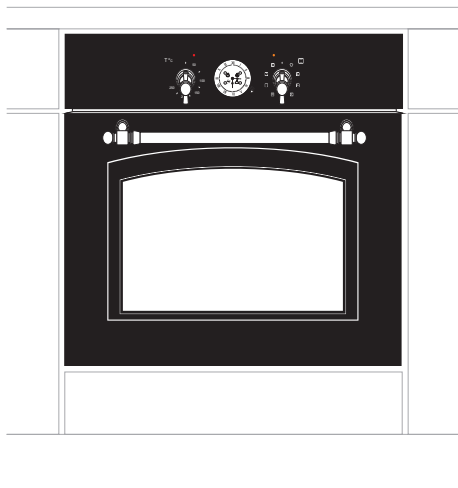


Amica

1093.3ETrKDQS
1093.3ETrKDQW



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO DO ZABUDOWY



Piekarnik uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji

IO-CBI-0430 / 8069516
(03.2018 / v4)

SZANOWNY KLIENCIE,

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

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

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

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

Uwaga!

Piekarnik obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.

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

tel. 801 801 800

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje	2
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania	4
Jak oszczędzać energię.....	6
Wycofanie z eksploatacji.....	7
Opis wyrobu	8
Charakterystyka wyrobu	10
Instalacja	12
Montaż piekarnika.....	12
Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....	13
Obsługa	14
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....	14
Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem.....	15
Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne	20
Potrawy testowe	22
Czyszczenie i konserwacja piekarnika	24
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych	29
Dane techniczne	30
Gwarancja, obsługa posprzedażn	31

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

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

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

Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.

Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.

Uwaga. Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

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



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

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domową kasę, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzamy energię elektryczną!

A czyni się to w następujący sposób:

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

Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.

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

● **Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.**

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

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

● **Staranne zamykanie drzwi piekarnika.** Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.

● **Nie wbudowywanie piekarnika w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.** Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



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

zagrożający środowisku.

