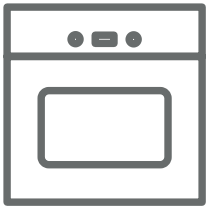
INSTRUKCJA OBSŁUGI



PIEKARNIK DO WBUDOWANIA

12263.3eTtvpiKDJVAdS

UWAGA: PIEKARNIK NALEŻY PODŁĄCZYĆ DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ Z PRZEWODEM Z ŻYŁĄ OCHRONNĄ UZIEMIAJĄCĄ. SZCZEGÓŁY PODŁĄCZENIA DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO W ROZDZIALE "INSTALACJA". PIEKARNIK NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI.

IO-CBI-3429/ 9520115
(09.2024 V11)

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 5
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 7
ROZPAKOWANIE 8
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 8
TWOJE URZĄDZENIE 9
AKCESORIA 10
OBSŁUGA PIEKARNIKA 12
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM 12
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA 12
FUNKCJA WIFI 12
PANEL STEROWANIA 12
PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY 14
PIERWSZE WŁĄCZENIE PIEKARNIKA I WYBÓR JĘZYKA OBSŁUGI PROGRAMATORA 14
USTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO 14
MENU 15
USTAWIENIA 15
JĘZYK 15
CZAS 16
TYP ZEGARA 16
FORMAT GODZINY 16
MINUTNIK 16
OŚWIETLENIE 17
DŹWIĘK 17
JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA 17
SERWIS 17
USTAWIENIA FABRYCZNE 17
FUNKCJE GRZANIA 18
TERMOOBIEG 19
WYKORZYSTANIE SONDY MIĘSA 19
USTAWIANIE CZASU PRACY (DLA FUNKCJI GRZANIA) 20
USTAWIANIE CZASU PRACY I KOŃCA CZASU PRACY (DLA FUNKCJI GRZANIA) 21
PROGRAMY GOTOWE 21
PROGRAMY PAROWE 23
DRZWI PIEKARNIKA WYPOSAŻONE W OCIEKACZ 24
ODKAMIENIANIE UKŁADU PAROWEGO 25
SPECJALNE FUNKCJE PROGRAMATORA 26
OPENUP! 26
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 28
OGÓLNE PORADY 28
ŚRODKI CZYSZCZĄCE 28
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI 28
CZYSZCZENIE 28
DEMONTAŻ OCIEKACZA 29
PROWADNICE DRUCIANE 29
PROWADNICE TELESKOPOWE 30
WKŁADY KATALITYCZNE 30
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ 31
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY 32
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 33
DANE TECHNICZNE 34
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 35
GWARANCJA 35

SERWIS 35
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI 35
INSTALACJA 36
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE 36
PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA 36
PORADY PRAKTYCZNE 38
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA 38
FUNKCJA GRZANIA TERMOOBIEG ECO 42
ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI TERMOOBIEG ECO 42
PARAMETRY DLA PROGRAMOW PAROWYCH 43
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI 44

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

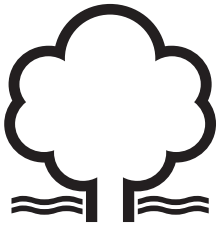
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. 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.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.
- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania.
- Nie przykrywaj dna piekarnika, ścian bocznych ani akcesoriów folią aluminiową ze względu na ryzyko uszkodzenia emalii. Umieszczenie folii lub akcesoriów piekarnika, takich jak blachy do pieczenia, na dnie piekarnika może spowodować zagrożenie pożarowe i może doprowadzić do uszkodzenia przylegających mebli.
- 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.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do ce-

lów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

- 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.

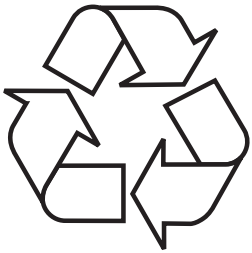
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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.
- 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 to nie niepotrzebnie wzrasta.
- Uwaga! W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

ROZPAKOWANIE



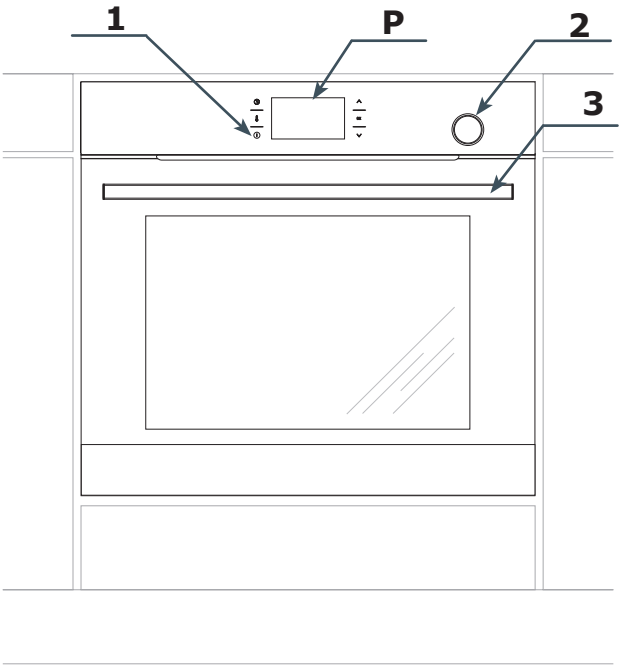
Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.
Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku 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 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.

TWOJE URZĄDZENIE

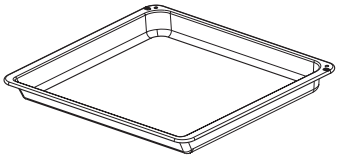


P Programator elektroniczny

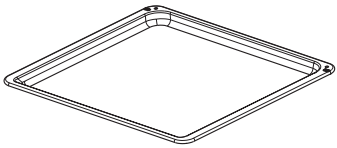
1. Włącznik/wyłącznik
2. Pojemnik szuflady do wody
3. Uchwyt drzwi

AKCESORIA

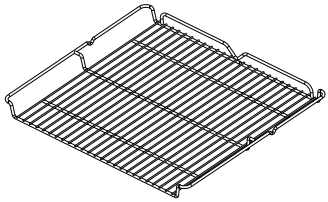
Blacha do pieczeni
Najczęściej stosowana do wilgotnych ciast. Blacha jest również wskazana do przyrządzania wypieków, mrożonej żywności i dużych pieczeni.



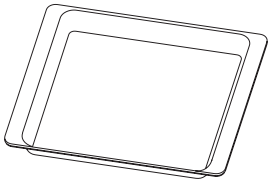
Blacha do pieczywa
Stosowana do niezbyt wysokich ciast, drobnych wypieków jak i ciasteczek.



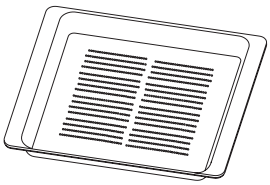
Ruszt do grilla (drabinka suszarniczna)
Do form na ciasto, do zapiekanek, pieczeni i grillowanych porcji mięsa, czy też potraw mrożonych. Małe kawałki potraw należy umieścić wcześniej w naczyniach odpornych na wysoką temperaturę. Na drabince można rozłożyć równomiernie żywność w celu jej wysuszenia.



Pojemnik pełny
Pojemnik z blachy nierdzewnej do przyrządzania mięs.



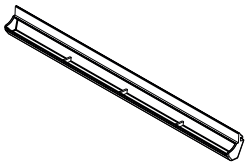
Pojemnik perforowany
Pojemnik z blachy nierdzewnej do warzyw i ryb.



Pojemniki należy ustawiać na drabice na poziomie zgodnie z opisem funkcji gotowania parowego i komunikatem na wyświetlaczu.

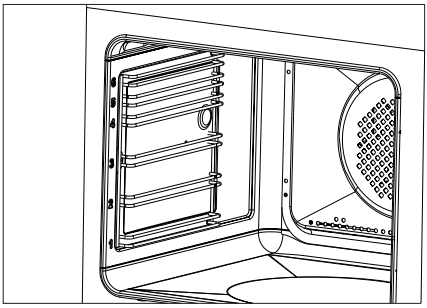
Termosonda
Czujnik temperatury szczególnie przydatny w przypadku pieczenia mięs. Bez ryzyka przypalenia na zewnątrz i niedopieczenia w środku.

Ociekacz
Jest fabrycznie zamontowany do drzwi piekarnika.
Ociekacz wyłapuje kondensat wodny, który spływa z drzwi piekarnika w czasie ich otwierania po zakończeniu programu parowego.



Prowadnice druciane
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.

