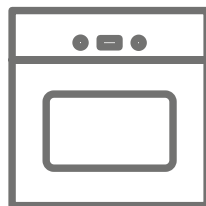


Amica
for living

INSTRUKCJA OBSŁUGI



PIEKARNIK DO WBUDOWANIA

10223.3eEHpTsrPrDpsJSm



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-2171 / 8511179
(09.2020 V2)

SZANOWNY KLIENCIE,

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

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

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

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



Uwaga!

Piekarnik obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.

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

tel. 801 801 800

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje	2
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania	4
Jak oszczędzać energię.....	6
Wycofanie z eksploatacji.....	7
Opis wyrobu	8
Charakterystyka wyrobu	9
Instalacja	11
Montaż piekarnika.....	11
Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....	11
Obsługa	13
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....	12
Działanie programatora i obsługa piekarnika.....	14
Tabela funkcji grzania	19
Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne	23
Potrawy testowe	25
Czyszczenie i konserwacja piekarnika	27
Rozwiązywanie problemów	32
Dane techniczne	33
Gwarancja, obsługa posprzedażowa	34

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

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

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.

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

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

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

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

Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

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

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

●**Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.**

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

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

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

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

ROZPAKOWANIE



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

zagrożający środowisku.

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

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

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

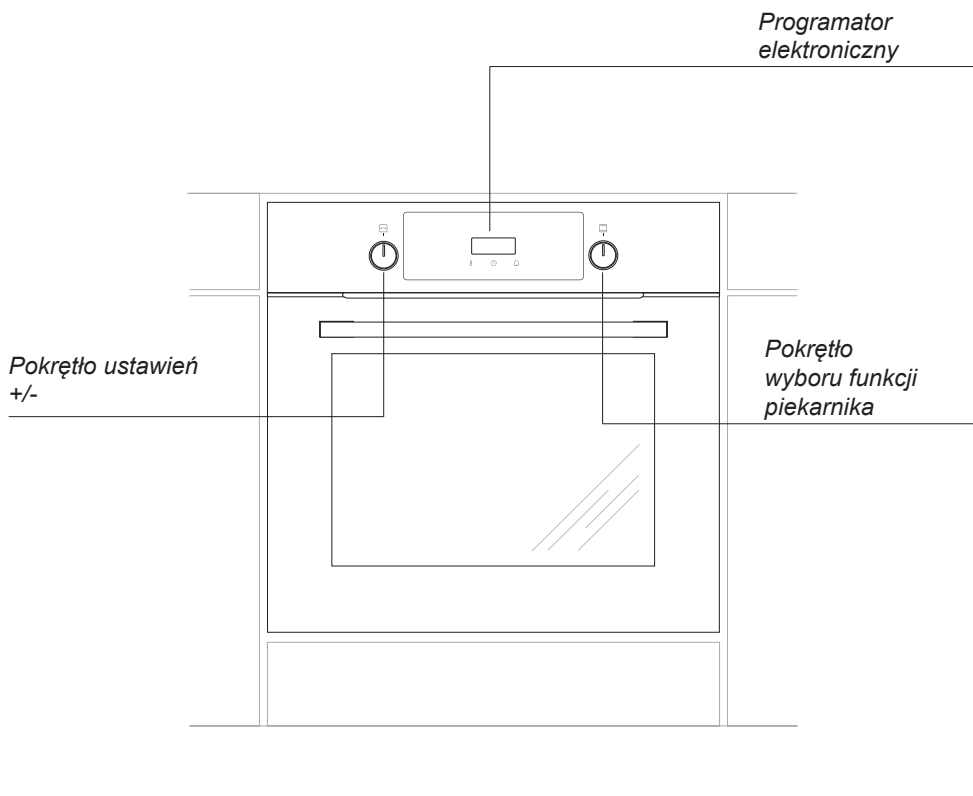


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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

OPIS WYROBU



CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

Typ piekarnika	10223.3eEHpTsrPrDpsJSm
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika grzejnik górny + dolny opiekacz rożeń obrotowy wentylator grzejnik termoobiegu wentylator chłodzący	● ● ● ● ●
Programator elektroniczny Tar przyciski Tsr sensory	●
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	1 1 1

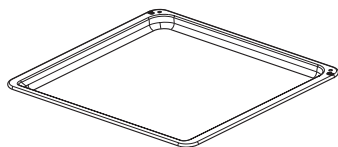
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

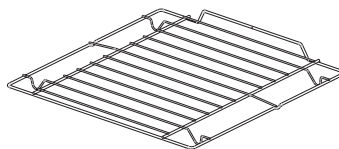
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* piekarnika:

