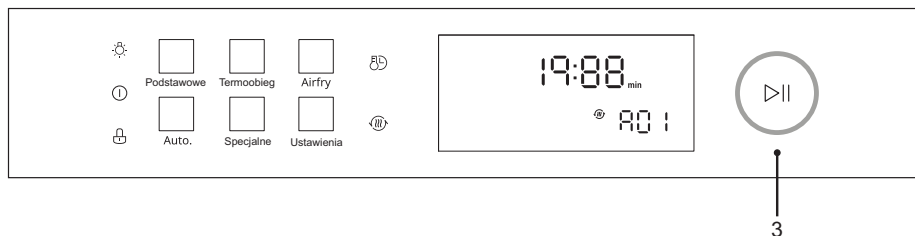
Uwaga

1. Proszę używać blachy podczas pieczenia.
2. Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk  i ustaw czas lub temperaturę za pomocą pokręta.
3. Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk  lub otwórz drzwi, aby wstrzymać pracę, a następnie naciśnij przycisk  aby kontynuować pracę.
4. Jeśli nie ustawiono czasu pracy, maksymalny czas pracy piekarnika wynosi 9 godzin.
5. W trybie, w którym świeci się ikona wstępnego nagrzewania  należy włożyć żywność do piekarnika po wstępnym nagrzaniu. Naciśnij przycisk  aby anulować wstępne nagrzewanie.

Funkcje Auto

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Auto”.
2. Obróć pokrętkę, aby wybrać menu.
3. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć pieczenie.





Uwaga

W przypadku menu z programem nagrzewania wstępnego, należy włożyć potrawę do piekarnika po jego nagrzanu.

Numer	Potrawa	Waga	Tryb	Temperatura	Grzanie wstępne
A01	Frytki	350g	Airfry	200°C	Tak
A02	Frytki	750g	Airfry	230°C	Tak
A03	Udka z kurczaka	500g	Airfry 	250°C	Tak
A04	Udka z kurczaka	1000g	Airfry 	250°C	Tak
A05	Nuggetsy z kurczaka	200g	Airfry	250°C	Tak
A06	Nuggetsy warzywne	180g	Airfry	250°C	Tak
A07	Frytki z mozzarellą	120g	Airfry	250°C	Tak
A08	Krażki cebulowe pokrojone na grube kawałki	160g	Airfry	250°C	Tak
A09	Pieczarki panierowane	125g	Airfry	230°C	Tak
A10	Pieczarki panierowane	250g	Airfry	230°C	Tak

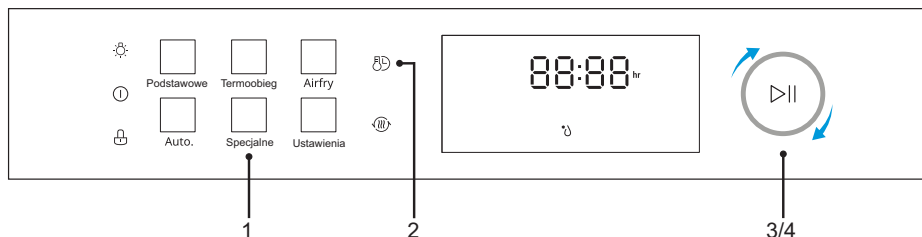
Menu

Kod	Nazwa potrawy	Tryb	Waga	Czas	Temperatura
A11	Lasagne	— —	600g	20 min	220°C
A12	Stek Tomahawk		1350g	15 min	230°C
A13	Suflet	— —	4 Porcje	13 min	200°C
A14	Cannelé	— —	1050g (5 porcji)	15+50 min	220+180°C
A15	Pieczony homar z sosem grzybowym		680g (5 porcji)	7 min	230°C

A16	Pieczony udziec jagnięcy z sosem miętowym		1500g	45+35 min	175°C
A17	Pieczony kotlet wieprzowy		350g	10 min	220°C
A18	Pieczona kaczka z sosem		1400g	40+15 min	220+250°C
A19	Czekoladowy deser		726g (3 porcje)	40 min	150°C
A20	Wieprzowina z podsmażanym szpinakiem i grzybami		1080g (2 porcje)	10 min	220°C
A21	Ryba w panierce		1300g	13 min	250°C
A22	Pieczony udziec jagnięcy z fasolą		2000g	15+75 min	205°C
A23	Żeberka wieprzowe BBQ		1000g	20+10 min	180+235°C
A24	Pieczony ziemniak z serem		2 porcje	60+18 min	205°C
A25	Pizza z pomidorami, mozzarellą i bazylią		2 porcje	8 min	250°C
A26	Szarlotka		500g	20+35 min	205+180°C
A27	Mille-feuille		640g (2 porcje)	7+20 min	200+170°C
A28	Pieczony łosoś		300g	6 min	220°C
A29	Ryba w papilotach		150g	10 min	220°C
A30	Pieczony kurczak z cytryną i ziołami		880g (2 porcje)	20+15 min	230+180°C
A31	Kaczka w sosie		500g (2 porcje)	20 min	250°C

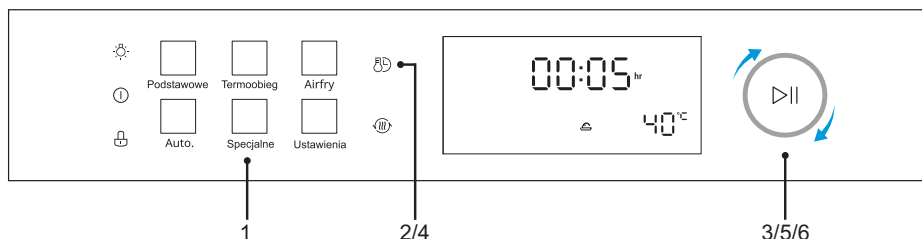
Funkcje specjalne: Rozmrażanie

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Specjalne”, aby wybrać
2. Naciśnij przycisk
3. Obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
4. Naciśnij przycisk



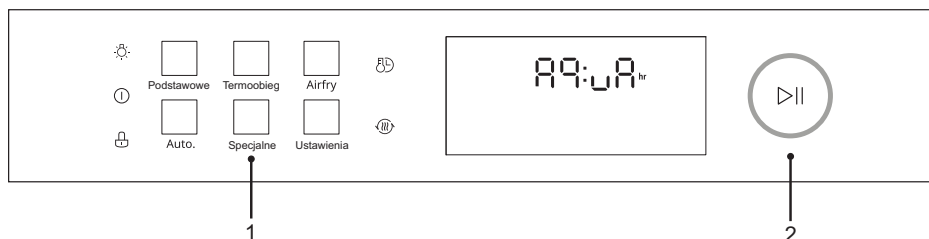
Wyrastanie ciasta

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Specialne”, aby wybrać .
2. Naciśnij przycisk .
3. Obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
4. Naciśnij przycisk .
5. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
6. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć.



Czyszczenie

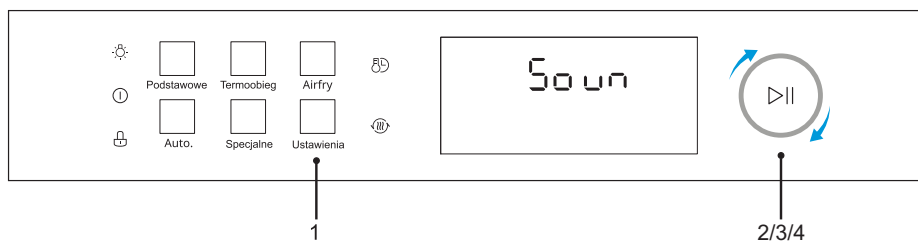
1. Wlać 250 ml oczyszczonej wody do dolnej części komory.
2. W trybie gotowości nacisnąć przycisk „Specialne”, aby wybrać „AquA”.
3. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć



Ustawienia:

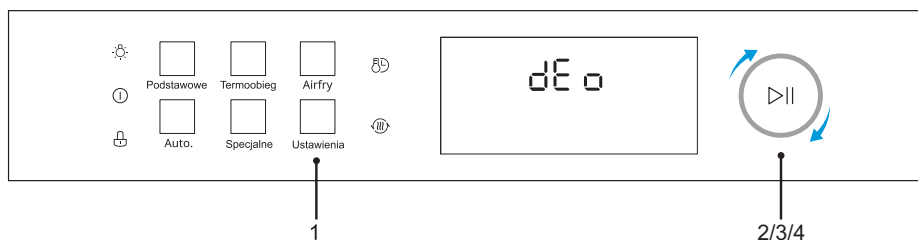
Dźwięk

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Ustawienia”, aby wybrać .
2. Naciśnij przycisk .
3. Obróć pokrętkę, aby wybrać „OFF” lub „On”.
4. Naciśnij przycisk , aby potwierdzić.



Tryb demonstracyjny

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk „Ustawienia”, aby wybrać **dE o**.
2. Naciśnij przycisk .
3. Obróć pokrętkę, aby wybrać „WYŁ.” lub „WŁ.”
4. Naciśnij przycisk ▷||, aby potwierdzić.



Uwaga

Gdy włączony jest tryb demonstracyjny, grzałka nie działa po uruchomieniu funkcji.

CZYSZCZENIE

Uwaga!

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

Nie należy używać:

- Ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Środków czyszczących o wysokiej zawartości alkoholu.
- Twardych gąbek czyszczących lub ściereczek.
- Myjek wysokociśnieniowych lub parowych.
- Środków czyszczących do czyszczenia urządzenia, gdy jest gorące.

Front urządzenia ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z mydłem: • Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. • Natychmiast usuwać plamy kamienia, tłuszczu, skrobi i albuminy (np. białka jaja). Pod takimi plamami może tworzyć się korozja • Nanieść bardzo cienką warstwę środka czyszczącego miękką ściereczką.
Plastik	Gorąca woda z mydłem: • Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używaj środka do czyszczenia szkła ani skrobaczki do szkła.
Powierzchnie malowane	Gorąca woda z mydłem: • Wyczyścić ściereczką do naczyń i osuszyć miękką ściereczką.
Panel sterowania	Gorąca woda z mydłem: • Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używaj środka do czyszczenia szkła ani skrobaczki do szkła.
Panele drzwiowe	Gorąca woda z mydłem: • Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Nie używaj skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z mydłem: • Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Jeśli odkamieniacz dostanie się pomiędzy uchwyt drzwi a szybę, natychmiast go wytrzyj. W przeciwnym razie pozostaną plamy.
Ośłona szklana do oświetlenia wewnętrznego	Gorąca woda z mydłem: • Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Jeśli komora piekarnika jest mocno zabrudzona, użyj środka do czyszczenia piekarników.
Uszczelka drzwi Nie usuwać	Gorąca woda z mydłem: • Wyczyścić ściereczką do naczyń, nie szorować.

Osłona drzwi ze stali nierdzewnej	Środek czyszczący do stali nierdzewnej: • Przestrzegać instrukcji producenta. • Nie stosować środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. • Zdjąć pokrywę drzwi w celu czyszczenia.
Akcesoria	Gorąca woda z mydłem: • Namocz i wyczyść ściereczką lub szczotką. • Jeśli jest dużo brudu, użyj druciaka ze stali nierdzewnej.
Drabinki boczne	Gorąca woda z mydłem: • Namocz i wyczyść ściereczką lub szczoteczką.
System prowadnic	Gorąca woda z mydłem: • Czyścić ściereczką do naczyń lub szczotką. • Nie usuwać smaru, gdy wysuwane szyny są wysunięte. Najlepiej czyścić je, gdy są wsunięte. • Nie czyścić w zmywarce.
Powierzchnie emaliowane i powierzchnie samoczyszczące (komora piekarnika i płytki katalityczne)	Należy przestrzegać wskazówek zamieszczonych w dalszej części instrukcji.

Uwagi

1. Nieznaczące różnice w kolorze na przedniej części urządzenia są spowodowane użyciem różnych materiałów, takich jak szkło, plastik i metal.
2. Cienie na panelach drzwi, które wyglądają jak smugi, są spowodowane odbiciami światła wewnętrznego.
3. Krawędzie cienkich tacek mogą nie być całkowicie emaliowane, w rezultacie krawędzie te mogą być szorstkie. Nie wpływa to na ochronę antykorozyjną.
4. Zawsze utrzymuj urządzenie w czystości i natychmiast usuwaj brud, aby nie gromadziły się uporczywe osady brudu.

Porady

1. Wyczyść komorę piekarnika po każdym użyciu. Dzięki temu brud nie będzie mógł się przypalić.
2. Zawsze usuwaj natychmiast drobinki z kamienia, tłuszczu, skrobi i albuminy (np. białka jaja).
3. Natychmiast usuwaj drobinki jedzenia zawierającego cukier, jeśli to możliwe, gdy drobinki są jeszcze ciepłe.
4. Używaj odpowiednich naczyń do pieczenia, np. brytfanny.

CZYSZCZENIE KATALITYCZNE

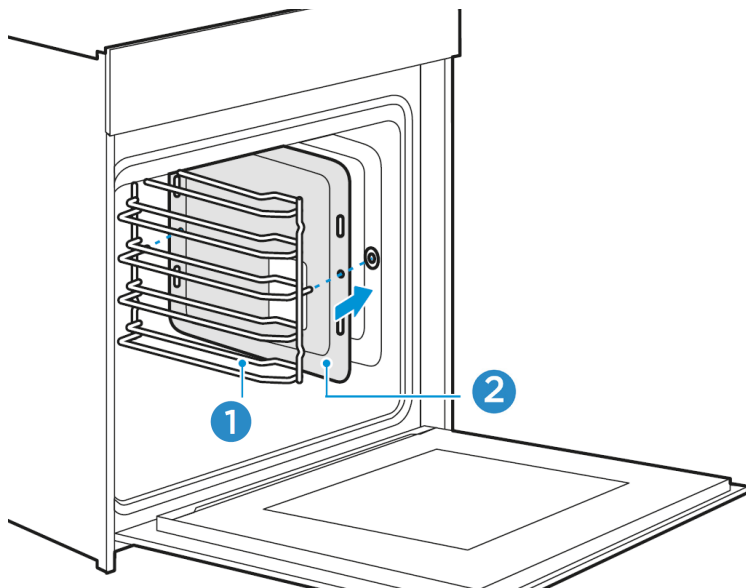
Płyta katalityczna

Płyty pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego samoczyszczenia piekarnika). Aby dokonać samoczyszczenia piekarnika należy włączyć go na 1 godzinę ustawiając temp. 250 °C. Jeśli resztki potraw są małe to proces można skrócić.

Ponieważ proces samoczyszczenia wiąże się ze zużyciem energii, należy przed każdym czyszczeniem sprawdzić wielkość zabrudzenia. W przypadku wybrania tradycyjnej metody czyszczenia należy pamiętać o tym, że emalia samoczyszcząca jest wrażliwa na ścieranie i do czyszczenia nie należy używać żrących środków czyszczących ani twardych ściereczek.

Demontaż płyty katalitycznej

Zdemontuj drabinkę boczną i samoczyszczącą płytę katalityczną po kolei zgodnie z kierunkiem pokazanym na rysunku:

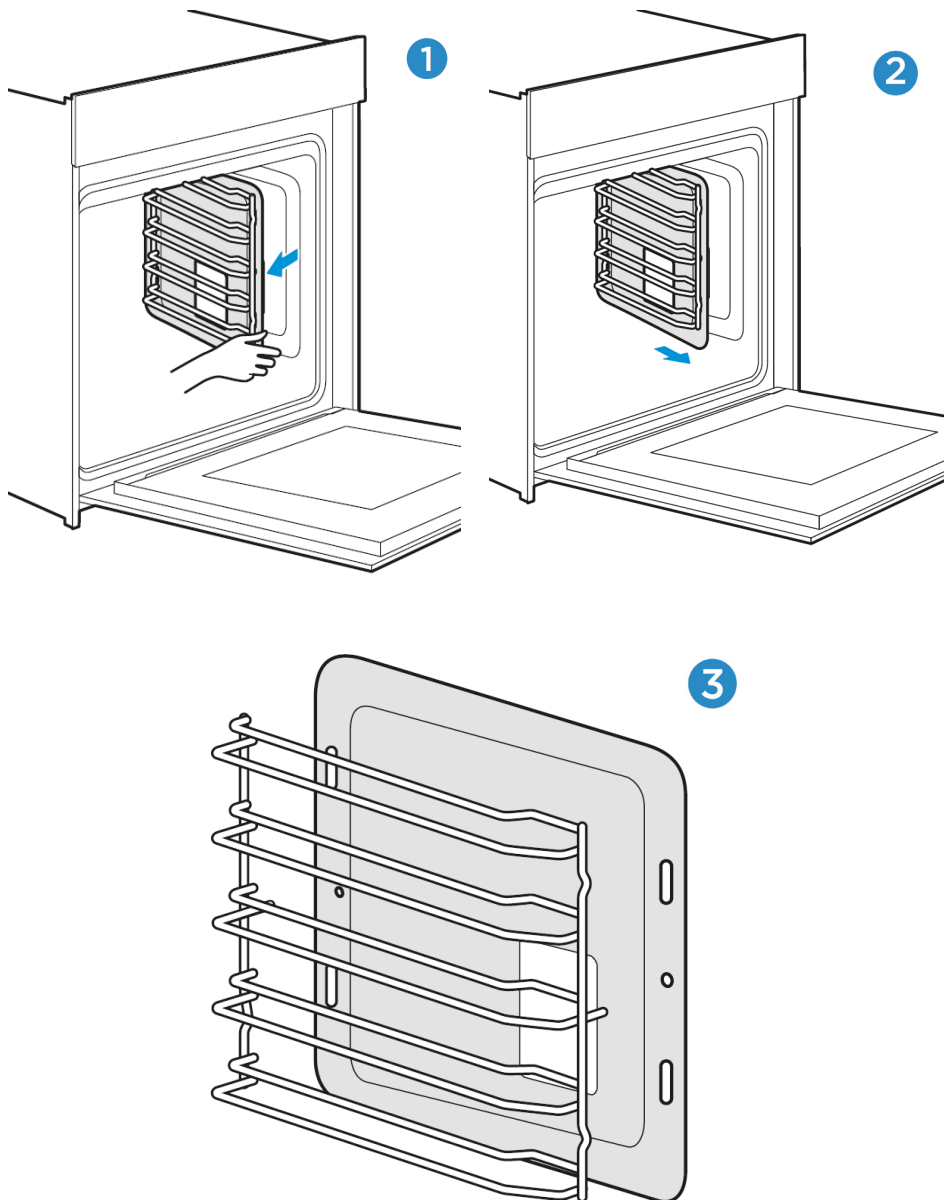


1. Drabinka boczna
2. Płyta katalityczna

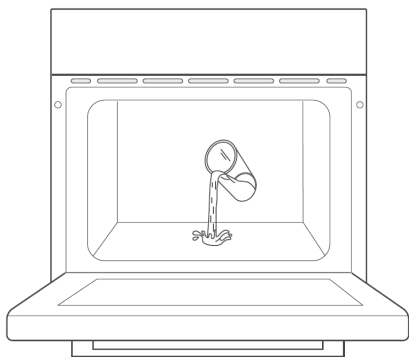
Zdemontuj płytę katalityczną

Zdemontuj płytę katalityczną w celu wygodnego czyszczenia bocznych ścian komory:

1. Wyciągnij drabinę boczną ze ściany bocznej. Samoczyszcząca płyta katalityczna zostanie wyciągnięta razem z drabiną boczną.
2. Wyjmij drabinę boczną z komory razem z płytą katalityczną.
3. Oddziel płytę od drabinki bocznej.



CZYSZCZENIE PAROWE



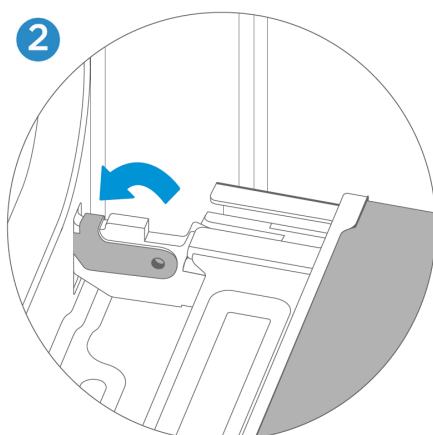
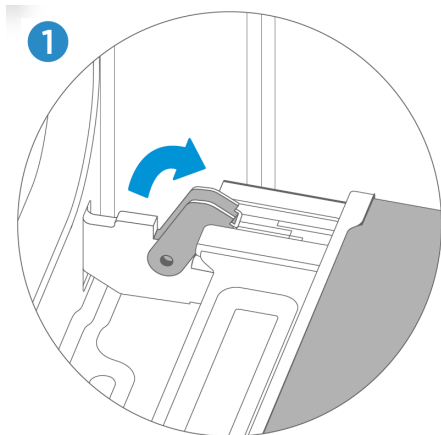
1. Wlej 250 ml wody na spód komory piekarnika
2. Wybierz 
3. Ustaw temperaturę na 100°C, ustaw czas na 30 minut.
4. Kliknij przycisk „OK/START”, aby rozpocząć pracę.
5. Po zakończeniu funkcji czyszczenia wodą odczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie.
6. Następnie osusz komorę piekarnika czystą chłonną gąbką lub miękką szmatką

Uwaga

1. Nie używaj ostrych narzędzi czyszczących, twardej szczotki i żrących środków czyszczących, aby nie uszkodzić piekarnika i jego akcesoriów.
2. Nie używaj szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych szpatełek do czyszczenia szyby drzwi.

DRZWI URZĄDZENIA

Przy odpowiedniej pielęgnacji i czyszczeniu urządzenie zachowa swój wygląd i pozostanie w pełni funkcjonalne przez długi czas. W celu dokładnego czyszczenia drzwi można wymontować je z urządzenia. Zawiasy drzwi mają dźwignię blokującą. Gdy dźwignię blokujące są zamknięte, drzwi urządzenia są zabezpieczone ② Nie można ich wtedy wyjąć z piekarnika. Gdy dźwignie blokujące są otwarte w celu odłączenia drzwi urządzenia, zawiasy są zablokowane. Nie można ich zatrzaskać ①.

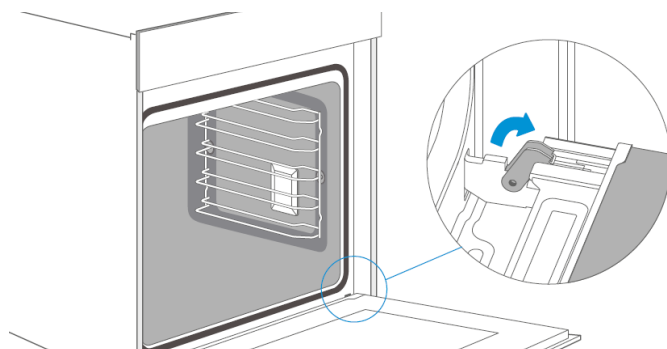


Ostrzeżenie – ryzyko obrażeń!

1. Jeśli zawiasy nie są zablokowane, mogą się zatrzasnąć z dużą siłą. Upewnij się, że dźwignie blokujące są zawsze całkowicie zamknięte lub, podczas odłączania drzwi urządzenia, całkowicie otwarte.
2. Zawiasy na drzwiach urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, co może spowodować przytrzaśnięcie palców. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.

Demontaż drzwi urządzenia

1. Otwórz całkowicie drzwi urządzenia.
2. Rozłóż dwie dźwignie blokujące po lewej i prawej stronie
3. Zamknij drzwi urządzenia do oporu.
4. Oburącz chwyć drzwi po lewej i prawej stronie i pociągnij je do góry.

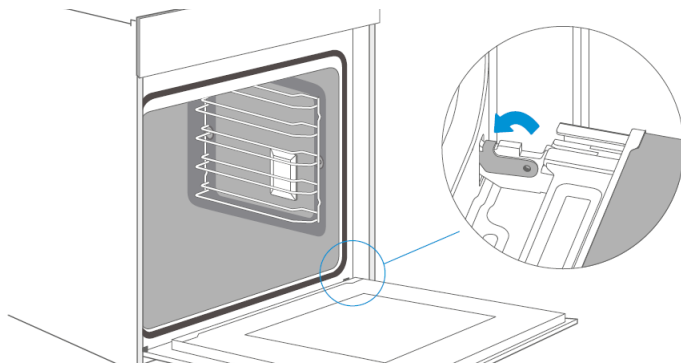


Montaż drzwi urządzenia

1. Zamontuj drzwi urządzenia w kolejności odwrotnej do demontażu. Podczas montażu drzwi urządzenia upewnij się, że oba zawiasy są umieszczone dokładnie na otworach montażowych przedniego panelu piekarnika. Upewnij się, że zawiasy są włożone we właściwej pozycji. Musisz móc je włożyć łatwo i bez oporu. Jeśli czujesz opór, sprawdź, czy zawiasy są włożone do otworów prawidłowo.
2. Otwórz całkowicie drzwi urządzenia. Podczas otwierania drzwi urządzenia możesz ponownie sprawdzić, czy zawiasy są w prawidłowej

pozycji. Jeśli źle je zamontujesz, nie będziesz w stanie całkowicie otworzyć drzwi urządzenia. Ponownie zamknij obie dźwignie blokujące.

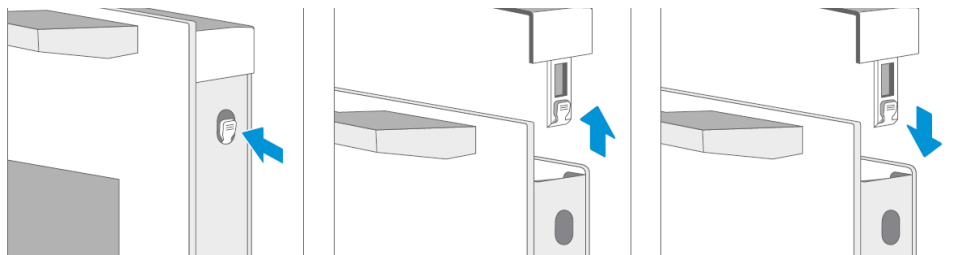
3. Zamknij drzwi komory piekarnika. Jednocześnie gorąco zalecamy sprawdzenie jeszcze raz, czy drzwi są w prawidłowej pozycji.



Demontaż pokrywy drzwi urządzenia

Plastikowa osłona na pokrywie drzwi może ulec odbarwieniu. Aby przeprowadzić dokładne czyszczenie, możesz zdjąć pokrywę. Zdejmij drzwi urządzenia zgodnie z powyższą instrukcją.

1. Naciśnij prawą i lewą stronę pokrywy.
2. Zdejmij pokrywę.
3. Po zdjęciu pokrywy drzwi pozostałe części drzwi urządzenia można łatwo zdjąć, aby kontynuować czyszczenie. Po zakończeniu czyszczenia drzwi urządzenia załóż pokrywę z powrotem na miejsce i naciśnij ją, aż zatrzaśnie się słyszalnie.
4. Zamontuj drzwi urządzenia i zamknij je.



Uwaga!

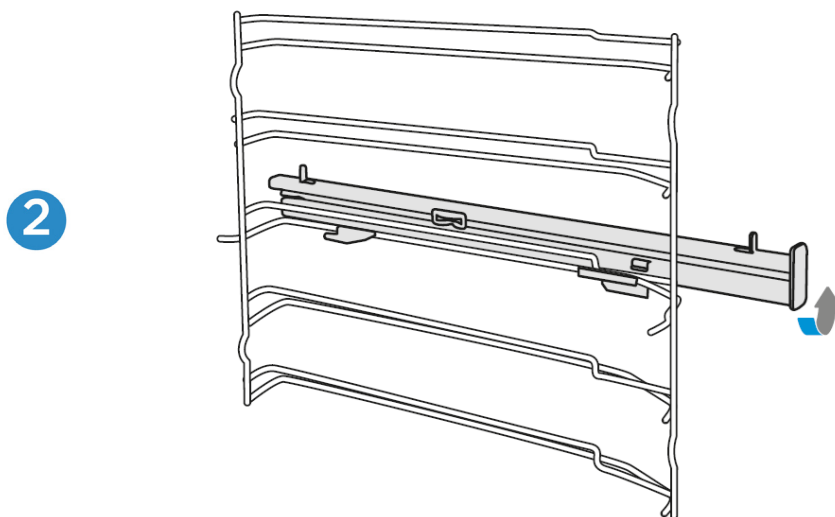
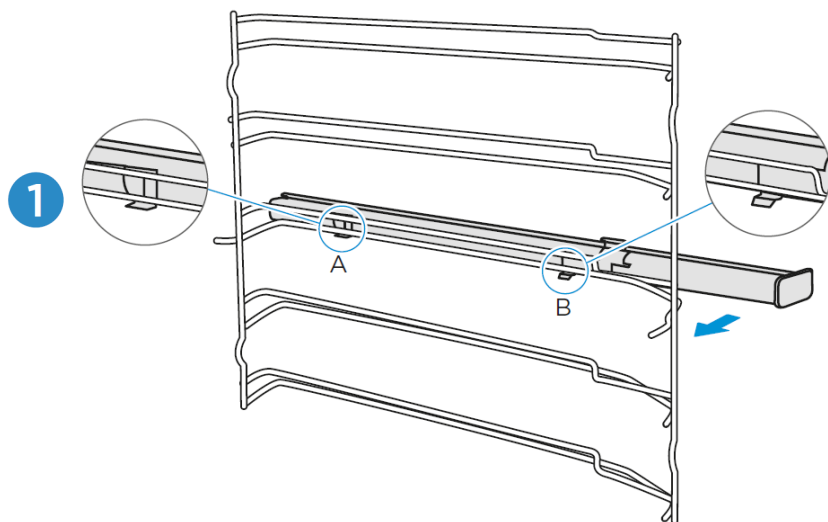
Po zainstalowaniu drzwi urządzenia można również zdjąć listwę górną drzwi.

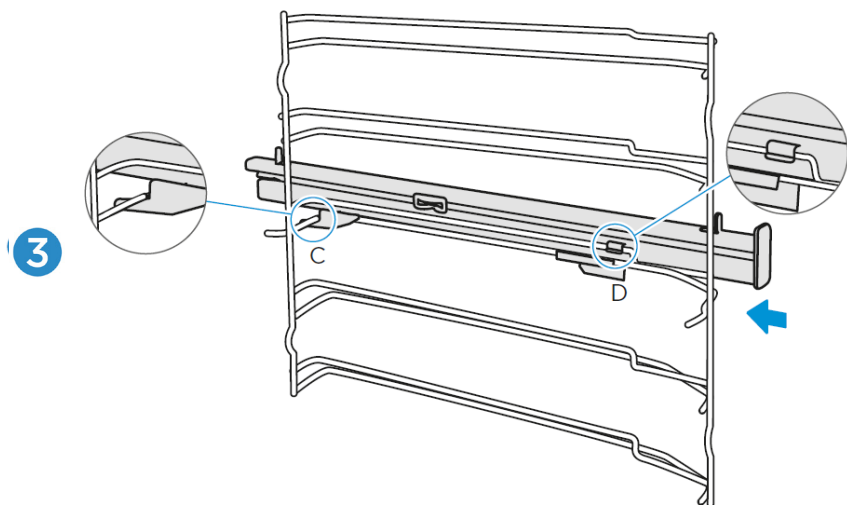
1. Zdemontowanie górnej listwy drzwi umożliwia wyjęcie wewnętrznej szyby, szyba może się łatwo przesunąć i uszkodzić lub skaleczyć dłoń.
2. Podczas demontażu listwy drzwi i wewnętrznej szyby może dojść do poluzowania zawiasów. Istnieje ryzyko przytrzaśnięcia palców. Zachowaj szczególną ostrożność.

Ze względu na 2 powyższe punkty zdecydowanie zalecamy, aby nie zdejmować listwy drzwi, chyba że drzwi urządzenia zostaną zdemontowane. Uszkodzenia spowodowane nieprawidłową obsługą nie są objęte gwarancją.

