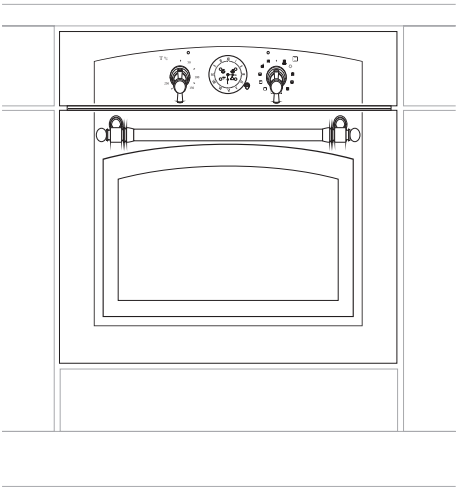
Amica



1093.3eETrDpW / TR110TW
1093.3eETrDpS / TR110TB

(PL) INSTRUKCJA OBSŁUGI.....2
(EN) INSTRUCTION MANUAL.....31

IO-CBI-1836 / 8509379
(12.2022 / v4)

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 niniejszeją 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
Zegar elektroniczny.....14
Funkcje piekarnika.....16

Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne.....19

Potrawy testowe.....22

Czyszczenie i konserwacja piekarnika.....24

Rozwiązywanie problemów.....28

Dane techniczne.....29

Gwarancja, obsługa posprzedażna.....30

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.

Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

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

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

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

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ

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

●**Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”.**
Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

●**Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.**
Mięso o wadze do 1 kG daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.

●**Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.**
W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

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

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

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

ROZPAKOWANIE

Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem przez opakowanie. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający środowisku.
Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

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

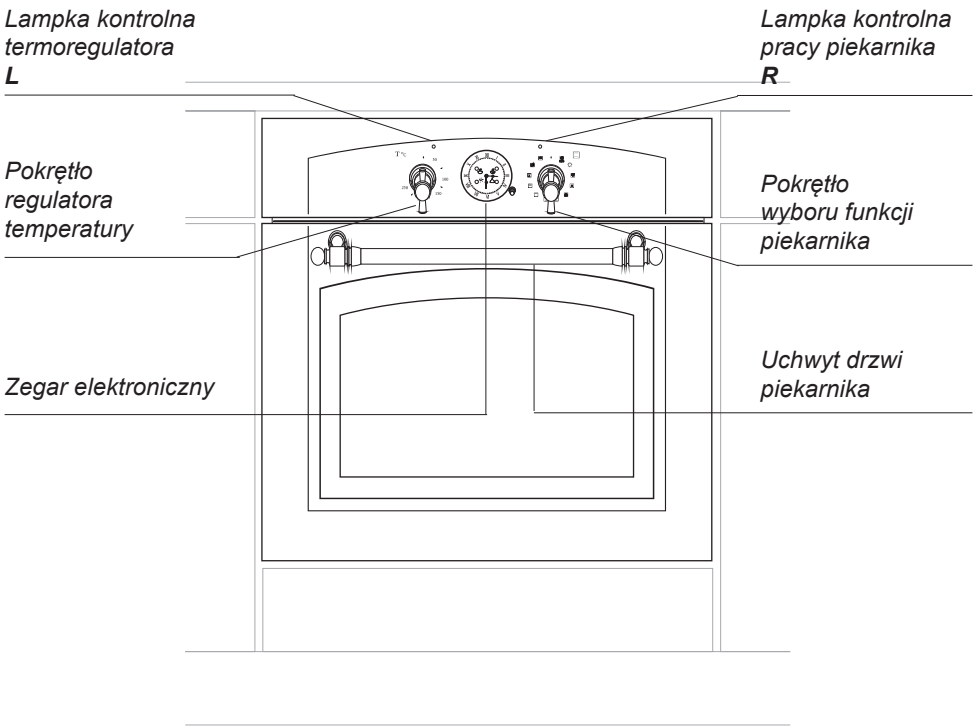
WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

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

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

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

OPIS WYROBU


Lampka kontrolna termoregulatora **L**
Lampka kontrolna pracy piekarnika **R**
Pokrętło regulatora temperatury
Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
Zegar elektroniczny
Uchwyt drzwi piekarnika

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależnosci od modelu

Typ piekarnika	1093.3eETrDpQW	1093.3eETrDpQS
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika		
grzejnik górny + dolny	●	●
opiekacz	●	●
rożen obrotowy		
wentylator	●	●
grzejnik termoobiegu	●	●
wentylator chłodzący	●	●
Zegar elektroniczny Tr	●	●
Pokrętła		
standard	●	●
schowane w panelu		
schowane w panelu podświetlane		
Elementy w komorze piekarnika		
prowadnice druciane	●	●
prowadnice teleskopowe	●	●
wkłady katalityczne		
Akcesoria		
ruszt, drabinka suszarnicza	**1**	**1**
blacha do pieczywa płytka	**1**	**1**
blacha do pieczeni głęboka	**1**	**1**
widelec i ramka rożna		

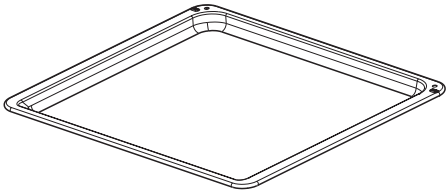
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

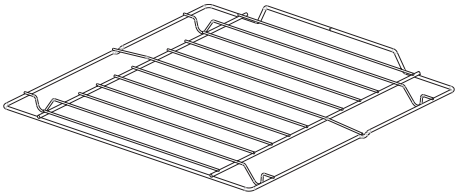
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* piekarnika:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- wykonanie kolorystyczne czarne - 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

