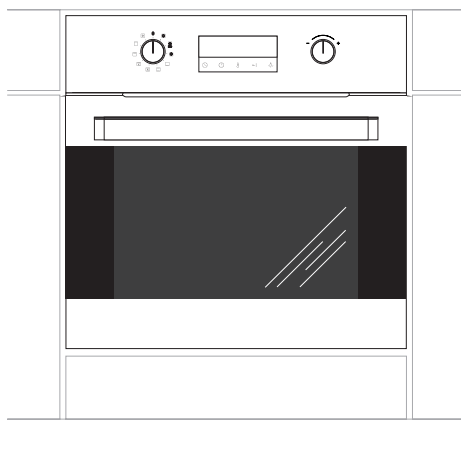


# Amica

10203.3TyPrDScJVSm  
10203.3TtyDpsScLcVoQSm  
10203.3TtyDpsScLcVoQCg  
10203.3TtyDpsScLcVoQW  
10203.3TtyDpsScLcQSm  
10203.3TtyDpsScLcQCg  
10203.3TtyDpsScLcQW  
10203.3TtyDpsScLcVoSm



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO DO ZABUDOWY



*Piekarnik uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji*

## **SZANOWNY KLIENCIE,**

---

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

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

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

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



### **Uwaga!**

*Piekarnik obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.*

*Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.*

*Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.*

# SPIS TREŚCI

---

<b>Podstawowe informacje</b> .....	2
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania</b> .....	4
Jak oszczędzać energię.....	6
Wycofanie z eksploatacji.....	7
<b>Opis wyrobu</b> .....	8
<b>Charakterystyka wyrobu</b> .....	9
<b>Instalacja</b> .....	12
Montaż piekarnika.....	12
Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....	13
<b>Obsługa</b> .....	13
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....	13
Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem.....	14
<b>Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne</b> .....	28
<b>Potrawy testowe</b> .....	30
<b>Czyszczenie i konserwacja piekarnika</b> .....	32
<b>Rozwiązywanie problemów</b> .....	40
<b>Dane techniczne</b> .....	41
<b>Gwarancja, obsługa posprzedażna</b> .....	42

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

---

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

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

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

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

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

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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

---

Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.

Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

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

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



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

## JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ

---



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

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

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

Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

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

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

● **Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.**

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

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

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

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

## ROZPAKOWANIE



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

zagrożający środowisku.

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

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

## WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

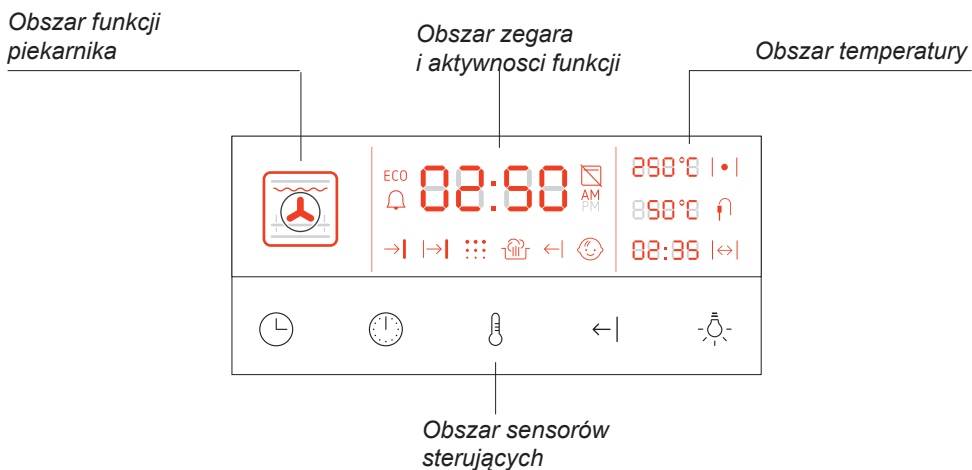
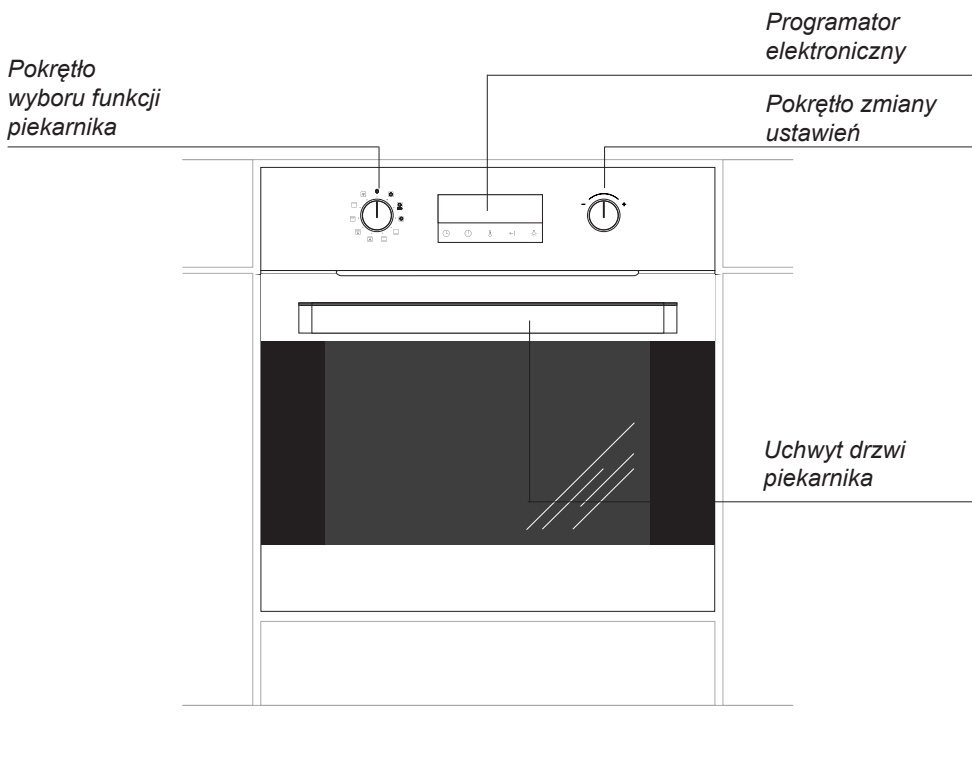


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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.

## OPIS WYROBU





# CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

Typ piekarnika	10203.3TyPrDScJVSsm	10203.3TtyDpsScl.cVoQSm	10203.3TtyDpsScl.cVoQCg	10203.3TtyDpsScl.cVoQW	10203.3TtyDpsScl.cQSm	10203.3TtyDpsScl.cQCg	10203.3TtyDpsScl.cQW	10203.3TtyDpsScl.cVoSm
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika grzejnik górny + dolny opiekacz rożeń obrotowy wentylator grzejnik termoobiegu wentylator chłodzący	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●
Programator elektroniczny Tty z funkcją termosondy TyPr z funkcją pyrolizy	●	●	●	●	●	●	●	●
Elementy w komorze piekarnika prowadnice druciane prowadnice teleskopowe wkłady katalityczne	●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Inne elementy wyposażenia zawiasy drzwi soft close zawiasy soft close / soft open podświetlane pokrętła podświetlany uchwyt	●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Akcesoria ruszt, drabinka suszarnicza blacha do pieczywa płytka blacha do pieczenia głęboka widelec i ramka różna termosonda miska szklana	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ● ●

