

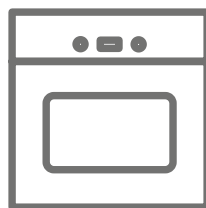


Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/58893

Zeskanuj kod



PIEKARNIK DO ZABUDOWY

12273.3eETsKDpHbScSCa / AOV35P13FGiA



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-3790 / 9521988
(08.2026 V1)

Szanowny Kliencie

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

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

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia.

Pozwoli to uniknąć nieprawidłowego użytkowania oraz ograniczyć ryzyko wypadków. Instrukcję należy zachować i przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby móc z niej skorzystać.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ	6
ROZPAKOWANIE	6
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	6
TWOJE URZĄDZENIE	7
INFORMACJE NA START	8
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	8
WYGRZEWANIE KOMORY	8
USTAWIANIE I ZMIANA CZASU	8
CHOWANE POKRĘTŁA	8
OBSŁUGA PIEKARNIKA	9
FUNKCJE PIEKARNIKA	10
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	12
OGÓLNE PORADY	12
ŚRODKI CZYSZCZĄCE	12
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI	12
CZYSZCZENIE	12
DEMONTAŻ PROWADNIC DRUCIANYCH	13
PROWADNICE TELESKOPOWE	13
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	14
DANE TECHNICZNE	15
INSTALACJA	16
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE	16
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA	16
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	18
GWARANCJA	18
SERWIS	18
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI	18

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, które nie wpływają na działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Podczas pracy urządzenie oraz jego części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny przebywać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem osoby dorosłej. Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia im nadzoru i przekazania instrukcji bezpiecznego użytkowania.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- W trakcie użytkowania należy unikać dotykania gorących elementów znajdujących się wewnątrz piekarnika.
- Podczas pracy urządzenia niektóre jego części zewnętrzne mogą się nagrzewać. Zaleca się, aby małe dzieci pozostały w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych narzędzi. Mogą one porysować powierzchnię szkła, co zwiększa ryzyko jego pęknięcia.

- Przed wymianą lampki należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Zachowanie tej ostrożności pozwala ograniczyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia piekarnika nie należy używać urządzeń wytwarzających parę. Mogą one spowodować uszkodzenie elementów elektrycznych i zwiększyć ryzyko awarii.
- Podczas otwierania piekarnika należy zachować ostrożność, ponieważ gorąca para (czasem niewidoczna), może spowodować oparzenia. Nie należy pochyłać się nad otwieranymi drzwiami urządzenia.
- Należy dopilnować, aby małe urządzenia kuchenne oraz ich przewody nie stykały się z nagrzanym piekarnikiem. Wysoka temperatura może uszkodzić izolację przewodów.
- Piekarnika nie powinno się pozostawiać bez nadzoru podczas pracy. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić.
- Na otwartych drzwiach piekarnika nie należy stawiać ciężkich naczyń ani opierać się o nie. Maksymalne dopuszczalne obciążenie wynosi 15 kg.
- Nie należy korzystać z urządzenia w przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowego działania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.
- W razie wystąpienia usterki należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Urządzenie powinno być wykorzystywane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli do przygotowywania potraw. Używanie piekarnika do innych celów, np. ogrzewania pomieszczeń, jest niewłaściwe i może stwarzać zagrożenie.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany może dokonać wyłącznie producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowany specjalista.
- Nie wykladać dna piekarnika, ścian ani akcesoriów folią aluminiową. Może to uszkodzić emalię, stwarzać ryzyko pożaru oraz prowadzić do uszkodzenia sąsiadujących mebli.