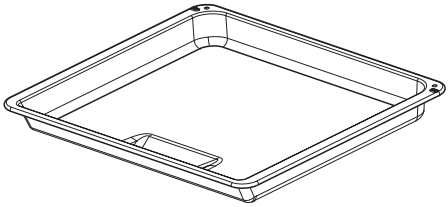
Akcesoria



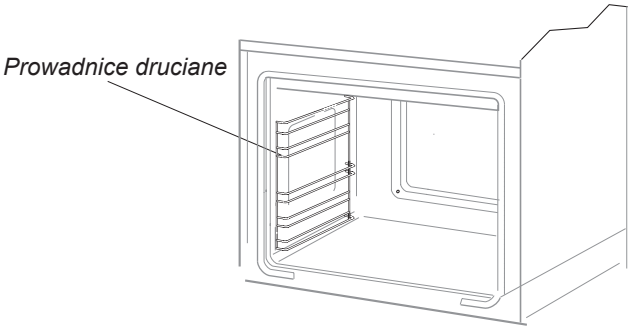
Blacha do pieczywa



Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)



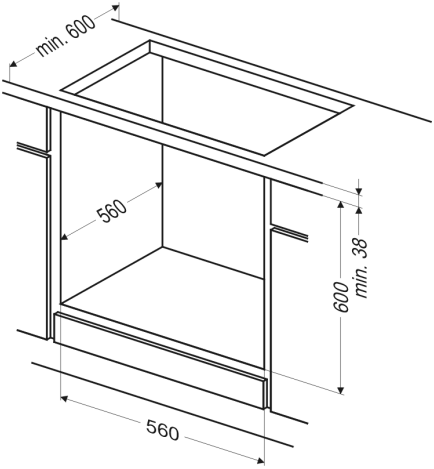
Blacha do pieczeni



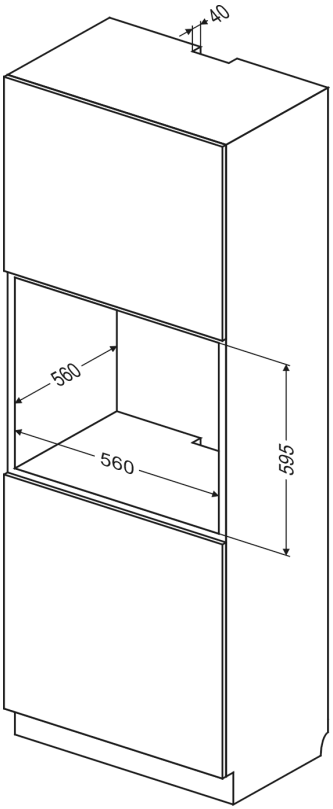
INSTALACJA

Montaż piekarnika

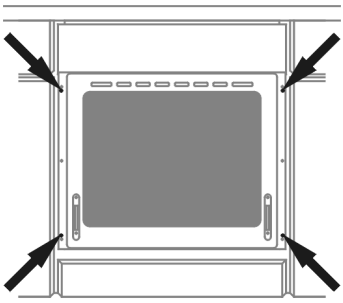
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne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

Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

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

- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm^2 o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda należy sprawdzić, czy:

  -bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A,

  -instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,

Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.

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

Przed pierwszym włączeniem piekarnika

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

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

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

Uwaga!

W przypadku pierwszego uruchomienia piekarnika lub wyłączenia z sieci elektrycznej i ponownym jego włączeniu należy ustawić czas bieżący programatora (patrz *obsługa programatora* na następnej stronie).

Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

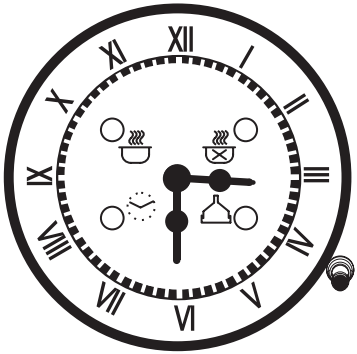
Zegar elektroniczny

Zegar służy do obsługi wyświetlanego czasu (ze wskazówkami analogowymi) oraz sterowania pracą piekarnika (za pomocą pokrętła i ikon wskaźników). Po naciśnięciu pokrętła można: ustawić czas, czas rozpoczęcia pieczenia oraz czas zakończenia pieczenia, ustawić alarm (minutnik).

Ustawienie czasu bieżącego.
Aby ustawić zegar należy naciskać pokrętło do momentu, aż pojawi się migająca ikona LED .
Aby ustawić bieżący czas obracać pokrętło w prawo lub w lewo. Po 10 sekundach od zakończenia ustawień elektroniczny zegar automatycznie wyjdzie z trybu ustawień.
UWAGA: po włączeniu do zasilania, ikona LED miga przypominając o ustawieniu zegara.

Korzystanie z piekanika w trybie ręcznym.
W ustawieniu domyślnym zegar umożliwia ręczne włączenie piekarnika za pomocą pokrętła piekarnika (niezależnego od zegara).
UWAGA: po włączeniu do zasilania, uruchomienie przekaźnika zegara zajmuje kilka minut.

Ustawienie minutnika.
Minutnik pozwala na ustawienie alarmu po upływie zadanego czasu, bez uruchomienia funkcji pieczenia (tryb minutnika).
Aby ustawić „alarm” (tryb minutnika), naciskać pokrętło, aż ikona LED zacznie migać.
Aby ustawić czas minutnika należy obracać pokrętło w prawo lub w lewo (minimalny czas ustawienia - 2 minuty).
Ikona „minutnika” miga kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętła. Program należy potwierdzić przez naciśnięcie pokrętła. Po potwierdzeniu programu ikona LED



- pokrętło programowania
- ikona zegar
- ikona alarm
- ikona czas zakończenia
- ikona czas rozpoczęcia
- podświetlenie LED ikon

świeci się, oznaczając uruchomioną funkcję odliczania czasu. Alarm uruchomi się automatycznie. Aby wyświetlić czas jaki pozostał do uruchomienia alarmu należy nacisnąć i zwolnić pokrętło.
Jeśli „czas minutnika” = „bieżący czas”, miga ikona LED minutnika i rozlega się sygnał alarmu. Aby wyłączyć alarm należy nacisnąć i zwolnić pokrętło. Jeśli alarm nie zostanie deaktywowany, po upływie 1 minuty sygnał dźwiękowy jest wyłączany, a ikona „minutnika” miga do czasu naciśnięcia pokrętła.
Aby anulować uruchomioną funkcję minutnika należy nacisnąć i przytrzymać pokrętło na kilka sekund. Program zostanie anulowany, a zegar powraca do ręcznego trybu pieczenia.