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

## CHARAKTERYSTYKA WYROBU

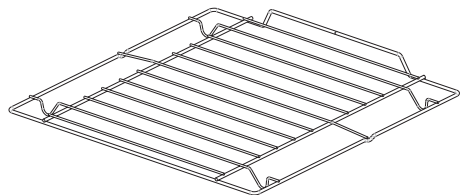
---

Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

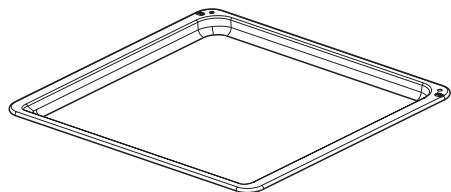
- wykonanie kolorystyczne białe - W
- kolor obudowy piekarnika - C, S, Cg, Sm
- piekarnik w wykonaniu inox - X
- piekarnik z elementami frontu ze szkła lustrzanego - Sp
- komora piekarnika pokryta emalią szarą standard - Q
- komora piekarnika pokryta emalią Aqualytic - Qa
- dwie lampki oświetlenia piekarnika - V
- jedna lampka oświetlenia piekarnika - Vo
- system chłodzenia drzwi - J

# CHARAKTERYSTYKA WYROBU

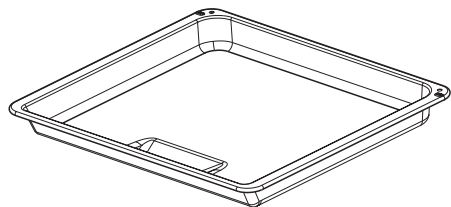
## Akcesoria



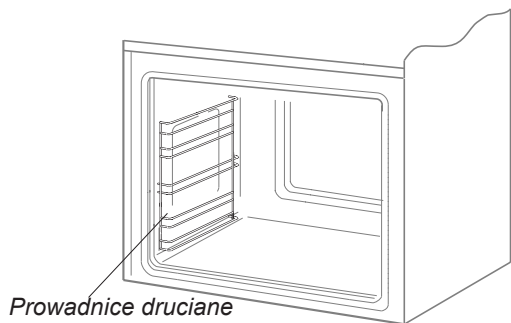
Ruszt do grilla  
(drabinka suszarnicza)



Blacha do pieczywa

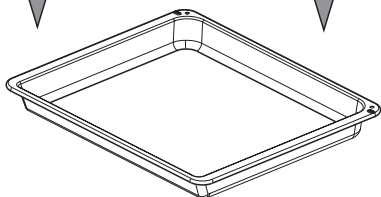
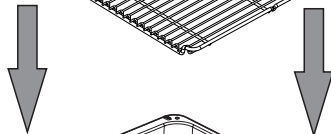
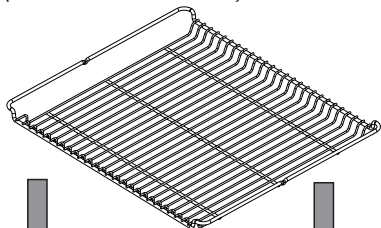


Blacha do pieczenia

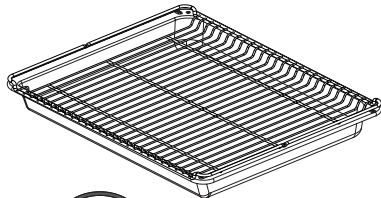


Prowadnice druciane

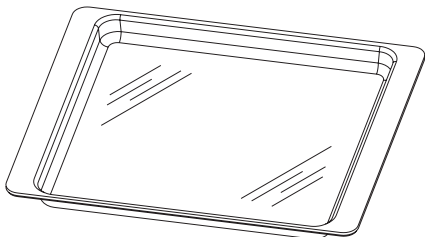
Ruszt do grilla  
(drabinka suszarnicza)



Blacha do pieczenia



Termosonda

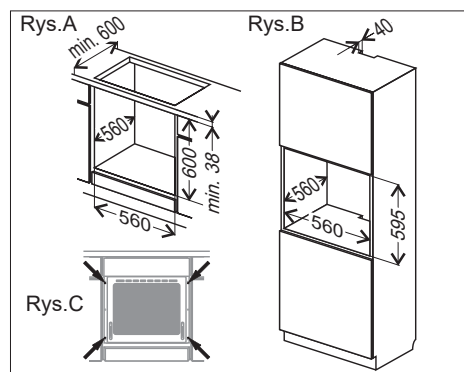


Miska szklana

# INSTALACJA

## Montaż piekarnika

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



### Uwaga:

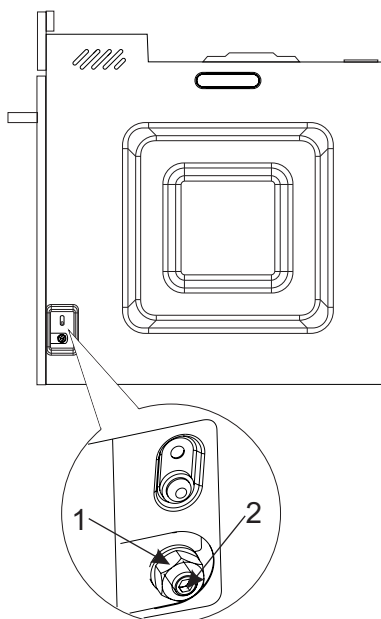
Montaż wykonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

## Regulacja położenia drzwi piekarnika

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

### Sposób regulacji.

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



# INSTALACJA

## Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

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

- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda należy sprawdzić, czy:
  - bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A,
  - instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,

**Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.**

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

## Przed pierwszym włączeniem piekarnika

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

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

### Ważne!

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

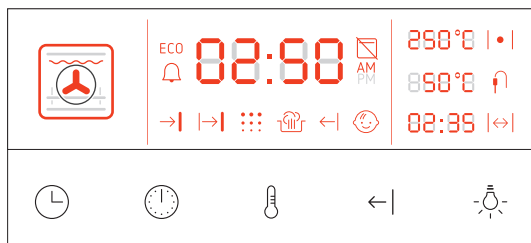
Piekarnik jest wyposażony w programator z wyświetlaczem sterowany za pomocą przycisków (sensorów). Zadziałanie, każdego z sensorów następuje po dotknięciu szyby w miejscu wyznaczonym na sensor (występowanie piktogramów) i jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym. (Patrz rozdział: *Działanie programatora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

**Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.**

Niektóre modele są wyposażone w podświetlany uchwyt drzwi piekarnika. Informacje dotyczące wyposażenia piekarnika w zależności od modelu znajdują się w tabeli w rozdziale *Charakterystyka wyrobu*. Podczas pracy piekarnika podświetlenie uchwyty jest włączone i działa jak wskaźnik ciepła resztkowego komory piekarnika, tj. gaśnie gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej 50°C, natomiast powyżej 50°C świeci w zależności od temperatury (im wyższa temperatura wewnątrz piekarnika tym jaśniej świeci).

# OBSŁUGA

## Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem



### Obszar sensorów sterujących

Panel sterujący ma 5 sensorów dotykowych (bez podświetlenia) oznaczonych piktogramami jak na rysunku powyżej. Każdemu dotknięciu sensora towarzyszy sygnał dźwiękowy z brzęczyka (wyjątki są wskazane w szczegółowym opisie działania). Aktywność przycisków zależy od ustawień pokrętki funkcji piekarnika (opisane wraz z funkcjami piekarnika). Dotknięcie aktywnego przycisku jest sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie]. Długie dotknięcie przycisku – 3 sekundy – jest sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie2].

Brzęczyk generuje następujące rodzaje dźwięków:






[potwierdzenie] dotknięcia sensora

[potwierdzenie2] długie dotknięcie sensora

[zakończenie] procedury ustawiania

[alarm minutnika] – maksymalny czas trwania 5min.

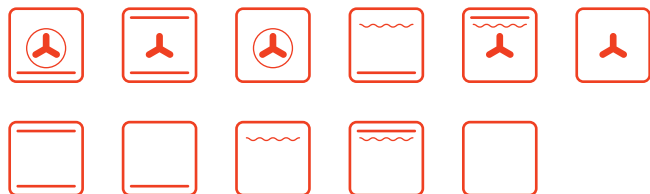
[alarm zakończenia pracy] piekarnika – maksymalny czas trwania 5min.