Montaż prowadnic teleskopowych

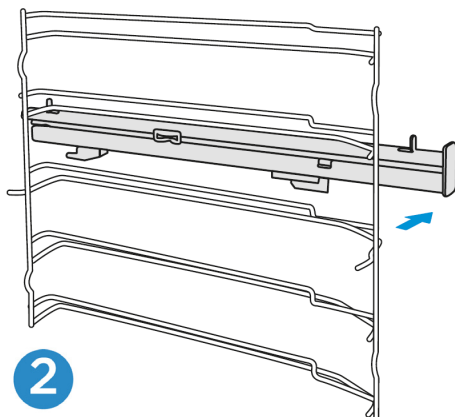
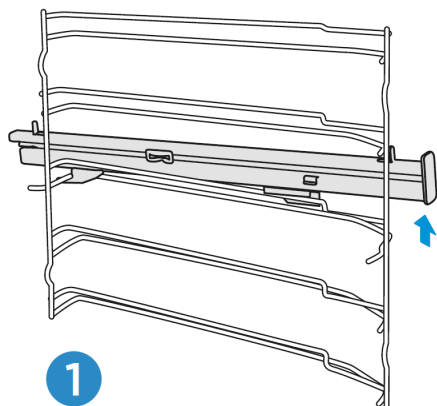
1. Umieścić punkt A i B prowadnic teleskopowych poziomo na zewnętrznej części drabinki bocznej
2. Obrócić prowadnice teleskopowe przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (zgodnie z ruchem wskazówek zegara po prawej stronie) o 90 stopni.
3. Przesunąć prowadnice teleskopowe do przodu, spraw, aby punkt C był zapięty na dolnym drucie, a punkt D był zapięty na górnej części drabinki bocznej





Demontaż prowadnic teleskopowych

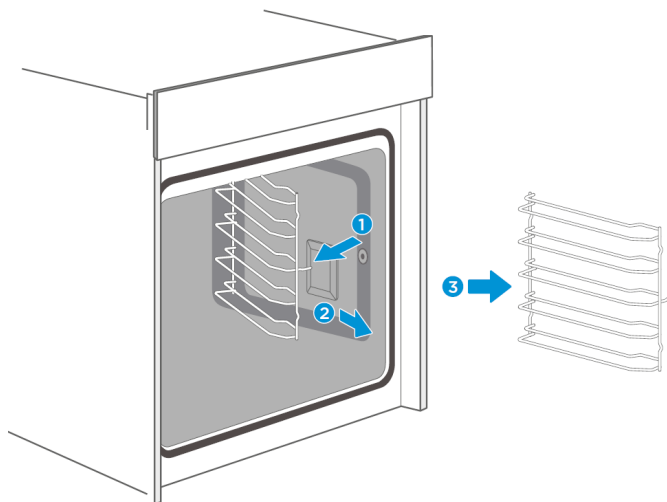
1. Mocno podnieś jeden koniec prowadnic teleskopowych.
2. Podnieś całe prowadnice teleskopowe i zdejmij je do tyłu



Drabinki boczne

Kiedy chcesz dokładnie wyczyścić drabinki boczne i komorę, możesz wyjąć prowadnice i je wyczyścić. W ten sposób urządzenie zachowa swój wygląd i pozostanie w pełni funkcjonalne przez długi czas

1. Pociągnij przednią część drabinek bocznych poziomo w przeciwnym kierunku, aż element ❶ się wysunie; Poźniej możesz wyjąć półki, jak na zdjęciu
2. Włóż szynę boczną z powrotem do komory, najpierw włóż tylną część szyny bocznej do otworu komory prawidłowo, a następnie włóż przednią część do otworu. ❶



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku wystąpienia usterki, przed wezwaniem serwisu, upewnij się, że nie jest ona spowodowana nieprawidłową obsługą i zapoznaj się z tabelą usterek, spróbuj samodzielnie naprawić usterkę. Często możesz samodzielnie naprawić usterki techniczne urządzenia.

Usterka	Możliwa przyczyna	Uwagi/środki zaradcze
Urządzenie nie działa.	Wadliwy bezpiecznik	Sprawdź wyłącznik obwodu w skrzynce bezpieczników.
	Awaria zasilania	Sprawdź, czy oświetlenie kuchenne lub inne urządzenia kuchenne działają.
Pokrętła wypadły z uchwytu w panelu sterowania.	Pokrętła zostały przypadkowo rozłączone.	Pokrętła można zdemontować. Umieść gałki z powrotem w ich podpórce w panelu sterowania i wciśnij je, aby się zatrasnęły i można je było obracać swobodnie.
Pokrętło nie można już łatwo przekręcić.	Pod Pokrętłami jest brud	Pokrętła można zdemontować. Aby odłączyć pokrętła, wyjmij je z podpory. Alternatywnie naciśnij zewnętrzną krawędź gałek, aby się przechyliły i można je było łatwo podnieść. Ostrożnie wyczyść pokrętła szmatką i wodą z mydłem. Osusz miękką szmatką. Nie używaj żadnych ostrych ani ściernych materiałów. Nie moczyć ani nie czyścić w zmywarce. Nie zdejmować pokręteł zbyt często, aby podpora pozostała stabilna.
Wentylator nie pracuje cały czas w trybie: „Termoobieg”		Jest to normalne zjawisko wynikające z konieczności zapewnienia jak najlepszego rozprowadzania ciepła i jak najlepszej wydajności piekarnika.
Po zakończeniu pracy urządzenia można usłyszeć hałas i zaobserwować przepływ powietrza w pobliżu panelu sterowania.		Wentylator chłodzący nadal działa, aby zapobiec wysokiej wilgotności w komorze i schłodzić piekarnik dla Twojej wygody. Wentylator chłodzący wyłączy się automatycznie.
Potrawa jest niedogotowana mimo czasu określonego w przepisie.		Zastosowano inną temperaturę lub proporcje składników niż podano w przepisie.

Nierównomierne brązowienie potraw	Ustawienie temperatury jest zbyt wysokie lub poziom półki mógłby zostać zoptymalizowany. Sprawdź dokładnie przepis i ustawienia. Wykończenie powierzchni i/lub kolor i/lub materiał naczyń do pieczenia nie były najlepszym wyborem dla wybranej funkcji piekarnika. Podczas korzystania z funkcji "Grill", takiego jak tryb „Pieczenie góra-dół”, należy używać matowych, ciemnych i lekkich naczyń do pieczenia.
Lampa się nie włącza	Żarówka musi zostać wymieniona.

Ostrzeżenie - Ryzyko porażenia prądem!

Samodzielne naprawy są niebezpieczne. Naprawy i wymiana uszkodzonych kabli zasilających może być wykonywana wyłącznie przez jednego z naszych przeszkolonych techników obsługi posprzedażowej. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, odłącz je od sieci lub wyłącz zasilanie. Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Maksymalny czas pracy

Maksymalny czas pracy tego urządzenia wynosi 9 godzin.

Wymiana żarówki w narożniku komory

Jeśli żarówka ulegnie awarii, należy ją wymienić. Żaroodporne żarówki halogenowe o mocy 25 W i napięciu 230 V są dostępne w serwisie posprzedażowym lub u sprzedawców specjalistycznych. Podczas wymiany lampy halogenowej należy używać suchej szmatki. Wydłuży to żywotność lampy.

WYMIANA OŚWIETLENIA

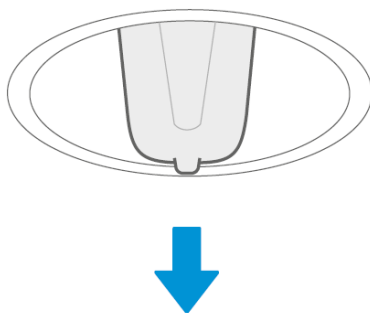
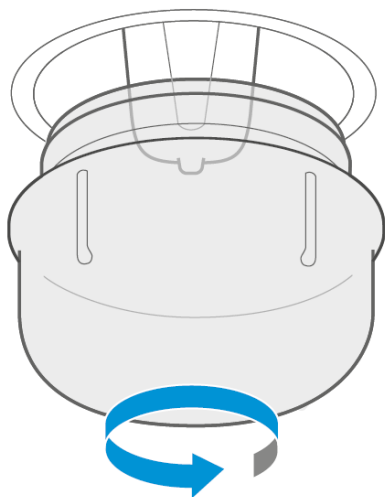
Ryzyko porażenia prądem!

Podczas wymiany żarówki styki oprawki lampy są pod napięciem. Przed wymianą lampy odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz zasilanie obwodu w skrzynce bezpieczników.

Ryzyko poparzenia!

Urządzenie staje się bardzo gorące. Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych. Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć. Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości.

1. Umieść ręcznik w zimnej komorze, aby zapobiec uszkodzeniom.
2. Obróć szklaną osłonę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć (lampa narożna)
3. Wyciągnij żarówkę – nie obracaj jej.
4. Zamontuj ponownie szklaną osłonę.
5. Zdejmij ręcznik i włącz zasilanie, aby sprawdzić, czy lampa się włącza.
6. W przypadku lampy bocznej, jeśli działa dobrze po wymianie, pamiętaj o ponownym założeniu bocznej kratki.
7. Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej: G.



INSTALACJA

Aby bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, upewnij się, że zostało zainstalowane zgodnie z profesjonalnymi standardami i zgodnie z instrukcją instalacji. Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji nie są objęte gwarancją.

Podczas instalacji załóż rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczenia ostrymi krawędziami.

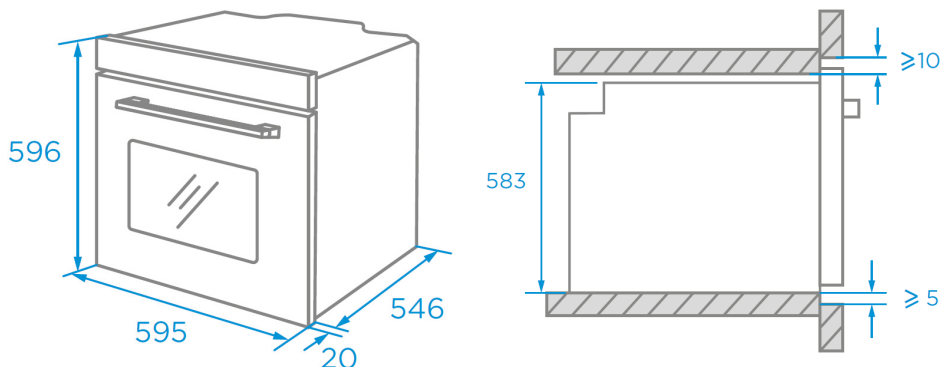
Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń przed instalacją i nie podłączaj go, jeśli jest uszkodzone.

Przed włączeniem urządzenia usuń wszystkie materiały opakowaniowe i folię klejącą z urządzenia.

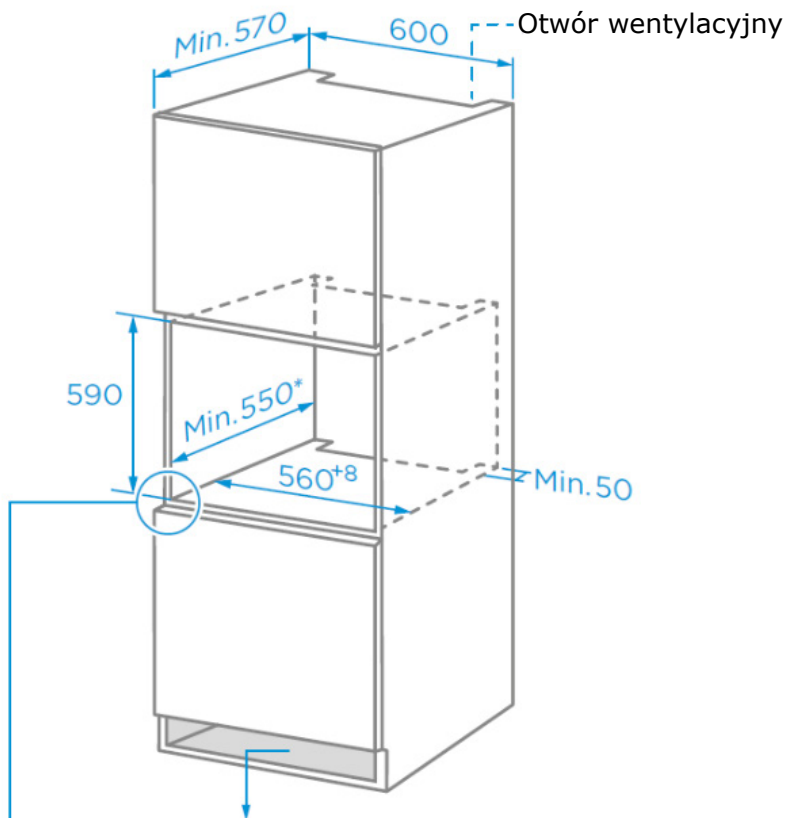
Załączone wymiary podano w mm.

Konieczne jest zapewnienie dostępu do wtyczki lub włączenie przełącznika w stałe okablowanie, aby odłączyć urządzenie od zasilania po instalacji, gdy będzie to konieczne.

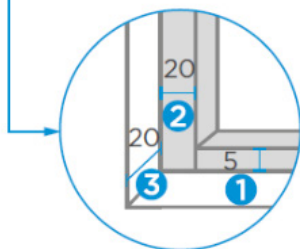
Schemat instalacji (w zabudowie meblowej)



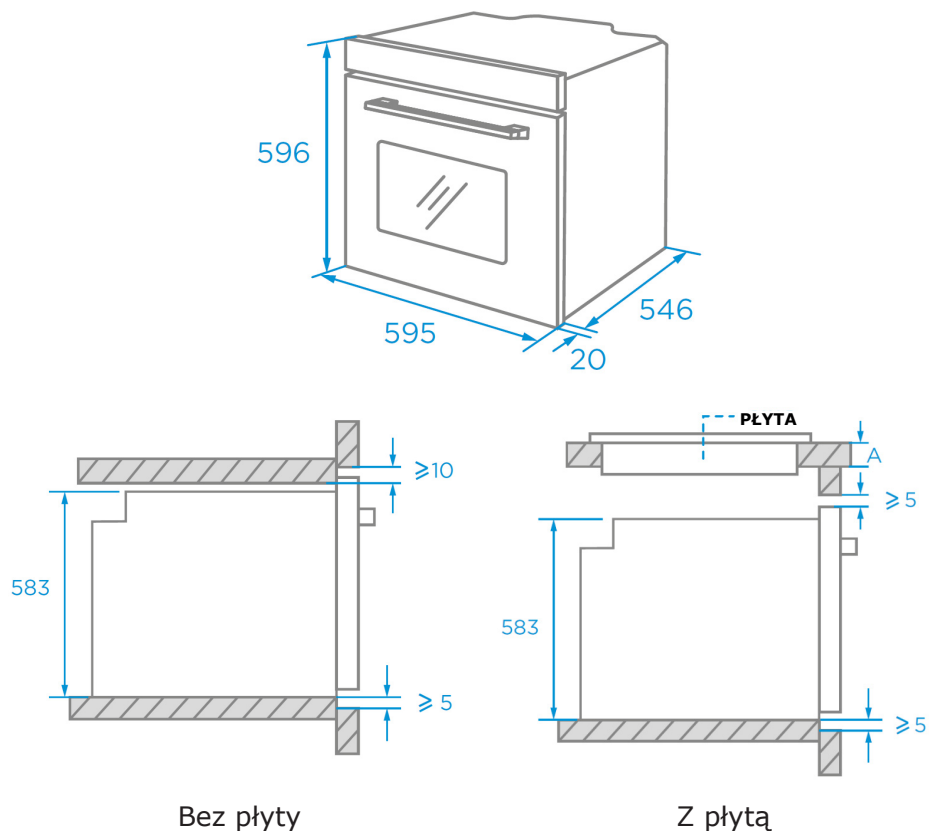
1. Grubość płyty szafki wynosi 20 mm.
2. Jeśli gniazdo zasilania jest zainstalowane z tyłu urządzenia, głębokość otworu szafki należy zwiększyć z 590 mm do minimum 620 mm.
3. Wymiary na rysunkach podano w mm.



Minimalna powierzchnia wentylacji dolnej: 250 mm²

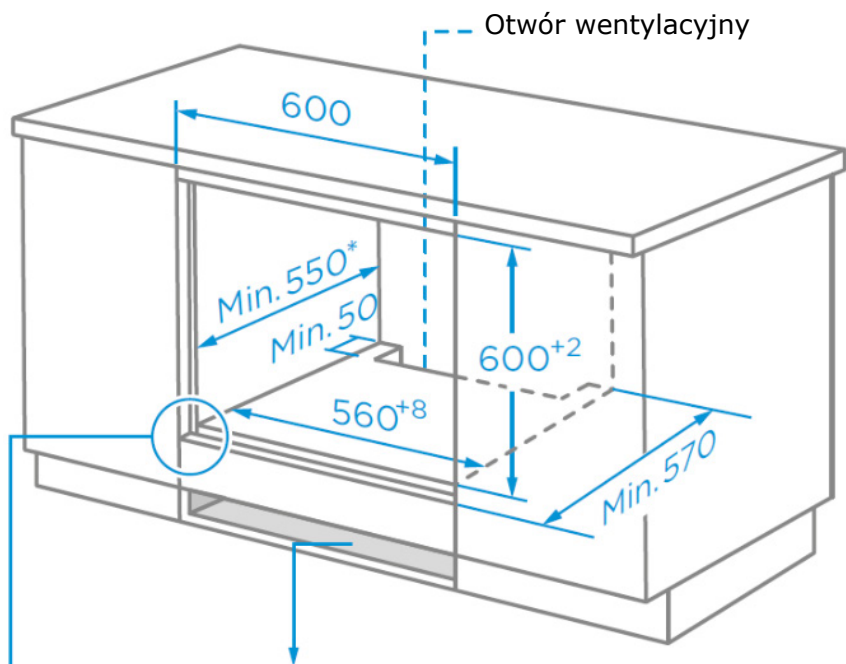


- 1 Zarezerwuj 5 mm na panel drzwiowy u góry i u dołu.
- 2 Zarezerwuj 20 mm na panel drzwiowy po lewej i prawej stronie.
- 3 Zarezerwuj 20 mm na grubość panelu drzwiowego.

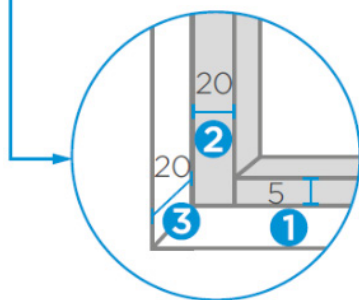


Jeżeli urządzenie jest instalowane pod płytą kuchenną, poniżej podano minimalną grubość blatu roboczego A

Typ płyty	blat roboczy A
Płyta indukcyjna	37 mm
Pełnowierzchniowa płyta indukcyjna	47 mm
Płyta gazowa	30 mm
Płyta elektryczna	27 mm



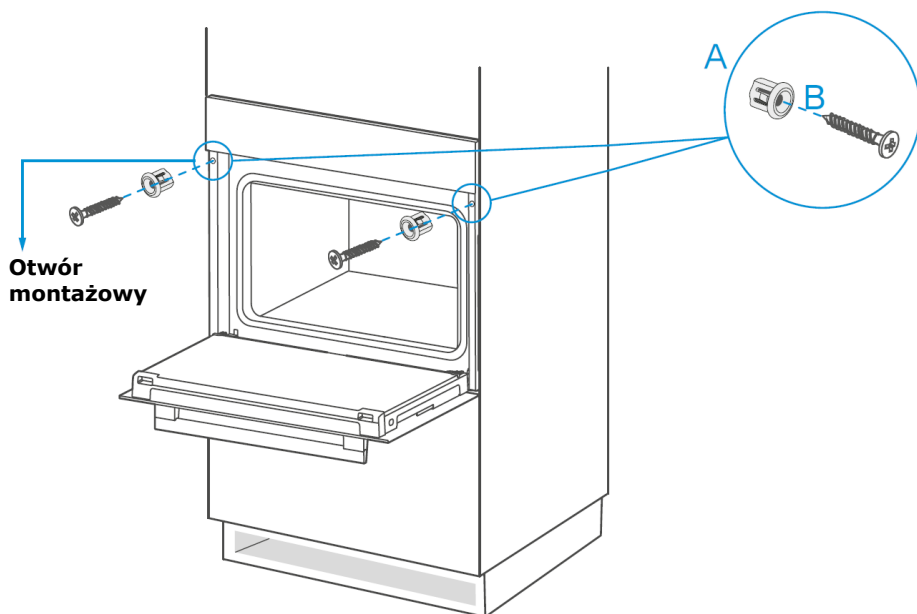
Minimalna powierzchnia wentylacji dolnej: 250 mm²



- 1** Zarezerwuj 5 mm na panel drzwiowy u góry i u dołu.
- 2** Zarezerwuj 20 mm na panel drzwiowy po lewej i prawej stronie.
- 3** Zarezerwuj 20 mm na grubość panelu drzwiowego.

Uwaga!

1. Bezpieczne działanie tego urządzenia może być zagwarantowane tylko wtedy, gdy zostało zainstalowane zgodnie z profesjonalnymi standardami, oraz zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji. Instalator ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji.
2. Cały proces instalacji wymaga dwóch profesjonalnych instalatorów. Podczas instalacji należy nosić suche rękawice ochronne, aby uniknąć zarysowań lub porażenia prądem.
3. Zabudowa meblowa musi być odporna na temperaturę do 90°C, a sąsiednie fronty mebli do 70°C. Należy używać gniazda 16A.



Uwaga!

1. Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone po rozpakowaniu. Nie podłączaj urządzenia, jeśli zostało uszkodzone podczas transportu.
2. Nie blokuj otworu wentylacyjnego urządzenia ani szczeliny między szafką a urządzeniem.
3. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub instalowania urządzenia. Jest bardzo ciężkie, nie podnoś urządzenia za klamkę drzwi.
4. Jeśli przewód zasilający lub wtyczka zasilania są uszkodzone, natychmiast przestań używać urządzenia, aby uniknąć pożaru, porażenia prądem lub innych obrażeń.

Uwaga

1. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia lub instalowania urządzenia, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia lub szafek.
2. Przed uruchomieniem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i akcesoria z wnętrza.
3. Gniazdo zasilania powinno być dostępne dla użytkowników (np. obok szafki), aby można było je łatwo wyłączyć.
4. Po zakończeniu instalacji należy upewnić się, że wtyczka zasilania jest włożona do gniazdka.
5. Zapoznaj się z „Instalacją”, aby uzyskać informacje na temat wymagań dotyczących głębokości netto szafki. Odstęp między dolną płytą szafki a tylną płytą (lub ścianą) nie powinien być mniejszy niż 50 mm.

KARTA PRODUKTU (EU 65/2014 & EU 66/2014)

ED77639BA++ S-Type

Wskaźnik efektywności energetycznej	61,2
Klasa efektywności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.10kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb z wymuszonym obiegiem powietrza	0.52kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Objętość	72
Typ piekarnika	Zabudowa
Zasilanie	220-240V~ , 50 Hz-60 Hz
Moc elektryczna	3,2kW

Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu zgodnie z przepisami UE i Wielkiej Brytanii dotyczącymi ekoprojektu i etykietowania energetycznego

Zużycie energii

Informacje o produkcie dotyczące zużycia energii i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy.	
Standby mode	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny piekarnikowi do automatycznego przejścia w odpowiedni tryb lub stan niskiego poboru mocy	20 minut

GWARANCJA I SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Serwis

- Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. Ze względu na bezpieczeństwo nie należy naprawiać urządzenia we własnym zakresie.
- Naprawy, wykonywane przez osoby nieposiadające wymaganych kwalifikacji mogą stanowić poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika urządzenia.
- Minimalny okres obowiązywania gwarancji na urządzenie oferowane przez producenta, importera lub upoważnionego przedstawiciela jest podany w karcie gwarancyjnej.
- Urządzenie traci gwarancję w wyniku samowolnych adaptacji, przeróbek, naruszenia plomb lub innych zabezpieczeń sprzętu lub jego części oraz innych samowolnych ingerencji w sprzęt niezgodnych z instrukcją obsługi.

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z serwisem. Dane adresowe serwisu jak i kontaktowy numer telefonu znajduje się w karcie gwarancyjnej. Przed kontaktem należy przygotować numer seryjny urządzenia, znajduje się on na tabliczce znamionowej. Dla wygody przepiszę go poniżej:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance **Amica** is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

Amica

SAFETY INSTRUCTIONS

- Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.
- Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean

over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

How to save energy



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.** A saucepan should never be smaller than a burner crown. Always remember to cover and pans
- **Keeping the appliance and pot bottoms clean.** Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment. In particular, ensure that flame openings in the rings under caps, and openings of burner nozzles are clean.
- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!)** Do not open the oven door unnecessarily

- **Only use the oven when cooking larger.** Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker burner.
- **Make use of residual heat from the oven.** If the cooking time is greater than 40 minutes it is recommended to switch off the oven 10 minutes before the end time.
- **Use the toasting function with the convection function and the oven door closed.**
- **Make sure the oven door is properly closed.** Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

Unpacking



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

Disposal of the appliance

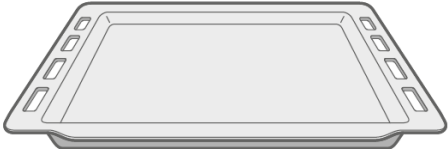
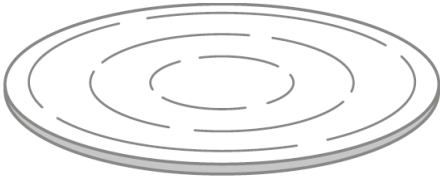
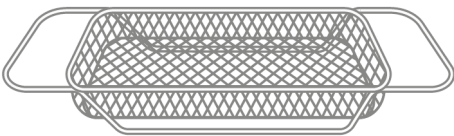
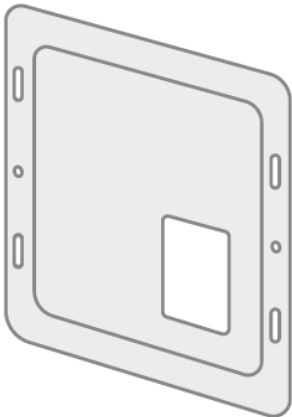
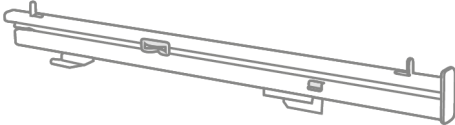


This device is marked in accordance with European Directive 2012/19/EU and the Polish Act on Waste Electrical and Electronic Equipment with the symbol of a crossed-out waste container.

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling. Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment. Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly

Grill rack (drying rack) - For cake tins, casseroles, roasts and grilled meat portions, or frozen dishes. Small pieces of food should be placed in heat-resistant containers in advance. Food can be evenly distributed on the rack to dry.	Baking Tray – Most commonly used for moist cakes. The tray is also recommended for baking pastries, frozen foods, and large roasts.
	
Pizza tray	Airfry rack
	
Catalytic plate	Telescopic runners
	

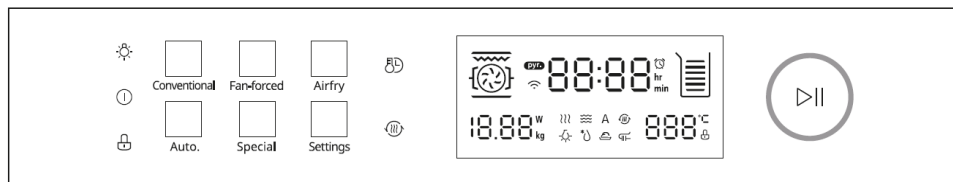
CONTROL PANEL

Device control

General operation: select function, adjust time or temperature, start cooking

Turning on the device

The oven is turned on and off by pressing the on/off button. ①



1. Before using it for the first time, please clean the oven and accessories to a certain extent. Remove the oven packaging shipping protection parts. Remove all accessories (eg: baking trays, grills, foam, etc.) from the cavity.
2. Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush.
3. Wipe the cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
4. To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing materials and accessories when using it for the first time.
5. When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
6. To remove the smell of new products, run the following:

Oven mode	Temperature	Time
Conventional	250°C	0,5 Hour

Quick start

Icon Introduction



Cancel the current setting and return to the standby state.



Press this key to turn on or off the lamp.



Press and hold for 3 seconds to enter or exit the child lock state.



Press this key to adjust the time or temperature.



Preheat the cavity to ensure the taste of the food.



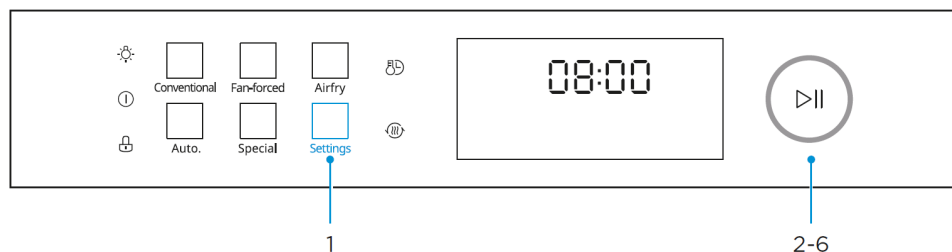
Turn the knob to select mode or menu.
Press this key to start or pause

Setting the clock

Before using your oven, set the clock.

If you want to modify the clock again, please follow steps

1. In the standby state, Press the „Settings“ key.
2. In the standby state, Press the „Settings“ key.
3. Press the ▷|| key.
4. Turn the knob to adjust the hour digit.
5. Press the ▷|| key to confirm.
6. Turn knob to adjust the minute digit.
7. Press the ▷|| key to complete the clock setting.



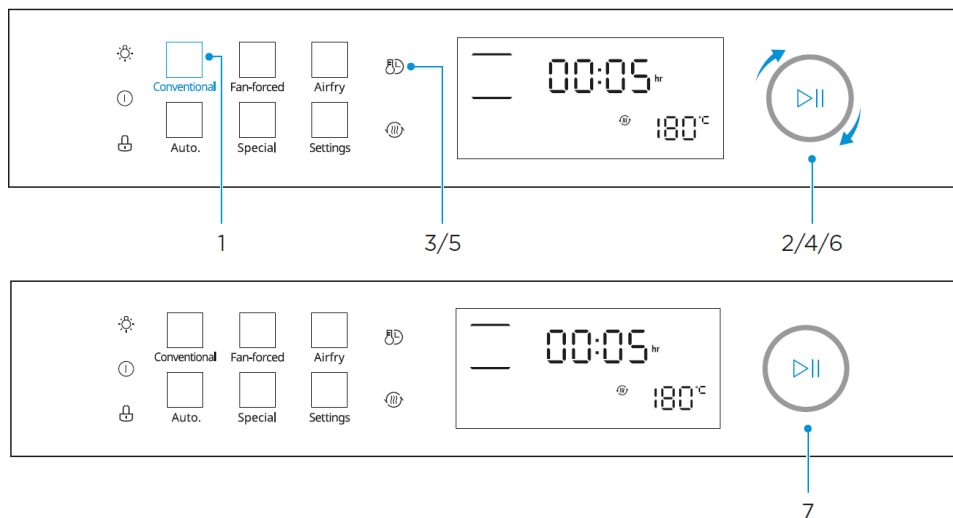
Function introduction

Preheating is to ensure the taste and nutrition of food.

Number	Icon	Function	Time	Temperature	Preheat
01	—	Conventional (Podstawowe)	0-9 hour	30-250°C	Optional
02		Convection	0-9 hour	50-280°C	Optional
03		Conventional+fan (Termoobieg)	0-9 hour	50-250°C	Optional
04		Single grill (Podstawowe)	0-9 hour	150-250°C	Optional
05		Double grill+fan (Podstawowe)	0-9 hour	50-250°C	Optional
06		Double grill (Podstawowe)	0-9 hour	150-250°C	Optional
07		Pizza (Termoobieg)	0-9 hour	50-280°C	Optional
08	—	Bottom heating (Podstawowe)	0-9 hour	30-220°C	Optional
09		ECO (Termoobieg)	0-9 hour	140-240°C	No
10		Defrost (Specjalne)	0-9 hour	50°C	No
11		Dough rising (Specjalne)	0-9 hour	30-45°C	No
12	— 8888	Clean (Specjalne)	30 min	100°C	No

Basic function

1. In standby mode, press the „Conventional” key.
2. Turn the knob to select the mode.
3. Press the  key.
4. Turn the knob to adjust the time.
5. Press the  key.
6. Turn the knob to adjust the temperature.
7. Press the  key to start cooking.

