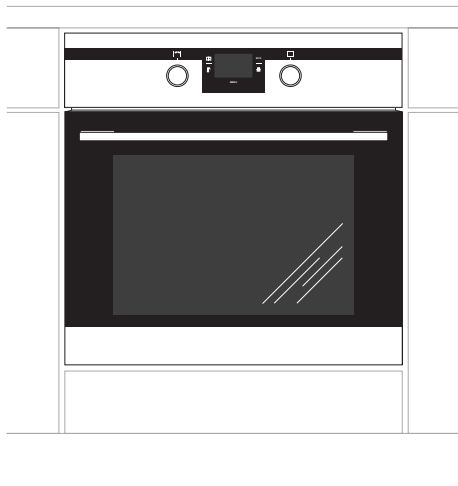


# Amica

10143.4TdDpHaQaXSp  
10143.4TdDpsHaJVQaXSp  
10143.4TdDpsHaJVQaS



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO DO ZABUDOWY



*Piekarnik uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji*

## **SZANOWNY KLIENCIE,**

---

*Piekarnik Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa piekarnika nie będzie problemem.*

*Piekarnik, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.*

*Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.*

*Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.*



### **Uwaga!**

*Piekarnik obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.*

*Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.*

*Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.*

*Masz wątpliwości? Nie wszystko, co przeczytałeś w instrukcji jest zrozumiałe - zadzwoń do Centrum Serwisowego, gdzie uzyskasz wszechstronną pomoc.*

**tel. 801 801 800**

# SPIS TREŚCI

---

<b>Podstawowe informacje</b> .....	2
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania</b> .....	4
Jak oszczędzać energię.....	6
Wycofanie z eksploatacji.....	7
<b>Opis wyrobu</b> .....	8
<b>Charakterystyka wyrobu</b> .....	9
<b>Instalacja</b> .....	11
Montaż piekarnika.....	11
Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....	11
<b>Obsługa</b> .....	12
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....	12
Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem.....	13
<b>Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne</b> .....	27
<b>Potrawy testowe</b> .....	29
<b>Czyszczenie i konserwacja piekarnika</b> .....	31
<b>Postępowanie w sytuacjach awaryjnych</b> .....	36
<b>Dane techniczne</b> .....	37
<b>Gwarancja, obsługa posprzedażna</b> .....	38

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

---

**Uwaga.** Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.

Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.

Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.

Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.

**Uwaga.** Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.

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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

---

Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.

Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

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



- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg.
- Zabrania się użytkowania piekarnika niesprawnego technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej ustereką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne piekarnika.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania ( np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

## JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ

---



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

●**Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”.**

Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

●**Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.**

Mięso o wadze do 1 kG daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.

●**Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.**

W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

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

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

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

## ROZPAKOWANIE

---



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

zagrożający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

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

## WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

---

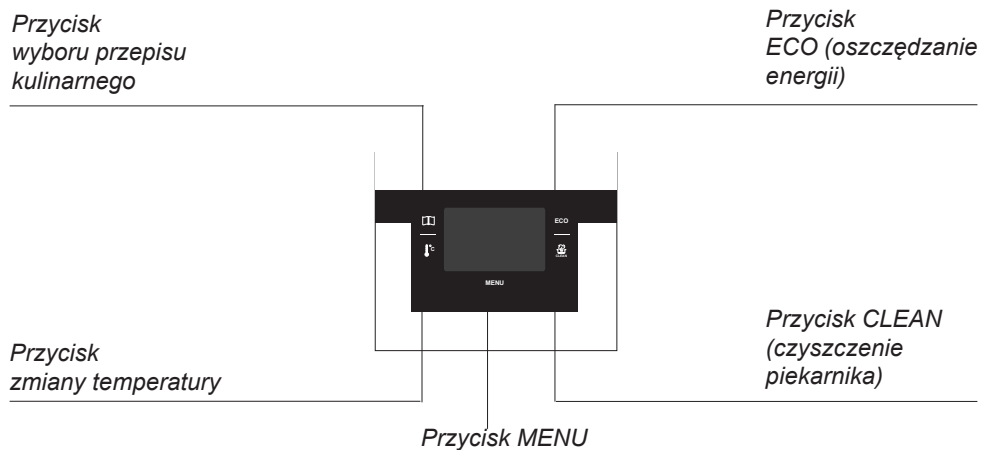
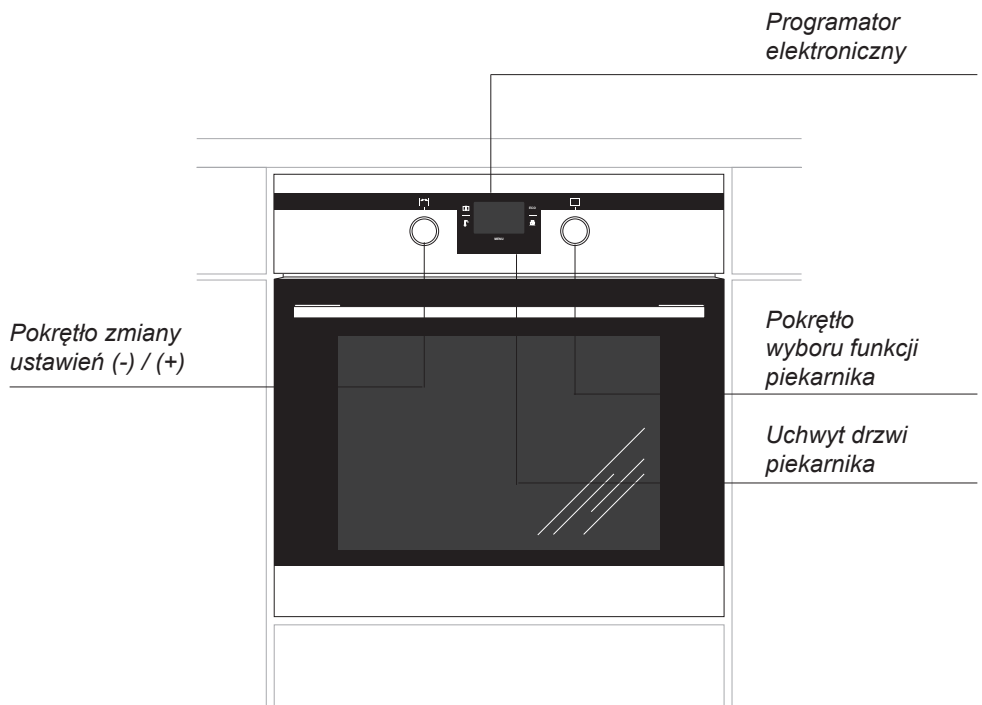


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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

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

## OPIS WYROBU





# CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

Typ piekarnika	10143.4TdDpHaQaXSp	10143.4TdDpsHaJVQaXSp	10143.4TdDpsHaJVQaS
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika			
grzejnik górny + dolny	●	●	●
opiekacz	●	●	●
rożen obrotowy	●	●	●
wentylator	●	●	●
grzejnik termooobieg	●	●	●
wentylator chłodzący	●	●	●
Programator elektroniczny			
Ts sensory	●	●	●
Td sensory	●	●	●
Pokręta			
standard			
schowane w panelu	●	●	●
schowane w panelu podświetlane			
Elementy w komorze piekarnika			
przewodnice druciane	●	●	●
przewodnice teleskopowe	●	●	●
wkłady katalityczne			
Akcesoria			
ruszt, drabinka suszarnicza	●	●	●
blacha do pieczywa płytka	●	●	●
blacha do pieczenia głęboka	●	●	●
widelec i ramka rożna	●	●	●
termosonda	●	●	●