-  - ustawienie zegara
-  - ustawienie funkcji zegara, minutnik, czas pracy, godzina zakończenia pracy
-  - ustawienie temperatury w piekarniku, termosondy
-  - włącz / wyłącz funkcja szybkiego nagrzewu piekarnika
-  - włącz / wyłącz oświetlenie piekarnika

# OBSŁUGA

## Obszar funkcji piekarnika

Obszar wskazujący wybraną funkcję piekarnika jest podświetlany w następujących wariantach:



## Obszar zegara i aktywności funkcji

Zegar - praca w trybie 24h lub AM/PM. Wyświetlane funkcje i symbole.

Symbol aktywności funkcji ECO

ECO

Symbol aktywności minutnika



Symbol aktywności blokady drzwi (piekarnik z funkcją pyrolizy)



Czas zakończenia procesu (godzina)



Czas trwania procesu



Symbol aktywności funkcji pyrolizy (piekarnik z funkcją pyrolizy)



Czyszczenie parowe



Symbol aktywności szybkiego rozgrzewu



Symbol aktywności blokady rodzicielskiej



## Obszar temperatury

Temperatura w piekarniku z symbolem aktywności grzania.

250 °C | • |

Temperatura termosondy z symbolem aktywności.

850 °C | 🔌

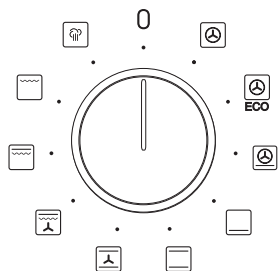
Czas do rozpoczęcia/zakończenia procesu z symbolem aktywności (zegar pomocniczy).

02:39 | ↔ |

# OBSŁUGA

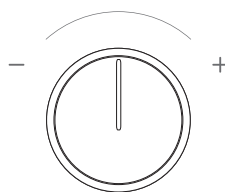
## Pokrętko funkcji piekarnika

Pokrętko posiada służę do wyboru funkcji piekarnika. Każda pozycja jest przypisana do funkcji piekarnika. Każdej funkcji odpowiada piktogram wyświetlany na ekranie w obszarze funkcji piekarnika.



## Pokrętko zmiany ustawień

Pokrętko wychył prawo/lewo - służy do ustawiania parametrów pracy takich jak temperatura i czas. Wychył pokrętki w prawo w stronę symbolu „+” skutkuje zwiększeniem wartości parametru. Wychył w przeciwną stronę zmniejszeniem wartości parametru. Podczas ustawiania odległych ustawień szybkość zmian jest zwiększana proporcjonalnie do czasu wychyłu.

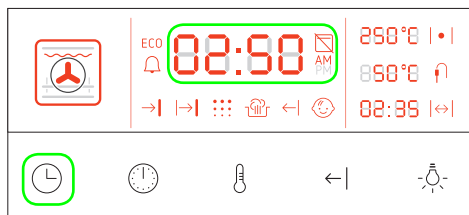


Pozycja	Funkcja
	termoobieg
	termoobieg ECO
	termoobieg + grzejnik dolny
	grzejnik dolny
	grzejnik dolny + górny
	grzejnik dolny + górny + wentylator
	grill + grzejnik górny + wentylator
	grill + grzejnik górny
	grill
	czyszczenie
	czyszczenie pyrolityczne*

\* w piekarnikach z funkcją pyrolizy



## Włączenie piekarnika i ustawienie czasu.



Po podłączeniu wyrobu do sieci elektrycznej generowany jest dźwięk [potwierdzenie], należy ustawić bieżący czas. Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika. Piekarnik nie reaguje na sygnały wejściowe z pokręteł i nieaktywnych sensorów – generowany jest dźwięk [błąd]. Aktywny jest tylko sensor aktywujący procedurę ustawiania zegara ⌚.

Zegar pracuje w systemie 24h lub 12h AM/PM. Aby ustawić godzinę należy dotknąć sensor ⌚ przez 3 sekundy. Dźwięk [potwierdzenie2], na wyświetlaczu zaczyna migać wskazanie „24 h” lub „12 h” – tryb pracy zegara, który można przełączyć **pokrętem zmiany ustawień**. Wybór trybu pracy potwierdzić krótkim dotknięciem sensora ⌚. Zaczynają migać jednocześnie dwie pierwsze od lewej cyfry wskazujące godzinę. Miganie przechodzi w podświetlanie ciągle, gdy użytkownik **pokrętem zmiany ustawień** ustawia godzinę z zakresu 00 ÷ 23 (lub 1 – 12 AM, 1 – 12 PM w zależności od trybu pracy). Po ustawieniu godziny użytkownik ponownie dotyka ⌚ (krótko – dźwięk [potwierdzenie]) i przechodzi do ustawienia minut (0-59)– dwie pierwsze od lewej cyfry świecą się ciągle, trzecia i czwarta migają jednocześnie. Użytkownik ustawia minuty **pokrętem zmiany ustawień**. Po ustawieniu minut, użytkownik zatwierdza ustawienia sensorem ⌚, dźwięk [zakończenie]. Zegar pracuje, cztery cyfry są zapalone w sposób ciągly. Sekundnik

miga. W przypadku 5 sekundowego braku aktywności użytkownika w trakcie trwania procedury ustawiania zegara, procedura zostaje zakończona, dźwięk [zakończenie]. Ustawiona zostaje godzina pozostawiona przez użytkownika. Piekarnik przechodzi w tryb czuwania. Funkcje piekarnika mogą zostać aktywowane.

W trybie czuwania intensywność świecenia wyświetlacza jest ustawiona na poziomie niskim. Podświetlane są:

- zegar,
- symbole aktywnych funkcji: temperatura resztkowa komory piekarnika, blokada rodzicielska, minutnik, symbol blokady drzwi.

W chwili pojawienia się sygnału wejściowego z sensora lub pokręteł piekarnik wychodzi z trybu czuwania. Intensywność świecenie wyświetlacza zostaje ustawiona na poziomie wysokim.


Wyłączenie piekarnika - **pokrętko funkcji** ustawione w pozycji 0.

Uwaga! W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie nastawione funkcje, programy automatyczne, nastawione temperatury i minutnik są kasowane. Jeśli przerwany programem było czyszczenie pyrolityczne (lub drzwi są z innego powodu zablokowane), to przed ustawianiem zegara wykonywana jest procedura wychładzania piekarnika i otwierania drzwi.


### Blokada rodzicielska

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

#### Włączenie blokady.

Trzymając palec na sensorze , wychylić **po-krętło zmiany ustawień** w kierunku znaku [+]. Programator potwierdza zastosowanie blokady dźwiękiem [potwierdzenie2].

#### Wyłączenie blokady.

Trzymając palec na sensorze , wychylić **po-krętło zmiany ustawień** w kierunku znaku [-]. Programator potwierdza zdjęcie blokady dźwiękiem [zakończenie].

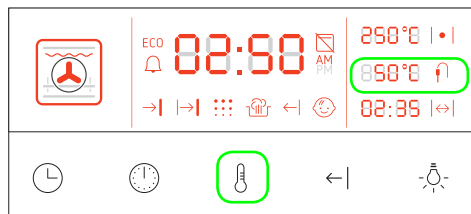
### Funkcja ECO




Działanie funkcji ECO polega na wcześniejszym wyłączeniu grzania – 5min przed zakończeniem pracy - i dopieczeniu potrawy ciepłem zgromadzonym w piekarniku, tzw. ciepłem resztkowym. Ma to służyć oszczędzaniu energii.


Funkcja ECO jest aktywowana/dezaktywowana automatycznie po włączeniu/wyłączeniu funkcji CZAS PRACY oraz funkcji TERMO-SONDA. Jej aktywność jest sygnalizowana podświetleniem symbolu **ECO**.


W przypadku pieczenia z użyciem termosondy, grzanie wyłączane jest na 2°C przed osiągnięciem zadanej temperatury. Temperatura nastawiona powinna zostać osiągnięta po 5 minutach od wyłączenia grzałek.