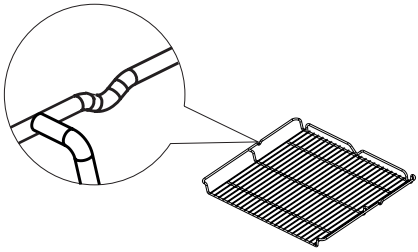
Wykorzystanie drucianych prowadnic
Prowadnice posiadają 6 poziomów, na których można umieścić akcesoria. Poziomy należy liczyć od dołu. Blachę lub drabinkę suszarniczą należy wsunąć pomiędzy dwa pręty stanowiące jeden poziom prowadnic. Akcesoria można wysunąć maksymalnie do połowy bez ryzyka samoczynnego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



Prowadnice teleskopowe*
Prowadnice z frontu wyposażone są w zderzaki. Przed każdym umieszczaniem 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.

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.

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.



*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.

OBSŁUGA PIEKARNIKA

Przed pierwszym uruchomieniem

- Usuń 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.
- Ściągnij folię ochronną z powierzchni prowadnic teleskopowych.
- Do mycia wnętrz komory użyj ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie używaj twardych szczotek czy gąbek. Mogą one uszkodzić powłokę, którą pokryte jest wnętrze komory.

Panel sterowania

Włącznik/wyłącznik ⏻ znajduje się z lewej strony wyświetlacza. Zadziałanie wyłącznika głównego następuje po dotknięciu szyby w miejscu wyznaczonym (występowanie piktogramu) i jest sygnalizowane wybranym w menu ustawienia sygnałem dźwiękowym. (Patrz rozdział: *Programator elektroniczny).*

Uwaga: Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

Wygrzewanie komory piekarnika

- Włącz wentylację w pomieszczeniu, lub otwórz okno.
- Wybierz funkcję konwencjonalna lub termoobieg (dokładny opis tych funkcji znajduje się w dalszej części instrukcji).

Piekarnik powinien pracować przez minimum 30 minut, w trakcie pracy piekarnik będzie wydzielał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wygrzewaniem komory piekarnika.

Funkcja WiFi

Piekarnik jest wyposażony w funkcję WiFi. Oznacza to, że może być zdalnie sterowany za pomocą aplikacji mobilnej.

Uwaga:

- Za każdym razem wybór zatwierdzisz sensorem OK, wartość zmieniasz sensorami ∨ ∧.
- Po zatwierdzeniu funkcji wyświetlacz wraca do menu WiFi.
- W przypadku 30 sekundowej bezczynności programator przechodzi w tryb StandBy.
- Natychmiastowe wyjście z menu i przejście w tryb czuwania jest również możliwe po równoczesnym dotknięciu ∧ i OK.

Aby włączyć menu WiFi, w stanie czuwania (StandBy) dotknij i przytrzymaj sensor . Następnie sensorami ∨ ∧ wybierz jedną z poniższych pozycji:

- ZASILANIE WIFI
- ŁĄCZENIE
- MONITORING WIFI
- STEROWANIE WIFI
- RESTART WIFI
- BŁĄD WIFI

Sensorami ∨ ∧ wybierz funkcję i zatwierdź sensorem OK. Następnie wybierz opcję ON/OFF lub w przypadku RESET YES/NO. Za każdym razem wybór zatwierdzamy sensorem OK.
Uwaga: Zasilanie WiFi jest ustawione fabrycznie w pozycji OFF.

Możliwe tryby połączenia:

- Połączenie AP - bezpośrednie połączenie urządzenia mobilnego z piekarnikiem bez wykorzystania urządzeń sieci domowej WiFi.
- Połączenie LAN - połączenie urządzenia mobilnego z piekarnikiem za pośrednictwem domowej sieci WiFi, dostęp spoza tej sieci jest wyłączony.
- Połączenie WAN - połączenie urządzenia mobilnego z piekarnikiem za pomocą sieci internet, dostęp z dowolnego miejsca na świecie.

Uwaga: Oznaczenia połączeń zmieniają się na wyświetlaczu w zależności od ostatnio aktywnego. Domyślnie występuje AP. Rodzaj połączenia zmienia się z poziomu aplikacji mobilnej.

Instrukcję konfiguracji krok po kroku znajdziesz na stronie internetowej www.amica.pl

Kody błędów: Od momentu wystąpienia problemu z połączeniem do czasu rozwiązania problemu błąd będzie wyświetlany w menu w pozycji LISTA BŁĘDÓW oraz po wejściu do menu WiFi:

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
E20	Błąd połączenia	Spróbuj ponownie nawiązać połączenie, w razie niepowodzenia skontaktuj się z administratorem swojej sieci.
E21	Przepełnienie (Ograniczona ilość użytkowników)	Programator zapamiętuje wszystkich użytkowników, którzy łączyli się bezprzewodowo z urządzeniem, aby wyczyścić listę, odłącz urządzenie od zasilania i podłączyć z powrotem

Niezbędne informacje do poprawnej konfiguracji:

- Upewnij się że piekarnik jest podłączony do zasilania
- W trybie AP upewnij się, że jesteś w zasięgu sieci (identyfikator sieci (SSID): SmartIN).
- W trybie LAN upewnij się, że Twoje urządzenie z aplikacją mobilną jest podłączone do domowej sieci WiFi, do której zamierzasz podłączyć piekarnik.
- W trybie WAN upewnij się, że Twoja sieć WiFi ma połączenie z internetem.
- W trybie LAN i WAN potrzebne będzie hasło do Twojej domowej sieci WiFi.
- Szyfrowanie (enscryption) TKIP lub TKIP/AES.
- WiFi w piekarniku pracuje na 2,4 GHz.
- Odblokowane porty komunikacyjne TCP/IP: 7770, 7773, 7763.
- Brak filtracji na komunikaty rozgłoszeniowe UDP (multicasting).
- Podczas parowania aplikacji z piekarnikiem należy wyłączyć dane komórkowe i korzystać tylko z połączenia WiFi.

Programator elektroniczny

Programator wyposażony jest w wyświetlacz LCD oraz 6 sensorów dotykowych:

Sensor	Opis	Symbol	Opis
⏻	Włącznik/Wyłącznik (Tryb StandBy)	🔒	Blokada programatora
🌡	Ustawienie temperatury	🌡	Edycja temperatury
🕒	Ustawienie zegara	→|	Czas zakończenia
∧	Plus / w górę [+]	|→	Czas pracy
OK	Potwierdzenie	⏀	Automatyczne odcięcie zasilania
∨	Minus / w dół [-]		

Uwaga: Każdorazowe użycie sensora potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym. Nie ma możliwości wyłączenia sygnałów dźwiękowych.

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

Pierwsze włączenie piekarnika i wybór języka obsługi programatora

Po podłączeniu wyrobu do sieci elektrycznej uruchamia się menu programatora: JĘZYK.

Przy pomocy sensorów ∨ ∧ przeszukujemy zawartość zakładki JĘZYK. Po podświetleniu języka, w którym mają być wyświetlane komunikaty na wyświetlaczu należy zatwierdzić wybór przez dotknięcie sensora OK.

Ustawienie czasu bieżącego

Po wybraniu i zatwierdzeniu języka należy potwierdzić godzinę wyświetlaną na wyświetlaczu sensorem OK lub dokonać jej zmiany sensorami ∨ ∧.
Zmiana czasu następuje w zakresie od 0:00 do 23:59 w przypadku wyświetlania godziny w układzie 24h lub w zakresie od 0:00 do 12:00 w przypadku wyświetlania godziny w układzie AM/PM.

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

Przejście ze stanu czuwania do ustawienia aktualnej godziny wymaga dotknięcia sensora ⏻. Po wyświetleniu menu przy wykorzystaniu sensorów ∨ ∧ wybieramy zakładkę USTAWIENIA wybór zatwierdzamy sensorem OK. Po wejściu w zakładkę CZAS przy wykorzystaniu sensorów ∨ ∧ wybieramy zakładkę GODZINA, wybór potwierdzamy sensorem OK.

Ważne!
W każdej chwili można wycofać się z ekranu roboczego do podmenu poprzez jednoczesne dotknięcie sensorów ∧ i OK.

Menu

Przejście ze stanu czuwania do menu wymaga dotknięcia ⏻. Po wejściu do menu przemieszczanie między zakładkami odbywa się przy wykorzystaniu sensorów ∨ ∧.
W menu głównym dostępne są zakładki:
- USTAWIENIA
- FUNKCJE GRZANIA
- PROGRAMY GOTOWE
- PROGRAMY UŻYTKOWNIKA
- PROGRAMY PAROWE
- CZYSZCZENIE
- OPENUP!
- WYJŚCIE

W celu wybrania dowolnej zakładki należy dotknąć sensor OK.
Jeśli w ciągu 60 sekund użytkownik nie dokona wyboru, programator automatycznie przechodzi w stan czuwania. Natychmiastowe wyjście z menu i przejście w stan czuwania jest również możliwe po wybraniu ikony WYJŚCIE i zatwierdzeniu wyboru sensorem OK. Natychmiastowe wyjście z menu i przejście w stan czuwania jest również możliwe po równoczesnym dotknięciu ∧ i OK.

