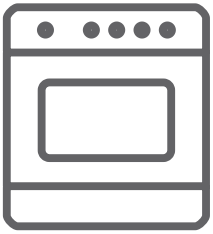
INSTRUKCJA OBSŁUGI



WOLNOSTOJĄCA KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ

6118IE3.475eEHTaKDpXx

URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CFS-1374 / 8506368
(03.2023 V10)

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.
Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 6
ROZPAKOWANIE 8
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 8
TWOJE URZĄDZENIE 9
AKCESORIA 10
OBSŁUGA PIEKARNIKA 12
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM 12
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA 12
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PROGRAMATORA 13
STEROWANIE PROGRAMATOREM 13
USTAWIENIE I KOREKTA AKTUALNEGO CZASU 13
MINUTNIK 13
CZAS TRWANIA PRACY 13
KASOWANIE USTAWIEŃ 14
ZMIANA TONU SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO 14
ZMIANA JASNOŚCI WYŚWIETLACZA 14
TRYB NOCNY 14
POKRĘTŁA PIEKARNIKA 15
FUNKCJE PIEKARNIKA 15
LAMPKI KONTROLNE 16
UŻYTKOWANIE ROŻNA 17
OBSŁUGA PŁYTY 18
ZASADY DZIAŁANIA POLA INDUKCYJNEGO 18
DETEKTOR OBECNOŚCI GARNKA W POLU INDUKCYJNYM 19
DOBÓR NACZYŃ DO GOTOWANIA W POLU INDUKCYJNYM 19
PŁYTA GRZEJNA 22
WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEJNEJ 22
FUNKCJA BLOKADY 23
WSKAŹNIK NAGRZANIA SZCZĄTKOWEGO "H" 23
AUTOMATYCZNE ZMNIEJSZANIE MOCY 23
FUNKCJA BOOSTER „P” 24
OGRANICZENIE CZASU PRACY 25
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 26
PŁYTA GRZEJNA INDUKCYJNA 26
PIEKARNIK - OGÓLNE PORADY 27
ŚRODKI CZYSZCZĄCE 27
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI 27
CZYSZCZENIE 27
PROWADNICE DRUCIANE 28
PROWADNICE TELESKOPOWE 28
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY 29
DEMONTAŻ DRZWI 29
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ 30
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 31
DANE TECHNICZNE 32
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 33
GWARANCJA 33
SERWIS 33
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI 33
INSTALACJA 34
USTAWIENIE KUCHNI 34
MONTAŻ BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCEJ PRZEZ PRZEWRÓCENIEM KUCHNI. 35
PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ 35
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA 35
SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ 36
PORADY PRAKTYCZNE 37
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA 37
FUNKCJA GRZANIA ECO 41
ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI GRZANIA ECO 41
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI 42

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją 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.
- Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- 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.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki oraz folii aluminiowej nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.

- Po użyciu wyłącz element grzejny płyty wyłącznikiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.
- 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 kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.
- Uwaga. Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwałe gotowanie musi być nadzorowane w sposób ciągły.
- Uwaga. Używać tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

- Osoby z wszczepionymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe (np. rozrusznik serca, pompka insulinowa lub aparat słuchowy) muszą upewnić się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona poprzez płytę indukcyjną (obszar częstotliwości działania płyty indukcyjnej wynosi 20-50 kHz).
- Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci przebywające w otoczeniu kuchni. Bezpośredni kontakt z pracującą kuchnią grozi oparzeniem!
- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika lub płyty grzejnej, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na

działanie wysokich temperatur.

- Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania lub wykipienia.
- Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia płyty grzejnej i zalewania jej przez wykipiny. W szczególności dotyczy to cukru, który reaguje z płytą ceramiczną, mogąc spowodować jej nieodwracalne uszkodzenie. Ewentualne zabrudzenia należy usuwać na bieżąco.
- Zabrania się stawiania na rozgrzane pola grzejne naczyń z mokrym dnem, gdyż mogą spowodować nieodwracalne zmiany na płycie (nieusuwalne plamy).
- Należy używać naczyń określonych przez producenta jako przystosowane do pracy z płyta ceramiczną.
- Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłączyć prąd, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Nie należy włączać płyty grzejnej bez uprzedniego ustawienia na niej naczynia.
- Zabrania się stosowania naczyń posiadających ostre krawędzie, mogące spowodować uszkodzenie płyty ceramicznej.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg, a na płycie grzejnej - 25 kg.
- Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Zabrania się użytkowania kuchni niesprawnej technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchni i zgłosić usterkę do naprawy.
- Należy bezwzględnie przestrzegać zasad i postanowień zawartych w niniejszej instrukcji. Do obsługi nie należy także dopuszczać osób nie zaznajomionych z treścią instrukcji.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ

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

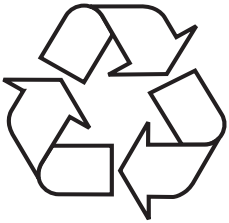
- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.
- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni pola grzejnego.

- Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od płytki grzejnej.
- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.
- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
- Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- Wyłączanie w porę i wykorzystywanie ciepła szczątkowego.
- W przypadku długich czasów gotowania wyłączać pola grzejne na 5-10 minut przed końcem gotowania. Oszczędza się przez to do 20% energii elektrycznej.
- Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.
- Mięso o wadze do 1 kg daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.
- Wykorzystanie ciepła 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.

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

ROZPAKOWANIE



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

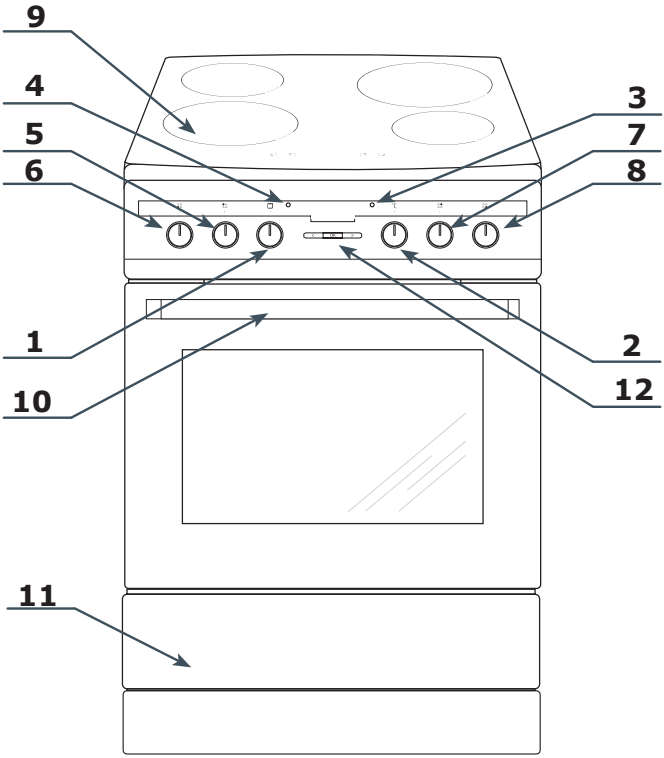
Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem. Uwaga! Materiały opakowaniowe(woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o 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