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

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

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



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

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

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

OPIS WYROBU

Lampka kontrolna
termoregulatora
czerwona

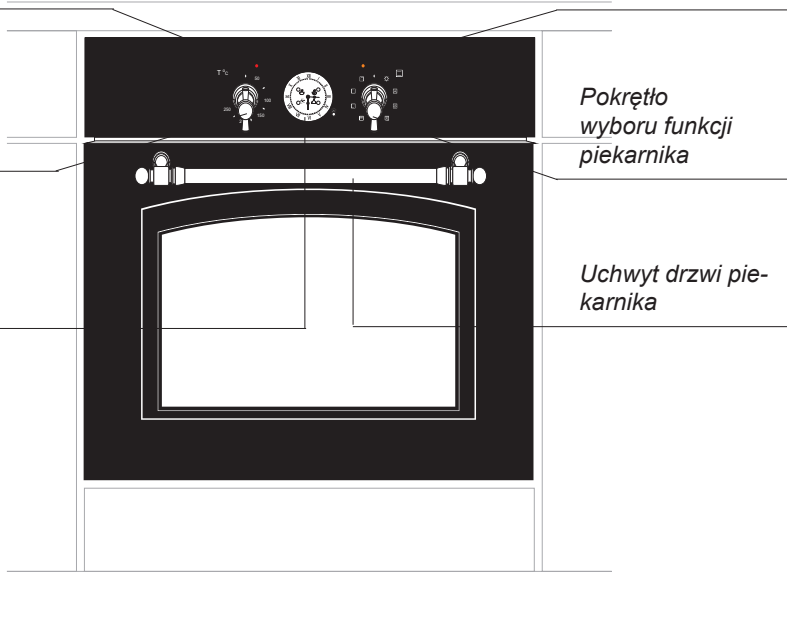
Lampka kontrolna
pracy piekarnika
żółta

Pokrętko
regulatora
temperatury

Pokrętko
wyboru funkcji
piekarnika

Programator

Uchwyt drzwi pie-
karnika



1093.3ETrKDQS

OPIS WYROBU

Lampka kontrolna
termoregulatora
czerwona

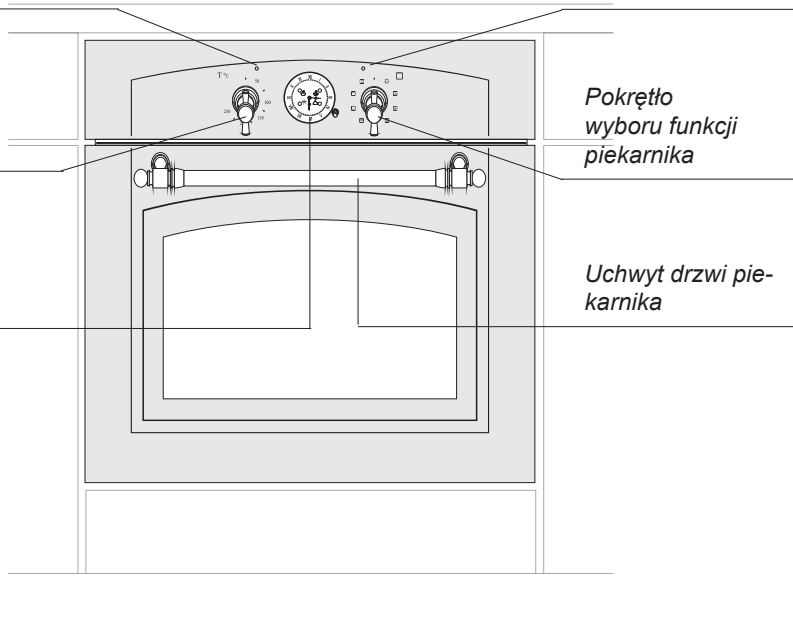
Lampka kontrolna
pracy piekarnika
żółta

Pokrętko
regulatora
temperatury

Pokrętko
wyboru funkcji
piekarnika

Programator

Uchwyt drzwi pie-
karnika



1093.3ETrKDQW

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

Typ kuchni	1093.3ETIKDQS	1093.3ETIKDQW
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika grzejnik górny + dolny opiekacz rożeń obrotowy wentylator grzejnik termoobiegu wentylator chłodzący	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
Programator elektroniczny Ta przyciski Ts sensory Tr analogowy	●	●
Pokręta standard schowane w panelu schowane w panelu podświetlane	●	●
Elementy w komorze piekarnika prowadnice druciane prowadnice teleskopowe wkłady katalityczne	● ●	● ●
Akcesoria ruszt, drabinka suszarnicza blacha do pieczywa płytka blacha do pieczenia głęboka widelec i ramka różna	1 1 1	1 1 1

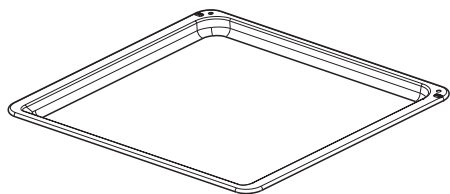
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

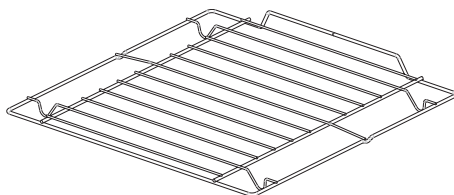
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- front z pasami „alu-inox” - Sr
- piekarnik w wykonaniu inox - X
- piekarnik z elementami frontu ze szkła lustrzanego - Sp
- komora piekarnika w kolorze szarym - Q
- komora piekarnika pokryta emalią Aqualytic - Qa

