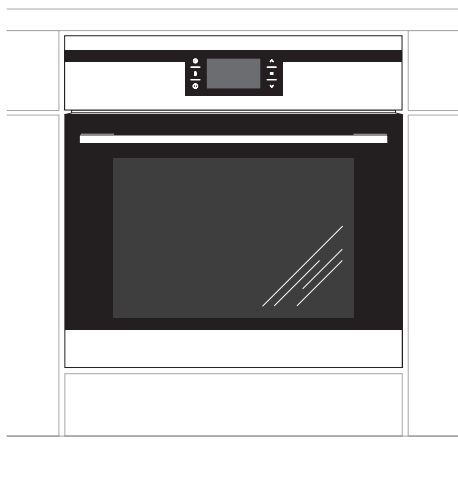


Amica

10143.3TfDpsJVQaXSp
10143.4TfDpJVQaXSp
10143.4TfDpJVQaS
10143.4TfDpJVQaW



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.

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 |
| Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej..... | 12 |
| Obsługa | 13 |
| Przed pierwszym włączeniem piekarnika..... | 13 |
| Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem..... | 14 |
| Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne | 34 |
| Potrawy testowe | 36 |
| Czyszczenie i konserwacja piekarnika | 38 |
| Postępowanie w sytuacjach awaryjnych | 42 |
| Dane techniczne | 43 |
| Gwarancja, obsługa posprzedażna | 44 |

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.

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



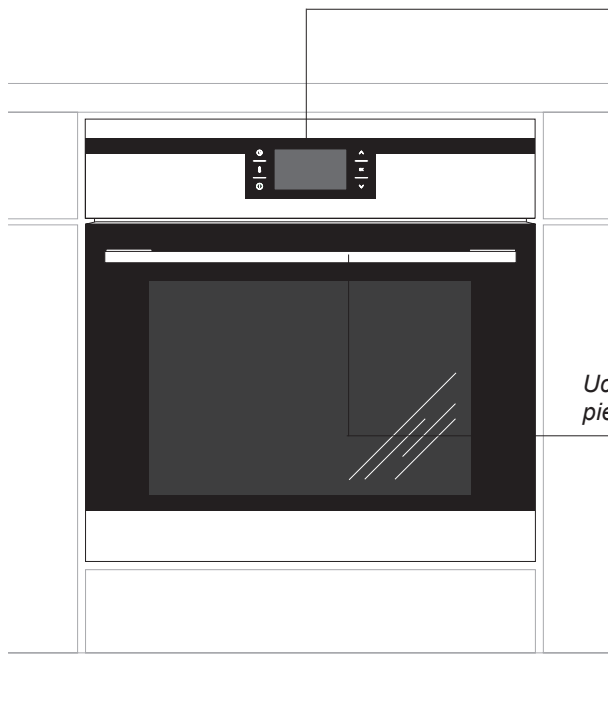
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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

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

OPIS WYROBU

Programator
elektroniczny



Uchwyt drzwi
piekarnika

Przycisk ustawienia czasu ⌚

Przycisk zmiany ustawień ^

Przycisk zmiany temperatury 🌡️

Przycisk zatwierdzenia OK



Przycisk stand by / menu ⌚

Przycisk zmiany ustawień v

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

| Typ piekarnika | 10143.3TfDpsJVQaXSp | 10143.4TfDpJVQaXSp | 10143.4TfDpJVQaS | 10143.4TfDpJVQaW |
|--|---------------------|--------------------|------------------|------------------|
| Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika | | | | |
| grzejnik górny + dolny | ● | ● | ● | ● |
| opiekacz | ● | ● | ● | ● |
| rożen obrotowy | ● | ● | ● | ● |
| wentylator | ● | ● | ● | ● |
| grzejnik termoobiegu | ● | ● | ● | ● |
| wentylator chłodzący | ● | ● | ● | ● |
| Programator elektroniczny | | | | |
| Tf sensory | ● | ● | ● | ● |
| Elementy w komorze piekarnika | | | | |
| przewodnice druciane | ● | ● | ● | ● |
| przewodnice teleskopowe | ● | ● | ● | ● |
| wkłady katalityczne | | | | |
| Akcesoria | | | | |
| ruszt, drabinka suszarnicza | ● | ● | ● | ● |
| blacha do pieczywa płytka | ● | ● | ● | ● |
| blacha do pieczenia głęboka | ● | | | |
| miska szklana | | ● | ● | ● |
| widelec i ramka rożna | | ● | ● | ● |
| termosonda | ● | ● | ● | ● |

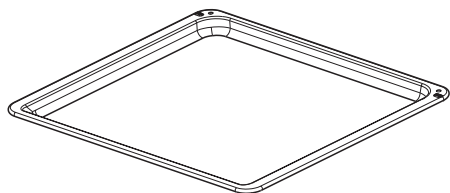
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

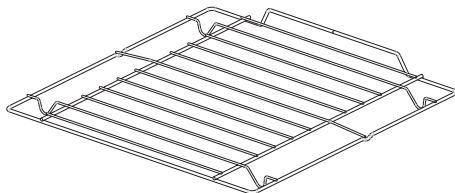
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystrójki* kuchni:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- kolor obudowy piekarnika - C, S
- piekarnik w wykonaniu inox - X
- piekarnik z elementami frontu ze szkła lustrzanego - Sp
- komora piekarnika w kolorze szarym - Q
- komora piekarnika pokryta emalią Aqualytic - Qa
- dwa oświetlenia boczne piekarnika - V
- system chłodzenia drzwi - J

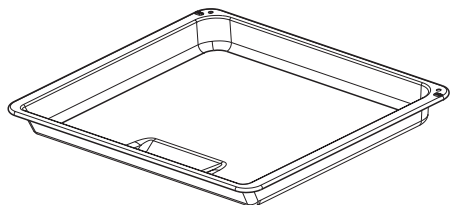
Akcesoria



Blacha do pieczywa



*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*



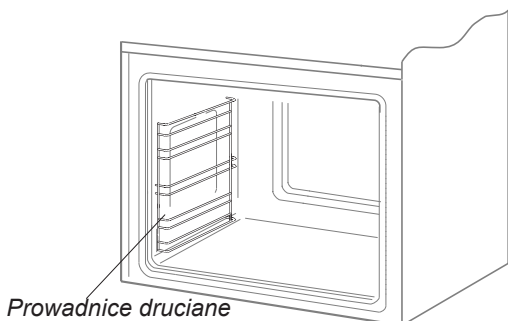
Blacha do pieczenia



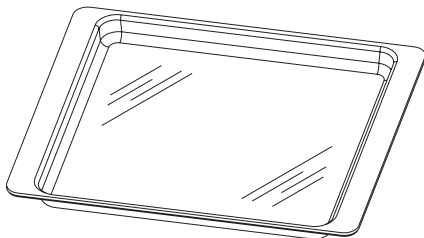
Termosonda



Widelec i ramka różna



Prowadnice druciane

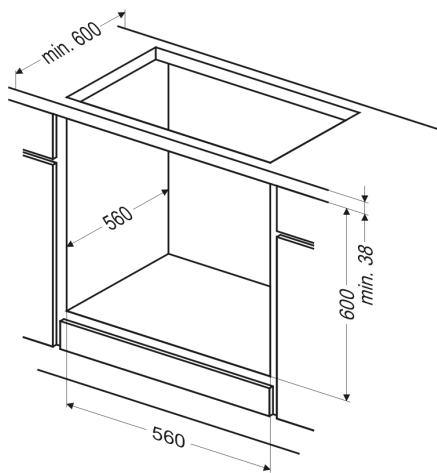


Miska szklana

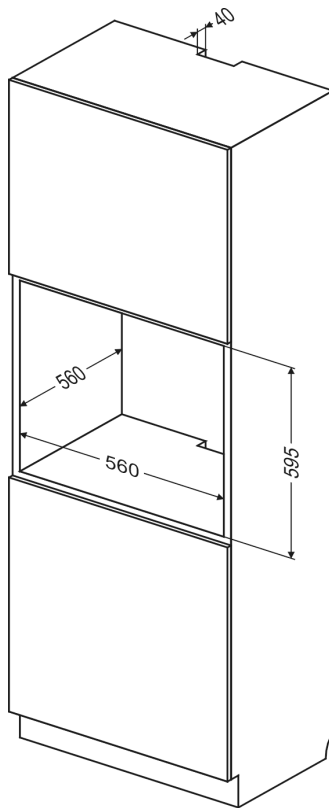
INSTALACJA

Montaż piekarnika

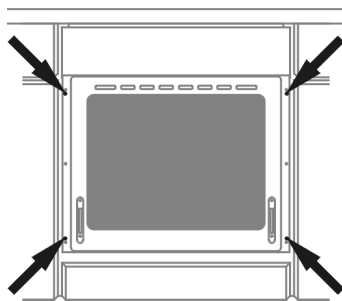
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne 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).



