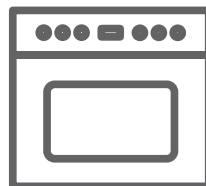


Amica
for living

INSTRUKCJA OBSŁUGI



KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ DO WBUDOWANIA
2226CF3.334eETsKDHαX



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-1674 / 8506374
(04.2020 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. 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.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
JAK OSZCZĘDZAC ENERGIĘ	6
ROZPAKOWANIE	8
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	8
TWOJE URZĄDZENIE	9
AKCESORIA	10
OBSŁUGA KUCHNI	12
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM	12
SCHOWANE POKRĘTŁA	12
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA	12
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PROGRAMATORA	12
PŁYTA GRZEJNA	13
DOBÓR NACZYŃIA	13
DOBÓR MOCY GRZEJNEJ	13
PODWOJNE POLE GRZEJNE	14
WSKAZNIK NAGRZEWU POŁA	14
STEROWANIE PROGRAMATOREM	15
USTAWIENIE I KOREKTA AKTUALNEGO CZASU	15
MINUTNIK	15
PRACA POŁAUTOMATYCZNA	15
PRACA AUTOMATYCZNA	16
KASOWANIE USTAWIEN	16
ZMIANA TONU SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO	17
ZMIANA JASNOŚCI WYSWIETLACZA	17
TRYB NOCNY	17
POKRĘTŁA PIEKARNIKA	18
FUNKCJE PIEKARNIKA	18
LAMPKI KONTROLNE	19
UŻYWANIE OPIEKACZA	20
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	21
PŁYTA CERAMICZNA	21
PIEKARNIK - OGÓLNE PORADY	22
SRODKI CZYSZCZĄCE	22
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI	22
CZYSZCZENIE	22
PROWADNICE DRUCIANE	23
PROWADNICE TELESKOPOWE	23
WYMIANA OSWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY	24
WKŁADY KATALITYCZNE	24
DEMONTAŻ DRZWI	25
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ	25
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	27
DANE TECHNICZNE	28
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	29
GWARANCJA	29
SERWIS	29
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI	29
INSTALACJA	30
ZABUDOWA KUCHNI	30
MONTAŻ PŁYTY CERAMICZNEJ	30
MONTAŻ PIEKARNIKA	30
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	33
SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ	34
PORADY PRAKTYCZNE	35
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA	35
FUNKCJA GRZANIA TERMOOBIEG ECO	39
ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI TERMOOBIEG ECO	39
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI	40

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 użytkownika 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.
- Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- Uwaga. Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym
- 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 czysz-

czących 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.
- Do czyszczenia kuchni 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.
- Uwaga. Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwałe gotowanie musi być nadzorowane w sposób ciągły.
- Uwaga. Używać tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci przebywające w otoczeniu kuchni. Bezpośredni kontakt z pracującą kuchnią grozi oparzeniem!
- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika lub płyty grzejnej, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.
- Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzejnej i zalewania jej przez wykipiny. W szczególności dotyczy to cukru, który reaguje z płytą ceramiczną, mogąc spowodować jej nieodwracalne uszkodzenie. Ewentualne zabrudzenia należy usuwać na bieżąco.
- Zabrania się stawiania na rozgrzane pola grzejne naczyń z mokrym dnem, gdyż mogą spowodować nieodwracalne zmiany na płycie (nieusuwalne plamy).
- Należy używać naczyń określonych przez producenta jako przystosowane do pracy z płytą ceramiczną.
- Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych i z folii aluminiowej. Topią się

- one w wysokich temperaturach i mogą uszkodzić płytę ceramiczną.
- Nie należy włączać płyty grzejnej bez uprzedniego ustawienia na niej naczynia.
 - Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki oraz folii aluminiowej nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.
 - Zabrania się stosowania naczyń posiadających ostre krawędzie, mogące spowodować uszkodzenie płyty ceramicznej.
 - Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg, a na płycie grzejnej - 25 kg.
 - Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.
 - Zabrania się użytkowania kuchni niesprawnej technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
 - W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni.
 - 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:

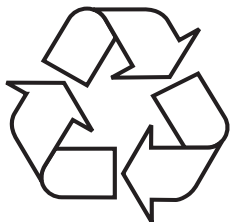
- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.
- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni pola grzejnego.
- Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od płytki grzejnej.
- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.
- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko

- środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
 - Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
 - Wyłączanie w porę i wykorzystywanie ciepła szczątkowego.
 - W przypadku długich czasów gotowania wyłączać pola grzejne na 5-10 minut przed końcem gotowania. Oszczędza się przez to do 20% energii elektrycznej.
 - 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 reszkowego 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.

- Opiekanie z termoobiegiem i zamkniętymi drzwiami piekarnika.
- Staranne zamykanie drzwi piekarnika. Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.
- Niewbudowywanie kuchni w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



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

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



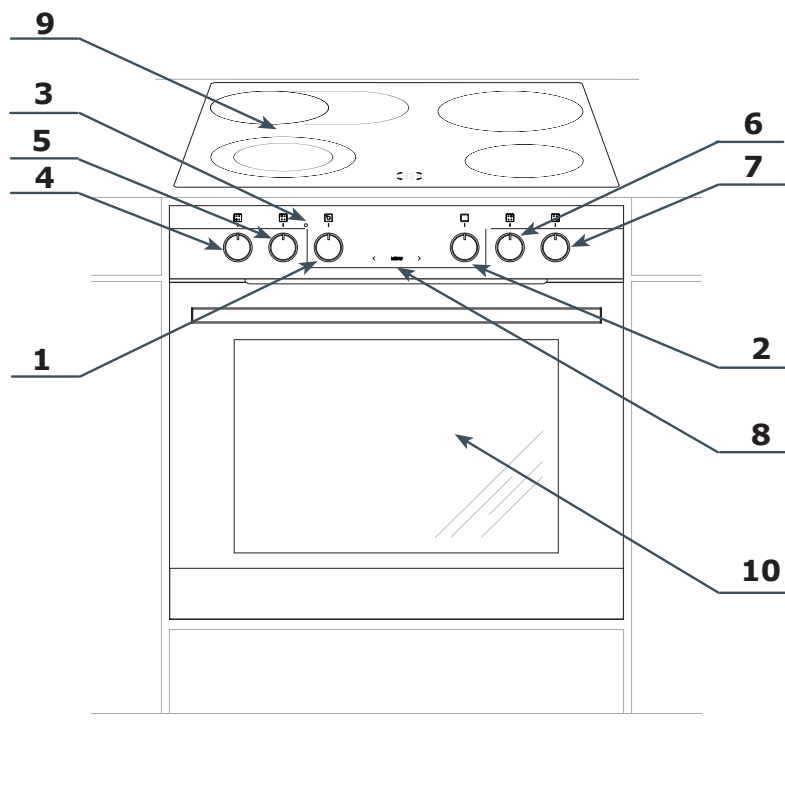
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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.

TWOJE URZĄDZENIE



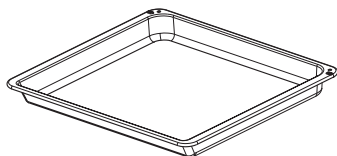
Objaśnienie

1. Pokrętko regulatora temperatury
2. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
3. Lampka kontrolna termoregulatora (Czerwona)
4. Pokrętko sterowania polem grzejnym lewy przód
5. Pokrętko sterowania polem grzejnym lewy tył
6. Pokrętko sterowania polem grzejnym prawy tył
7. Pokrętko sterowania polem grzejnym prawy przód
8. Programator elektroniczny
9. Płyta ceramiczna
10. Piekarnik

AKCESORIA

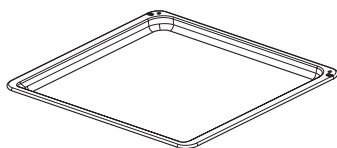
Blacha do pieczenia

Najczęściej stosowana do wilgotnych ciast. Blacha jest również wskazana do przyrządzenia wypieków, mrożonej żywności i dużych pieczeni.