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

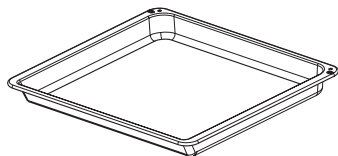
Akcesoria



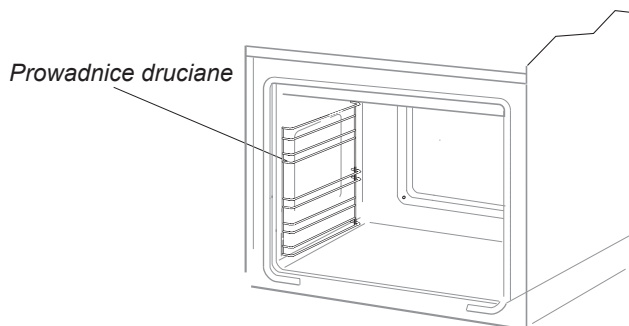
Blacha do pieczywa



*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*



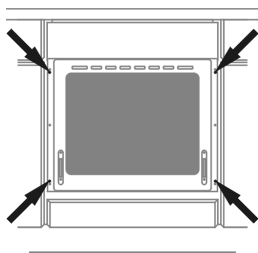
Blacha do pieczenia



INSTALACJA

Montaż piekarnika w zabudowie

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne. Powinno również posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania, przede wszystkim wtyczka zasilająca powinna być łatwo dostępna.
- 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. W przypadku istnienia w szafce ściany tylnej należy w niej wyciąć otwór pod przyłącze elektryczne.
- Wsuń piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami.



Uwaga: Montaż urządzenia powinien dokonać wykwalifikowany specjalista. Czynności związane z montażem należy przeprowadzać przy odłączonym od zasilania urządzeniu.

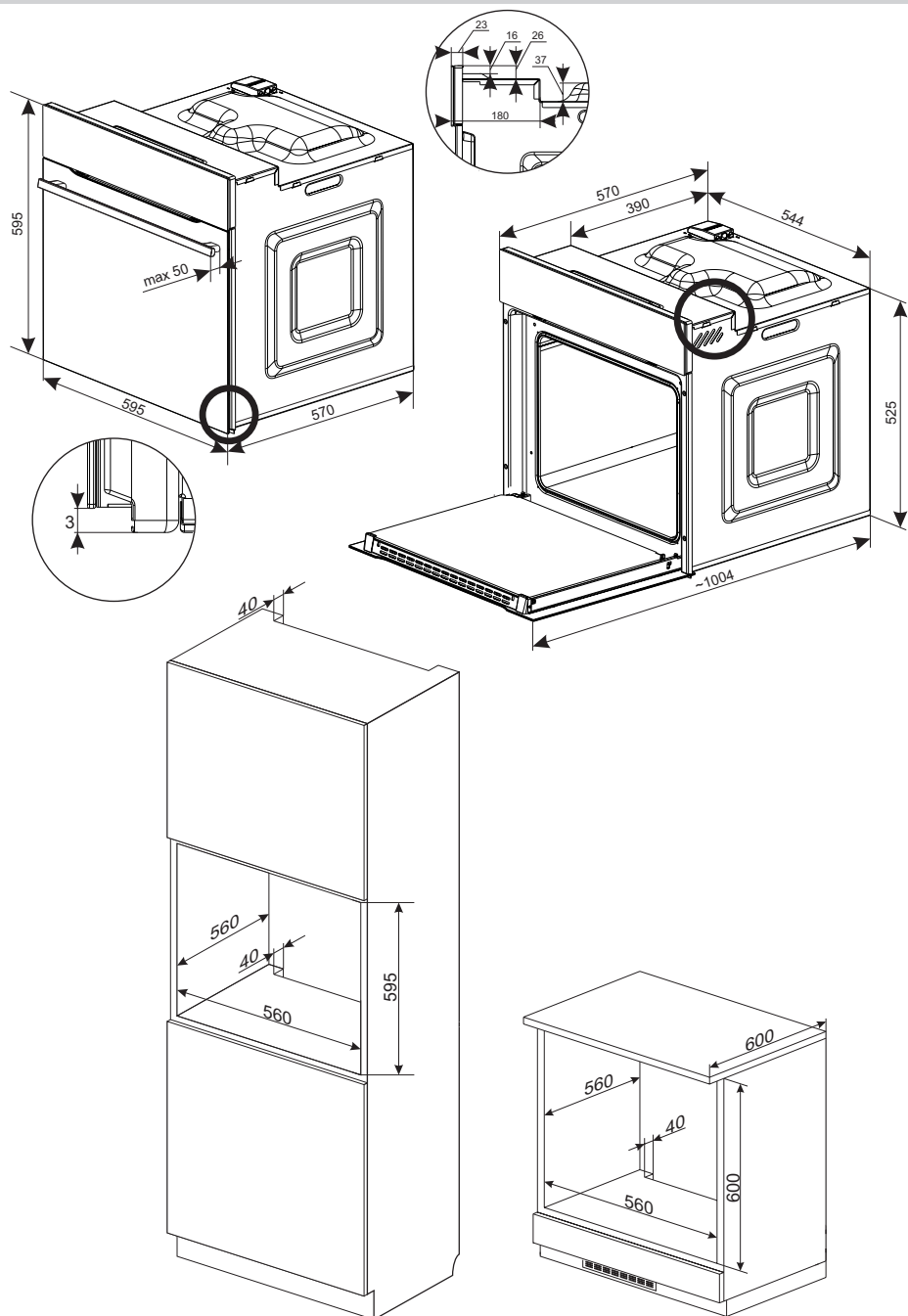
Podłączenie piekarnika do zasilania

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

- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm² 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 sprawdź czy:
- Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie piekarnika, 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.

INSTALACJA



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

Należy ustawić czas bieżący programatora (patrz *obsługa programatora*). Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

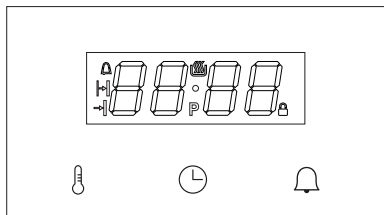
Ważne!