Rys.A



Rys.B



Rys.C

Uwaga:

Montażu dokonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

INSTALACJA

▶ Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

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

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

Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.

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

Przed pierwszym włączeniem

kuchni

- 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 prowadnic teleskopowych przed włączeniem piekarnika.

Ważne!

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

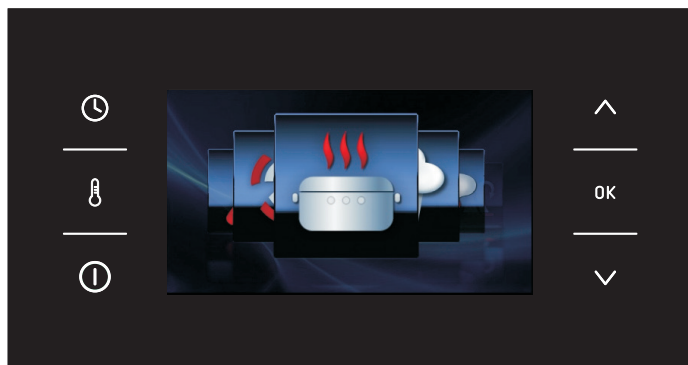
Ważne!

Piekarnik jest wyposażony w programator z wyświetlaczem sterowany za pomocą 6. przycisków (sensorów) umieszczonych symetrycznie z obu stron wyświetlacza. Zdziałanie, każdego z sensorów następuje po dotknięciu szyby w miejscu wyznaczonym na sensor (występowanie piktogramów) i jest sygnalizowane wybranym w menu ustawienia sygnałem dźwiękowym. (Patrz rozdział: *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*).

Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

OBSŁUGA






Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem



Znaczenie przycisków (sensorów)

-  - przycisk ustawienia czasu
-  - przycisk zmiany temperatury
-  - przycisk stand by / menu
-  - przycisk zmiany ustawień
-  - przycisk zatwierdzania
-  - przycisk zmiany ustawień

Znaczenie piktogramów i symboli

-  - odcięcie napięcia zasilania
-  - edycja temperatury
-  - koniec czasu pracy
-  - czas pracy
-  - blokada programatora

Włączenie piekarnika i wybór języka obsługi programatora.

Po podłączeniu wyrobu do sieci elektrycznej programator uruchamia się w bloku: ustawienia / język.

Przy pomocy przycisków \vee \wedge przeszukujemy zawartość zakładki język. Po podświetleniu języka, w którym mają być wyświetlane komunikaty na wyświetlaczu, jego zatwierdzenie dokonywane jest przez naciśnięcie przycisku OK.

Po wyłączeniu zasilania i jego ponownym załączeniu (zanik napięcia) programator przechodzi automatycznie w stan czuwania i od razu wyświetla aktualną godzinę.

Ustawienie czasu.

Po wybraniu i zatwierdzeniu języka należy potwierdzić godzinę wyświetlaną na wyświetlaczu przy wykorzystaniu przycisku OK lub dokonać jego zmiany wykorzystując przyciski \vee \wedge .

Zmiana czasu następuje w zakresie od 0:00 do 23:59 w przypadku wyświetlania godziny w układzie 24h lub w zakresie od 0:00 do 12:00 w przypadku wyświetlania godziny w układzie am/pm.

Po ustawieniu godziny programator przechodzi w stan czuwania w którym na wyświetlaczu wyświetlana jest tylko aktualna godzina.

Przejście ze stanu czuwania do ustawienia aktualnej godziny wymaga naciśnięcia przycisku ⓪ po wyświetleniu "menu" przy wykorzystaniu przycisków \vee \wedge wybieramy zakładkę "ustawienia" wybór zatwierdzamy przyciskiem OK. Po wejściu w zakładkę "czas" przy wykorzystaniu przycisków \vee \wedge wybieramy zakładkę "godzina", wybór potwierdzamy naciśnięciem przycisku OK.

Ważne!

W każdej chwili można wycofać się z ekranu roboczego do podmenu poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisków \wedge i OK.

OBSŁUGA

Menu

Przejdźcie ze stanu czuwania do menu wymaga naciśnięcia przycisku ①. Po wejściu do menu przemieszczanie między zakładkami odbywa się przy wykorzystaniu przycisków ∨ ^.

W menu głównym dostępne są zakładki:

- ustawienia,
- funkcje grzania,
- programy gotowe,
- programy użytkownika,
- czyszczenie,
- wyjście.

W celu wybrania dowolnej zakładki należy nacisnąć przycisk OK.

Jeśli w ciągu 60 sekund użytkownik nie dokona wyboru, programator automatycznie przechodzi w stan czuwania. Natychmiastowe wyjście z menu i przejście w stan czuwania jest również możliwe po wybraniu ikony wyjście i zatwierdzeniu wyboru przyciskiem OK. Natychmiastowe wyjście z menu i przejście w stan czuwania jest również możliwe po równoczesnym naciśnięciu przycisków ^ i OK.

Menu \ Ustawienia

Po naciśnięciu przycisku ① programator przechodzi do menu, przy pomocy przycisków ∨ ^ wybieramy zakładkę ustawienia i zatwierdzamy jej wybór przyciskiem OK.

W zakładce ustawienia dostępne są następujące zakładki:

- język,
- czas,
- oświetlenie,
- dźwięk,
- motywy,
- jasność wyświetlacza,
- serwis,

- ustawienia fabryczne,
- wyjście.

Przemieszczanie pomiędzy powyższymi zakładkami odbywa się z wykorzystaniem przycisków ∨ ^. Zatwierdzenie wyboru jednej z powyższych zakładek dokonuje się przyciskiem OK.

Wyjście z zakładki ustawienia do zakładki menu jest możliwe po wybraniu zakładki wyjście przyciskami ∨ ^ i zatwierdzeniu tego wyboru przyciskiem OK.

Natychmiastowe wyjście z zakładki ustawienia do zakładki menu i dalej w stan czuwania jest możliwe po każdorazowym przyciśnięciu przycisków ^ i OK.

Menu \ Ustawienia \ Język

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi ∨ ^ zakładki język dokonujemy zatwierdzenia wyboru przyciskiem OK.

W zakładce język dostępne są następujące zakładki:

- Deutsch,
- English,
- Polski,
- По русски,
- Český,
- Srbski,
- Lietuviškai,
- Eesti,
- Latviski,
- Français,
- Español,
- Türkçe,
- Svenska,
- Norsk,
- Suomi,
- Dansk,
- Italiano,
- Exit,

OBSŁUGA

Opis wyboru języka znajduje się w części **Włączenie piekarnika i wybór języka obsługi programatora**.

Wyjście z zakładki język do zakładki ustawienia jest możliwe po wybraniu zakładki exit przyciskami nawigacyjnymi ∇ \wedge i zatwierdzeniu tego wyboru przyciskiem OK.

Natychmiastowe wyjście z zakładki język do zakładki ustawienie i dalej menu jest możliwe po każdorazowym przyciśnięciu przycisków \wedge i OK.

Menu \ Ustawienia \ Czas

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi ∇ \wedge zakładki czas dokonujemy zatwierdzenia wyboru przyciskiem OK. W zakładce czas dostępne są następujące zakładki:

- godzina,
- minutnik,
- typ zegara,
- format godziny,
- wyjście.

Przy wykorzystaniu przycisków nawigacyjnych ∇ \wedge wybieramy jedną z powyższych zakładek, wybór zatwierdzamy przyciskiem OK.

Menu \ Ustawienia \ Czas \ Godzina

Opis ustawiania aktualnej godziny znajduje się w części **Ustawienie czasu**.

Ustawianie czasu pracy (dla funkcji grzania)

Przy ustawionej funkcji grzania przyciskamy przycisk \odot , gdy na ekranie zacznie migać symbol \Rightarrow , obok okna 1 wyświetlającego temperaturę. Pojawi się aktywne okno 2 z opisem CZAS PRACY, a wyświetlacz czasu wyświetla "0:00".