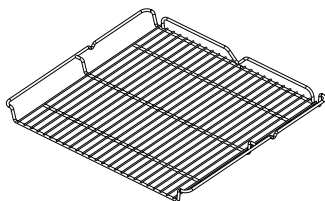
Blacha do pieczywa*

Stosowana do niezbyt wysokich ciast, drobnych wypieków jak i ciasteczek.



Ruszt do grilla (drabinka suszarnicza)

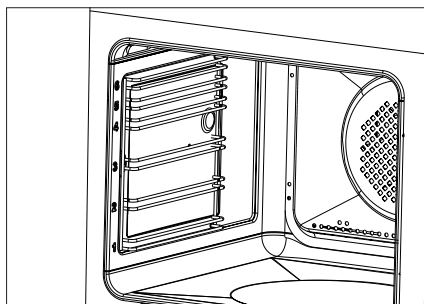
Do form na ciasto, do zapiekanek, pieczeni i grillowanych porcji mięsa, czy też potraw mrożonych. Małe kawałki potraw należy umieścić wcześniej w naczyniach odpornych na wysoką temperaturę. Na drabince można rozłożyć równomiernie żywność w celu jej wysuszenia.



Prowadnice druciane i ich wykorzystanie*

Prowadnice umożliwiają umieszczenie blachy z żywnością na odpowiednim poziomie. Poziom liczony jest od najniższej dostępnej pozycji. Aby zapobiec przechyleniu blachy, nie należy jej wysuwać więcej jak do połowy jej głębokości.

Prowadnice posiadają 6 poziomów, na których można umieścić akcesoria. Poziomy należy liczyć od dołu. Blachę lub drabinkę suszarniczą należy wsunąć pomiędzy dwa pręty stanowiące jeden poziom prowadnic. Akcesoria można wysunąć maksymalnie do połowy bez ryzyka samoczynnego wysunięcia lub pochylenia.

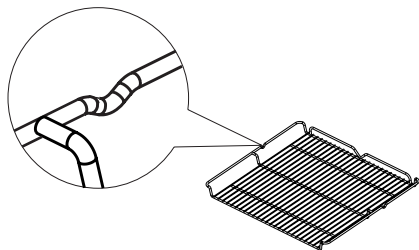


Prowadnice teleskopowe*

Prowadnice z frontu wyposażone są w zderzaki. Przed każdym umieszczeniem blach na prowadnicach wysuń je, umieść na nich blachę i upewnij się, że zderzaki są widoczne w całości, a blacha jest zabezpieczona przed wypadnięciem. Jeżeli piekarnik został wcześniej rozgrzany, prowadnice są również gorące, aby je wysunąć, zahacz tylną krawędzią blachy o zderzaki i wyciągnij je w całości, a następnie wsuń je do wnętrza komory.

Funkcja blokady drabinki

Drabinka suszarnicza posiada specjalne występy na lewej i prawej krawędzi. Prawidłowo wsunięta drabinka powinna mieć występy skierowaną do dołu. Występy zapobiegają przypadkowemu wysunięciu drabinki z prowadnic. Aby całkowicie wysunąć drabinkę z prowadnic, unieś ją i delikatnie pociągnij.



Wkłady katalityczne*

Znajdują się na ścianach bocznych komory piekarnika. Wkłady pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego samoczyszczenia piekarnika). Patrz Czyszczenie i konserwacja.

*Opis modelu 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 oraz daty produkcji.

Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły wystroju kuchni:

- Wykonanie kolorystyczne białe - W
- Kuchnia w wykonaniu nierdzewnym - X
- Druciane prowadnice do wkładów piekarnika - D
- Teleskopowe prowadnice do wysuwania wkładów piekarnika - Dp

OBSŁUGA KUCHNI

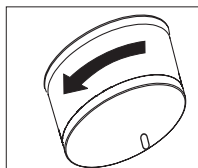
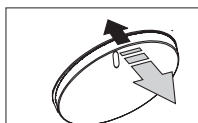
Przed pierwszym uruchomieniem

- Usunąć wszystkie elementy opakowania, szczególnie elementy zabezpieczające wnętrze komory piekarnika na czas transportu.
- Wyciągnij z wnętrza piekarnika wszystkie akcesoria i umyj je dokładnie w ciepłej wodzie z delikatnym płynem do mycia naczyń.
- Sciągnij folię ochronną z powierzchni przewodnic teleskopowych.
- Do mycia wewnątrz komory użyj ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie używaj twardych szczotek czy gąbek. Mogą one uszkodzić powłokę, którą pokryte jest wnętrze komory.



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

Schowane pokręta

Pokręto wyboru funkcji jak i regulacji temperatury piekarnika są schowane w panelu frontowym. Aby ustawić funkcję i/lub temperaturę naciśnij delikatnie pokręto i puść. Pokręto wyskoczy z panelu. Teraz możesz ustawić odpowiednią funkcję i/lub temperaturę.



Wyrzewanie komory piekarnika

- Włącz wentylację w pomieszczeniu, lub otwórz okno.
- Pokręto wyboru funkcji ustaw na pozycję  lub  (dokładny opis tych funkcji znajduje się w dalszej części instrukcji).
- Ustaw temperaturę na 250°C. Piekarnik powinien pracować przez minimum 30 minut, w trakcie pracy piekarnik będzie wydzieliał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wyrzewaniem komory piekarnika.

Ważne wskazówki dotyczące programatora

Po podłączeniu urządzenia do zasilania zamiast aktualnego czasu, pojawi się migający komunikat 0:00. Aby korzystać z pełnej funkcjonalności urządzenia, ustaw aktualny czas, w przeciwnym razie korzystanie z urządzenia będzie niemożliwe. Sposób ustawienia aktualnego czasu jest opisany w dalszej części instrukcji.

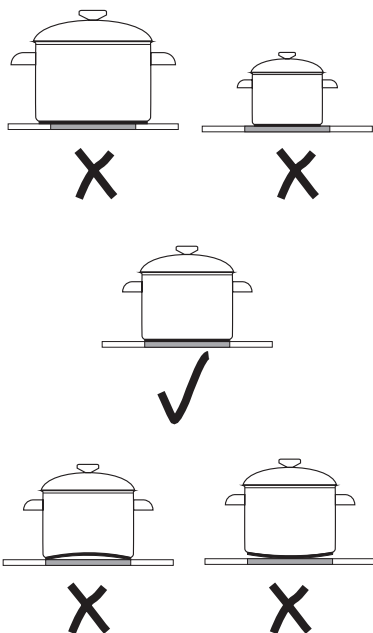
Programator wyposażony jest w sensory. Aby wprowadzić zmiany dotknij pola palcem, każde użycie sensora jest potwierdzone sygnałem akustycznym. Utrzymuj powierzchnię sensorów w czystości i chroń przed wilgocią.