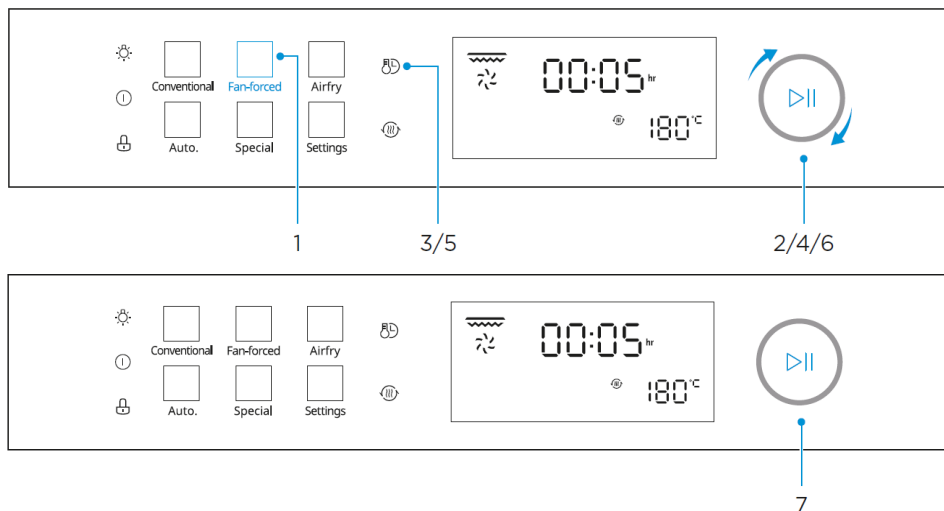


Note

1. During cooking, press the  key and adjust the time or temperature through the knob.
2. During cooking, press the  key or open the door to pause cooking, and press the  key to continue cooking.
3. During cooking or pause, you can press the „Conventional” key to switch functions.
4. If no cooking time is set, the maximum working time of the oven is 9 hours.
5. In the mode where the preheating icon  is lit, you need to put the food into the oven after preheating. Press the  key to cancel preheating.

Fan-forced function

1. In standby mode, press the „Fan-forced” key.
2. Turn the knob to select the mode.
3. Press the  key.
4. Turn the knob to adjust the time.
5. Press the  key.
6. Turn the knob to adjust the temperature.
7. Press the  key to start cooking.

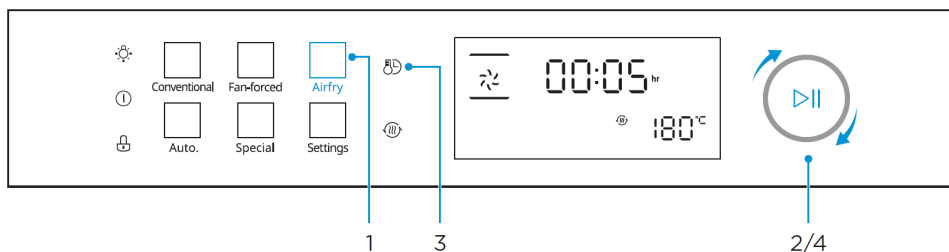


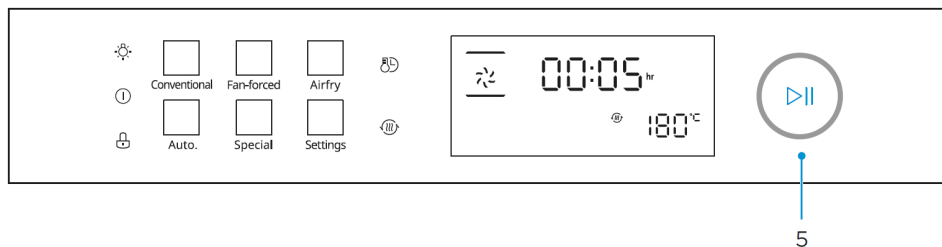
Note

1. During cooking, press the  key and adjust the time or temperature through the knob.
2. During cooking, press the  key or open the door to pause cooking, and press the  key to continue cooking.
3. If no cooking time is set, the maximum working time of the oven is 9 hours.
4. In the mode where the preheating icon  is lit, you need to put the food into the oven after preheating. Press the  key to cancel preheating.

Airfry function

1. In standby mode, press the „Airfry” key.
2. Turn the knob to adjust the temperature.
3. Press the  key.
4. Turn the knob to adjust the time.
5. Press the  key to start cooking.



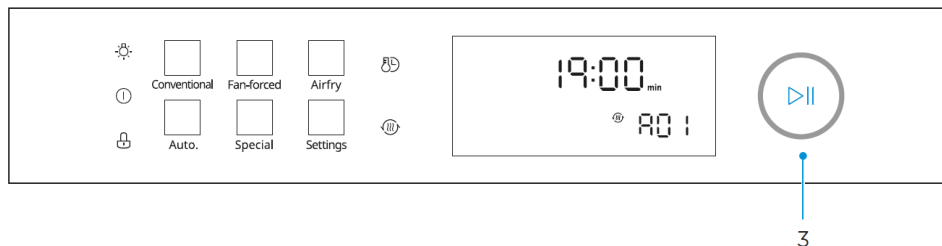
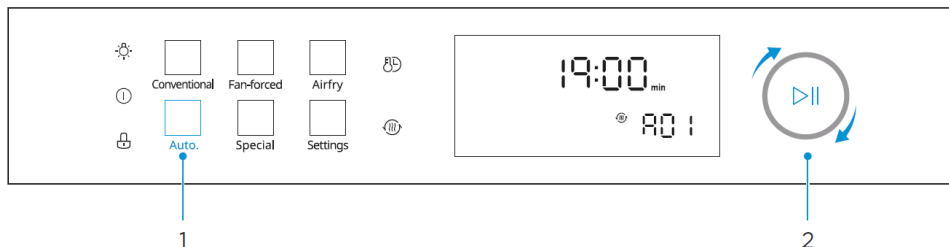


Note

1. Please use a baking tray to cook.
2. During cooking, press the  key and adjust the time or temperature through the knob.
3. During cooking, press the  key or open the door to pause cooking, and press the  key to continue cooking.
4. If no cooking time is set, the maximum working time of the oven is 9 hours.
5. In the mode where the preheating icon  is lit, you need to put the food into the oven after preheating. Press the  key to cancel preheating.

Auto function

1. In standby mode, press the „Auto” key.
2. Turn the knob to select the menu.
3. Press the  key to start cooking.



Note

For the menu with preheating program, please put the ingredients in the oven after preheating.

Number	Menu name	Weight	Mode	Temperature	Preheat
A01	French Fries	350g	Airfry	200°C	Yes
A02	French Fries	750g	Airfry	230°C	Yes
A03	Chicken drumsticks	500g	Airfry 	250°C	Yes
A04	Chicken drumsticks	1000g	Airfry 	250°C	Yes
A05	Chicken Nugget	200g	Airfry	250°C	Yes
A06	Vegetable Nuggets	180g	Airfry	250°C	Yes
A07	Mozzarella Fries	120g	Airfry	250°C	Yes
A08	Onion Rings thick cut	160g	Airfry	250°C	Yes
A09	Breaded Mushrooms	125g	Airfry	230°C	Yes
A10	Breaded Mushrooms	250g	Airfry	230°C	Yes

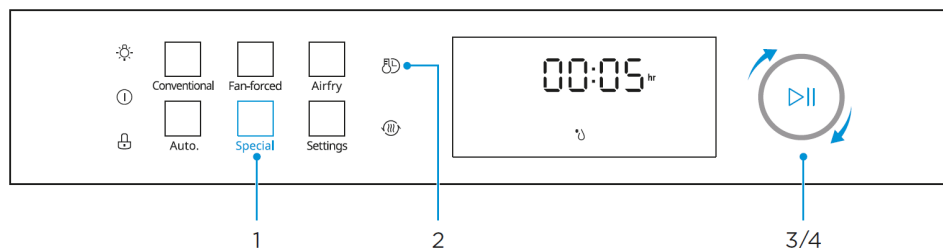
Barbecue menu

Code	Menu name	Mode	Weight	Time	Temperature
A11	Lasagna	— —	600g	20 min	220°C
A12	Tomahawk steak		1350g	15 min	230°C
A13	Soufflé	— —	4 Portions	13 min	200°C
A14	Cannelé	— —	1050g (5 servings)	15+50 min	220+180°C
A15	Baked Lobster with mushroom sauce		680g (5 servings)	7 min	230°C
A16	Roasted lamb leg with minst sauce		1500g	45+35 min	175°C
A17	Baked Pork Chop	— —	350g	10 min	220°C
A18	Roasted duck with orange sauce		1400g	40+15 min	220+250°C
A19	Chocolate delight	— —	726g (3 servings)	40 min	150°C
A20	Pork marsala with sautéed spinach and mushroom		1080g (2 servings)	10 min	220°C
A21	Salt-crusted sea bass		1300g	13 min	250°C

A22	Roasted lamb leg with beans	— —	2000g	15+75 min	205°C
A23	BBQ pork rib with guava sauce	🌀	1000g	20+10 min	180+235°C
A24	Baked potato with cheese	🌀	2 serving	60+18 min	205°C
A25	Pizza with Tomatoes, Mozzarella and Basil	🌀	2 serving	8 min	250°C
A26	Apple pie	— —	500g	20+35 min	205+180°C
A27	Mille-feuille	— —	640g (2 servings)	7+20 min	200+170°C
A28	Roasted Salmon with watercress salad and caviar	🌀	300g	6 min	220°C
A29	Fish en papillote	— —	150g	10 min	220°C
A30	Roasted chicken with lemon and herbs	🌀	880g (2 servings)	20+15 min	230+180°C
A31	Jugged Duck Leg	🌀	500g (2 servings)	20 min	250°C

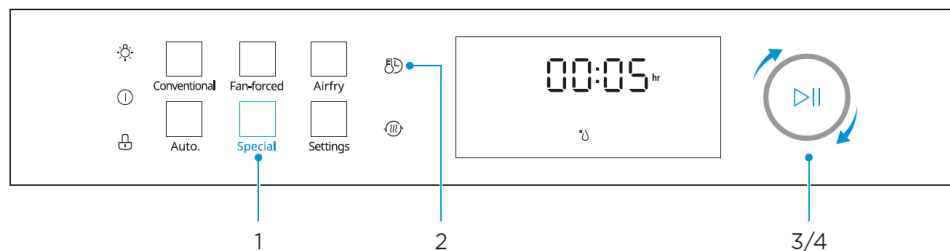
Special function - Defrost

1. In standby mode, press the „Special” key to select .
2. Press the  key.
3. Turn the knob to adjust the time.
4. Press the  key to start.



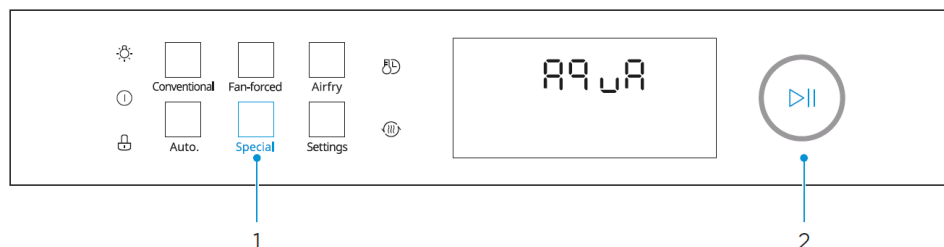
Dough rising

1. In standby mode, press the „Special” key to select .
2. Press the  key.
3. Turn the knob to adjust the time.
4. Press the  key.
5. Turn the knob to adjust the temperature.
6. Press the  key to start.



Clean

1. Pour 250 ml of purified water into the bottom of the cavity.
2. In standby mode, press the „Special” key to select „Aqua”.
3. Press the ▷|| key to start



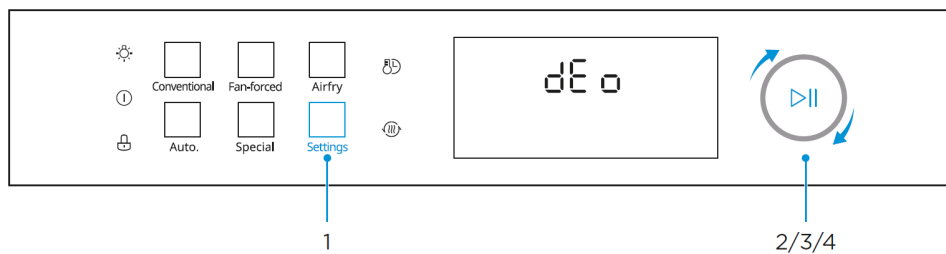
Settings - Sound

1. In standby mode, press the „Settings” key to select **Sound**.
2. Press the ▷|| key.
3. Turn the knob to select „OFF” or „On”.
4. Press the ▷|| key to confirm.



Demo mode

1. In standby mode, press the „Settings” key to select **demo**.
2. Press the ▷|| key.
3. Turn the knob to select „OFF” or „On”.
4. Press the ▷|| key to confirm.



Note

When the demo mode is on, the heater does not work after the function is started.

CLEANING

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

Harsh or abrasive cleaning agents.
Cleaning agents with a high alcohol content.
Hard scouring pads or cleaning sponges.
High-pressure cleaners or steam cleaners.
Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Front of the device made of stainless steel	Hot soapy water: • Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. • Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. • Corrosion can form under such flecks • Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. • Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: • Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: • Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: • Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: • Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. • Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: • Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: • Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.

Door seal Do not remove	Hot soapy water: • Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: • Observe the manufacturer's instructions. • Do not use stainless steel care products. • Remove the door cover for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: • Soak and clean with a dish cloth or brush. • If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	Hot soapy water: • Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: • Clean with a dish cloth or a brush. • Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. • Do not clean in the dishwasher.
Enameled surfaces and self-cleaning surfaces (oven chamber and catalytic plates)	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

CATALYTIC CLEANING

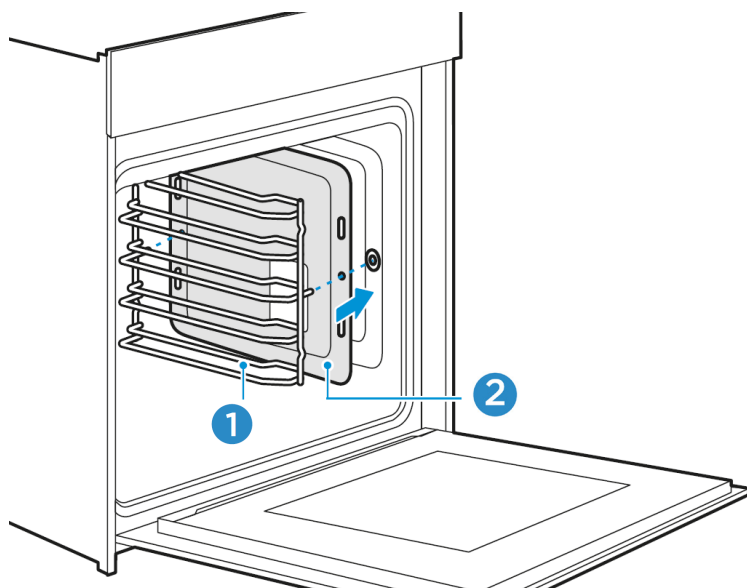
Catalytic inserts

The inserts are covered with a special self-cleaning enamel. This enamel means that grease or food residues can be removed automatically, provided that they are not dried or burnt (food and fat residues should be separated as soon as possible, before they are dried and burnt, to avoid a long self-cleaning of the oven). To self-clean the oven, turn it on for 1 hour at a temperature of 250 °C. If the food residues are small, the process can be shortened.

Since the self-cleaning process involves energy consumption, the extent of the dirt should be checked before each cleaning. If you choose the traditional cleaning method, remember that the self-cleaning enamel is sensitive to abrasion and do not use caustic cleaning agents or hard cloths for cleaning.

Dismantling the catalytic plate

Install side rack and self-cleaning baffle in turn according to direction as shown in the figure:

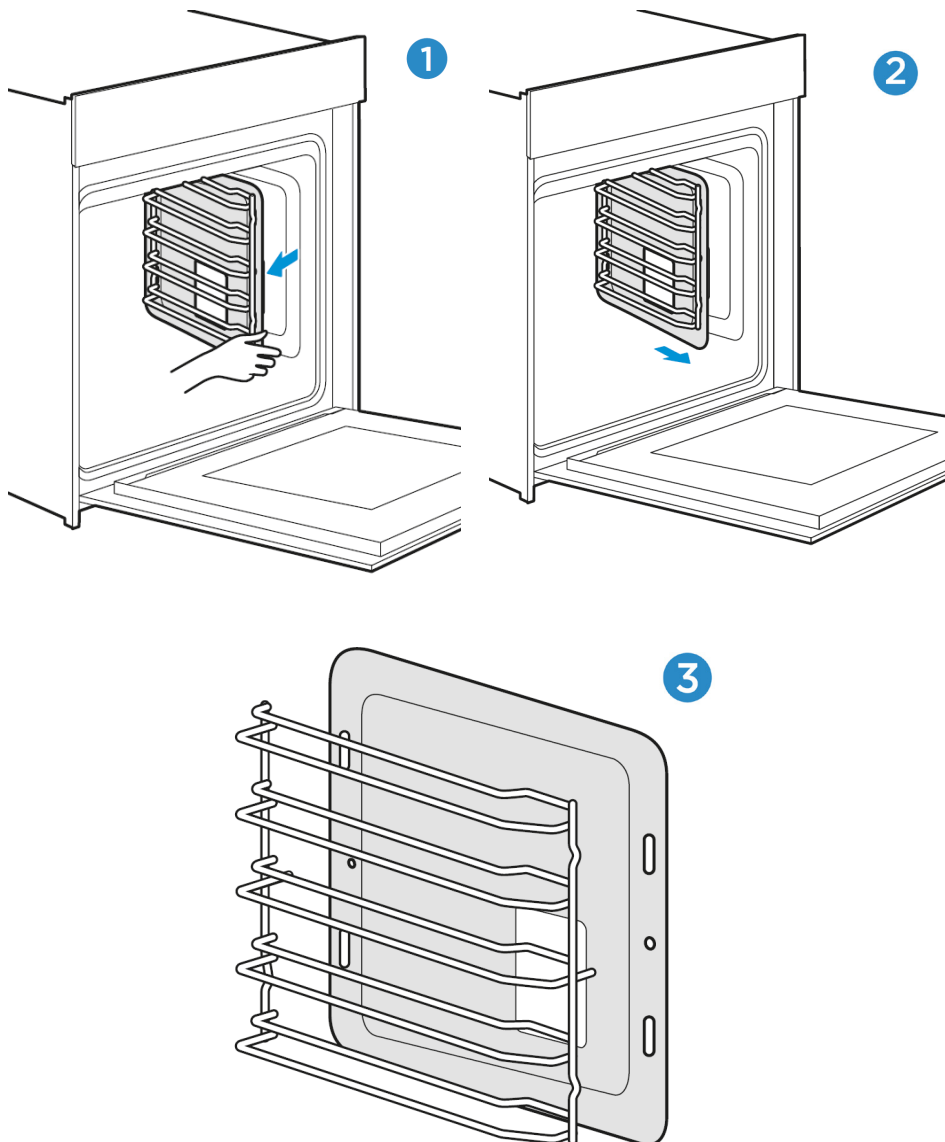


1. Side rack
2. Self-cleaning baffle

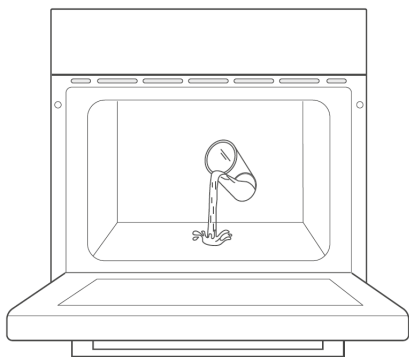
Disassemble self-cleaning baffle

Take self-cleaning baffle Out for the convenience of cleaning lateral sides of cavity:

1. Pull the side rack out from the cavity horizontally,the self-cleaning baffle will be pulled out together with the side rack.
2. Take side rack out of the cavity together with the self-cleaning baffle.
3. Separate the self-cleaning baffle from the side rack.



STEAM CLEANING



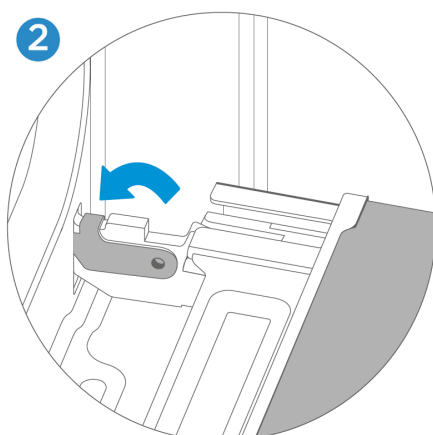
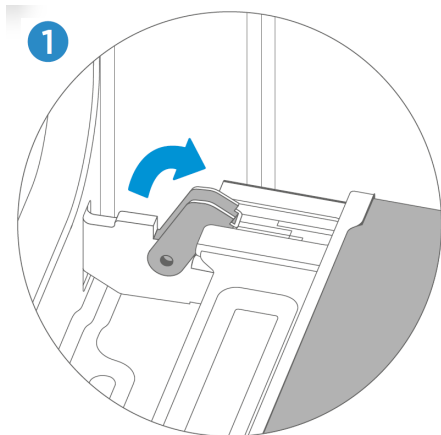
1. Pour 250 ml of water into the bottom of the oven chamber
2. Select 
3. Set the temperature to 100°C, set the time to 30 minutes.
4. Click the „OK/START“ button to start working.
5. After the water cleaning function is finished, wait for the oven to cool down completely.
6. Then dry the oven chamber with a clean absorbent sponge or soft cloth

Warning

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brushes and corrosive cleaning agents, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use abrasive cleaning agents or sharp metal spatulas to clean the door glass.

APPLIANCE DOOR

With proper care and cleaning, the appliance will maintain its appearance and remain fully functional for a long time. For thorough cleaning, the door can be removed from the appliance. The appliance door hinges have a locking lever. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place **2**. It cannot be removed from the oven. When the locking levers are opened to disconnect the appliance door, the hinges are locked. They cannot be slammed shut **1**.

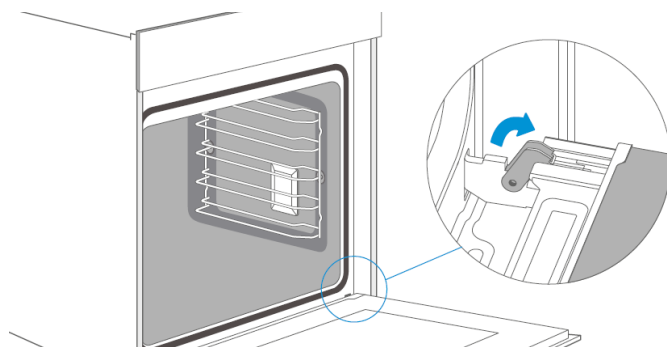


Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

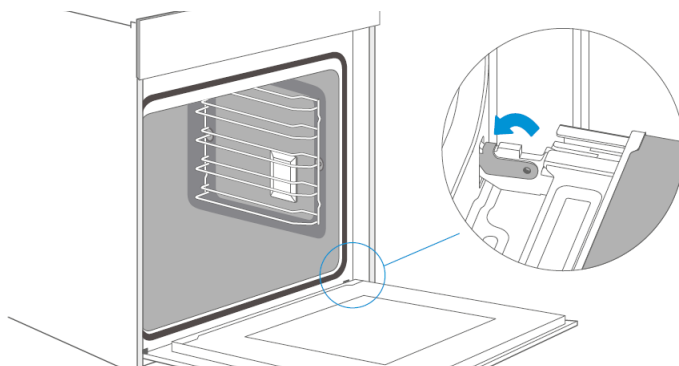
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

1. Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity. Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.

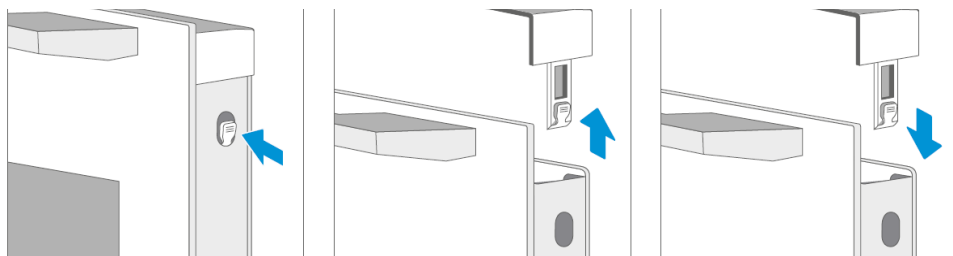
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened. Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position.



Removing the appliance door

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover. Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

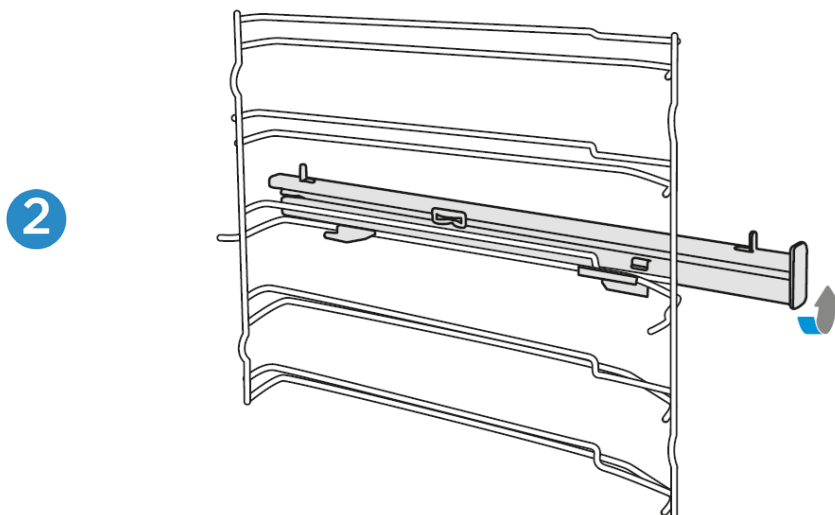
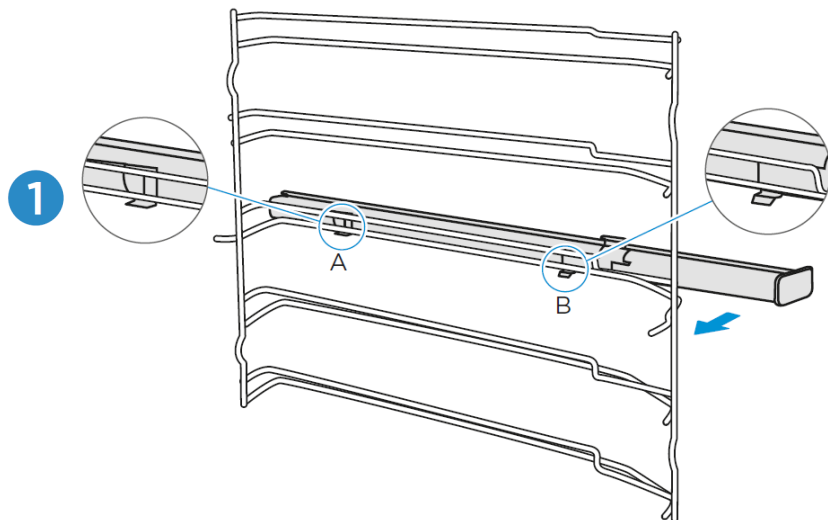
After the appliance door is installed, the door cover can also be removed at this time.

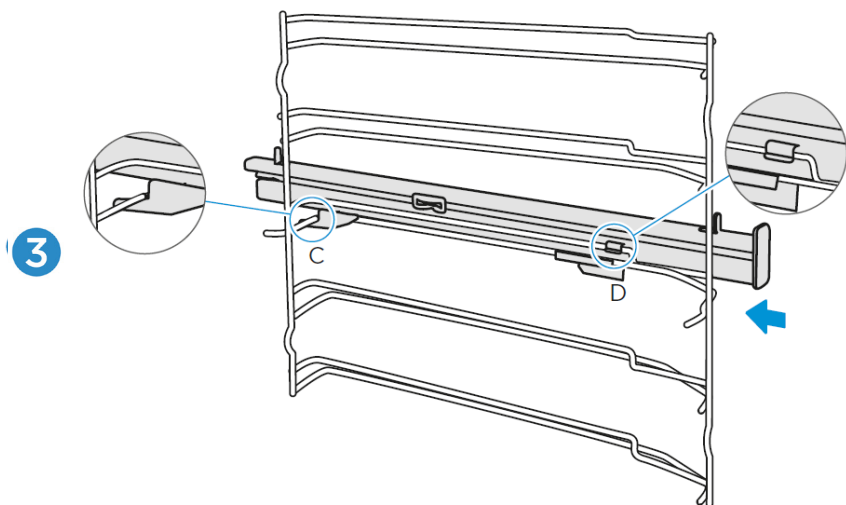
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. **The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.**

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

**Fix the telescopic runners
(take the left side for example same for right side)**

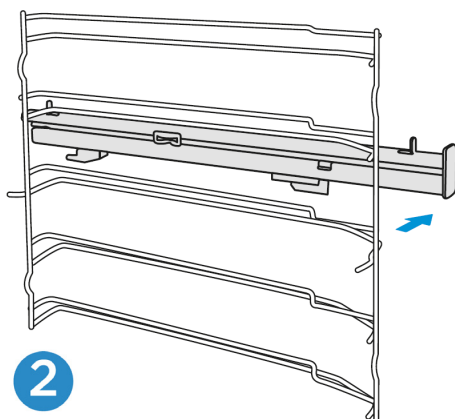
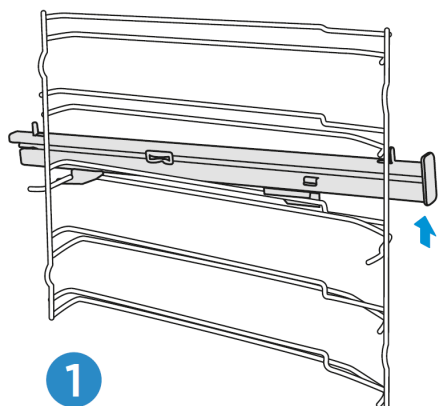
1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.





Remove the telescopic runners (take the left side for example same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward



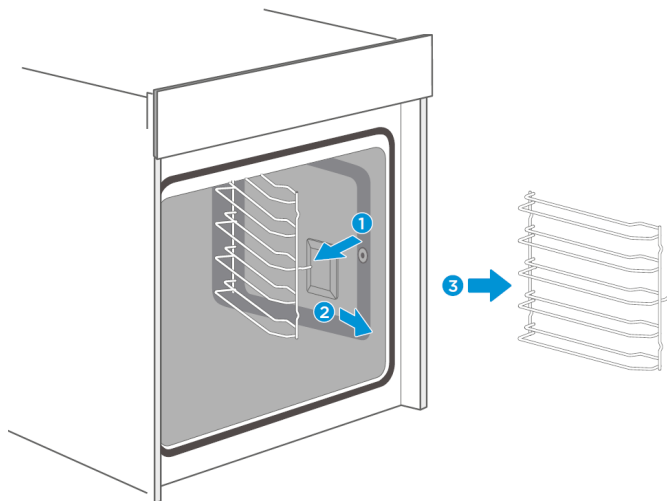
Self-cleaning baffle

Baffle with special enameling treatment on its surface, which can absorb oil and fat and volatilize them out later on, making the cavity clean and without a peculiar smell during the process of cooking.

Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come

1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature ❶ gets out; Later on you can remove the shelves out like the picture
2. Put the side rail back into the cavity, first insert the rear part of the side rail into the hole of the cavity correctly, and then insert the front part of ❶ into the hole into.



SOLVING PROBLEMS

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
Te appliance does not work.	Faulty fuse	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
Food is undercooked within the time specified in the recipe.		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning		The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.

The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.
--------------------------	--------------------------------

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers. When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp

REPLACEMENT OF LIGHTING

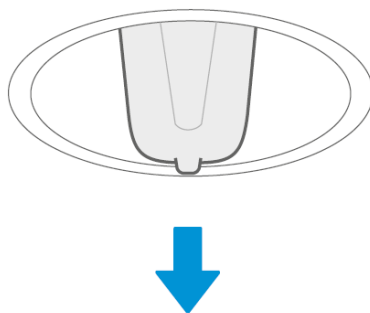
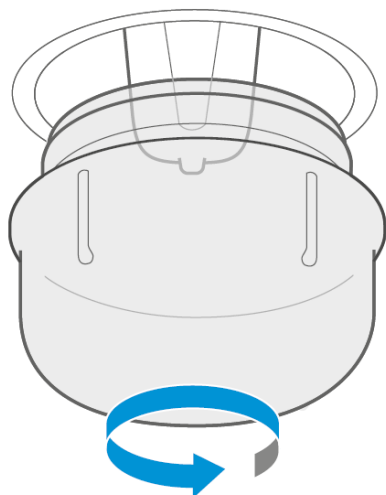
Risk of electric shock!

When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch othe circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp)
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp , if it works well after the replacement , please remember to put the lateral grid back.
7. The product contains a light source of energy efficiency class: G.