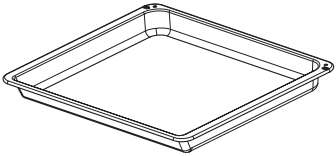


Objaśnienie

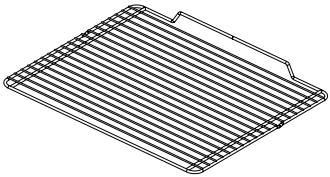
1. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
2. Pokrętło regulatora temperatury
3. Lampka kontrolna termoregulatora (Czerwona)
4. Lampka kontrolna funkcji piekarnika (Pomarańczowa)
5. Pokrętło sterowania polem indukcyjnym
6. Pokrętło sterowania polem indukcyjnym
7. Pokrętło sterowania polem indukcyjnym
8. Pokrętło sterowania polem indukcyjnym
9. Płyta grzejna indukcyjna
10. Uchwyt drzwi piekarnika
11. Szuflada
12. Programator elektroniczny

AKCESORIA

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

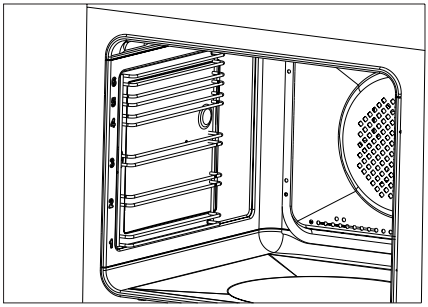


Ruszt do grilla (drabinka suszarniczna)
Do form na ciasto, do zapiekanek, pieczeni i grillowanych porcji mięsa, czy też potraw mrożonych. Małe kawałki potraw należy umieścić wcześniej w naczyniach odpornych na wysoką temperaturę. Na drabince można rozłożyć równomiernie żywność w celu jej wysuszenia.



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.

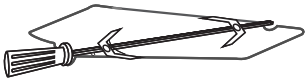
Wykorzystanie drucianych prowadnic
Prowadnice posiadają 6 poziomów, na których można umieścić akcesoria. Poziomy należy liczyć od dołu. Blachę lub drabinkę suszarniczą należy wsunąć pomiędzy dwa pręty stanowiące jeden poziom prowadnic. Akcesoria można wysunąć maksymalnie do połowy bez ryzyka samoczynnego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

Widelec i ramka rożna*

Funkcja rożen pozwala na równomierne opiekanie potrawy poprzez ruch obrotowy. Funkcja ta służy głównie do opiekania drobiu, szaszłyków czy kiełbasek. v

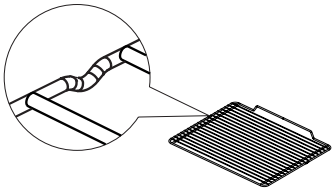


Wkłady katalityczne*

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.

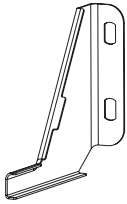
Funkcja blokady drabinki

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.



Blokada

Blokada montowana jest, aby zapobiec przewróceniu się kuchni.



*Opis modelu w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji oraz daty produkcji.

Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- Wykonanie kolorystyczne białe - W
- Kuchnia w wykonaniu nierdzewnym z bokami w kolorze inox - Xx
- Kuchnia w wykonaniu nierdzewnym z bokami czarnymi - Xv
- Druciane prowadnice do wkładów piekarnika - D
- Teleskopowe prowadnice do wysuwania wkładów piekarnika - Dp

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.
- Opróżnij szufladę,
- 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.

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

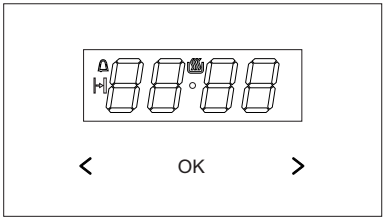
Wygrzewanie komory piekarnika

- Włącz wentylację w pomieszczeniu, lub otwórz okno.
- Pokrętło wyboru funkcji ustaw na pozycję lub (dokładny opis tych funkcji znajduje się w dalszej części instrukcji).
- Pokrętło regulacji temperatury piekarnika ustaw na temperaturę 250°C. 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.

Ważne wskazówki dotyczące programatora

W piekarnikach posiadających programator elektroniczny, na wyświetlaczu po podłączeniu urządzenia do zasilania zamiast aktualnego czasu, pojawi się migający komunikat 0•00. Aby korzystać z pełnej funkcjonalności urządzenia, ustaw aktualny czas, w przeciwnym razie korzystanie z urządzenia będzie niemożliwe. Sposób ustawienia aktualnego czasu jest opisany w dalszej części instrukcji.

Sterowanie programatorem



OK - przycisk wyboru trybu pracy
> - przycisk Plus
< - przycisk Minus
- symbol gotowości do pracy
- symbol minutnika
- symbol czasu trwania pracy

Ustawienie i korekta aktualnego czasu

- Po podłączeniu piekarnika do zasilania (lub po ponownym podłączeniu w wyniku zaniku napięcia) na wyświetlaczu będzie migał komunikat 0•00.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk OK do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego, dodatkowo na wyświetlaczu pojawi się symbol . Kropka pod symbolem zacznie migać.
- W ciągu 7 sekund ustaw aktualny czas przy pomocy przycisków < oraz >.

Po upływie około 7 sekund ustawiony czas zostanie zapamiętany, a kropka pod symbolem przestanie migać.

Jeżeli chcesz zmienić ustawiony czas, naciśnij i przytrzymaj oba przyciski < i > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Dodatkowo kropka pod symbolem zacznie migać, w tym momencie możesz wprowadzić zmiany ustawionego czasu.

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

Minutnik

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

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk OK do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu symbol zacznie migać.
- Ustaw czas minutnika przyciskami < i >, po poprawnym ustawieniu, po około 7 sekundach na programatorze symbol zacznie się świecić światłem ciągłym. Po upływie zadeklarowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, symbol minutnika zacznie migać.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy naciśnij i przytrzymaj przycisk OK lub naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski < i >, symbol zgaśnie, a wyświetlacz wskaże czas bieżący.

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

Czas trwania pracy

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

- Aby włączyć funkcję czasu trwania pracy ustaw pokrętło funkcyjne piekarnika na wybraną przez siebie funkcję, oraz pokrętło temperatury na odpowiednią temperaturę.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk OK do momentu pojawienia się na wyświetlaczu na krótko komunikatu *dur*, symbol ⊢⊣ będzie migać.
- Ustaw czas pracy przyciskami < oraz >, zakres czasu pracy wynosi od 1 minuty do 10 godzin.