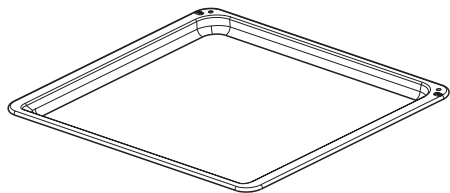
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem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

## CHARAKTERYSTYKA WYROBU

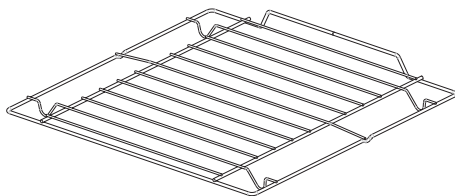
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

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

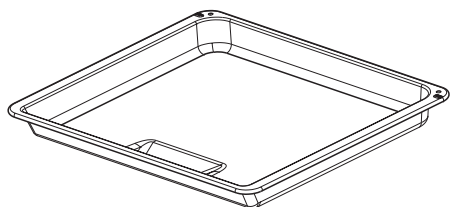
### Akcesoria



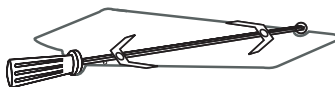
*Blacha do pieczywa*



*Ruszt do grilla  
(drabinka suszarnicza)*



*Blacha do pieczenia*

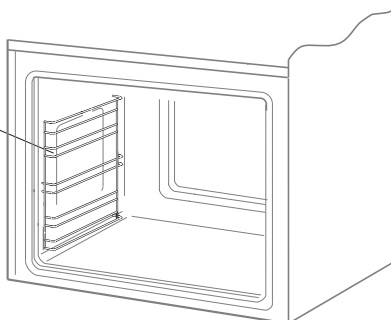


*Widelec i ramka różna*



*Termosonda*

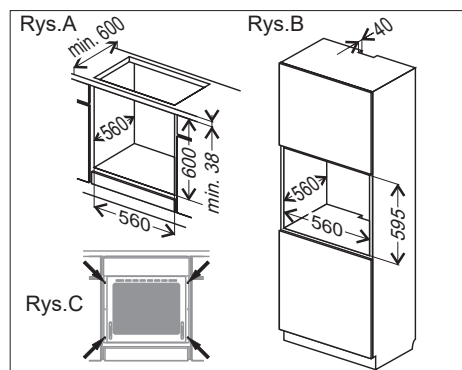
*Prowadnice druciane*



# INSTALACJA

## Montaż piekarnika

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Przygotować otwór w meblu o wymiarach podanych na rysunkach: A-zabudowa pod blatem, B-zabudowa wysoka. W przypadku istnienia w szafce ściany tylnej należy w niej wyciąć otwór pod przyłącze elektryczne.
- Wsunąć piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami (Rys.C).



### Uwaga:

Montaż wykonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

## Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

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



- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda należy sprawdzić, czy:
  - bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A,
  - instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,

**Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.**

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

# OBSŁUGA

## Przed pierwszym włączeniem piekarnika

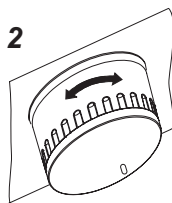
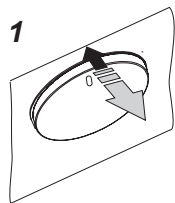
- usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej,
- wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
- włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno,
- delikatnie wcisnąć pokrętko i przekręcić w prawo na pozycję 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

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

Pokrętki są „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji należy:

1. delikatnie wcisnąć pokrętko i puścić,
2. ustawić na wybraną funkcję.




Oznakowanie pokrętki na jego obwodzie odpowiada kolejnym funkcjom realizowanym przez piekarnik.




### Ważne!

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

### Uwaga!

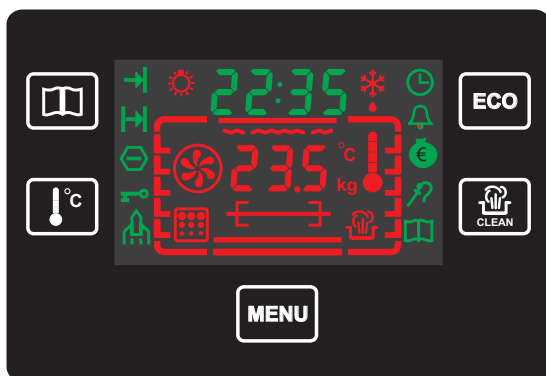
W przypadku pierwszego uruchomienia piekarnika lub wyłączenia z sieci elektrycznej i ponownym jego włączeniu zapala się wskazanie godziny 12:00 i miga symbol . Należy ustawić aktualny czas za pomocą pokrętki zmiany ustawień  .

Ustawienie czasu będzie zapisane w pamięci zegara, jeżeli żadne zmiany nie zostaną wprowadzone w ciągu 5 sekund lub jeżeli wciśnięty zostanie przycisk .



















**Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.**

# OBSŁUGA

## Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem





### Znaczenie piktogramów i symboli

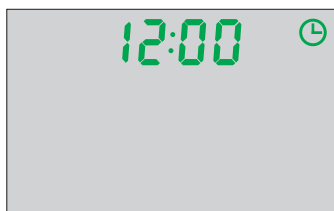
- |  |                                   |  |                           |
|--|-----------------------------------|--|---------------------------|
|    | - przycisk gotowych programów     |   | - minutnik                |
|    | - przycisk zmiany temperatury     |   | - oszczędzanie energii    |
|    | - przycisk menu                   |   | - sonda                   |
|    | - przycisk oszczędzanie energii   |   | - gotowy program          |
|    | - przycisk czyszczenie piekarnika |   | - czyszczenie piekarnika  |
|   | - oświetlenie komory piekarnika   |  | - poziom, pozycja potrawy |
|  | - rozmrażanie                     |  |                           |
|  | - koniec procesu                  |  |                           |
|  | - czas trwania procesu            |  |                           |
|  | - automatyczne odcięcie zasilania |  |                           |
|  | - blokada                         |  |                           |
|  | - ustawienie czasu                |  |                           |


## 1. Włączenie piekarnika.

**Uwaga: Programator jest gotowy do pracy dopiero po ustawieniu czasu zegara.**

W przypadku pierwszego uruchomienia piekarnika lub wyłączenia z sieci elektrycznej i ponownym jego włączeniu zapala się wskazanie godziny 12:00 i miga symbol .





Należy ustawić aktualny czas za pomocą pokrętki zmiany ustawień .





Ustawienie czasu będzie zapisane w pamięci zegara, jeżeli żadne zmiany nie zostaną wprowadzone w ciągu 5 sekund lub jeżeli wciśnięty zostanie przycisk .


**Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.**

## 2. Ustawienie minutnika






Wcisnąć przycisk  aż do momentu, kiedy symbol  (minutnik) zacznie migać. Wskazanie czasu "00:00" jest wyświetlane zamiast czasu rzeczywistego. Ustawić minutnik za pomocą pokrętki zmiany ustawień  (z dokładnością do jednej minuty). Ustawienie będzie zapisane w pamięci, jeżeli żadne zmiany nie zostaną wprowadzone w ciągu 5 sekund lub jeżeli wciśnięty zostanie przycisk .