INSTALLATION

To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

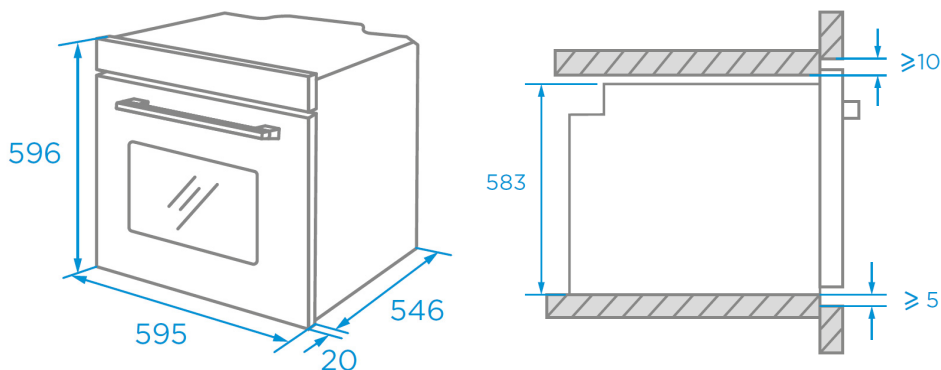
Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance

The dimensions attached are in mm.

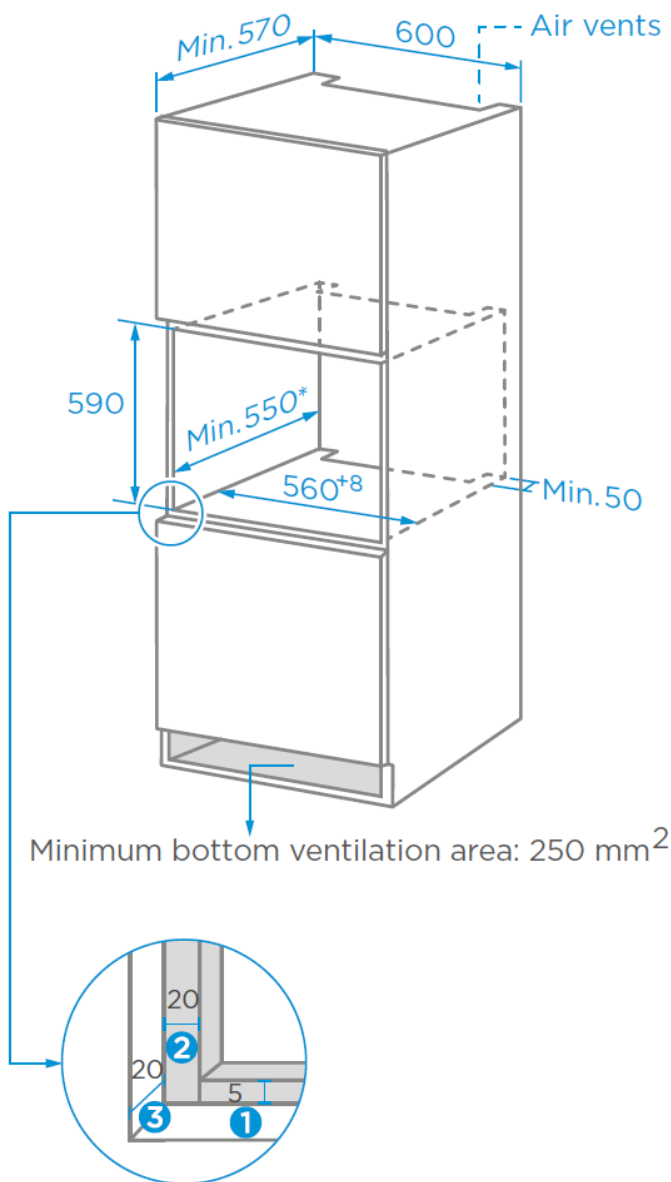
It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

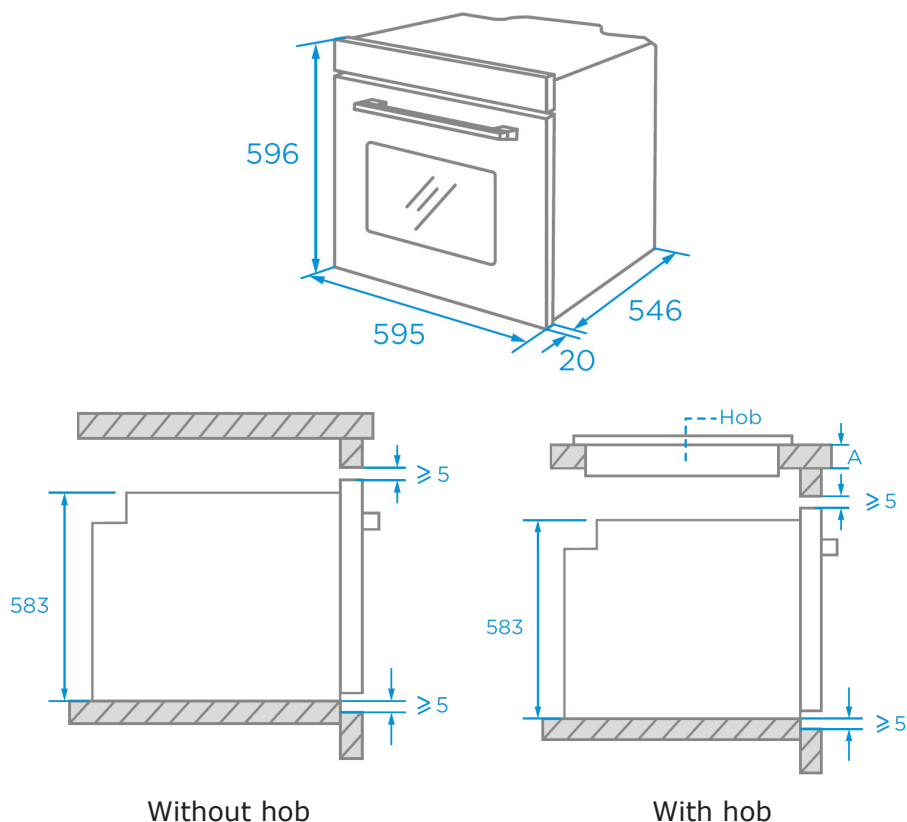
Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

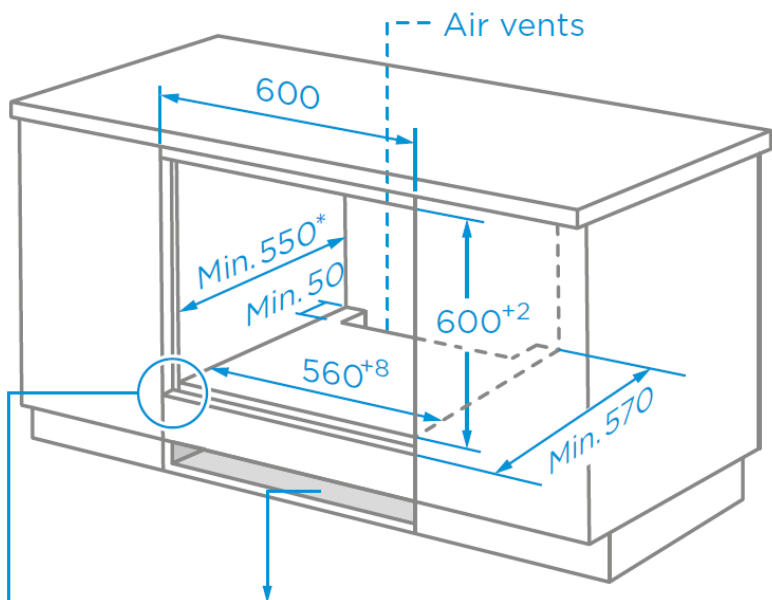


- 1 Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- 2 Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- 3 Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

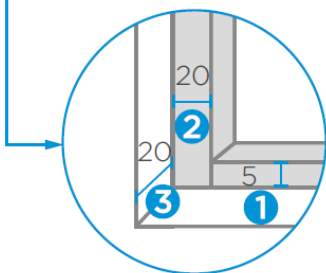


If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below

Hob type	worktop A
Induction hob	37mm
Fill-surface induction hob	47mm
Gas hob	30mm
Electric hob	27mm



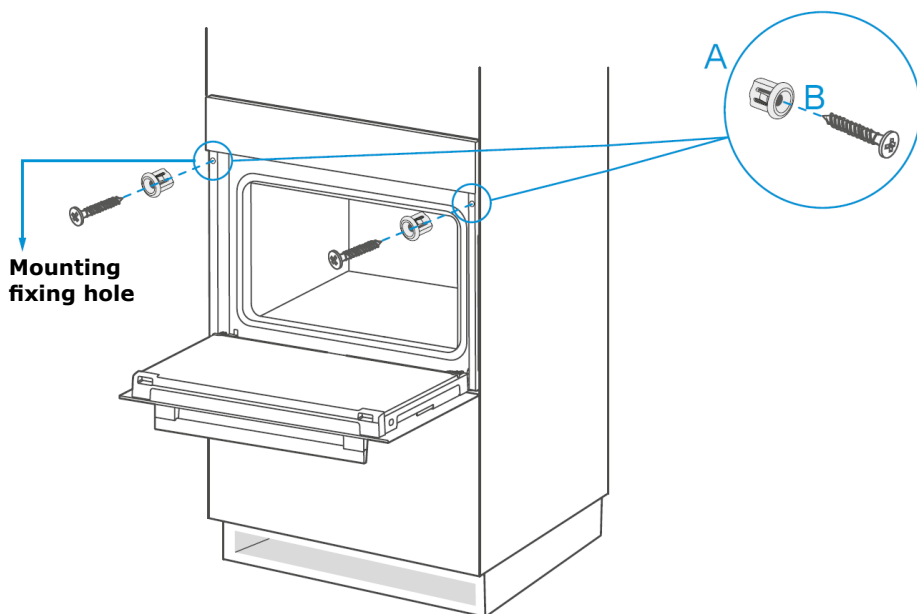
Minimum bottom ventilation area: 250 mm²



- 1 Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- 2 Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- 3 Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

Caution!

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard by these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratches or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.



Caution!

1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

Note

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-o.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the „Cupboard Diagram“ for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Installation steps

1. Please customize the cupboard according to the „Cupboard Diagram“.
2. Before installation, please check for normal power sockets and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

ED77639BA++ S-Type

Energy Efficiency Index	61,2
Energy Efficiency Class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72
Type of oven	Built-in Oven
Power Supply	220-240V~ , 50 Hz-60 Hz
Electric Power	3,2kW

Product Information and Product Information Sheet according to EU and UK
Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Energy Consumption

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.	
Standby mode	0,8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes

WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

Warranty

The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

Service

- The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. For safety reasons, repairs should be referred to professionals.
- Repairs carried out by unqualified persons may seriously endanger the appliance user.
- The minimum warranty period for the appliance offered by the manufacturer, importer or authorized representative is given in the warranty card.
- The warranty shall be void if you make any independent adaptations or alterations, tamper with seals or other appliance safety devices or its parts or interfere with the appliance contrary to operating instructions.

In the event of appliance malfunction, request assistance or repair.

If your appliance needs repair, please contact the service centre. Please see website for address and contact details of our service centre. Before contacting us, please have ready the appliance serial number, which can be found on the identification sticker: For your convenience, please write it down below:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Certificate of compliance CE and UKCA

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives and analogous UK requirements:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC / Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016.
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC / Electromagnetic Compatibility Regulations 2016.
- ErP Directive 2009/125/EC / The Ecodesign for Energy-related Products Regulations 2010 (as amended) for the applicable implementing measures which apply in Great Britain and Northern Ireland, respectively.

and therefore the product has been marked with **CE** and **UKCA** symbols and the Declaration of Conformity, the Manufacturer has drawn up the declaration and is available to the competent authorities regulating the market.

Vážený kliente,

počínaje dnešním dnem jsou každodenní povinnosti jednodušší než kdykoli jindy. Zařízení **Amica** je spojením výjimečně snadné obsluhy a vynikající efektivity. Po přečtení návodu nebudete mít problém s obsluhou.

Zařízení, které opustilo továrnu, bylo důkladně zkontrolováno před zabalením z hlediska bezpečnosti a funkčnosti na kontrolních stanovištích.

Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze. Dodržováním pokynů uvedených v návodu předejdete nesprávnému používání. Návod si ponechte a uschovejte tak, abyste jej měli vždy při ruce.

Dodržujte přesně návod k obsluze, abyste zabránili nešťastným událostem.

S úctou

Amica

BEZPEČNOST

- Varování: Zařízení a jeho části se během používání zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let nesmí zařízení obsluhovat bez dozoru dospělé osoby.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Zařízení se během používání zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali topných těles uvnitř trouby.
- Během používání se mohou jednotlivé části zahřát. Buďte opatrní a držte děti mimo dosah horkých částí trouby.
- Varování: K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztržení skla.
- Varování: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte zařízení pro čištění párou.
- Aby se zabránilo přehřátí, nesmí být spotřebič instalován za ozdobnými dvířky.
- Během pyrolytického čištění trouby může její vnitřní teplota dosáhnout velmi vysokých teplot. V důsledku toho se vnější povrchy zařízení mohou zahřívát více než obvykle, proto věnujte zvláštní pozornost ochraně dětí.
- Nebezpečí popálení! Při otevírání dvířek trouby může unikat horká pára. Při otevírání dvířek trouby během provozu nebo po něm, buďte opatrní. Při otevírání se přes dveře NENAHYBEJTE. Pamatujte, že pára v závislosti na teplotě může být nevidi-

telná.

- Je třeba dbát na to, aby se malé domácí spotřebiče, včetně připojovacích kabelů, nedotýkaly horké trouby, protože izolační materiál těchto spotřebičů obvykle není odolný vůči vysokým teplotám.
- Během pečení nenechávejte troubu bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit v důsledku přehřátí nebo přetečení.
- Nepoužívejte troubu, pokud dojde k technické závadě. Veškeré závady musí být opraveny příslušně kvalifikovanou a autorizovanou osobou.
- V případě jakékoli události způsobené technickou závadou odpojte napájení a závadu nahlase servisnímu středisku k opravě.
- Je nutné bezpodmínečně dodržovat zásady a ustanovení obsažené v tomto návodu. Nedovolte nikomu obsluhovat troubu, pokud není seznámen s obsahem tohoto návodu k obsluze.
- Spotřebič je určen pouze k vaření. Jakékoli jiné použití (např. k vytápění) je v rozporu s určeným účelem a může představovat nebezpečí.

Jak šetřit energii



Ten kdo používá energii odpovědným způsobem, chrání nejenom domácí rozpočet, ale vědomě a činně působí ve prospěch životního prostředí. Pomozte proto, setřeme elektrickou energii! A provádí se to následujícím způsobem:

- **Používání odpovídajících nádob na vaření.** Hrnce s plochým a hrubým dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá čtyřnásobně!
- **Udržování čistoty spotřebiče a dna hrnců.** Nečistoty překážejí v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.
- **Vyhnete se častému nadzvedávání poklic hrnců.** Neotevírejte zbytečně často dvířka pečicí trouby.
- **Používejte troubu pouze v případě většího množství pokrmů.** Maso do hmotnosti 1 kg se dá úsporněji připravit v hrnci na varné kuchyňské desce.
- **Využívejte zbytkového tepla trouby.** V případě času přípravy delších než 40 minut bezpodmínečně vypínejte troubu na 10 minut před koncem přípravy.

- **Používejte funkci opékání s konvekcí a zavřenými dvířky trouby.**
- **Pečlivě zavírání dvířek trouby.** Teplo uniká zašpiněním na těsnění dvířek. Nejlépe je odstraňovat je ihned.
- **Neumísťujte zařízení do bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.** Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

Rozbalení



Během přepravy byl použit ochranný obal, aby byl přístroj chráněn před možným poškozením. Po vybalení prosím zlikvidujte všechny obalové komponenty způsobem, který nepoškozuje životní prostředí. Všechny materiály použité k balení zařízení jsou šetrné k životnímu prostředí, jsou 100% recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

Pozor! Při vybalování uchovejte obalové materiály (polyetylenové sáčky, kusy polystyrenu atd.) mimo dosah dětí.

Likvidace zařízení

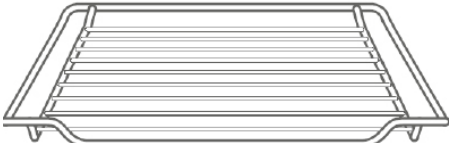
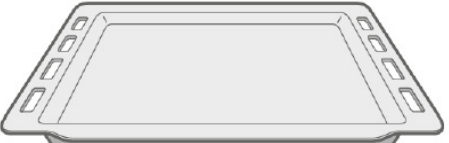
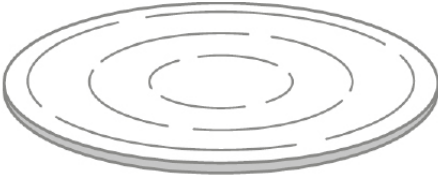
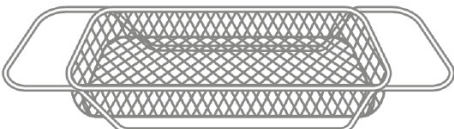
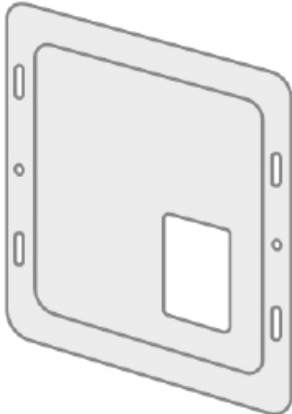
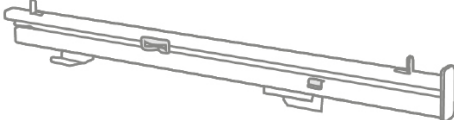


Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/ES a polským zákonem o použitém elektrickém a elektronickém zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady.

Takové označení informuje, že toto zařízení, po období jeho používání nemůže být umístěné spolu s jinými odpady, pocházejícími z domácího hospodářství. Uživatel je povinen jej odevzdat do sběrný použitých elektrických a elektronických zařízení. Provádějící sběr, v tom místní sběrná místa, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto zařízení. Příslušné nakládání s použitým elektrickým a elektronickým zařízením zabráňuje negativním následkům pro lidské zdraví a životní prostředí, vznikajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a užitkování takových zařízení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vaše zařízení je dodáváno s řadou příslušenství. Zde naleznete přehled dodávaného příslušenství a informace o jeho správném používání.

Rošt pro gril	Plech na pečení masa
	
Plech na pizzu	Rošt (Airfry)
	
Katalytická deska	Teleskopické lišty
	

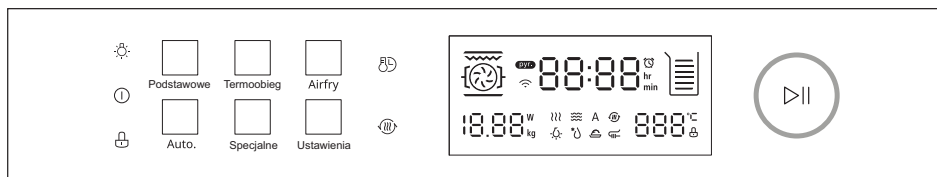
OVLÁDACÍ PANEL

Ovládání zařízení

Obecné ovládání: výběr funkce, nastavení času nebo teploty, spuštění vaření

Zapnutí zařízení

Trouba se zapíná a vypíná stisknutím tlačítka on/ off ①



1. Před prvním použitím vyčistěte troubu a příslušenství. Odstraňte ochranné díly z obalu trouby. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství (např. plechy na pečení, rošty, penu atd.).
2. Vnitřní prostor trouby důkladně vyčistěte mýdlovou vodou a hadříkem nebo měkkým kartáčem.
3. Vnitřní prostor a povrchy trouby otřete měkkým, vlhkým hadříkem.
4. Abyste předešli požáru, ujistěte se, že je komora při prvním použití zbavena veškerých zbytků obalového materiálu a příslušenství.
5. Při prvním použití zajistěte dobré větrání v kuchyni (otevřete digestoř a okna). Během této doby udržujte děti i domácí zvířata mimo kuchyň a zavřete dveře přilehlých místností.
6. Chcete-li odstranit zápach nových výrobků, spusťte níže uvedený program:

Režim trouby	Teplota	Čas
Konvenční (Základní)	250°C	0,5 hodiny

Rychlý start

Ikona Popis



Zruší aktuální nastavení a vrátí se do pohotovostního stavu.



Stisknutím tohoto tlačítka zapnete nebo vypnete lampu.



Stisknutím a podržením po dobu 3 sekund aktivujete nebo deaktivujete dětský zámek.



Stisknutím tohoto tlačítka upravíte čas nebo teplotu.



Předehřejte komoru pro zvýraznění chuti jídla



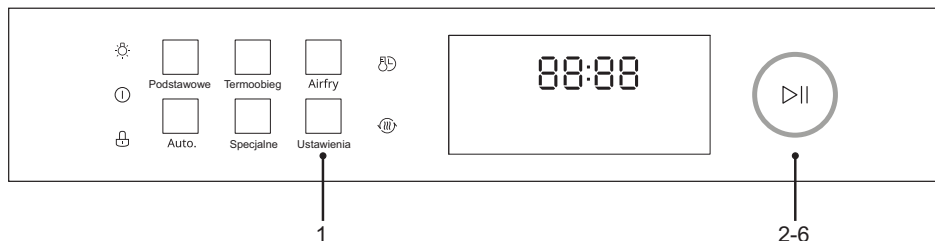
Otočením knoflíku vyberte režim nebo menu.
Stisknutím tohoto tlačítka spustíte nebo pozastavíte práci.

Nastavení hodin

Před použitím trouby nastavte hodiny.

Pokud chcete hodiny znovu upravit, postupujte podle kroků

1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Nastavení“.
2. Stiskněte tlačítko ▷||.
3. Otočením knoflíku nastavte číslici hodin.
4. Stiskněte tlačítko ▷|| pro potvrzení.
5. Otočením knoflíku nastavte minutovou číslici.
6. Stiskněte tlačítko ▷|| pro dokončení nastavení hodin.



Funkce

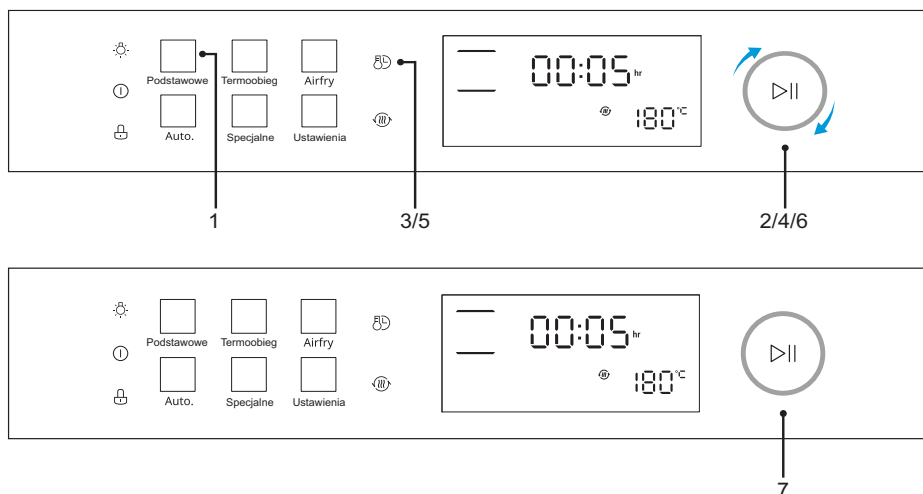
Předehřívání je určeno k zajištění chuti a nutriční hodnoty potravin. V závorkách je uvedena funkce z hlavní nabídky.

Číslo	Ikona	Funkce	Maximální doba provozu	Teplota	Předběžný Oteplování
01	—	Konvenční (Základní)	0-9 hodin	30-250°C	Volitelný
02		Horkovzduch	0-9 hodin	50-280°C	Volitelný
03		Konvenční + ventilátor (horkovzduch)	0-9 hodin	50-250°C	Volitelný
04		Jednoduchý gril (Základní)	0-9 hodin	150-250°C	Volitelný
05		Dvojitý gril + ventilátor Horkovzduch	0-9 hodin	50-250°C	Volitelný
06		Dvojitý gril (Základní)	0-9 hodin	150-250°C	Volitelný
07		Pizza Horkovzduch	0-9 hodin	50-280°C	Volitelný
08	—	Vytápění zespodu (Základní)	0-9 hodin	30-220°C	Volitelný
09		ECO Horkovzduch	0-9 hodin	140-240°C	Brak
10		Rozmrazování (Speciální)	0-9 hodin	50°C	Brak
11		Kynutí těsta (Speciální)	0-9 hodin	30-45°C	Brak

12	— 8908	Čistění (Speciální)	30 min	100°C	Brak
----	--------	------------------------	--------	-------	------

Základní funkce

1. V režimu bdění stlačte tlačítko „Základní“
2. Otočením knoflíku vyberte režim.
3. Stiskněte tlačítko .
4. Otočte ovládací kolečko, pro nastavení času.
5. Stiskněte tlačítko .
6. Otočením knoflíku nastavte teplotu.
7. Stiskněte tlačítko  pro spuštění zařízení .

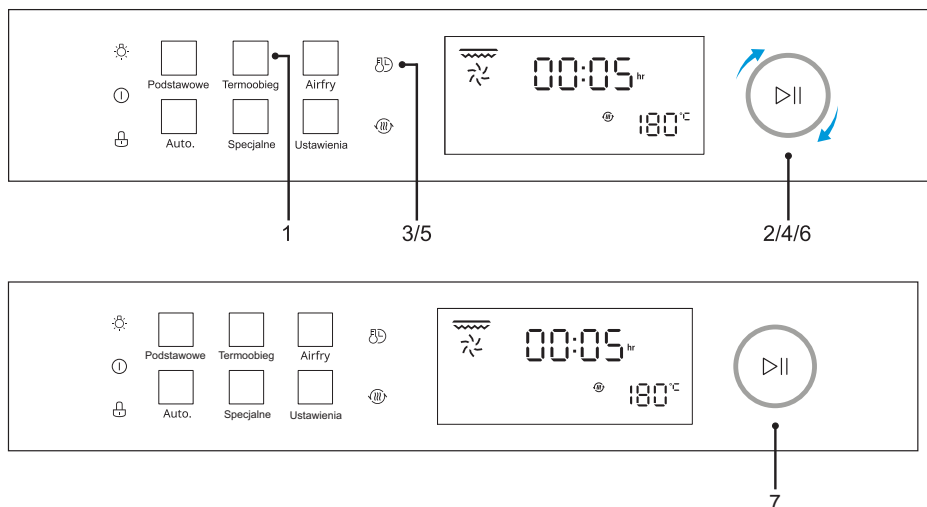


Upozornění

1. Během provozu spotřebiče stiskněte tlačítko  a nastavte čas nebo teplotu pomocí knoflíku.
2. Během provozu spotřebiče stiskněte tlačítko  nebo otevřete dvířka pro pozastavení vaření a poté stiskněte tlačítko  pro pokračování vaření.
3. Když je zařízení spuštěné nebo pozastavené, můžete stisknutím tlačítka „Základní“ přepínat mezi funkcemi.
4. Pokud není nastavena doba pečení, maximální doba provozu trouby je 9 hodin.
5. V režimu, kde svítí ikona předehřátí , vložte jídlo do trouby po předehřátí. Stisknutím tlačítka  zrušíte předehřívání.

Funkce horkovzduchu

1. V režimu bdění stlačte tlačítko Horkovzduch.
2. Otočením knoflíku vyberte režim.
3. Stiskněte tlačítko .
4. Otočte ovládací kolečko, pro nastavení času.
5. Stiskněte tlačítko .
6. Otočením knoflíku nastavte teplotu.
7. Stiskněte tlačítko  pro zahájení vaření.

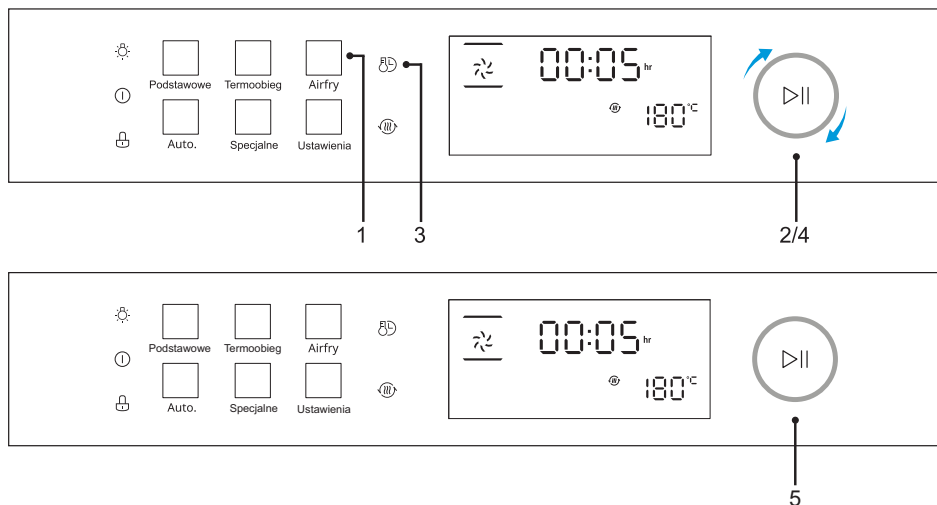


Upozornění

1. Během provozu zařízení stiskněte tlačítko  a pomocí knoflíku nastavte čas nebo teplotu.
2. Během provozu spotřebiče stiskněte tlačítko  nebo otevřete dvířka pro pozastavení spotřebiče a poté stiskněte tlačítko  pro pokračování provozu trouby.
3. Pokud není nastavena doba provozu spotřebiče, maximální doba provozu trouby je 9 hodin.
4. V režimu, kdy svítí ikona předehřátí , musíte jídlo vložit do trouby po předehřátí. Stisknutím tlačítka  zrušíte předehřívání.

Funkce Airfry

1. V režimu bdění stlačte tlačítko „Airfry“.
2. Otočením knoflíku upravte teplotu.
3. Stiskněte tlačítko .
4. Otočením knoflíku upravte čas.
5. Stiskněte tlačítko  pro spuštění trouby.

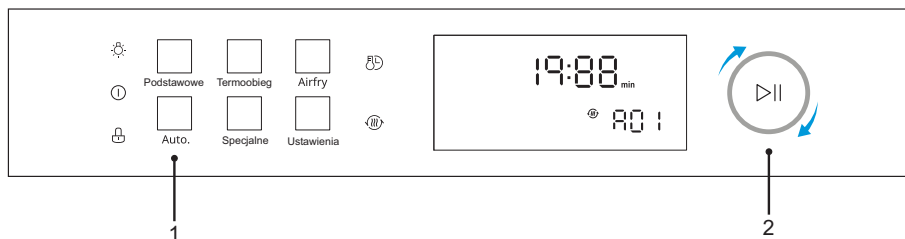


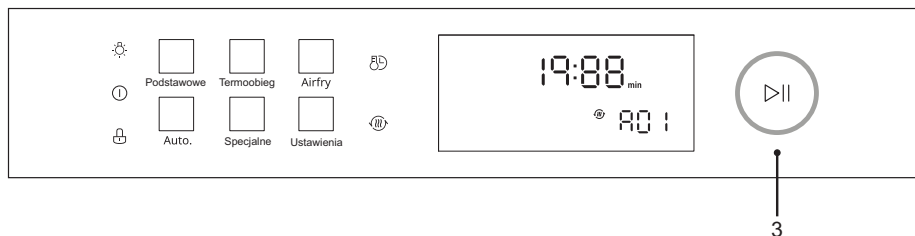
Upozornění

1. Při pečení používejte prosím plech na pečení.
2. Během provozu zařízení stiskněte tlačítko a pomocí knoflíku nastavte čas nebo teplotu.
3. Během provozu stroje stiskněte tlačítko nebo otevřete dvířka pro pozastavení provozu a poté stiskněte tlačítko pro pokračování v práci.
4. Pokud není nastavena doba provozu, maximální doba provozu trouby je 9 hodin.
5. V režimu, kdy svítí ikona předehřátí , musíte jídlo vložit do trouby po předehřátí. Stisknutím tlačítka zrušíte předehřívání.

Automatické funkce

1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Auto“.
2. Otočením knoflíku vyberte nabídku.
3. Stiskněte tlačítko pro zahájení pečení.





Upozornění

U menu s programem předeheřtí vložte jídlo do trouby až po předeheřtí.