Po upływie około 7 sekund wyświetlacz ponownie pokaże aktualny czas oraz na wyświetlaczu pojawi się symbol ⊢⊣. Będzie to znak, że ustawienia zostały wprowadzone poprawnie i piekarnik rozpocznie pracę.
Po upływie zadeklarowanego czasu, piekarnik wyłączy się automatycznie, pojawi się sygnalizacja dźwiękowa, a symbol ⊢⊣ będzie migać.

- Ustaw pokrętło funkcyjne na pozycję 0 oraz pokrętło regulacji temperatury na pozycję wyłączenia.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy naciśnij i przytrzymaj przycisk OK lub naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski < i >, symbol ⊢⊣ zgaśnie, a wyświetlacz wskaże czas bieżący.

Kasowanie ustawień

W każdej chwili możesz skasować ustawienia minutnika lub czasu trwania pracy.
- Aby skasować ustawienia czasu trwania pracy, naciśnij jednocześnie przyciski < i >.
- Aby skasować ustawienia minutnika, wybierz przyciskiem OK funkcję minutnika, następnie naciśnij jednocześnie przyciski < i >.

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Programator ma możliwość zmiany tonu sygnału dźwiękowego.

- Aby zmienić ton sygnału, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski < oraz > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Naciśnij przycisk OK, aby wybrać funkcję zmiany tonu, na wyświetlaczu zacznie migać komunikat *ton I*.
- Wybierz odpowiedni ton przyciskiem > w zakresie 1-3, przyciskiem < w zakresie 3-1.

Zmiana jasności wyświetlacza

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

- Aby zmienić jasność wyświetlacza, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski < oraz > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Naciśnij przycisk OK, aby wybrać funkcję *bri 9* (pierwsze naciśnięcie spowoduje przejście do funkcji *ton I*, drugie do *bri 9*).
- Wybierz odpowiedną jasność przyciskiem > w zakresie 1-9, przyciskiem < w zakresie 9-1.

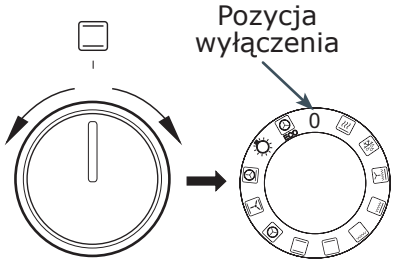
Uwaga: Gdy zegar jest aktywny (tzn. użytkownik nacisnął przycisk w ciągu ostatnich 7 sekund) jasność wyświetlacza jest maksymalna.

Tryb nocny

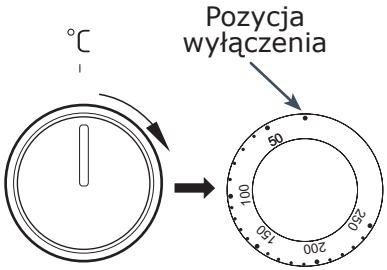
W godzinach od 22.00 do 6.00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlania.

Pokrętła piekarnika

Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzałki dolnej, grzałki górnej, grzałki termoobiegu lub opiekacza. Odpowiednią funkcję wybierzesz przy pomocy pokrętła funkcyjnego.
Poniższy rysunek prezentuje funkcje (w określonej kolejności) znajdujące się na pokrętle:



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



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

Funkcje piekarnika

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

0	Tryb wyłączenia piekarnika
	Szybki rozgrzew Włączony termoobieg i opiekacz. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.
	Rozmrażanie Funkcja pomocna przy rozmrażaniu żywności. Włączony jest tylko wentylator, bez jakiejkolwiek grzałki
	Wentylator, opiekacz i grzałka górna Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu opiekania i podniesienie walorów smakowych potraw.
	Wzmocniony opiekacz (Supergrill) Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza'' pozwala na prowadzenie opiekania przy jednocześnie włączonej grzałce górnej. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej części piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na opiekanie większych porcji.
	Opiekacz „Grillowanie" powierzchniowe, stosuje się do opiekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kiełbaski, zapiekanki (grubość opiekanej potrawy nie powinna być większa niż 2-3 cm w trakcie pieczenia należy odwrócić ją na drugą stronę).

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

Grzałka górna i dolna (tryb konwencjonalny)
Ustawienie pokrętła w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, lub chleba (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnej blachy). Pieczenie odbywa się na jednym poziomie.

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

Wentylator, grzałka dolna i grzałka górna
Funkcja podobna do trybu konwencjonalnego, lecz rozkład ciepła jest równomierny w całej komorze.

Termoobieg i grzałka dolna
Przy tej pozycji 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.

Oświetlenie piekarnika
Ustawienie tej funkcji powoduje włączenie się oświetlenia wewnątrz komory

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

Lampki kontrolne

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

Używanie opiekacza

Aby włączyć opiekacz należy ustawić pokrętło funkcyjne na pozycję lub lub .
Wygrzej piekarnik przez około 5 minut (drzwi piekarnika muszą być zamknięte)
Umieść w piekarniku blachę z potrawą na właściwym poziomie. W przypadku opiekania potrawy na ruszcie, umieść poziom niżej blachę na ściekający tłuszcz.

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

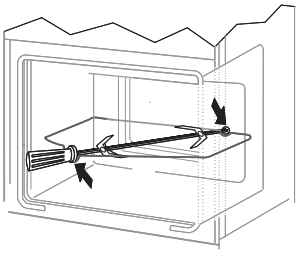
Uwaga: Podczas pracy piekarnika dostępne części (przykładowo drzwi piekarnika) stają się gorące. Praca piekarnika powinna być stale nadzorowana, nie wolno pozwalać dzieciom, by przebywały blisko pracującego urządzenia, gdyż mogą sie poparzyć.

Użytkowanie rożna

Rożen pozwala na obrotowe opiekanie potraw w piekarniku. Służy głównie do opiekania drobiu, szaszłyków, kiełbasek itp. potraw. Włączenie i wyłączenie napędu rożna następuje jednocześnie z włączeniem i wyłączeniem funkcji opiekacza.
Przy korzystaniu z tych funkcji w trakcie opiekania mogą występować chwilowe zatrzymania silnika rożna lub zmiana kierunku obracania. Powyższe nie wpływa na funkcjonalność i jakość opiekania.