Wyświetlany jest aktualny czas, symbol  jest włączony.


Alarm rozbrzmiewa po upływie wstępnie nastawionego czasu (2 sygnały dźwiękowe – przerwa – 2 sygnały dźwiękowe). Sekwencja alarmowych sygnałów dźwiękowych jest powtarzana w odstępach 3-sekundowych przez około jedną minutę. Symbol  miga przez cały czas.


Aby wyłączyć alarm należy wcisnąć dowolny przycisk, ustawić pokrętko piekarnika w pozycji „0” lub przekręcić pokrętko zmiany ustawień. Po wyłączeniu alarmu, symbol  (minutnik) jest wyłączony.

## 3. Ustawienie czasu trwania procesu




Wcisnąć przycisk  aż do momentu, kiedy symbol  (czas trwania procesu) zacznie migać (jest to możliwe tylko wtedy, gdy pokrętko funkcji  jest w pozycji innej niż „0“). Wskazanie czasu „00:00” jest wyświetlane zamiast czasu rzeczywistego. Ustawić czas trwania procesu za pomocą pokrętkła zmiany ustawień . Ustawienie czasu trwania procesu będzie zapisane w pamięci, jeżeli żadne zmiany nie zostaną wprowadzone w ciągu 5 sekund lub jeżeli wciśnięty zostanie przycisk .



Wyświetlane jest odliczanie wstecz czasu trwania procesu, symbol  jest włączony.




Alarm rozbrzmiewa po upływie wstępnie nastawionego czasu trwania procesu (4 sygnały dźwiękowe – przerwa – 4 sygnały dźwiękowe). Sekwencja alarmowych sygnałów dźwiękowych jest powtarzana w odstępach 3-sekundowych przez około jedną minutę. Wyświetlane jest wskazanie czasu „00:00” a symbol  (czas trwania procesu) miga przez cały czas.


Aby wyłączyć alarm należy wcisnąć dowolny przycisk, ustawić pokrętko funkcji w pozycji „0” lub przekręcić pokrętko zmiany ustawień. Po wyłączeniu alarmu, na wyświetlaczu pokazywany jest aktualny czas i wybrana funkcja, symbol  (czas trwania procesu) jest wyłączony.


## 4. Ustawienie czasu trwania procesu i czasu zakończenia (tryb opóźnienia)



Kiedy symbol  (czas trwania procesu) jest włączony, należy wcisnąć przycisk  aż do momentu, kiedy symbol  (koniec procesu) zacznie migać. Wyświetlany jest aktualny czas. Ustawić koniec czasu trwania procesu za pomocą pokrętkła zmiany ustawień. Usta-

wienie końca czasu trwania procesu będzie zapisane w pamięci, jeżeli żadne zmiany nie zostaną wprowadzone w ciągu 5 sekund lub jeżeli wciśnięty zostanie przycisk . Symbol  (koniec procesu) jest włączony.

Po upływie czasu opóźnienia, programator przełącza się na tryb  (czas trwania procesu). Wyświetlane jest odliczanie wstecz czasu trwania procesu, symbol  (koniec procesu) jest wyłączony, symbol  (czas trwania procesu) jest włączony.

Alarm rozbrzmiewa po upływie wstępnie nastawionego czasu trwania procesu (4 sygnały dźwiękowe – przerwa – 4 sygnały dźwiękowe). Sekwencja alarmowych sygnałów dźwiękowych jest powtarzana w odstępach 3-sekundowych przez około jedną minutę. Wyświetlane jest wskazanie czasu „00:00” a symbol  (czas trwania procesu) miga przez cały czas.

Aby wyłączyć alarm należy wcisnąć dowolny przycisk, ustawić pokrętko funkcji w pozycji „0” lub przekręcić pokrętko zmiany ustawień. Po wyłączeniu alarmu, na wyświetlaczu pokazywany jest aktualny czas i wybrana funkcja, symbol  (czas trwania procesu) jest wyłączony.

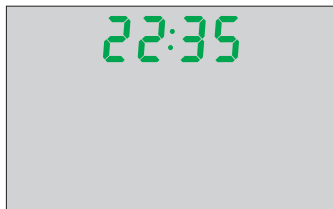
**Aby skasować ustawienia dotyczące czasu trwania procesu lub końca czasu trwania procesu lub minutnika, należy wcisnąć i przytrzymać przyciski  i  przez około 3 sekundy, wszystkie ustawienia czasowe zostaną skasowane. Skasowanie ustawień czasowych jest możliwe tylko wtedy, gdy jedna z funkcji regulatora czasowego (czas trwania procesu lub koniec czasu trwania procesu lub regulator czasowy) została wcześniej ustawiona.**

# OBSŁUGA

## 5. Sterowanie piekarnikiem

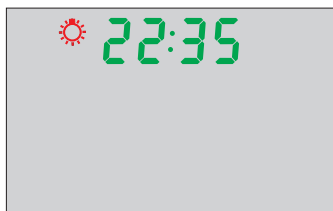
### 5.1 Możliwe położenia pokrętki funkcji piekarnika.

**0** Ustawienie zerowe



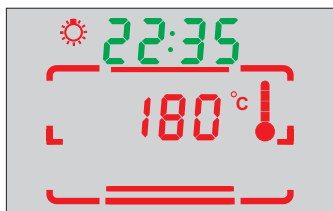
#### Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



#### Włączony grzejnik dolny i górny

Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blachy) pieczenie na jednym poziomie. Zakres temperatury: 30-280°C.



#### Włączony wentylator oraz grzejnik dolny i górny.

Przy tej pozycji roboczej pokrętki, piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).

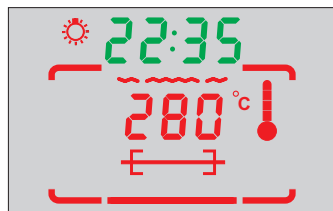
Zakres temperatury: 30-280°C.



#### Włączony opiekacz i rożen.

Funkcja rożen - opiekanie potraw na rożnie.

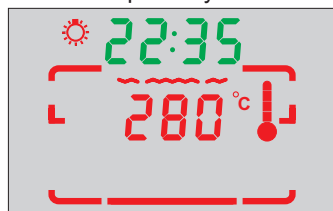
Zakres temperatury: 30-280°C.



#### Włączony opiekacz

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

Zakres temperatury: 30-280°C.

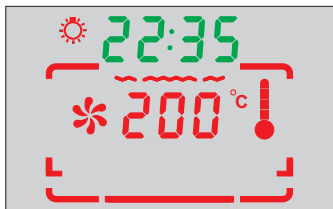






### Włączony wentylator oraz opiekacz

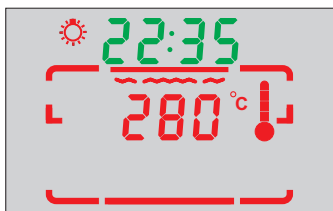
Przy tej pozycji pokrętkła, piekarnik realizuje funkcję opiekacza z wentylatorem. Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu opiekania i podniesienie walorów smakowych potrawy. Zakres temperatury: 30-280°C.



### Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie opiekania przy jednocześnie włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na opiekanie większych jej porcji.

Zakres temperatury: 30-280°C.



### Włączony termoobieg

Ustawienie pokrętkła w pozycji „włączony termoobieg” pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika. W stosunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższe temperatury pieczenia.

Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.

Przygotowywanie gotowych (zamrożonych) potraw – ciasta, pizza, frytki.

Rozmrażanie (mięsa, owoce, warzywa, pieczywo) – w przypadku delikatnych potraw (do spożycia w stanie surowym – np. truskawki) nie włącza się grzania, przy rozmrażaniu np. mięsa termostat ustawić na temperaturę do 50 – 75°C.

Suszenie owoców, grzybów (na kilku poziomach, temperatura 50 – 80°C) Zakres temperatury: 30-280°C.



## OBSŁUGA



### Włączony termoobieg i grzejnik dolny

Przy tej pozycji pokrętki 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

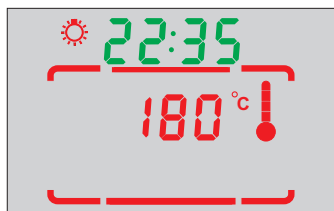
Zakres temperatury: 30-280°C.



### Włączony grzejnik górny

Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika wyłącznie przy pomocy grzejnika górnego. Zarumienianie wypieku, dopiekanie z góry, dodatkowe zapiekanie.

Zakres temperatury: 30-230°C.



### Włączony grzejnik dolny

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

Zakres temperatury: 30-240°C.



### Włączony wentylator.

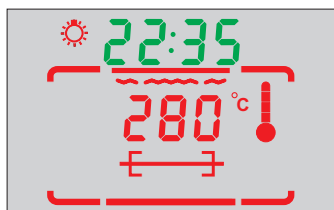
Przy tej pozycji pokrętki piekarnik służy do rozmrażania wyrobów cukierniczych i pieczywa.







### Włączony opiekacz i grzejnik górny(super grill) oraz rożen.


Połączenie funkcji supergrill z funkcją rożna.

Zakres temperatury: 30-280°C.

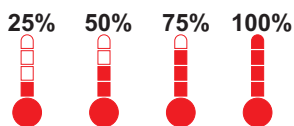


## 5.2 Zmiana i wyświetlanie ustawienia temperatury

Domyślna wartość temperatury dla programu pojawia się na wyświetlaczu temperatury po wybraniu funkcji piekarnika . Sygnalizowane jest to przez migający symbol °C. W celu przeprowadzenia stopniowej zmiany ustawienia temperatury (co 5°C) należy użyć pokrętki zmiany ustawień . Ustawienie temperatury będzie zapisane w pamięci, jeżeli żadne zmiany nie zostaną wprowadzone w ciągu 5 sekund lub jeżeli wciśnięty zostanie przycisk  lub zostanie wciśnięty przycisk .

Zmiana ustawień temperatury w czasie pracy programu może być przeprowadzona po wciśnięciu przycisku .

Aktualna temperatura jest wyświetlana jako procent wstępnie ustawionej wartości na symbolu termometru:






Jeśli pokrętło funkcji piekarnika ustawione jest w położeniu „0” i aktualna temperatura piekarnika przekracza 60°C, symbol termometru jest włączony, aby informować użytkownika o tym, że piekarnik jest gorący, jeżeli temperatura piekarnika jest niższa niż 60°C, symbol termometru jest wyłączony.

## 5.3 Funkcja ECO






Przy pomocy funkcji ECO można oszczędzać energię poprzez wykorzystywanie ciepła resztkowego w podłączonym urządzeniu. Podczas pracy w funkcji ECO, regulator czasowy wyłącza podłączone urządzenie w określonym czasie przed końcem jego działania.



Funkcja ECO może być aktywowana, kiedy włączone są następujące funkcje grzania:





W celu włączenia funkcji ECO należy ustawić  (czas trwania procesu) lub  (czas trwania procesu) i  (koniec czasu trwania procesu). Regulator czasowy wyłącza podłączone urządzenie w czasie określonym przez wzór “koniec działania urządzenia minus czas trwania wykorzystania ciepła resztkowego”.





Aktywacja funkcji ECO.



Po wybraniu dowolnej funkcji grzania, która działa razem z funkcją ECO, należy ustawić  (czas trwania procesu) lub  (czas trwania procesu) i  (koniec czasu trwania procesu). Następnie, należy wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się symbol  potwierdzający, że funkcja ECO jest włączona.





Aby wyłączyć funkcję ECO należy wcisnąć przycisk  lub zmienić położenie pokrętki funkcji piekarnika. Kiedy funkcja ECO jest wyłączona symbol  jest również wyłączony.

Alarm rozbrzmiewa (4 sygnały dźwiękowe/przerwa/4 sygnały dźwiękowe) po upływie wstępnie nastawionego czasu. Sekwencja alarmowych sygnałów dźwiękowych jest powtarzana w odstępach 3-sekundowych przez około jedną minutę. Wyświetlane jest wskazanie czasu “00:00” a symbol  miga na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć alarm należy wcisnąć dowolny przycisk, ustawić pokrętko funkcji piekarnika w pozycji „0” lub przekręcić pokrętko . Po zakończeniu procesu, na wyświetlaczu pokazywany jest aktualny czas i wybrana funkcja piekarnika.


Jeżeli użytkownik chce aktywować funkcję ECO razem z odnośną funkcją grzania, lecz żadna wartość  (czas trwania procesu) lub  (czas trwania procesu) i  (koniec czasu trwania procesu) nie została ustawiona, rozbrzmiewa długi, sygnał alarmowy a symbol  miga na wyświetlaczu jeden raz (przez około 0,3 sekundy), aby poinformować użytkownika, że niemożliwe jest działanie funkcji ECO z wybraną funkcją grzania lub, że wprowadzone dane są niewystarczające.





Funkcja ECO jest dostępna tylko w przypadku jeżeli wartość  (czas trwania procesu) wynosi 10 minut lub więcej. Jeżeli podłączona jest sonda do pomiaru temperatury mięsa, wtedy temperatura docelowa sondy do pomiaru temperatury mięsa musi być przynajmniej o 3 stopnie wyższa od aktualnej temperatury sondy do pomiaru temperatury mięsa. Funkcja ECO jest wyłączana automatycznie jeżeli wartość  (czas trwania procesu) lub temperatura docelowa sondy do pomiaru temperatury mięsa została zmieniona i jest niższa od tych wartości minimalnych. Funkcja ECO jest również wyłączana automatycznie jeżeli występuje błąd związany z sondą do pomiaru temperatury mięsa.


Ustawienia wartości  (czas trwania procesu) lub  (czas trwania procesu) i  (koniec czasu trwania procesu) nie są ważne w przypadku przygotowywania żywności z wykorzystaniem sondy do żywności. W takim przypadku, przycisk  należy wcisnąć jako ostatni, po wprowadzeniu wszystkich ustawień temperaturowych dotyczących komory i ustawieniu temperatury sondy do pomiaru temperatury mięsa.


### 5.4 Funkcja Aqualytic

Czyszczenie komory piekarnika parą.