Číslo	Pokrm	Hmotnost	Režim	Teplota	Předeheřívání
A01	Hranolky	350 g	Airfry	200°C	Ano
A02	Hranolky	750g	Airfry	230°C	Ano
A03	Kuřecí stehýnka	500g	Airfry 	250°C	Ano
A04	Kuřecí stehýnka	1000g	Airfry 	250°C	Ano
A05	Kuřecí nugetky	200g	Airfry	250°C	Ano
A06	Zeleninové nugetky	180g	Airfry	250°C	Ano
A07	Mozzarellové hranolky	120g	Airfry	250°C	Ano
A08	Cibulové kroužky nakrájené na silné plátky	160g	Airfry	250°C	Ano
A09	Obalované houby	125 g	Airfry	230°C	Ano
A10	Obalované houby	250g	Airfry	230°C	Ano

Menu

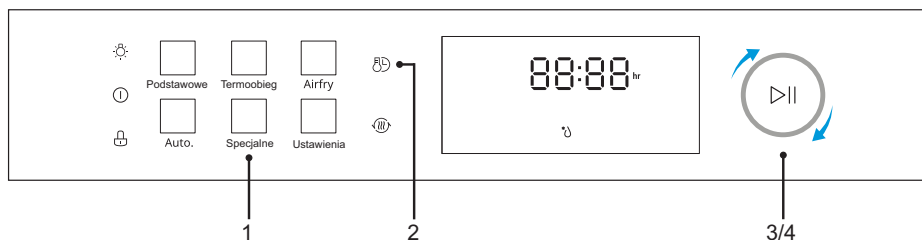
Kód	Název pokrmu	Režim	Hmotnost	Čas	Teplota
A11	Lasagne	—	600g	20 min	220°C
A12	Steak Tomahawk		1350g	15 min	230°C
A13	Suflé	—	4 porce	13 min	200°C
A14	Cannelé	—	1050 g (5 porcí)	15+50 min	220+180°C
A15	Pečený humr s houbovou omáčkou		680 g (5 porcí)	7 min	230°C
A16	Pečená jehněčí kýta s mátovou omáčkou		1500 g	45+35 min	175°C

A17	Pečený vepřový řízek	— —	350 g	10 min	220°C
A18	Pečená kachna s omáčkou	— ☼	1400 g	40+15 min	220+250°C
A19	Čokoládový dezert	— —	726 g (3 porce)	40 min	150°C
A20	Vepřové maso s restovaným špenátem a houbami	— ☼	1080 g (2 porce)	10 min	220°C
A21	Ryba ve strouhance	☼	1300 g	13 min	250°C
A22	Pečená jehněčí kýta s fazolemi	— —	2000 g	15+75 min	205°C
A23	BBQ vepřová žebírka	— ☼	1000 g	20+10 min	180+235°C
A24	Pečené brambory se sýrem	— ☼	2 porce	60+18 min	205°C
A25	Pizza s rajčaty, mozzarellou a bazalkou	— ☼	2 porce	8 min	250°C
A26	Jablečný koláč	— —	500 g	20+35 min	205+180°C
A27	Mille-feuille	— —	640 g (2 porce)	7+20 min	200+170°C
A28	Pečený losos	— ☼	300 g	6 min	220°C
A29	Ryby v natáčkách	— —	150 g	10 min	220°C
A30	Pečené kuře s citronem a bylinkami	— ☼	880 g (2 porce)	20+15 min	230+180°C
A31	Kachna v omáče	☼	500 g (2 porce)	20 min	250°C

Speciální vlastnosti:

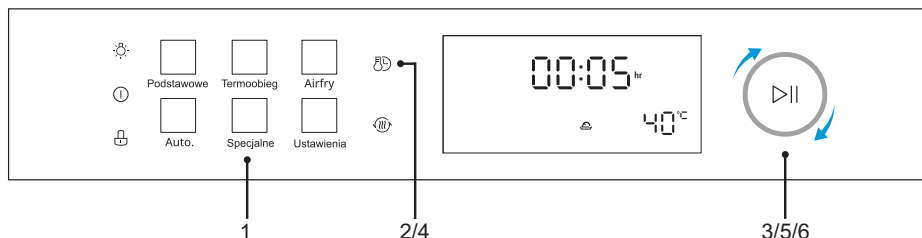
Rozmrazování

1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Speciální“ pro výběr *🔞.
2. Stiskněte tlačítko 🔞.
3. Otočte ovládací kolečko, pro nastavení času.
4. Stiskněte tlačítko ▶||pro spuštění.



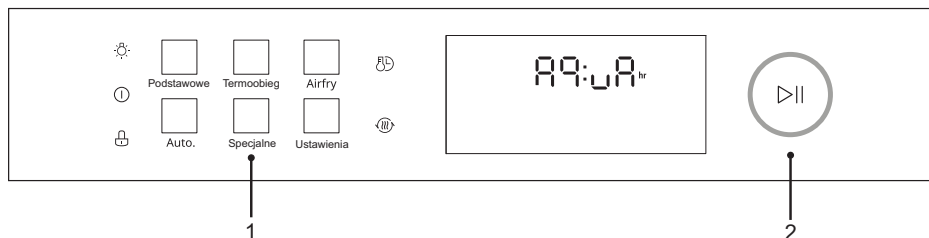
Kynutí těsta

1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Speciální“ pro výběr 🍞.
2. Stiskněte tlačítko 🔞.
3. Otočte ovládací kolečko, pro nastavení času.
4. Stiskněte tlačítko 🔞.
5. Otočením knoflíku nastavte teplotu.
6. Stiskněte ▶||pro spuštění.



Čistění

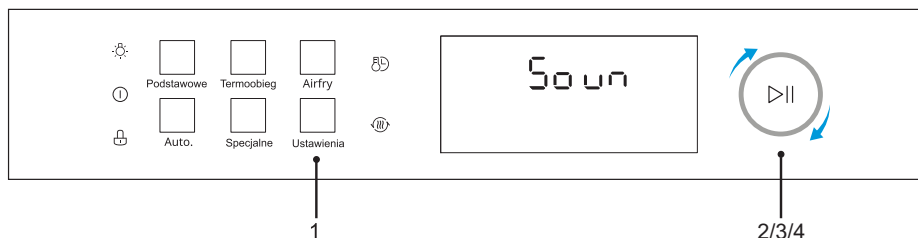
1. Nalijte 250 ml čišťené vody do dna komory.
2. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Speciální“ pro výběr možnosti „AquA“.
3. Stiskněte tlačítko ▶||pro spuštění



Nastavení

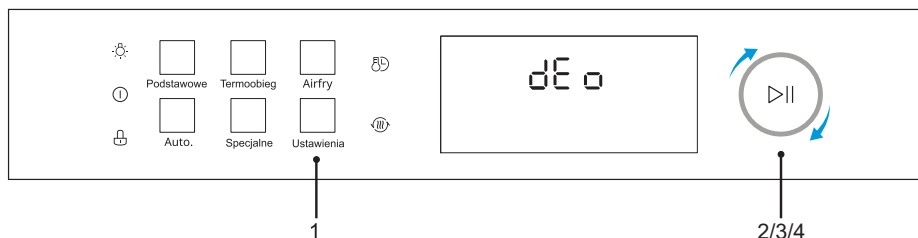
Zvuk

1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Nastavení“ a vyberte **Sound**.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Otočením knoflíku vyberte „OFF“ nebo „On“.
4. Stiskněte tlačítko ▷|| pro potvrzení.



Demo režim

1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Nastavení“ a vyberte **dE o**.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Otočením knoflíku vyberte „VYP“ nebo „ZAP“
4. Stiskněte tlačítko ▷|| pro potvrzení.



Upozornění

Pokud je demo režim povolen, topení po aktivaci funkce nefunguje.

ČIŠTĚNÍ

Pozor!

Riziko poškození povrchu

Nepoužívejte:

- Drsné nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
- Tvrdé čisticí houbičky nebo hadříky.
- Vysokotlaké nebo parní čističe.
- Čisticí prostředky k čištění zařízení, když je horké.

Přední strana zařízení je vyrobena z nerezové oceli	Horká mýdlová voda: • Otřete utěrkou a poté osušte měkkým hadříkem. • Okamžitě odstraňte skvrny od vodního kamene, mastnoty, škrobu a albuminu (např. bílků). Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. • Nanešte velmi tenkou vrstvu čisticího prostředku měkkým hadříkem.
Plast	Horká mýdlová voda: • Otřete utěrkou a poté osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí skla ani škrabku na sklo.
Natřené povrchy	Horká mýdlová voda: • Očistěte utěrkou a poté osušte měkkým hadříkem.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: • Otřete utěrkou a poté osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí skla ani škrabku na sklo.
Dveřní panely	Horká mýdlová voda: • Otřete utěrkou a poté osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnku z nerezové oceli.
Dveřní úchyt	Horká mýdlová voda: • Otřete utěrkou a poté osušte měkkým hadříkem. Pokud se odvápňovací prostředek dostane mezi kliku dvířek a sklo, ihned jej setřete. Jinak skvrny zůstanou.
Skleněný kryt pro vnitřní osvětlení	Horká mýdlová voda: • Otřete utěrkou a poté osušte měkkým hadříkem. Pokud je vnitřek trouby velmi znečištěný, použijte čisticí trouby.
Dveřní těsnění Neodstraňujte	Horká mýdlová voda: • Čistěte hadříkem na nádobí, nedrhňte.

Kryt dveří z nerezové oceli	Čistící prostředky na nerezovou ocel, • Řiďte se pokyny výrobce. • Nepoužívejte přípravky na péči o nerezovou ocel. • Pro vyčištění sejměte kryt dvířek.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: • Namočte a očistěte hadříkem nebo kartáčem. • Pokud je nečistot hodně, použijte drátěnku z nerezové oceli.
Boční vodicí lišty	Horká mýdlová voda: • Namočte a očistěte hadříkem nebo kartáčem.
Vodicí systém	Horká mýdlová voda: • Očistěte hadříkem na nádobí nebo kartáčem. • Neodstraňujte mazivo, když jsou výsuvné kolejnice vysunuté. Nejlepší je je čistit, když jsou vloženy. • Nevhodné do myčky.
Smaltovaný povrch a povrchy samočištění (komora trouby a katalytické desky)	Řiďte se prosím pokyny uvedenými dále v této příručce.

Poznámky

1. Mírné barevné odchylky na přední straně zařízení jsou způsobeny použitím různých materiálů, jako je sklo, plast a kov.
2. Stíny na dveřních panelech, které se jeví jako pruhy, jsou způsobeny odrazy světla z interiéru.
3. Okraje tenkých plechů nemusí být zcela smaltované, což má za následek drsné hrany. Toto nemá vliv na antikorozní ochranu.
4. Vždy udržujte zařízení čisté a okamžitě odstraňujte nečistoty, abyste zabránili hromadění odolných nečistot.

Porady

1. Po každém použití vyčistěte vnitřek trouby. Tím se zabrání připalování nečistot.
2. Vždy ihned odstraňte částice vodního kamene, tuku, škrobu a albuminu (např. bílky).
3. Sladké částice jídla ihned odstraňte, pokud možno dokud jsou ještě teplé.
4. Používejte vhodné nádoby na pečení, např. pekáč.

KATALYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

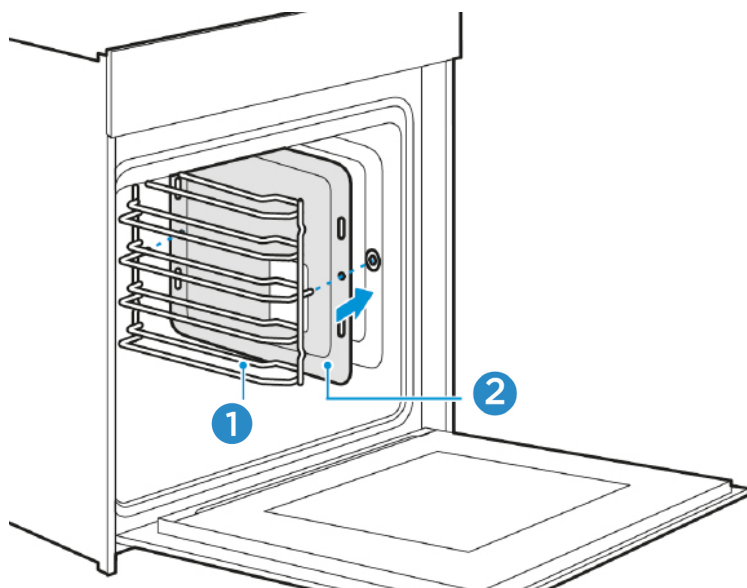
Katalytická deska

Vložky jsou pokryty speciálním samočisticím smaltem. Tento smalt způsobuje, že zašpinění tukem nebo zbytky pokrmů mohou být automaticky odstraněné pod podmínkou, že nejsou zaschnuté nebo připálené (zbytky jídel a tuků je nutné co nejdříve oddělit, pokud ještě nejsou zaschnuté a připravené, vyhněte se tím dlouhému samočištění trouby). Pro provedení samočištění trouby ji zapněte na 1 hodinu nastavujíc teplotu 250 °C. Pokud jsou zbytky pokrmů malé, je možné proces zkrátit.

Jelikož je samočisticí proces spojen se spotřebou energie, doporučuje se před každým samočištěním zkontrolovat stupeň znečištění. V případě zvolení tradiční metody čištění musíte si být vědomi, že samočisticí email je náchylný na stírání a k čištění nepoužívejte žíravinové čisticí přípravky ani tvrdé utěrky.

Demontáž katalytické desky

Postupně vyjměte boční vodicí lištu a samočisticí katalytickou desku podle pokynů na obrázku.

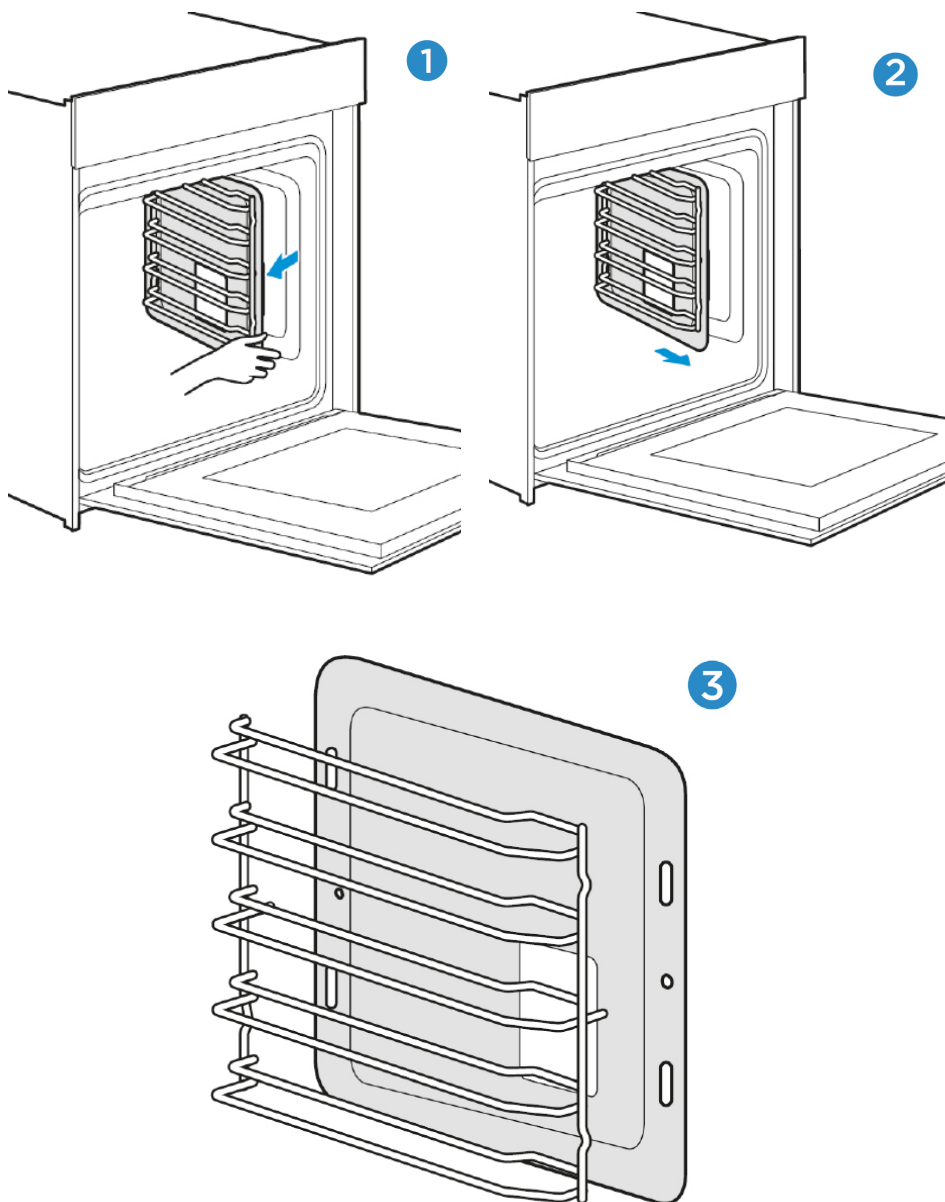


1. Boční vodicí lišta
2. Katalytická deska

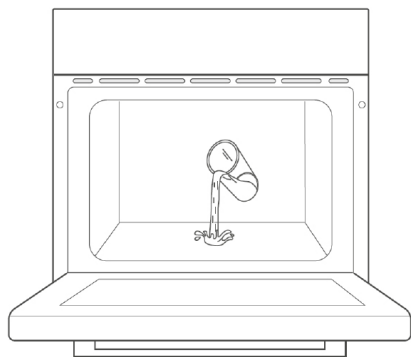
Odstraňte katalytickou desku

Pro snadné čištění bočních stěn komory odstraňte katalytickou desku:

3. Vytáhněte boční vodicí lištu z boční stěny. Samočisticí katalytická deska se vytáhne společně s boční vodicí lištou.
4. Vyměňte boční vodicí lištu z komory spolu s katalytickou deskou.
5. Oddělte desku od boční vodicí lišty.



PARNÍ ČIŠTĚNÍ



1. Nalijte 250 ml vody do dna trouby.
2. Vyberte .
3. Nastavte teplotu na 100 °C, čas na 30 minut.
4. Klikněte na tlačítko „OK/START“ pro zahájení práce.
5. Jakmile je funkce čištění vodou dokončena, počkejte, až trouba zcela vychladne.
6. Poté vnitřek trouby osušte čistou savou houbou nebo měkkým hadříkem.

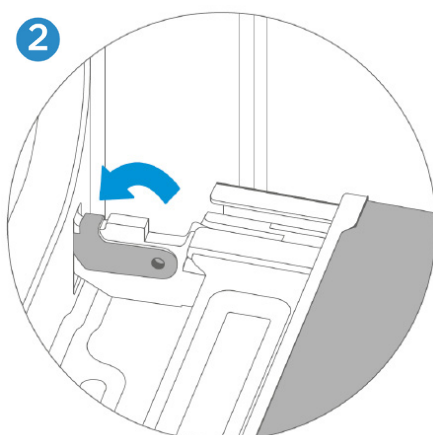
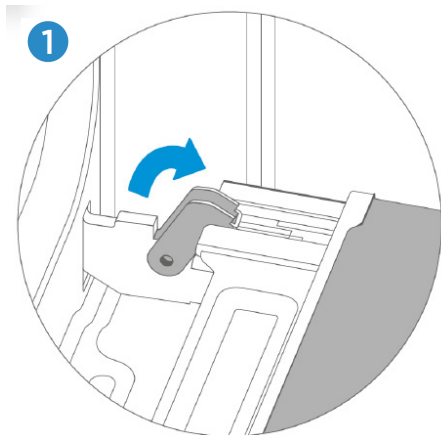
Upozornění

1. Nepoužívejte ostré čisticí nástroje, tvrdé kartáče a korozivní čisticí prostředky, abyste předešli poškození trouby a jejího příslušenství.
2. K čištění skla dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové špachtle.

Dvířka zařízení

Při správné péči a čištění si zařízení zachová svůj vzhled a zůstane plně funkční po dlouhou dobu.

Pro důkladné vyčištění lze dvířka ze zařízení vyjmout. Panty dvířek mají zajišťovací páky. Když jsou zajišťovací páky zavřené, dvířka spotřebiče jsou zajištěna. ② Poté je nelze z trouby vyjmout. Když se zajišťovací páky otevrou pro odpojení dvířek spotřebiče, panty se zajistí. Nelze je zacvaknout ①.

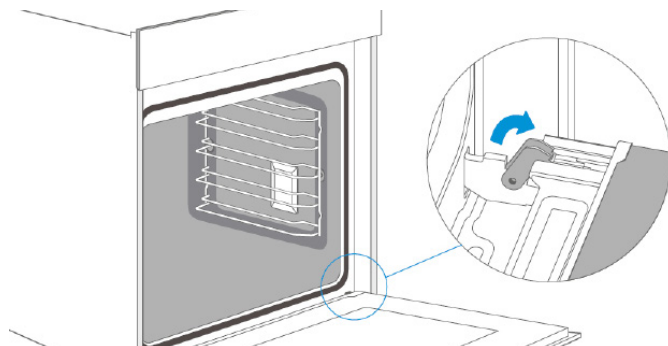


Varování – nebezpečí zranění!

1. Pokud panty nejsou zajištěné, mohou se s velkou silou zavřít. Ujistěte se, že jsou zajišťovací páky vždy zcela zavřené, nebo při odpojování dvířek spotřebiče zcela otevřené.
2. Panty na dvířkách spotřebiče se při otevírání a zavírání dvířek pohybují, což může způsobit přiskřípnutí prstů. Nedotýkejte se pantů rukama.

Demontáž dvířek zařízení

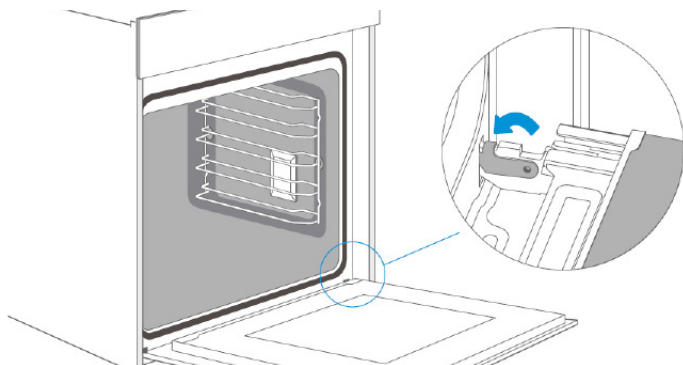
1. Uplně otevřete dvířka spotřebiče.
2. Otevřete obě zajišťovací páky na levé a pravé straně.
3. Zavřete dvířka spotřebiče až nadoraz.
4. Oběma rukama uchopte dvířka na levé a pravé straně a vytáhněte je nahoru.



Instalace dvířek zařízení

1. Dvířka spotřebiče namontujte v opačném pořadí, než jste je demontovali. Při instalaci dvířek spotřebiče se ujistěte, že oba panty jsou umístěny přesně nad montážními otvory na předním panelu trouby. Ujistěte se, že panty jsou zasunuty do správné polohy. Musíte je být schopni zasunout snadno a bez odporu. Pokud cítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou panty správně zasunuty do otvorů.

- Úplně otevřete dvířka spotřebiče. Při otevírání dvířek spotřebiče můžete znovu zkontrolovat, zda jsou panty ve správné poloze. Pokud je nainstalujete nesprávně, nebudete moci dvířka spotřebiče zcela otevřít. Znovu zavřete obě zajišťovací páky.
- Zavřete dvířka trouby. Zároveň důrazně doporučujeme, abyste ještě jednou zkontrolovali, zda jsou dvířka ve správné poloze.

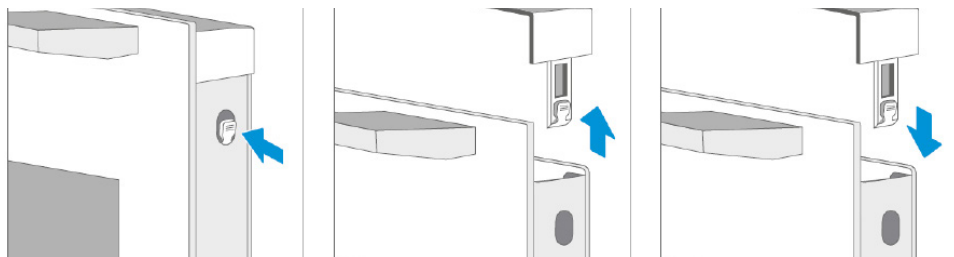


Sejmutí krytu dvířek spotřebiče

Plastový kryt na dvířkách může ztratit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt sejmut.

Sejměte dvířka spotřebiče podle výše uvedených pokynů.

- Stiskněte pravou a levou stranu krytu.
- Sejměte kryt.
- Po sejmutí krytu dvířek lze snadno vyjmout zbývající části dvířek spotřebiče a pokračovat v čištění. Po vyčištění dvířek spotřebiče vraťte kryt na místo a zatlačte jej dolů, dokud slyšitelně nezacvakne.
- Nasadte dvířka spotřebiče a zavřete je.



Pozor!

Jakmile jsou dvířka spotřebiče nainstalována, můžete také odstranit horní obložení dvířek.

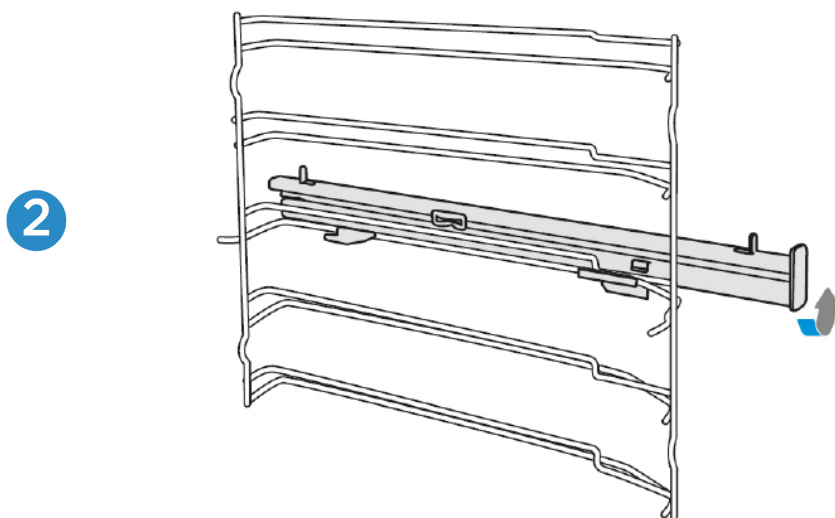
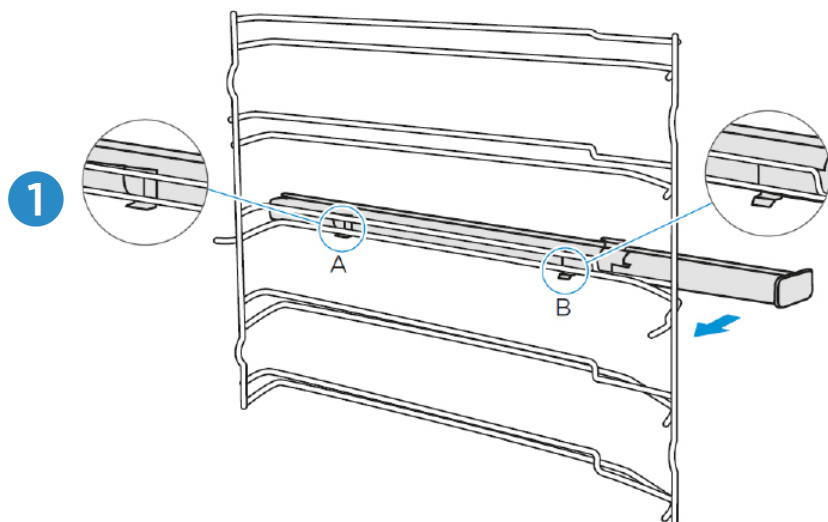
- Demontáž horního obložení dvířek umožňuje vyjmout vnitřní sklo; sklo se může snadno posunout a poškodit nebo si říznout ruce.

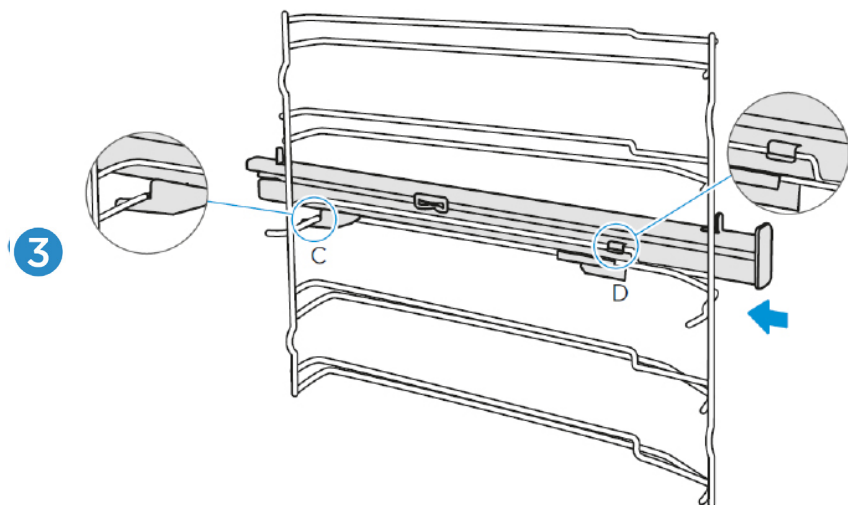
- Při demontáži obložení dvířek a vnitřního skla se mohou uvolnit panty. Hrozí riziko skřípnutí prstů. Buďte velmi opatrní.

Vzhledem k výše uvedeným dvěma bodům důrazně doporučujeme neodstraňovat obložení dvířek, pokud nejsou dvířka spotřebiče rozebrána. Poškození způsobené nesprávnou manipulací není kryto zárukou.

Montáž teleskopických lišt

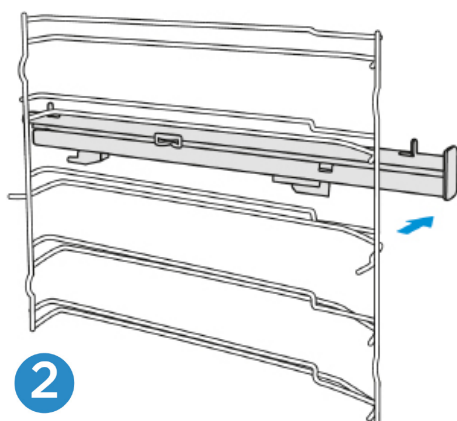
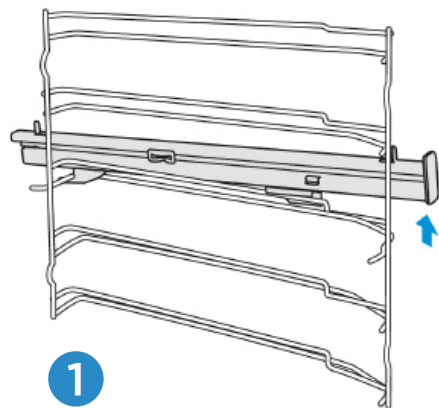
1. Body A a B teleskopických vodítek umístěte vodorovně na vnější stranu boční vodící lišty.
2. Otočte teleskopické kolejnice proti směru hodinových ručiček (vpravo) o 90 stupňů.
3. Posuňte teleskopická vodítka dopředu, bod C připevněte ke spodnímu drátu a bod D k horní části boční vodící lišty.





Demontáž teleskopických lišt

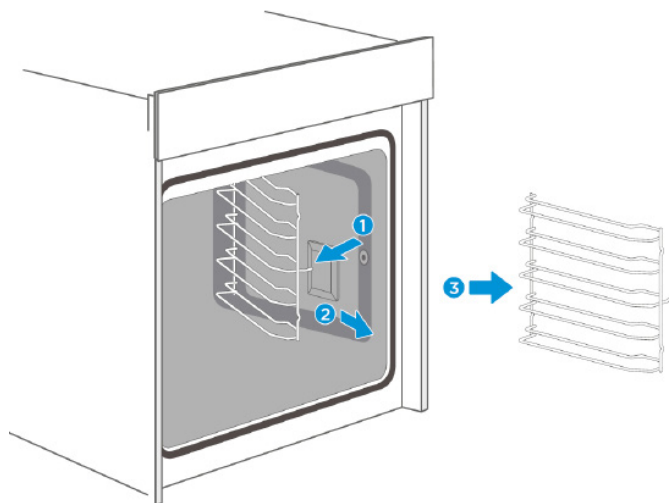
1. Pevně zvedněte jeden konec teleskopických lišt.
2. Zvedněte celé teleskopické lišty a vyjměte je směrem dozadu.



Boční vodící lišty

Pokud chcete důkladně vyčistit boční vodící lišty a vnitřní prostor trouby, můžete lišty sejmout a vyčistit je. Tímto způsobem si zařízení zachová svůj vzhled a zůstane plně funkční po dlouhou dobu.