Ustawienia

Po dotknięciu sensora ⏻ programator przechodzi do menu, przy pomocy sensorów ∨ ∧ wybieramy zakładkę USTAWIENIA i zatwierdzamy jej wybór sensorem OK.

W zakładce USTAWIENIA dostępne są:
- JĘZYK
- CZAS,
- OŚWIETLENIE
- DŹWIĘK
- JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA
- SERWIS
- USTAWIENIA FABRYCZNE
- WYJŚCIE

Przemieszczanie pomiędzy powyższymi zakładkami odbywa się z wykorzystaniem sensorów ∨ ∧. Zatwierdzenie wyboru jednej z powyższych zakładek dokonuje się sensorem OK.
Wyjście z zakładki USTAWIENIA do zakładki menu jest możliwe po wybraniu *wyjście* sensorami ∨ ∧ i zatwierdzeniu tego wyboru OK.
Natychmiastowe wyjście z zakładki USTAWIENIA do menu i dalej w stan czuwania jest możliwe po każdorazowym dotknięciu ∧ i OK.

Język

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ zakładki JĘZYK dokonujemy zatwierdzenia wyboru przyciskiem OK.

W zakładce język dostępne są:

- DEUTSCH
- ENGLISH
- POLSKI
- РУССКИЙ
- ČESKY
- SRBSKI
- LIETUVIŠKAI
- EESTI
- LATVISKI
- FRANÇAIS
- ESPAÑOL
- TÜRKÇE
- SVENSKA

- NORSK
- SUOMI
- DANSK
- ITALIANO
- NEDERLANDS
- EXIT

Wyjście z zakładki JĘZYK do zakładki USTAWIENIA jest możliwe po wybraniu WYJŚCIE sensorami ∨ ∧ i zatwierdzeniu tego wyboru sensorem OK.
Natychmiastowe wyjście z zakładki JĘZYK do menu i dalej w stan czuwania jest możliwe po każdorazowym dotknięciu ∧ i OK.

Czas

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ zakładki CZAS dokonujemy zatwierdzenia wyboru OK. W zakładce CZAS dostępne są:
- GODZINA
- MINUTNIK
- TYP ZEGARA
- FORMAT GODZINY
- WYJŚCIE

Sensorami ∨ ∧ wybieramy jedną z powyższych zakładek, wybór zatwierdzamy OK.

Typ zegara

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki *typ zegara* sensorem OK do wyboru mamy następujące zakładki:
- CYFROWY,
- WSKAZÓWKOWY.

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ zakładki TYP ZEGARA zatwierdzamy wybór OK Dokonany wybór zostaje wpisany do programatora jednocześnie programator przechodzi automatycznie do zakładki CZAS (poziom wyżej).
Wybrany typ zegara, będzie od tej pory pojawiał się w prawym górnym rogu ekranu roboczego oraz w stanie czuwania.

Format godziny

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki FORMAT GODZINY sensorem OK do wyboru mamy następujące zakładki:
- 24h
- AM / PM

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ odpowiedniej opcji wyświetlania godziny zatwierdzamy wybór OK. Dokonany wybór zostaje wpisany do programatora jednocześnie programator przechodzi automatycznie do zakładki CZAS (poziom wyżej).

Opcja ta jest dostępna tylko w przypadku wyświetlania zegara cyfrowego.

Minutnik

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

Dodatkowo minutnik jest dostępny po wyjściu z trybu czuwania sensorem ⏻ i użyciu sensora 🕓.

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

Zmiany nastawy minutnika dokonuje się sensorami ∨ ∧ z dokładnością 1 minuty. Po zatwierdzeniu OK na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie upływającego czasu.
Zmianę nastawy minutnika można również przeprowadzić podczas odliczania upływającego czasu po dotknięciu 🕓.
Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyświetlany jest czas - 00:00.

Sygnał można wyłączyć przez dotknięcie sensora OK. Programator

przechodzi w stan czuwania.

Oświetlenie

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki OŚWIETLENIE sensorem OK, do wyboru mamy:
- OŚWIETLENIE STAŁE
- OŚWIETLENIE ECO

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ jednej z powyższych opcji oświetlenia komory piekarnika zatwierdzamy wybór OK. Programator przechodzi automatycznie do zakładki USTAWIENIA (poziom wyżej).

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

OŚWIETLENIE ECO
Przy wybraniu tej opcji, w trakcie działania wybranego programu (funkcji grzania), oświetlenie uruchomi się na 30 sekund, jeśli w trakcie pracy piekarnika dotkniemy dowolnego sensora. Przy otwarciu drzwi piekarnika oświetlenie jest załączone tak długo jak otwarte są drzwi piekarnika, jednak nie dłużej niż 10 minut, po tym czasie oświetlenie jest wyłączane.

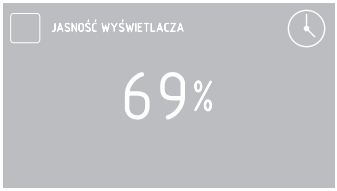
Dźwięk

Po zatwierdzeniu wyboru zakładki *dźwięk* sensorem OK, do wyboru mamy:
- TON 1
- TON 2
- TON 3

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ jednej z powyższych opcji zatwierdzamy wybór OK. Programator przechodzi automatycznie do zakładki USTAWIENIA (poziom wyżej).

Jasność wyświetlacza

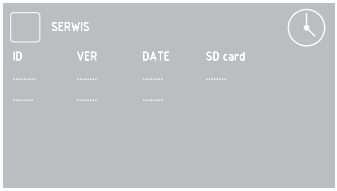
Po zatwierdzeniu wyboru zakładki JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA sensorem OK na wyświetlaczu pojawi się komunikat z wartością w %.



Sensorami ∨ ∧ zmieniamy jasność wyświetlacza w zakresie 0-100% z dokładnością 1%. Ustawiony poziom jasności wyświetlacza zatwierdzamy OK. Programator przechodzi automatycznie do zakładki USTAWIENIA (poziom wyżej).

Serwis

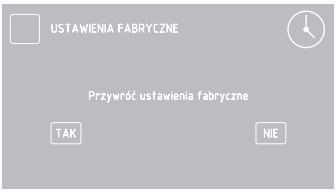
Po zatwierdzeniu zakładki SERWIS sensorem OK, na wyświetlaczu pojawi się komunikat jak poniżej.



W przypadku wykrycia przez elektronikę jednego ze zdefiniowanych błędów zostanie on wyświetlony na na wyświetlaczu.

Ustawienia fabryczne

Po zatwierdzeniu zakładki USTAWIENIA FABRYCZNE sensorem OK, na wyświetlaczu pojawi się komunikat jak poniżej.



Sensorami ∨ ∧ mamy możliwość przywrócenia ustawień fabrycznych lub pozostawienia aktualnych ustawień.
W przypadku wybrania "nie" i potwierdzenia wyboru sensorem OK programator przechodzi do zakładki USTAWIENIA (poziom wyżej) z zachowaniem aktualnych ustawień.

W przypadku wybrania "tak" programator zostanie przywrócony do ustawień fabrycznych.

Funkcje grzania

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ zakładki FUNKCJE GRZANIA zatwierdzamy wybór sensorem OK.
W zakładce FUNKCJE GRZANIA dostępne są:
- SZYBKI NAGRZEW
- KONWENCJONALNA
- CIASTO
- GRILL
- TURBO GRILL
- SUPER GRILL
- TERMOOBIEG
- PIZZA
- ZARUMIENIENIE
- PRZYPIEKANIE
- ROZMRAŻANIE
- TERMOOBIEG ECO
- WYJŚCIE

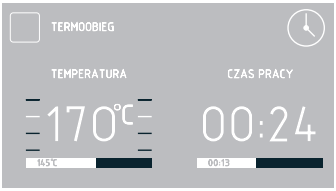
Zestawienie funkcji i ich realizacji oraz zakresu możliwych nastaw temperatur i ustawień domyślnych znajdziesz w tabeli.

Opis funkcji	Realizacja	Temperatura [^{0}C]		Domyślna temp.[^{0}C]	Poziom od dołu
		min.	max		
SZYBKI NAGRZEW	grzejnik termoobiegu + wentylator + grill	30	280	180	3
KONWENCJONALNA	grzejnik dolny + grzejnik górny	30	280	180	3
CIASTO	grzejnik dolny + górny + wentylator	30	280	170	3
GRILL	grill	30	280	280	4
TURBO GRILL	grill + wentylator	30	280	200	2
SUPER GRILL	grill + grzejnik górny	30	280	280	4
TERMOOBIEG	grzejnik termoobiegu + wentylator	30	280	170	3
PIZZA	grzejnik termoobiegu + grzejnik dolny + wentylator	30	280	220	2
ZARUMIENIENIE	grzejnik górny	30	230	180	-
PRZYPIEKANIE	grzejnik dolny	30	240	200	-
ROZMRAŻANIE	wentylator	-	-	-	3
TERMOOBIEG ECO*	grzejnik termoobiegu + wentylator	30	280	170	3

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

Termoobieg

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ funkcji TERMOOBIEG zatwierdzamy wybór sensorem OK. Na wyświetlaczu pojawi sie komunikat jak poniżej z temperaturą domyślną 170 °C i wyświetlonym 3 poziomem.