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




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

OBSŁUGA

Działanie programatora i obsługa piekarnika









Programator wyposażony jest w wyświetlacz LED oraz 3 sensory dotykowe.

Sensor	Opis
	Ustawienie temperatury
	Ustawienie zegara
	Minutnik

Uwaga: Każdorazowe użycie sensora potwierdzone jest sygnałem akustycznym. Nie ma możliwości wyłączenia sygnałów dźwiękowych.

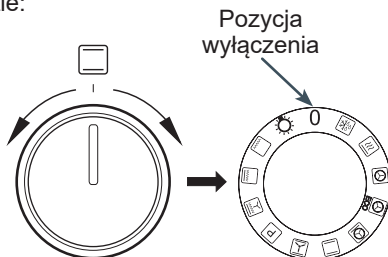
Znaczenie symboli na wyświetlaczu.

Symbol	Opis
	Termostat
	Minutnik
	Czas trwanie pracy
	Czas zakończenia pracy
	Pyroliza
	Blokada

Pokręto funkcyjne piekarnika

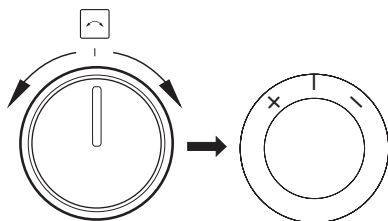
Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzałki dolnej, grzałki górnej, grzałki termoobiegu lub opiekacza. Odpowiednią funkcję wybierzesz przy pomocy pokręta funkcyjnego.

Poniższy rysunek prezentuje funkcje (w określonej kolejności) znajdujące się na pokrętle:





Pokręto ustawień +/-

Pokręta ustawień nie obracasz, jedynie je wychylasz w obie strony. Służy ono do ustawiania parametrów pracy takich jak temperatura i czas. Wychył pokręto w prawo w stronę symbolu „+”, zwiększysz wartość parametru. Wychył w przeciwną stronę, wartość parametru się zmniejszy. Parametry które możesz zmieniać dzięki niemu to temperatura, czas czy też ustawienie aktualnej godziny na wyświetlaczu. Jeżeli przytrzymasz pokręto w wychylonej pozycji, szybkość zmiany wartości parametru jest zwiększana.




Włączenie zasilania



Po podłączeniu do zasilania (lub powrocie zasilania po jego wcześniejszym zaniku) piekarnik przejdzie w tryb ustawienia aktualnego czasu, na wyświetlaczu miga 0.00. Naciśnij sensor . Pokrętle ustawień +/- zmienia się wartość czasu. Korzystanie z urządzenia nie jest możliwe bez ustawionego czasu.

Aby zatwierdzić nastawę czasu pokrętle wyboru funkcji musi być w pozycji „0”. W przypadku gdy pokrętle wyboru funkcji jest w innym położeniu pulsuje symbol  a programator czeka aż pokrętle wyboru funkcji zostanie przestawione w pozycję „0”.

Naciśnięcie sensora  zatwierdza czas i programator przechodzi w tryb standby.

Uwaga: W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie wprowadzone parametry takie jak czas pracy, temperatura, funkcja zostaną skasowane, aby kontynuować pracę, należy wprowadzić nastawy powtórnie. Jeśli przerwany programem było czyszczenie pyrolityczne (lub drzwi są z innego powodu zablokowane - zapalony symbol ) , to przed ustawianiem zegara wykonywana jest procedura wychładzania piekarnika i otwierania drzwi. Jeśli w piekarniku wykryto temperaturę powyżej 80°C załącza się chłodzenie piekarnika, nie wpływa to na przebieg ustawiania zegara. Chłodzenie wyłącza się, gdy temperatura spadnie poniżej 75°C.

Tryb czuwania (standby).

Przejdzie do trybu standby kasuje wszystkie nastawy czasów, temperatur, minutnika. Grzałki są odłączone. Wyświetlacz pokazuje bieżący czas i ma obniżoną jasność. Aktywny jest sensor  którego naciśnięcie powoduje przejście do ustawiania godziny, zmiany tonu i zmiany jasności oraz  które-

go naciśnięcie powoduje przejście do nastawiania czasu minutnika.

Jeśli temperatura w komorze przekracza 80°C zamiast wskazania czasu wyświetlana jest aktualna temperatura komory (pełni rolę wskaźnika ciepła resztkowego) i włączony jest wentylator chłodzący. Po obniżeniu temperatury do 75°C wentylator jest wyłączany i wskazanie temperatury komory zmienia się na bieżący czas.


Wejście w tryb standby:

- w dowolnym momencie przez przekręcenie pokrętła funkcji na pozycję „0”, przejście do trybu standby w ten sposób generuje dźwięk;
- po przerwie w zasilaniu i ustawieniu czasu bieżącego;
- po zakończeniu programów czasowych (automatyczny i półautomatyczny, minutnik);
- po zadziałaniu zabezpieczenia przeciw ciąglemu grzaniu;
- po 5 sekundach bezczynności w trakcie nastawiania temperatury (dotyczy nowej funkcji grzania, przy zmianie funkcji grzania programator wraca do trybu aktywnego);
- w przypadku trwającego cyklu pyrolizy przekręcenie pokrętła na pozycję „0” przejście do trybu wychładzania piekarnika i odblokowania drzwi, dopiero po wychłodzeniu i odblokowaniu następuje przejście do standby.