Wygląd okna roboczego przed ustawieniem czasu pracy lub czasu pracy i końca czasu pracy - okno 2 nieaktywne.





Wygląd okna roboczego z ustawionym czasem pracy lub czasem pracy i końcem czasu pracy - okno 2 aktywne.




Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wprowadzona żadna zmiana wyświetlacz powróci do wyświetlania tylko temperatury zadanej i aktualnej oraz zniknie okno 2 i przestanie migać symbol \Rightarrow .

Zmiany nastawy programowanego czasu dokonuje się przyciskami nawigacyjnymi ∇ \wedge z dokładnością 1 minuty. Po 5 sekundach lub po wcześniejszym naciśnięciu przycisku ustawiony okres czasu pracy zostaje wpisany do programatora. W oknie 2 opis CZAS PRACY zostaje zmieniony na CZAS ZAKOŃ-

CZENIA, jednocześnie ustawiony czas pracy - np.: 0:30 zmienia się na rzeczywistą godzinę zakończenia pracy, a upływ ustawionego okresu pracy jest wyświetlany i animowany na czerwonym pasku poniżej rzeczywistej godziny zakończenia, w sposób ciągły jest również wyświetlany symbol .

Po upływie ustawionego czasu pojawia się dźwięk (2 sygnały / przerwa / dwa sygnały). Sekwencja sygnałów powtarza się co 3 sekundy przez ok. 1 minutę, przez cały czas migocze symbol .





Kasowanie sygnalizacji zakończenia ustawionego procesu następuje przez naciśnięcie przycisku OK. Po tej czynności programator przechodzi w stan czuwania.

Uwaga. Po zakończeniu procesu użytkownik może dodatkowo przedłużyć czas trwania procesu. Zamiast OK należy nacisnąć  i nastawić przyciskami nawigacyjnymi dodatkowy czas.



Ustawianie czasu pracy i końca czasu pracy (dla funkcji grzania)

Ustawianie czasu pracy opisano w punkcie wcześniejszym.



Ustawienie końca czasu pracy.

Przy wyświetlaniem w sposób ciągły symbolu  przyciskamy po raz kolejny przycisk  na wyświetlaczu ciągle wyświetla się symbol  oraz zaczyna migać symbol , na wyświetlaczu czasu wyświetla się godzina zakończenia czasu pracy.



Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wprowadzona żadna zmiana programator powróci do wykonywania poprzednio ustawionej czynności - czyli do pracy z ustawionym czasem pracy i wybraną funkcją grzania. Zmiany ustawienia godziny zakończenia czasu pracy dokonuje się przy wykorzystaniu przycisków nawigacyjnych   z dokładnością 1 minuty.



Po 5 sekundach lub po wcześniejszym naciśnięciu przycisku OK ustawiony koniec czasu pracy zostaje wpisany do pamięci programatora.

W oknie 2 opis CZAS ZAKOŃCZENIA zostaje zmieniony na CZAS ROZPOCZĘCIA i na wyświetlaczu wyświetlany jest rzeczywisty czas rozpoczęcia, a upływ bieżącego czasu do rozpoczęcia czasu pracy jest wyświetlany i animowany na czerwonym pasku poniżej rzeczywistej godziny rozpoczęcia czasu pracy, w sposób ciągły jest również wyświetlany symbol , zaś symbol  zostanie zostaje wygaszony.

Jeśli w ciągu 60 sekund nie wykonamy żadnej czynności programator przechodzi w stan czuwania. Po naciśnięciu dowolnego przycisku programator przechodzi ze stanu czuwania do wyświetlenia na ekranie wprowadzonych ustawień (ostatni ekran).

Praca w ustawionym trybie.

Gdy aktualna godzina będzie równa godzinie rozpoczęcia czasu pracy następuje załączenie wybranej wcześniej funkcji grzania.

W oknie 2 opis CZAS ROZPOCZĘCIA zostaje zmieniony na CZAS ZAKOŃCZENIA i na wyświetlaczu wyświetlany jest rzeczywisty czas zakończenia pracy, a upływ czasu pracy jest wyświetlany i animowany na czerwonym pasku poniżej rzeczywistej godziny zakończenia. W momencie rozpoczęcia czasu pracy gaśnie również symbol , a zapala się symbol .

Po upływie ustawionego czasu pojawia

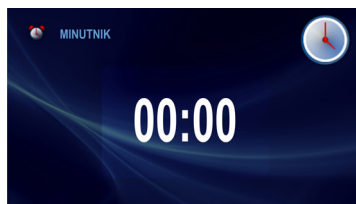
OBSŁUGA

się dźwięk (4 sygnały / przerwa / 4 sygnały), sekwencja sygnałów powtarza się co 3 sekundy przez ok. 1 minutę, przez cały czas migocze symbol **▶**.

Kasowanie sygnalizacji zakończenia ustawionego procesu następuje przez naciśnięcie przycisku OK. Programator przechodzi w stan czuwania.


Menu \ Ustawienia \ Czas \ Minutnik

Po potwierdzeniu wyboru zakładki minutnik przyciskiem OK na ekranie programatora wyświetla się czas w formacie: 00:00.



Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wprowadzona żadna zmiana wyświetlacz powróci do stanu czuwania.

Zmiany nastawy minutnika dokonuje się przyciskami nawigacyjnymi z dokładnością 1 sekundy. Po 5 sekundach lub po wcześniejszym naciśnięciu przycisku OK na wyświetlaczu czasu zaczyna się odliczanie upływającego czasu.

Zmianę nastawy minutnika można również przeprowadzić podczas odliczania upływającego czasu po naciśnięciu przycisku .

Po upływie czasu ustawionego czasu pojawia się dźwięk (2 sygnały / przerwa / 2 sygnały), sekwencja sygnałów powtarza się cały czas, a na wyświetlaczu wyświetlany jest czas - 00:00.

Kasowanie alarmu następuje przez naciśnięcie przycisku OK. Po tej czynności programator przechodzi w stan czuwania.

Menu \ Ustawienia \ Czas \ Typ zegara

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki typ zegara przyciskiem OK do wyboru mamy następujące zakładki:

- standardowy,
- cyfrowy,
- wskazówkowy.

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi **∨** **∧** zakładki typu zegara zatwierdzamy wybór przyciskiem OK. Dokonany wybór zostaje wpisany do programatora jednocześnie programator przechodzi automatycznie do zakładki czas (poziom wyżej).

Wybrany zegara, będzie od tej pory pojawiał się w prawym górnym rogu ekranu roboczego oraz w stanie czuwania.

Menu \ Ustawienia \ Czas \ Format godziny

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki format godziny przyciskiem OK do wyboru mamy następujące zakładki:

- 24h,
- AM / PM.

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi **∨** **∧** odpowiedniej opcji wyświetlania godziny zatwierdzamy wybór przyciskiem OK. Dokonany wybór zostaje wpisany do programatora jednocześnie programator przechodzi automatycznie do zakładki czas (poziom wyżej).

Opcja ta jest dostępna tylko w przypadku wyświetlania zegara standardowego i cyfrowego.

Menu \ Ustawienia \ Oświetlenie

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki oświetlenie przyciskiem OK, do wyboru mamy następujące zakładki:

- praca ciągła,
- praca chwilowa.

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi ∇ \wedge jednej z powyższych opcji oświetlenia komory piekarnika zatwierdzamy wybór przyciskiem OK. Dokonany wybór zostaje wpisany do programatora, jednocześnie programator przechodzi automatycznie do zakładki ustawienia (poziom wyżej).

Praca ciągła

Przy wybraniu opcji praca ciągła, w trakcie działania wybranego programu (funkcji grzania) oświetlenie piekarnika będzie świecić przez cały czas działania programu (funkcji grzania) lub przy otwarciu drzwi piekarnika.

Praca chwilowa

Przy wybraniu opcji praca chwilowa, w trakcie działania wybranego programu (funkcji grzania) oświetlenie piekarnika będzie świecić przez 30 sekund od uruchomienia programu (funkcji grzania) po czym oświetlenie jest wyłączone. Jeśli w trakcie pracy piekarnika chcemy załączyć oświetlenie - to wystarczy dotknąć dowolnego sensora. Po 30 sekundach od dotknięcia przycisku oświetlenie jest ponownie włączone. Przy otwarciu drzwi piekarnika oświetlenie jest załączone tak długo jak otwarte są drzwi piekarnika, jednak nie dłużej niż 10 minut, po tym czasie oświetlenie jest wyłączone.