Płyta grzejna

Dobór naczynia

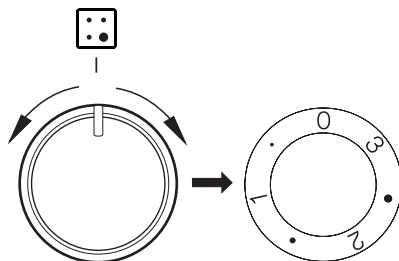
Prawidłowo dobrane naczynie powinno posiadać wielkość i kształt dna w przybliżeniu równy powierzchni użytkowanego pola grzejnego. Dla naczyń w rodzaju brytfanny jest stosowane specjalne poszerzone pole grzejne o wymiarach 140x250. Nie należy używać naczyń o dnie wklęsłym lub wypukłym. Należy pamiętać, żeby naczynie posiadało zawsze odpowiednio dobraną pokrywkę. Zaleca się stosowanie naczyń z grubym toczonym dnem.

Zabrudzone powierzchnie pól grzejnych i naczyń, uniemożliwiają pełne wykorzystanie ciepła.



Dobór mocy grzejnej

Pola grzejne posiadają zróżnicowaną moc grzejną. Moc grzejną można regulować stopniowo, pokręcając pokrętkiem w prawo lub w lewo.

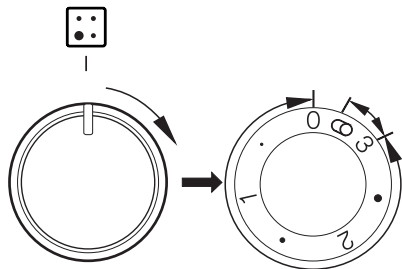


Moc grzejna	Użytkowanie
0	Wyłączona, korzystanie z resztek ciepła
•	Minimum, podgrzewanie gorących potraw, powolne gotowanie mniejszych porcji
1	Powolne gotowanie przy niskiej mocy
•	Długotrwałe przygotowanie większych porcji oraz smażenie większych porcji
2	Powolne smażenie, przypiekanie
•	Smażenie, opiekanie mięsa, ryb
3	Maksimum, szybkie rozgrzanie, szybkie smażenie, szybkie gotowanie

Podwójne pole grzejne

Ważne!

Dozwolone jest włączenie pola wyłącznie przez pokręcenie pokrętki zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Włączenie w kierunku przeciwnym może uszkodzić włącznik.



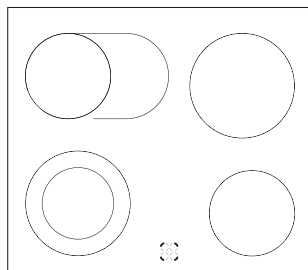
W zakresie „0 • 1 • 2 • 3” pokrętki pracuje wewnętrzne pole grzejne i można płynnie regulować ilość ciepła dostarczonego do naczynia. Chwilowe przekręcenie pokrętki do pozycji oznaczonej - 0, powoduje włączenie zewnętrznego pola grzejnego. Od tego momentu można regulować płynnie ilość ciepła dostarczonego do naczynia przez obydwa pola grzejne (wewnętrzne i zewnętrzne) gdyż wewnętrzny wyłącznik wyłączy te pola dopiero po ustawieniu pokrętki w poz. 0.

Wskaźnik nagrzewu pola

Jeżeli temperatura pola grzejnego przekracza 50°C, to sygnalizowane jest to świeceniem odpowiedniego pola wskaźnika.

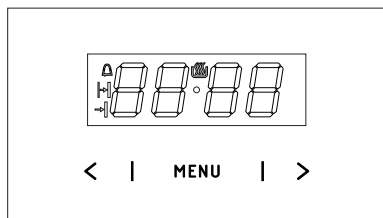
Świecenie wskaźnika nagrzewu pola ostrzega osobę obsługującą przed przypadkowym dotknięciem gorącego pola grzejnego.

Po wyłączeniu nagrzewu pola grzejnego, w czasie około 5-10 min. posiada ono jeszcze nagromadzoną energię cieplną, którą można umiejętnie wykorzystać np. do podgrzania lub utrzymania w stanie ciepłym potraw bez konieczności włączenia nagrzewu pola.



Wskaźnik nagrzewu pola

Sterowanie programatorem



Wyświetlacz programatora posiada następujące symbole:

- MENU** - sensor wyboru trybu pracy
- > - sensor Plus
- < - sensor Minus
- ☑ - symbol gotowości do pracy
- ⏰ - symbol minutnika
- 🔊 - symbol czasu trwania pracy
- 🔊 - symbol czasu zakończenia pracy

Ustawienie i korekta aktualnego czasu

- Po podłączeniu piekarnika do zasilania (lub po ponownym podłączeniu w wyniku zaniku napięcia) na wyświetlaczu będzie migał komunikat 0•00.
- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego, dodatkowo na wyświetlaczu pojawi się symbol ☑. Kropka pod symbolem zacznie migać.
- W ciągu 7 sekund ustaw aktualny czas przy pomocy sensorów < oraz >.
- Po upływie około 7 sekund ustawiony czas zostanie zapamiętany, a kropka pod symbolem ☑ przestanie migać.
- Jeżeli chcesz zmienić ustawiony czas, dotknij i przytrzymaj oba sensory < i > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Dodatkowo kropka pod symbolem ☑ zacznie migać, w tym momencie możesz wprowadzić zmiany ustawionego czasu.

Uwaga: Piekarnik możesz uruchomić dopiero po pojawieniu się symbolu ☑ na wyświetlaczu.

Minutnik

Funkcję minutnika możesz aktywować bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres, który możesz ustawić wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu symbol ⏰ zacznie migać.
- Ustaw czas minutnika sensorami < i >, po poprawnym ustawieniu, po około 7 sekundach na programatorze symbol ⏰ zacznie się świecić światłem ciągłym.

Uwaga: Zaczynaj ustawiać czas sensorem >. Drugi sensor < będzie nieaktywny, do momentu ustawienia jakiegokolwiek wartości pierwszym sensorem.

- Po upływie zadeklarowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, symbol minutnika ⏰ zacznie migać.

Uwaga: Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy dotknij dowolny sensor tj. **MENU**, < lub >. W tym przypadku symbol ⏰ będzie migać. Aby korzystać z pełnej funkcjonalności programatora dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** aż do pojawienia się sygnału dźwiękowego. Spowoduje to skasowanie komunikatu (migającej ikony).

- Po wyłączeniu sygnału dźwiękowego wyświetlacz wskaże aktualny czas.

Uwaga: Jeżeli nie wyłączysz sygnału dźwiękowego ręcznie, wyłączy się on automatycznie po około 7 minutach.

Praca półautomatyczna

Dzięki tej funkcji, możesz ustawić czas, po jakim piekarnik ma zakończyć pracę.

- Aby włączyć funkcję pracy półautomatycznej ustaw pokrętko funkcyjne piekarnika na wybra-

ną przez siebie funkcję, oraz pokręć temperaturę na odpowiednią temperaturę.

- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** do momentu pojawienia się na wyświetlaczu na krótko komunikatu $d u r$, symbol ⏸ będzie migać.
- Ustaw czas pracy sensorami $<$ oraz $>$, zakres czasu pracy wynosi od 1 minuty do 10 godzin.

Po upływie około 7 sekund wyświetlacz ponownie pokaże aktualny czas oraz na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏸ . Będzie to znak, że ustawienia zostały wprowadzone poprawnie i piekarnik rozpocznie pracę.

Po upływie zadeklarowanego czasu, piekarnik wyłączy się automatycznie, pojawi się sygnalizacja dźwiękowa, a symbole ⏸ i ⏸ będą migać.

- Ustaw pokręć funkcyjne na pozycję 0 oraz pokręć regulacji temperatury na pozycję wyłączenia.
- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** lub $</>$ w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego, symbole ⏸ i ⏸ zgasną a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże aktualny czas.