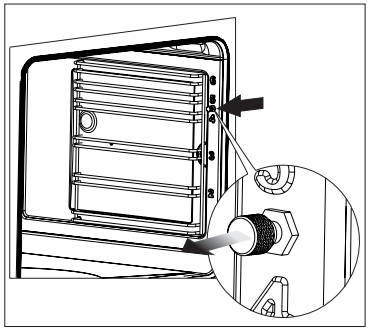
W ciągu 5 sekund gdy pulsuje symbol 🌡 możliwa jest zmiana temperatury domyślnej. Zmian dokonujemy sensorami ∨ ∧. Ustawienia zatwierdzamy OK, znika symbol 🌡.
Ponowna zmiana temperatury możliwa jest po dotknięciu sensora 🌡.

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

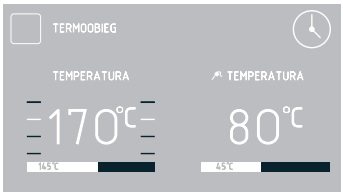
Zakończenie pracy programatora w przypadku gdy nie jest ustawiony czas pracy dokonuje się przez dotkniecie sensora ⏻. Programator przechodzi w stan czuwania.

Wykorzystanie sondy mięsa

Po wybraniu funkcji grzania należy ustawić wymaganą temperaturę procesu lub zaakceptować ustawioną domyślnie temperaturę.
Uwaga. Gniazdo wtykowe sondy jest zabezpieczone zatyczką. Zatyczkę należy wyjąć przed użyciem sondy.



Następnie do gniazda sondy należy włożyć wtyczkę sondy. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura sondy z temperaturą domyślną 80 °C.



Od momentu włożenia sondy potraw do gniazda przez 5 sekund pulsuje symbol 🍗. Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostanie wprowadzona żadna zmiana do programatora zostanie wprowadzona domyślna temperatura dla sondy mięsa.
Ustawienia temperatury możesz zmienić sensorami ∨ ∧ z dokładnością 1 °C w granicach od 30 do 99 °C.
Po zatwierdzeniu OK ustawiona temperatura zostaje zapisana, na wyświetlaczu jest wyświetlana aktualna temperatura dla sondy mięsa, w sposób ciągły jest również wyświetlany symbol 🍗.
W trakcie trwania procesu możliwa jest również zmiana temperatury.

Aby tego dokonać należy dotknąć sensor . Po pierwszym dotknięciu sensora wyświetlana jest nastawiona temperatura dla sondy, pulsuje symbol i w tym momencie możliwa jest również edycja temperatury.
Po zatwierdzeniu ostatniej zmiany sensorem OK, przestaje pulsować symbol a programator przechodzi do normalnej pracy.
Dwukrotne dotknięcie sensora umożliwia zmianę nastawy temperatury piekarnika. Zmiany ustawień temperatury dokonuje się sensorami ∨ ∧ z dokładnością 1 °C. Temperaturę zatwierdzamy sensorem OK.
Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiekowy, przez cały czas pulsuje symbol .
Sygnał można wyłączyć przez dotknięcie sensora OK. Programator przechodzi w stan czuwania.

Z sondy temperaturowej zalecamy korzystać przy pieczeniu większych porcji mięsa(1kg i więcej).
Nie zaleca się stosowania sondy temperaturowej do smażenia mięsa z kością i drobiu.

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

Uwaga!
Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.

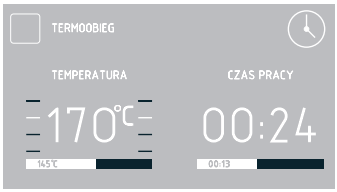
Temperatury dla sondy mięsa

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

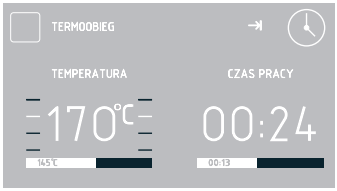
Ustawianie czasu pracy (dla funkcji grzania)

Przy ustawionej funkcji grzania dotykamy sensor , gdy na ekranie zacznie pulsować symbol , obok komunikatu wyświetlającego temperaturę pojawi się komunikat z opisem CZAS PRACY, a wyświetlacz czasu wyświetla "00:00".

Wyświetlacz przed ustawieniem czasu pracy lub czasu pracy i końca czasu pracy.



Wyświetlacz z ustawionym czasem pracy lub czasem pracy i końcem czasu pracy.



Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wprowadzona żadna zmiana wyświetlacz powróci do wyświetlania tylko temperatury, zniknie komunikat o czasie pracy i przestanie pulsować symbol .

Zmiany czasu dokonuje się sensorami ∨ ∧ z dokładnością do 1 minuty. Po dotknięciu OK ustawiony okres czasu pracy zostaje zapisany. Komunikat CZAS PRACY zostaje zmieniony na CZAS ZAKOŃCZENIA, jednocześnie ustawiony czas pracy - np.: 0:30 zmienia się na rzeczywistą godzinę zakończenia pracy, a upływ ustawionego okresu pracy jest wyświetlany i animowany na pasku poniżej rzeczywistej godziny zakończenia, w spo-

sób ciągły jest również wyświetlany symbol ⇥.
Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, przez cały czas pulsuje symbol ⇥.
Sygnał można wyłączyć przez dotknięcie sensora OK. Programator przechodzi w stan czuwania.

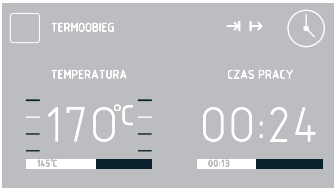
Uwaga. Po zakończeniu procesu użytkownik może dodatkowo przedłużyć czas trwania procesu. Zamiast OK należy dotknąć ⏲ i ustawić sensorami ∨ ∧ dodatkowy czas.

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

Ustawianie czasu pracy opisano w punkcie wcześniejszym.

Ustawienie końca czasu pracy.

Przy wyświetlanym w sposób ciągły symbolu ⇥ dotykamy dwukrotnie sensor ⏲, na wyświetlaczu ciągle wyświetla się symbol ⇥ oraz zaczyna pulsować symbol ↦ , na wyświetlaczu CZAS PRACY wyświetla się godzina rozpoczęcia czasu pracy.



Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wprowadzona żadna zmiana programator powróci do wykonywania poprzednio ustawionej czynności - czyli do pracy z ustawionym czasem pracy i wybraną funkcją grzania. Zmiany ustawienia godziny zakończenia czasu pracy dokonuje się przy wykorzystaniu sensorów ∨ ∧ z dokładnością do 1 minuty.
Po zatwierdzeniu sensorem OK ustawiony koniec czasu pracy zostaje wpisany do pamięci programatora.

Komunikat CZAS ZAKOŃCZENIA zostaje zmieniony na CZAS ROZPOCZĘCIA i na wyświetlaczu wyświetlany jest rzeczywisty czas rozpoczęcia.

Po ustawieniu parametrów pracy piekarnika, jeśli w ciągu 60 sekund nie wykonamy żadnej czynności programator przechodzi w stan czuwania, na wyświetlaczu oprócz aktualnego czasu, wyświetlane są symbole ⇥ oraz ↦.

Po dotknięciu ⏻ programator przechodzi ze stanu czuwania do wyświetlania na wyświetlaczu wprowadzonych ustawień.

Praca w ustawionym trybie.

Gdy aktualna godzina będzie równa godzinie rozpoczęcia czasu pracy następuje załączenie wybranej wcześniej funkcji grzania.
Komunikat CZAS ROZPOCZĘCIA zostaje zmieniony na CZAS ZAKOŃCZENIA i na wyświetlaczu wyświetlany jest rzeczywisty czas zakończenia pracy, a upływ czas pracy jest wyświetlany i animowany na pasku poniżej rzeczywistej godziny zakończenia. W momencie rozpoczęcia czasu pracy znika symbol ↦, a pozostaje symbol ⇥ .
Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, przez cały czas pulsuje symbol ⇥. Sygnał można wyłączyć przez dotknięcie sensora OK. Programator przechodzi w stan czuwania.