Menu \ Ustawienia \ Dźwięk

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki dźwięk przyciskiem OK, do wyboru mamy następujące zakładki:

- ton_1,
- ton_2,
- ton_3,
- brak dźwięku (dotyczy zadziałania przycisków, nie zaś alarmu)

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi ∇ \wedge jednej z powyższych opcji dźwięku zatwierdzamy wybór przyciskiem OK.

Dokonany wybór zostaje wpisany do programatora jednocześnie programator przechodzi automatycznie do zakładki ustawienia (poziom wyżej).

Menu \ Ustawienia \ Motywy

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki motywy przyciskiem OK, do wyboru mamy następujące zakładki:

- motyw_1,
- motyw_2,
- motyw_3.

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi ∇ \wedge jednego z powyższych motywów wybór zatwierdzamy przyciskiem OK.

Dokonany wybór zostaje wpisany do programatora jednocześnie programator przechodzi automatycznie do zakładki ustawienia (poziom wyżej).

OBSŁUGA

Menu \ Ustawienia \ Jasność wyświetlacza

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki jasność wyświetlacza przyciskiem OK, programator przechodzi do ekranu roboczego jak poniżej.



Przyciskami nawigacyjnymi ∇ \wedge zmieniamy jasność wyświetlacza w zakresie 0-100% z dokładnością 1%. Ustawiona poziom jasności wyświetlacza zatwierdzamy przyciskiem OK. Dokonany wybór zostaje wpisany do programatora jednocześnie programator przechodzi automatycznie do zakładki ustawienia (poziom wyżej).

Menu \ Ustawienia \ Serwis

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki serwis przyciskiem OK, programator przechodzi do ekranu roboczego jak poniżej.



W przypadku wykrycia przez elektronikę jednego ze zdefiniowanych błędów zostanie on wyświetlony na ekranie jak powyżej.

W przypadku wykrycia przez elektronikę błędu E1, niemożliwe jest dalsze użytkowanie wyrobu na programach wykorzystujących sondę potraw. Programator wyświetla okno

serwis z opisem błędu E1, w przypadku gdy użytkownik chce wybrać programy w którym jest stosowana sonda mięsa.

W przypadku tego błędu możliwe jest dalsze użytkowanie wyrobu na programach nie wymagający sondy mięsa.

W takim przypadku aby opuścić ekran serwis i przejść do menu należy nacisnąć przycisk OK.

Przy wyświetlającym się ekranie serwis z błędem E1 jeżeli w ciągu 10 sekundnie nie zostanie naciśnięty żaden przycisk to programator samoczynnie przejdzie w stan czuwania.

Menu \ Ustawienia \ Ustawienia fabryczne

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki ustawienia fabryczne przyciskiem OK, programator przechodzi do ekranu roboczego jak poniżej.



Przyciskami nawigacyjnymi ∇ \wedge mamy możliwość przywrócenia ustawień fabrycznych lub pozostawienia aktualnych ustawień.

W przypadku wybrania klawisza "nie" i potwierdzenia wyboru przyciskiem OK programator przechodzi do zakładki ustawienia (poziom wyżej) z zachowaniem aktualnych ustawień.

W przypadku wybrania klawisza "tak" i potwierdzenia wyboru przyciskiem OK programator wprowadza poniższe ustawienia, które jednocześnie są zapamiętane przez programator.

OBSŁUGA

Menu \ Funkcje grzania

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi ∇ \wedge zakładki funkcje grzania zatwierdzenie wyboru dokonujemy przyciskiem OK.

W zakładce funkcje grzania dostępne są następujące zakładki:

- konwencjonalna,
- ciasto,
- rożen*,
- grill,
- turbo grill,
- super grill,
- termoobieg,
- pizza,
- zarumienianie,
- przypiekanie,
- rozmrażanie,
- super rożen*.

* dla modeli wyposażonych w rożen

Zestawienie funkcji i ich realizacji oraz zakresu możliwych nastaw temperatur i ustawień domyślnych.

| Opis funkcji | Realizacja | Temperatura [°C] | | Domyślna temp.[°C] | Poziom wypieku |
|-----------------|--|--------------------|-----|--------------------|----------------|
| | | min. | max | | |
| Konwencjonalna | grzejnik dolny + grzejnik górny | 30 | 280 | 180 | 3 |
| Ciasto | grzejnik dolny + górny + wentylator | 30 | 280 | 170 | 3 |
| Rożen | grill + rożno obrotowe | 30 | 280 | 280 | - |
| Grill | grill | 30 | 280 | 280 | 4 |
| Turbo grill | grill + wentylator | 30 | 280 | 200 | 2 |
| Super grill | grill + grzejnik górny | 30 | 280 | 280 | 4 |
| Termoobieg | grzejnik termoobiegu + wentylator | 30 | 280 | 170 | 3 |
| Termoobieg ECO* | grzejnik termoobiegu + wentylator | 30 | 280 | 170 | 3 |
| Pizza | grzejnik termoobiegu + grzejnik dolny + wentylator | 30 | 280 | 220 | 2 |
| Zarumienianie | grzejnik górny | 30 | 230 | 180 | - |
| Przypiekanie | grzejnik dolny | 30 | 240 | 200 | - |
| Rozmrażanie | wentylator | - | - | - | 3 |
| Super rożen | grill + grzejnik górny + rożno obrotowe | 30 | 280 | 280 | - |



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


OBSŁUGA

Menu \ Funkcje grzania \ Termoobieg

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi ∇ \wedge funkcji termoobieg zatwierdzenie wyboru dokonujemy przyciskiem OK. Następuje uruchomienie ekranu roboczego jak poniżej z temperaturą domyślną 170 °C i wyświetlonym 3 poziomem.




Po wyświetleniu ekranu roboczego przez 5 sekund miga symbol  i w tym czasie jest możliwa zmiana temperatury domyślnej na dowolną inną wymaganą przez klienta temperaturę w zakresie podanym w tabeli. Zmian dokonujemy przyciskami ∇ \wedge . Po upływie 5 sekund od dokonania ostatniej zmiany temperatury lub po wcześniejszym naciśnięciu przycisku OK aktualnie wyświetlana temperatura zostaje wpisana do programatora i miga symbol .

Ponowna zmiana temperatury możliwa jest po naciśnięciu przycisku .

Rozpoczęcie programu następuje po naciśnięciu przycisku OK. Zostają załączone: silnik chłodzący, oświetlenie, silnik termoobiegu i grzejnik termoobiegu. Grzejnik termoobiegu jest załączany cyklicznie (termostat) zapewniając w ten sposób stabilizację temperatury w komorze piekarnika.

Na wyświetlaczu stanu wyświetlana jest aktualna temperatura w komorze piekarnika np. "aktualnie 165 °C".

Uwaga. Osiągnięcie nastawionej temperatury w komorze piekarnika jest sygnalizowane potrójnym sygnałem dźwiękowym.

Zakończenie pracy programatora w przypadku gdy nie jest ustawiony czas pracy dokonuje się przez naciśnięcie przycisku . Po tej czynności następuje wyłączenie wszystkich funkcji za wyjątkiem silnika chłodzącego - zgodnie z opisem w części **Działanie silnika chłodzącego**, programator przechodzi w stan czuwania.

Funkcja ECO

Funkcja Eco pozwala na wykorzystanie ciepła resztkowego komory do ogrzania potrawy. Funkcja Eco działa na następujących funkcjach grzania:




pod warunkiem zaprogramowanego wcześniej czasu pracy, a jej działanie polega na odłączeniu grzejników na 5 min. przed zakończeniem procesu.


Wykorzystanie sondy mięsa (potraw)

Po wybraniu funkcji grzania należy ustawić wymaganą temperaturę procesu lub zaakceptować ustawioną domyślnie temperaturę. Następnie do gniazda sondy do mięsa wprowadzamy wtyczkę sondy. Na wyświetlaczu w miejscu nieaktywnego okna czasu 2 pojawia się aktywne okno temperatury sondy mięsa z temperatura domyślną 80 °C.







Od momentu włożenia sondy potraw do gniazda przez 5 sekund miga symbol . Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostanie wprowadzona żadna zmiana do programatora zostanie wprowadzona aktualna temperatura dla sondy mięsa.




Zmiany nastawy temperatury dokonuje się przyciskami ∇ \wedge z dokładnością 1 °C w granicach od 30 do 99 °C.