Na podłogę komory piekarnika wlać 0,5 l wody. Zamknąć drzwi piekarnika. W celu włączenia funkcji Aqualytic należy wcisnąć przycisk 



Symbol  miga na wyświetlaczu. Programator ustawia temperaturę automatycznie oraz czas grzania  (czas trwania procesu) ustawiony jest na 0:30. Czas trwania programu i temperatura pojawiają się na wyświetlaczu. Symbol graficzny piekarnika miga wraz z sugerowanym rodzajem grzania pozycja . Ustawić pokrętko funkcji piekarnika na zalecany rodzaj grzania. Regulator czasowy potwierdza prawidłowe położenie krótkim, sygnałem dźwiękowym i włączony jest symbol . Jeżeli zalecany rodzaj grzania nie będzie wybrany w ciągu 10 sekund, program zostanie anulowany. Temperatura dla funkcji Aqualytic: 90°C






Aby anulować proces czyszczenia komory parą, należy wcisnąć przycisk  lub zmienić położenie pokrętkła funkcji piekarnika. Kiedy proces czyszczenia komory parą jest anulowany, programator będzie pracował tak samo jak w normalnym trybie pracy (ustawienia są takie jak w programach gotowania).


Alarm rozbrzmiewa (4 sygnały dźwiękowe/przerwa/4 sygnały dźwiękowe) po upływie wstępnie nastawionego czasu. Sekwencja alarmowych sygnałów dźwiękowych jest powtarzana w odstępach 3-sekundowych przez około jedną minutę. Wyświetlane jest wskazanie czasu "00:00" a symbol  miga na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć alarm należy wcisnąć dowolny przycisk, ustawić pokrętko funkcji piekarnika w pozycji „0” lub przekręcić pokrętko zmiany ustawień. Po zakończeniu procesu, na wyświetlaczu pokazywany jest aktualny czas.

## 5.5 Wykorzystanie termosondy


Dodatkowa sonda do pomiaru temperatury mięsa może być wykorzystywana poprzez podłączenie jej do gniazda sondy w piekarniku. Symbol sondy  do pomiaru temperatury mięsa informuje, że sonda jest włożona. Domyślna wartość temperatury dla sondy wynosi 60°C i może być zmieniana za pomocą pokrętła  z dokładnością 1°C w zakresie od 30 do 99°C. Podczas pracy w tym trybie wyświetlana jest aktualna temperatura sondy do pomiaru temperatury mięsa.

Ustawienie temperatury może być zmieniane w trakcie procesu poprzez wciśnięcie przycisku . Wstępnie ustawiona temperatura sondy jest wyświetlana i może być zmieniana za pomocą pokrętła . Jeżeli żadne zmiany nie są wprowadzone w ciągu 5 sekund, wyświetlana jest temperatura ustawiona dla komory piekarnika. Ta wartość może być zmieniana za pomocą pokrętła . Ustawienie temperatury sondy do pomiaru temperatury mięsa i ustawienie temperatury piekarnika będzie zapisane w pamięci, jeżeli żadne zmiany nie zostaną wprowadzone w ciągu 5 sekund lub jeżeli wciśnięty zostanie przycisk  lub przycisk .

Wyświetlacz temperatury pokazuje aktualny czas, aktualną temperaturę sondy do pomiaru temperatury mięsa, symbol  (sonda do pomiaru temperatury mięsa) jest włączony.

W przypadku zmiany położenia pokrętła funkcji piekarnika, ponownie przywołany będzie tryb ustawienia temperatury sondy do pomiaru temperatury mięsa i tryb ustawiania temperatury piekarnika.

Alarm rozbrzmiewa (4 sygnały dźwiękowe/przerwa/4 sygnały dźwiękowe) po osiągnięciu wstępnie nastawionej temperatury. Sekwencja alarmowych sygnałów dźwiękowych jest powtarzana w odstępach 3-sekundowych

przez około jedną minutę. Na wyświetlaczu miga  i aktualna temperatura sondy.

Aby wyłączyć alarm należy wcisnąć dowolny przycisk, ustawić pokrętło funkcji piekarnika w pozycji „0” lub przekręcić pokrętło zmiany ustawień. Po zakończeniu procesu, na wyświetlaczu pokazywany jest aktualny czas.

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

### Uwaga!










Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.


## Temperatury dla termosondy



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

## 5.6 Gotowe programy

Funkcja gotowych programów umożliwia wykorzystywanie propozycji receptur zapisanych w programie. Gotowe programy łączą określony rodzaj grzania lub kombinację rodzajów grzania z odpowiednim okresem działania urządzenia, który zależy od ciężaru żywności, która ma być przygotowana.

Instrukcje obsługi będą informowały o tym, który z programów domyślnych może być wykorzystywany do przygotowywania danego rodzaju żywności. Aby aktywować gotowy program, należy nacisnąć przycisk , kiedy pokrętko funkcji piekarnika ustawione jest w położeniu "0". Miga symbol  (receptura), na wyświetlaczu miga oznaczenie "P01". Gotowy program może być zmieniany za pomocą pokrętki . Jeżeli wybrany program pracuje w połączeniu z sondą do pomiaru temperatury i sonda ta nie jest podłączona lub jeżeli program pracuje bez sondy do pomiaru temperatury mięsa i sonda ta jest podłączona - wtedy miga symbol sondy . Aby potwierdzić wybór programu, należy wcisnąć przycisk , krótki sygnał dźwiękowy jest emitowany, jeżeli połączenie sondy do pomiaru temperatury pozwala na przejście do następnego etapu. Jeżeli przycisk  nie zostanie wcisnięty w ciągu 10 sekund, program będzie anulowany. Jeżeli wybrany program zależy od ciężaru proponowanej żywności, wtedy na wyświetlaczu miga wartość ciężaru. Wartość ciężaru może być zmieniana za pomocą pokrętki . Aby potwierdzić wybór programu, należy wcisnąć przycisk , emitowany jest krótki sygnał dźwiękowy. Jeżeli przycisk  nie będzie wcisnięty w ciągu 10 sekund, program zostanie anulowany. W prawej części wyświetlacza miga symbol piekarnika wraz z zalecanym rodzajem grzania. W przypadku programów w których nie jest


stosowana sonda do pomiaru temperatury na wyświetlaczu pojawia się czas trwania programu i ustawiona temperatura. W przypadku programów w których jest stosowana sonda do pomiaru temperatury na wyświetlaczu pokazywany jest aktualny czas i ustawiona temperatura sondy. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika  na rodzaj grzania dla którego zalecany jest wybrany program. Regulator czasowy potwierdza prawidłowe położenie krótkim sygnałem dźwiękowym. Czas trwania programu i temperatura pojawiają się na wyświetlaczu. W przypadku programów w których wymagane jest stosowanie sondy do pomiaru temperatury, aktualna temperatura sondy jest wyświetlana w momencie, kiedy uruchomiony jest główny program. Jeżeli zalecany rodzaj grzania nie będzie wybrany w ciągu 10 sekund, program zostanie anulowany.



Wcisnąć przycisk  w trakcie wstępnego grzania lub programu głównego, w dowolnym momencie podczas trwania procesu, w celu sprawdzenia ustawień programu. Numer programu i ciężar (w stosownych przypadkach) wyświetlany jest dla programów, w których nie jest stosowana sonda do pomiaru temperatury lub pokazywany jest numer programu i ustawiona temperatura sondy. Jednakże, w tym przypadku nie jest możliwe modyfikowanie tych ustawień. Jeżeli chcesz zmienić parametry, zakończ program i ponownie wprowadź ustawienia programu. Kiedy parametry programu (czas trwania procesu, temperatura, ustawiona temperatura sondy) są zmieniane podczas użytkowania gotowego programu, symbol  wyłącza się.