Przygotowanie potrawy na rożnie:

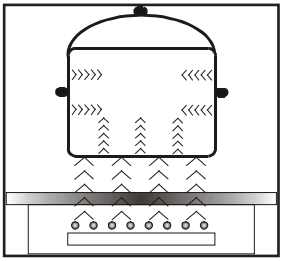
- Umieścić potrawę na pręcie rożna i unieruchomić ją przy pomocy widelców,
- Ramkę rożna wsunąć w piekarnik na poziomie roboczym 3 od dołu,
- Koniec pręta rożna wsunąć w sprzęgło napędu, zwracając uwagę ażeby rowek metalowej części uchwytu rożna opierał się na ramce
- Wykręcić rękojeść
- Wsunąć blachę na najniższy poziom komory piekarnika i zamknąć drzwi.



OBSŁUGA PŁYTY

Zasady działania pola indukcyjnego

Generator elektryczny zasila cewkę umieszczoną wewnątrz urządzenia. Cewka ta wytwarza pole magnetyczne, a więc z chwilą umieszczenia garnka na płycie do garnka przenikają prądy indukcyjne.
Prądy te czynią z garnka prawdziwe nadajniki ciepła, podczas gdy powierzchnia szklana płyty pozostaje chłodna.



System ten przewiduje używanie naczyń, których dna podatne są na działanie pola magnetycznego.

Ogólnie technologia indukcyjna cechuje się dwiema zaletami:

- Ciepło emitowane jest wyłącznie przy pomocy naczynia, wykorzystanie ciepła jest możliwie maksymalne,
- Nie występuje zjawisko bezwładności cieplnej, gdyż gotowanie rozpoczyna się automatycznie z chwilą umieszczenia naczynia na płycie i kończy się w momencie zdjęcia go z płyty.

W trakcie normalnego użytkowania płyty indukcyjnej mogą wystąpić różnego rodzaju dźwięki, które nie mają żadnego wpływu na poprawną pracę płyty.

- Gwizd o niskiej częstotliwości. Dźwięk powstaje, gdy naczynie jest puste, znika po wlaniu wody lub włożeniu potrawy.
- Gwizd o wysokiej częstotliwości. Dźwięk powstaje w naczyniach, które zostały wykonane z wielu warstw różnych materiałów i włączeniu maksymalnej mocy grzania. Dźwięk ten nasila się również gdy jednocześnie używamy dwóch lub więcej pól grzejnych na maksymalnej mocy. Dźwięk znika lub jest mniej intensywny po zmniejszeniu mocy.
- Odgłos skrzypienia. Dźwięk powstaje w naczyniach, które zostały wykonane z wielu warstw różnych materiałów. Intensywność dźwięku zależy od sposobu gotowania.
- Odgłos brzęczenia. Dźwięk powstaje w czasie pracy wentylatora chłodzącego układy elektroniczne.

Dźwięki, które mogą być słyszalne podczas prawidłowej eksploatacji wynikają z pracy wentylatora chłodzącego, wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane, sposobu gotowania potraw i włączonej mocy grzejnej.
Dźwięki te są normalnym zjawiskiem i nie oznaczają usterki płyty indukcyjnej.

Urządzenie zabezpieczające:
Jeśli płyta została zainstalowana poprawnie i wykorzystywana jest prawidłowo, rzadko są potrzebne urządzenia zabezpieczające.
Wentylator: służy on do ochrony i schładzania elementów sterujących oraz zasilających. Może on pracować przy dwóch różnych prędkościach, działa w sposób automatyczny. Wentylator pracuje wtedy, gdy pola grzejne są wyłączone i działa do momentu dostatecznego wychłodzenia systemu elektronicznego.

Tranzystor: Temperatura elementów elektronicznych jest nieprzerwanie mierzona za pomocą sondy. Jeśli ciepło wzrasta w sposób niebezpieczny, układ ten automatycznie odłącza pola grzejne znajdujące się najbliżej nagrzanych elementów elektronicznych.
Detekcja: detektor obecności garnka umożliwia pracę płyty, a tym samym ogrzewanie. Małe przedmioty umieszczone na obszarze grzewczym (np. łyżeczka, nóż, pierścionek) nie zostaną potraktowane jako garnki i płyta nie włączy się.

Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym

Detektor obecności garnka zainstalowany jest w płytach zawierających pola indukcyjne. Podczas pracy płyty detektor obecności garnka automatycznie rozpoczyna lub zatrzymuje wydzielanie ciepła w polu gotowania w chwili umieszczenia garnka na płycie lub zdjęcia go z płyty. Zapewnia to więc oszczędność energii.

- Jeśli pole gotowania używane jest w połączeniu z odpowiednim garnkiem na wyświetlaczu podawany jest poziom ciepła.
- Indukcja wymaga używania garnków dopasowanych, wyposażonych w dna z materiału magnetycznego- patrz tabela.

Jeśli w polu gotowania nie umieszczono garnka lub umieszczono na niej garnek nieodpowiedni, na wyświetlaczu cyfra mocy grzejnej będzie pulsowała. Pole nie włącza się.
Jeżeli w ciągu 1 minuty nie zostanie wykryty garnek, operacja włączenia płyty zostaje skasowana.
Aby wyłączyć pole gotowania, należy wyłączyć je za pomocą pokrętła a nie jedynie poprzez zdjęcie garnka.

Uwaga!
W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik nagrzania szczątkowego „H”.

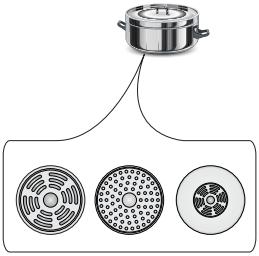
Po zakończeniu użytkowania wyłącz pole grzejne regulatorem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.

Odpowiednia jakość garnków jest podstawowym warunkiem uzyskania dobrej wydajności pracy płyty.

Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym

- Zawsze należy korzystać z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie: korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, w których żywność mogłaby podczas gotowania przywierać. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła.
- Należy zwracać uwagę na to, aby dna garnków były suche: podczas napełniania garnka lub podczas używania garnka wyjętego z lodówki należy przed umieszczeniem go na płycie sprawdzić, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.
- Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- Aby stwierdzić, czy naczynia są odpowiednie, należy sprawdzić, czy podstawa naczynia przyciąga magnes.

- Dla zapewnienia optymalnego kontrolowania temperatury przez moduł indukcyjny dno naczynia musi być płaskie.
- Wklęsłe dno garnka lub głęboko wytłoczonym logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń.
- Nie należy używać uszkodzonych naczyń np. ze zdeformowanym dnem na skutek nadmiernej temperatury.
- Stosując duże naczynia z dnem ferromagnetycznym, którego średnica jest mniejsza od całkowitej średnicy naczynia, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna naczynia. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprowadzenie ciepła w naczyniu. Obszar ferromagnetyczny zostaje zmniejszony w podstawie naczynia z powodu umieszczonych w niej elementów aluminiowych, dlatego dostarczona ilość ciepła może być mniejsza. Może się zdarzyć, że wystąpią problemy z wykryciem naczynia lub nie zostanie ono wcale wykryte. Średnica części ferromagnetycznej naczynia powinna być dostosowana do wielkości strefy grzejnej, w celu uzyskania optymalnych wyników gotowania. W przypadku, gdy naczynie nie zostało wykryte w strefie grzejnej, zaleca się wypróbowanie go w strefie grzejnej o odpowiednio mniejszej średnicy.