## Czujnik temperatury - termosonda.



Po podłączeniu czujnika temperatury w każdej pozycji **pokrętła funkcji** oprócz CZYSZCZENIE i pozycji **0**, na wyświetlaczu w miejscu przedstawionym poniżej zostają podświetlone symbol  oraz zadana temperatura termosondy, domyślnie 80°C. Wykrycie sondy jest sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie2]. Teraz użytkownik ma możliwość ustawienia temperatury potrawy, po której osiągnięciu grzanie zostanie wyłączone. Aby ustawić temperaturę wyłączenia należy dwukrotnie dotknąć sensor , (po pierwszym dotknięciu ustawia się zadaną temperaturę piekarnika, po drugim termosondy). Temperatura termosondy zaczyna migać. **Pokrętem zmiany ustawień** można ją zmienić w zakresie 30°C ÷ 99°C. Po ustawieniu temperatury należy ponownie dotknąć sensor . Jeżeli w ciągu 5 sekund temperatura nie zostanie potwierdzona, to sterowanie przyjmie bieżące ustawienie i nastąpi zakończenie procedury zmiany temperatury termosondy.

Pieczeniu z użyciem termosondy towarzyszy funkcja ECO (symbol **ECO** zapala się wraz z symbolem termosondy) – grzałki są wyłączane na 2°C przed osiągnięciem przez potrawę zadanej temperatury, a potrawa jest dopiekana ciepłem resztkowym. Po 5 minutach od wyłączenia grzania następuje zakończenie procesu pieczenia. Rozlega się dźwięk [alarm zakończenia pracy], temperatura termosondy i jej symbol  migają. Wyłączenie alarmu następuje po podaniu

przez użytkownika jakiegokolwiek sygnału wejściowego bądź po 1 minucie. Brak reakcji użytkownika skutkuje przejściem w tryb czuwania. Użytkownik może kontynuować pieczenie po dwukrotnym dotknięciu sensora  i zwiększeniu temperatury termosondy. Po odłączeniu termosondy, temperatura i jej symbol zostają wygaszone. Wykrycie odłączenia sondy jest sygnalizowane dźwiękiem [zakończenie].

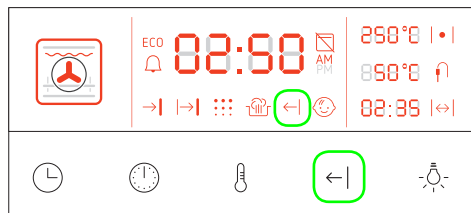
W przypadku wyłączenia piekarnika – ustawienie pokrętła w pozycji **0** – z podłączoną sondą, na wyświetlaczu zadanej temperatury wyświetlana jest temperatura resztkowa piekarnika. Symbol sondy i jej wskazanie nie są wyświetlane.

### Temperatury dla termosondy

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

**Uwaga!** Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.

## Szybki rozgrzew komory piekarnika ←|.



Użytkownik może przyspieszyć rozgrzew piekarnika za pomocą funkcji SZYBKIE ROZGRZEW. Funkcja jest dostępna we wszystkich ustawieniach **pokręta funkcji** z wyjątkiem funkcji ROZMRAŻANIE, CZYSZCZENIE oraz „0”- dla tych pozycji dotknięcie sensora ←| skutkuje sygnałem dźwiękowym [błąd]. Aktywowanie funkcji (dotknięcie sensora ←|) powoduje włączenie grzałek. Urządzenie pracuje z maksymalną możliwą mocą w celu jak najszybszego osiągnięcia temperatury zadanej. Na wyświetlaczu zapala się symbol SZYBKIEGO ROZGRZEWU ←|.

Po osiągnięciu temperatury zadanej uruchamiany jest dźwięk [potwierdzenie]. Piekarnik przechodzi w grzanie zgodnie z funkcją ustawioną **pokrętłem funkcji**. Funkcję tę można w każdej chwili dezaktywować dotykając sensor ←|. Dezaktywacji towarzyszy pojedynczy dźwięk [zakończenie].

## Oświetlenie.

### Włączenie oświetlenia:

- **Pokręto funkcji** piekarnika zostaje przestawione z pozycji **0** – włączenie którejkolwiek funkcji piekarnika.
- Użytkownik otwiera drzwi piekarnika .
- Użytkownik dotyka sensora ←| - dźwięk [potwierdzenie].

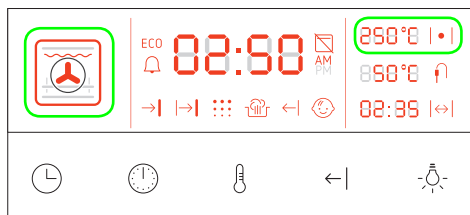
### Wyłączenie oświetlenia:

- Oświetlenie zostaje wyłączone samoistnie po 30 sekundach od włączenia, chyba że drzwi piekarnika są otwarte – jeżeli drzwi pozostają ciągle otwarte, oświetlenie wyłączy się po 10 min.
- Oświetlenie jest wyłączone po 30 sekundach od zamknięcia drzwi piekarnika, jeżeli **pokręto funkcji** ustawione jest w pozycji innej niż **0**.
- Oświetlenie gaśnie w momencie zamknięcia drzwi piekarnika, jeżeli **pokręto funkcji** ustawione jest w pozycji **0**.
- Użytkownik dotyka sensora ←| - dźwięk [zakończenie].
- Użytkownik ustawia **pokręto funkcji** w pozycji **0**, a drzwi piekarnika są zamknięte.

Oświetlenie może zostać włączone na stałe w trakcie działania funkcji grzania. W tym celu należy dotknąć sensora ←| przez 3 sekundy. Wyłączenie po 30 sekundach zostaje dezaktywowane, a oświetlenie zostaje włączone, jeśli nie jest. Jest to sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie2]. Wyłączenie światła uzyskuje się po ponownym krótkim dotknięciu sensora ←|, emitowany jest dźwięk [zakończenie]. Opcja stałego świecenia jest w ten sposób resetowana. Reset jest również realizowany po ustawieniu **pokręta funkcji** w pozycji **0**.

# OBSŁUGA

## Funkcje grzania.



Funkcje grzania są aktywowane za pomocą **pokręta funkcji**. W zależności od wersji występuje 8 lub 10 funkcji i dodatkowo ustawienie **0** – piekarnik wyłączony.

Pozycje **pokręta funkcji**.

### POZYCJA 0.

Nieaktywne są funkcje sensorów ←|i|🌡️. Ich dotknięcie nie powoduje reakcji programatora, poza sygnałem dźwiękowym [błąd]. Ponadto ograniczony jest wybór funkcji zegara 🕒. Po wyłączeniu piekarnika – ustawieniu **pokręta funkcji** w pozycji **0** z innej pozycji – na ekranie wyświetlana jest temperatura komory piekarnika w miejscu temperatury zadanej. Temperatura jest wyświetlana, jeżeli jest wyższa niż 60°C. Obszar funkcji piekarnika jest wygaszony.

### POZYCJE 1 - 10.

Opis działania piekarnika odpowiadający poszczególnym pozycjom **pokręta funkcji** grzania został ujęty w tabeli na kolejnej stronie.

Ustawianie temperatury grzania

Każda funkcja grzania ma przypisaną domyślną temperaturę, którą można zmienić (z wyjątkiem FUNKCJI CZYSZCZENIE i ROZMRAŻANIE) za pomocą **pokręta zmiany ustawień** w dowolnej chwili po wybraniu funkcji grzania i dotknięciu sensora 🌡️ w zakresie [0 - 280°C]. Zmieniona temperatura






















jest przyjmowana od razu przez sterowanie jako temperatura zadana. Brak aktywności użytkownika przez 5 sekund po dotknięciu sensora 🌡️, blokuje możliwość zmiany temperatury – trzeba ponownie dotknąć sensor. Włączenie którejkolwiek z grzałek jest sygnalizowane podświetleniem symbolu |•| zgodnie z działaniem termostatu.