Po 5 sekundach ustawiona temperatura zostaje wpisana do programatora, na wyświetlaczu jest wyświetlana aktualna temperatura w sondzie mięsa, w sposób ciągły jest również wyświetlany symbol .

W trakcie trwania procesu możliwa jest również zmiana temperatury.


Aby tego dokonać należy nacisnąć przycisk . Po pierwszym naciśnięciu przycisku  wyświetlana jest nastawiona temperatura dla sondy, miga symbol  i w tym momencie możliwa jest również edycja tej temperatury.

Po 5 sekundach od dokonania ostatniej zmiany nastawy przestaje migać symbol  i programator przechodzi do normalnej pracy.

Jeśli w czasie 5 sekund zostanie wykonane kolejne naciśnięcie przycisku wtedy przestaje migać symbol  w oknie temperatury sondy oraz wyświetlana jest aktualna temperatura w sondzie mięsa. Jednocześnie w tym samym czasie zaczyna migać symbol  i możliwa jest edycja wartości temperatury dla komory piekarnika. Po 5 sekundach od dokonania ostatniej zmiany nastawy przestaje migać symbol  i programator przechodzi do normalnej pracy.

Po osiągnięciu przez potrawę ustawionej temperatury pojawia się dźwięk (4 sygnały / przerwa / 4 sygnały), następuje wyłączenie wszystkich funkcji za wyjątkiem silnika chłodzącego - zgodnie z opisem w części **Działanie silnika chłodzącego.**

Sekwencja sygnałów powtarza się co 3 sekundy przez ok. 5 minut.

Na wyświetlaczu cały czas wyświetlana jest nastawiona temperatura w komorze piekarnika oraz temperatura w sondzie mięsa, miga również symbol .

Kasowanie sygnalizacji zakończenia ustawionego procesu następuje przez naciśnięcie przycisku OK, po tej czynności programator przechodzi w stan czuwania, następuje wyłączenie wszystkich funkcji za wyjątkiem silnika chłodzącego - zgodnie z opisem w części **Działanie silnika chłodzącego.**

Otwarcie drzwi w trakcie pracy programu powoduje rozłączenie elementów grzejnych oraz wentylatora silnika termoobiegu (w przypadku funkcji wykorzystujących wentylator termoobiegu).

Z sondy temperaturowej zalecamy korzystać przy pieczeniu większych porcji mięsa (1kg i więcej).

Nie zaleca się stosowania sondy temperaturowej do smażenia mięsa z kością i drobiu.

OBSŁUGA

W przypadku niekorzystywania z sondy temperaturowej należy ją wyjąć z gniazda wtykowego i umieścić poza komorą piekarnika.

Uwaga!


Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.




Temperatury dla sondy mięsa

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


Specjalne funkcje programatora

Blokada programatora

Aktywacji blokady dokonuje się przez równoczesne naciśnięcie i przytrzymanie przycisków: 0K oraz ∇ przez około 3 sekundy. Aktywacja blokady jest sygnalizowana na wyświetlaczu ciągłym świeceniem symbolu  oraz napisem *aby odblokować naciśnij jednocześnie ∇ i 0K*. Napis będzie wyświetlany przez 3 sek. W stanie zablokowanym napis pojawi się po każdym naciśnięciu dowolnego przycisku.

Gdy blokada programatora jest aktywna nie jest możliwe dokonywanie jakichkolwiek zmian w ustawionych programach pieczenia, wszystkie przyciski za wyjątkiem 0K, ∇ oraz  są nieaktywne, z tym że przy aktywnej blokadzie przycisk 0K może być wykorzystany tylko w połączeniu z przyciskiem ∇ do deaktywacji blokady, zaś przycisk 0K dodatkowo do kasowania zakończonego programu. Przycisk  przy działającej blokadzie służy jedynie do przerwania działania programu nie zaś do przejścia w strukturę menu. Przypadkowe przyciskanie osobno dowolnych przycisków w trakcie aktywnej blokady sygnalizowane jest jednym długim sygnałem dźwiękowym. Nie dotyczy to przycisku , którego działanie jest jak opisano powyżej.

Proces deaktywacji blokady.

Proces deaktywacji dokonuje się przez równoczesne naciśnięcie i przytrzymanie przycisków 0K oraz ∇ przez około 3 sekundy. Deaktywacja blokady jest sygnalizowana przez zgaśnięcie na wyświetlaczu symbolu  oraz napisu *aby odblokować naciśnij jednocześnie ∇ i 0K*.

Uwaga. Blokada jest aktywna również po zaniku napięcia zasilania.


OBSŁUGA


Automatyczne odcięcie zasilania

Jeśli piekarnik pracuje na dowolnej funkcji grzania przez specyficznie długi okres czasu to programator odłączy elementy elektryczne urządzenia.

Przykład. Jeśli temperatura w komorze piekarnika wynosi 200 °C to odłączenie elementów elektrycznych nastąpi po ok. 3 godzinach pracy piekarnika. Przy temperaturze 100 °C po ok. 10 godzinach.

Jest to zabezpieczenie piekarnika przed przegrzaniem.

Jeśli programator odłączył wszystkie elementy elektryczne to jest to sygnalizowane migającym wyświetlaczem oraz symbolem  na wyświetlaczu.

Deaktywację automatycznego odłączenia zasilania elementów elektrycznych wykonuje się w stanie czuwania po naciśnięciu przycisku  następuje wyjście do menu.

Tryb nocny

W godzinach między 22.00 a 6.00 programator automatycznie przechodzi w tryb nocny - następuje ograniczenie intensywności podświetlenia wyświetlacza.

Sygnalizacja otwartych drzwi


Jeśli zostaną otwarte drzwi piekarnika w czasie trwania procesu / programu usłyszymy sygnał dźwiękowy a na ekranie pojawi się napis OTWARTE DRZWI.

Menu / Programy gotowe


Po wybraniu przyciskami ∇ \wedge zakładki programy gotowe i zatwierdzeniu wyboru przyciskiem OK do wyboru mamy następujące zakładki:


- a) mięso,
- b) drób,
- c) pizza,
- d) produkty mrożone,
- e) ciasta,
- f) wyrastanie ciasta,
- g) suszenie,
- h) podtrzymywanie ciasta.

Przykład uruchomienie programu gotowego z sondą mięsa




Po wybraniu zakładki mięso i potwierdzeniu wyboru przyciskiem OK, do wyboru mamy szczegółowe mięsa: wieprzowina, wołowina, cielęcina, jagnięcina. Po wybraniu np. zakładki wieprzowina potwierdzamy wybór przyciskiem OK. Uruchamia się ekran roboczy jak poniżej z migającym symbolem .



Po włożeniu sondy mięsa do gniazda symbol  przestaje migać i możliwe jest rozpoczęcie programu.


Jeżeli wciśniemy przycisk OK przy migającym symbolu  to programator zinterpretuje to jako nieprawidłową obsługę i usłyszymy długi sygnał dźwiękowy, okno robocze pozostaje bez zmian.


Rozpoczęcie programu następuje po naciśnięciu przycisku OK.

W każdej chwili można dokonać modyfikacji nastaw temperatury w komorze piekarnika czy temperatury sondy mięsa, jednak dokonanie jakichkolwiek zmian powoduje, że program przestaje być programem gotowym. Modyfikacja jednej z temperatur i jej wprowadzenie do programatora (ustanie migania odpowiednio symboli:  lub ) powoduje, że opis wołowina zmienia się na termoobiegi, a symbol wieprzowiny w lewym górnym rogu okna roboczego zmieni się na symbol termoobiegu. Przerwanie (zakończenie) procesu można dokonać w dowolnej chwili i odbywa się to przez naciśnięcie przycisku . Po tej czynności programator przechodzi w stan czuwania.

Po osiągnięciu przez potrawę ustawionej temperatury pojawia się dźwięk (4 sygnały / przerwa / 4 sygnały), następuje rozłączenie wszystkich funkcji za wyjątkiem silnika chłodzącego - zgodnie z opisem w części **Działanie silnika chłodzącego**.

Sekwencja sygnałów powtarza się co 3 sekundy przez ok. 5 minut.

Na wyświetlaczu cały czas wyświetlana jest temperatura w komorze piekarnika, miga wyświetlacz oraz symbol .

Na wyświetlaczu cały czas wyświetlana jest nastawiona temperatura w komorze piekarnika oraz temperatura w sondzie mięsa, miga również symbol .