- Odpowiedzialne korzystanie z energii pomaga oszczędzać pieniądze i dbać o środowisko. Warto więc ograniczać zużycie energii elektrycznej, stosując proste nawyki:
- Nie należy zbyt często otwierać piekarnika podczas pieczenia. Każde otwarcie powoduje utratę ciepła, przez co urządzenie zużywa więcej energii na ponowne osiągnięcie wymaganej temperatury.
- Piekarnika warto używać przede wszystkim do przygotowywania większych porcji potraw. Niewielkie porcje, np. mięso o masie do 1 kg, często można przygotować bardziej energooszczędnie na płycie kuchennej.
- Warto wykorzystywać ciepło pozostałe w piekarniku po zakończeniu pieczenia. Wyłączenie piekarnika kilka minut przed końcem przygotowywania potrawy pozwala dokończyć pieczenie dzięki nagromadzonemu ciepłu i zmniejszyć zużycie energii.
- W przypadku pieczenia trwającego dłużej niż 40 minut warto wyłączyć piekarnik około 10 minut przed zakończeniem przygotowywania potrawy. Pozostałe ciepło umożliwi dokończenie procesu pieczenia.
- Należy dbać o szczelne zamykanie drzwi piekarnika. Zabrudzenia znajdujące się na uszczelkach mogą powodować utratę ciepła i zwiększać zużycie energii. Zaleca się ich regularne czyszczenie.
- Piekarnika nie należy montować bezpośrednio obok chłodziarki lub zamrażarki. Wytwarzane ciepło może zwiększać zapotrzebowanie urządzeń chłodniczych na energię elektryczną.



Na czas transportu urządzenie zostało odpowiednio zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu należy usunąć wszystkie elementy opakowania, w sposób zgodny z zasadami ochrony środowiska. Materiały użyte do wykonania opakowania są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Zostały one oznaczone odpowiednimi symbolami ułatwiającymi ich prawidłową segregację.

Uwaga! Materiały opakowaniowe, takie jak worki foliowe, folie czy elementy styropianowe, mogą stanowić zagrożenie dla dzieci. Podczas rozpakowywania urządzenia należy przechowywać je poza ich zasięgiem.

Usuwanie zużytych urządzeń

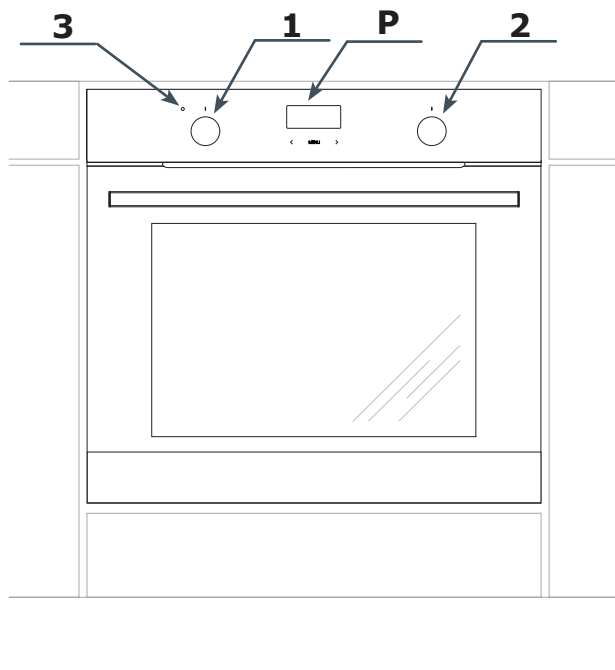


Urządzenie zostało oznaczone symbolem przekreślonego pojemnika na odpady, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania, urządzenia nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi.

Zużyty sprzęt należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki elektroodpadów. Można go oddać m.in. do lokalnych punktów zbierania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, wybranych sklepów prowadzących zbiórkę takich urządzeń lub jednostek organizowanych przez gminę.

Prawidłowa utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomaga ograniczyć negatywny wpływ odpadów na zdrowie ludzi i środowisko naturalne. Umożliwia również odzyskanie cennych surowców oraz bezpieczne zagospodarowanie substancji, które mogą być szkodliwe w przypadku niewłaściwego składowania lub przetwarzania.