Praca automatyczna

Dzięki tej funkcji możesz ustawić czas włączenia oraz wyłączenia piekarnika.

- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** do momentu pojawienia się na wyświetlaczu komunikatu $d u r$, symbol ⏸ będzie migać.
- Ustaw czas pracy sensorami $<$ oraz $>$, zakres czasu pracy wynosi od 1 minuty do 10 godzin.

Uwaga: Zaczynij ustawiać czas sensorem $>$. Drugi sensor będzie nieaktywny, do momentu ustawienia jakiegokolwiek wartości pierwszym symbolem.

- Dotknij i przytrzymaj sensor

MENU do momentu pojawienia się na wyświetlaczu na krótko komunikatu $E n d$, symbol ⏸ będzie migać.

- Ustaw godzinę wyłączenia (zakończenia pracy) piekarnika sensorami $<$ oraz $>$, która jest ograniczoną do czasu odległego o 23 godziny i 59 minut.

Uwaga: Zaczynij ustawiać czas sensorem $>$. Drugi sensor będzie nieaktywny, do momentu ustawienia jakiegokolwiek wartości pierwszym symbolem.

- Ustaw pokręć funkcji piekarnika oraz pokręć temperatury na wybrane pozycje. Symbole ⏸ i ⏸ są aktywne.

Programator automatycznie dobierze czas włączenia w taki sposób, by zakończenie jego pracy pokrywało się z ustawionym czasem wyłączenia. Przykładowo, jeżeli ustawiono czas pracy piekarnika na 1 godzinę i 15 minut, a czas wyłączenia piekarnika ma nastąpić o godzinie 15:00, to piekarnik rozpocznie pracę 1 godzinę i 15 minut wcześniej tj. o 13:45.

Przy zakończonej pracy (przy osiągnięciu zadeklarowanego czasu wyłączenia), piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnał dźwiękowy a symbole ⏸ i ⏸ będą migać.

- Ustaw pokręć funkcyjne na pozycję 0 oraz regulacji temperatury na pozycję wyłączenia.
- Dotknij i przytrzymaj sensor **MENU** lub $</>$ w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego, symbole ⏸ i ⏸ zgasną a wyświetlacz po ok. 7 sek. wskaże aktualny czas.

Kasowanie ustawień

W każdej chwili możesz skasować ustawienia minutnika lub pracy automatycznej.

Aby skasować ustawienia pracy automatycznej, dotknij jednocześnie sensorów < i >.

Aby skasować ustawienia minutnika, wybierz sensorem **MENU** funkcję minutnika, następnie dotknij jednocześnie sensorów < i >.

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Programator ma możliwość zmiany tonu sygnału dźwiękowego.

- Aby zmienić ton sygnału, dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensory < oraz > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Dotknij sensor **MENU**, aby wybrać funkcję zmiany tonu, na wyświetlaczu zacznie migać komunikat *Ł o n i*.
- Wybierz odpowiedni ton sensorem > w zakresie 1-3, sensorem < w zakresie 3-1.

Zmiana jasności wyświetlacza

Programator ma możliwość zmiany jasności wyświetlacza w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najciemniejszą nastawę, a 9 - najjaśniejszą. Wprowadzona wartość ma zastosowanie, gdy zegar jest nieaktywny (tzn. użytkownik nie dotykał żadnego z sensorów przez co najmniej 7 sekund).

- Aby zmienić jasność wyświetlacza, dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensory < oraz > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Dotknij sensor **MENU**, aby wybrać funkcję *br, 9* (pierwsze dotknięcie spowoduje przejście do funkcji *Ł o n i*, drugie do *br, 9*).
- Wybierz odpowiednią jasność sensorem > w zakresie 1-9, sensorem < w zakresie 9-1.

Uwaga: Gdy zegar jest aktywny (tzn. użytkownik nacisnął sensor w ciągu ostatnich 7 sekund) jasność wyświe-

tlacza jest maksymalna.

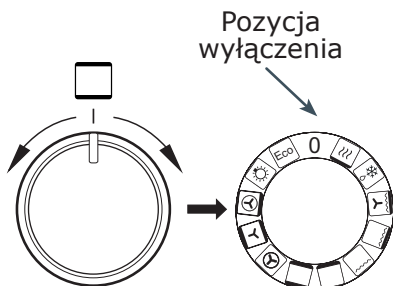
Tryb nocny

W godzinach od 22.00 do 6.00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlania.

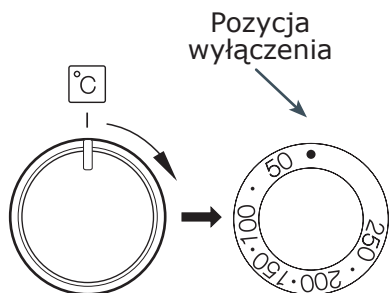
Pokręta piekarnika

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

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



Temperaturę możesz ustawić przy pomocy pokręta regulacji temperatury. Wartości temperatur znajdują się na pokrętle jak poniżej:



Uwaga: Rozpoczęcie pracy piekarnika jest możliwe dopiero po ustawieniu odpowiedniej funkcji i wyborze temperatury pracy.

Funkcje piekarnika

Poniżej znajdziesz opis każdej z funkcji, w które został wyposażony Twój piekarnik

0 Tryb wyłączenia piekarnika



Szybki rozgrzew

Włączony termoobieg i opiekacz. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.



Rozmrażanie

Funkcja pomocna przy rozmrażaniu żywności. Włączony jest tylko wentylator, bez jakiegokolwiek grzałki



Wentylator, opiekacz i grzałka górna

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



Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie opiekania przy jednocześnie włączonej grzałce górnej. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej części piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na opiekanie większych porcji.



Opiekacz

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



Grzałka dolna

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



Grzałka górna i dolna (tryb konwencjonalny)

Ustawienie pokrętkła 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

Ustawienie pokrętkła w tej pozycji pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika. W stosunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższe temperatury pieczenia. Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.



Wentylator, grzałka dolna i grzałka górna

Funkcja podobna do trybu konwencjonalnego, lecz rozkład ciepła jest równomierny w całej komorze.



Termoobieg i grzałka dolna

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



Oświetlenie piekarnika

Ustawienie tej funkcji powoduje włączenie się oświetlenia wewnątrz komory






Termoobieg eco

Przy użyciu tej funkcji uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw. Przy tej pozycji pokrętkła oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Lampki kontrolne

Włączenie piekarnika (nagrzewania) jest sygnalizowane zapaleniem się lampki kontrolnej termoregulatora- czerwonej. Zgaśnięcie lampki kontrolnej czerwonej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu lampki kontrolnej czerwonej. W trakcie prowadzenia wypieku lampka czerwona będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika).

Używanie opiekacza

Aby włączyć opiekacz należy ustawić pokrętko funkcyjne na pozycję  lub  lub .

Wyrzej piekarnik przez około 5 minut (drzwi piekarnika muszą być zamknięte)

Umieść w piekarniku blachę z potrawą na właściwym poziomie. W przypadku opiekania potrawy na ruszcie, umieść poziom niżej blachę na ściekający tłuszcz.

Dla funkcji opiekanie i wzmocnione opiekanie temperaturę należy ustawić maksymalnie na 220°C, a dla funkcji opiekanie z wentylatorem maksymalnie na 190°C.

Uwaga: Podczas pracy piekarnika dostępne części (przykładowo drzwi piekarnika) stają się gorące. Praca piekarnika powinna być stale nadzorowana, nie wolno pozwalać dzieciom, by przebywały blisko pracującego urządzenia, gdyż mogą się poparzyć.