3. Zatáhněte přední část bočních vodících lišt vodorovně v opačném směru, dokud se prvek 1 nevysune; poté můžete police vyjmout, jak je znázorněno na obrázku.
4. Vložte boční lištu zpět do vnitřního prostoru trouby. Nejprve správně vložte zadní část boční lišty do otvoru ve vnitřním prostoru trouby a poté vložte i přední část 1.



ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud dojde k poruše, před zavoláním servisu se ujistěte, že není způsobena nesprávnou obsluhou, a podívejte se na tabulku poruch, pokuste se závadu opravit sami. Technické závady na vašem zařízení můžete často opravit sami.

Porucha	Možná příčina	Poznámky/Nápravná opatření
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka	Zkontrolujte jistič v pojistkové skřínce.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda v kuchyni fungují osvětlení nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Knoflíky vypadly z držáku v ovládacím panelu.	Knoflíky se omylem odpojily.	Knoflíky lze vyjmout. Vložte knoflíky zpět do držáků na ovládacím panelu a zatlačte je, dokud nezacvaknou a nebudou se volně otáčet.
Knoflíky se už nedají snadno otáčet.	Pod knoflíky je špína	Knoflíky lze vyjmout. Chcete-li knoflíky odpojit, vyjměte je z držáku. Nebo stiskněte vnější okraj knoflíků, aby se naklonily a daly se snadno zvednout. Knoflíky opatrně očistěte hadříkem a mýdlovou vodou. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré ani abrazivní materiály. Nenamáchejte ani nemyjte v myčce nádobí. Neodstraňujte knoflíky příliš často, aby podpora zůstala stabilní.
Ventilátor neběží nepřetržitě v následujícím režimu: Horkovzduch		Toto je normální jev vyplývající z potřeby zajistit co nejlepší rozložení tepla a účinnost trouby.
Po dokončení provozu jednotky můžete slyšet hluk a pozorovat proudění vzduchu v blízkosti ovládacího panelu.		Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, aby zabránil vysoké vlhkosti v komoře a ochladil troubu pro vaše pohodlí. Chladicí ventilátor se automaticky vypne.
Jídlo je nedovařené i přes dobu uvedenou v receptu.		Byla použita jiná teplota nebo poměry ingrediencí, než jaké jsou uvedeny v receptu.
Nerovnoměrné zhnědnutí jídla		Nastavení teploty je příliš vysoké nebo by bylo možné optimalizovat úroveň zasunutí. Pečlivě zkontrolujte recept a nastavení. Povrchová úprava a/nebo barva a/nebo materiál nádoby na pečení nebyly pro zvolenou funkci trouby nejlepší volbou. Při použití funkce „Gril“, například režimu „Pečení shora a zdola“, používejte tmavé a světlé pekáče.
Lampa se nerozsvítí		Žárovku je třeba vyměnit.

Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Provádění oprav svépomocí je nebezpečné. Opravy a výměnu poškozených napájecích kabelů by měl provádět pouze jeden z našich vyškolených techniků poprodejního servisu. Pokud je zařízení poškozené, odpojte jej od sítě nebo vypněte napájení. Kontaktujte poprodejní servis.

Maximální doba provozu

Maximální provozní doba tohoto zařízení je 9 hodin.

Výměna žárovky v rohu komory

Pokud žárovka porouchá, musí být vyměněna. Tepelně odolné halogenové žárovky 25 W 230 V jsou k dostání v poprodejním servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Při výměně halogenové žárovky použijte suchý hadřík. Tím se prodlouží životnost lampy.

VÝMĚNA OSVĚTLENÍ*

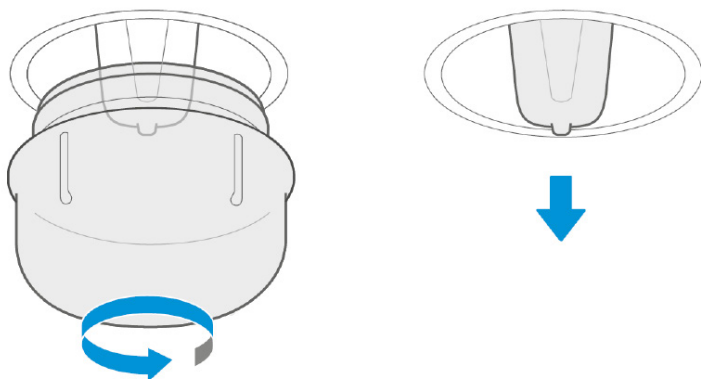
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky jsou kontakty, objímky žárovky pod napětím. Před výměnou žárovky odpojte zařízení od sítě nebo vypněte napájení obvodu v pojistkové skříni.

Nebezpečí popálení!

Zařízení se velmi zahřívá. Nikdy se nedotýkejte vnitřních povrchů zařízení ani topných těles. Vždy nechte zařízení vychladnout. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

1. Vložte ručník do chladicího boxu, abyste zabránili jeho poškození.
2. Otočte skleněný kryt proti směru hodinových ručiček a sejměte jej (rohové světlo).
3. Vytáhněte žárovku – neotáčejte s ní.
4. Znovu nasadte skleněný kryt.
5. Vyjměte ručník a zapněte napájení, abyste zjistili, zda se lampa rozsvítí.
6. Pokud boční světlo po výměně funguje správně, nezapomeňte znovu nainstalovat boční mřížku.
7. Výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti: G.



INSTALACE

Pro bezpečný provoz tohoto zařízení zajistěte jeho instalaci v souladu s profesionálními standardy a pokyny k instalaci. Poškození způsobené nesprávnou instalací není kryto zárukou.

Během instalace používejte ochranné rukavice, abyste se neporanili ostrými hranami.

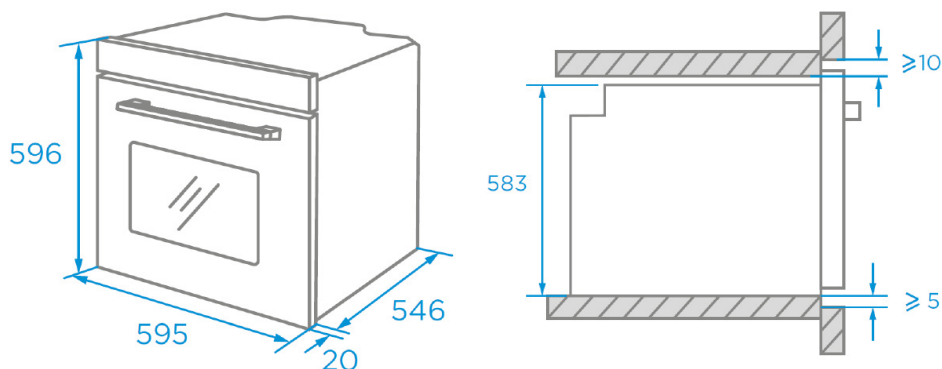
Před instalací zkontrolujte zařízení, zda není poškozené, a pokud je poškozené, nepřipojujte jej.

Před zapnutím zařízení odstraňte z něj veškerý obalový materiál a lepicí fólii.

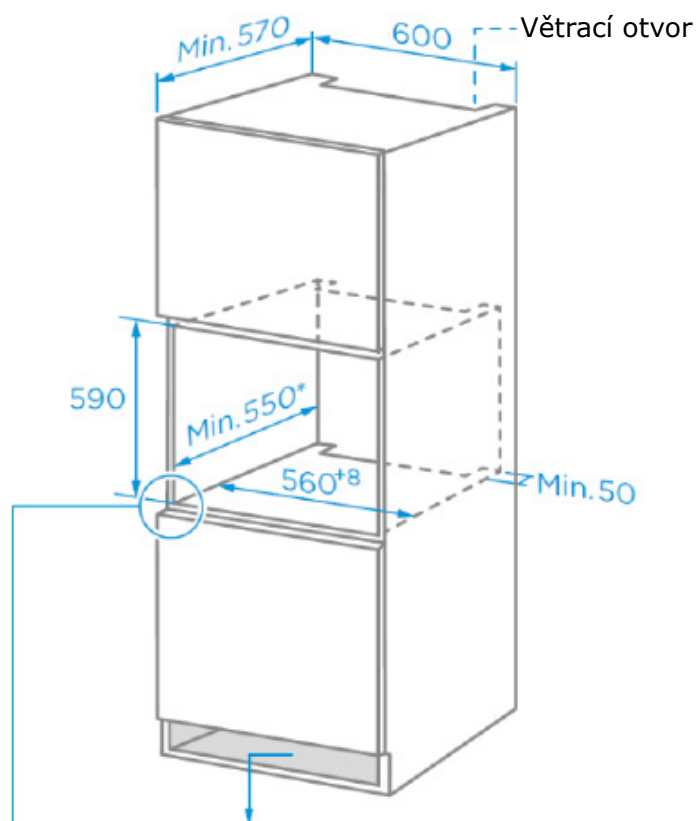
Uvedené rozměry jsou v mm.

Je nutné zajistit přístup k zástrčce nebo do trvalého zapojení zabudovat vypínač, aby bylo možné spotřebič po instalaci v případě potřeby odpojit od napájení.

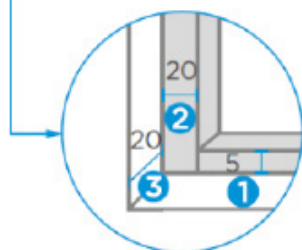
Schéma instalace (u vestavěného nábytku)



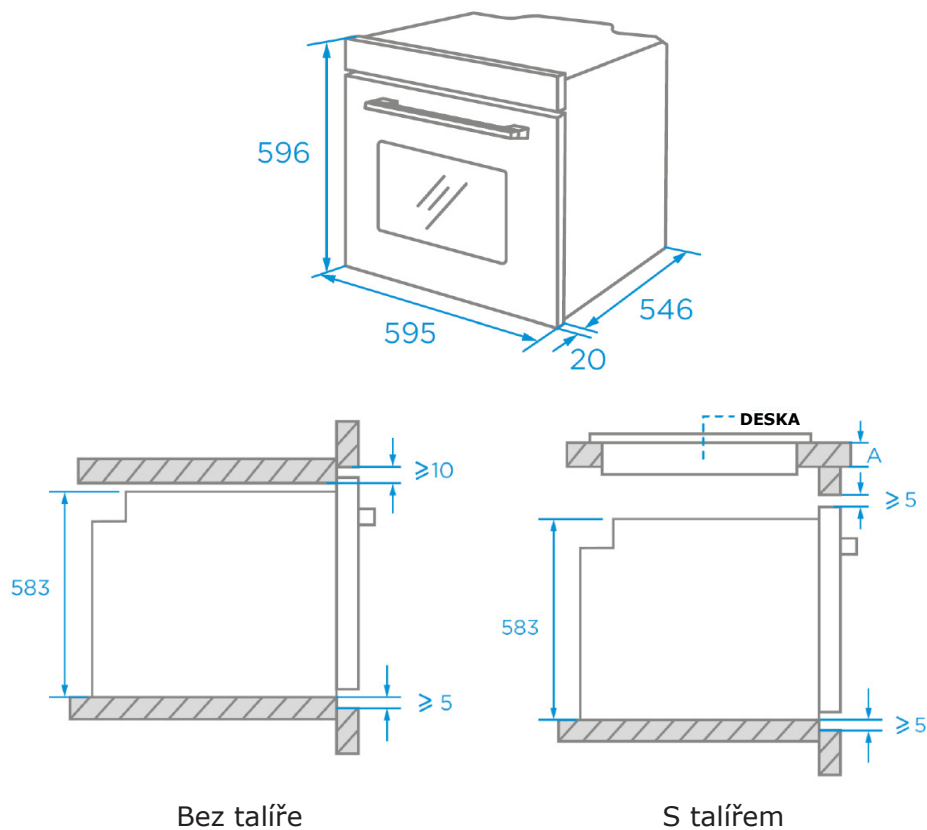
1. Tloušťka desky skříně je 20 mm.
2. Pokud je zásuvka instalována v zadní části spotřebiče, je nutné zvětšit hloubku výřezu skřínky z 590 mm na minimálně 620 mm.
3. Rozměry ve výkresech jsou uvedeny v mm.



Minimální spodní větrací plocha: 250 mm²

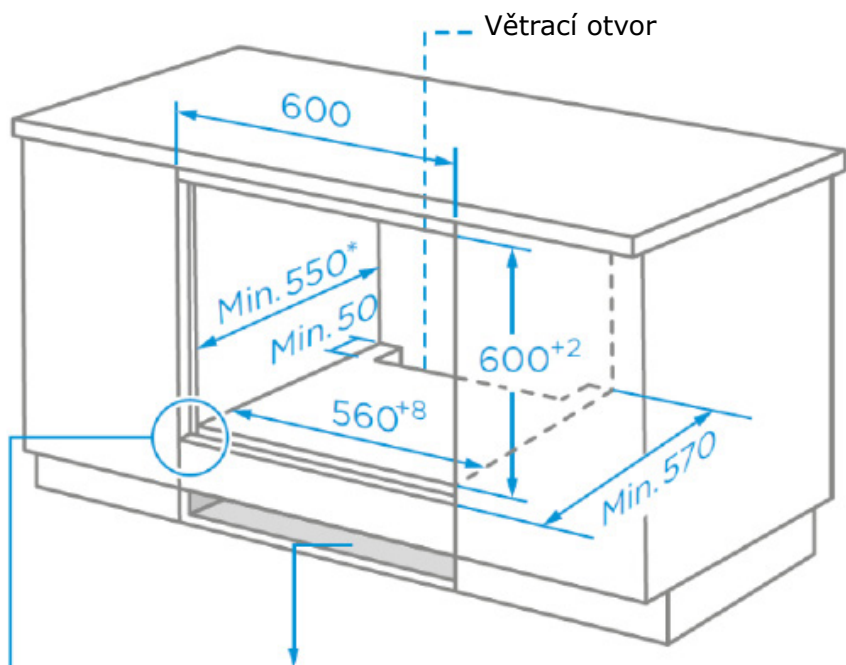


- 1 Pro horní a dolní panel dveří si vyhradte 5 mm.
- 2 Pro panel dveří vlevo a vpravo si vyhradte 20 mm.
- 3 Na tloušťku dveřního panelu si vyhradte 20 mm.

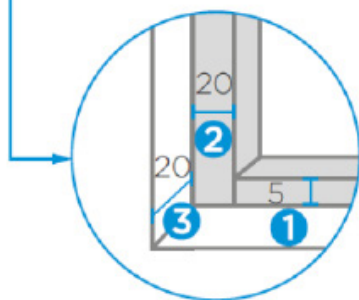


Pokud je spotřebič instalován pod varnou deskou, je minimální tloušťka pracovní desky uvedena níže pod označením A.

Typ varné desky	Pracovní deska - A
Indukční varná deska	37mm
Celoplošná indukční varná deska	47mm
Plynová varná deska	30mm
Elektrická varná deska	27mm



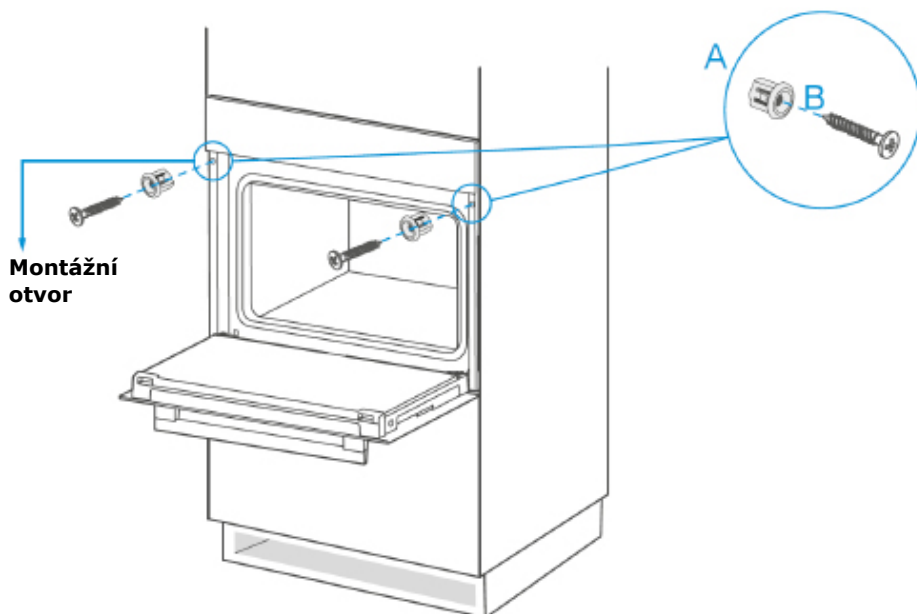
Minimální spodní větrací plocha: 250 mm²



- 1 Pro horní a dolní panel dveří si vyhradte 5 mm.
- 2 Pro panel dveří vlevo a vpravo si vyhradte 20 mm.
- 3 Na tloušťku dveřního panelu si vyhradte 20 mm.

Pozor!

1. Bezpečný provoz tohoto zařízení lze zaručit pouze tehdy, je-li instalováno v souladu s odbornými normami a v souladu s těmito instalačními pokyny. Instalátor je odpovědný za jakékoli škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace.
2. Celý proces instalace vyžaduje dva kvalifikované instalatéry. Během instalace používejte suché ochranné rukavice, abyste předešli poškrábání nebo úrazu elektrickým proudem.
3. Vestavěný nábytek musí být odolný teplotám až do 90 °C a sousední čela nábytku až do 70 °C. Musí být použita zásuvka 16 A.



Pozor!

1. Po vybalení zkontrolujte, zda není zařízení poškozeno. Nepřipojujte zařízení, pokud bylo během přepravy poškozeno.
2. Nezakrývejte větrací otvor spotřebiče ani mezeru mezi skříňkou a spotřebičem.
3. Při přemísťování nebo instalaci zařízení buďte mimořádně opatrní. Je velmi těžký, nezvedejte zařízení za kliku dveří.
4. Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena, okamžitě přestaňte spotřebič používat, abyste předešli požáru, úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění.

Upozornění

1. Při přemísťování nebo instalaci spotřebiče buďte mimořádně opatrní, abyste předešli poškození spotřebiče nebo skříněk.
2. Před použitím zařízení odstraňte z výklenku veškerý obalový materiál a příslušenství.
3. Zásuvka by měla být uživatelům snadno přístupná (např. vedle skřínky), aby ji bylo možné snadno vypnout.
4. Po instalaci se ujistěte, že je zástrčka zasunuta do zásuvky.
5. Požadavky na čistou hloubku skříně viz „Instalace“. Mezera mezi spodní deskou skříně a zadní deskou (nebo stěnou) by neměla být menší než 50 mm.

TECHNICKÝ LIST VÝROBKU (EU 65/2014 & EU 66/2014)

ED77639BA++ Typ S

Ukazatel energetické účinnosti	61,2
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční režim	1,10 kWh /cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného oběhu vzduchu	0,52 kWh /cyklus
Počet komor	1
Zdroj tepla	Elektrické
Objem	72
Typ trouby	Zástavba
Napájení	220–240 V~, 50 Hz–60 Hz
Elektrická energie	3,2kW

Informace o produktu a datový list produktu v souladu s předpisy EU a Spojeného království o ekodesignu a energetických štítcích

Spotřeba energie

Informace o produktu týkající se spotřeby energie a maximální doby potřebné k dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie.	
Pohotovostní režim	0,8W
Maximální doba, za kterou se trouba automaticky přepne do příslušného režimu nebo stavu nízké spotřeby energie.	20 minut

ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS

Záruka

Záruční plnění podle záručního listu. Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným zacházením s výrobkem.

Servis

- Výrobce zařízení doporučuje, aby všechny opravy a seřizovací činnosti prováděl tovaryšský servis nebo autorizovaný servis výrobce. Z bezpečnostních důvodů neopravujte zařízení vlastními silami.
- Opravy osobami bez požadované kvalifikace mohou představovat vážné nebezpečí pro uživatele zařízení.
- Minimální doba platnosti záruky na zařízení nabízené výrobcem, dovozcem, nebo oprávněným zástupcem je uvedena v záručním listu.
- Zařízení ztrácí záruku v důsledku svépomocných adaptací, úprav, porušení plomb nebo dalších zabezpečení přístroje nebo jeho částí a dalších svépomocných zásahů do zařízení v rozporu s návodem k obsluze.

Oznámení poruchy a pomoc v případě závady

Potřebuje-li zařízení opravit, kontaktujte servis. Kontaktní údaje servisu včetně telefonního čísla se nacházejí v záručním listu. Před kontaktem si připravte výrobní číslo zařízení, nachází se na výrobním štítku. Pro pohodlí si ho přepíste níže:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Prohlášení výrobce

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- Směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EU
- Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU
- Směrnice ErP - 2009/125/EC
- Směrnice RoHS 2011/65/EU

Zařízení je označeno symbolem  a má prohlášení o shodě pro kontrolu příslušným orgánem dozoru nad trhem.

Vážený zákazník

Od dnešného dňa každodenné povinnosti budú jednoduchšie ako kedykoľvek predtým. Zariadenie značky **Amica** spája výnimočne jednoduché používanie a dokonalú efektívnosť. Keď sa oboznámite s užívateľskou príručkou, s používaním zariadenia nebudete mať žiadne problémy.

Zariadenie, ktoré opúšťa továreň, bolo pred konečným zabalením na kontrolných staniciach dôkladne skontrolované, čo sa týka bezpečnosti a funkčnosti zariadenia.

Pred spustením zariadenia sa podrobne a dôkladne oboznámte s užívateľskou príručkou. Dodržiavaním pokynov a odporúčaní, ktoré sú v príručke uvedené, predídete nesprávnemu používaniu zariadenia. Príručku uchovajte a uložte ju na takom mieste, aby bola v prípade potreby ľahko dostupná.

Dôkladne dodržiavajte pokyny a odporúčania uvedené v príručke, vyhnite sa tak nešťastným nehodám či úrazom.

S úctou

Amica

BEZPEČNOSŤ

- Varovanie: Zariadenie a jeho časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní a nedotýkajte sa vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú zariadenie obsluhovať bez dozoru dospelých osoby.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Zariadenie sa počas používania zahrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies vo vnútri rúry.
- Počas používania sa môžu jednotlivé časti zahriať. Budte opatrní a držte deti mimo dosahu horúcich častí rúry.
- Varovanie: Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.
- Varovanie: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte zariadenia pre čistenie parou.
- Aby ste predišli prehriatiu, spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami.
- Počas pyrolytického čistenia rúry môže vnútorný priestor rúry dosiahnuť veľmi vysoké teploty. V dôsledku toho sa vonkajšie povrchy zariadenia môžu zahriať viac ako zvyčajne, preto venujte zvláštnu pozornosť ochrane detí.
- Nebezpečenstvo popálenia! Pri otváraní dvierok rúry môže unikať horúca para. Pri otváraní dvierok rúry počas prevádzky alebo po nej budte opatrní.

Pri otváraní sa cez dvere NENAHÝŇAJTE. Nezbúďajte, para v závislosti od teploty nemusí byť viditeľná.

- Treba dbať na to, aby sa malé domáce spotrebiče vrátane pripojovacích káblov nedotýkali horúcej rúry, pretože izolačný materiál týchto spotrebičov zvyčajne nie je odolný voči vysokým teplotám.
- Počas pečenia nenechávajte rúru bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť v dôsledku prehriatia alebo prekypenia.
- Nepoužívajte rúru, ak sa vyskytne technická porucha. Akékoľvek poruchy musí odstrániť príslušne kvalifikovaná a autorizovaná osoba.
- V prípade akejkoľvek udalosti spôsobenej technickou poruchou odpojte napájanie a nahláste poruchu servisnému stredisku na opravu.
- Je nutné bezpodmienečne dodržiavať zásady a ustanovenia obsiahnuté v tomto návodu. Nedovoľte nikomu obsluhovať rúru, pokiaľ nie je oboznámený s obsahom tohto návodu na obsluhu.
- Spotrebič je určený len na varenie. Akékoľvek iné použitie (napr. na vykurovanie) je v rozpore s jeho zamýšľaným účelom a môže spôsobiť nebezpečenstvo.

Ako ušetriť energiu



Každý, kto náležite využíva energiu, nielen šetrí peniaze, ale koná tiež vedome v súlade s potrebami životného prostredia. Preto pomôžeme aj my, šetríme elektrickou energiou! A môžeme to urobiť takto:

- **Používaním vhodného riadu.** Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Pamätajte tiež na pokrievky, v opačnom prípade sa spotreba elektrickej energie zvyšuje až štvornásobne!
- **Udržiavanie čistoty spotrebiča a dna hrncov.** Nečistoty bránia v prenoše tepla – silne pripálené zvyšky potravín je často možné odstrániť len prostriedkami, ktoré su pre životné prostredie škodlivé.
- **Vyhňte sa príliš častému odkrývaniu kvetináčov.** Neotvárajte zbytočne často dvierka pečiacej rúry.

- **Používajte rúru len na pripravovanie väčšieho množstva jedla.** Mäso do hmotnosti 1 kg sa dá úspornejšie pripraviť v hrnci na varnej kuchynskej doske.
- **Využívanie zvyškového tepla rúry.** Ak príprava trvá dlhšie než 40 minút, bezpodmienečne vypínajte rúru 10 minút pred plánovaným koncom prípravy.
- **Funkciu grilovania používajte s teplovzdušným pečením a so zatvorenými dvierkami rúry.**
- **Dôkladne zatvárajte dvierka rúry.** Teplo uniká zašpinením na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich ihneď.
- **Neumiestňujte zariadenie do bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.** Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu elektrickej energie.

Rozbalenie



Počas prepravy bol použitý ochranný obal na ochranu zariadenia pred možným poškodením. Po vybalení zlikvidujte všetky obalové komponenty spôsobom, ktorý nepoškodzuje životné prostredie. Všetky materiály použité na balenie zariadenia sú šetrné k životnému prostrediu, sú 100 % recyklovateľné a označené príslušným symbolom.

Pozor! Pri vybalovaní uchovávajte obalové materiály (polyetylénové vrecká, kusy polystyrénu atď.) mimo dosahu detí.

Likvidácia zariadenia

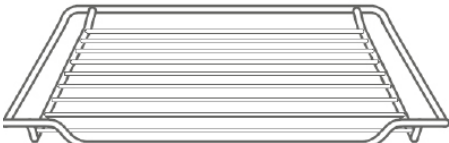
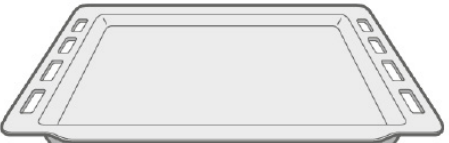
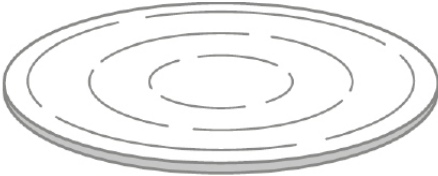
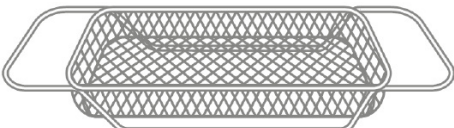
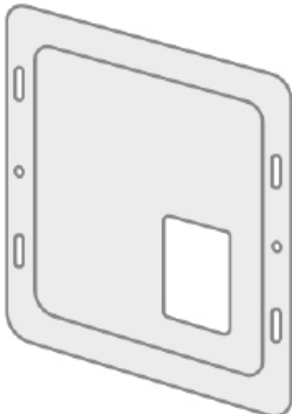
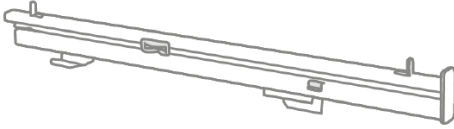


Toto zariadenie je v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES a so zákonom PR o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadeniach označené symbolom prečiarknutého smetného koša.

Tento symbol znamená, že sa pri likvidácii nesmie miešať s inými domácimi odpadmi. Užívateľ je povinný zariadenie odovzdať v zbernom mieste opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Subjekty, ktoré sa zaoberajú spracovaním opotrebovaných zariadení, tzn. miestne zberné miesta, obchody alebo jednotky štátnej správy, vytvárajú príslušný systém, ktorý každému umožňuje odovzdať takúto zariadenia. Vďaka správne mu zaobchádzaniu s opotrebovanými elektrickými a elektronickými zariadeniami nedochádza k únikom látok, ktoré sú škodlivé pre ľudské zdravie a pre životné prostredie, také látky sa nachádzajú v týchto zariadeniach, a v prípade nesprávneho skladovania alebo spracovávania týchto zariadení môže dôjsť k úniku týchto látok.

PRÍSLUŠENSTVO

Vaše zariadenie sa dodáva s množstvom príslušenstva. Tu nájdete prehľad dodávaného príslušenstva a informácie o tom, ako ho správne používať

Rošt pre gril	Plech na pečenie
	
Plech na pizzu	Rošt (airfry)
	
Katalytická doska	Teleskopické koľajničky
	

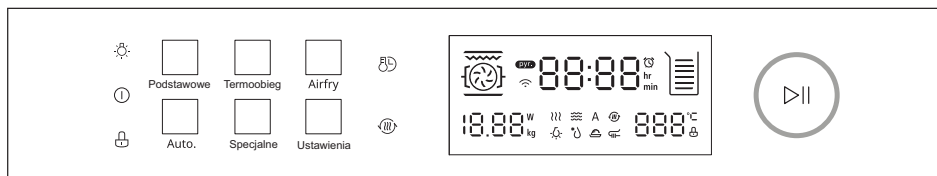
OVLÁDACÍ PANEL

Ovládanie zariadenia

Všeobecná obsluha: výber funkcie, nastavenie času alebo teploty, spustenie varenia

Zapnutie zariadenia

Rúra sa zapína a vypína stlačením tlačidla on/ off ①



1. Pred prvým použitím vyčistite rúru a príslušenstvo. Z obalu rúry odstráňte ochranné časti. Z komory vyberte všetko príslušenstvo (napr. plechy na pečenie, rošty, penu atď.).
2. Vnútorňý priestor rúry dôkladne vyčistite mydlovou vodou a handričkou alebo mäkkou kefkou.
3. Vnútorňý priestor a povrchy rúry utrite mäkkou, vlhkou handričkou.
4. Aby ste predišli požiaru, pri prvom použití sa uistite, že v komore nie sú žiadne zvyšky obalového materiálu a príslušenstva.
5. Pri prvom použití zabezpečte dobré vetranie v kuchyni (otvorte digestor a okná). Počas tejto doby držte deti a domáce zvieratá ďalej od kuchyne a zatvorte dvere susedných miestností.
6. Ak chcete odstrániť zápach nových výrobkov, spustíte program uvedený nižšie:

Režim rúry	Teplota	Čas
Konvencionálna (Základné)	250°C	0,5 hodiny

Rýchly štart

Ikona Opis



Zruší aktuálne nastavenie a vráti sa do pohotovostného stavu.



Stlačením tohto tlačidla zapnete alebo vypnete lampu.



Stlačením a podržaním na 3 sekundy aktivujete alebo deaktivujete detský zámok.



Stlačením tohto tlačidla upravíte čas alebo teplotu.



Predhrejte komoru, aby ste zvýraznili chuť jedla



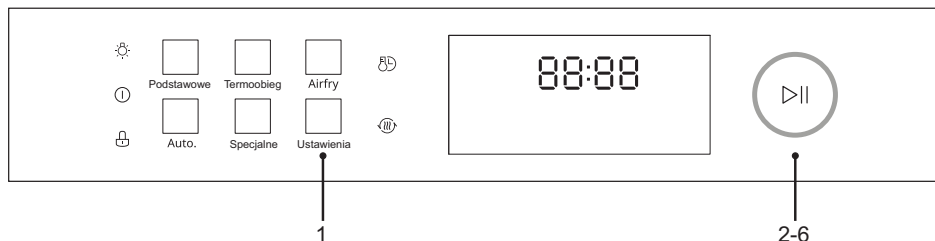
Otočením gombíka vyberte režim alebo ponuku.
Stlačením tohto tlačidla spustíte alebo pozastavíte prácu.

Nastavenie hodín

Pred použitím rúry nastavte hodiny.

Ak chcete znova upraviť hodiny, postupujte podľa krokov

1. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „Nastavenia“.
2. Stlačte tlačidlo ▷||.
3. Otočením gombíka nastavte číslicu hodín.
4. Opätovne stlačte tlačidlo ▷||, pre potvrdenie.
5. Otočením gombíka nastavte minútovú číslicu.
6. Stlačením tlačidla ▷|| dokončíte nastavenie hodín.