TWOJE URZĄDZENIE



P Programator elektroniczny

1. Pokrętko regulacji temperatury piekarnika
2. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
3. Lampka kontrolna termoregulatora

INFORMACJE NA START

Przed pierwszym użyciem

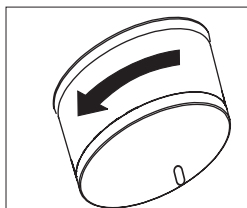
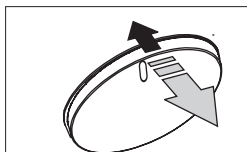
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy odpowiednio przygotować piekarnik do pracy:

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania, w tym zabezpieczenia zastosowane na czas transportu.
- Z wnętrza piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria, a następnie dokładnie umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Z prowadnic teleskopowych należy usunąć folię ochronną.
- Wnętrze komory piekarnika należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie powinno się używać twardych szczotek ani szorstkich gąbek, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię komory.

Chowane pokrętła

Pokrętło wyboru funkcji oraz pokrętło regulacji temperatury są schowane w panelu przednim urządzenia.

Aby zmienić ustawienia, należy lekko nacisnąć wybrane pokrętło i zwolnić nacisk. Pokrętło wysunie się z panelu, umożliwiając ustawienie odpowiedniej funkcji oraz temperatury pracy piekarnika. Po zakończeniu regulacji pokrętło można ponownie wsunąć do panelu.



Wyrzewanie komory

Przed pierwszym użyciem zaleca się przeprowadzenie procesu wygrzewania komory piekarnika.

- Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, otwierając okno lub uruchamiając wentylację.
- Następnie należy ustawić funkcję grzania: termoobieg z grzałką dolną (pizza).
- Temperaturę należy ustawić na 250°C, a piekarnik pozostawić włączony przez co najmniej 30 minut.

Podczas pierwszego nagrzewania może być wyczuwalny charakterystyczny zapach. Jest to normalne zjawisko związane z pierwszym uruchomieniem urządzenia.

Zapach ustępuje wraz z dalszym użytkowaniem piekarnika.

Ustawianie i zmiana czasu

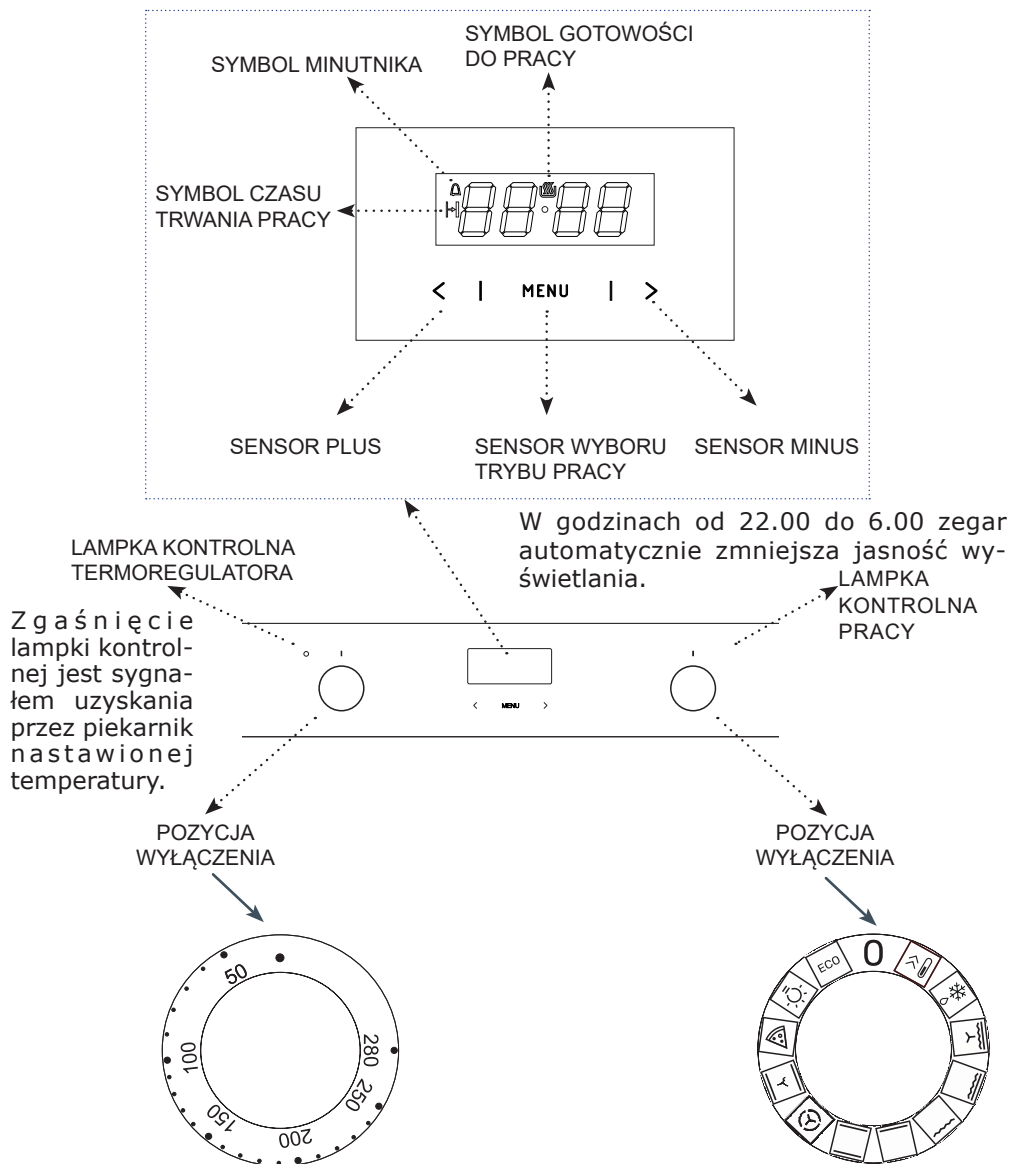
Po podłączeniu piekarnika do zasilania na wyświetlaczu będzie migać komunikat „0:00”. Aby ustawić aktualny czas:

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MENU, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków < i >.
3. Po ok 7 sekundach ustawienie zostanie zapisane automatycznie.

Aby zmienić wcześniej ustawiony czas, należy jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przyciski < i >, a następnie ponownie ustawić godzinę.

Uwaga: Uruchomienie piekarnika jest możliwe dopiero po prawidłowym ustawieniu czasu i pojawieniu się odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu: 

OBSŁUGA PIEKARNIKA



Temperaturę pieczenia ustawia się przy użyciu pokrętki regulacji temperatury. Dostępne wartości temperatur są oznaczone na pokrętki

Piekarnik umożliwia korzystanie z różnych trybów grzania, takich jak grzałka dolna, grzałka górna, termoobieg oraz grill. Odpowiednią funkcję wybiera się za pomocą pokrętki funkcji

Funkcje piekarnika

Pozycja na pokrętle	Funkcja piekarnika	Opis, zastosowanie
0	Piekarnik wyłączony	
	Szybki rozgrzew	Umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika z wykorzystaniem termoobiegu i opiekacza.
	Rozmrażanie	Ułatwia rozmrażanie żywności dzięki pracy samego wentylatora, bez włączania grzałek.
	Wentylator, opiekacz i grzałka górna	Połączenie tych elementów przyspiesza opiekanie potraw i pomaga uzyskać bardziej chrupiącą powierzchnię oraz lepszy smak. Maksymalne ustawienie temperatury: 190 st.C.
	Wzmocniony opiekacz (Supergrill)	Funkcja wykorzystuje jednocześnie opiekacz i grzałkę górną, zapewniając intensywne przyrumienianie potraw. Szczególnie dobrze sprawdza się podczas opiekania większych porcji. Maksymalne ustawienie temperatury: 220 st.C.
	Opiekacz (grill)	Przeznaczony do opiekania niewielkich porcji mięsa, ryb, tostów, kiełbasek i zapiekanek. Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, potrawę należy obrócić w trakcie pieczenia. Maksymalne ustawienie temperatury: 220 st.C.
	Grzałka dolna / czyszczenie parowe	Funkcja wykorzystuje wyłącznie grzałkę dolną. Sprawdza się do dopiekania ciast od spodu, szczególnie wypieków wilgotnych i z owocowym nadzieniem.
	Grzałka górna i dolna (tryb konwencjonalny)	Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, lub chleba (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnej blachy). Pieczenie odbywa się na jednym poziomie.
	Termoobieg	Funkcja wykorzystuje wentylator do równomiernego rozprowadzania gorącego powietrza w komorze piekarnika. Pozwala na pieczenie w niższej temperaturze i zapewnia równomierne efekty pieczenia.
	Wentylator, grzałka dolna i grzałka górna	Funkcja łączy działanie grzałki górnej, dolnej i wentylatora, zapewniając równomierny rozkład ciepła w całej komorze piekarnika.