Do gotowania indukcyjnego należy używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:

- Stal emaliowana
- Żeliwo
- Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

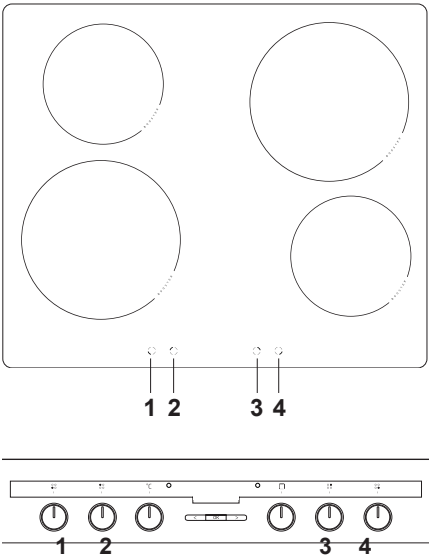
Oznakowanie na naczyniach kuchennych	**Sprawdź, czy na etykiecie znajduje się znak informujący, że naczynie nadaje się do płyt indukcyjnych**
	Używaj naczyń magnetycznych (z emaliowanej blachy, ferrytowej stali nierdzewnej, z żeliwa), sprawdź przykładając magnes do dna naczynia (musi przylgnąć)
Stal nierdzewna	Nie wykrywa obecności naczynia
	Za wyjątkiem naczyń z ferromagnetycznej stali
Aluminium	Nie wykrywa obecności naczynia
Żeliwo	Wysoka sprawność
	Uwaga: naczynia mogą porysować płytę
Stal emaliowana	Wysoka sprawność
	Zaleca sie naczynia o płaskim, grubym i gładkim dnie
Szkło	Nie wykrywa obecności naczynia
Porcelana	Nie wykrywa obecności naczynia
Naczynia z dnem miedzianym	Nie wykrywa obecności naczynia

Rozmiar najmniejszego użytecznego naczynia dla pola grzejnego wynosi:

Średnica pola grzejnego (mm)	**Minimalna średnica dna naczynia ze stali emaliowanej (mm)**
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Minimalne średnice dla naczyń wykonanych z innych materiałów niż stal emaliowana mogą się różnić.

Płyta grzejna



[1] Pole grzejne przednie lewe
Ø 210 mm 2000 W / 3000W
[2] Pole grzejne tylne lewe
Ø 160 mm 1200 W / 1400W
[3] Pole grzejne tylne prawe
Ø 210 mm 2000 W / 3000W
[4] Pole grzejne przednie prawe
Ø 160 mm 1200 W / 1400W

Jeżeli płyta grzejna jest wyłączona wówczas wszystkie pola grzejne są odłączone a wyświetlacze ciemne.

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

Moc grzejna	Użytkowanie
0	Wyłączona. Korzystanie z resztek ciepła
1-2	Podgrzewanie gorących potraw. Powolne gotowanie mniejszych porcji
3	Powolne gotowanie przy niskiej mocy
4-5	Długotrwałe przygotowanie większych porcji oraz smażenie większych porcji
6	Smażenie, przypiekanie
7-8	Smażenie
9	Rozpoczęcie przygotowania potraw, smażenie
A	Automatyczne ustawienie startu
P	Dodatkowa moc grzejna

Włączenie płyty grzejnej

- Włączyć pole grzejne przy pomocy pokrętła umieszczonego w panelu sterowania.
- Symbole znajdujące przy pokrętłach wskazują, które pokrętło steruje danym polem grzejnym.
- Pożądaną moc grzejną można ustawić od razu (1-9).
- Ustawiona moc grzejna pokazuje się również na wyświetlaczu płyty grzejnej.

Funkcja blokady

Możesz uniemożliwić jakiekolwiek korzystanie z pól grzejnych poprzez aktywację zabezpieczenia przed dziećmi. W ten sposób zabezpieczenie chroni twoje dzieci.

Aktywacja funkcji blokady.

- Zabezpieczenie można uaktywnić w momencie, gdy wszystkie pokrętła znajdują się w pozycji "0".
- Przekręcić równocześnie dwa pokrętła znajdujące się z lewej i prawej strony [1] i [4] w lewo i przytrzymać przez 3 sekundy. Wszystkie wyświetlacze pokażą symbol „L”. Zabezpieczenie przed dziećmi zostało uruchomione.
- Przekręcenie któregokolwiek z pokręteł płyty grzejnej, spowoduje wyświetlenie symbolu „L” na wszystkich wyświetlaczach.

Wyłączenie funkcji blokady.

- Przekręcić równocześnie dwa pokrętła znajdujące się z lewej i prawej strony [1] i [4] w prawo na pozycję "P" na 1 sekundę a następnie przekręcić na pozycję "0". Symbol „L” na wyświetlaczu zniknie.

Uwaga!
Po wyłączeniu z sieci blokada jest aktywna.

Wskaźnik nagrzania szczątkowego "H"

Płyta grzejna wyposażona jest również we wskaźnik ciepła resztkowego „H”. Nawet jeśli pole grzejne nie jest ogrzewane bezpośrednio, pobiera ono ciepło od podstawy naczynia. Dopóki na wyświetlaczu wyświetla się symbol „H”, resztkę ciepła można spożytkować do podgrzewania naczynia lub stopienia tłuszczu. Gdy wskaźnik ten zgaśnie, można dotknąć pole grzejne mając świadomość, że nie wystygło ono jeszcze do wartości temperatury otoczenia.
Uwaga!
Przy braku napięcia wskaźnik nagrzania szczątkowego nie świeci się.

Automatyczne zmniejszanie mocy

Wszystkie cztery pola grzejne wyposażone są w specjalny mechanizm, który pozwala na rozpoczęcie pracy każdego z pól z maksymalną mocą grzejną niezależnie od aktualnie ustawionej mocy. Po pewnym czasie moc cieplna powróci do ustawionej mocy (od 1 do 8). Aby skorzystać z tej funkcji, wystarczy wybrać stopień, za pomocą którego posiłek ma być przygotowany lub do którego pole grzejne ma powrócić.
Automatyczne zmniejszanie mocy jest przydatne, gdy:

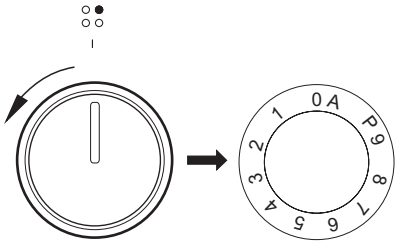
- Potrawy są zimne na początku ich przygotowywania i należy je mocno podgrzać, aby następnie podgrzewane były z użyciem niewielkiej mocy grzewczej tak, by nie było potrzeby stale ich doglądać (np. ragout z wołowiny).