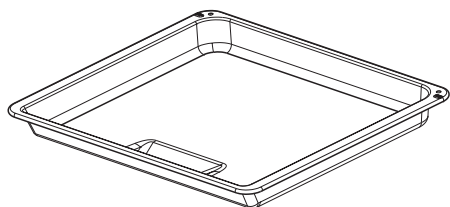
Akcesoria



Blacha do pieczywa

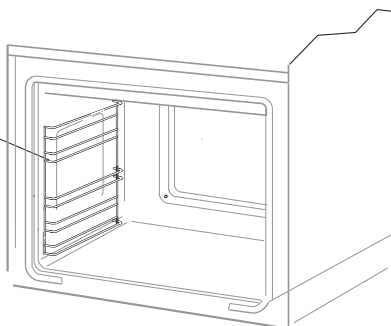


*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*



Blacha do pieczenia

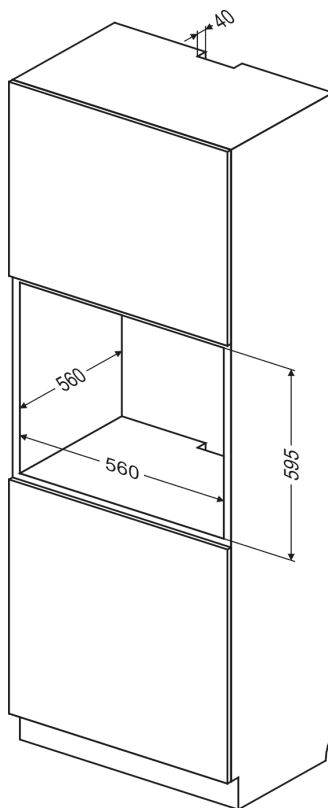
Prowadnice druciane



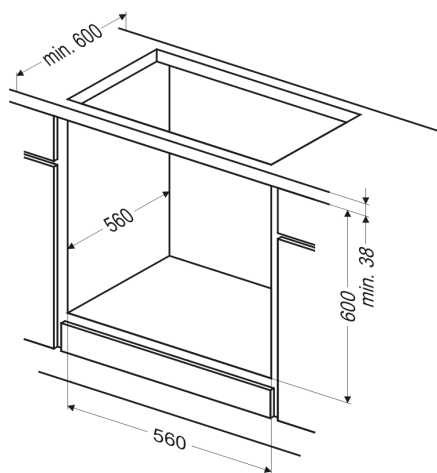
INSTALACJA

Montaż piekarnika

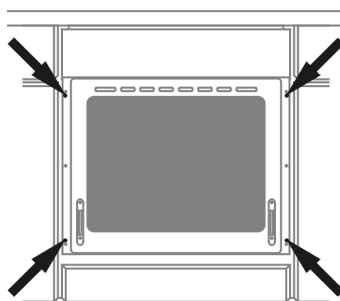
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Przygotować otwór w meblu o wymiarach podanych na rysunkach: A-zabudowa pod blatem, B-zabudowa wysoka. W przypadku istnienia w szafce ściany tylnej należy w niej wyciąć otwór pod przyłącze elektryczne.
- Wsunąć piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami (Rys.C).



Rys.B



Rys.A



Rys.C

Uwaga:

Montażu dokonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

INSTALACJA

▶ Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

Przed dokonaniem przyłączenia piekarnika do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami zawartymi na tabliczce znamionowej.



- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jedno-fazowym (230V 1N -50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm² o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda należy sprawdzić, czy:
 - bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A,
 - instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,

Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.

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

OBSŁUGA

Przed pierwszym włączeniem piekarnika

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

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

Ważne!

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

Uwaga!

W przypadku pierwszego uruchomienia piekarnika lub wyłączenia z sieci elektrycznej i ponownym jego włączeniu należy ustawić czas bieżący programatora (patrz *obsługa programatora* na następnej stronie).


Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

OBSŁUGA


Timer elektroniczny

Timer służy do obsługi wyświetlanego czasu (ze wskazówkami analogowymi) oraz sterowania pracą piekarnika (za pomocą pokrętki i ikon wskaźników). Po naciśnięciu pokrętki można: ustawić czas, czas rozpoczęcia pieczenia oraz czas zakończenia pieczenia, ustawić alarm (minutnik).

Ustawienie czasu bieżącego.

Aby ustawić zegar należy naciskać pokrętkę do momentu, aż pojawi się migająca ikona LED .

Aby ustawić bieżący czas obracać pokrętkę w prawo lub w lewo. Po 10 sekundach od zakończenia ustawień elektroniczny Timer automatycznie wyjdzie z trybu ustawień.


UWAGA: po włączeniu do zasilania, ikona LED  miga przypominając o ustawieniu zegara. Nacisnąć pokrętkę, zatwierdzić ustawiony czas.