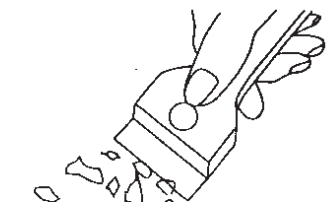
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbałość o bieżące utrzymanie w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu bezawaryjnej pracy urządzenia.

Przed rozpoczęciem czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu kuchni.

Płyta ceramiczna

- Płytę należy czyścić regularnie po każdorazowym użyciu. W miarę możliwości, zaleca się mycie kuchni w stanie ciepłym (po zgaśnięciu wskaźnika nagrzewu pola). Nie należy dopuszczać do silnego zabrudzenia płyty grzejnej, a w szczególności do przypaleń pochodzących z wykipin.
- Nie należy używać środków do czyszczenia o silnym działaniu ściernym jak np. proszki do szorowania zawierające ścierniwo, pasty ścierne, kamienie ścierne, pumeksy, wiązki druciane itp. Mogą one rysować powierzchnię płyty, powodując nieodwracalne uszkodzenia.
- Duże zabrudzenia przylegające mocno do płyty można zeskrabac specjalnym skrobakiem, należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić ramy płyty ceramicznej.



Skrobak do czyszczenia płyty

Uwaga! Ostre ostrze należy zawsze zabezpieczyć przez przesunięcie obudowy (wystarczy nacisk kciuka). Przy posługiwaniu się zachować ostrożność-niebezpieczeństwo zranienia - nie dopuszczać, aby przyrząd dostał się do rąk dzieci.

- Zaleca się używanie środków czyszczących lub zmywających o działaniu delikatnym, zawierających stosowne zalecenia jak np. wszelkiego rodzaju płyny bądź emulsje usuwające tłuszcze
- W przypadku braku dostępu do zalecanych środków, radzimy stosować roztwory ciepłej wody z dodatkiem płynów do mycia naczyń lub środków do czyszczenia zlewozmywaków nierdzewnych.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używać miękkiej i delikatnej ściereczki, dobrze pochłaniającej wilgoć. Płytę ceramiczną po umyciu należy każdorazowo wytrzeć do sucha.
- Należy zwrócić szczególną uwagę, ażeby nie dopuścić do uszkodzenia płyty ceramicznej, powstania głębokich zarysowań i odprysków, spowodowanych uderzeniami metalowych pokryw naczyń lub innych przedmiotów posiadających ostre krawędzie.

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.

Piekarnik - ogólne porady

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu, nie dopuszczając do przypalenia zabrudzeń.
- W przypadku ich długiego oddziaływania całkowite usunięcie może być niemożliwe lub będzie się wiązało z dużym nakładem pracy.
- Komorę piekarnika należy myć przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu lub octu (3 łyżki stołowe na 250 ml wody). Należy pamiętać, aby po zakończonym procesie czyszczenia wytrzeć powierzchnię do sucha.
- W piekarniku nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń lub ściepek. Wilgoć uwięziona w komorze może być źródłem korozji.
- Zabrudzenia sokami owocowymi lub ciastem najłatwiej usuwa się z jeszcze ciepłej lecz nie gorącej powierzchni komory piekarnika.

Środki czyszczące

- Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, materiałów ściernych.
- Nie należy stosować żrących środków zawierających sodę, amoniak, lub chlor.
- Nie stosować substancji o silnym odczynie alkalicznym.
- Nie wskazane jest stosowanie płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwas cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowienie emalii ceramicznej.

Inne istotne wskazówki

- Do pieczenia potraw zawierających owoce, np. ciast używać głębokich blach – sok może spowodować przebarwienie lub zmatowienie emalii.
- Przebarwienie emalii nie wpływa na działanie piekarnika, nie jest podstawą do reklamacji.
- Do pieczenia mięs używać odpo-

wiednich naczyń, np. brytfanny lub stosować folię aluminiową oraz specjalne worki do pieczenia, aby uniknąć zabrudzenia wnętrza komory tłuszczem.

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

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

Czyszczenie

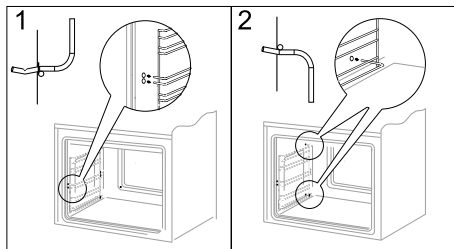
Uwaga: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę na to, by wszystkie pokręta ustawione były w pozycji „0” / „•” (wyłączone). Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

- Włącz oświetlenie wewnątrz piekarnika, pozwala to na uzyskanie lepszej widoczności wnętrza komory.
- Do czyszczenia frontu piekarnika używaj tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie stosuj mleczka do czyszczenia.
- Usuń mechanicznie największe zabrudzenia (zaleca się zastosowanie drewnianej lub plastikowej szpatułki kuchennej). Środki o właściwościach silnie ściernych mogą zmatowić lub uszkodzić powłokę emalii. Należy zachować szczególną ostrożność podczas ich stosowania.
- W przypadku przypalonych zabrudzeń, trudnych do usunięcia – zastosuj szmatkę namoczoną wodą z płynem do mycia naczyń lub octem (połóż ją na zanieczyszczoną powierzchnię na około godzinę).
- Postępuj wg instrukcji mycia przeznaczonych dla danego rodzaju piekarnika.

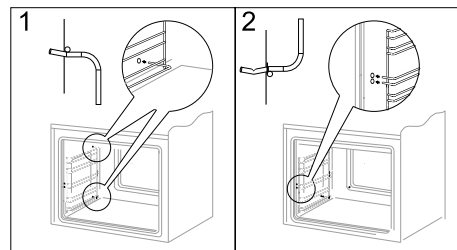
Prowadnice druciane

Piekarnik został wyposażony w łatwo demontowalne prowadnice druciane (drabinki) piekarnika. Aby je wyjąć do mycia pociągnij za zaczep znajdujący się z przodu, następnie odchyl prowadnice i wyjmij z tylnych zaczepów.

Demontaż



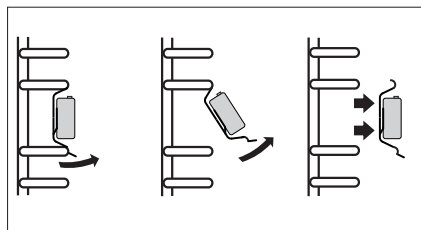
Montaż



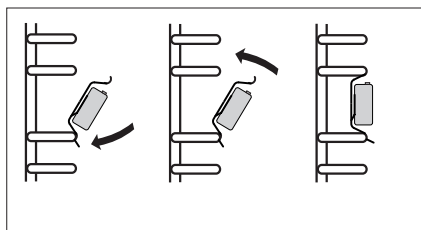
Prowadnice teleskopowe

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 prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

Demontaż



Montaż

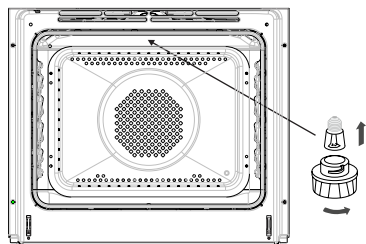


Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

Wymiana oświetlenia wewnątrz komory

Przed wymianą żarówki należy wszystkie pokręta ustawić na pozycję „0” / „•” (wyłączone) oraz bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

- Wykręć i umyj klosz lampki, pamiętaj o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wykręć żarówkę oświetleniową z gniazda.
- W razie potrzeby żarówkę wymienić na nową o poniższych parametrach:
 1. Typ E14.
 2. Napięcie 230V.
 3. Moc 25W.
- Upewnij się, że nowa żarówka jest dokładnie osadzona w gnieździe ceramicznym.
- Wkręć klosz lampki.