Programy gotowe

Po wybraniu w menu sensorami ∨ ∧ PROGRAMY GOTOWE i zatwierdzeniu sensorem OK do wyboru mamy następujące zakładki:
- MIĘSO
- DRÓB
- PIZZA
- PRODUKTY MROŻONE
- CIASTA
- WYRASTANIE CIASTA
- SUSZENIE
- PODTRZYMYWANIE CIEPŁA

Po wybraniu programu i potwierdzeniu sensorem OK, do wyboru mamy szczegółowe zakładki:

MIĘSO
- WOŁOWINA
- WIEPRZOWINA
- JAGNIĘCINA
- CIELĘCINA

DRÓB
- KURCZAK
- KACZKA
- GĘŚ
- INDYK

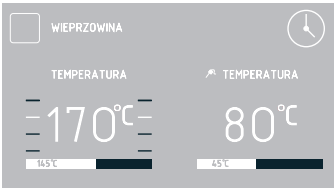
PIZZA
- CIENKI SPÓD
- GRUBY SPÓD
- MROŻONA

PRODUKTY MROŻONE
- RYBA
- ZAPIEKANKA
- LASAGNE
- FRYTKI

CIASTA
- CIASTO Z KRUSZONKĄ
- CIASTO Z OWOCAMI
- ROLADA
- BISZKOPT
- BABECZKI
- CIASTECZKA
- CHLEB

WYRASTANIE CIASTA
SUSZENIE
PODTRZYMYWANIE CIEPŁA

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ odpowiedniej zakładki potwierdzamy wybór sensorem OK.
W każdej chwili można zmienić ustawienia temperatury w komorze piekarnika czy temperatury sondy mięsa, jednak wykonanie jakichkolwiek zmian powoduje, że program przestaje być programem gotowym.



Modyfikacja jednej z temperatur i jej wprowadzenie do programatora (ustanie pulsowania odpowiednio symboli: 🌡 lub 🍗) powoduje, że opis programu zmienia się na opis funkcji grzania. Proces możesz prerwać w każdej chwili za pomocą sensora ⏻. Po dotknięciu ⏻ programator przechodzi w stan czuwania.

W niektórych programach można zmienić wartość wagi.Pulsujący symbol wagi, informuje, że można zmienić wagę lub zatwierdzić proponowaną wagę domyślną. Ustawienia możesz zmienić sensorami ∨ ∧ Wybór zatwierdzamy sensorem OK, aktualnie wyświetlana waga zostaje zapisana.

Rozpoczęcie programu ze wstępnym rozgrzewem piekarnika następuje po potwierdzeniu sensorem OK wybranej zakładki programu gotowego. Piekarnik jest w fazie rozgrzewu wstępnego do temperatury 200 °C.

Po osiągnięciu temperatury 200 °C pojawia się sygnał dźwiękowy przy pulsującym symbolu 🌡. Przez cały czas w komorze jest utrzymywana temperatura 200 °C.
Po włożeniu potrawy do piekarnika i zamknięciu drzwi w celu rozpoczęcia

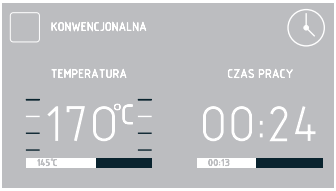
programu zasadniczego należy dotknąć sensor OK.

Po upływie czasu programu gotowego rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu cały czasu wyświetlana jest nastawiona temperatura w komorze piekarnika.
Sygnał można wyłączyć przez dotknięcie sensora OK. Programator przechodzi w stan czuwania.

Programy użytkownika

Po wybraniu w menu sensorami ∨ ∧ programy użytkownika i zatwierdzeniu sensorem OK do wyboru mamy 10 programów, które można dostosowywać do własnych potrzeb.

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ programu PROGRAM1-PROGRAM10 i potwierdzeniu wyboru sensorem OK można zmienić ustawienia funkcji, temperatury, poziom pieczenia i czas pracy.



Zmiany możesz wykonać podobnie jak dla funkcji grzania.

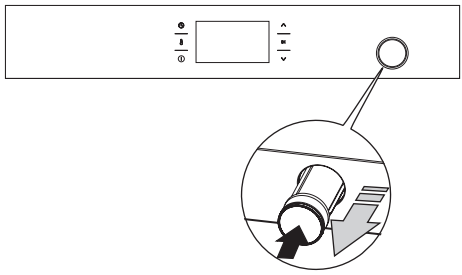
Po zatwierdzeniu czasu pracy na wyświetlaczu pojawia się klawiatura, która umożliwia wprowadzenie nazwy własnej programu.
Nazwa programu może się składać z maksymalnie 25 znaków.

Po upływie czasu programu użytkownika rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu cały czasu wyświetlana jest nastawiona temperatura w komorze piekarnika.
Sygnał można wyłączyć przez dotknięcie sensora OK. Programator przechodzi w stan czuwania.

Programy parowe

Po wybraniu sensorami ∨ ∧ zakładki PROGRAMY PAROWE zatwierdzamy wybór sensorem OK.
W zakładce PROGRAMY PAROWE dostępne są:
- GOTOWANIE NA PARZE
- GOTOWANIE NA PARZE + GRILL
- ODGRZEWANIE & PASTERYZACJA
- WIEPRZOWINA W NISKIEJ TEMPERATURZE
- DELIKATNE MIĘSO W NISKIEJ TEMPERATURZE
- PIECZYWO PODSTAWOWE
- DRÓB
- GRILL + PIECZENIE PARĄ
- PIECZENIE PARĄ
- ODKAMIENIANIE
- WYJŚCIE

Używając sensorów ∨ ∧ wybierz odpowiedni program i zatwierdź sensorem OK.
W wyposażeniu piekarnika znajdują się specjalne pojemniki nierdzewne:
-perforowane do warzyw i ryb
-pełne do mięsa
Pojemniki z potrawą należy ustawić na drabince. Zamknąć drzwi piekarnika.



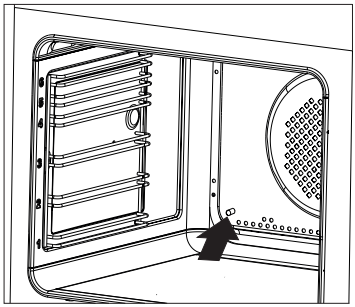
W panelu sterowania znajduje się pojemnik szuflady. Pojemnik należy nacisnąć a następnie pociągnąć do przodu. Do pojemnika należy wlać 0,5 l wody. (Konieczność wlania wody

sygnalizuje pulsujący komunikat na wyświetlaczu "Uzupełnij wodę 0,5l i naciśnij OK"). Zamykamy pojemnik szuflady.
Po wybraniu programu P01S-P09S przyciskiem OK zatwierdzamy uruchomienie programu.

WAŻNE: Pulsujący komunikat na wyświetlaczu "Dolej 0,5l wody" oraz sygnał dźwiękowy w trakcie trwania programu oznacza konieczność dolania wody. Wówczas należy postępować jak przy pierwszym zalaniu. Komunikat ponownie przestanie migać, gdy woda osiągnie wymagany poziom.

UWAGA: Program nie zostaje przerwany, gdy zabraknie wody!

Po zakończonym programie rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem.
Sensorem OK akceptujemy zakończenie programu. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Wylej wodę".
Następnie należy uchylić drzwi do pierwszego poziomu uchylenia (około 15 stopni).
Po kilku sekundach można otworzyć drzwi do końca.
Następnie należy podstawić naczynie (blachę do pieczenia, głęboką) pod spust wody.



Wciśnięcie sensora OK powoduje wylanie resztek wody z układu parowego.
Aby usunąć resztki wody po zakończonym programie parowym należy wnętrze komory piekarnika wytrzeć suchą szmatką.

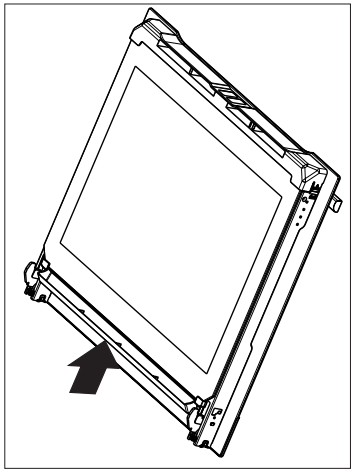
Po kilku programach parowych należy na ok. 30 minut uruchomić piekarnik na funkcji grzania termoobieg 180°C.

UWAGA: 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.

WAŻNE: W trakcie korzystania z programów innych niż parowe, w układzie parowym nie może być wody. Nie wolno wlewać wody do pojemnika szuflady w trakcie korzystania ze standardowych funkcji grzania.

Drzwi piekarnika wyposażone w ociekacz

Ociekacz jest zamontowny fabrycznie u dołu drzwi piekarnika.



Ociekacz należy czyścić z wody, która się w nim gromadzi po każdym programie parowym. Zaleca się czyszczenie za pomocą szmatki lub demontaż ociekacza i opróżnienie

go z kondensatu oraz osuszenie. (Czyszczenie i demontaż wykonywać gdy piekarnik wystygnie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale *Czyszczenie i konserwacja*).

Uwaga. W przypadku standardowego pieczenia w temperaturach przekraczających 250°C z użyciem grzałki dolnej zaleca się demontaż ociekacza w innym przypadku może dojść do jego odkształcenia. Po ochłodzeniu ociekacz wróci do pierwotnego kształtu. Dopuszcza się odkształenie ociekacza jeśli piekarnik długo pozostanie zamknięty, jednak wróci on do swojego pierwotnego kształtu.