Korzystanie z piekarnika w trybie ręcznym.


W ustawieniu domyślnym Timer umożliwia ręczne włączenie piekarnika za pomocą pokrętki piekarnika (niezależnego od Timera). UWAGA: po włączeniu do zasilania, uruchomienie przełącznika Timera zajmuje kilka minut.

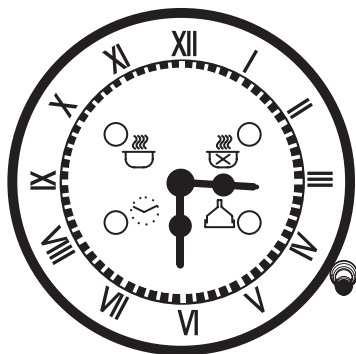
Ustawienie minutnika.







Minutnik pozwala na ustawienie alarmu po upływie zadanego czasu, bez uruchomienia funkcji pieczenia (tryb minutnika).

Aby ustawić „alarm” (tryb minutnika), naciskać pokrętkę, aż ikona LED  zacznie migać.


Aby ustawić czas minutnika należy obracać pokrętkę w prawo lub w lewo (minimalny czas ustawienia - 2 minuty).

Ikona „minutnika” miga kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętki. Program należy potwierdzić przez naciśnięcie pokrętki. Po potwierdzeniu programu ikona LED 



-  - pokrętło programowania
-  - ikona zegar
-  - ikona alarm
-  - ikona czas zakończenia
-  - ikona czas rozpoczęcia
-  - podświetlenie LED ikon

świeci się, oznaczając uruchomioną funkcję odliczania czasu. Alarm uruchomi się automatycznie. Aby wyświetlić czas jaki pozostał do uruchomienia alarmu należy nacisnąć i zwolnić pokrętkę.


Jeśli „czas minutnika” = „bieżący czas”, miga ikona LED minutnika  i rozlega się sygnał alarmu. Aby wyłączyć alarm należy nacisnąć i zwolnić pokrętkę. Jeśli alarm nie zostanie deaktywowany, po upływie 1 minuty sygnał dźwiękowy jest wyłączany, a ikona „minutnika” miga do czasu naciśnięcia pokrętki.


Aby anulować uruchomioną funkcję minutnika należy nacisnąć i przytrzymać pokrętkę na kilka sekund. Program zostanie anulowany, a zegar powraca do ręcznego trybu pieczenia.


UWAGA: można korzystać z minutnika tylko jeśli nie ma ustawionego aktywnego programu pieczenia, pokrętkę funkcji piekarnika w pozycji „wyłączone”.



Pieczenie w trybie półautomatycznym - ustawienie czasu zakończenia.

Zaprogramowanie czasu zakończenia pieczenia pozwala na natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia i automatyczne zakończenie o zaplanowanym czasie.

Aby zaprogramować czas zakończenia pieczenia należy naciskać pokrętkę, aż pojawi się migająca ikona LED . Aby wydłużyć lub skrócić czas pieczenia należy obracać pokrętkę w prawo lub w lewo (minimalny czas ustawienia - 2 minuty).


Ikona LED  miga kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętki. Program należy potwierdzić przez naciśnięcie pokrętki.

Po potwierdzeniu programu rozpoczyna się pieczenie i alarm uruchomi się automatycznie. Ikona LED  świeci się. Pieczenie zakończy się gdy „Ustawiony czas zakończenia = Bieżący czas”.

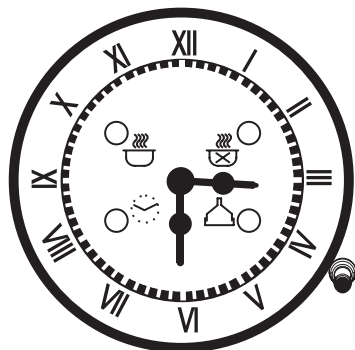
Aby wyświetlić czas jaki pozostał do końca pieczenia należy nacisnąć i zwolnić pokrętkę. Po zakończeniu pieczenia miga ikona LED  i rozlega się sygnał alarmu. Po 1 minucie, alarm wyłącza się, a ikona LED  miga do momentu naciśnięcia pokrętki.