UWAGA: można korzystać z minutnika tylko jeśli nie ma ustawionego aktywnego programu pieczenia, pokrętło funkcji piekarnika w pozycji „wyłączone”.

Pieczenie w trybie półautomatycznym - ustawienie czasu zakończenia.

Zaprogramowanie czasu zakończenia pieczenia pozwala na natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia i automatyczne zakończenie o zaplanowanym czasie.

Aby zaprogramować czas zakończenia pieczenia należy naciskać pokrętło, aż pojawi się migająca ikona LED . Aby wydłużyć lub skrócić czas pieczenia należy obracać pokrętło w prawo lub w lewo (minimalny czas ustawienia - 2 minuty).

Ikona LED miga kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętła. Program należy potwierdzić przez naciśnięcie pokrętła.

Po potwierdzeniu programu rozpoczyna się pieczenie i alarm uruchomi się automatycznie. Ikona LED świeci się. Pieczenie zakończy się gdy “Ustawiony czas zakończenia = Bieżący czas”.

Aby wyświetlić czas jaki pozostał do końca pieczenia należy nacisnąć i zwolnić pokrętło.

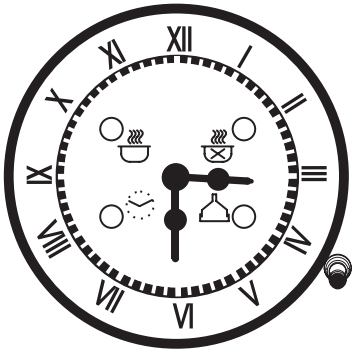
Po zakończeniu pieczenia miga ikona LED i rozlega się sygnał alarmu. Po 1 minucie, alarm wyłącza się, a ikona LED miga do momentu naciśnięcia pokrętła.

Aby anulować program przed jego zakończeniem należy nacisnąć i przytrzymać pokrętło na kilka sekund. Program zostanie anulowany, a Timer powróci do pieczenia w trybie ręcznym.

Pieczenie w trybie automatycznym - ustawienie czasu rozpoczęcia i czasu zakończenia.

Zaprogramowanie czasu rozpoczęcia pieczenia pozwala na automatyczne rozpoczęcie i zakończenie pieczenia według ustawionego czasu. Aby zaprogramować czas rozpoczęcia pieczenia należy naciskać pokrętło, aż ikona LED zacznie migać.

Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia



należy obracać pokrętło w prawo lub w lewo.

Ikona LED miga kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętła. Jeśli w tym czasie nie obróci się i nie naciśnie pokrętła, zegar automatycznie powraca do wyświetlania czasu i program jest anulowany. Po naciśnięciu pokrętła funkcja zostaje aktywowana a czas rozpoczęcia pieczenia jest zapisywany (ikona LED świeci) i zegar przechodzi do ustawienia czasu zakończenia pieczenia (ikona LED zaczyna migać.

Ustawienie odbywa się tak samo jak ustawienie czasu rozpoczęcia pieczenia. Aby ustawić czas należy obracać pokrętło w prawo lub w lewo (minimalny czas ustawienia - 2 minuty).

Ikona LED miga kilka sekund po ostatnim obrocie pokrętła. Program należy potwierdzić przez naciśnięcie pokrętła.

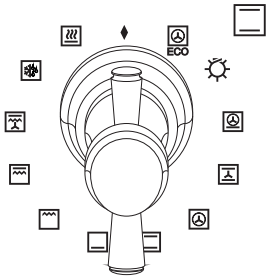
Ikony LED i świecą się.

Pieczenie rozpoczyna się kiedy „Ustawiony czas rozpoczęcia = Czas bieżący” i kończy się kiedy „Ustawiony czas zakończenia = Czas bieżący”.

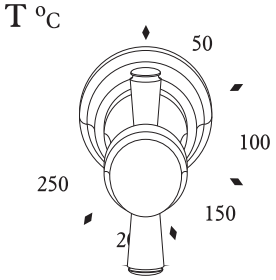
Aby anulować program przed jego zakończeniem należy nacisnąć i przytrzymać pokrętło na kilka sekund, wtedy program zostanie anulowany, a zegar powróci do pieczenia w trybie ręcznym.

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (z wentylatorem i grzejnikiem termoobiegu)

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, opiekacza oraz grzejnika termoobiegu. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętła rodzaju pracy piekarnika - ustawienie polega na obróceniu pokrętła na wybraną funkcję,



oraz pokrętła regulacji temperatury - ustaienie polega na obróceniu pokrętła na wybraną wartość temperatury.



Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręteł w pozycji „ ●” / „**0**”.

Uwaga!
Włączenie nagrzewania(grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero poustawieniu temperatury.

Ustawienie zerowe

Szybki rozgrzew
Włączony termoobieg i opiekacz. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.

Rozmrażanie
Włączony tylko wentylator, bez użycia jakichkolwiek grzejników.

Włączony wentylator, opiekacz i grzejnik górny
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 włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na opiekanie większych jej porcji.

Włączony opiekacz
„Grilowanie” 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).

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

Włączony grzejnik dolny i górny
Ustawienie pokrętła w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blachy) pieczenie na jednym poziomie.

Włączony termoobieg
Ustawienie pokrętła w pozycji „włączony termoobieg" 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.

Włączony wentylator,grzejnik dolny i grzejnik górny
Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).

Włączony termoobieg i grzejnik dolny
Przy tej pozycji pokrętła 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.