Wyjście z trybu standby:


Przekręcenie pokrętła z pozycji „0” na dowolną pozycję funkcyjną powoduje przejście z trybu standby do trybu aktywnego.


Uwaga – jeśli programator wszedł w tryb standby automatycznie, to użytkownik najpierw musi przekręcić pokrętle w pozycję „0” a dopiero potem może wyjść z trybu standby.

Gdy w trybie standby pokrętle funkcji jest w innej pozycji niż „0” – pulsuje symbol .

OBSŁUGA

Ustawienie czasu bieżącego

Ustawienie czasu bieżącego jest możliwe tylko i wyłącznie w trybie standby. Naciśnięcie sensora  w tym trybie powoduje wyświetlenie bieżącego czasu w normalnej jasności. Pokrętle ustawień +/- można dokonać korekty bieżącego czasu, 10 sekundowa bezczynność powoduje zapamiętanie aktualnej nastawy i powrót do trybu standby.


Sensor  powoduje przejście do ustawiania częstotliwości sygnału dźwiękowego. Zegar pracuje tylko w trybie 24h.

Tryb nocny

Jeśli urządzenie jest w trybie standby, to w godzinach 22:00 – 6:00 następuje obniżenie jasności wyświetlacza na wartość właściwą dla trybu nocnego – o 2 poziomy niższy w stosunku do nastawionej.


Zmiana częstotliwości sygnału dźwiękowego

Funkcja jest dostępna cały czas w trybie standby, bez ograniczenia czasowego.

Kolejne naciśnięcie sensora  w czasie ustawiania godziny powoduje wyświetlenie **ton1**, gdzie **1** jest oznaczeniem aktualnego sygnału dźwiękowego w opcjach od 1 do 3. Przekręcanie pokrętle ustawień +/- powoduje zmianę aktualnego sygnału dźwiękowego, a 5-sekundowa bezczynność zatwierdza aktualnie wybrany dźwięk i powoduje przejście do trybu standby.

Zmiana jasności wyświetlacza

Funkcja jest dostępna cały czas w trybie standby, bez ograniczenia czasowego.

Kolejne naciśnięcie sensora  w czasie zmiany częstotliwości sygnału powoduje

wyświetlenie **bri4**, gdzie **4** jest oznaczeniem jasności w skali od 1 do 9. Przekręcanie pokrętle ustawień +/- powoduje zmianę jasności, a 5-sekundowa bezczynność zatwierdza aktualnie wybraną jasność i powoduje przejście do trybu standby.

Tryb aktywny

Jest to tryb w którym piekarnik realizuje funkcje pieczenia (czyszczenia) zgodnie z nastawioną na pokrętle wyboru funkcji wartością.

Auto-off: W przypadku zakończenia zaprogramowanych akcji (praca automatyczna, półautomatyczna, czyszczenie, minutnik) programator przechodzi w tryb standby, nawet jeśli pokrętle wyboru funkcji nie jest ustawione na „0”.

Oświetlenie

Światło w piekarniku sterowane jest przez programator. Domyślnie jest ono załączone. Światło jest wyłączone :


- w pozycjach: „0”, Pyroliza, ECO
- gdy temperatura wewnątrz komory osiągnie ponad 300°C;
- w programie pyrolizy i wychładzania;
- przed uruchomieniem grzania w programie automatycznym oraz po zakończeniu programów automatycznego i półautomatycznego;
- w trybie standby, jeśli pokrętle jest ustawione na pozycję inną niż „0”.

Silnik chłodzący




Włączanie i wyłączanie silnika chłodzącego jest niezależne od nastawionych funkcji i stanu programatora. Silnik chłodzący zostaje załączony, gdy temperatura w komorze przekracza 80°C oraz wyłączony, gdy temperatura spadnie poniżej 75°C.


OBSŁUGA


Symbol termostatu

Symbol termostatu  sygnalizuje stan pracy grzałek. Jeśli którakolwiek grzałka jest zasilana, symbol zapala się. Symbol gaśnie, jeśli żadna z grzałek nie jest zasilana (np. gdy piekarnik osiągnie zakładaną temperaturę i grzałki są rozłączane do czasu spadku temperatury).

Minutnik

Minutnik jest dostępny po naciśnięciu sensora  w trybie standby oraz w trybie aktywnym. Naciśnięcie  powoduje pulsowanie symbolu  i wyświetlenie obecnej wartości odliczanego czasu lub 0.00 jeśli minutnik jest nieaktywny.

Wówczas pokręteł ustawień +/- nastawia się wartość odliczanego czasu, a sensor  lub 5-sekundowa bezczynność powoduje akceptację nastawy.

Jeśli minutnik jest aktywny (odlicza czas) na wyświetlaczu zapalony jest symbol .

Po odliczeniu do 0 generowany jest alarm minutnika który można skasować dowolnym sensorem.

Odliczanie czasu przez minutnik blokuje samoczynne przejście panelu z trybu aktywnego do standby – panel samoczynnie przechodzi do standby dopiero po skasowaniu alarmu minutnika.