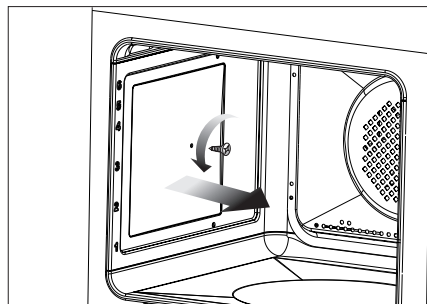


Wkłady katalityczne

Wkłady pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej odziedlić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego samoczyszczenia piekarnika). Aby dokonać samoczyszczenia piekarnika należy włączyć go na 1 godzinę ustawiając temp. 250 °C. Jeśli resztki potraw są małe to proces można skrócić.

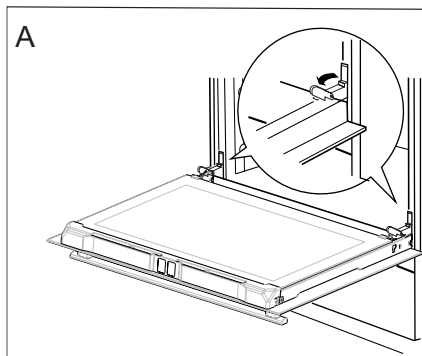
Ponieważ proces samoczyszczenia wiąże się ze zużyciem energii, należy przed każdym czyszczeniem sprawdzić wielkość zabrudzenia. Po stwierdzeniu obniżenia własności samoczyszczących wkładek można je wymienić na nowe. Wkładki można zakupić w punktach serwisowych lub w handlu. W przypadku wybrania tradycyjnej metody czyszczenia należy pamiętać o tym, że emalia samoczyszcząca jest wrażliwa na ścieranie i do czyszczenia nie należy używać żrących środków czyszczących ani twardych ściereczek.

Demontaż



Demontaż drzwi

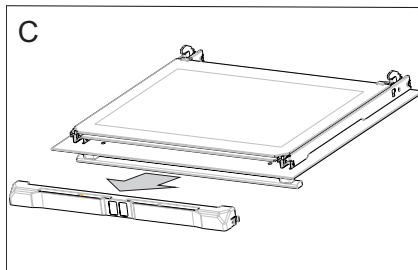
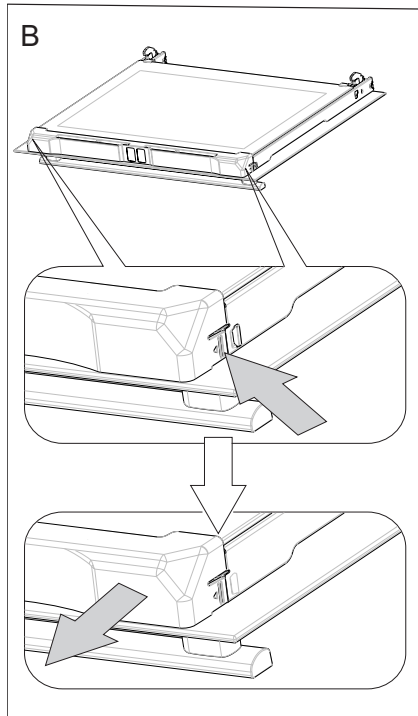
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny. Przy wkładaniu zwróć uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwytu zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika bezwzględnie opuść element zabezpieczający i **dokładnie go dociśnij**. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wymywanie szyby wewnętrznej

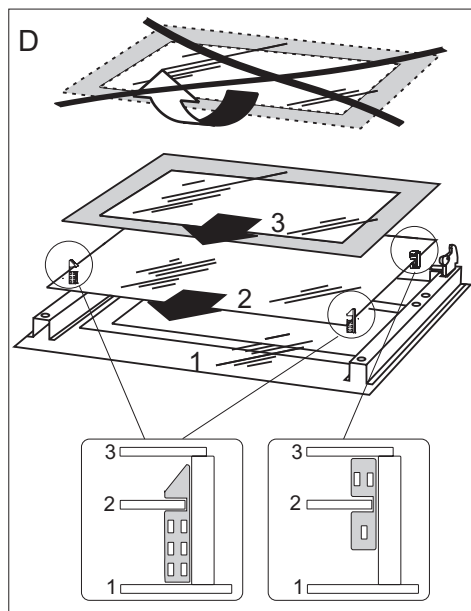
- Naciśnij w miejscach pokazanych na rysunku i wyciągnij listwę górną drzwi. (Rys. B, C).



- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D).

Uwaga: Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szyby należy wysunąć, nie podnosić do góry.

- Wyjmij szybę środkową (Rys. D).
- Umyj 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.



Wyjmowanie szyb wewnętrznych

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

Problem	Przyczyna	Postępowanie
1. Urządzenie nie działa	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Nie działa oświetlenie piekarnika	Obluzowana lub uszkodzona żarówka	Wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział 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	
6. Piekarnik nie grzeje	Nie zostało ustawione pokrętko funkcji i pokrętko termoregulatora	Ustawić pokrętko na funkcję grzania, ustawić pokrętko termoregulatora, patrz obsługa piekarnika

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




DANE TECHNICZNE

Typ/model	2226CF3.334eETsKDHaX
Napięcie znamionowe	230/400V~50Hz
Moc znamionowa kuchni	10300 W
Pole grzejne 145 mm	1200 W
Pole grzejne 140 mm x 250 mm	2000 W
Pole grzejne 120 mm / 180 mm	1700 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
Wymiary płyty (w x s x g)	50 x 576 x 518 mm

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

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika 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)	
Wymuszony obieg powietrza ECO (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator)	
Tryb konwencjonalny ECO (grzejnik dolny + górny)	

Podczas wyznaczania zużycie energii należy zdemontować przewodnice 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/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

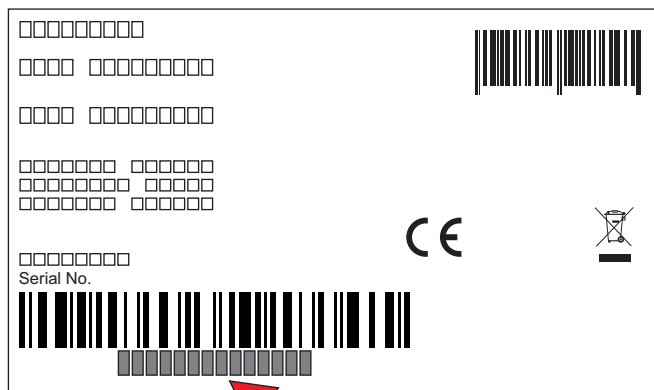
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Serwis

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

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z serwisem. Dane adresowe serwisu jak i kontaktowy numer telefonu znajduje się w karcie gwarancyjnej. Przed kontaktem należy przygotować numer seryjny urządzenia, znajduje się on na tabliczce znamionowej:



Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

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

Dla wygody przepisuj numer seryjny urządzenia:

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

INSTALACJA

Zabudowa kuchni

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Kuchnia może być jednostronnie zabudowana wysokim meblem lub ścianą. 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.
- Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi.