Funkcie

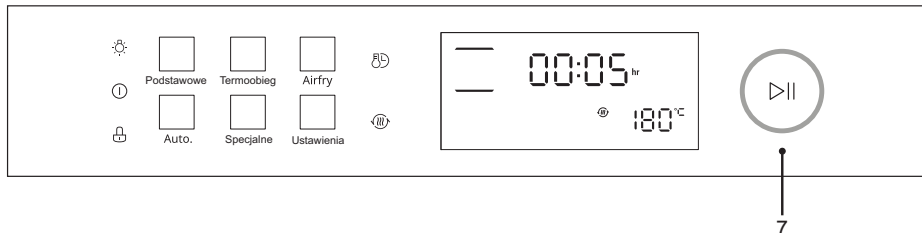
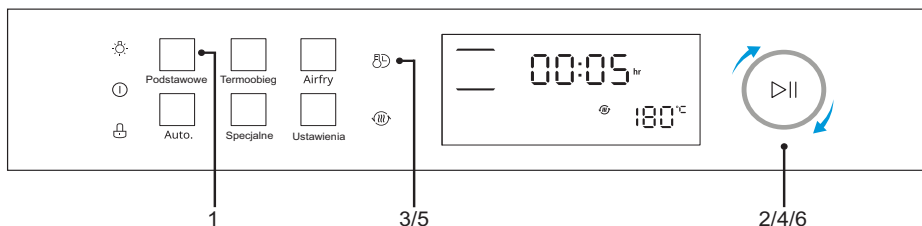
Predhrievanie je určené na zachovanie chuti a nutričnej hodnoty potravín. V zátvorkách je funkcia z hlavnej ponuky.

Číslo	Ikona	Funkcia	Maximálny čas práce	Teplota	Predhrievanie
01	— —	Konvencionálna (Základné)	0-9 hodín	30-250°C	Voliteľné
02		Teplovzdušné pečenie	0-9 hodín	50-280°C	Voliteľné
03		Konvenčný + ventilátor (Teplovzdušné pečenie)	0-9 hodín	50-250°C	Voliteľné
04		Jeden gril (Základné)	0-9 hodín	150-250°C	Voliteľné
05		Dvojitý gril + ventilátor (Teplovzdušné pečenie)	0-9 hodín	50-250°C	Voliteľné
06		Dvojitý gril (Základné)	0-9 hodín	150-250°C	Voliteľné
07		Pizza (Teplovzdušné pečenie)	0-9 hodín	50-280°C	Voliteľné
08	—	Kúrenie zospodu (Základné)	0-9 hodín	30-220°C	Voliteľné
09		ECO (Teplovzdušné pečenie)	0-9 hodín	140-240°C	Chýba

10	*	Rozmrazovanie (Špeciálne)	0-9 hodín	50°C	Chýba
11		Kysnutie cesta (Špeciálne)	0-9 hodín	30-45°C	Chýba
12		Čistenie (Špeciálne)	30 min.	100°C	Chýba

Základné funkcie

1. V režime bdenia stlačte tlačidlo „Základné“.
2. Otočením gombíka vyberte režim.
3. Stlačte tlačidlo
4. Otočte ovládacie koliesko, pre nastavenie času.
5. Stlačte tlačidlo
6. Otočením gombíka nastavte teplotu.
7. Stlačením tlačidla spustíte zariadenie.

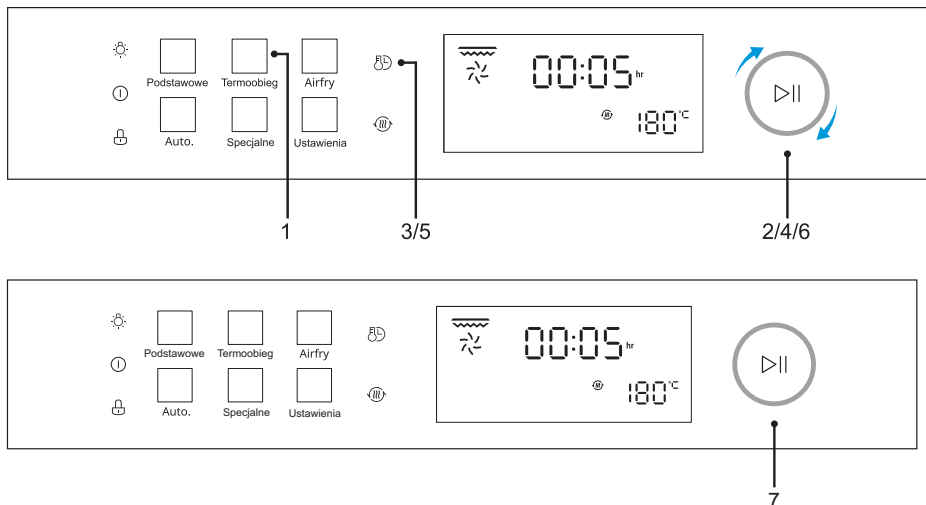


Pozor

1. Počas prevádzky spotrebiča stlačte tlačidlo a otočným gombíkom nastavte čas alebo teplotu.
2. Počas prevádzky spotrebiča stlačte tlačidlo alebo otvorte dverka, čím pozastavíte varenie, a potom stlačte tlačidlo , čím pokračujete vo varení.
3. Keď je zariadenie spustené alebo pozastavené, môžete stlačením tlačidla „Základné“ prepínať medzi funkciami.
4. Ak nie je nastavený čas pečenia, maximálny čas prevádzky rúry je 9 hodín.
5. V režime, v ktorom svieti ikona predhriatia , vložte jedlo do rúry po predhriatí. Stlačením tlačidla zrušíte predhrievanie.

Funkcie teplovzdušného pečenia.

1. V režime bdenia stlačte tlačidlo Teplovzdušné pečenie.
2. Otočením gombíka vyberte režim.
3. Stlačte tlačidlo .
4. Otočte ovládacie koliesko, pre nastavenie času.
5. Stlačte tlačidlo .
6. Otočením gombíka nastavte teplotu.
7. Stlačte tlačidlo  pre spustenie varenia.

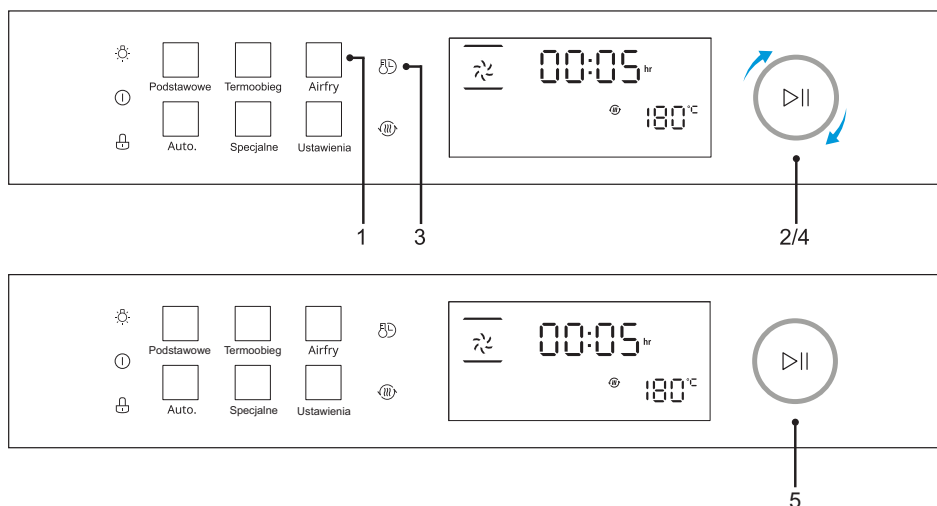


Pozor

1. Počas prevádzky zariadenia stlačte tlačidlo  a pomocou otočného gombíka nastavte čas alebo teplotu.
2. Počas prevádzky spotrebiča stlačte tlačidlo  alebo otvorte dvierka, čím spotrebič pozastavíte, a potom stlačte tlačidlo  čím obnovíte, prevádzku rúry.
3. Ak nie je nastavený čas prevádzky spotrebiča, maximálny čas prevádzky rúry je 9 hodín.
4. V režime, v ktorom svieti ikona predhriatia , musíte jedlo vložiť do rúry po predhriatí. Stlačením tlačidla  zrušíte predhrievanie.

Funkcie Airfry

1. V režime bdenia stlačte tlačidlo „Airfry“.
2. Otočením gombíka nastavte teplotu.
3. Stlačte tlačidlo .
4. Otočením gombíka nastavte čas.
5. Stlačením tlačidla  zapnite rúru.

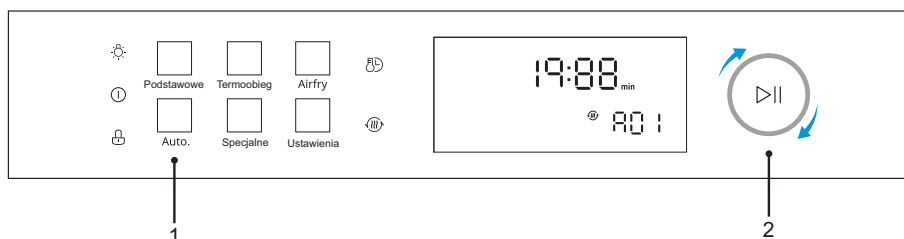


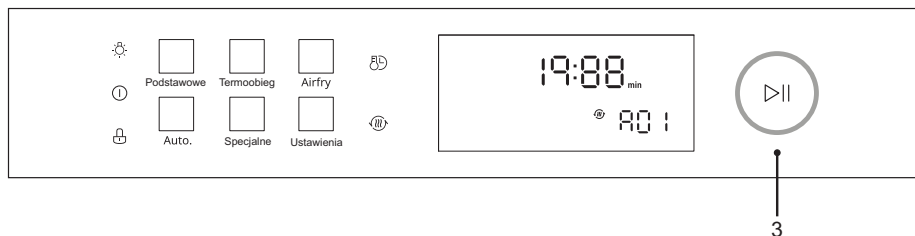
Pozor

1. Pri pečení použite plech na pečenie.
2. Počas prevádzky zariadenia stlačte tlačidlo a pomocou otočného gombíka nastavte čas alebo teplotu.
3. Počas prevádzky spotrebiča stlačte tlačidlo alebo otvorte dverka, čím pozastavíte varenie, a potom stlačte tlačidlo , čím pokračujete vo varení.
4. Ak nie je nastavený žiadny čas prevádzky, maximálny čas prevádzky rúry je 9 hodín.
5. V režime, v ktorom svieti ikona predhriatia , musíte jedlo vložiť do rúry po predhriatí. Stlačením tlačidla zrušíte predhrievanie.

Automatické funkcie

1. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „Auto“.
2. Otočením gombíka vyberte ponuku.
3. Stlačte tlačidlo pre spustenie pečenia.





Pozor

V prípade jedál s programom predhrievania vložte jedlo do rúry po jeho predhriatí.

Číslo	Jedlo	Hmotnosť	Režim	Teplota	Predhrievanie
A01	Hranolčeky	350 g	Airfry	200 °C	Áno
A02	Hranolčeky	750 g	Airfry	230°C	Áno
A03	Kuracie stehná	500 g	Airfry	250°C	Áno
A04	Kuracie stehná	1000 g	Airfry	250°C	Áno
A05	Kuracie nugetky	200 g	Airfry	250°C	Áno
A06	Zeleninové nugetky	180 g	Airfry	250°C	Áno
A07	Mozzarellové hranolky	120 g	Airfry	250°C	Áno
A08	Cibuľové krúžky nakrájané na hrubé plátky	160 g	Airfry	250°C	Áno
A09	Obalené huby	125 g	Airfry	230°C	Áno
A10	Obalené huby	250 g	Airfry	230°C	Áno

Menu

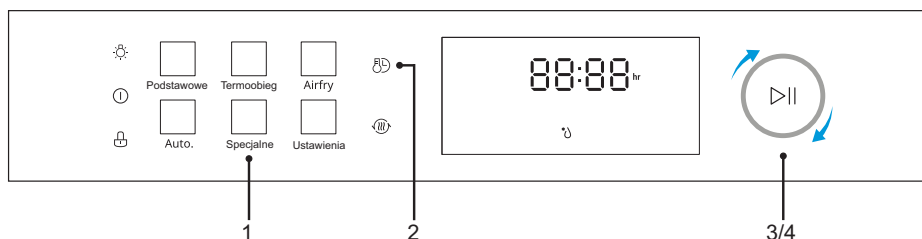
Kód	Názov jedla	Režim	Hmotnosť	Čas	Teplota
A11	Lasagne	— —	600 g	20 min.	220°C
A 12	Steak Tomahawk	 —	1350 g	15 min.	230°C
A 13	Suflé	— —	4 porcie	13 min.	200 °C
A 14	Cannelé	— —	1050 g (5 porcií)	15+50 min	220+180°C
A 15	Pečený homár s hubovou omáčkou		680 g (5 porcií)	7 min.	230°C

A 16	Pečené jahňacie stehno s mäťovou omáčkou		1500 g	45+35 min	175°C
A 17	Pečený bravčový rezeň		350 g	10 min.	220°C
A 18	Pečená kačica s omáčkou		1400 g	40+15 min	220+250°C
A 19	Čokoládový dezert		726 g (3 porcie)	40 min.	150 °C
A 20	Bravčové mäso s restovaným špenátom a hubami		1080 g (2 porcie)	10 min.	220°C
A 21	Ryba v strúhanke		1300 g	13 min.	250°C
A 22	Pečené jahňacie stehno s fazuľou		2000 g	15+75 min	205°C
A 23	BBQ bravčové rebrá		1000 g	20+10 min	180+235°C
A 24	Pečený zemiak so syrom		2 porcie	60+18 min	205°C
A 25	Pizza s paradajkami, mozzarellou a bazalkou		2 porcie	8 min.	250°C
A 26	Jablkový koláč		500 g	20+35 min	205+180°C
A 27	Mille-feuille		640 g (2 porcie)	7+20 min	200+170°C
A 28	Pečený losos		300 g	6 min.	220°C
A 29	Ryby v natáčkach		150 g	10 min.	220°C
A 30	Pečené kura s citrónom a bylinkami		880 g (2 porcie)	20+15 min	230+180°C
A 31	Kačica v omáčke		500 g (2 porcie)	20 min.	250°C

Špeciálne vlastnosti:

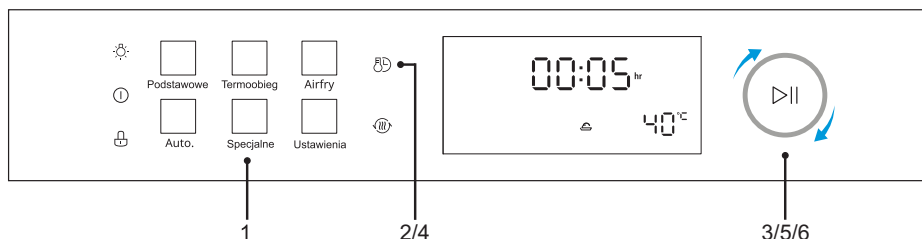
Rozmrazovanie

1. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „Špeciálne“ a vyberte *.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Otočte ovládacie koliesko, pre nastavenie času.
4. Stlačte tlačidlo  pre spustenie.



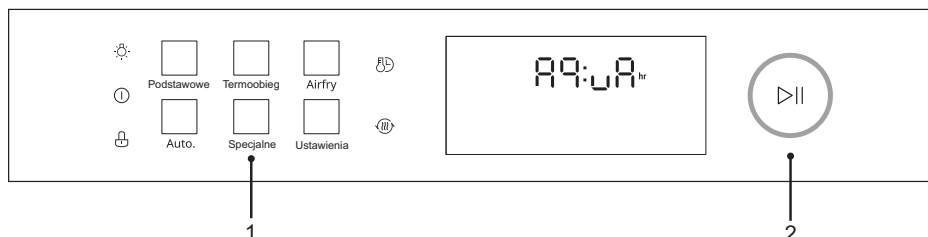
Kysnutie cesta

1. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „Špeciálne“ a vyberte ☁.
2. Stlačte tlačidlo ☁.
3. Otočte ovládacie koliesko, pre nastavenie času.
4. Stlačte tlačidlo ☁.
5. Otočením gombíka nastavte teplotu.
6. Stlačte ▷||pre spustenie.



Čistenie

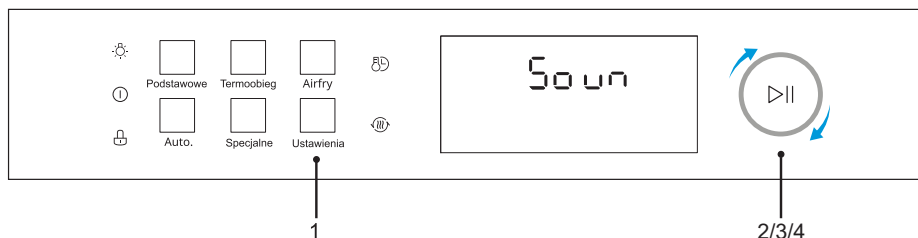
1. Nalejte 250 ml čistenej vody na dno komory.
2. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „Špeciálne“ pre výber možnosti „Aqua“.
3. Stlačte tlačidlo ▷||pre spustenie



Nastavení.

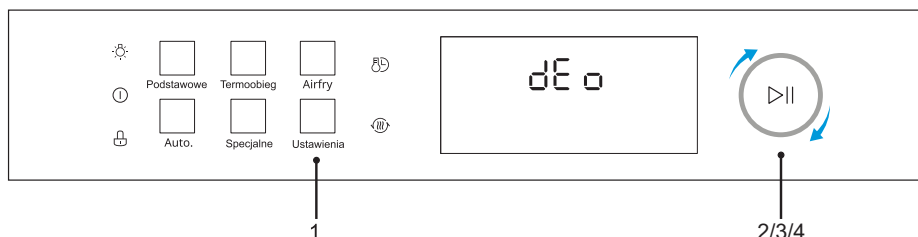
Zvuk

1. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „Nastavenia“ a vyberte **Sound**.
2. Stlačte tlačidlo
3. Otočením gombíka vyberte možnosť „OFF“ alebo „On“.
4. Opätovne stlačte tlačidlo ▷||, pre potvrdenie.



Demo režim

1. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „Nastavenia“ a vyberte možnosť **dE o**.
2. Stlačte tlačidlo
3. Otočením gombíka vyberte možnosť „VYPNUTÉ“ alebo „ZAPNUTÉ“
4. Opätovne stlačte tlačidlo ▷||, pre potvrdenie.



Pozor

Keď je demo režim povolený, ohrievač nefunguje, keď je funkcia aktivovaná.

ČISTENIE

Pozor!

Riziko poškodenia povrchu

Nepoužívajte:

- Drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu.
- Tvrdé čistiace špongie alebo utierky.
- Vysokotlakové alebo parné čističe.
- Čistiace prostriedky na čistenie zariadenia, keď je horúce.

Predná strana zariadenia je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele	Horúca mydlová voda: • Utrite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. • Okamžite odstráňte škvryny od vodného kameňa, mastnoty, škrobu a albumínu (napr. z bielkov). Pod takýmito škvrynami sa môže tvoriť korózia. • Naneste veľmi tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku mäkkou handričkou.
Plast	Horúca mydlová voda: • Utrite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čistič skla ani škrabku na sklo.
Natreté povrchy	Horúca mydlová voda: • Očistite handričkou a osušte mäkkou handričkou.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: • Utrite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte čistič skla ani škrabku na sklo.
Dverové panely	Horúca mydlová voda: • Utrite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo ani drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Držiak dverí	Horúca mydlová voda: • Utrite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Ak sa odvápnovací prostriedok dostane medzi kľučku dverí a sklo, ihneď ho utrite. V opačnom prípade zostanú škvryny.
Sklenený kryt pre vnútorné osvetlenie	Horúca mydlová voda: • Utrite handričkou a potom osušte mäkkou handričkou. Ak je vnútorný priestor rúry veľmi znečistený, použite čistič na rúry.
Tesnenie dverí Neodstraňujte	Horúca mydlová voda: • Čistite handričkou na riad, nedrhňte.

Kryt dverí z nehrdzavejúcej ocele	Čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ: • Riadťe sa pokynmi výrobcu. • Nepoužívajte prostriedky na starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ. • Pred čistením odstráňte kryt dvierok.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: • Namočte a vyčistite handričkou alebo kefou. • Ak je veľa nečistôt, použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Bočné vodiace lišty	Horúca mydlová voda: • Namočte a vyčistite handričkou alebo kefou.
Vodiaci systém	Horúca mydlová voda: • Vyčistite handričkou alebo kefkou. • Neodstraňujte mazivo, keď sú výsuvné koľajnice vysunuté. Najlepšie je ich čistiť, kým sú vložené. • Neumývajte v umývačke riadu.
Emailový povrch a povrchy Samočistenie (vnútorný priestor rúry a katalytické platne)	Riadťe sa, prosím, pokynmi uvedenými ďalej v tejto príručke.

Poznámky

1. Mierne farebné odchýlky na prednej strane zariadenia sú spôsobené použitím rôznych materiálov, ako je sklo, plast a kov.
2. Tieň na paneloch dverí, ktoré sa javia ako pruhy, sú spôsobené odrazmi vnútorného svetla.
3. Okraje tenkých plechov nemusia byť úplne smaltované, čo má za následok drsnú hranu. Toto nemá vplyv na protikoroziu ochranu.
4. Zariadenie udržiavajte vždy čisté a nečistoty ihneď odstraňujte, aby ste predišli hromadeniu odolných nečistôt.

Porady

1. Po každom použití vyčistite vnútro rúry. Tým sa zabráni pripáleniu nečistôt.
2. Vždy ihneď odstráňte čiastočky vodného kameňa, tuku, škrobu a albumínu (napr. bielky).
3. Sladké čiastočky jedla odstráňte ihneď, ak je to možné, kým sú ešte teplé.
4. Používajte vhodné nádoby na pečenie, napr. pekáč.

KATALYTICKÉ ČISTENIE

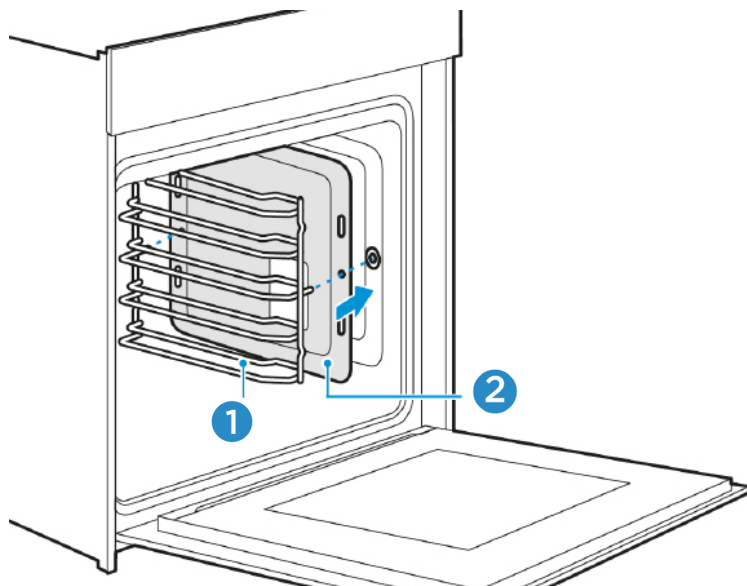
Katalytická doska

Vložky sú potiahnuté špeciálnym samočistiacim smaltom. Tento email spôsobuje, že zašpinenie tukom alebo zvyškami pokrmov môžu byť automaticky odstránené pod podmienkou, že tieto nie sú zaschnuté alebo pripálené (zvyšky jedál a tukov je nutné čo najrýchlejšie oddeliť, pokiaľ ešte nie sú zaschnuté a pripečené, vtedy sa vyhnete dlhému samočisteniu rúry). Pre vykonanie samočistenia rúry ju zapnite na 1 hodinu nastavujúc teplotu 250 °C. Pokiaľ sú zvyšky pokrmov malé, je možné proces skrátiť.

Pretože je samočistiaci proces spojený so spotrebou energie, skontrolujte preto pred každým samočistením stupeň zašpinenia. V prípade zvolenia tradičnej metódy čistenia si musíte uvedomiť, že samočistiaci email je náchylný na stieranie a k čisteniu nepoužívajte žieravé čistiace prípravky ani tvrdé handry.

Demontáž katalytickej dosky

Postupne odstraňte bočné vodiace lišty a samočistiacu katalytickú dosku podľa pokynov znázornených na obrázku.

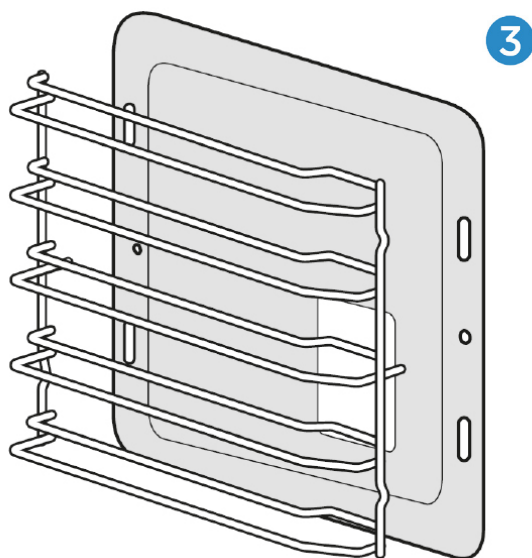
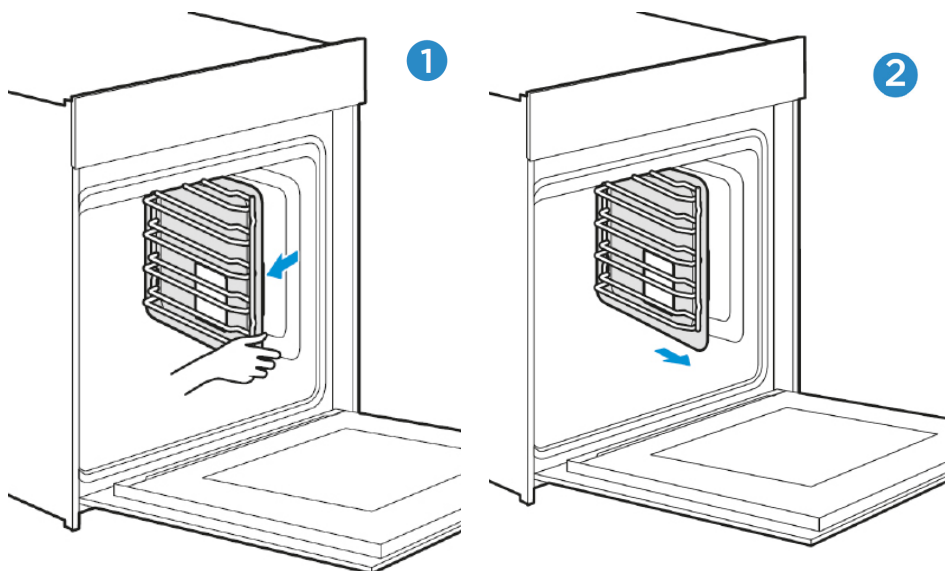


1. Bočné vodiace lišty
2. Katalytická doska

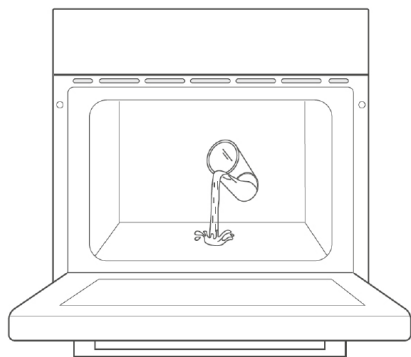
Odstráňte katalytickú dosku

Pre jednoduché čistenie bočných stien komory odstráňte katalytickú dosku:

3. Vytiahnite bočné vodiace lišty z bočnej steny. Samočistiaca katalytická doska sa vysunie spolu s bočnými vodiacími lištami.
4. Z komory vyberte bočné vodiace lišty spolu s katalytickou doskou.
5. Oddelte dosku od bočných vodiacich lišt.



PARNÉ ČISTENIE



1. Nalejte 250 ml vody do spodnej časti rúry.
2. Vyberte .
3. Nastavte teplotu na 100 °C, čas na 30 minút.
4. Kliknite na tlačidlo „OK/START“ pre začatie práce.
5. Po dokončení funkcie čistenia vodou počkajte, kým rúra úplne vychladne.
6. Potom vnútro rúry osušte čistou savou špongiou alebo mäkkou handričkou.

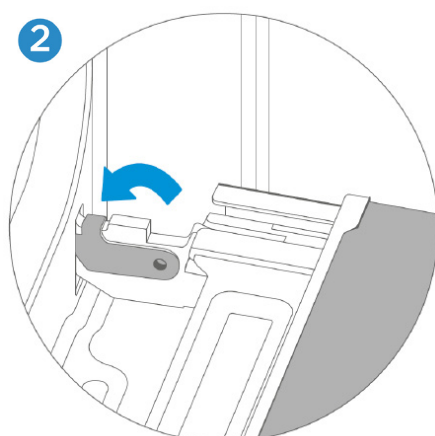
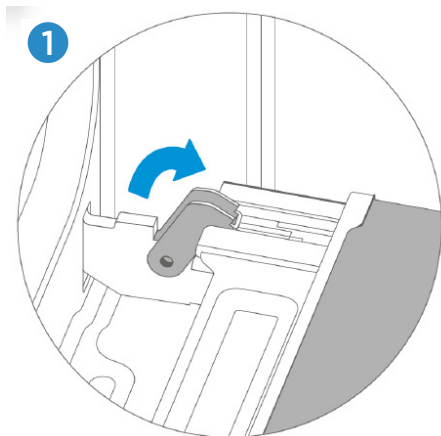
Pozor

1. Nepoužívajte ostré čistiace nástroje, tvrdé kefy a korozívne čistiace prostriedky, aby ste predišli poškodeniu rúry a jej príslušenstva.
2. Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové špachtle.

DVERE ZARIADENIA

Pri správnej starostlivosti a čistení si zariadenie zachová svoj vzhľad a zostane plne funkčné po dlhú dobu.

Pre dôkladné čistenie je možné dvierka zo zariadenia odstrániť. Pánty dverí majú blokovaciu páku. Keď sú zaistovacie páky zatvorené, dvierka spotrebiča sú zaistené ② Potom ich nemožno vybrať z rúry. Keď sa zaistovacie páky otvoria na odpojenie dvierok spotrebiča, pánty sa zablokujú. Nedajú sa zaistiť západkou ①.

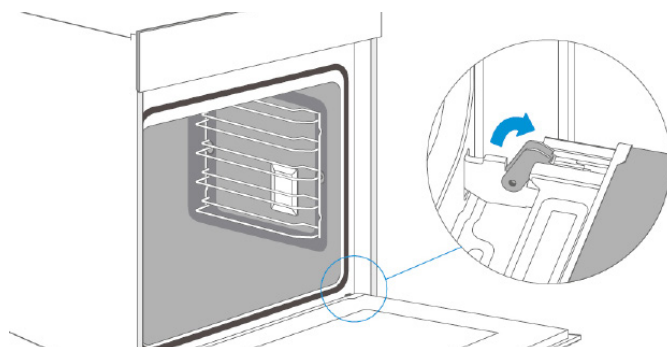


Varovanie – nebezpečenstvo zranenia!

1. Ak pánty nie sú zaistené, môžu sa s veľkou silou zabuchnúť. Uistite sa, že blokovacie páky sú vždy úplne zatvorené alebo pri odpájaní dvierok spotrebiča úplne otvorené.
2. Pánty na dvierkach spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú, čo môže spôsobiť privretie prstov. Nedotýkajte sa pántov rukami.

Demontáž dvierok zariadenia

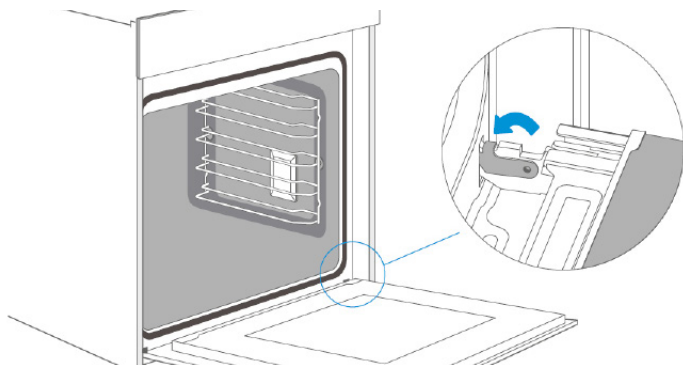
1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Rozložte dve zaistovacie páky na ľavej a pravej strane
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz.
4. Oboma rukami uchopte dvierka na ľavej a pravej strane a potiahnite ich nahor.