Drzwi piekarnika

Podczas pracy drzwi piekarnika powinny być zamknięte.

Otwarcie drzwi podczas działania funkcji grzania powoduje rozłączenie elementów grzejnych piekarnika. Jeśli ten stan trwa ponad 60 sekund, programator emituje sygnał, alarm otwartych drzwi. Alarm można skasować naciskając dowolny sensor lub zamy-

kając drzwi. Otwarcie drzwi nie wpływa na wartości nastaw temperatury i czasu, ale jeśli drzwi pozostają otwarte ponad 10 minut, programator kasuje wszystkie nastawy i przechodzi do trybu standby.

Ograniczenie czasu pracy

Ze względów bezpieczeństwa piekarnik posiada ograniczenie czasu pracy. Jeżeli ustawiona temperatura wynosi maksymalnie 100°C, piekarnik przejdzie w tryb standby po 10 godzinach, jeżeli ustawiona temperatura wynosi 200°C i więcej maksymalny czas pracy jest ograniczony do 3 godzin. W przedziale 101°C-199°C czas pracy zmienia się liniowo tj. im wyższa temperatura, tym krótszy czas pracy (pomiędzy 3h a 10h).

Włączanie funkcji grzania

Funkcje grzania włącza się przez przekręcenie z pozycji „0” na wybraną pozycję. Po ustawieniu pokręta na funkcji grzania na wyświetlaczu zamiast czasu bieżącego pojawia się domyślna temperatura w postaci **170C**, osobno definiowana dla każdej pozycji.


Pulsuje wartość temperatury (zmniejszając jasność), a symbol C świeci stale. Wartość zmienia się wraz z przekręcaniem pokręta wyboru funkcji.

Naciśnięcie sensora  powoduje ustawienie trybu automatycznego.

Ustawienie temperatury

Podczas wyboru funkcji grzania pokręteł ustawień +/- służy do modyfikacji nastawy temperatury. Temperatura zmienia się z krokiem 5°C w zakresie określonym dla każdego programu. Przytrzymanie pokręta ustawień +/- przez co najmniej 1s powoduje zmianę temperatury z krokiem 10°C.

OBSŁUGA

Temperatura zapamiętywana jest po naciśnięciu sensora  bądź po 5 sekundach bezczynności zegar przechodzi do wyświetlania czasu bieżącego.



Przekręcanie pokrętleń ustawień +/- powoduje wyświetlenie na 2 sekundy:

- w lewo [-] – temperatury ustawionej;

- w prawo [+] – temperatury w komorze;













Temperatura wyświetlana jest bez efektu migania, nie powoduje to żadnej zmiany w nastawach.

Zmiana ustawień temperatury





Naciśnięcie sensora  podczas pracy piekarnika powoduje przejście w tryb zmiany nastawy. Na wyświetlaczu miga wartość temperatury (zmniejszając jasność), a symbol C świeci stale. Pokrętło ustawień +/- modyfikuje nastawę. Temperatura zapamiętywana jest po naciśnięciu sensora  a następnie zegar przechodzi do wyświetlania czasu bieżącego – w przypadku bezczynności po 5 sekundach programator wraca do trybu aktywnego.


OBSŁUGA

Tabela funkcji grzania


Opis funkcji		Realizacja						Temperatura [°C]		Domyślna temp.[°C]
		Światło	Grzałka górna	Grzałka opiekacza	Grzałka wentylatora	Grzałka dolna	Wentylator	min.	max	
	Rozmrażanie	√					√	---	---	---
	Szybki rozgrzew	√		√	√		√	30	280	170
	Termoobieg	√			√		√	30	280	170
	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Konwencjonalna	√	√			√		30	280	180
	Ciasto	√	√			√	√	30	280	170
	Czyszczenie pyrolityczne		√	√		√		---	---	480
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Oświetlenie	√						---	---	---
0	Piekarnik wyłączony							-	-	-

Praca półautomatyczna


Praca półautomatyczna polega na ustawieniu czasu po którym urządzenie samoczynnie się wyłączy. Możliwy czas wyłączenia wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut. Aby ustawić czas pracy, należy w trybie aktywnym lub po przekręceniu pokrętki funkcji na wybraną funkcję nacisnąć sensor  Na wyświetlaczu zegara pulsuje symbol  oraz wyświetla się napis **dur** na 1s a następnie wskazanie **0.00** (lub wskazanie bieżącego czasu do wyłączenia piekarnika, jeśli funkcja już wcześniej była aktywna). Pokrętło ustawień +/- zmienia wartość nastawy, 5 sekundowa bezczynność powoduje wyjście bez zmiany bieżących nastaw, sensor  powoduje zatwierdzenie bieżącej nastawy czasu automatycznego wyłączenia. Po 5 sekundowej bezczynności od naciśnięcia sensora  zegar przechodzi do wyświetlania czasu bieżącego.

Podczas pracy półautomatycznej symbol  zapala się na stałe.

Funkcje grzania i temperatury można dowolnie modyfikować w trakcie pracy półautomatycznej.

Pracę półautomatyczną można dezaktywować ustawiając czas pracy na 0.00 – wówczas po wciśnięciu sensora  lub 5 sek. bezczynności piekarnik przejdzie do pracy przez czas nieokreślony.