Niezależne oświetlenie piekarnika
Poprzez ustawienie pokrętła w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.

ECO

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

Ważne!

- Podczas realizowania szybkiego rozgrzewu w komorze piekarnika nie może znajdować się blacha z ciastem ani inne elementy nie stanowiące wyposażenia piekarnika. Nie zaleca się korzystania z funkcji szybkiego rozgrzewu przy zaprogramowanym programatorze.

Lampki kontrolne

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się lampki kontrolnej termoregulatora-**L**. Zgaśnięcie lampki kontrolnej **L** 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 **L**. W trakcie prowadzenia wypieku lampka **L** będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Włączenie piekarnika jest także sygnalizowane zapaleniem się lampki kontrolnej pracy- **R**.

Użytkowanie opiekacza

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

W celu włączenia opiekacza należy:

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

Dla funkcji opiekanie i wzmocnione opiekanie temperaturę należy ustawić na 250 °C (220 °C*), a dla funkcji opiekanie z wentylatorem na 190°C.

* drzwi piekarnika z 2 szybami

Uwaga!
Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące. Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Wypieki

- zaleca się, prowadzenie wypieków ciast na blachach, stanowiących wyposażenie fabryczne kuchni,
- wypieki można prowadzić również w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, **do wypieku zaleca się stosować blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia,**
- nie zalecamy do stosowania form i blach o powierzchni jasnej i błyszczącej w przypadku korzystania z nagrzewu konwencjonalnego(grzejnik górny + dolny) stosowanie tego typu form może powodować niedopiekanie spodu ciasta,
- przy korzystaniu z funkcji termoobieg 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 piekarnika po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.,
- temperatury wypieków wykonywanych przy zastosowaniu funkcji termoobieg 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 pieczeni 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 gorąca – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

Funkcja grzania termoobieg ECO

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

Zalecane parametry przy użyciu funkcji termoobieg ECO

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

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzejnik termoobiegu + wentylator)

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

* drzwi piekarnika z 2 szybami

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik

[2)] Podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

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

POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas wypieku [2] (min.)
Małe ciasta	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 pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Kruche 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 pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 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 umieszczono 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 (⁰C)	Czas (min.)
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		250 (220*) [1]	1,5 - 2,5
	Ruszt	4		250 (220*) [2]	2 - 3
Burgery wołowe	Ruszt + blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kroplin)	4 - ruszt 3 - blacha do pieczeni		250 (220*) [1]	1 strona 10 - 15 2 strona 8 - 13

* drzwi piekarnika z 2 szybami

[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 (⁰C)	Czas (min.)
Cały kurczak	Ruszt + blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kroplin)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczeni		180 - 190	70 - 90
	Ruszt + blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kroplin)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczeni		180 - 190	80 - 100

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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

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

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

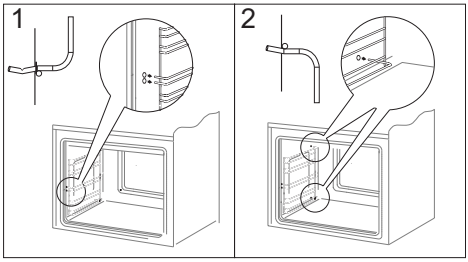
- **Czyszczenie parowe-Steam Clean:**
  -na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka),
  -zamknąć drzwi piekarnika,
  -pokrętło regulatora temperatury ustawić na pozycję 50^{0}C, a pokrętło funkcji na pozycję grzejnik dolny ▭,
  -ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
  -po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wnętrze komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

Ważne!

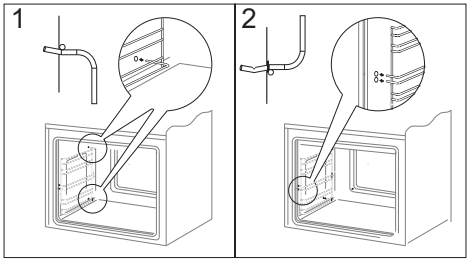
Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujacych.

Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilosci 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.



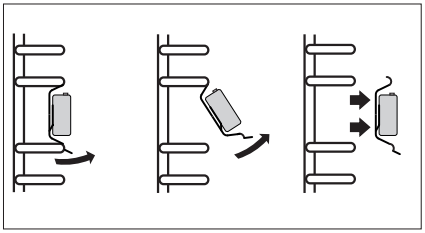
Wyjmowanie drabinek



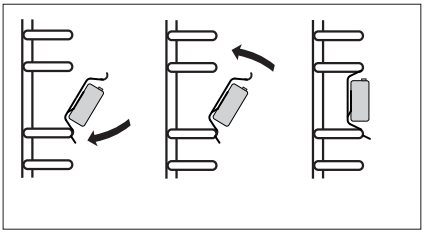
Zakładanie drabinek

- 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 nagrzany 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.



Wyjmowanie prowadnic teleskopowych

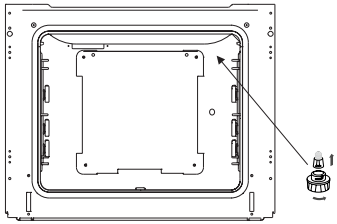


Zakładanie prowadnic teleskopowych

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

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

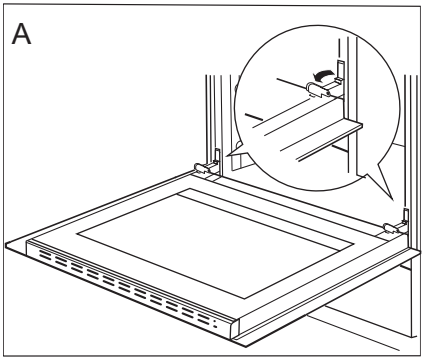
1. Pokrętła sterowania ustawić w pozycji ⧫ i wyłączyć zasilanie.
2. Wykręcić i umyć klosz lampki pamiętając o dokładnym wytarciu go do sucha.
3. Wykręcić żarówkę oświetleniową z gniazda, w razie potrzeby żarówkę należy wymienić na nową - żarówka wysokotemperaturowa (300^{0}C) o parametrach:
   -napięcie 230 V
   -moc 25 W
   -gwint E14.
4. Wkręcić żarówkę, pamiętając o dokładnym osadzeniu jej w gnieździe ceramicznym.
5. Wkręcić klosz lampki.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wyjmowanie drzwi