Automatyczne zmniejszanie mocy nie jest przydatne, gdy:

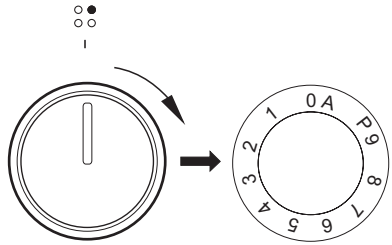
- Podpiekamy lub dusimy potrawy, które należy obracać, mieszać lub dolewać do nich wody,
- Gotujemy kluski lub makaron w dużej ilości wody,
- Przygotowujemy potrawy wymagające długotrwałego gotowania w szybkowarze.

Załączenie automatycznego zmniejszania mocy:

- Ustawić pokrętło w pozycji „A”, a następnie przekręć je z powrotem do pożądanej mocy. Wyświetlacz będzie na przemian pokazywał symbol „A” i wybrany stopień mocy. Po upływie czasu grzania o zwiększonej mocy (np.5), pole grzejne powróci do wybranej mocy grzania, którą stale pokazuje wyświetlacz.



Na wyświetlaczu A.



Na wyświetlaczu 5

Wskazówki:

- Jeżeli pokrętło znajdzie się w pozycji „0” zaraz po wyborze automatycznego zmniejszania mocy (tzn. nie wybrano mocy grzania), funkcja automatycznego zmniejszania mocy wyłączy się po trzech sekundach.
- Usunięcie garnka z pola grzejnego i powrotne umieszczenie go na tym samym polu przed upływem dziesięciu minut nie anuluje ustawionej funkcji zmniejszania mocy.

Pole grzejne jest załączone z pełną mocą na czas zależny od wybranego stopnia mocy grzejnej, a następnie zostaje przełączone na ten stopień mocy grzejnej.

Stopień mocy grzejnej	Czas automatycznego zmniejszania mocy (sek)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

Funkcja Booster „P”

Funkcja Booster polega na zwiększeniu mocy pola Ø 210 - z 2000W na 3000W, pola Ø 160 - z 1200W na 1400W.
Aby załączyć funkcję Booster należy przekręcić pokrętło na pozycję „P” i przytrzymać 3 sekundy, włączenie jest sygnalizowane pojawieniem się litery “P” na wyświetlaczu pola.
Wyłączenie funkcji Booster następuje po ponownym przekręceniu pokrętła na inna pozycję przy aktywnym polu indukcyjnym lub po podniesieniu garnka z pola indukcyjnego.
Dla pola Ø 210 czas działania funkcji Booster jest ograniczony do 5 minut. Po automatycznym wyłączeniu funkcji Booster, pole grzejne grzeje dalej z mocą nominalną.

Funkcja Booster może być ponownie włączona, pod warunkiem, że czujniki temperatury w układach elektronicznych i cewki mają taką możliwość.
Jeżeli garnek zostanie zdjęty z pola grzejnego w czasie działania funkcji Booster, funkcja jest nadal aktywna i odliczanie czasu jest kontynuowane.

W przypadku przekroczenia temperatury (układu elektronicznego lub cewki) pola grzejnego podczas działania funkcji Booster, funkcja Booster jest automatycznie wyłączana. Pole grzejne powraca do mocy nominalnej.

Dwa pola grzejne ustawione pionowo tworzą parę.
Jeżeli włączymy funkcję Booster moc całkowita jest zbyt duża, moc grzejna drugiego pola w parze zostanie automatycznie zredukowana.

Ograniczenie czasu pracy

W celu zwiększenia niezawodności pracy płyta grzejna wyposażona jest w ogranicznik czasu pracy dla każdego z pól grzejnych. Maksymalny czas pracy ustala się stosownie do ostatnio wybranego stopnia mocy grzejnej.
Jeżeli nie zmieniamy stopnia mocy grzejnej przez dłuższy czas (patrz tabela) wówczas przynależne pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone i uaktywniony zostaje wskaźnik nagrzania szczątkowego. Możemy jednak w każdej chwili włączać i obsługiwać poszczególne pola grzejne zgodnie z instrukcją użytkowania.

Stopień mocy grzejnej	Maksymalny czas pracy (min)
1	480
2	480
3	300
4	300
5	300
6	90
7	90
8	90
9	90
P	10

W celu oszczędzania energii elektrycznej poziom mocy grzejnej "9" po 30 minutach zostanie automatycznie zredukowany na poziom mocy "8", natomiast czas pracy nie zmieni się.

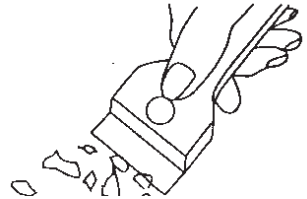
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

Płyta grzejna indukcyjna

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



Skrobak do czyszczenia płyty

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

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

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

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

Piekarnik - ogólne porady

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu, nie dopuszczając do przypalenia zabrudzeń.
- W przypadku ich długiego oddziaływania całkowite usunięcie może być niemożliwe lub będzie się wiązało z dużym nakładem pracy.
- Komorę piekarnika należy myć przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu lub octu (3 łyżki stołowe na 250 ml wody). Należy pamiętać, aby po zakończonym procesie czyszczenia wytrzeć powierzchnię do sucha.
- W piekarniku nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń lub 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.
- Nie wskazane 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 szorujących.
Uwaga: Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

Czyszczenie

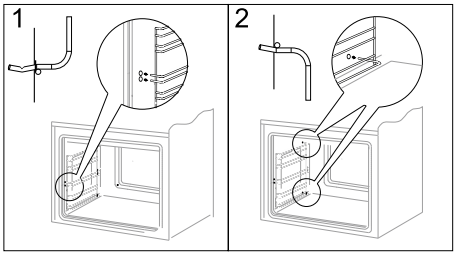
Uwaga: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę na to, by wszystkie pokrętła ustawione były w pozycji „0” / „•” (wyłączone). Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