Aby anulować proces, należy zmienić położenie pokrętki funkcji piekarnika.


W przypadku programów, w których nie jest stosowana sonda do pomiaru temperatury alarm rozbrzmiewa (4 sygnały dźwiękowe/


## OBSŁUGA




przerwa/4 sygnały dźwiękowe) po upływie wstępnie nastawionego czasu. Sekwencja alarmowych sygnałów dźwiękowych jest powtarzana w odstępach 3-sekundowych przez około jedną minutę. Wyświetlane jest wskazanie czasu "00:00" i miga symbol .

W przypadku programów, w których stosowana jest sonda do pomiaru temperatury alarm rozbrzmiewa (4 sygnały dźwiękowe/przerwa/4 sygnały dźwiękowe) po osiągnięciu wstępnie nastawionej temperatury wewnątrz potrawy. Sekwencja alarmowych sygnałów dźwiękowych jest powtarzana w odstępach 3-sekundowych przez około jedną minutę. Na wyświetlaczu miga symbol , aktualna temperatura sondy i symbol .

Ustawić pokrętkę funkcji piekarnika w położeniu "0" lub wcisnąć dowolny przycisk w celu zresetowania alarmu zakończenia procesu. Po zakończeniu procesu, na wyświetlaczu pojawia się aktualny czas.

Kiedy wybrany jest program z wstępnym grzaniem, piekarnik jest wstępnie nagrany do wymaganej, ustawionej temperatury przed rozpoczęciem programu głównego. Podczas wstępnego grzania symbol  jest włączony. W przypadku programów w których nie jest stosowana sonda do pomiaru temperatury, wyświetlany jest czas trwania i temperatura ustawiona dla programu głównego. W przypadku programów w których jest stosowana sonda do pomiaru temperatury na wyświetlaczu pokazywany jest aktualny czas i ustawiona temperatura sondy. Termometr na wyświetlaczu pokazuje wartość procentową osiągniętej temperatury ustawionej dla piekarnika.
















Sygnał dźwiękowy (4 sygnały dźwiękowe/przerwa/4 sygnały dźwiękowe) oraz miganie symbolu  informuje o tym, kiedy osiągnięta została temperatura ustawiona dla piekarnika. Alarm może być wyłączony

poprzez wciśnięcie dowolnego przycisku. Po wyłączeniu alarmu, migające symbole   informują o osiągnięciu temperatury wstępnego grzania. Aby uruchomić program główny, należy włożyć positek do piekarnika i wcisnąć przycisk . Dla programów z wstępnym nagrzewem niemożliwe jest ustalenie końca czasu trwania procesu.

Zestawienie gotowych programów - na kolejnych stronach instrukcji.




# OBSŁUGA



## Gotowe programy


Program	Funkcja piekarnika/ nagrzany	Czas trwania/ temp. sondy	Ustawiona temperatura	Poziom
P01 wieprzowina		85°C	180°C	3
P02 wołowina		80°C	180°C	3
P03 cielęcina		75°C	170°C	3
P04 drób-kurczak		85 min	190°C	3
P05 drób-kaczka		90 min	180°C	3
P06 drób-gęś		115 min	170°C	2
P07 pizza gruby spód	 nagrzany	40 min	200°C	3
P08 pizza mrożona	 nagrzany	20 min	200°C	3
P09 mrożona ryba	 nagrzany	20 min	175°C	3
P10 mrożona zapiekanka	 nagrzany	20 min	180°C	3
P11 mrożona lasagne	 nagrzany	40 min	200°C	3
P12 mrożone frytki	 nagrzany	20 min	225°C	3
P13 ciasto z kruszanką	 nagrzany	30 min	175°C	3
P14 ciasto owocami	 nagrzany	30 min	175°C	3
P15 rolada	 nagrzany	10 min	200°C	3



## 5.7 Blokada programatora

Aby włączyć blokadę programatora należy jednocześnie trzymać przyciski  i  przez około 3 sekundy. Zapala się symbol blokady  potwierdzający włączenie blokady.







Należy pamiętać, że jeżeli blokada jest włączona, to można ją wyłączyć jedynie poprzez jednoczesne wciśnięcie przycisku  i przycisku . Alarm błędu (długi pojedynczy sygnał dźwiękowy) informuje, że dowolny przycisk lub pokrętło zmiany ustawień zostały dotknięte w czasie, kiedy blokada jest włączona.

Kiedy programator jest zablokowany, wtedy nie ma możliwości modyfikowania ani programu ani też jego specjalnych funkcji. Zmiana położenia pokrętła przy włączonej blokadzie powoduje wyłączenie wcześniej nastawionej funkcji, miga symbol blokady , rozbrzmiewa alarm błędu. Jeżeli pokrętło funkcji piekarnika ustawione jest w położeniu "0", symbol blokady jest włączony.

## 5.8 Alarm błędu eksploatacyjnego


Programator wyemituje pojedynczy, długi sygnał dźwiękowy w przypadku wystąpienia błędu eksploatacyjnego (błędu użytkownika). Takie błędy eksploatacyjne obejmują swoim zakresem wciskanie nieaktywnych przycisków, obracanie pokrętłem zmiany ustawień w nieaktywnym kierunku, lub jakiegokolwiek działania, które nie mogą doprowadzić do jakiegokolwiek zmiany wartości parametrów.


## 5.9 Wyłączanie dźwięku


Istnieje możliwość wyłączenia sygnałów dźwiękowych programatora. Aby wyciszyć programator (wyłączyć dźwięk) należy przekręcić pokrętło  przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, następnie wcisnąć przyciski  i . Aby ponownie włączyć dźwięk, należy przekręcić pokrętło  zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, następnie wcisnąć przyciski  i .

Należy zwrócić uwagę na to, że w trybie wyciszonym wyłączone są dźwięki potwierdzenia i alarmy błędów eksploatacyjnych, lecz nie są wyłączone alarmy regulatora czasowego (czas trwania procesu i regulator czasowy).

## 5.10 Automatyczne odcięcie zasilania

Programator odłączy podzespoły elektryczne od sieci zasilającej jeżeli pokrętło funkcji piekarnika  znajduje się w jakiegokolwiek innej pozycji niż "0" przez dany okres czasu. W zależności od temperatury w komorze piekarnika czas ten wynosi od 2 do 10 godzin.

Symbol  (automatyczne odcięcie zasilania) miga jeżeli programator odłączył wszystkie podzespoły elektryczne.




Aby ponownie włączyć piekarnik należy ustawić pokrętło  w pozycji "0".

# OBSŁUGA

## Użytkowanie opiekacza

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

W celu włączenia opiekacza należy:

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

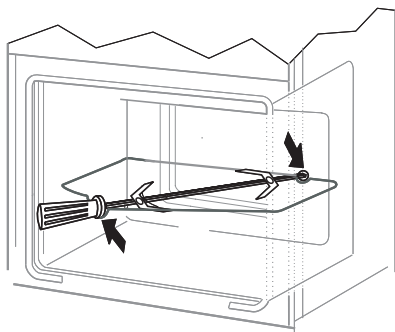
### Uwaga!