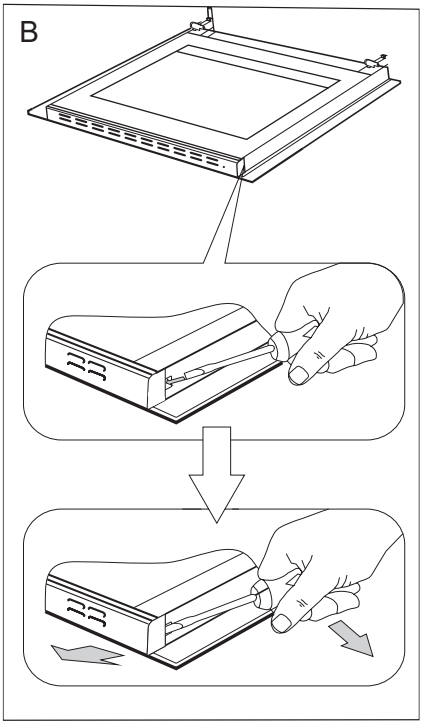
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuje się w sposób odwrotny. Przy wkładaniu należy zwrócić uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwytu 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.

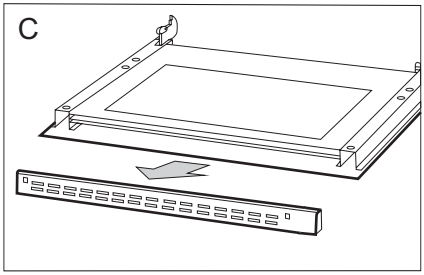


Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

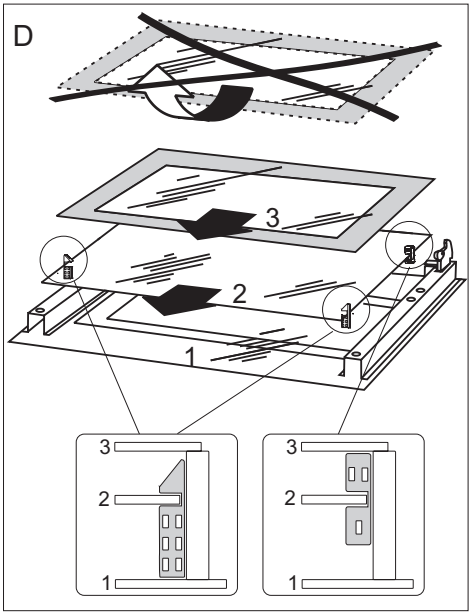
Wyjmowanie szyby wewnętrznej

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)

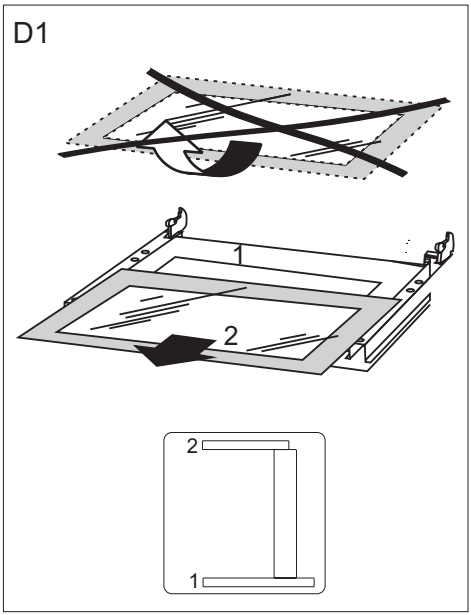




3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). Rys.D, D1.
Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.
4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.
W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej 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".



Wyjmowanie szyb wewnętrznych
3 szyby



Wyjmowanie szyb wewnętrznych
2 szyby

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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- wyłączyć zespoły robocze piekarnika
- odłączyć zasilanie elektryczne
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwrócą 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.Urządzenie nie działa	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz *Obsługa zegara*)

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

Napięcie znamionowe	230V 1N~ 50 Hz
Moc znamionowa	max. 3,6 kW
Wymiary piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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:

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

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 POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

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

Obsługa posprzedażowa

W przypadku gdy zaistnieją jakiekolwiek 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 piekarnika

Typ..... *Nr fabryczny.....*

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!
Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions **33**
Description of the appliance **37**
Installation **39**
Operation **41**
Baking in the oven – practical hints **47**
Cleaning and maintenance **52**
Technical data **57**

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

● **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**
Do not open the oven door unnecessarily often.

● **Only use the oven when cooking larger dishes.**
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

● **Make use of residual heat from the oven.**
If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

● **Make sure the oven door is properly closed.**
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