Aby anulować program przed jego zakończeniem należy nacisnąć i przytrzymać pokrętkę na kilka sekund. Program zostanie anulowany, a Timer powróci do pieczenia w trybie ręcznym.


Pieczenie w trybie automatycznym - ustawienie czasu rozpoczęcia i czasu zakończenia.


Zaprogramowanie czasu rozpoczęcia pieczenia pozwala na automatyczne rozpoczęcie i zakończenie pieczenia według ustawionego czasu. Aby zaprogramować czas rozpoczęcia pieczenia należy naciskać pokrętkę, aż ikona LED  zacznie migać.



Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia



należy obracać pokrętkę w prawo lub w lewo. Ikona LED  miga kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętki. Jeśli w tym czasie nie obróci się i nie naciśnie pokrętki, zegar automatycznie powraca do wyświetlania czasu i program jest anulowany. Po naciśnięciu pokrętki funkcja zostaje aktywowana a czas rozpoczęcia pieczenia jest zapisywany (ikona LED  świeci) i Timer przechodzi do ustawienia czasu zakończenia pieczenia (ikona LED  zaczyna migać).

Ustawienie  odbywa się tak samo jak ustawienie czasu rozpoczęcia pieczenia. Aby ustawić czas należy obracać pokrętkę w prawo lub w lewo (minimalny czas ustawienia - 2 minuty).

Ikona LED  miga kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętki. Program należy potwierdzić przez naciśnięcie pokrętki.

Ikony LED  i  świecą się.

Pieczenie rozpoczyna się kiedy „Ustawiony czas rozpoczęcia = Czas bieżący” i kończy się kiedy „Ustawiony czas zakończenia = Czas bieżący”.

Aby anulować program przed jego zakończeniem należy nacisnąć i przytrzymać pokrętkę na kilka sekund, wtedy program zostanie anulowany, a Timer powróci do pieczenia w trybie ręcznym.

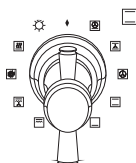
OBSŁUGA

Funkcje piekarnika i jego obsługa.

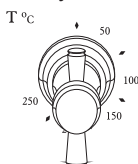
Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegu + wentylator)

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

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, opiekacza, oraz grzejnika termoobiegu. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokręteł rodzaju pracy piekarnika - ustawienie polega na obróceniu pokręteł na wybraną funkcję,



oraz pokręteł regulacji temperatury - ustawienie polega na obróceniu pokręteł na wybraną wartość temperatury.



Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręteł w pozycji „●” / „0”. Pozycję zerową wskazuje krótszy trzpień pokręteł.

Uwaga!

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

0 Ustawienie zerowe



Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokręteł w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



Szybki rozgrzew

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



Rozmrażanie

Włączony tylko wentylator, bez użycia jakichkolwiek grzejników.



Włączony wentylator, opiekacz i grzejnik górny

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



Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie piekania przy jednocześnie włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na piekanie większych jej porcji.



Włączony opiekacz

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



Włączony grzejnik dolny

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



Włączony grzejnik dolny i górny

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



Włączony termoobieg

Ustawienie pokrętki w pozycji „włączony termoobieg” pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika. W stosunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższe temperatury pieczenia.

Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.



Włączony wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny

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



Włączony termoobieg i grzejnik dolny

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

Lampki kontrolne

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

Ważne!




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

OBSŁUGA

Użytkowanie opiekacza

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

W celu włączenia opiekacza należy:

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

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

Uwaga!