Termoobieg i
grzałka dolna

Funkcja łączy działanie termoobiegu i grzałki dolnej, zwiększając ilość ciepła dostarczanego od spodu. Szczególnie polecana do pieczenia pizzy oraz wilgotnych ciast.



Oświetlenie
piekarnika

Funkcja włącza oświetlenie komory piekarnika, umożliwiając kontrolę potrawy bez otwierania drzwi.



Termoobieg eco

Energooszczędny tryb pieczenia z optymalnym obiegiem gorącego powietrza. Podczas pracy tej funkcji oświetlenie piekarnika pozostaje wyłączone.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne czyszczenie i właściwa konserwacja piekarnika pomagają wydłużyć jego bezawaryjną eksploatację.

Ogólne porady

- Czyść piekarnik po każdym użyciu, aby zapobiec przypalaniu zabrudzeń.
- Zaschnięte zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia i mogą wymagać większego nakładu pracy.
- Komorę piekarnika czyść ciepłą wodą z dodatkiem detergentu lub octu (3 łyżki stołowe na 250ml wody), a następnie wytrzyj ją do sucha.
- Nie pozostawiaj w komorze wilgotnych naczyń ani ściereczek, ponieważ mogą sprzyjać powstawaniu korozji.
- Resztki ciasta i soki owocowe najlepiej usuwać z lekko ciepłych powierzchni.

Środki czyszczące

- Nie używaj środków ściernych, druciaków ani preparatów do szorowania.
- Nie stosuj środków żrących zawierających sodę, amoniak lub chlor.
- Unikaj preparatów o silnym odczynie zasadowym.
- Niewskazane jest stosowanie środków zawierających kwasy organiczne (np. kwas cytrynowy), ponieważ mogą powodować trwałe plamy lub matowienie emalii.

Inne istotne wskazówki

- Do pieczenia potraw zawierających owoce zaleca się używanie głębokich blach. Wyższa blacha uchroni przed wyciekami płynu na dno piekarnika i ew. przebarwieniem emalii.
- Przebarwienia emalii nie wpływają na działanie piekarnika i nie stanowią podstawy do reklamacji.
- Podczas pieczenia mięsa warto stosować brytfanny, folię aluminiową

lub worki do pieczenia, aby ograniczyć zabrudzenie komory tłuszczem.

Uwaga: do czyszczenia nie należy używać środków ściernych, silnych detergentów ani ostrych przedmiotów. Front i obudowę urządzenia należy czyścić ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub szymb. Nie stosować młeczek czyszczących.

Czyszczenie

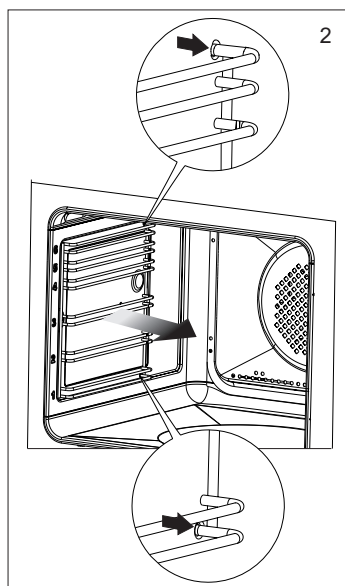
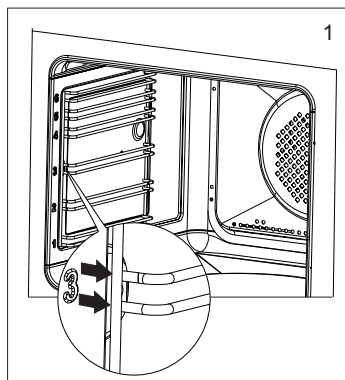
Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Komorę piekarnika czyść ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie parowe Steam Clean