● **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

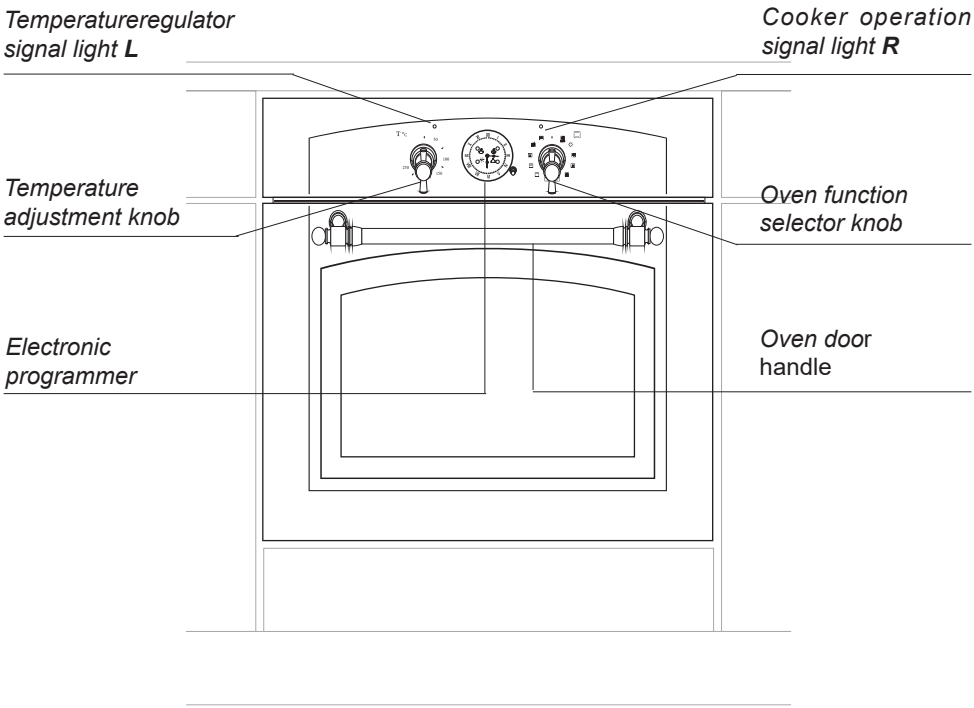
DISPOSAL OF THE APPLIANCE

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

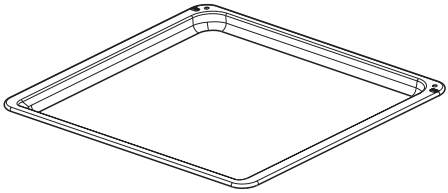
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

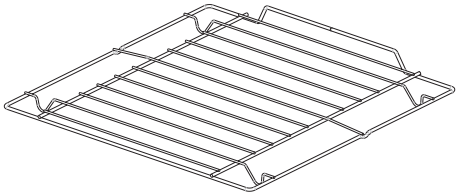


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

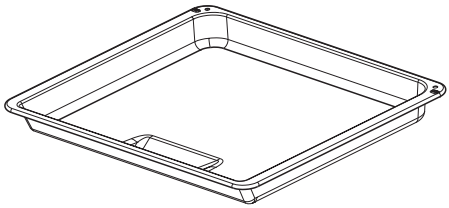
Cooker fittings:



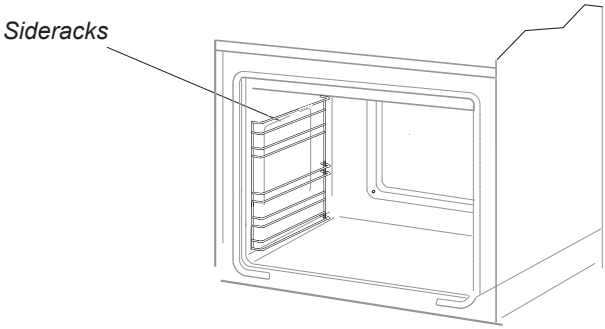
Baking tray



Grill grate
(drying rack)



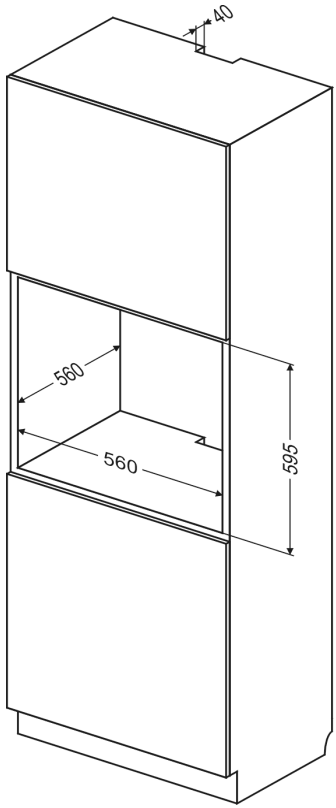
Roasting tray

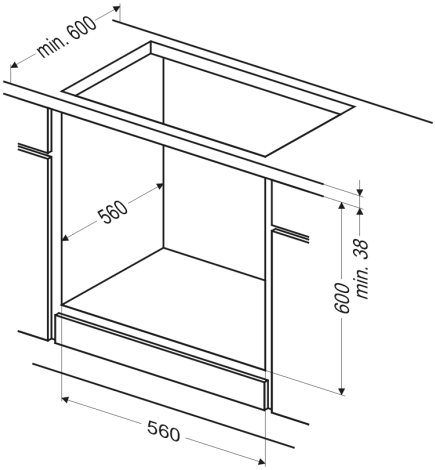


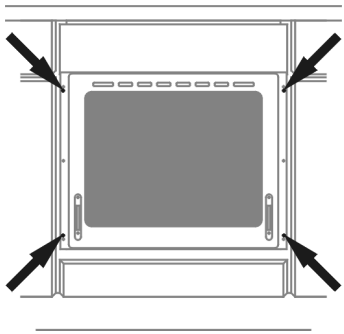
Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y–type design built–in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat–resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.







Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.

- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.

- Before connecting the oven to the socket, check if:
  - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
  - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
  - the plug is within easy reach.

Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

Important!
To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

Important!

When you plug in the appliance for the first time or power is restored after a power outage you need to set the current time (see *Control panel operation* on the next page).

The current time must be set for the appliance to operate.

OPERATION

Electronic Timer

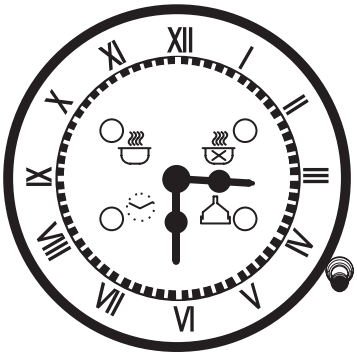
This timer governs the time display (with analog hands) and the operation of the oven (using push knob and indicator icons)
Pushing on the knob, you can: adjust the time, program the start time and end of cooking, set the alarm (Minute Minder).