Odkamienianie układu parowego

Po kilku uruchomieniach piekarnika na programach parowych na wyświetlaczu programatora pojawi się pulsujący komunikat "Odkamienianie". Jest to informacja dla użytkownika o konieczności przeprowadzenia procesu odkamieniania układu. Użytkownik może dwukrotnie odłożyć odkamienianie naciskając sensor ⏻. Jednak po kolejnym zakończonym programie parowym bez przeprowadzonego odkamieniania korzystanie z programów parowych nie będzie możliwe.
Po wybraniu programu "Odkamienianie" na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Wlej 0,5l roztworu odkamieniającego". W trakcie programu pojawiają się komunikaty "Dolej 0,5l wody" i "Wylej wodę" (płukanie).
Instrukcja odkamieniania została opisana poniżej.

- Należy przygotować roztwór 450ml wody+50ml środka odkamieniającego w płynie.
- Roztwór należy wlać do pojemnika szuflady piekarnika.
- Sensorem OK zatwierdzamy rozpoczęcie programu "Odkamienianie".

UWAGA: W trakcie trwania programu wystąpi konieczność 3 krotnego usuwania wody z układu.

Sygnał akustyczny i pulsujący komunikat "Wylej wodę" sygnalizują konieczność usunięcia roztworu z układu:

- Otwieramy drzwi piekarnika.
- Podkładamy naczynie pod spust wody.
- Sensorem OK zatwierdzamy zlanie roztworu do naczynia (jeśli jest to blacha do pieczenia należy od razu wylać roztwór odkamieniający i przepłukać blachę wodą).

Sygnał akustyczny i pulsujący komunikat "Dolej wodę" sygnalizują konieczność dolania wody. Należy wlać 0,5l wody do pojemnika szuflady piekarnika i sensorem OK zatwierdzamy kontynuację programu (płukanie).

Sygnał akustyczny i pulsujący komunikat "Wylej wodę" sygnalizują konieczność usunięcia wody z układu:

- Otwieramy drzwi piekarnika.
- Podkładamy naczynie pod spust wody.
- Sensorem OK zatwierdzamy zlanie wody do naczynia (jeśli jest to blacha do pieczenia należy od razu wylać roztwór odkamieniający i przepłukać blachę wodą).

WAŻNE: Jeśli w trakcie trwania programu parowego z rurki spustowej wydobywa się woda należy przepłukać układ. W trybie aktywnym piekarnika bez włączonej funkcji:

- Podstawić naczynie o pojemności min. 1 litr.
- Wlać 0,5 litra wody do pojemnika szuflady.
- Jednocześnie nacisnąć sensory ∨ ∧ i zlać wodę z układu.
- Czynności powtórzyć dwukrotnie.

Jeśli problem nie ustaje, należy przeprowadzić odkamienianie.

WAŻNE: Jeśli użytkownik wcześniej zauważy resztki kamienia wypływające po zakończonym programie parowym, powinien wybrać z listy program "Odkamienianie" i postępować zgodnie z instrukcją odkamieniania.

Jeśli użytkownik wleje do pojemnika szuflady wodę i nie będzie korzystał z programu parowego, wodę można zlać z układu naciskając sensory ∨ ∧ W trakcie zlewania wody z układu można zatrzymać zlewanie naciskając sensor OK.

Specjalne funkcje programatora

Blokada programatora

Włączenie blokady dokonuje się przez równoczesne dotknięcie i przytrzymanie sensorów: OK oraz ∨ przez około 3 sekundy. Włączenie blokady jest sygnalizowana na wyświetlaczu ciągłym świeceniem symbolu 🔒 oraz komunikatem *aby odblokować naciśnij jednocześnie ∨ i* OK. Komunikat będzie wyświetlany przez 3 sek. W stanie zablokowanym komunikat pojawi się po każdym dotknięciu dowolnego sensora.
Gdy blokada programatora jest aktywna nie jest możliwe dokonywanie jakichkolwiek zmian w ustawionych programach pieczenia, wszystkie sensory za wyjątkiem OK, ∨ oraz ⏻ są nieaktywne, z tym że przy aktywnej blokadzie sensor OK może być wykorzystany tylko w połączeniu z sensorem ∨ do wyłączenia blokady, zaś sensor OK dodatkowo do kasowania zakończonego programu. Sensor ⏻ przy działającej blokadzie służy jedynie do przerwania działania programu nie zaś do przejścia do menu.

Wyłaczenie blokady dokonuje się przez równoczesne dotknięcie i przytrzymanie sensorów OK oraz ∨ przez około 3 sekundy. Wyłączenie blokady jest sygnalizowana przez zgaśniecie na wyświetlaczu symbolu 🔒 oraz komunikatu *aby odblokować naciśnij jednocześnie ∨ i* OK.

Uwaga. Blokada jest aktywna również po zaniku napięcia zasilania.

Automatyczne odcięcie zasilania

Jeśli piekarnik pracuje na dowolnej funkcji grzania przez specyficznie długi okres czasu to programator odłączy elementy elektryczne urządzenia.
Przykład. Jeśli temperatura w komorze piekarnika wynosi 200 °C to odłączenie elementów elektrycznych nastąpi po ok. 3 godzinach pracy piekarnika. Przy temperaturze 100 °C po ok. 10 godzinach.
Jest to zabezpieczenie piekarnika przed przegrzaniem.

Jeśli programator odłączył wszystkie elementy elektryczne to jest to sygnalizowane pulsującym wyświetlaczem oraz symbolem ⏣.
Wyłączenie automatycznego odcięcia zasilania elementów elektrycznych wykonuje się w stanie czuwania po dotknięciu sensora ⏻ następuje wyjście do menu.

Tryb nocny

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

Sygnalizacja otwartych drzwi

Jeśli zostaną otwarte drzwi piekarnika w czasie trwania procesu / programu , po 30 sekundach usłyszymy sygnał dźwiękowy a na ekranie pojawi się napis OTWARTE DRZWI.

OpenUp!

Funkcja oznacza automatyczne otwieranie drzwi piekarnika poprzez dotknięcie uchwytu. Do wyboru są dwa tryby otwierania - jednokrotny (na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏏) oraz wielokrotny (na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏏). Tryb jedno-

krotny powoduje, że otwarcie drzwi dotykiem możliwe jest tylko jeden raz po każdorazowym włączeniu piekarnika. Tryb wielokrotny umożliwia automatyczne otwarcie drzwi za każdym razem gdy użytkownik dotknie drzwi, a piekarnik jest włączony.
WAŻNE: Funkcja OpenUp! nie działa gdy piekarnik jest nieaktywny (znajduje się w trybie StandBy, zegar wskazuje tylko czas bieżący).

Aby włączyć funkcję po wybraniu sensorami ∨ ∧ z menu zakładki OpenUp! wybierz jedną z pozycji:
WIELOKROTNE OTWARCIE
JEDNOKROTNE OTWARCIE
WYŁĄCZ
WYJŚCIE

Aby otworzyć drzwi dotykiem, dotknij metalowej części uchwytu drzwi piekarnika. Dotyk musi być pewny tj. trwać min 0,5 sekundy. Czułość uchwytu jest ustawiona w taki sposób, że dotyk może być wykonany dłonią jak zakrytą częścią ciała, przykładowo łokciem lub kolanem.

Drzwi można w każdej sytuacji otworzyć ręcznie pociągając za uchwyt, niezależnie od ustawień OpenUp!.

Uwaga! W przypadku aktywnej funkcji OpenUp!, zwłaszcza w trybie wielokrotnym, drzwi bardzo łatwo można otworzyć, nawet przypadkowo. Zaleca się stały nadzór nad małymi dziećmi lub dezaktywację funkcji OpenUp!.

Wentylator chłodzący

Działanie wentylatora chłodzącego jest niezależne od nastawionych funkcji i stanu programatora. Silnik chłodzący zostaje włączony automatycznie, przy aktywacji dowolnej funkcji. Silnik jest włączony do momentu gdy temperatura w komorze przekracza 80°C. Poniżej tej temperatury wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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 ścierek. 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.
- Niewskazane jest stosowanie płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwasek 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 odpowiednich 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 szorujacych.
Uwaga: Do czyszczenia frontu i 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 pokrętła ustawione były w pozycji „0” / „•” (wyłączone). Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

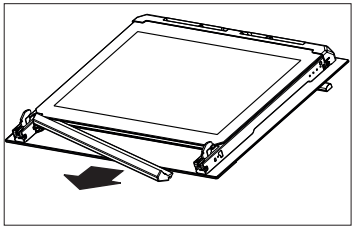
- Włącz oświetlenie wewnątrz piekarnika, pozwala to na uzyskanie lepszej widoczności wnętrza komory.
- Usuń mechanicznie największe zabrudzenia (zaleca się zastosowanie drewnianej lub plastikowej szpatułki kuchennej). Środki o

właściwościach 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).
-

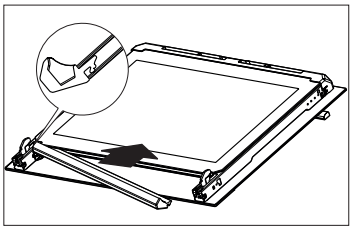
Demontaż ociekacza

Ociekacz jest montowany na wcisk pomiedzy szybę wewnętrzną a szybę środkową.