Kasowanie sygnalizacji zakończenia ustawionego procesu następuje przez naciśnięcie przycisku OK po tej czynności programator przechodzi w stan czuwania.



Przykład uruchomienie programu gotowego bez wstępnego rozgrzewania piekarnika

Po wybraniu zakładki drób i potwierdzeniu wyboru przyciskiem OK, do wyboru mamy szczegółowe zakładki: kurczak, kaczka, gęś, indyk.

Po wybraniu np. zakładki kurczak potwierdzamy wybór przyciskiem OK. Następuje uruchomienie ekranu roboczego jak poniżej z temperaturą 190 °C i wyświetlonym 2 poziomem oraz migającym symbolem wagi.






Migający symbol wagi, informuje, że można dokonać zmiany wagi na wymaganą przez klienta lub zatwierdzić proponowaną wagę domyślną. Jeżeli przez 3 min od wyświetlenia ekranu roboczego nie zostanie wykonana jakakolwiek obsługa, to programator przechodzi w stan czuwania.


Zmianę wagi dokonujemy przyciskami   Po ustaleniu wagi zatwierdzamy wybór przyciskiem OK aktualnie wyświetlana waga zostaje wpisana do programatora i programator automatycznie zamienia wyświetlanie okna 2 wagi na CZAS ZAKOŃCZENIA wynikający z ustawionej wcześniej wagi. Następuje rozpoczęcie programu.

Okno robocze programu w trakcie jego realizacji wygląda jak poniżej:



W każdej chwili można dokonać modyfikacji nastaw temperatury w komorze piekarnika czy czasu zakończenia procesu, jednak dokonanie jakichkolwiek zmian powoduje, że program przestaje być programem gotowym. Modyfikacja temperatury lub czasu i ich wprowadzenie do programatora (ustanie migania odpowiednio symboli:  lub ) powoduje, że opis kurczaka zmienia się na turbo grill, a symbol kurczaka w lewym górnym rogu okna roboczego zmieni się na symbol turbo grilla. Przerwanie (zakończenie) procesu można dokonać w dowolnej chwili i odbywa się to przez naciśnięcie przycisku . Po tej czynności programator przechodzi w stan czuwania.

Po osiągnięciu czasu wynikającego z wagi kurczaka pojawia się dźwięk (4 sygnały / przerwa / 4 sygnały), następuje rozłączenie wszystkich funkcji za wyjątkiem silnika chłodzącego - zgodnie z opisem w części **Działanie silnika chłodzącego**. Sekwencja sygnałów powtarza się co 3 sekundy przez ok. 5 minut.

Na wyświetlaczu cały czas wyświetlana jest nastawiona temperatura w komorze piekarnika oraz CZAS ZAKOŃCZENIA, miga również symbol .

Kasowanie sygnalizacji zakończenia ustalonego procesu następuje przez naciśnięcie przycisku OK po tej czynności programator przechodzi w stan czuwania.

Przykład uruchomienie programu gotowe ze wstępnym rozgrzewem piekarnika


Po wybraniu zakładki ciasta i potwierdzeniu wyboru przyciskiem OK, do wyboru mamy szczegółowe zakładki: ciasto z kruszonką, ciasto z owocami, rolada, biszkopt, muffins, ciasteczka, chleb.

Po wybraniu zakładki np. rolada potwierdzamy wybór przyciskiem OK. Następuje uruchomienie ekranu roboczego jak poniżej z temperaturą 200 °C i wyświetlonym 2 poziomem oraz nieaktywnym czasem pracy (okno 2 - z wyświetlonym czasem 00:10).



Jeżeli przez 3 min. od wyświetlenia ekranu roboczego nie zostanie wykonana jakakolwiek obsługa to programator przechodzi w stan czuwania.

Rozpoczęcie programu następuje po naciśnięciu przycisku OK. Piekarnik jest w fazie rozgrzewu wstępnego do temperatury 200 °C.

Po osiągnięciu zadanej temperatury 200 °C pojawia się dźwięk (2 sygnały / przerwa / 2 sygnały), miga symbol . Okno 2 z czasem 00:10 jest w tej chwili aktywne.



Sekwencja sygnałów powtarza się co 3 sekundy przez ok. 5 minut, przez cały czas w komorze jest utrzymywana temperatura 200 °C.


Po włożeniu potrawy do piekarnika i zamknięciu drzwi w celu rozpoczęcia programu zasadniczego należy nacisnąć przycisk OK.

Po tej czynności ekran roboczy wygląda jak poniżej.




Przez cały czas jest utrzymywana temperatura w piekarniku, na wyświetlaczu w oknie 2 zamiast CZASU PRACY pojawia się opis CZAS ZAKOŃCZENIA (wyświetlana godzina zakończenia procesu oraz na pasku postępu upływ zaprogramowanych 10 minut).

W każdej chwili można dokonać modyfikacji nastaw temperatury w komorze piekarnika czy czasu zakończenia procesu, jednak dokonanie jakichkolwiek zmian powoduje, że program przestaje być programem gotowym. Modyfikacja temperatury lub czasu i ich wprowadzenie do programatora (ustanie migania odpowiednio symboli:  lub ) powoduje, że opis rolada zmienia się na konwencjonalna a symbol rolady w lewym górnym rogu okna roboczego zmieni się na symbol funkcji konwencjonalnej.

Przerwanie (zakończenie) procesu można dokonać w dowolnej chwili i odbywa się to przez naciśnięcie przycisku , po tej czynności programator przechodzi w stan czuwania.

Po osiągnięciu czasu wynikającego z wagi kurczaka pojawia się dźwięk (4 sygnały / przerwa / 4 sygnały), następuje rozłączenie wszystkich funkcji za wyjątkiem przekaźnika silnika chłodzącego - zgodnie z opisem w części **Działanie silnika chłodzącego**. Sekwencja sygnałów powtarza się co 3 sekundy przez ok. 5 minut.

Na wyświetlaczu cały czas wyświetlana jest nastawiona temperatura w komorze piekarni-

ka oraz godzina zakończenia procesu miga również symbol .

Kasowanie sygnalizacji zakończenia ustawionego procesu następuje przez naciśnięcie przycisku OK, po tej czynności programator przechodzi w stan czuwania.

Programy gotowe

1. Mięso
 - wieprzowina
 - wołowina
 - cielęcina
 - jagnięcina
2. Drób
 - kurczak
 - kaczka
 - gęś
 - indyk
3. Pizza
 - cienki spód
 - gruby spód
 - mrożona
4. Produkty mrożone
 - ryba
 - lasagne
 - frytki
5. Ciasta
 - ciasto z kruszanką
 - ciasto z owocami
 - sernik
 - rolada
 - biszkopt
 - muffins
 - ciasteczka
 - chleb
6. Pozostałe wolne funkcje
 - wyrastanie ciasta
 - suszenie
 - podtrzymanie ciepła

Menu / Programy użytkownika

Po wejściu do zakładki programy użytkownika do wyboru mamy 10 programów, które można dostosowywać do własnych potrzeb.

Działanie programu użytkownika

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi \vee \wedge np. programu P0 i potwierdzeniu wyborem przyciskiem OK, następuje uruchomienie okna roboczego (z nastawami domyślnymi dla wszystkich programów P0-P10 takie same jak poniżej: funkcja konwencjonalna, temperatura 180 °C i czas pracy 00:30).



Jeżeli przez 3 min od wyświetlenia ekranu roboczego nie zostanie wykonana jakakolwiek obsługa to programator przechodzi w stan czuwania.

Po włożeniu potrawy do piekarnika i zamknięciu drzwi w celu rozpoczęcia programu należy nacisnąć przycisk OK. Po tej czynności następuje rozpoczęcie programu. W oknie 2 programu gotowego zmienia się też opis z CZAS PRACY na CZAS ZAKOŃCZENIA oraz odpowiednio czas 00:30 zmienia się na godzinę zakończenia, a upływ czasu jest pokazywany na pasku postępu.

Po osiągnięciu zaprogramowanego czasu pojawia się dźwięk (4 sygnały / przerwa / 4 sygnały), następuje rozłączenie wszystkich funkcji za wyjątkiem silnika chłodzącego - zgodnie z opisem w części **Działanie silnika chłodzącego**.

Sekwencja sygnałów powtarza się co 3 sekundy przez ok. 5 minut.

Na wyświetlaczu cały czas wyświetlana jest nastawiona temperatura w komorze piekarnika oraz czas zakończenia, miga również symbol \blacksquare .