## Otwarcie drzwi w czasie pracy.

Jeżeli użytkownik otworzy drzwi piekarnika, gdy aktywna jest którakolwiek z funkcji grzania z wyjątkiem funkcji CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE (drzwi zablokowane), to grzałki i wentylator termoobiegu zostaną wyłączone na czas wykrycia otwartych drzwi. Jeżeli drzwi są otwarte dłużej niż 30 sekund, to generowany jest 15 sekundowy alarm dźwiękowy z użyciem dźwięku [błąd]. Alarm można wyłączyć podając jakikolwiek sygnał wejściowy.

## OBSŁUGA

Tabela. Funkcje piekarnika.

Pozycja pokręta	Wskazanie funkcji na wyświetlaczu	Funkcja piekarnika	Opcje	Ustawienia domyślne
1 		TERMOOBIEG	–	170°C poziom 3
2 ECO 		TERMOOBIEG ECO*	–	170°C poziom 3
3 		TERMOOBIEG + GRZEJNIK DOLNY	–	220°C poziom 2
4 		GRZEJNIK DOLNY (PODPIEKANIE)	–	200°C
5 		GRZEJNIK DOLNY + GÓRNY	–	180°C poziom 3
6 		GRZEJNIK DOLNY + GÓRNY +WENTYLATOR	–	170°C poziom 3
7 		GRILL + GRZEJNIK GÓRNY + WENTYLATOR	rożen jeśli jest	190°C poziom 2
8 		GRILL + GRZEJNIK GÓRNY	rożen jeśli jest	280°C poziom 5
9 		GRILL	rożen jeśli jest	280°C poziom 5
10  		CZYSZCZENIE	–	grzejnik dolny 90°C 30 min.
			PYROLIZA**	grill + grzejnik dolny 480°C 90/120/150 min.

\*Przy użyciu funkcji termoobieg ECO uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw.

\*\* w piekarnikach z funkcją pyrolizy

## OBSŁUGA

### Funkcja czyszczenie.

Do ostatniego położenia **pokrętła funkcji** przypisane jest CZYSZCZENIE.

Dla piekarnika z emalią Aqualytic (litery **Qa** w oznaczeniu typu piekarnika).

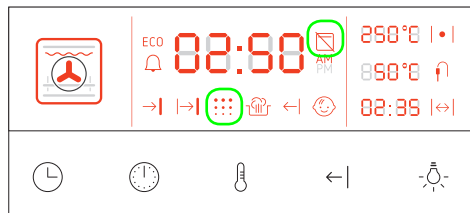
Na podłogę komory piekarnika wylej 0,5 l wody.


Dla piekarnika z emalią standard (litera **Q** w oznaczeniu typu piekarnika).

Blachę do pieczywa wsuń do piekarnika na najniższy poziom i wlej do niej 0,25 l wody.


Włączenie funkcji następuje 3 sekundy po ustawieniu na niej pokrętła i jest sygnalizowane dźwiękiem [potwierdzenie2]. W chwili aktywacji funkcji czas do zakończenia procesu odliczany jest wstecz i wyświetlany. Zakończenie CZYSZCZENIA jest sygnalizowane w ten sam sposób co zakończenie pracy przy ustawionym CZASIE PRACY.


### Funkcja czyszczenie pyrolityczne (piekarnik z funkcją pyrolizy).



Funkcja CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE składa się z dwóch etapów: 1/ WYGRZEWANIE, 2/ WYCHŁADZANIE. Podczas grzania ciągle są wyświetlane temperatura zadana 480°C oraz symbol . Po przejściu do etapu wychładzania wyświetlana jest temperatura komory piekarnika.

Dla FUNKCJI PYROLIZY nie można zmie-

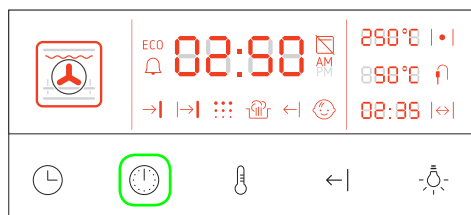
nić zadanej temperatury **pokrętem zmiany ustawień**. Zamiast tego **pokrętło zmiany ustawień** służy do wyboru czasu trwania procesu. Możliwe opcje: 90 minut, 120 minut lub 150 minut. Opcje przewijają się w kółko. Domyślnie ustawiony jest cykl 90 min. Zmiany czasu trwania cyklu można dokonać tylko przez 3 sekundy od momentu wyboru funkcji. Uruchomienie FUNKCJI PYROLIZY jest możliwe, jeżeli drzwi piekarnika są zamknięte. Jeżeli po upływie 3 sekund od ustawienia **pokrętła funkcji** w pozycji  drzwi są otwarte, rozlega się dźwięk [błąd] do momentu zamknięcia drzwi lub ustawienia **pokrętła funkcji** w innej pozycji. Jeżeli w ciągu 2 minut użytkownik nie zamknie drzwi piekarnika, to sterowanie przechodzi w działanie zgodne z ustawieniem **pokrętła funkcji** w pozycji **0**.


Wraz uruchomieniem FUNKCJI PYROLIZY uaktywnia się BLOKADA DRZWI co jest sygnalizowane podświetleniem symbolu . BLOKADA DRZWI jest wyłączana po zakończeniu programu po wychłodzeniu piekarnika, gdy temperatura spadnie poniżej 150°C. Przebieg procesu jest analogiczny do działania funkcji CZAS PRACY – czas jest odliczany, zakończenie jest sygnalizowane odpowiednim dźwiękiem. Funkcję można przerwać ustawiając **pokrętło funkcji** w pozycji **0**, ale blokada jest zwalniana dopiero po spadku temperatury komory piekarnika poniżej 150°C. Uruchomienie żadnej innej funkcji piekarnika nie jest możliwe dopóki FUNKCJA PYROLIZY nie zostanie całkowicie zakończona – otwarta blokada drzwi piekarnika. W przypadku zaniku napięcia, jeżeli po ponownym jego włączeniu, temperatura w piekarniku przekracza 150°C, to zostaje aktywowana procedura wychładzania, Drzwi piekarnika zablokowane, wyświetlana jest temperatura resztkowa.

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

# OBSŁUGA

## Funkcja zegara. Minutnik. Czas pracy. Praca z opóźnieniem.



Funkcje zegara: MINUTNIK, CZAS PRACY, PRACA Z OPÓŹNIENIEM - są uaktywniane ze pośrednictwem sensora oznaczonego symbolem . Aby uaktywnić jedną z powyższych funkcji należy dotykać sensor (dźwięk [potwierdzenie]) do momentu aż symbol wybranej funkcji zacznie migać. Następnie należy użyć **pokrętki zmiany ustawień** do ustawienia czasu.



Parametry funkcji zegara są uporządkowane w kolejności: minutnik -> czas pracy -> godzina zakończenia pracy (parametr możliwy do zdefiniowania po wprowadzeniu czasu pracy).

Funkcja PRACA Z OPÓŹNIENIEM zostaje aktywowana po zdefiniowaniu parametrów CZAS PRACY a następnie GODZINA ZAKOŃCZENIA.

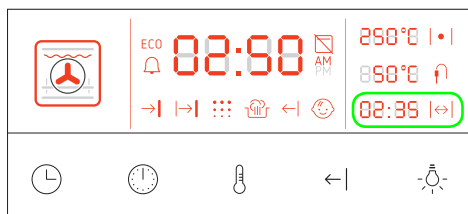
Funkcje CZAS PRACY oraz PRACA Z OPÓŹNIENIEM sterują włączaniem i wyłączaniem piekarnika. Funkcja MINUTNIK nie ma wpływu na działania piekarnika.

Funkcje MINUTNIK oraz CZAS PRACY/PRACA Z OPÓŹNIENIEM mogą pracować równolegle.


### Kasowanie funkcji zegara.


Po jednoczesnym przytrzymaniu przez 3 sekundy sensorów oznaczonych symbolami  oraz  następuje dezaktywowanie wszystkich funkcji zegara.


## Funkcje zegara pomocniczego.



Zegar pomocniczy umieszczony w prawym dolnym rogu wyświetlacza pełni trzy funkcje, w zależności od trybu pracy piekarnika (o ile parametry funkcji CZAS PRACY lub PRACA Z OPÓŹNIENIEM są wprowadzone).