- Aby zdemontować ociekacz należy pociągnąć go w dół zaczynając od jednego z końców (prawa lub lewa strona).

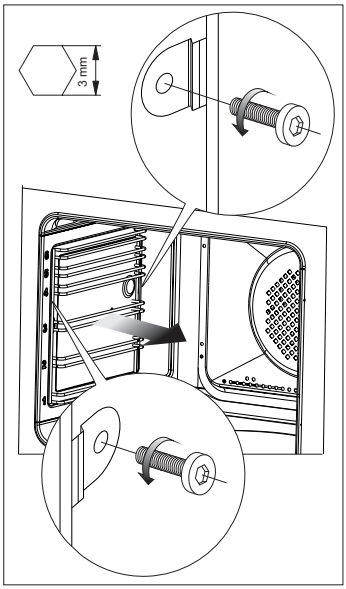


- Aby zamontować ociekacz należy wsunąć wystającą wypustkę pomiędzy szyby drzwi zaczynając od jednego z końców.



Prowadnice druciane

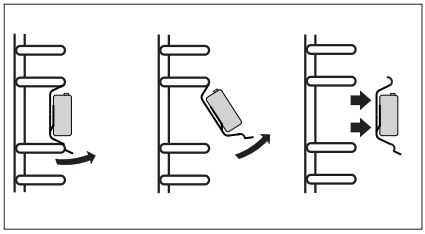
Piekarnik został wyposażony w łatwo demontowalne prowadnice druciane (drabinki) piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy odkręcić za pomocą klucza imbusowego roz.3 wkręty uchwytów mocujących prowadnice. Po umyciu zamocować prowadnice w komorze piekarnika. Przed przykręceniem sprawdź czy uchwyty mocujące znajdują się w otworach w ścianie bocznej komory piekarnika.



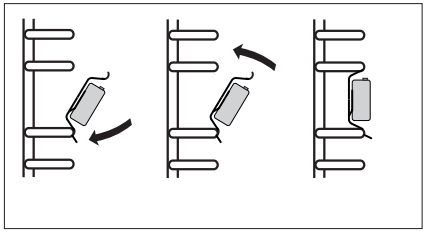
Prowadnice teleskopowe

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.

Demontaż



Montaż



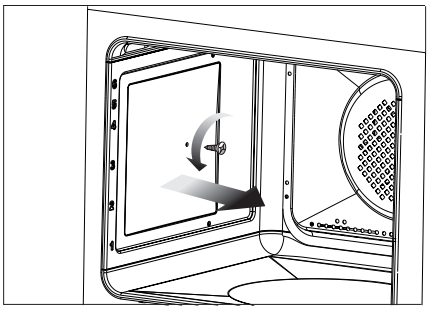
Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

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 oddzielić, 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.

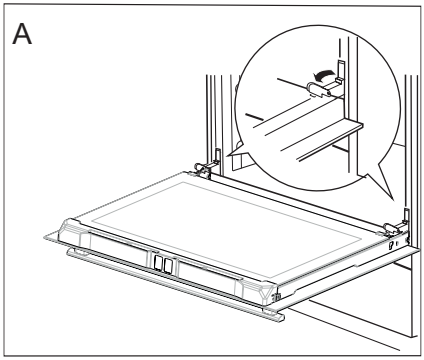
Ponieważ proces samoczyszczenia wiąże się ze zużyciem energii, należy przed każdym czyszczeniem sprawdzić wielkość zabrudzenia. Po stwierdzeniu obniżenia własności samoczyszczących wkładek można je wymienić na nowe. Wkładki można zakupić w punktach serwisowych lub w handlu. W przypadku wybrania tradycyjnej 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

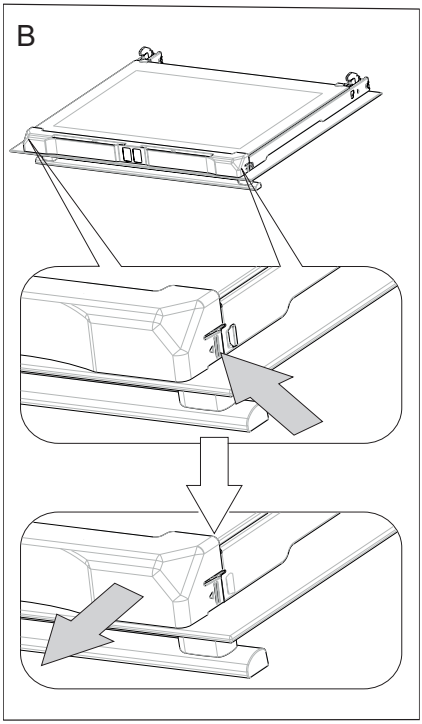
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny. 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.

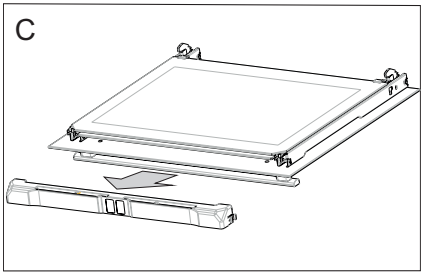


Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wyjmowanie szyby wewnętrznej

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

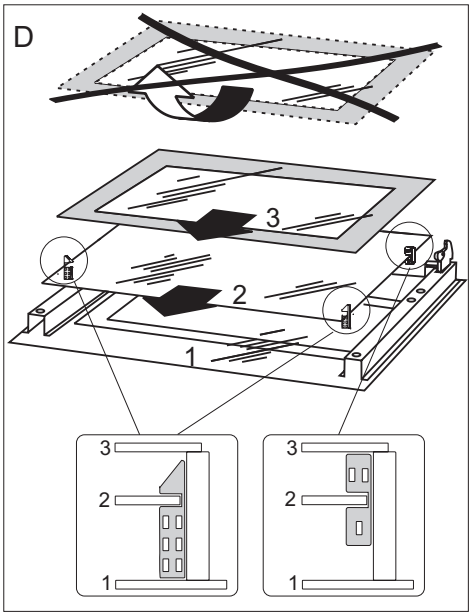




- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D).

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 postępuj w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.

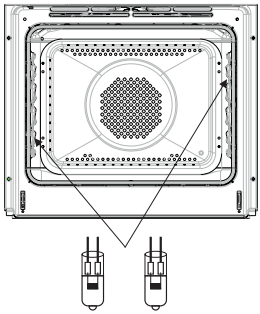


Wyjmowanie szyb wewnętrznych

Wymiana oświetlenia wewnątrz komory

Przed wymianą żarówki należy bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

- Używając płaskiego wkrętaka podważyć zaczep i zdjąć klosz.
- Wyciągnij żarówkę halogenową wysuwając w dół używając do tego szmatki lub papieru.
- W razie potrzeby żarówkę halogenową wymienić na nową o poniższych parametrach:
  1. typ G9.
  2. napięcie 230V.
  3. moc 25W.
- Upewnij się, że nowa żarówka jest dokładnie osadzona w gnieździe osadczym.
- Załóż klosz oświetlenia.



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

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. 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. Funkcja OpenUp! nie działa	gniazdo elekryczne bez bolca ochronnego, instalacja bez przewodu z żyłą ochronną uziemiającą	sprawdzić domową instalację elektryczną
6. Na wyświetlaczu pojawia się E2	błąd działania czujników poziomu wody	należy skontaktować się z serwisem

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	12263.3eTtvpiKDJVAdS
Napięcie znamionowe	230V~50Hz
Moc znamionowa piekarnika	3600 W
Grzejnik dolny	1100 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Grzejnik generatora pary	1000 W
Wymiary piekarnika (W x S x G)	595 x 595 x 570 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 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 Eco
Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator)	ECO Eco
Tryb konwencjonalny Eco (grzejnik dolny + górny)	ECO Eco

Podczas wyznaczania zużycie 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,
- dyrektywy RED 2014/53/UE,

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

Amica S.A. oświadcza, że typ urządzenia radiowego: piekarnik, model 12263.3eTtvpiKDJVAd* jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: www.amica.pl

Zakres(-y) częstotliwości, w którym (których) pracuje urządzenie radiowe	2412-2483,5 MHz
Maksymalna moc częstotliwości radiowej emitowanej w zakresie(-ach) częstotliwości, w którym (których) pracuje urządzenie radiowe	20,5 dBm

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiekolwiek 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:

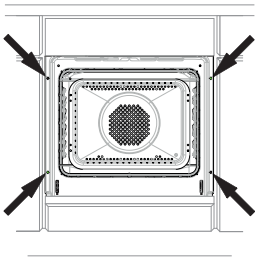
Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

Uwaga: Kopia tabliczki znamionowej lub numeru seryjnego umieszczona jest w karcie gwarancyjnej.
Dla wygody przepisz numer seryjny urządzenia:

INSTALACJA

Montaż piekarnika w zabudowie

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne. Powinno również posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania, przede wszystkim wtyczka zasilająca powinna być łatwo dostępna.
- 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. W przypadku istnienia w szafce ściany tylnej należy w niej wyciąć otwór pod przyłącze elektryczne.
- Wsuń piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami.