Po odliczeniu wyznaczonego czasu emitowany jest dźwięk [alarm zakończenia pracy]. Wszystkie elementy grzejne są rozłączane. Alarm można skasować na 3 sposoby:

- a) Wykonując jedną z akcji:
 - naciskając dowolny sensor (poza sensorem );
 - przestawiając pokrętło funkcji;
 - poruszając pokrętłem ustawień +/-;
 - otwierając drzwi.

Spowoduje to skasowanie wszystkich na-






staw funkcji, temperatur. Pomimo ustawienia pokrętki na funkcji grzania piekarnik przejdzie do standby.




b) przekręcając pokrętło funkcji na „0” – piekarnik przejdzie do standby.

c) naciskając sensor  powoduje się przejście w tryb ustawiania czasu pracy – można wówczas kontynuować pieczenie na dotychczasowych parametrach funkcji grzania i temperatur przez ponownie nastawiony czas. Uwaga – w tym przypadku (przedłużania poprzednio nastawionego czasu podczas alarmu końca pracy półautomatycznej) nastawienie czasu 0.00 powoduje wyłączenie piekarnika a nie pracę przez czas nieokreślony.


Praca automatyczna

Praca automatyczna polega na takim zaprogramowaniu programatora, aby włączył się z opóźnieniem i zakończył proces grzania o określonym czasie.

Aby nastawić pracę automatyczną, należy na początek ustawić żądany czas grzania (jak w pracy półautomatycznej). Po zatwierdzeniu czasu pracy sensorem  pulsuje dioda , na wyświetlaczu wyświetla się napis **end** na 1s a następnie pojawia się czas pieczenia (obliczony jako czas bieżący + ustawiony czas trwania +1 minuta). Pokrętło ustawień +/- powoduje zmianę czasu zakończenia. 5-sekundowa bezczynność powoduje powrót bez zmiany ustawień a przycisk  zatwierdza czas zakończenia. Po zatwierdzeniu czasu zakończenia symbole  oraz  zapalają się na stałe a na zegarze ponownie pokazywany jest czas bieżący.

Podczas odliczania do rozpoczęcia grzania zapalone są symbole  oraz . W momencie rozpoczęcia grzania symbol  pracuje zgodnie ze stanem grzałek (pełna jasność lub wyłączona) a piekarnik zachowuje się dalej jak przy pracy półautomatycznej.




OBSŁUGA

Podgląd i modyfikacja nastawionych czasów możliwa jest po naciśnięciu sensora . Naciśnięcie sensora raz powoduje przejście do nastawy czasu pracy, kolejny raz do nastawy czasu zakończenia a trzeci z powrotem do wyświetlania czasu bieżącego. Zmiana nastawy czasu pracy na 0 powoduje jednoczesne skasowanie czasu pracy i czasu zakończenia – przejście do pracy bezterminowej.


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


Po zakończonej pracy ustaw pokrętko funkcyjne na pozycję 0.


Pyroliza

W przypadku pozycji pyroliza pokazywana jest wartość 480°C i nie można jej zmienić. Po potwierdzeniu tej temperatury przez 5s bezczynności lub naciśnięcie  wyświetlana jest pulsująca wartość **P2.00** oraz świeci symbol . Pokrętkiem ustawień +/- można zmieniać wartości w zakresie 2.00 - 2.30 - 3.00. 20 sekundowa bezczynność lub naciśnięcie  powoduje rozpoczęcie cyklu pyrolizy.

Program pyroliza jest programem specjalnym z dodatkowymi wymogami.

W pierwszym kroku sprawdzany jest stan drzwi: W przypadku otwartych drzwi miga symbol  i piekarnik czeka maks. 10 minut na zamknięcie drzwi, w przeciwnym razie program jest anulowany.


Po pozytywnym zweryfikowaniu stanu drzwi zapala się symbol  i drzwi są blokowane.

Po zablokowaniu drzwi świeci symbol  i uruchamiany jest program automatyczny o

czasie trwania 2.00 – 2.30 – 3.00 w zależności od wybranej podczas uruchamiania nastawy.

Zamiast czasu bieżącego wyświetlany jest czas do końca programu.

Godzinę przed upływem nastawionego czasu grzałki są odłączane, nastawa temperatury zmienia się na **---C** a piekarnik przechodzi w cykl schładzania.

Po schłodzeniu do 150°C rozpoczyna się proces odblokowania drzwi. Odblokowanie drzwi sygnalizowane jest zgaszeniem symbolu . Po odblokowaniu drzwi program kończy się podobnie jak programy półautomatyczne, ale nie ma możliwości uruchomienia „dopiekania”.

W przypadku pyrolizy nie ma możliwości zmiany nastaw w trakcie trwania programu ani kontynuacji programu na tych samych nastawach, ale jest możliwość podejrzenia nastaw i bieżącej temperatury. Po skasowaniu alarmu programator zawsze przechodzi do trybu standby.

UWAGA:

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

W przypadku przerwania pyrolizy na skutek zaniku napięcia, programator przechodzi do trybu wychładzania a następnie otwierania drzwi – jak w ciągu ostatnich 60 minut normalnego programu.

W przypadku przerwania pyrolizy przełączeniem pokrętkła na inną pozycję (w tym „0”) piekarnik nie wyłącza się i nie realizuje nowej nastawy, tylko przechodzi do trybu wychładzania i otwierania drzwi jak wyżej. Po odblokowaniu drzwi piekarnik przechodzi w tryb standby.