1. Funkcja zliczania czasu pracy piekarnika. Aktywność funkcji jest sygnalizowana podświetleniem symbolu . Zegar pomocniczy wskazuje czas pracy, który upłynął od momentu włączenia piekarnika. Wskazanie zegara jest wygaszane i kasowane po ustawieniu **pokrętki funkcji** w pozycji **0**.

2. Funkcja wyświetlania godziny rozpoczęcia pracy przy aktywnej funkcji PRACA Z OPÓŹNIENIEM. Symbol  jest wygaszony, zegar pomocniczy wskazuje godzinę rozpoczęcia pracy.

3. Funkcja wyświetlania czasu do zakończenia pracy przy aktywnych funkcjach CZAS PRACY i PRACA Z OPÓŹNIENIEM. Symbol  jest wygaszony. Zegar pomocniczy wskazuje czas pozostały do zakończenia programu. W przypadku funkcji PRACA Z OPÓŹNIENIEM zegar przełącza się automatycznie na wyświetlanie czasu do zakończenia programu w momencie rozpoczęcia pracy.






### Minutnik

MINUTNIK odlicza zadany czas wstecz. Po zakończeniu odliczania emitowany jest dźwięk [alarm minutnika]. MINUTNIK działa niezależnie od innych funkcji, jeśli pokrętło funkcji piekarnika jest w pozycji innej jak **0**.



## OBSŁUGA

### Ustawianie MINUTNIKA.

Dotknąć sensora  - dźwięk [potwierdzenie]. Symbol minutnika  zaczyna migać, na zegarze głównym pojawia się wskazanie 00:00, które miga do chwili użycia **pokrętła zmiany ustawień**. Wychylając **pokrętło zmiany ustawień** prawo/lewo ustawić czas. Potwierdzić ustawienie i wystartować MINUTNIK dotykając sensor  - dźwięk [zakończenie]. Jeżeli ustawiony czas będzie różny od 00:00, ale nie zostanie potwierdzony sensorem , to po 5 sekundach nieaktywności użytkownika MINUTNIK zostanie uruchomiony z bieżącym wskazaniem – dźwięk [zakończenie]. W chwili aktywowania FUNKCJI MINUTNIKA na zegarze głównym z powrotem pojawia się czas rzeczywisty a symbol minutnika  jest podświetlony w sposób ciągły.



Zadany czas podlega edycji w czasie pracy MINUTNIKA w taki sam sposób jak jego ustawienie.




### Czas pracy.


Użytkownik może zaprogramować piekarnik w taki sposób, żeby po określonym czasie, w przedziale od 00:01h do 10:00h z dokładnością do 1 minuty, urządzenie samo się wyłączyło – tak jakby **pokrętło funkcji** zostało ustawione w pozycji **0**. Działaniu funkcji czas pracy towarzyszy funkcja ECO (opisana w punkcie Funkcja ECO), co jest sygnalizowane podświetleniem symbolu **ECO**.

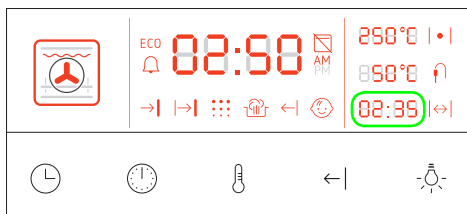
### Aktywowanie funkcji CZAS PRACY.

Ustawienie CZASU PRACY jest możliwe tylko, gdy lewe pokrętło wyboru funkcji piekarnika jest ustawione w pozycji innej niż **0**.

Dotykać sensor  (dźwięk [potwierdzenie]) do momentu, w którym symbol  zaczyna migać a na zegarze głównym pojawi się wskazanie 00:00, które miga do chwili użycia **pokrętła zmiany ustawień**. **Pokrętłem**

**zmiany ustawień** wprowadzić CZAS PRACY. Ustawiony czas potwierdzić dotykając sensor , dźwięk [potwierdzenie]. Symbol  zostaje podświetlony w sposób ciągły. Na zegarze pojawia się migające wskazanie: [aktualna godzina + CZAS PRACY + 1 minuta]. Ponowne dotknięcie sensora , powoduje aktywację funkcji CZAS PRACY. W przypadku braku potwierdzenia wprowadzonych ustawień, w ciągu 5 sekund funkcja zostanie uruchomiona samoczynnie. Zakończenie ustawiania funkcji CZAS PRACY jest sygnalizowane dźwiękiem [zakończenie].

W chwili aktywowania funkcji CZAS PRACY na zegarze głównym z powrotem pojawia się czas rzeczywisty a symbol  jest podświetlony w sposób ciągły. Piekarnik zostaje włączony. Pozostały czas pracy jest odliczany wstecz i wyświetlany na ekranie w miejscu wskazanym na poniższym rysunku.




Jeżeli użytkownik po aktywowaniu funkcji CZAS PRACY ustawi **pokrętło funkcji** piekarnika w pozycji **0**, to nastąpi jej zakończenie zgodnie z procedurą opisaną poniżej. Zadany czas podlega edycji po aktywowaniu funkcji w taki sam sposób jak jego ustawienie.

### Zakończenie funkcji czas pracy

Po upływie zadanego czasu pracy piekarnik zostaje wyłączony – tak jakby **pokrętło funkcji** zostało ustawione w pozycji **0**. Zostaje uruchomiony sygnał dźwiękowy – [alarm za-

kończenia pracy], który trwa około 1 minuty.

Symbol **|→|** i wskazanie pozostałego czasu np. 00:00 zaczynają migać dopóki **pokrętko funkcji** nie zostanie ustawione w pozycji **0**. Po zakończeniu funkcji CZAS PRACY uruchomienie żadnej funkcji piekarnika nie jest możliwe, dopóki **pokrętko funkcji** nie zostanie ustawione w pozycji **0**.



Użytkownik ma możliwość kontynuowania pracy piekarnika z takimi samymi ustawieniami, jeżeli po zakończeniu funkcji CZAS PRACY dotknie sensor  i ponownie ustawi parametry funkcji CZAS PRACY.

Wcześniejsze wyłączenie alarmu dźwiękowego następuje w momencie pojawienia się któregośkolwiek sygnału wejściowego – w przypadku sygnału z sensorów dotykowych nie jest generowany żaden dźwięk.

### Praca z opóźnieniem.

Użytkownik może zaprogramować piekarnik, aby włączył się z opóźnieniem i zakończył proces o wskazanej godzinie. Programator na podstawie danych o czasie zakończenia procesu i czasie jego trwania oblicza godzinę rozpoczęcia procesu. Rozpoczęcie i zakończenie odbywają się automatycznie. Godzinę zakończenia można ustawić w zakresie [czas aktualny] + 23h 59min, natomiast czas trwania procesu do 10h, oba z dokładnością do jednej minuty.

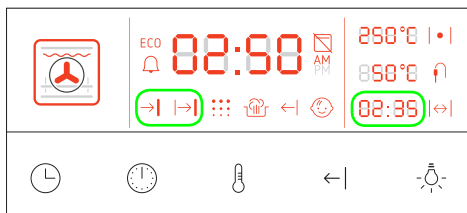
Aby uaktywnić funkcję PRACA Z OPÓŹNIENIEM, wcześniej należy ustawić funkcję CZAS PRACY.

Rozpocząć procedurę aktywacji funkcji CZAS PRACY. Po zatwierdzeniu sensorem  czasu pracy symbol **|→|** zostaje podświetlony ciągłe, a symbol **→|** zaczyna migać. Na zegarze miga również godzina [aktualna godzina + CZAS PRACY + 1min]. Użyć **pokrętła zmiany ustawień** do ustawienia godziny zakończenia procesu. Po potwierdzeniu ustawień sensorem  lub po 5 sekundowym braku

aktywności użytkownika parametry zostają zapisane, a funkcja PRACA Z OPÓŹNIENIEM zostaje aktywowana, czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy [zakończenie].