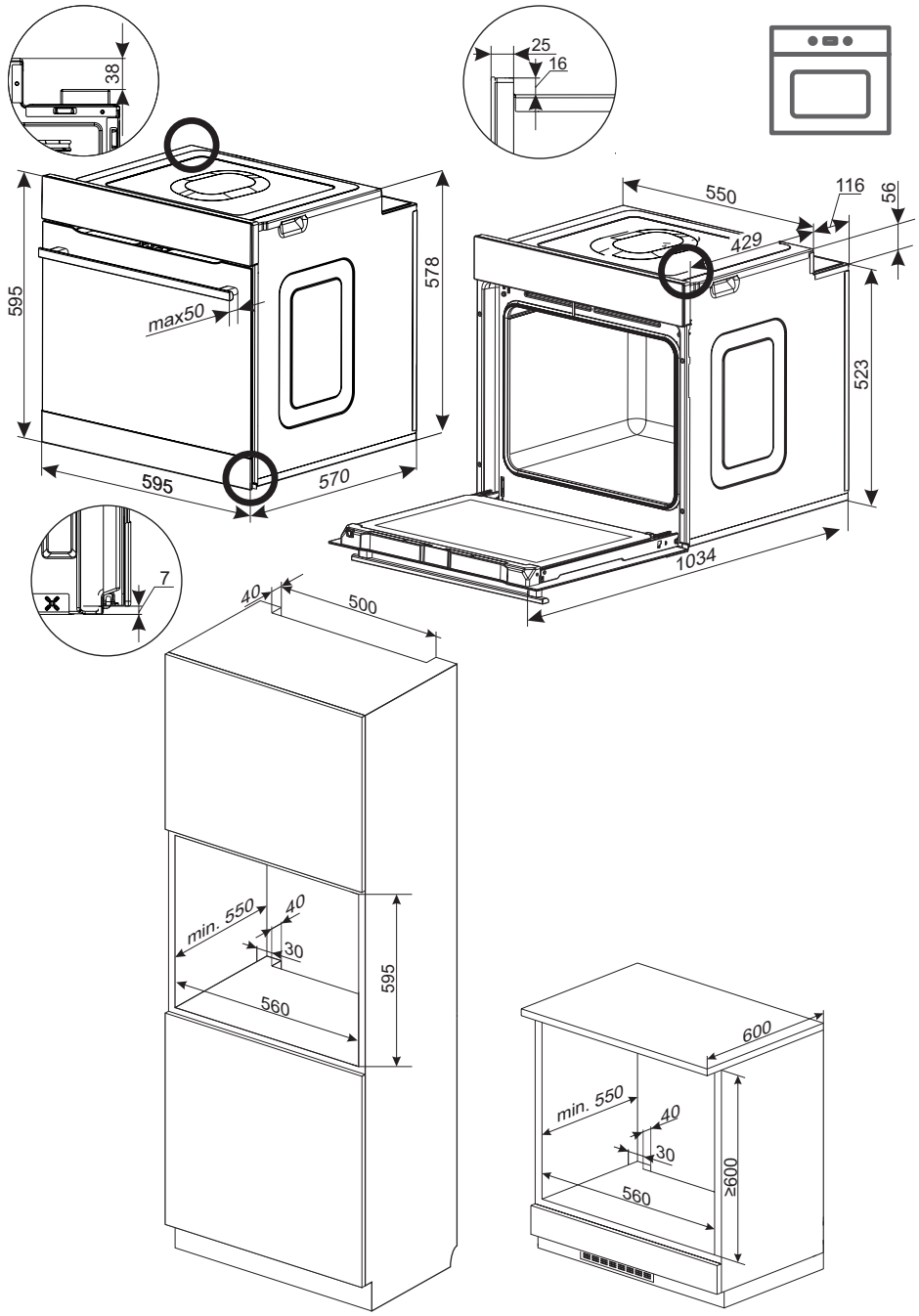
WAŻNE: Przed włożeniem piekarnika na podłogę mebla należy sprawdzić wypoziomowanie mebla. Piekarnik nie może być przechylony do przodu.
UWAGA: Montażu urządzenia powinien dokonać wykwalifikowany specjalista. Czynności związane z montażem należy przeprowadzać przy odłączonym od zasilania urządzeniu.

Podłączenie piekarnika do zasilania

Przed dokonaniem przyłączenia piekarnika do instalacji elektrycznej, należy zapoznaj 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 1,5mm^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 sprawdź czy:
- Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie piekarnika, 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.


38
25
16
595
max50
578
595
570
550
116
56
429
523
1034
7
40
500
min. 550
40
30
560
595
600
min. 550
40
30
560
≥600

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 kładzione na ruszt	1-2		170-180[1)]	38 - 45[2)]
	Szarlotka	Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kładzione na ruszt	1-2		190-200[1)]	50 - 65[2)]
Ciasto na blasze	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)]	34 - 40[2)]
	Kruche 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^{o}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 pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		225 - 250	120 – 150
Wołowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		160 - 180	120 – 160
Wołowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		180 - 190	100 – 150
Wieprzowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		160 - 230	90 – 150
Wieprzowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		160 - 190	90 – 150
Wieprzowina	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		180 - 190	100 – 150
Kurczak	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		180 -190	70 - 90
Kurczak	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni		160 - 180	45 – 60
Kurczak	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		175 - 190	60 – 70
Ryba	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		190	60 – 70
Ryba	Ruszt + naczynie z pokrywą	2 – ruszt naczynie na ruszcie		210 - 220	45 – 60
Ryba	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		160 - 180	45 – 60
Warzywa	Blacha do pieczeni	2		190 - 210	40 – 50
Warzywa	Blacha do pieczeni	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 pieczeni. 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 pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		180 -190	70 -90
Ryba	Ruszt +Blacha do pieczeni(do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni		190	60 – 70
Warzywa	Blacha do pieczeni	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, zaleca się wstępny rozgrzew piekarnika przed pieczeniem,
- nie należy zmieniać ustawień temperatury i należy maksymalnie ograniczyć otwieranie drzwi w trakcie pieczenia.

Zalecane parametry przy użyciu funkcji termoobieg ECO

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

Parametry dla programow parowych

Nr programu	Nazwa programu[2)]	Funkcja piekarnika	Temperatura [°C]	Czas [min]	Poziom	Potrawy
P01S	Gotowanie na parze	1 etap parowanie	100	50	3	Warzywa, ryż kasze, shakszuka, creme brulee, jajka po wiedeńsku
P02S	Gotowanie na parze + grill	1 etap parowanie	100	25	3	Ryba zapiekana, zapiekanki makaronowe
		2 etap opiekacz	220	20		
P03S	Odgrzewanie i pasteryzacja	1 etap parowanie	90	25	3	
P04S	Wieprzowina w niskiej temperaturze	1 etap parowanie	80	240	3	Wieprzowina slow cook
P05S	Delikatne mięso w niskiej temperaturze	1 etap parowanie	70	120	3	Indyk, polędwiczki wieprzowe, policzki wołowe, halibut, perliczka
P06S	Pieczywo podstawowe	1 etap parowanie	50	30	3	Foccacia, bułki, chleb
		2 etap grzanie konwencjonalne	200	30		
P07S [1)]	Drób	1 etap parowanie	180	75	3	Drób
P08S [1)]	Grill + pieczenie z parą	1 etap opiekacz	220	20	3	Dania jednogarnkowe - gulasz, zapiekanka z mięsem, ratatouille, mięsa
		2 etap parowanie	120	90		
P09S	Pieczenie z parą	1 etap parowanie i grzanie konwencjonalne	150	120	3	Pasztet, fondant (czas 12 min.)
P10S	Odkamienianie		100	15		

[1)] W programie włączony szybki rozgrzew, aby osiągnąć zadaną temperaturę.
[2)] Dedykowane programom przepisy znajdziesz w ebooku. Do pobrania na stronie www.amica.pl

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 Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		150[1)]	27-30[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 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 pieczeni (do zbierania ściekających kropli)	4 – ruszt 3 – blacha do pieczeni		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 pieczeni (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt 1 – blacha do pieczeni		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