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące. Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Wypieki





































- zaleca się, prowadzenie wypieków ciast na blachach, stanowiących wyposażenie fabryczne kuchni,
- wypieki można prowadzić również w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, **do wypieku zaleca się stosować blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia,**
- nie zalecamy do stosowania form i blach o powierzchni jasnej i błyszczącej w przypadku korzystania z nagrzewu konwencjonalnego (grzejnik górny + dolny) stosowanie tego typu form może powodować niedopiekanie spodu ciasta,
- przy korzystaniu z funkcji termoobiegu nie jest konieczne wstępne nagrzanie komory piekarnika, dla pozostałych typów grzania przed włożeniem wypieku komorę piekarnika należy rozgrzać,
- przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien być suchy i czysty),
- wskazane jest pozostawienie wypieku w piekarniku po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.,
- temperatury wypieków wykonywanych przy zastosowaniu funkcji termoobiegu są z reguły ok. 20 – 30 stopni niższe w stosunku do pieczenia konwencjonalnego (z zastosowaniem grzejników górnego i dolnego),
- parametry wypieków podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych,
- jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.

Pieczenie mięs

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej
- do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury,
- przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na najniższym poziomie umieścić blachę do pieczenia z niewielką ilością wody,
- przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegowy + wentylator)

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika 	Temperatura °C	Poziom ($\begin{matrix} 4 \\ \\ 1 \end{matrix}$)	Czas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

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











¹⁾Rozgrzej pusty piekarnik

²⁾Podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

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

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast




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

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

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

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.



Grilowanie

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

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

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

Pieczenie

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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

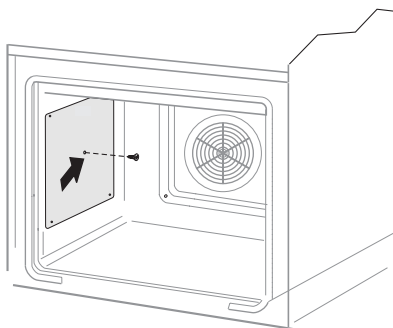
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę ażeby wszystkie pokręta ustawione były w pozycji „●” / „0”. Czynności czyszczenia należy rozpocząć dopiero po wystygnięciu piekarnika.

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe-*Steam Clean*:**
 - na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka),
 - zamknąć drzwi piekarnika,
 - pokrętko regulatora temperatury ustawić na pozycję 50°C, a pokrętko funkcji na pozycję grzejnik dolny,
 - ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
 - otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć ścierką lub gąbką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.
- Kuchnie oznaczone literą **K** w typie zostały wyposażone we wkładki pokryte 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.

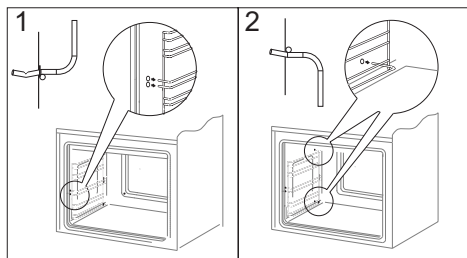
Uwaga!

Ponieważ proces samoczyszczenia wiąże się ze zużyciem energii, należy przed każdym czyszczeniem sprawdzić wielkość zabrudzenia. Po stwierdzeniu obniżenia własności samoczyszczących wkładek można je wymienić na nowe. Wkładki można zakupić w punktach serwisowych lub w handlu. 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.

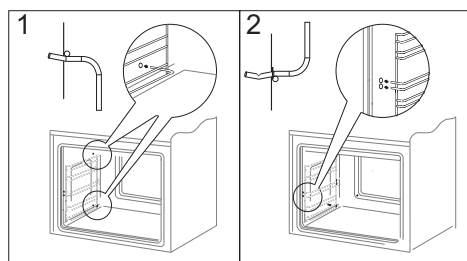


CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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



Wyjmowanie drabinek



Zakładanie drabinek

- Emaliowane elementy wyposażenia piekarnika, należy umyć przy pomocy roztworu ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń.
- Nie należy używać płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwasek cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowienie emalii ceramicznej.
- Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.

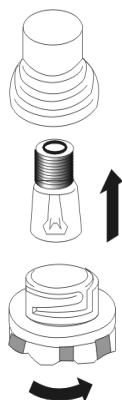
Uwaga!