Setting the time day
To adjust the clock press the knob briefly 4 times until you get the flashing of the icon. Hence to increase or decrease the time, turn knob clockwise or counterclockwise. After 10 seconds of the last adjustment, the electronic timer automatically exit time setting mode.

ATTENTION: after providing power supply, the icon blinks to remind to set the clock.

Manual cooking
During default condition, timer allows manual firing of the oven using the general oven switch (external to the timer).
ATTENTION: after providing power supply, the timer takes few seconds before the relay is energized.

Setting the Minut Minder
Minute Minder allows you to have a simple alarm after a scheduled time without activating the cooking (mode Minute Minder).
To schedule an „alarm" (Minute Minder mode), press the knob 3 times until the flashing of icon.
To increase or decrease the Minute Minder time, turn knob clockwise or counterclockwise. The flashing of „Minute Minder" icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of time).



- push knob
- clock icon
- alarm icon
- end time icon
- start time icon
- LED for backlighting icons

Upon confirmation of the program, the time count is started and the alarm is automatically activated. icon is turned on. To view the program press and release the knob: the timer shows the selected program.
When "Minute Minder time"="Present Time", the Minute Minder icon flashes and the alarm beeps. To Stop the alarm, press and release the knob. Otherwise, after 1 minute, beeps are disabled and the icon „Minute Minder" remains flashing until you press the knob.
To cancel Minute Minder after the program confirmation, press the knob for some seconds. The program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

ATTENTION : it's possible to use Minute Minder only when there is no current cooking program active.

Semi automatic cooking - setting End Time

Cooking end programming allows you to start immediately and stop cooking in an automatic manner based on the time scheduled.

To program the end of cooking time press briefly 2 times the knob until you get the flashing of icon. To increase or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise.

The flashing of icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of cooking time).

Upon confirmation of the program, the cooking is started and the alarm is automatically activated. icon is turned on. Cooking will stop when “Programmed End Time = Present Time”.

To view the program press and release the knob and the timer shows the selected program.

When cooking stops, the icon flashes and the alarm beeps. After 1 minute, alarm stops and the icon blinks until you press the knob.

To cancel the program before the end, press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

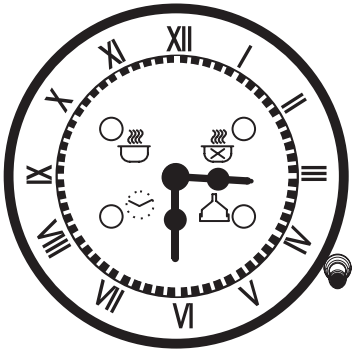
Fully automatic cooking - setting Start Time and End Time

Cooking start programming allows to start end stop cooking automatically based on the time scheduled. To program

the cooking start time, briefly press 1 time the knob until the flashing of the icon.

Increase or decrease the cooking start time turning knob clockwise or counterclockwise.

The flashing of icon continues for some



seconds after the last rotation. If within this time you don’t turn or press the knob the hands return automatically to display the time and the program is canceled. If you press the knob, the cooking start time is stored (icon is turned on) and timer switches to cooking end programming (the icon from off becomes flashing.

Setting of the will follow the procedure in the preceding section. Therefore: to increase or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise. The flashing of icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of cooking time).

icon and icon are turned on.

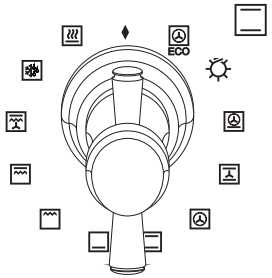
Cooking will begin when „Programmed Start Time = Present Time” and stop when „Programmed End Time = Present Time”.

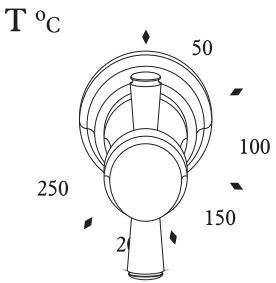
To cancel the program before the end, press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.





The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position ♦.

Caution!
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

♦ Oven is off

Rapid Preheating
Ring heater and roaster on. Use to preheat the oven.

Defrosting
Only fan is on and all heaters are off.

Fan and combined grill on
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

Enhanced roaster (super roaster)
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

Roaster on.
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

Bottom heater on
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

Top and bottom heaters on
Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

Convection with ring heating element
Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the of and chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used.
Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.

Top heater, bottom heater and fan are on.
This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).
When the functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Convection with ring heating element and bottom heater on
With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.

Independent oven lighting
Set the knob in this position to light up the oven interior.

ECO

Eco fan assisted heating
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L**light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250ºC (220ºC*), but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.

* oven door with two glass panels

Warning!
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Fan Heater

- ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Fan Heater

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

* oven door with two glass panels

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time [2] (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia-gonal, back right, front left		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Preheat, do not use Rapid preheat function.

[2] The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (⁰C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		250 (220*)[1)]	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 (220*) [2)]	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 (220*) [1)]	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

* oven door with two glass panels

[1)] Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

[2)] Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (⁰C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position “off ”. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Oven

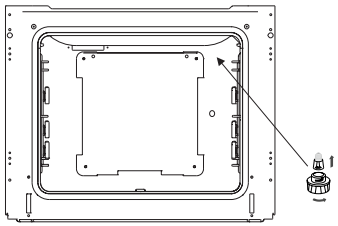
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Steam Cleaning function:**
  -pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

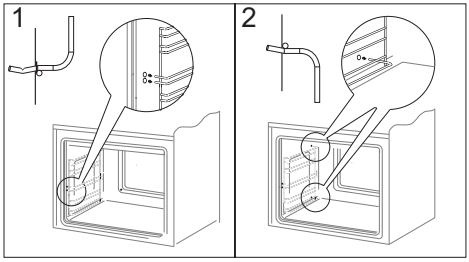
- Set all control knobs to the position and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
  - voltage 230 V
  - power 25 W
  - thread E14.