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.



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

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 uchwyty rożna opierał się na ramce
- wykręcić rękkojeść
- wsunąć blachę na najniższy poziom komory piekarnika i zamknąć drzwi.



## Użytkowanie rożna

Rożen pozwala na obrotowe opiekanie potraw w piekarniku. Służy głównie do opiekania drobiu, szaszłyków, kielbasek itp. potraw. Włączenie i wyłączenie napędu rożna następuje jednocześnie z włączeniem i wyłączeniem funkcji -  .

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.

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

---

## Wypieki

---
















- zaleca się, prowadzenie wypieków ciast na blachach, stanowiących wyposażenie fabryczne kuchni,
- wypieki można prowadzić również w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, **do wypieku zaleca się stosować blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia,**
- nie zalecamy do stosowania form i blach o powierzchni jasnej i błyszczącej w przypadku korzystania z nagrzewu konwencjonalnego (grzejnik górny + dolny) stosowanie tego typu form może powodować niedopiekanie spodu ciasta,
- przy korzystaniu z funkcji termoobiegu nie jest konieczne wstępne nagrzanie komory piekarnika, dla pozostałych typów grzania przed włożeniem wypieku komorę piekarnika należy rozgrzać,
- przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien być suchy i czysty),
- wskazane jest pozostawienie wypieku w piekarniku po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.,
- temperatury wypieków wykonywanych przy zastosowaniu funkcji termoobiegu są z reguły ok. 20 – 30 stopni niższe w stosunku do pieczenia konwencjonalnego (z zastosowaniem grzejników górnego i dolnego),
- parametry wypieków podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych,
- jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.

## Pieczenie mięs

---

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej
- do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury,
- przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na najniższym poziomie umieścić blachę do pieczenia z niewielką ilością wody,
- przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

## PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Rodzaj wypieku potrawy	P - program / M - nastawa ręczna	Funkcja piekarnika 	Temperatura °C	Poziom (   )	Czas [min] 
	P15		160 - 200	2 - 3	30 - 50
	P13		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	P14		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
	P08		200 - 230	1 - 3	10 - 20
	M		210 - 220	2	45 - 60
	P09		160 - 180	2 - 3	45 - 60
	M		190	2 - 3	60 - 70
	M		230 - 250	4	14 - 18
	M		225 - 250	2	120 - 150
	P02		160 - 180	2	120 - 160
	M		160 - 230	2	90 - 120
	P01		160 - 190	2	90 - 120
	P04		200 - 220	2 - 3	50 - 60
	M		160 - 180	2	45 - 60
	M		175 - 190	2	60 - 70
	M		190 - 210	2	40 - 50
	M		170 - 190	3	40 - 50











\*podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

### Ważne!

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

# POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

## Pieczenie ciast




Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas wypieku <sup>2)</sup> (min.)
Małe ciasta	Błacha do pieczywa	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Błacha do pieczywa	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Błacha do pieczywa	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Błacha do pieczywa Błacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Krucze ciasto (paski)	Błacha do pieczywa	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Błacha do pieczywa	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Błacha do pieczywa	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Błacha do pieczywa Błacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczenia 4 - blacha do pieczywa		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Biszkopt beztuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø 20 cm	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

<sup>2)</sup>Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory. Dla rozgrzanej piekarnika podane czasy należy skrócić o ok. 5-10 minut.

## POTRAWY TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.



### Grilowanie

Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Ruszt	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Burgery wołowe	Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin)	4 - ruszt 3 - blacha do pieczenia		250 <sup>1)</sup>	1 strona 10 - 15 2 strona 8 - 13

<sup>1)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

<sup>2)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

### Pieczenie

Rodzaj potrawy	Akceoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Cały kurczak	Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczenia		180 - 190	70 - 90
	Ruszt + blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kroplin)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczenia		180 - 190	80 - 100

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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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



**Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę ażeby wszystkie pokręta ustawione były w pozycji „●” / „0”. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.**

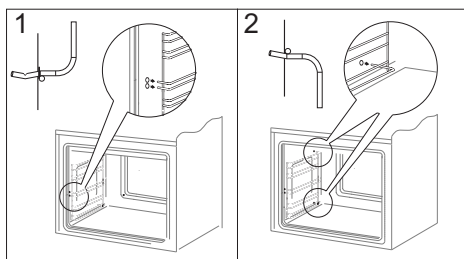
- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe - Aqualytic**  
Sposób postępowania opisany w rozdziale *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem, pkt. 5.4.*  
Po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używać miękkiej i delikatnej ściereczki, dobrze pochłaniającej wilgoć.

### Ważne!

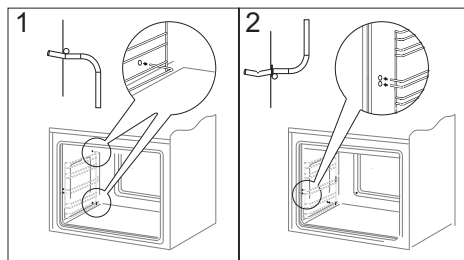
**Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.**

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

- Kuchnie oznaczone literą **D** zostały wyposażone w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu następnie odchylić prowadnicę i wyjąć z zaczepów tylnych.



Wymywanie drabinek



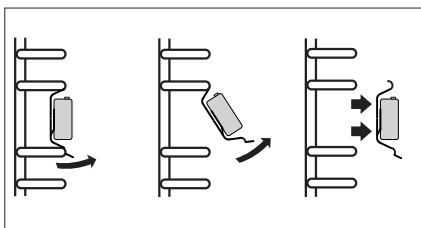
Zakładanie drabinek

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

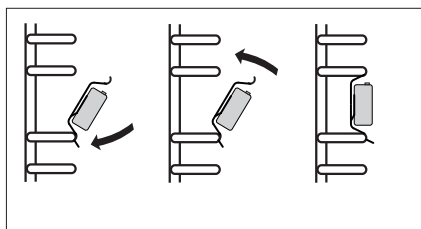
- Kuchnie ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędzią blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

### Uwaga!

Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.



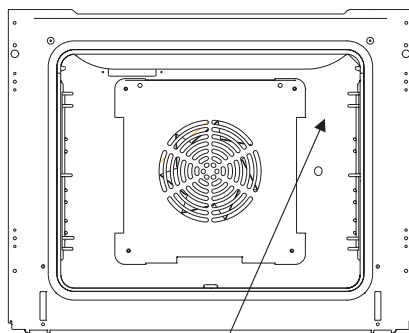
Wymywanie prowadnic teleskopowych



Zakładanie prowadnic teleskopowych

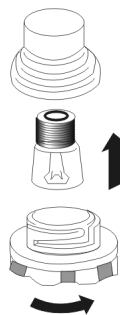
## Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

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



Oświetlenie piekarnika

1. Wszystkie pokręta sterowania ustawić w pozycji „●” / „0” i wyłączyć zasilanie.
2. Wykręcić i umyć klosz lampki pamiętając o dokładnym wytarciu go do sucha.
3. Wykręcić żarówkę oświetleniową z gniazda, w razie potrzeby żarówkę należy wymienić na nową - żarówka wysokotemperaturowa (300°C) o parametrach:
  - napięcie 230 V
  - moc 25 W
  - gwint E14.