Do czyszczenia i konserwacji frontów szklanych nie używać środków czyszczących zawierających materiały ścierne.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

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

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



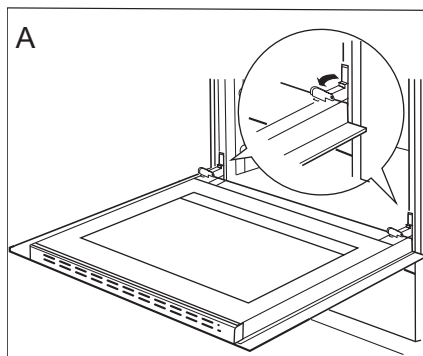
Lampka piekarnika

- Wkręcić żarówkę, pamiętając o dokładnym osadzeniu jej w gnieździe ceramicznym.
- Wkręcić klosz lampki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymywanie drzwi

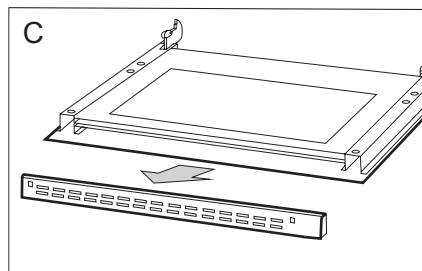
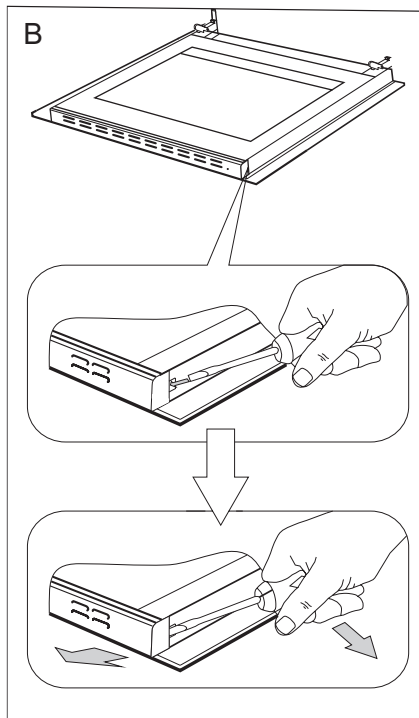
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni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



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wymywanie szyby wewnętrznej

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



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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

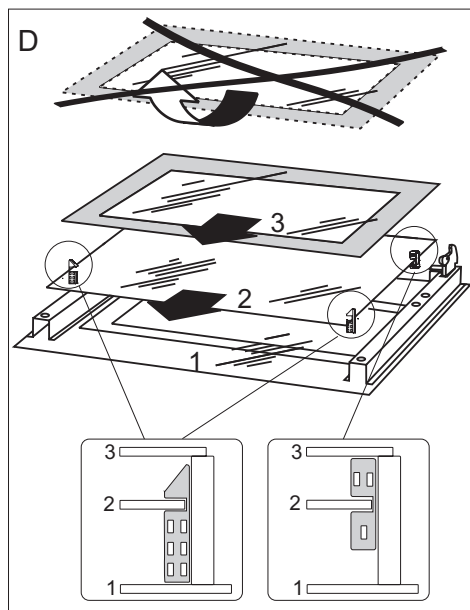
Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyby. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.

Wyjąć szybę środkową (rys.D).

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

W celu ponownego zamontowania szyby należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.

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



Wyjmowanie szyb wewnętrznych

Przeglądy okresowe

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

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



Uwaga!

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

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- wyłączyć zespoły robocze piekarnika
- odłączyć zasilanie elektryczne
- zgłosić naprawę
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1.urządzenie nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2.programator nie działa	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz <i>obsługa programatora</i>)
3.nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i>)

DANE TECHNICZNE





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

Informacje podstawowe:

Wyrób spełnia wymagania norm EN 60335-1, EN 60335-2-6, obowiązujących w Unii Europejskiej.

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika dolnego i górnego (tryb konwencjonalny) i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

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


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

Podczas wyznaczania zużycia energii należy zdemontować prowadnice teleskopowe (jeśli są na wyposażeniu wyrobu).

Oświadczenie producenta:

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

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

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.

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

Obsługa posprzedażna

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

Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny kuchni

Typ.....

Nr fabryczny.....

Amica
 Centrum Serwisowe
801 801 800

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

Amica
 Centrum Serwisowe
801 801 800