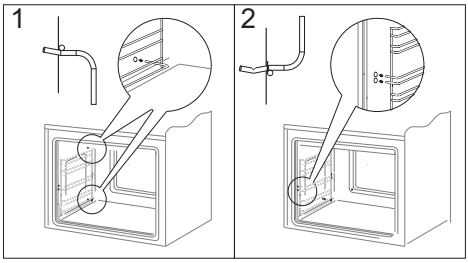
Oven light bulb

- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



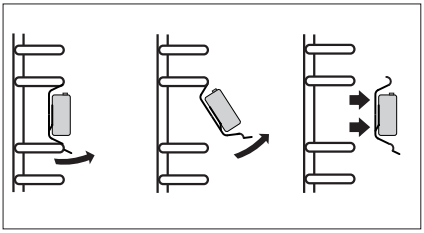
Removing wire shelf supports



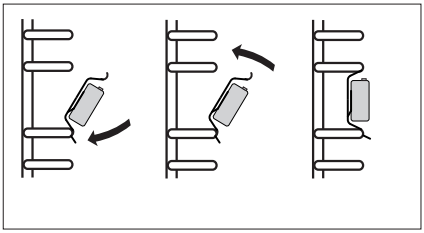
Installing wire shelf supports

- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



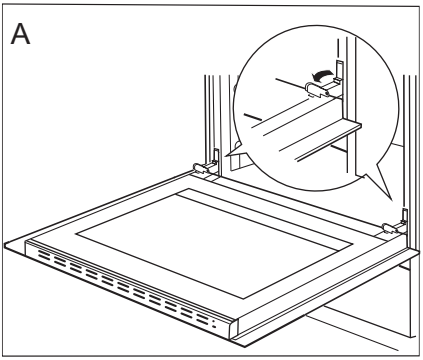
Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

Door removal

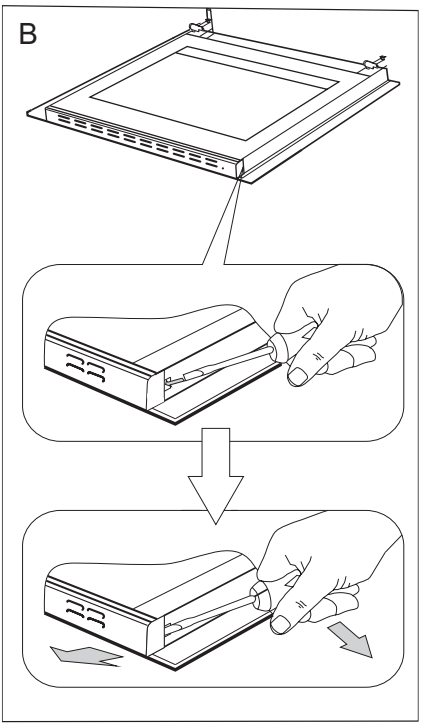
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

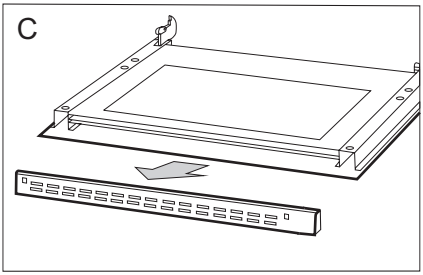


Tilting the hinge safety catches

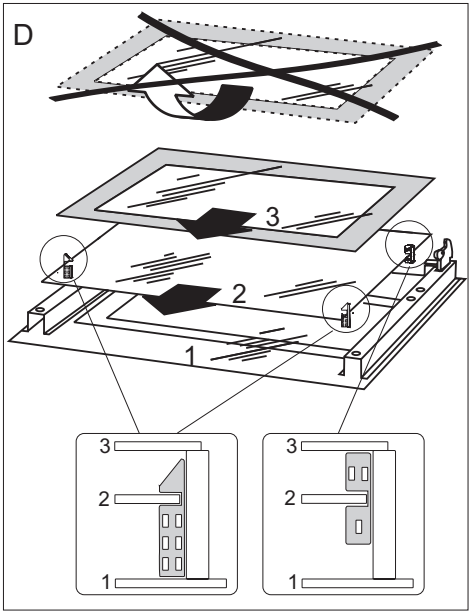
Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)

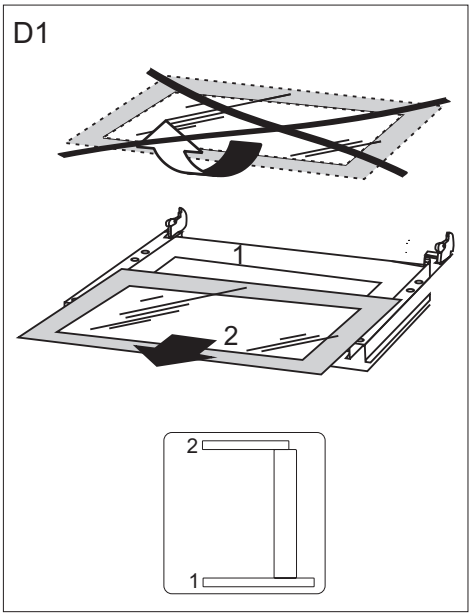




3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D,D1).
   Note! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel 3 glass



Removal of the internal glass panel 2 glass

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The appliance does not work.	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see '*Use of the programmer*').
3. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see '*Cleaning and Maintenance*').

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 3,6 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Basic Information:

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	ECO
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	ECO
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	ECO

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* ***2014/35/EC****,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2014/30/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC***,*

and therefore the product has been marked with the CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*