Montaż płyty ceramicznej

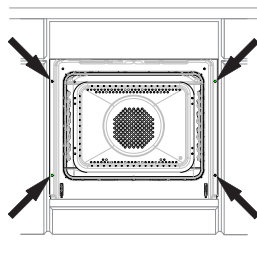
- Błat powinien być płaski i dobrze wypoziomowany. Należy uszczelnić i zabezpieczyć blat od strony ściany przed zalaniem i wilgocią.
- Odległość pomiędzy krawędzią otworu a krawędzią blatu z przodu powinna wynosić min. 60 mm, a z tyłu min. 50 mm.
- Krawędzie otworu powinny zostać zabezpieczone materiałem odpornym na wchłanianie wilgoci.
- Otwór w blacie wykonać zgodnie z wymiarami podanymi na rys.
- Pod spodem płyty należy zostawić wolną przestrzeń aby umożliwić właściwy obieg powietrza i aby uniknąć przegrzania powierzchni wokół płyty.
- W przypadku blatu o grubości 38 mm do mocowania płyty należy wykorzystać 4 uchwyty "A". Sposób montażu pokazano na rysunkach. W przypadku blatu o grubości 28 mm oprócz uchwytów "A" należy dodatkowo zastosować

4 drewniane klocki o wymiarach 15x15x50 mm. Sposób montażu pokazano na rysunkach.

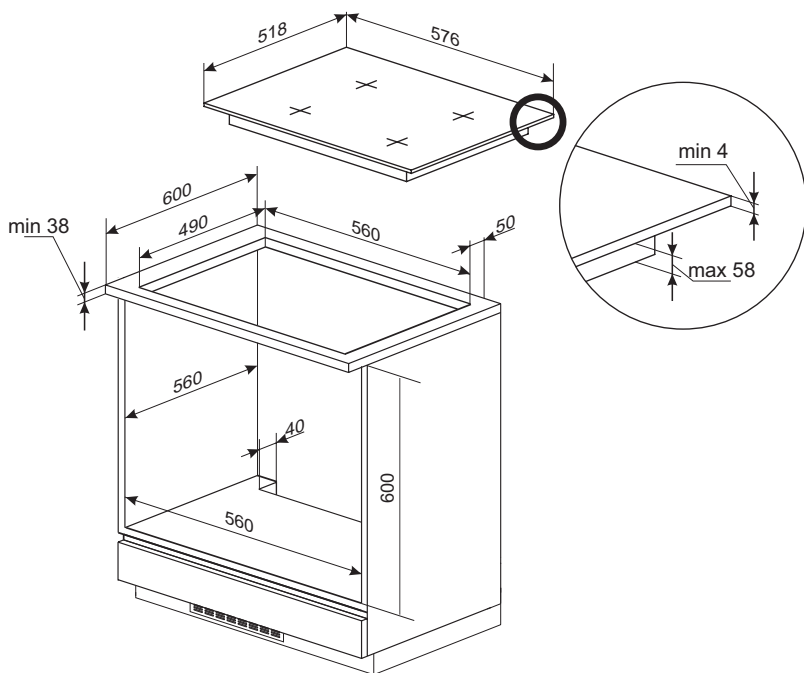
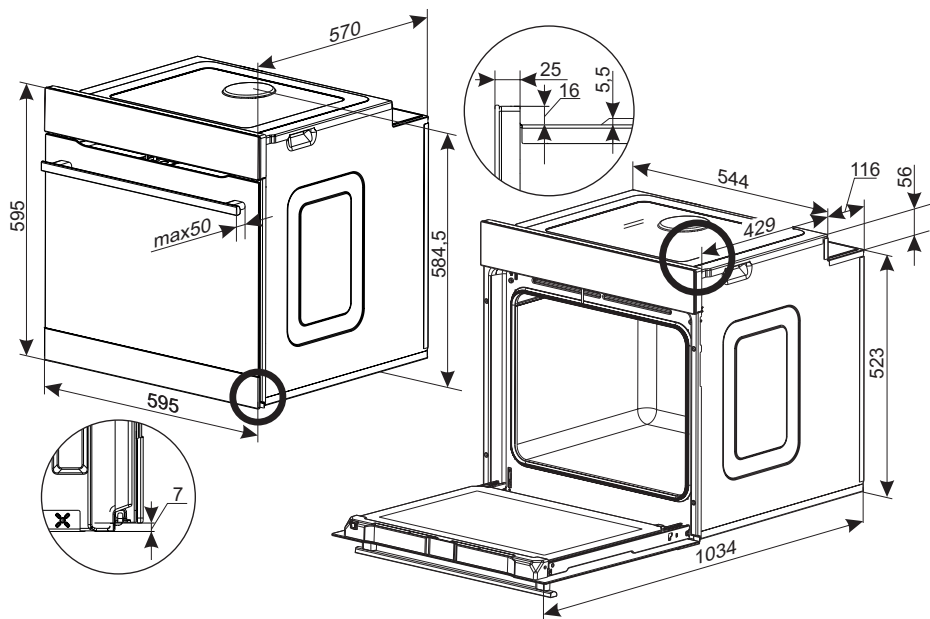
- Sprawdzić czy uszczelka dokładnie przylega do płyty.
- Przykręcić lekko uchwyty od spodu płyty.
- Oczyszczyć blat, włożyć płytę w otwór i docisnąć do blatu.
- Ustawić uchwyty prostopadle do krawędzi płyty i dokręcić do oporu.

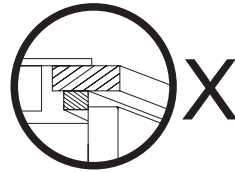
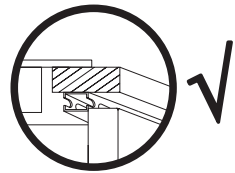
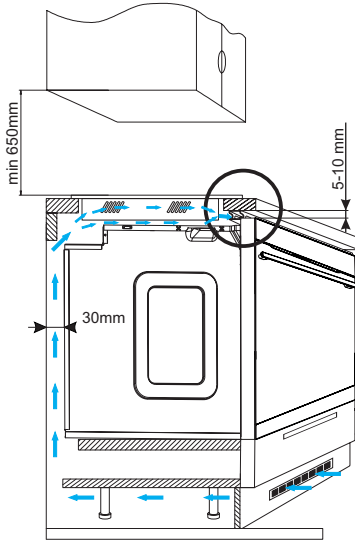
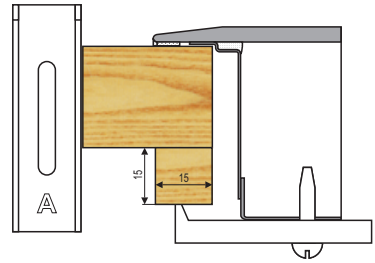
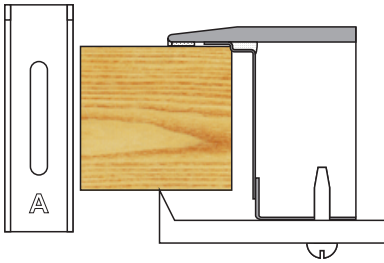
Montaż piekarnika

- Przygotować otwór w meblu do zamontowania piekarnika o wymiarach podanych na rysunkach.
- Przy odłączonym zasilaniu dokonać podłączenia piekarnika do sieci elektrycznej.
- Wsunąć częściowo piekarnik w uprzednio przygotowany otwór w meblu i dokonać podłączenia piekarnika z płytą grzejną. Wtyczki stanowiące zakończenie wiązki przewodów wychodzącej z płyty włożyć w odpowiednie gniazda w panelu sterującym piekarnika.
- Bezwzględnie dokonać połączenia przewodu zerującego płytę (żółto-zielony) z zaciskiem zerującym piekarnika (oznaczenie \oplus) znajdującym się w pobliżu przyłącza.
- Wsunąć piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami.