- Na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlej 0,25 l wody (1 szklanka). Zamknij drzwi piekarnika.
- Pokrętkę regulatora temperatury ustaw na pozycję 50°C, a pokrętkę funkcji na pozycję grzałka dolna/ czyszczenie parowe  ogrzewaj komorę piekarnika przez ok. 30 minut.
- Po zakończeniu procesu czyszczenia otwórz drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzyj gąbką lub ścierką a następnie umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

Demontaż przewodnic drucianych

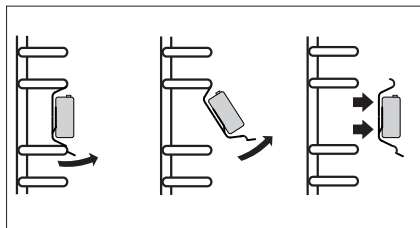
Prowadnice druciane można łatwo wyjąć do czyszczenia. W tym celu pociągnij przedni zaczep, odchyl prowadnicę, a następnie wysuń ją z tylnych mocowań.



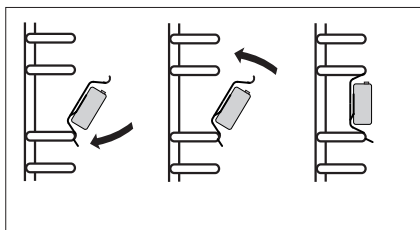
Prowadnice teleskopowe

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 krawędź blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych przewodnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

Demontaż



Montaż



Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku sytuacji awaryjnej:

- Wyłącz piekarnik.
- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Przed skontaktowaniem się z serwisem sprawdź możliwe przyczyny usterki, korzystając z poniższej tabeli. Niektóre problemy można usunąć samodzielnie.

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 Czyszczenie i konserwacja)
3. Wyświetlacz programatora wskazuje godzinę cyklicznie „0.00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz Obsługa programatora)
4. Wentylator przy grzejniku termoobiegu nie działa	Niebezpieczeństwo przegrzania! Natychmiast odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
5. Czerwona lampka kontrolna nie świeci	lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz Lampki kontrolne	

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.

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/58893

Zeskanuj kod



DANE TECHNICZNE

Typ/model	12273.3eETsKDpHbScScA AOV35P13FGiA
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 piekarnika (W x S x G)	595 x 595 x 570 mm
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,5
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	-

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 górnego i dolnego 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)	 Eco
Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator)	 Eco
Tryb konwencjonalny Eco (grzejnik dolny + górny)	 Eco

Pomiar zużycia energii należy przeprowadzać po zdemontowaniu przewodnic teleskopowych (jeśli występują).

Oświadczenie producenta:

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

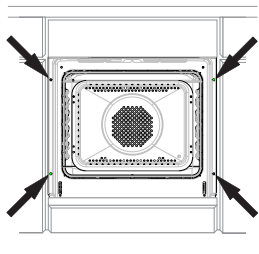
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,

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

INSTALACJA

Montaż piekarnika w zabudowie

- Piekarnik należy instalować w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu, zapewniając łatwy dostęp do elementów sterowania i wtyczki zasilającej.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę do 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okleiny.
- Przed montażem należy przygotować otwór o wymiarach zgodnych z rysunkami montażowymi oraz wykonać przepust na przewód zasilający jeśli mebel posiada ścianę tylną.
- Po wsunięciu piekarnika do wnęki należy zamocować go za pomocą czterech wkrętów.