Inštalácia dvierok zariadenia

1. Dvierka spotrebiča namontujte v opačnom poradí, ako ste ich demontovali. Pri inštalácii dvierok spotrebiča sa uistite, že oba pánty sú umiestnené presne nad montážnymi otvormi na prednom paneli rúry. Uistite sa, že pánty sú vložené v správnej polohe. Musíte ich vedieť vložiť ľahko a bez odporu. Ak cítite odpor, skontrolujte, či sú pánty správne zasunuté do otvorov.

- Úplne otvorte dverka spotrebiča. Pri otváraní dvierok spotrebiča môžete znova skontrolovať, či sú pánty v správnej polohe. Ak ich nainštalujete nesprávne, nebudete môcť dverka spotrebiča úplne otvoriť. Znovu zatvorte obe blokovacie páky.
- Zatvorte dverka rúry. Zároveň dôrazne odporúčame, aby ste ešte raz skontrolovali, či sú dvere v správnej polohe.

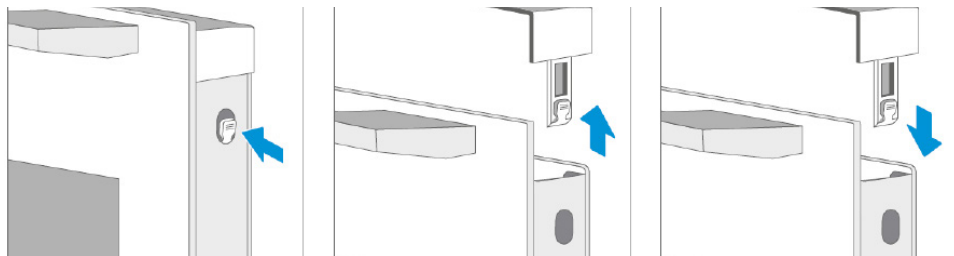


Odstránenie krytu dvierok spotrebiča

Plastový kryt na dvierkach môže zmeniť farbu. Pre dôkladné čistenie môžete kryt odstrániť.

Odstráňte dverka spotrebiča podľa vyššie uvedených pokynov.

- Stlačte pravú a ľavú stranu krytu.
- Odstráňte kryt.
- Po odstránení krytu dvierok je možné zvyšné časti dvierok spotrebiča jednoducho vybrať a pokračovať v čistení. Po vyčistení dvierok spotrebiča nasadíte kryt späť na miesto a zatlačte ho nadol, kým počuteľne nezacvakne.
- Nasadíte dverka spotrebiča a zatvorte ich.



Pozor!

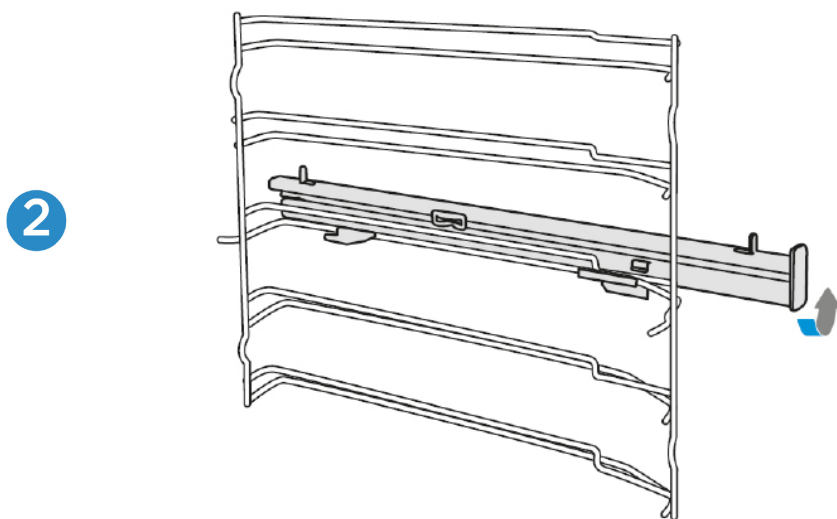
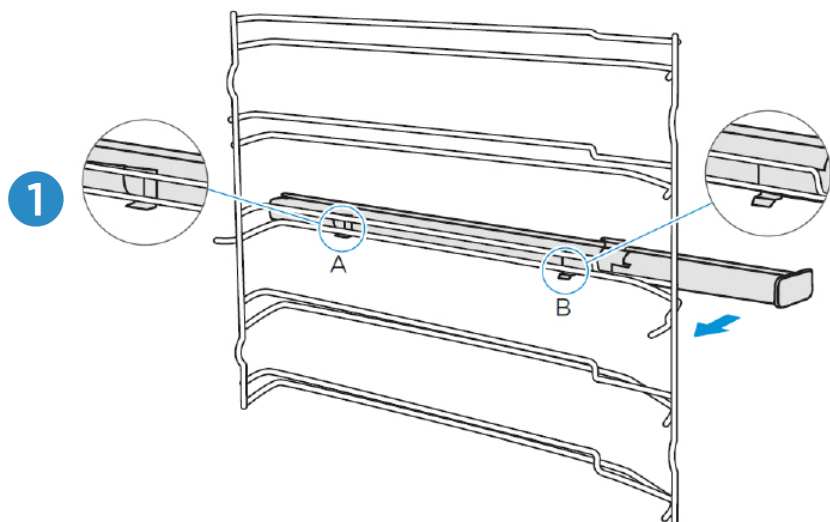
Po nainštalovaní dvierok spotrebiča môžete odstrániť aj horný kryt dvierok.

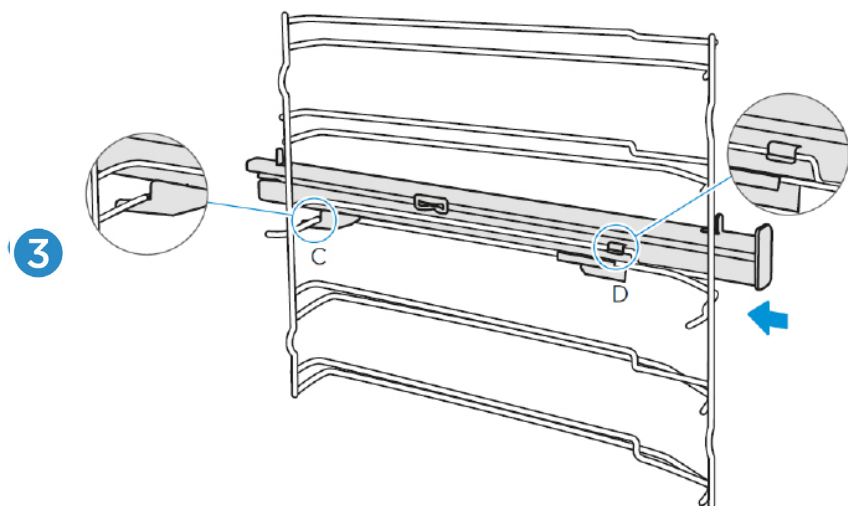
- Odstránením horného obloženia dverí môžete vybrať vnútorné sklo; sklo sa môže ľahko pohnúť a poškodiť alebo porezať si ruky.
- Pri odstraňovaní obloženia dverí a vnútorného skla sa môžu pánty uvoľniť. Hrozí riziko privretia prstov. Zachovávajte náležitú opatrnosť.

Vzhľadom na 2 vyššie uvedené body dôrazne odporúčame neodstraňovať obloženie dvierok, pokiaľ nie sú dverka spotrebiča rozobraté. Poškodenie spôsobené nesprávnou manipuláciou nie je kryté zárukou.

Montáž teleskopických líšť

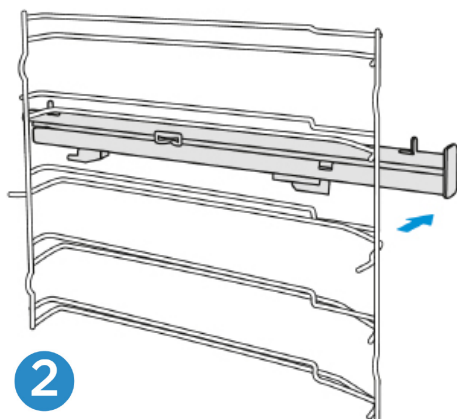
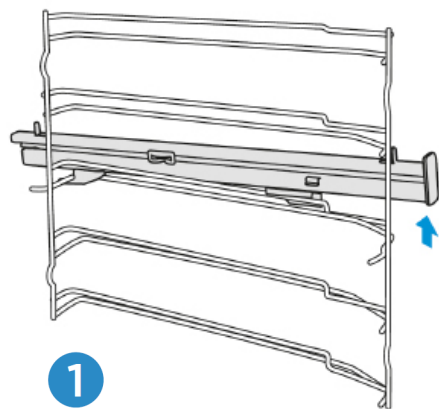
1. Body A a B teleskopických vodidiel umiestnite vodorovne na vonkajšiu stranu bočných vodiacích líšť.
2. Otočte teleskopické kofajnice proti smeru hodinových ručičiek (vpravo) o 90 stupňov.
3. Posuňte teleskopické vodiace lišty dopredu, bod C pripevnite k spodnému drôtu a bod D k hornej časti bočných vodiacích líšť.





Demontáž teleskopických lišt

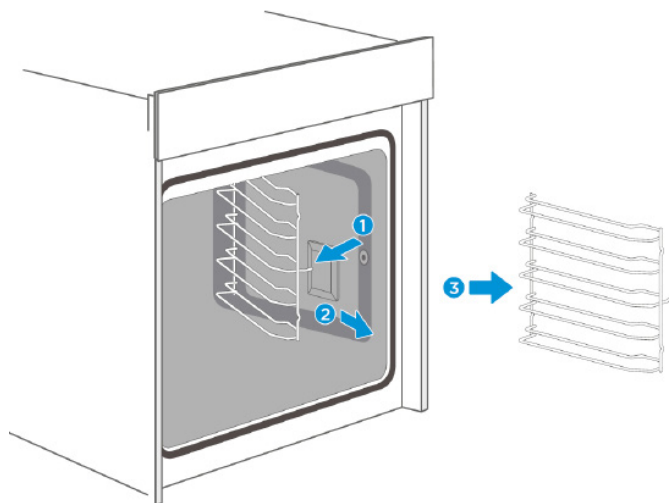
1. Pevne zdvihnite jeden koniec teleskopických koľajníc.
2. Zdvihnite celé teleskopické koľajnice a vyberte ich smerom dozadu.



Bočné vodiace lišty

Ak chcete dôkladne vyčistiť bočné vodiace lišty a komoru, môžete koľajnice odstrániť a vyčistiť ich. Takto si zariadenie zachová svoj vzhľad a zostane dlho plne funkčné.

3. Potiahnite prednú časť bočných vodiacich lišt vodorovne v opačnom smere, kým sa prvok neuvoľní **1**; potom môžete lišty vybrať podľa obrázka.
4. Vložte bočnú lištu späť do komory. Najprv správne vložte zadnú časť bočnej lišty do otvoru komory a potom vložte prednú časť do otvoru. **1**



RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa vyskytne porucha, pred zavolaním servisu sa uistite, že nie je spôsobená nesprávnou obsluhou, a pozrite si tabuľku porúch, pokúste sa poruchu opraviť sami.

Technické poruchy na zariadení si často môžete opraviť sami.

Porucha	Možná príčina	Poznámky/Nápravné opatrenia
Zariadenie nefunguje.	Chybná poistka	Skontrolujte istič v poistkovej skrinke.
	Havária napájanie.	Skontrolujte, či fungujú kuchynské svetlá alebo iné kuchynské spotrebiče.
Gombíky vypadli z držiaka na ovládacom paneli.	Gombíky boli omylom odpojené.	Gombíky sa dajú odstrániť. Vráťte gombíky do ich držiakov na ovládacom paneli a zatlačte ich, kým nezacvaknú a nebudú sa voľne otáčať.
Gombíky sa už nedajú ľahko otáčať.	Pod gombíkmi je špina	Gombíky sa dajú odstrániť. Ak chcete gombíky odpojiť, vyberte ich z držiaka. Prípadne stlačte vonkajší okraj gombíkov, aby sa naklonili a dali sa ľahko zdvihnúť. Gombíky opatrne očistite handričkou a mydlovou vodou. Osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadne ostré ani abrazívne materiály. Nenamáčajte ani neumývajte v umývačke riadu. Neodstraňujte gombíky príliš často, aby ste zabezpečili stabilitu podpery.
Ventilátor nebeží nepretržite v nasledujúcom režime: Teplovzdušné pečenie		Ide o normálny jav, ktorý vyplýva z potreby zabezpečiť čo najlepšie rozloženie tepla a účinnosť rúry.
Po ukončení prevádzky jednotky môžete počuť hluk a pozorovať prúdenie vzduchu v blízkosti ovládacieho panela.		Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke, aby zabránil vysokej vlhkosti v komore a ochladil rúru pre vaše pohodlie. Chladiaci ventilátor sa automaticky vypne.
Jedlo je nedovarené napriek času uvedenému v recepte.		Bola použitá iná teplota alebo pomery ingrediencií, ako sú uvedené v recepte.
Nerovnomerné zhnednutie jedla		Nastavenie teploty je príliš vysoké alebo by sa dala optimalizovať úroveň vkladania. Starostlivo si skontrolujte recept a nastavenia. Povrchová úprava a/alebo farba a/alebo materiál nádoby na pečenie nebola najlepšou voľbou pre zvolenú funkciu rúry. Pri použití funkcie „Gril“, ako napríklad režimu „Pečenie zhora a zdola“, používajte matné, tmavé a svetlé zapekacie misky.
Lampa sa nezapne		Žiarovku je potrebné vymeniť.

Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Robiť opravy svojpomocne je nebezpečné. Opravy a výmenu poškodených napájacích káblov by mal vykonávať iba jeden z našich vyškoľených technikov popredajného servisu. Ak je zariadenie poškodené, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite napájanie. Kontaktujte popredajný servis.

Maximálny čas práce

Maximálna prevádzková doba tohto zariadenia je 9 hodín.

Výmena žiarovky v rohu komory

Ak žiarovka zlyhá, musí sa vymeniť. Tepelne odolné halogénové žiarovky s výkonom 25 W a napätím 230 V sú dostupné v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Pri výmene halogénovej žiarovky použite suchú handričku. Tým sa predlí životnosť lampy.

VÝMENA OSVETLENIA

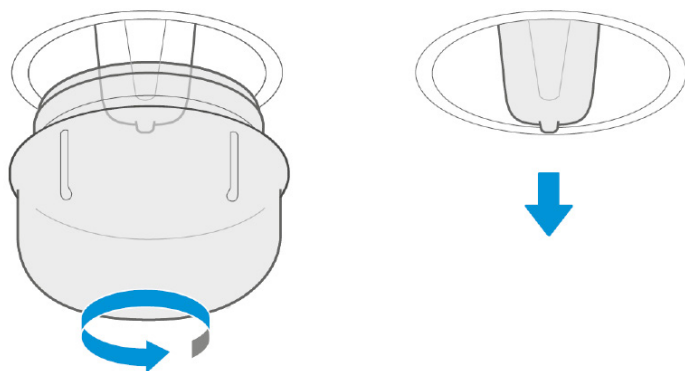
Riziko zásahu el. prúdom!

Pri výmene žiarovky sú kontakty objímky žiarovky pod napätím. Pred výmenou žiarovky odpojte zariadenie od elektrickej siete alebo vypnite napájanie obvodu v poistkovej skrinke.

Riziko popálenia!

Zariadenie sa veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných povrchov zariadenia ani vykurovacích telies. Vždy nechajte zariadenie vychladnúť. Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti.

1. Uterák vložte do chladiacej priehradky, aby ste predišli jeho poškodeniu.
2. Otočte sklenený kryt proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho odstránili (rohové svetlo)
3. Vytiahnite žiarovku – neotáčajte ju.
4. Znovu nasadte sklenený kryt.
5. Odstráňte uterák a zapnite napájanie, aby ste zistili, či sa lampa rozsvieti.
6. Ak bočné svetlo po výmene funguje správne, nezabudnite nainštalovať späť bočnú mriežku.
7. Tento výrobok má zdroj svetla s energetickou účinnosťou triedy: G.



MONTÁŽ

Pre bezpečnú prevádzku tohto zariadenia sa uistite, že je nainštalované podľa profesionálnych štandardov a v súlade s pokynmi na inštaláciu. Poškodenie spôsobené nesprávnou inštaláciou nie je kryté zárukou. Počas inštalácie noste ochranné rukavice, aby ste sa vyhli porezaniu ostrými hranami.

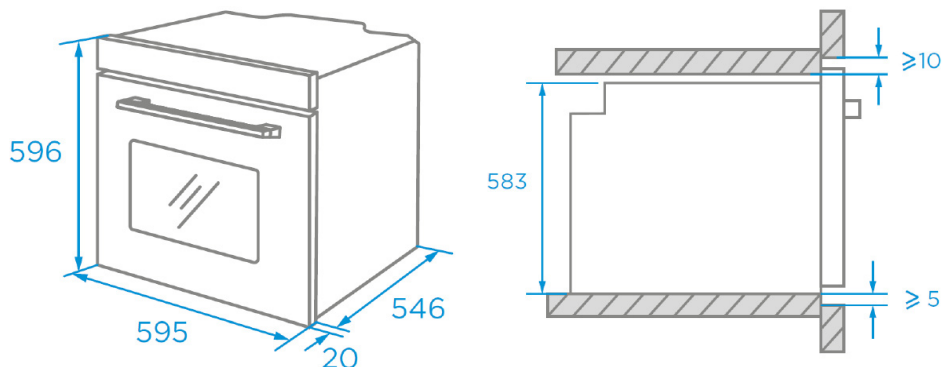
Pred inštaláciou skontrolujte zariadenie, či nie je poškodené, a ak je poškodené, nepripájajte ho.

Pred zapnutím zariadenia odstráňte zo zariadenia všetky obalové materiály a lepiacu fóliu.

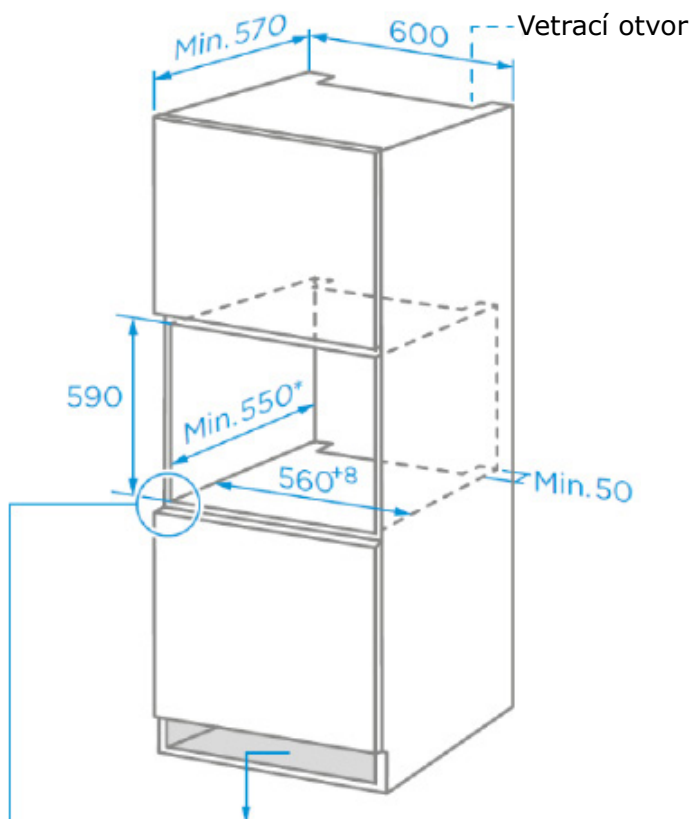
Priložené rozmery sú v mm.

Je potrebné zabezpečiť prístup k zástrčke alebo zabudovať vypínač do pevného vedenia, aby sa spotrebič po inštalácii v prípade potreby odpojil od zdroja napájania.

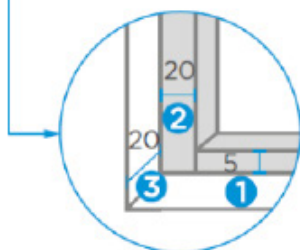
Schéma inštalácie (vo vstavanom nábytku)



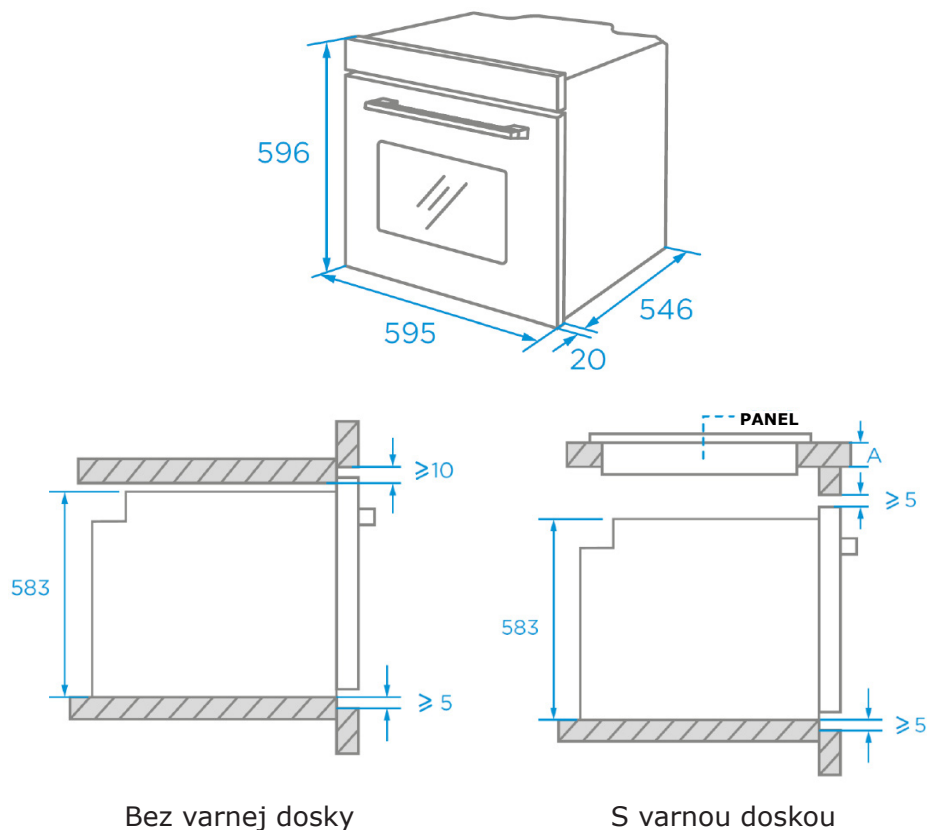
1. Hrúbka dosky skrinky je 20 mm.
2. Ak je zásuvka nainštalovaná v zadnej časti spotrebiča, hĺbka otvoru skrinky sa musí zväčšiť z 590 mm na minimálne 620 mm.
3. Rozmery na výkresoch sú uvedené v mm.



Minimálna spodná vetracia plocha: 250 mm²



- 1 Na horný a dolný panel dverí si vyhradte 5 mm.
- 2 Vyhradte 20 mm na dverový panel na ľavej aj pravej strane.
- 3 Vyhradte 20 mm na hrúbku dverového panelu.



Bez varnej dosky

S varnou doskou

Ak je spotrebič inštalovaný pod varnou doskou, nižšie je uvedená minimálna hrúbka pracovnej dosky A.

Typ varnej dosky

Pracovná doska A

Indukčná varná doska

37 mm

Celoplošná indukčná varná doska

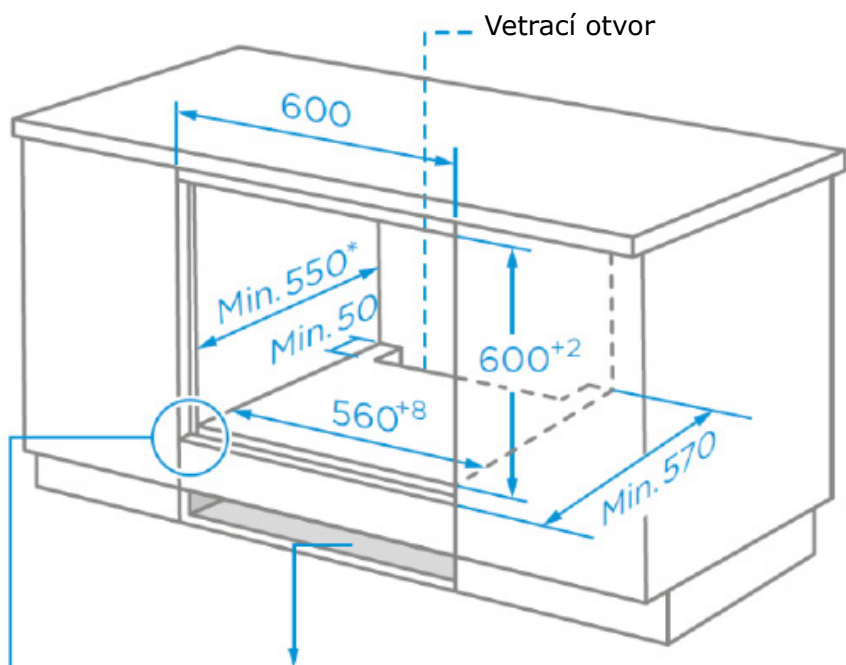
47 mm

Plynová varná doska

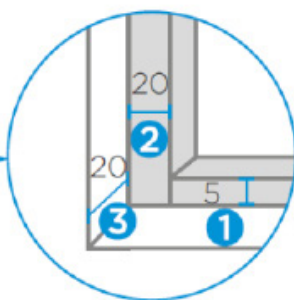
30 mm

Elektrická varná doska

27 mm



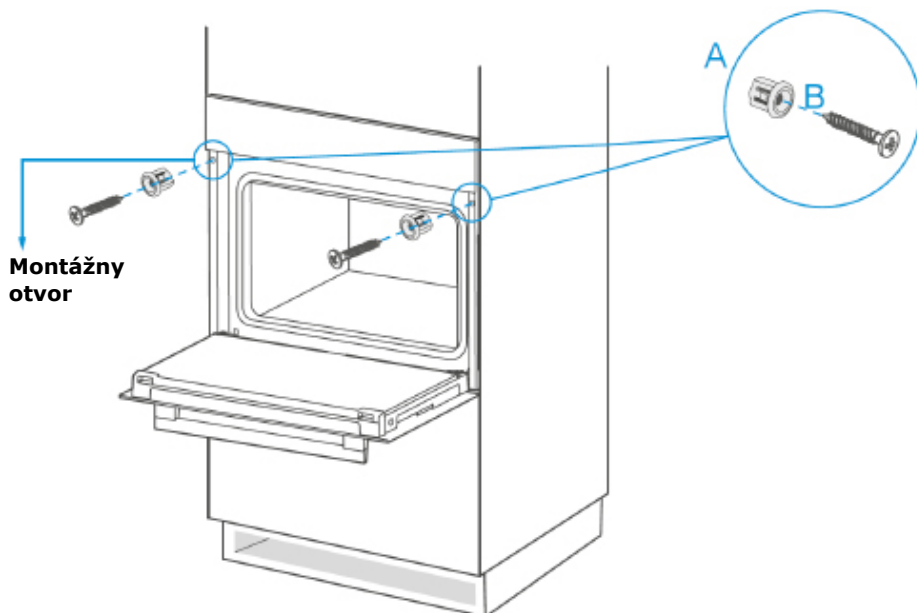
Minimálna spodná vetracia plocha: 250 mm²



- 1 Na horný a dolný panel dverí si vyhradte 5 mm.
- 2 Vyhradte 20 mm na dverový panel na ľavej aj pravej strane.
- 3 Vyhradte 20 mm na hrúbku dverového panelu.

Pozor!

1. Bezpečnú prevádzku tohto zariadenia možno zaručiť iba vtedy, ak je nainštalované v súlade s odbornými normami a v súlade s týmito pokynmi na inštaláciu. Inštalatér je zodpovedný za akékoľvek škody spôsobené nesprávnou inštaláciou.
2. Celý proces inštalácie vyžaduje dvoch profesionálnych inštalatérov. Počas inštalácie noste suché ochranné rukavice, aby ste predišli poškriabaniu alebo úrazu elektrickým prúdom.
3. Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplotám do 90 °C a priľahlé predné časti nábytku do 70 °C. Musí sa použiť 16A zásuvka.



Pozor!

1. Po vybalení skontrolujte, či nie je zariadenie poškodené. Nepripájajte zariadenie, ak bolo počas prepravy poškodené.
2. Neblokuje vetrací otvor spotrebiča ani medzeru medzi skrinkou a spotrebičom.
3. Pri premiestňovaní alebo inštalácii zariadenia buďte mimoriadne opatrní. Je veľmi ťažký, nezdvíhajte ho za kľučku dverí.
4. Ak je napájací kábel alebo zástrčka poškodená, okamžite prestaňte spotrebič používať, aby ste predišli požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo inému zraneniu.

Pozor

1. Pri premiestňovaní alebo inštalácii spotrebiča buďte mimoriadne opatrní, aby ste predišli poškodeniu spotrebiča alebo skriniek.
2. Pred použitím zariadenia odstráňte z výklenku všetky obalové materiály a príslušenstvo.
3. Elektrická zásuvka by mala byť prístupná používateľom (napr. vedľa skrinky), aby sa dala ľahko vypnúť.
4. Po inštalácii sa uistite, že je zástrčka zasunutá do zásuvky.
5. Požiadavky na čistú hĺbku skrinky nájdete v časti „Inštalácia“. Medzera medzi spodnou doskou skrinky a zadnou doskou (alebo stenou) by nemala byť menšia ako 50 mm.

INFORMAČNÝ LIST VÝROBKU (EU 65/2014 & EU 66/2014)

ED77639BA++ Typ S

Súčiniteľ energetickej účinnosti	61,2
Energetická trieda	A++
Spotreba energie pri štandardnom zaťažení, konvenčný režim	1,10kWh /cyklus
Spotreba energie pri štandardnom zaťažení, režim núteného obehu vzduchu	0,52kWh /cyklus
Počet komôr	1
Zdroj tepla	Elektrické
Objem	72
Typ rúry na pečenie	Vstavanie
Napájanie	220-240V~ , 50 Hz-60 Hz
Elektrická energia	3,2 kW

Informácie o produkte a list údajov o produkte v súlade s predpismi EÚ a Spojeného kráľovstva o ekodizajne a energetickom označovaní

Spotreba energie

Informácie o produkte týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času potrebného na dosiahnutie príslušného režimu nízkej spotreby energie.

Pohotovostný režim	0,8 W
Maximálny čas, ktorý rúra potrebuje na automatické prepnutie do príslušného režimu alebo stavu nízkej spotreby energie.	20 minút

ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS

Záruka

Záruka sa poskytuje podľa podmienok uvedených v záručnom liste. Výrobca neodpovedá za akékoľvek škody spôsobené nesprávnym zaobchádzaním a používaním výrobku.

Servis

- Výrobca zariadenia odporúča, aby všetky opravy a nastavovania výrobku vždy vykonával továrenský servis alebo autorizovaný servis výrobcu. Z bezpečnostných dôvodov neopravujte spotrebič svojpomocným spôsobom.
- Opravy vykonávané osobami, ktoré nemajú požadované kvalifikácie, môže predstavovať vážne nebezpečenstvo pre používateľa zariadenia.
- Minimálna lehota platnosti záruky na zariadenie ponúkané výrobcom, dovozcom alebo oprávneným zástupcom, je uvedená v záručnom liste.
- Záruka na zariadenie prestáva platiť v dôsledku vykonania adaptácie, prerobenia zariadenia, poškodenia plomb alebo iných ochrán a zabezpečení zariadenia alebo jeho častí alebo v dôsledku iných nepovolených zásahov do zariadenia, vykonaných v rozpore s používateľskou príručkou.

Nahlásenie opravy a pomoc v prípade poruchy

Ak je potrebné zariadenie opraviť, obráťte sa na autorizovaný servis. Kontaktné údaje servisu, vrátane kontaktného telefónneho čísla, sú uvedené v záručnom liste. Pred tým, ako sa obrátite na servis, pripravte sériové číslo zariadenia, ktoré je uvedené na výrobnom štítku. Na uľahčenie ho prepíšte tu:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- **Smernica pre nízke napätie 2014/35/EU**
- **Smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EU**
- **Smernica ErP - 2009/125/EC**
- **Smernica RoHS 2011/65/EU**

Zariadenie je označené symbolom **CE** a má vyhlásenie o zhode na kontrolu príslušným orgánom dohľadu nad trhom.

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