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





Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej


Uwaga!

Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

Wskazówki dla instalatora

Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym trójfazowym (400V 3N~50Hz). Napięcie znamionowe elementów grzejnych kuchni wynosi 230 V. Przystosowanie kuchni do zasilania prądem jednofazowym (230 V) jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie na listwie przyłączeniowej wg zamieszczonego schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również w pobliżu przyłącza kuchni. Dostęp do listwy jest możliwy po zdjęciu pokrywy przyłącza poprzez odblokowanie zaczepek wkrętakiem płaskim. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową kuchni. Przewód przyłączeniowy należy zamocować w odciążce przyłącza kuchni.

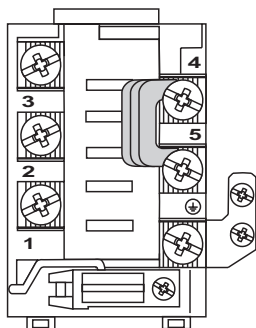
Uwaga!

Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku przyłącza kuchni, oznaczonego znakiem . Instalacja elektryczna zasilająca kuchnię, powinna posiadać wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika bezpieczeństwa musi wynosić min. 3 mm. Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej.

Przed dokonaniem przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia.

Uwaga! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej).

Inny sposób podłączenia kuchni niż pokazano na schemacie może spowodować jej zniszczenie.



Schemat możliwych połączeń

Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 230V.
Uwaga! W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem \oplus PE.














Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego

1	Przy sieci 230 V podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 1-2-3 oraz 4-5, przewód ochronny na \oplus	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm ²
2	Przy sieci 400/230 V podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 2-3 oraz 4-5, przewód ochronny na \oplus	2N~		H05VV-F4G2,5 4x 2,5 mm ²
3	Przy sieci 400/230 V podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 4-5, przewody fazowe podłączone do 1, 2 i 3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny na \oplus	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm ²
L1, L2, L3 - przewody fazowe; N - przewód neutralny; PE - uziemienie				

PORADY PRAKTYCZNE

Tabele z przykładowymi nastawami piekarnika

Pieczenie ciast

	Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Ciasta w formach	Biszkopt	Forma okrągła tortowa handlowa czarna kładziona na ruszt	1-2		170 - 200 ¹⁾	38 - 50 ²⁾
	Babka drożdżowa/piaskowa	Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt	1-2		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Babka drożdżowa/piaskowa	Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt	3		150 - 160	25 - 40
	Biszkopt bez-tłuszczowy	Forma do ciasta powlekane na czarno okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
Ciasto na blasze	Szarlotka	Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
	Małe ciasta mufiny	Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Forma papierowe około Ø 48mm	2-Blacha do pieczywa lub pieczeni 4-Blacha do pieczywa	2 + 4		150-160 ¹⁾
	Krucze ciasto	Blacha do pieczywa	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Blacha do pieczywa	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Blacha do pieczywa	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
2-Blacha do pieczywa lub pieczeni 4-Blacha do pieczywa		2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾	

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

²⁾ Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory urządzenia.













Ważne!

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

- Staraj się używać blach dostarczonych wraz z Twoim urządzeniem.
- Jeżeli korzystasz z własnych blach i form do wypieków, umieszczaj je na drabince suszarniczej. Zalecamy korzystanie z czarnych blach, najlepiej przewodzą ciepło i skracają czas wypieku.
- Nie zalecamy stosowania blach i form o jasnej i błyszczącej powierzchni może skutkować niedopiekaniem się spodu ciasta (w przypadku korzystania z funkcji grzałka dolna + grzałka górna).
- Przy korzystaniu z funkcji termoobiegu nie jest konieczne rozgrzanie piekarnika. Przy pozostałych funkcjach należy rozgrzać komorę do zadanej temperatury przed umieszczeniem potrawy wewnątrz (lampka kontrolna powinna zgasnąć).
- Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdź jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien on być suchy i czysty).
- Po wypieku pozostaw ciasto w rozgrzanej komorze piekarnika przez około 5 minut.
- Temperatura wypieku przy zastosowanej funkcji termoobiegu z reguły jest niższa o 20-30°C, niż w przypadku używania funkcji konwencjonalnej (grzałka górna + grzałka dolna).
- Parametry dotyczące ustawień dla wypieków z tabeli są orientacyjne i można je swobodnie korygować według własnych upodobań kulinarnych czy doświadczenia.

Jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi, prosimy o kierowanie się zapisami w tejże instrukcji.

Pieczenie mięs oraz warzyw

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczenia(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		225 - 250	120 – 150
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczenia(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 - 180	120 – 160
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczenia(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 - 230	90 – 120
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczenia(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 - 190	90 – 120
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		180 - 190	70 – 90
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 - 180	45 – 60
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		175 - 190	60 – 70
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczenia(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		190	60 – 70
Ryba	Ruszt + naczynie z pokrywą	2 – ruszt naczynie na ruszcie		210 - 220	45 – 60
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczenia(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		160 - 180	45 – 60
Warzywa	Blacha do pieczenia	2		190 - 210	40 – 50
Warzywa	Blacha do pieczenia	3		170 - 190	40 - 50

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory.

Ważne!

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

- W piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze porcje 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 niższym poziomie umieścić blachę do pieczenia. Tłuszcz z potrawy nie będzie kapał bezpośrednio do komory, tylko do blachy.
- Aby pieczeń była bardziej soczysta, do wsuniętej blachy na krople tłuszczu dodaj niewielką ilość wody. W takim wypadku potrawa nie ulegnie wysuszeniu.

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 wodą, która wcześniej została osolona. Mięsa nie należy polewać zimną wodą.

Pizza

Rodzaj żywności Pizza	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Świeża	Blacha do pieczywa	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Świeża cienki spód	Blacha do pieczywa	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Mrożona cienki spód	Ruszt	2-3		2)	2)
Mrożona gruby spód	Ruszt	2-3		2)	2)

1) Rozgrzej pusty piekarnik

2) Stosować się do informacji na opakowaniu

Ważne!

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

Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220 ¹⁾	3 – 7
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220 ¹⁾	3 – 7
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		180 -190	70 – 90
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		190	60 – 70
Warzywa	Blacha do pieczenia	3		170 - 190	40 - 50

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













Ważne!

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

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 żywności	Funkcja piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom	Czas [min]
Biszkopt	 	180 - 200	2-3	50 - 70
Babka drożdżowa/ piaskowa	 	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	 	190 - 210	2	45 - 60
Wołowina	 	200 - 220	3	90 - 120
Wieprzowina	 	200 - 220	2	90 - 160
Kurczak	 	180 - 200	2	80 - 100

Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1



Pieczenie ciast

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	4		160 ¹⁾	28-32 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		155 ¹⁾	23-26 ²⁾
	Blacha do pieczywa	3		150 ¹⁾	26-30 ²⁾
	Blacha do pieczywa	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni		150 ¹⁾	27-30 ²⁾
	Blacha do pieczeni	4 - blacha do pieczywa			
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	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni		160-175 ¹⁾	25-35 ²⁾
	Blacha do pieczeni	4 - blacha do pieczywa			
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø26cm	2		170-180 ¹⁾	38-46 ²⁾
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø20cm	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180-200 ¹⁾	50-65 ²⁾

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


²⁾ Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory.

Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220 ¹⁾	3 – 7
Burgery wołowe	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	4 – ruszt 3 – blacha do pieczenia		220 ¹⁾	1 strona 13-18 2 strona 10-15

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Cały kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt 1 – blacha do pieczenia		180-190	70-90

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