Kasowanie sygnalizacji zakończenia ustawionego procesu następuje przez naciśnięcie przycisku OK, po tej czynności programator przechodzi w stan czuwania.

Zmiana nastaw w programach użytkownika

Jeżeli chcemy dokonać modyfikacji funkcji grzania oraz CZASU PRACY to po uruchomieniu ekranu roboczego należy nacisnąć przycisk \odot i przy dociśniętym tym przycisku nacisnąć jeszcze przycisk \wedge . Po tej czynności na ekranie roboczym zaczyna migać symbol oraz opis funkcji - okno 3.

Jeżeli przez 3 min. od rozpoczęcia migania symbolu funkcji i opisu - okno 3 nie zostanie wykonana jakakolwiek obsługa to programator przechodzi poziom wyżej (**Programy Użytkownika**) zapisując pozostałe ustawienia jak na wyświetlonym ostatnio ekranie roboczym, uaktualnione zostają tylko potwierdzone zmiany (potwierdzenie przyciskiem OK).

Zmianę funkcji grzania dokonujemy przyciskami nawigacyjnymi \vee \wedge . Dostępne do ustawienia funkcje grzania opisane są w **Menu \ Funkcje grzania**.


Po ustawieniu wybranej funkcji wybór zatwierdzamy przyciskiem OK.

Po naciśnięciu przycisku OK przestaje migać symbol funkcji grzania oraz opis funkcji - okno 3, równocześnie zaczyna migać symbol \blacksquare i możliwa jest modyfikacja temperatury.

Jeżeli przez 3 min od rozpoczęcia migania symbolu \blacksquare nie zostanie wykonana jakakolwiek obsługa to programator przechodzi poziom wyżej (**Programy użytkownika**)


zapisując pozostałe ustawienia jak na wyświetlonym ostatnio ekranie roboczym, zapamiętane zostają tylko uaktualnione zmiany (potwierdzenie przyciskiem OK).


Zmianę temperatury dokonujemy przyciskami nawigacyjnymi ∇ \blacktriangle . Zakres nastaw temperatury oraz temperatura domyślna opisane są w **Menu \ Funkcje grzania**.

Po ustawieniu wymaganej temperatury wybór zatwierdzamy przyciskiem OK. Po naciśnięciu przycisku OK przestaje migać symbol termometru  oraz równocześnie zaczynają migać symbole poziomu pieczenia i możliwa jest modyfikacja poziomu.

Jeżeli przez 3 min od rozpoczęcia migania poziomów wypieku nie zostanie wykonana jakakolwiek obsługa to programator przechodzi poziom wyżej ("Programy Użytkownika") zapisując pozostałe ustawienia jak na wyświetlonym ostatnio ekranie roboczym, zapamiętane zostają tylko uaktualnione zmiany (potwierdzenie przyciskiem OK).

Zmianę poziomu wypieku dokonujemy przyciskami nawigacyjnymi ∇ \blacktriangle . Po ustawieniu wymaganego poziomu wybór zatwierdzamy przyciskiem OK.



Po naciśnięciu przycisku OK przestają migać symbole poziomu wypieku oraz równocześnie zaczyna migać symbol czasu pracy  i możliwa jest modyfikacja tego czasu.

Jeżeli przez 3 min. od rozpoczęcia migania symbolu czasu pracy  nie zostanie wykonana jakakolwiek obsługa to programator przechodzi poziom wyżej (**Programy Użytkownika**) zapisując pozostałe ustawienia jak na wyświetlonym ostatnio ekranie roboczym, zapamiętane zostają tylko uaktualnione zmiany (potwierdzenie przyciskiem OK).

Zmianę czasu pracy dokonujemy przyciskami nawigacyjnymi ∇ \blacktriangle . Po ustawieniu wymaganego czasu pracy wybór zatwierdzamy przyciskiem OK. Po tej czynności wszystkie ustawione i zatwierdzone wcześniej parametry

zostają wpisane do programatora, programator przechodzi jednocześnie poziom wyżej (**Programy Użytkownika**).

Ponowne wejście do P01 z poziomu menu **Programy Użytkownika** powoduje już wyświetlenie ekranu roboczego z ostatnio zapisanymi ustawieniami. W identyczny sposób dokonuje się edycji nastaw w pozostałych programach użytkownika P02-P10.

W trakcie działania programu użytkownika możliwa jest modyfikacja nastaw temperatury oraz czasu przy wykorzystaniu sensorów:  i .

Tryb edycji w programach użytkownika

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi ∇ \blacktriangle zakładki EDYCJA i potwierdzeniu wyboru przyciskiem OK, następuje uruchomienie okna roboczego z nazwą TRYB EDYCJI i numerem programu. Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi ∇ \blacktriangle np. programu PROGRAM 1 i potwierdzeniu wyboru przyciskiem OK, następuje uruchomienie okna roboczego (z nastawami domyślnymi dla wszystkich programów PROGRAM1 - PROGRAM 10: funkcja konwencjonalna, temperatura 180 °C i czas pracy 00:30. Kolejne kroki zmiany nastaw są sygnalizowane przez miganie paska postępu, a także przez zaciemnienie nieaktywnych okien opisu funkcji.

Przyciskami nawigacyjnymi ∇ \blacktriangle oraz przyciskiem OK wybieramy kolejno:

- funkcję grzania
- temperaturę
- poziom pieczenia
- czas pracy

Po zatwierdzeniu czasu pracy ekran roboczy wyświetla klawiaturę, która umożliwia wprowadzenie nazwy własnej programu. Po

wykonaniu ostatniego OK następuje automa-
tyczny powrót do programów użytkownika.
Pod numerem edytowanego programu jest
wpisana nazwa własna użytkownika.

Nazwa programu może się składać z maksy-
malnie 25 znaków.

Sposób uruchamiania programu taki sam jak
opisany wyżej w części *Działanie programu*
użytkownika.

Menu / Czyszczenie

Po wybraniu przyciskami nawigacyjnymi
∨ ^ zakładki czyszczenie w menu głów-
nym i zatwierdzeniu wyboru przyciskiem OK
następuje uruchomienie ekranu roboczego
jak poniżej.



Jeżeli przez 3 min od wyświetlenia ekranu
roboczego nie zostanie wykonana jakakol-
wiek obsługa to programator przechodzi w
stan czuwania.

Po wlaniu wody do piekarnika i zamknięciu
drzwi w celu rozpoczęcia programu należy
naciśnąć przycisk OK. Po tej czynności na-
stępuje rozpoczęcie programu.

W oknie 2 programu gotowego zmienia
się też opis z CZAS PRACY na CZAS ZA-
KOŃCZENIA oraz odpowiednio czas 00:30
zmienia się na godzinę zakończenia, a upływ
czasu jest pokazywany na pasku postępu.

Po osiągnięciu zaprogramowanego czasu
pojawia się dźwięk (4 sygnały / przerwa / 4
sygnały), następuje rozłączenie wszystkich
funkcji za wyjątkiem silnika chłodzącego -
zgodnie z opisem w części **Działanie silnika
chłodzącego**.

Sekwencja sygnałów powtarza się co 3 se-
kundy przez ok. 5 minut.

Na wyświetlaczu cały czas wyświetlana jest
nastawiona temperatura w komorze piekar-
nika oraz czas zakończenia, miga również
symbol ⇨.

Kasowanie sygnalizacji zakończenia ustawio-
nego procesu następuje przez naciśnięcie
przycisku OK po tej czynności programator
przechodzi w stan czuwania.

OBSŁUGA

Działanie silnika chłodzącego

Silnik chłodzący zostaje załączony w momencie kiedy załączona jest dowolna z funkcji grzania i temperatura w komorze przekroczy 50 °C lub gdy nie jest załączona jakkolwiek funkcja grzania ale temperatura w komorze piekarnika jest wyższa niż 50 °C.

Do załączenia wentylatora chłodzącego konieczne jest załączenie zarówno przekaźnika zabezpieczenia jak i przekaźnika silnika chłodzącego.

Po zakończonym procesie grzania wyświetlacz pokazuje zegar z czasem bieżącym i paskiem aktualnej temperatury w komorze piekarnika.

Działanie oświetlenia

Oświetlenie piekarnika zostaje załączone zgodnie z ustawioną opcją opisaną w **Menu / Ustawienia / Oświetlenie**. w momencie uruchomienia dowolnej funkcji grzania.