Jeśli podczas uruchamiania pyrolizy użytkownik otworzy drzwi zanim zostaną one

OBSŁUGA

zablokowane, programator zareaguje na to sygnałem [alarm otwartych drzwi], kasuje program pyrolizy i przechodzi do trybu odblokowania drzwi (jak wyżej).

Przed uruchomieniem czyszczenia pyrolicznego przeczytaj instrukcje w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Kody błędów

W przypadku wykrycia błędów program jest przerywany i na wyświetlaczu pokazywany jest kod błędu:

E1 - zwarty czujnik temperatury, nie można używać piekarnika.

E2 - brak czujnika temperatury, nie można używać piekarnika.

E3 - przegrzanie programatora, nie można używać piekarnika do czasu wychłodzenia.



E4 - błąd termosondy – błąd znika po wyjęciu termosondy, można używać piekarnika na programach bez termosondy.

E5 - temperatura w komorze powyżej 320°C dla funkcji innych niż pyroliza, nie można używać piekarnika.

Prob - źle włożona termosonda lub termosonda włożona podczas pyrolizy.

Użytkowanie 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 opiekania na ruszcie należy umieścić na poziomie bezpośrednio niższym (poniżej rusztu) blachę na ściekający tłuszcz,
- zamknąć drzwi piekarnika.

Uwaga. Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące.

Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE




















Wypieki

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

Pieczenie mięs

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

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom	Czas (min.)
Biszkopt		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Babka drożdżowa/piaskowa		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Babka drożdżowa/piaskowa		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Kielbaski		250	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wołowina		160 - 180	2	120 - 160
Wołowina		180 - 190	2	100 - 150
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Wieprzowina		160 - 190	2	90 - 120
Wieprzowina		180 - 190	2	100 - 150
Kurczak		180 - 190	2	70 - 90
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Kurczak		175 - 190	2	60 - 70
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

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

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



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

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

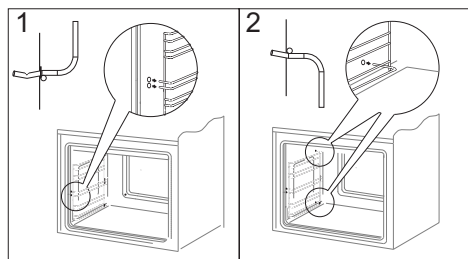
Ważne!

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

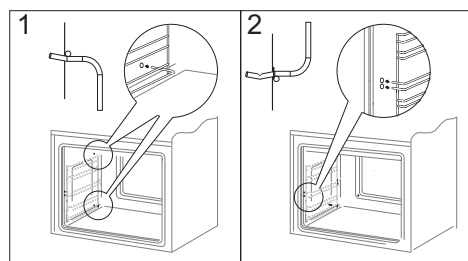
Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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



Wyjmowanie drabinek

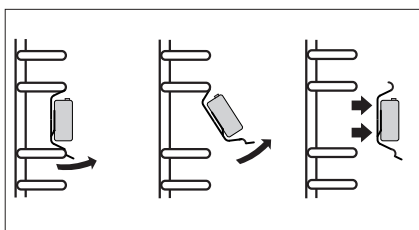


Zakładanie drabinek

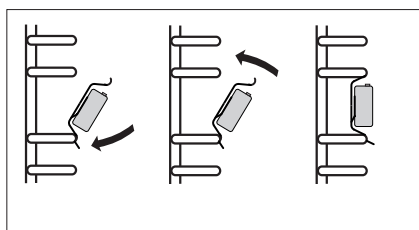
- Kuchnie ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane przewodnice wkładów przymocowane do przewodnic drucianych. Przewodnice należy wyjmować i myć wraz z przewodnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrany przewodnice należy wysunąć zaczepiając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

Uwaga!

Przewodnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.



Wyjmowanie przewodnic teleskopowych



Zakładanie przewodnic teleskopowych

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Czyszczenie pyrolityczne

Piekarnik rozgrzewa się do temperatury ok. 480°C.

Z przyczyn bezpieczeństwa drzwi pozostają zablokowane na cały czas trwania procesu.

Przed włączeniem funkcji pyroliza.

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

- Usuń silne zabrudzenia z wnętrza piekarnika.
- Oczyszczyć wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie piekarnika.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami.

Podczas procesu czyszczenia.

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

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

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

Proces czyszczenia pyrolitycznego :

- Zamknij drzwi piekarnika.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami w rozdziale **Pyroliza**.

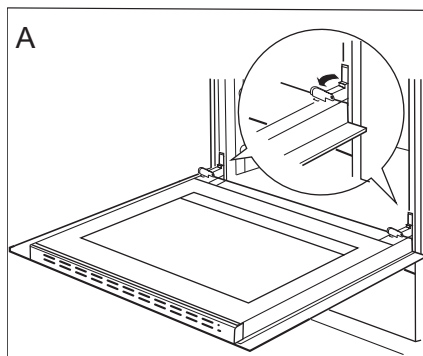
Uwaga: Jeśli w piekarniku panuje wysoka temperatura (wyższa niż w normalnym użytkowaniu) drzwi nie odblokują się.