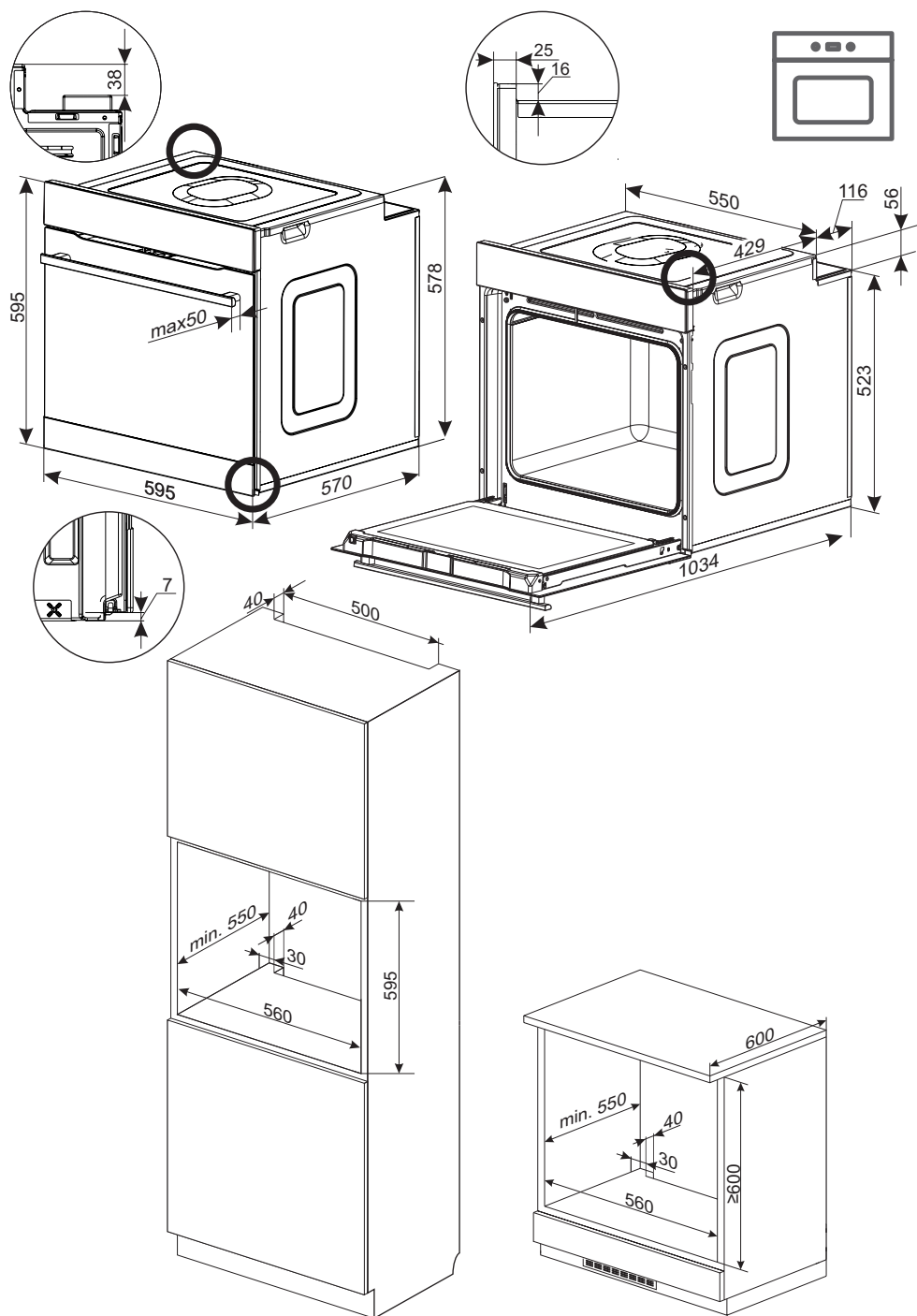


Uwaga: Montaż urządzenia powinien być wykonany przez wykwalifikowanego specjalistę przy odłączonym zasilaniu.

Podłączenie do zasilania

- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić dane na tabliczce znamionowej.
- Piekarnik jest przystosowany do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym 230 V 1N~ 50 Hz i wyposażony w przewód ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo zasilające musi być wyposażone w uziemienie i pozostać dostępne po zainstalowaniu urządzenia.
- Instalacja elektryczna powinna być wyposażona w skuteczny system uziemienia zgodny z obowiązującymi normami i przepisami.
- Przed podłączeniem należy upewnić się, że instalacja elektryczna spełnia wymagania urządzenia, a obwód jest zabezpieczony bezpiecznikiem o wartości co najmniej 16 A.

Uwaga: W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany może dokonać wyłącznie producent, autoryzowany serwis lub osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.



[illegible]