Przy wyłączonym piekarniku załączenie oświetlenia następuje w przypadku otwarcia drzwi piekarnika, ale w tym przypadku niezależnie od ustawionej opcji w punkcie **Menu / Ustawienia / Oświetlenie**, oświetlenie zawsze pracuje w sposób ciągły - tzn. do zamknięcia drzwi piekarnika.

Otwarcie drzwi w trakcie pracy programu powoduje rozłączenie elementów grzejnych oraz wentylatora silnika termoobiegu (w przypadku funkcji wykorzystujących wentylator termoobiegu), po zamknięciu drzwi praca jest kontynuowana.

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 grzania | Temperatura °C | Poziom (,) | Czas [min] |
|---|--|----------------|--------------|------------|
|  |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
|  |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
|  |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
|  |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
|  |  ECO | 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 ²⁾ (min.) |
|------------------------|--|---|---|-------------------------|-----------------------------------|
| Małe ciasta | Blacha do pieczywa | 3 |  | 160 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Blacha do pieczywa | 3 |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Blacha do pieczywa | 3 |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 40 ²⁾ |
| | Blacha do pieczywa Blacha do pieczenia | 2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa |  | 155 - 170 ¹⁾ | 25 - 50 ²⁾ |
| Krucze ciasto (paski) | Blacha do pieczywa | 3 |  | 150 - 160 ¹⁾ | 30 - 40 ²⁾ |
| | Blacha do pieczywa | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| | Blacha do pieczywa | 3 |  | 150 - 170 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| | Blacha do pieczywa Blacha do pieczenia | 2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa |  | 160 - 175 ¹⁾ | 25 - 35 ²⁾ |
| Biszkopt beztłuszczowy | 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 rozgrzanego 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. Czynnności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

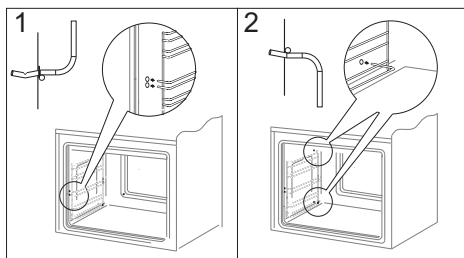
- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe - Aqualytic**
Sposób postępowania opisany w rozdziale **Menu / Czyszczenie**.
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!

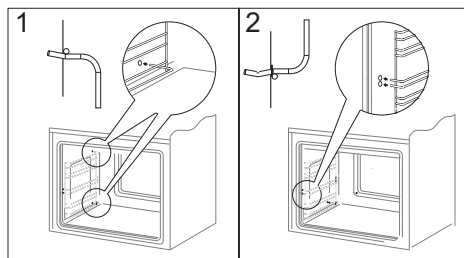
Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.

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



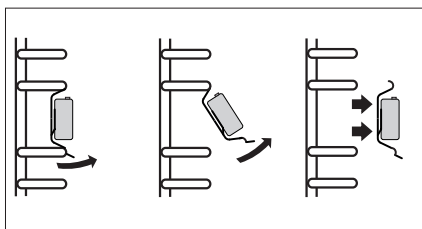
Zakładanie drabinek

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

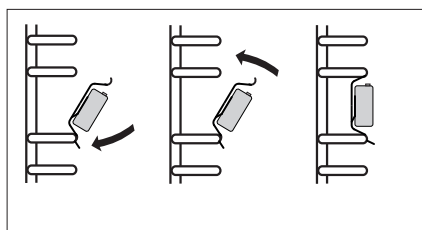
- Kuchnie ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrany prowadnice należy wysunąć zaczepiając 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.



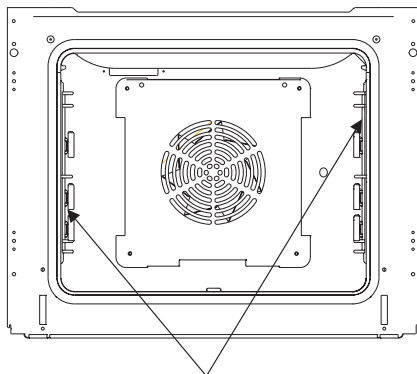
Wymywanie prowadnic teleskopowych



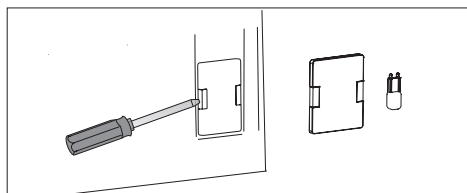
Zakładanie prowadnic teleskopowych

Wymiana żarówki halogenowej oświetlenia piekarnika

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



Oświetlenie piekarnika



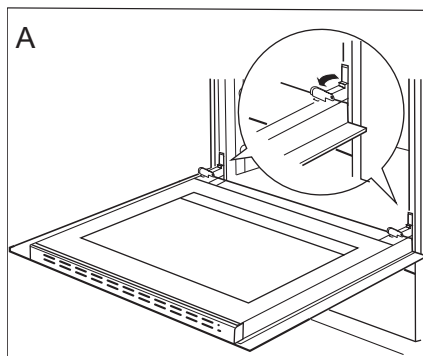
1. Odłączyć zasilanie piekarnika
2. Wyjąć wkłady piekarnika.
3. Jeśli piekarnik posiada prowadnice teleskopowe należy je wyjąć
4. Używając płaskiego wkrętaka podważyć zacpek klosza, zdjęć go, umyć pamiętając o dokładnym wytarciu do suchego.
5. Wyciągnąć żarówkę halogenową wysuwając ją w dół używając 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!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymywanie drzwi

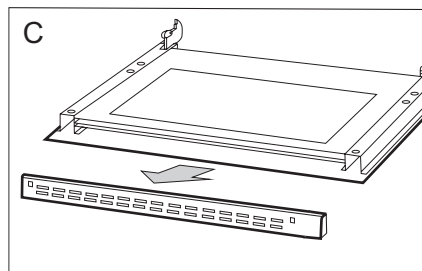
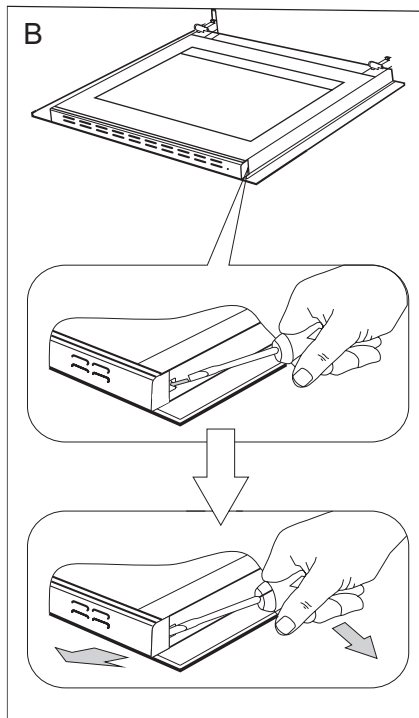
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni 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. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi).

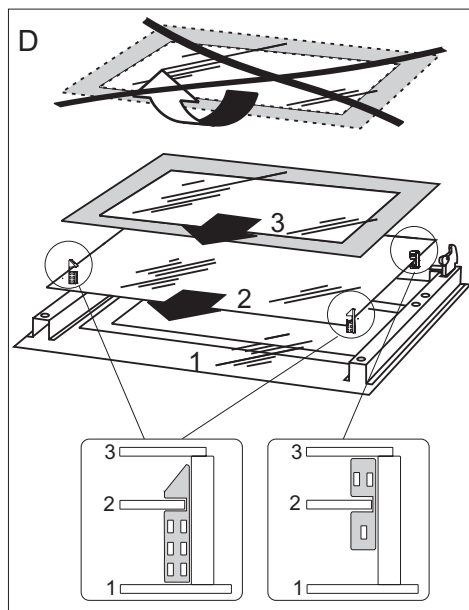
Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.

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.

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”.



Wymowanie szyb wewnętrznych

Przeglądy okresowe

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

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



Uwaga!

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

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

| PROBLEM | PRZYCZYNA | POSTĘPOWANIE |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--|
| 1.urządzenie nie działa | przerwa w dopływie prądu | sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić |
| 2.nie działa oświetlenie piekarnika | obluzowana lub uszkodzona żarówka | wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i>) |

DANE TECHNICZNE





| | |
|---|-----------------------|
| Napięcie znamionowe | 230V 1N~ 50 Hz |
| 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

Amica
 Centrum Serwisowe
801 801 800