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymywanie drzwi

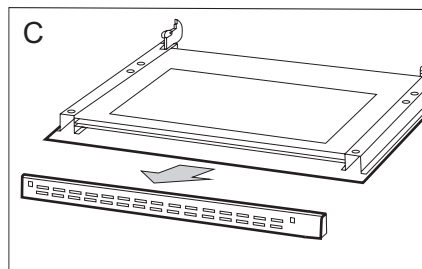
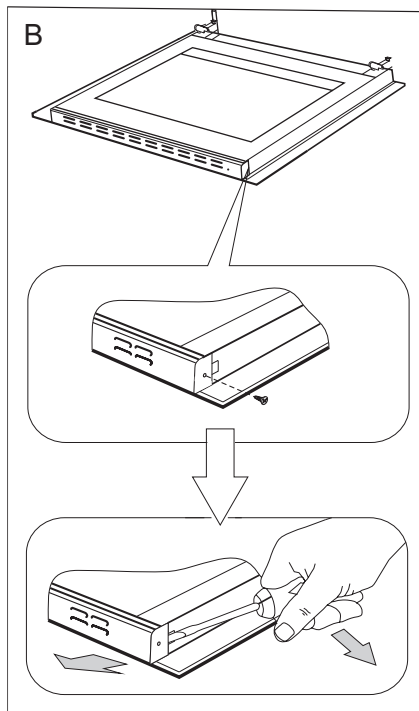
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni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



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wymywanie szyby wewnętrznej

1. Za pomocą śrubokręta krzyżakowego należy odkręcić śrubki znajdujące się w listwie górnej drzwi (rys.B).
2. Za pomocą śrubokręta płaskiego należy wysunąć listwę górną drzwi, delikatnie podważając ją po bokach (rys.B, C).



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

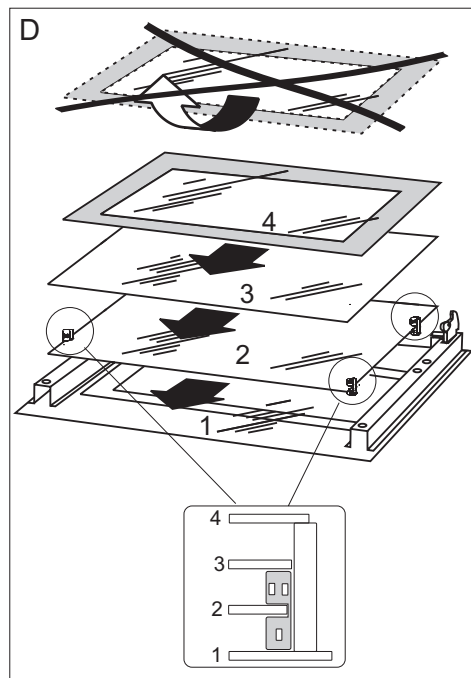
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). (Rys.D). Wyjąć szyby środkowe.

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

Wyjąć szybę środkową, (rys.D).

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

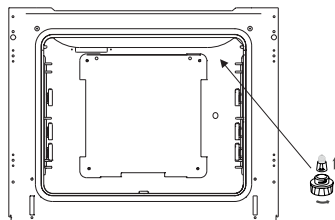
W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.



Wymywanie szyb wewnętrznych

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

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



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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

Problem	Przyczyna	Postępowanie
1. Urządzenie nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i>)
3. Wyświetlacz programatora wskazuje godzinę cyklicznie „0.00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz <i>Obsługa programatora</i>)
4. Czerwona lampka kontrolna nie świeci	lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz <i>Lampki kontrolne</i>	
5. Piekarnik nie grzeje	nie zostało ustawione pokrętko funkcji i pokrętko termoregulatora	ustawić pokrętko na funkcję grzania, ustawić pokrętko termoregulatora, patrz obsługa <i>piekarnika</i>

Jeśli problem nie został rozwiązany należy odłączyć zasilanie elektryczne i zgłosić usterkę do Centrum Serwisowego. **Uwaga!** Wszelkie naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.




DANE TECHNICZNE

Typ/model	10223.3eEHpTsrPrDpsJSm
Napięcie znamionowe	230V~50Hz
Moc znamionowa piekarnika	3600 W
Grzejnik dolny	1100 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Wymiary (wysokość/szerokość/głębokość)	595 x 595 x 570 mm

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

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

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


Wymuszony obieg powietrza ECO (grzejnik termoobiegu + wentylator)	
Wymuszony obieg powietrza ECO (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator)	
Tryb konwencjonalny ECO (grzejnik dolny + górny)	

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

Oświadczenie producenta:

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

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

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.

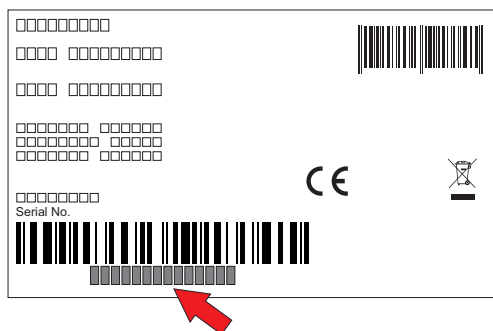
Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Serwis

Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. Napraw powinna dokonywać jedynie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.

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:



Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia.

Uwaga: Kopia tabliczki znamionowej lub numeru seryjnego umieszczona jest w karcie gwarancyjnej.

Dla wygody przepis� numer seryjny urządzenia:

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

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