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

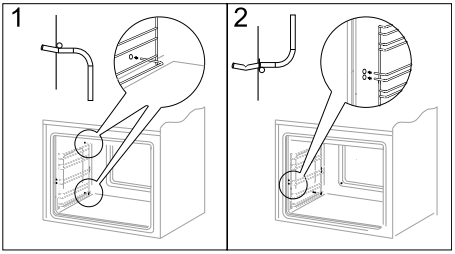
Prowadnice druciane

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

Demontaż



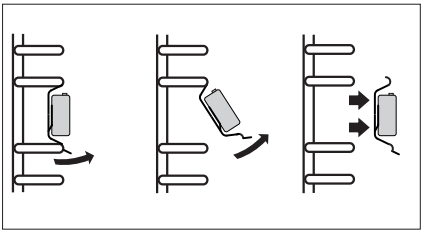
Montaż



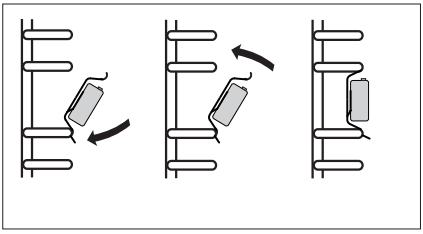
Prowadnice teleskopowe

Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest 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

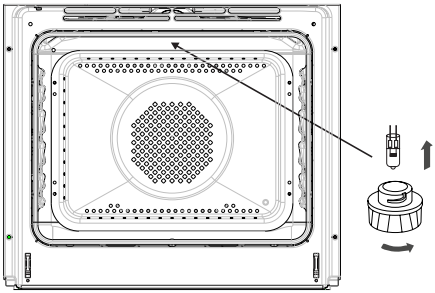


Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

Wymiana oświetlenia wewnątrz komory

Przed wymianą żarówki należy piekarnik wyłączyć oraz bezwzględnie odłączyć od zasilania.

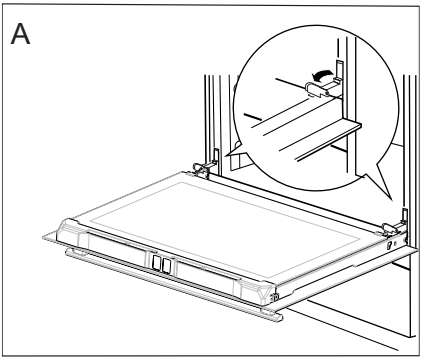
- Wykręć i umyj klosz lampki, pamiętaj o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wyciągnij żarówkę halogenową z gniazda używając do tego szmatki lub papieru.
- W razie potrzeby żarówkę halogenową wymienić na nową o poniższych parametrach:
  1. typ G9.
  2. napięcie 230V.
  3. moc 25W.
- Upewnij się, że nowa żarówka jest dokładnie osadzona w gnieździe ceramicznym.
- Wkręć klosz lampki.



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

Demontaż drzwi

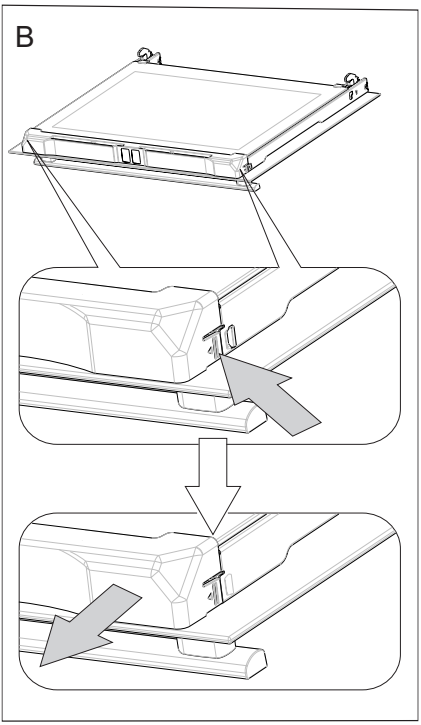
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny.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

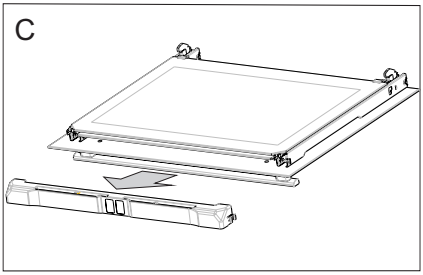


Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wyjmowanie szyby wewnętrznej

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

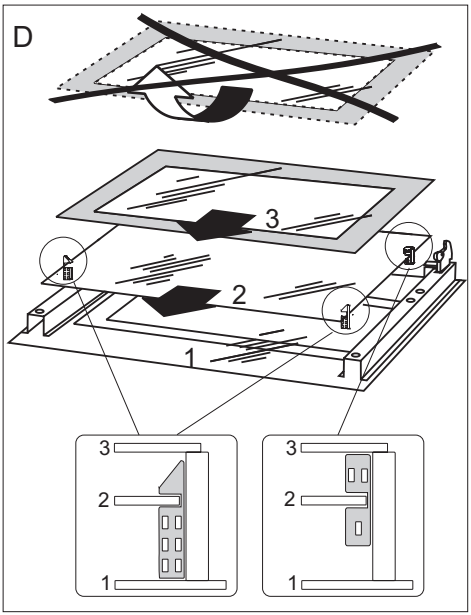




- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D).

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Wyłączyć zespoły robocze kuchni
- Odłączyć zasilanie elektryczne
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim 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. Czerwona lampka kontrolna nie świeci	Lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz Lampki kontrolne	
6.Piekarnik nie grzeje	Nie zostało ustawione pokrętło funkcji i pokrętło termoregulatora	Ustawić pokrętło na funkcję grzania, ustawić pokrętło termoregulatora, patrz obsługa piekarnika

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

DANE TECHNICZNE

Typ/model	6118IE3.475eEHTaKDpXx
Napięcie znamionowe	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Moc znamionowa kuchni	11000 W
Pole grzejne / Booster Ø 160 mm	1200 W / 1400 W
Pole grzejne / Booster Ø 210 mm	2000 W / 3000 W
Grzejnik dolny	1100 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Wymiary kuchni (w x s x g)	850 x 600 x 600 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
Wymuszony obieg powietrza ECO (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator)	ECO
Tryb konwencjonalny ECO (grzejnik dolny + górny)	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,

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.