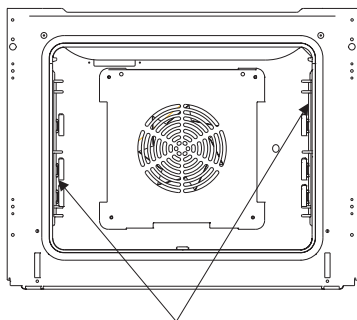
4. Wkręcić żarówkę, pamiętając o dokładnym osadzeniu jej w gnieździe ceramicznym.
5. Wkręcić klosz lampki.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

### Wymiana żarówki halogenowej oświetlenia piekarnika

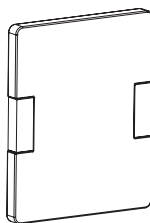
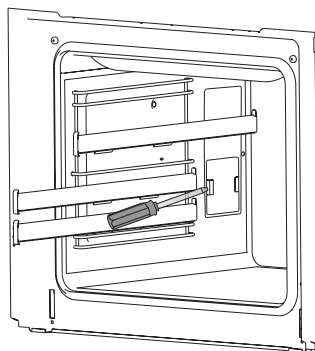
Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki halogenowej należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.



Oświetlenie piekarnika

1. Odłączyć zasilanie piekarnika
2. Wyjąć wkłady piekarnika.
3. Jeśli piekarnik posiada prowadnice teleskopowe wysunąć je do przodu.
4. Używając płaskiego wkrętaka podważyć zaczep klosza, zdjąć go, umyć pamiętając o dokładnym wytarciu do suchego.
5. Wyciągnąć żarówkę halogenową wysuwając ją w dół używając do tego szmatki lub papieru, w razie potrzeby żarówkę halogenową należy wymienić na nową G9 - napięcie 230V - moc 25W
6. Umieścić precyzyjnie żarówkę halogenową w gnieździe osadczym.
7. Założyć klosz oświetlenia

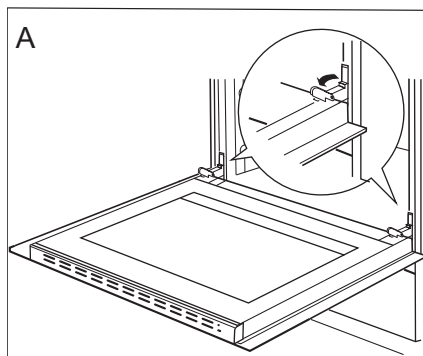
**Uwaga:** Należy uważać, aby zakładaną żarówkę halogenową nie dotykać bezpośrednio palcami!



# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

## Wymywanie drzwi

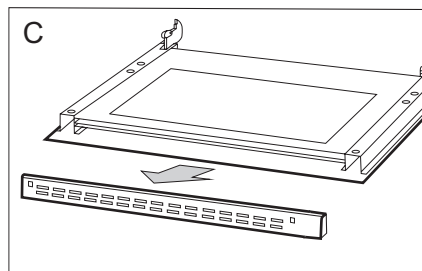
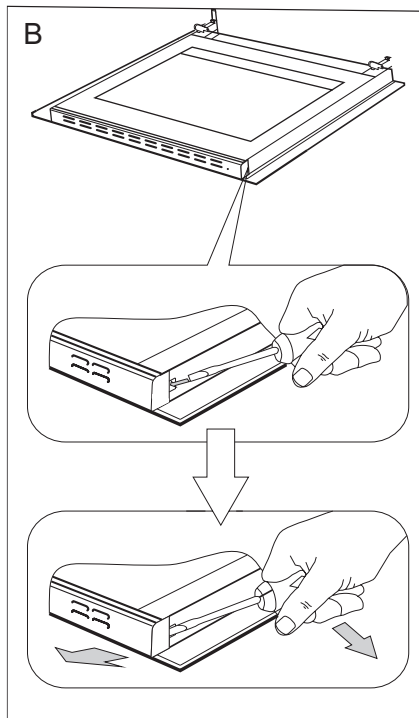
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuje się w sposób odwrotny. Przy wkładaniu należy zwrócić uwagę aby wycięcie na występie prawidłowo osadzić na występie uchwyty zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika należy bezwzględnie opuścić element zabezpieczający i **dokładnie go docisnąć**. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

## Wymywanie szyby wewnętrznej

1. Za pomocą śrubokręta płaskiego należy wyhaczyć listwę górną drzwi, delikatnie podważając ją po bokach (rys.B).
2. Wyciągnąć listwę górną drzwi. (rys.B, C)



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi).

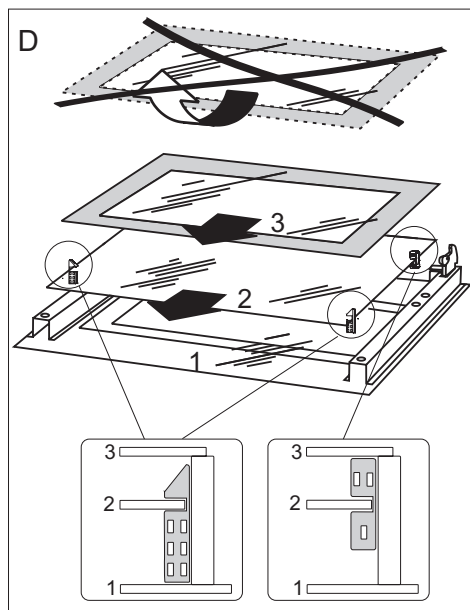
**Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.**

Wyjąć szybę środkową.(rys.D).

4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.

W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.

**Uwaga! Nie należy wciskać listwy górnej jednocześnie z obu stron drzwi.** W celu prawidłowego osadzenia listwy górnej drzwi, należy najpierw przyłożyć lewy koniec listwy do drzwi, a prawy koniec wcisnąć do słyszalnego „kliknięcia”. Następnie docisnąć listwę z lewej strony do słyszalnego „kliknięcia”.



Wyjmowanie szyb wewnętrznych

### Przeglądy okresowe

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

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



### Uwaga!

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

## POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1.urządzenie nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2.wyświetlacz programatora wskazuje godzinę „12.00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz <i>Działanie programatora</i> )
3.nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i> )

## DANE TECHNICZNE





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

Informacje podstawowe:

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

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika dolnego i górnego (tryb konwencjonalny) i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasa efektywności energetycznej została wyznaczona w zależności od dostępnej funkcji w wyrobie zgodnie z poniższym priorytetem:


Termoobieg eco	
Termoobieg	
Wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny	
Grzejnik dolny i grzejnik górny (tryb konwencjonalny)	

Podczas wyznaczania zużycia energii należy zdemonstrować 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  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

---

## Gwarancja

---

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

## Obsługa posprzedażna

---

W przypadku gdy zaistnieją jakiegokolwiek problemy związane z użytkowaniem sprzętu Amica to nasze CENTRUM SERWISOWE zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc. Chcemy bowiem wszystkim, którzy zaufali marce Amica zagwarantować pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.

*Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny piekarnika*

Typ.....

Nr fabryczny.....



**Amica S.A.**  
ul. Mickiewicza 52  
64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100  
fax 67 25 40 320  
[www.amica.com.pl](http://www.amica.com.pl)

---

**Amica**  
 Centrum Serwisowe  
801 801 800