W chwili aktywowania funkcji PRACA Z OPÓŹNIENIEM na zegarze głównym z powrotem pojawia się czas rzeczywisty. Symbole **|→|**, **→|** są podświetlane w sposób ciągły. Na wyświetlaczu odliczany jest czas do rozpoczęcia grzania obliczony na podstawie godziny zakończenia i czasu trwania procesu.

Po upływie tego czasu symbol **|→|** zostaje wygaszony a na wyświetlaczu odliczany jest czas do zakończenia procesu.



Jeżeli użytkownik po aktywowaniu funkcji PRACA Z OPÓŹNIENIEM ustawi **pokrętko funkcji** piekarnika w pozycji **0**, to nastąpi jej zakończenie zgodnie z procedurą opisaną poniżej. Zadana temperatura zostanie wyzerowana.



Funkcja może być edytowana w taki sam sposób jak jej ustawienie w dowolnej chwili.

### Zakończenie funkcji praca z opóźnieniem.


W chwili osiągnięcia przez zegar zadanej godziny zakończenia piekarnik zostaje wyłączony – tak jakby **pokrętko funkcji** zostało ustawione w pozycji **0**. Zostaje uruchomiony sygnał dźwiękowy [alarm zakończenia pracy], który trwa około 1 minuty. Symbole **|→|**, **→|** oraz wskazanie pozostałego czasu np. 00:00 zaczynają migać. Wyłączenie alarmu dźwiękowego następuje w momencie pojawienia się któregośkolwiek sygnału wejściowego – w

## OBSŁUGA

przypadku sygnału z sensorów dotykowych nie jest generowany żaden dźwięk.

Symbole ,  oraz pozostały czas 00:00 migają dopóki **pokrętko funkcji** nie zostanie ustawione w pozycji **0**. Parametry piekarnika zostają wykasowane.


Uruchomienie żadnej funkcji piekarnika nie jest możliwe, dopóki **pokrętko funkcji** nie zostanie ustawione w pozycji **0**.

Użytkownik ma możliwość kontynuowania pracy piekarnika z takimi samymi ustawieniami, jeżeli po zakończeniu funkcji dotknie sensor  i ponownie ustawi parametry funkcji czasu pracy.

### Użytkowanie opiekacza.

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

W celu włączenia opiekacza należy:

- wybrać jedną z funkcji grzania ,
- wygrzewać piekarnik przez ok. 5 minut (przy zamkniętych drzwiach piekarnika).
- włożyć do piekarnika blachę z potrawą na właściwy poziom roboczy, a w przypadku opiekania na ruszcie należy umieścić na poziomie bezpośrednio niższym (poniżej rusztu) blachę na ściekający tłuszcz,
- zamknąć drzwi piekarnika.


#### Uwaga!

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

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

Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

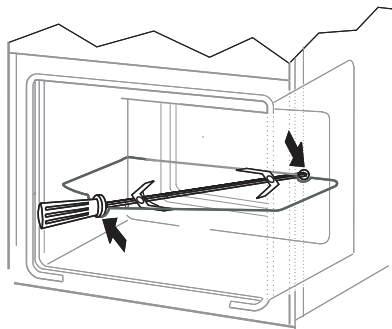
### Użytkowanie różna

Rożen pozwala na obrotowe opiekanie potraw w piekarniku. Służy głównie do opiekania drobiu, szaszłyków, kiełbasek itp. potraw. Włączenie i wyłączenie napędu różna następuje jednocześnie z włączeniem i wyłączeniem funkcji - .

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

Przygotowanie potrawy na różnie:

- umieścić potrawę na pręcie różna i unieruchomić ją przy pomocy widelców ,
- ramkę różna wsunąć w piekarnik na poziomie roboczym 3 od dołu,
- koniec pręta różna wsunąć w sprzęgło napędu , zwracając uwagę ażeby rowek metalowej części uchwytu różna opierał się na ramce
- wykręcić rękojęść
- wsunąć blachę na najniższy poziom komory piekarnika i zamknąć drzwi.



# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

---

## Wypieki

---

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

## Pieczenie mięs

---













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

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

## Funkcja grzania termoobieg ECO











- przy użyciu funkcji termoobieg ECO uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw,
- czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższych temperatur, nie zaleca się również wstępnego rozgrzewania piekarnika przed pieczeniem,
- nie należy zmieniać ustawień temperatury w trakcie pieczenia oraz otwierać drzwi podczas pieczenia.

## Zalecane parametry przy użyciu funkcji termoobieg ECO

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika	Temperatura °C	Poziom ( , )	Czas [min]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

# POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

## Pieczenie ciast




Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas wypieku <sup>2)</sup> (min.)
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Krucze ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Biszkopt beztuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
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 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Ruszt	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Burgery wołowe	Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin)	4 - ruszt 3 - blacha do pieczenia		250 <sup>1)</sup>	1 strona 10 - 15 2 strona 8 - 13

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

<sup>2)</sup> 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. Czynnności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.**

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.

## ● Czyszczenie parowe

Sposób postępowania opisany w rozdziale *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*.

Po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć gąbką lub ściereką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

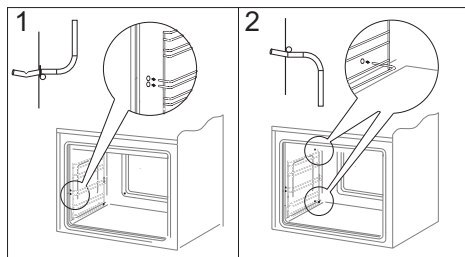
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używać miękkiej i delikatnej ściereczki, dobrze pochłaniającej wilgoć.

## Ważne!

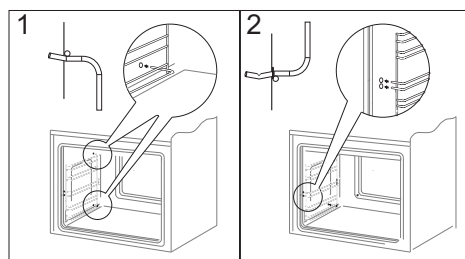
**Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.**

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

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



Wyjmowanie drabinek



Zakładanie drabinek

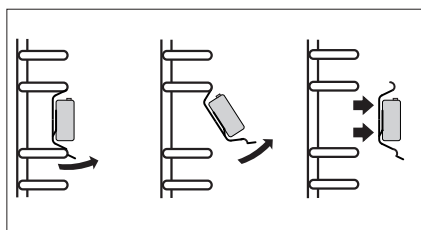


## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

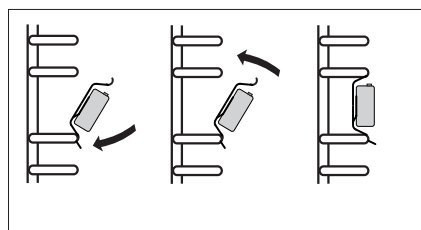
- Kuchnie ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrany prowadnice należy wysunąć zaczepiając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

### Uwaga!

Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.



*Wymywanie prowadnic teleskopowych*



*Zakładanie prowadnic teleskopowych*

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

## Czyszczenie pyrolityczne

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

### Przed włączeniem funkcji pyroliza.

#### **Uwaga!**

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

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

### Podczas procesu czyszczenia.

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

#### **Uwaga!**

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

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

### Proces czyszczenia pyrolitycznego :

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

#### **Uwaga!**

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

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

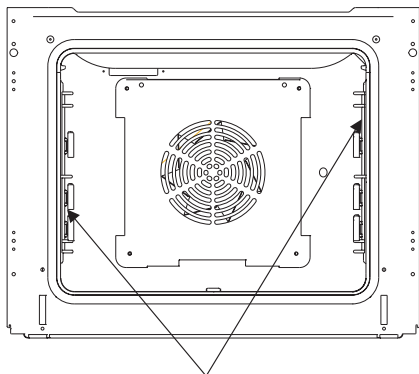
Jeśli piekarnik jest już wychłodzony a drzwi piekarnika nadal pozostają zablokowane, to aby odblokować drzwi należy ponownie wybrać program pyroliza.