Serwis

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

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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

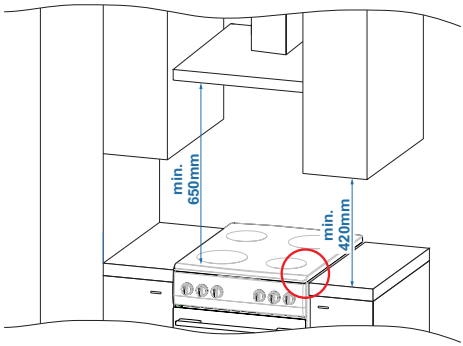
Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

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

INSTALACJA

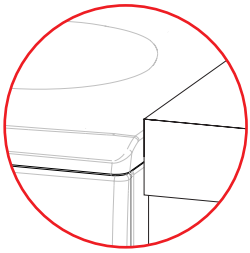
Ustawienie kuchni

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Kuchnia może być jednostronnie zabudowana wysokim meblem lub ścianą. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 20 mm (rys. B).
- Kuchnia w standardowym wykonaniu ma wysokość (do płyty grzejnej) 85 cm. Jeśli wysokość blatu meblowego jest powyżej tej wysokości, np. 90 cm, kuchnię można wyposażyć w cokół podwyższający. Wysokość kuchni z zamontowanym cokołem wynosi 90 cm +/- 5 mm. Zakupu cokołu wraz z usługą montażu dokonać można u naszych dystrybutorów części zamiennych. Montaż może wykonać tylko uprawniony monter (autoryzowany serwis), który potwierdza zamontowanie cokołu wpisem do karty gwarancyjnej. Szczegółowe informacje pod nr infolinii oraz na stronach www.amica.pl.
- Kuchnię należy ustawiać na twardej, równej podłodze (nie ustawiać na podstawie).
- Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi.
- Przed rozpoczęciem użytkowania, należy kuchnię wypoziomować, co ma szczególne znaczenie dla równomiernego rozpływania się tłuszczu na patelni. Do tego celu służą nóżki regulacyjne, dostępne po wyjęciu szuflady. Zakres regulacji +/- 5mm.

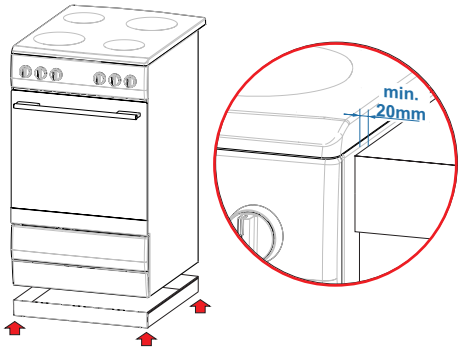


Rys. A

- Płyta grzejna wystaje ponad blat kuchenny (rys. A i B).



NIEPRAWIDŁOWO

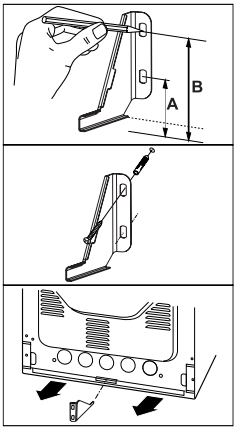


PRAWIDŁOWO

Rys. B

Montaż blokady zabezpieczającej przez przewróceniem kuchni.

Blokada montowana jest, aby zapobiec przewróceniu się kuchni. Dzięki blokadzie chroniącej przed przewróceniem kuchni, dziecko nie powinno być w stanie np. wspiąć się na drzwi piekarnika i tym samym doprowadzić do przewrócenia się kuchni.



Kuchnia wys. 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Kuchnia wys. 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

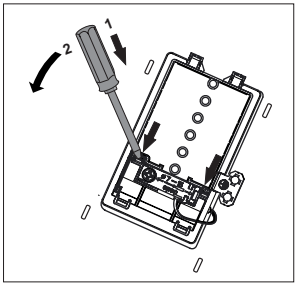
Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

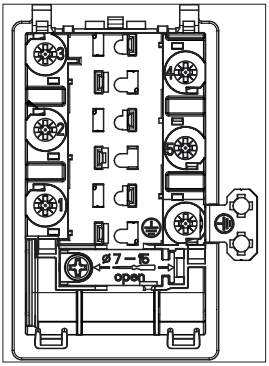
Uwaga!
Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

Wskazówki dla instalatora

- Kuchnia przystosowana jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym trójfazowym (400V 3N~50Hz). Napięcie znamionowe elementów grzejnych kuchni wynosi 230V. Przystosowanie kuchni do zasilania prądem dwufazowym (400V 2N~50Hz)jest możliwe poprzez odpowiednie zmostkowanie na listwie przyłączeniowej zacisków wg schematu połączeń. Schemat połączeń jest zamieszczony również w pobliżu przyłącza kuchni. Dostęp do listwy jest możliwy po odchyleniu pokrywki przyłącza poprzez odblokowanie zaczepów wkrętakiem płaskim. Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia i moc znamionową kuchni.
- Przewód przyłączeniowy należy zamocować w odciążce przyłącza kuchni.
- Uwaga! Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku przyłącza kuchni, oznaczonego znakiem ⏚ .Instalacja elektryczna zasilająca kuchnię, powinna posiadać wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika bezpieczeństwa musi wynosić min. 3 mm.
- Przed dokonaniem przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia.
- Uwaga! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej).

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

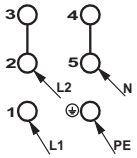
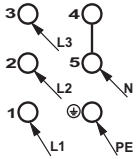




Schemat możliwych połączeń

Uwaga. Napięcie elementów grzejnych 230V.

W przypadku każdego z połączeń przewód ochronny musi być połączony z zaciskiem ⏚ PE.

				Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego
1	Przy sieci 400V 2N~50Hz podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 2-3 oraz 4-5, przewody fazowe podłączone do 1 i 2-3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny do ⏚.	2N~		H05VV-F4G2,5 4x 2,5 mm^2
2	Przy sieci 400V 3N~50Hz podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski 4-5, przewody fazowe podłączone do 1, 2 i 3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny do ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2

L1, L2, L3 - przewody fazowe; N - przewód neutralny; PE - przewód ochronny
Strzałkami na powyższych schematach oznaczono miejsca podłączenia przewodów.

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 po-wlekane na czarno okrągła lub kwadra-towa kładzione na ruszt	1-2		170-180[1)]	38 - 45[2)]
	Szarlotka	Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kła-dzione na ruszt	1-2		190-200[1)]	50 - 65[2)]
Ciasto na blasze	Małe ciasta mufiny	Forma papierowe około Ø 48mm han-dlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		155-160[1)]	37 - 45[2)]
		Forma papierowe około Ø 48mm han-dlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		150-160[1)]	34 - 38[2)]
		Forma papierowe około Ø 48mm han-dlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		150-160[1)]	34 - 38[2)]
		Forma papierowe około Ø 48mm 2-Blacha do pieczy-wa lub pieczeni 4-Blacha do pie-czywa	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 pie-czywa lub pieczeni 4-Blacha do pie-czywa	2 + 4		160-175[1)]	25 - 35[2)]

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.
[2)] Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory urządzenia.

Ważne!

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

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

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

Pieczenie mięs oraz warzyw

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Wołowina	Ruszt +Blacha do 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 ECO

- przy użyciu funkcji grzania 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 grzania ECO

Rodzaj żywności	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	45 - 60
Wołowina	ECO	200 - 220	3	90 - 120
Wieprzowina	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kurczak	ECO	180 - 200	2	80 - 100

Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1

Pieczenie ciast

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	4		160[1)]	28-32[2)]
	Blacha do pieczywa	3		155[1)]	23-26[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150[1)]	26-30[2)]
	Blacha do pieczywa 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