Wybranie programu pyroliza przy zablokowanych drzwiach powoduje start procesu odblokowania drzwi.

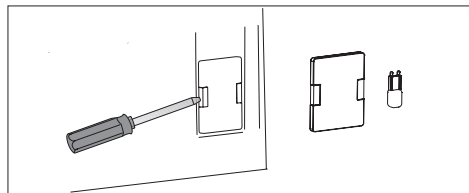
## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

### Wymiana żarówki halogenowej oświetlenia piekarnika

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



Oświetlenie piekarnika

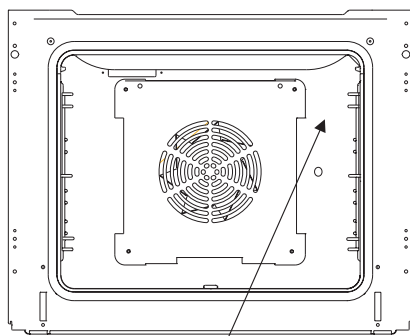


1. Odłączyć zasilanie piekarnika
2. Wyjąć wkłady piekarnika.
3. Jeśli piekarnik posiada prowadnice teleskopowe należy je wyjąć
4. Używając płaskiego wkrętaka podważyć zaczep klosza, zdjąć go, umyć pamiętając o dokładnym wytarciu do suchego.
5. Wyciągnąć żarówkę halogenową wysuwając ją w dół używając do tego szmatki lub papieru, w razie potrzeby żarówkę halogenową należy wymienić na nową G9 -napięcie 230V -moc 25W
6. Umieścić precyzyjnie żarówkę halogenową w gnieździe osadczym.
7. Założyć klosz oświetlenia

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

### Wymiana żarówki halogenowej oświetlenia piekarnika

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



Oświetlenie piekarnika

1. Odłączyć zasilanie piekarnika
2. Wyjąć wkłady piekarnika.
3. Wykręcić i umyć klosz lampki pamiętając o dokładnym wytarciu go do sucha.
4. Wyciągnąć żarówkę halogenową używając do tego szmatki lub papieru, w razie potrzeby żarówkę halogenową należy wymienić na nową G9 -napięcie 230V -moc 25W
5. Umieścić precyzyjnie żarówkę halogenową w gnieździe osadczym.
6. Wkręcić klosz oświetlenia.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

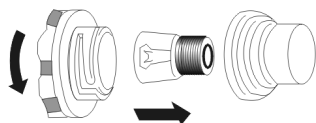
---

## 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

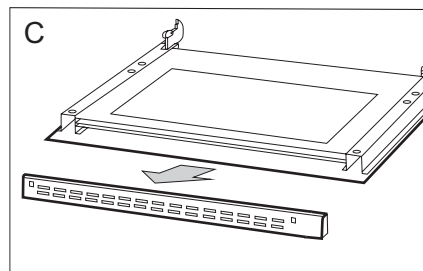
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni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



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

## Wymywanie szyby wewnętrznej

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



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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

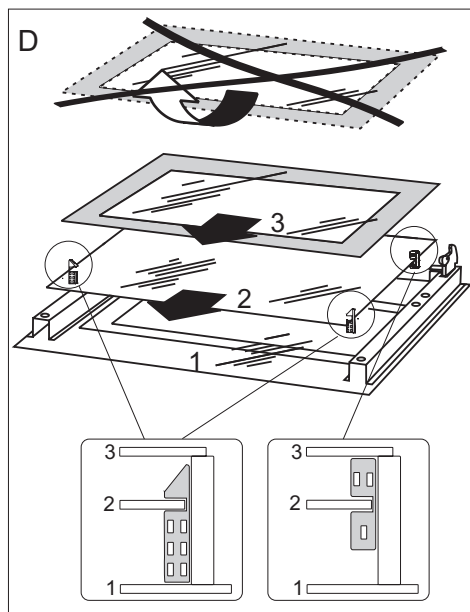
**Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyby. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.**

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”.

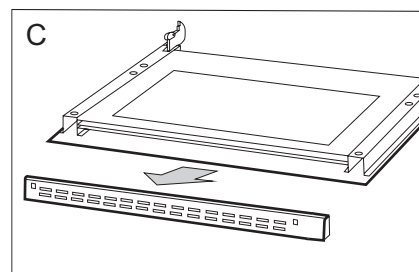
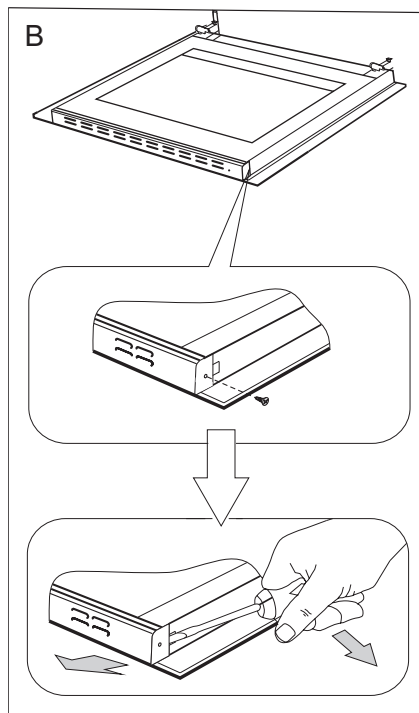


Wymijowanie szyby wewnętrznych

### Wymijowanie szyby wewnętrznej (piekarnik z funkcją pyrolizy)

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

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



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

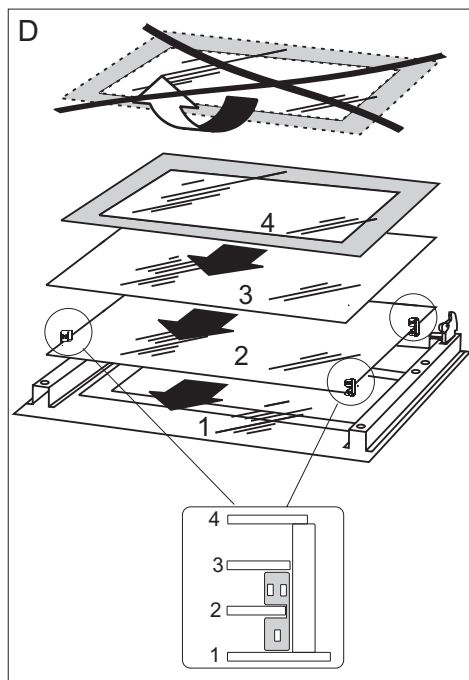
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). (Rys.D). Wyjąć szyby środkowe.

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

Wyjąć szybę środkową, (rys.D).

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

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



Wymywanie szyb wewnętrznych

### Przeglądy okresowe

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

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

### Uwaga!

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

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

Problem	Przyczyna	Postępowanie
1.urządzenie nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2.nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i> )
3. błąd E00	błąd odczytu temperatury wewnątrz komory piekarnika	używanie piekarnika jest niemożliwe, zwrócić się do najbliższego serwisu.
4. błąd E01	błąd odczytu temperatury termosondy	komunikat znika po wyjęciu termosondy, piekarnik można użytkować ale bez termosondy
5.wentylator przy grzejniku termoobiegu nie działa	Niebezpieczeństwo przegrzania! Natychmiast odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	

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

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



## DANE TECHNICZNE





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

### Informacje podstawowe:

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

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

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

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

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

### Oświadczenie producenta:

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

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

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

# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

---

## Gwarancja

---

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej

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

## Obsługa posprzedażna

---

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

*Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny kuchni*

Typ.....

Nr fabryczny.....





**Amica S.A.**  
ul. Mickiewicza 52  
64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100  
fax 67 25 40 320  
[www.amica.com.pl](http://www.amica.com.pl)

---

**Amica**  
 Centrum Serwisowe  
801 801 800