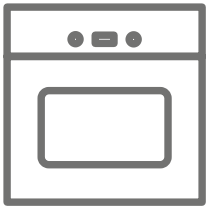
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIK DO WBUDOWANIA



12273.4eTtshPiKDpHaScVg*
12273.3eTtshPiKDpHaScVg*
12273.3ePaTtshPiKDcHaScVg*
12273.3eTshPrPiDpHaSoVgJ*

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

IO-CBI-3799 / 9521997
(11.2026 v7)

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.

Pozwoli to uniknąć nieprawidłowego użytkowania oraz ograniczyć ryzyko wypadków. Instrukcję należy zachować i przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby móc z niej skorzystać.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

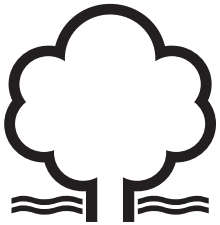
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 6
ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA 7
INFORMACJE O UTYLIZACJI ZUŻYTEGO SPRZĘTU 7
TWOJE URZĄDZENIE 8
AKCESORIA* 9
OBSŁUGA PIEKARNIKA 11
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 11
WYGRZEWANIE KOMORY 11
DZIAŁANIE PROGRAMATORA 12
POKRĘTŁO FUNKCYJNE 12
POKRĘTŁO ZMIANY USTAWIEŃ +/- 12
WŁĄCZENIE ZASILANIA 13
TRYB CZUWANIA (STAND-BY). 14
FUNKCJA SOFT STEAM 25
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 26
OGÓLNE PORADY 26
ŚRODKI CZYSZCZĄCE 26
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI 26
CZYSZCZENIE 26
DEMONTAŻ PROWADNIC 27
DRUCIANYCH 27
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ 29
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY 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
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE 34
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA 34
PORADY PRAKTYCZNE 36
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA 36
FUNKCJA GRZANIA ECO 40
ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI ECO 40
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI 41

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, które nie wpływają na działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Podczas pracy urządzenie oraz jego części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny przebywać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem osoby dorosłej. Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia im nadzoru i przekazania instrukcji bezpiecznego użytkowania.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- W trakcie użytkowania należy unikać dotykania gorących elementów znajdujących się wewnątrz piekarnika.
- Podczas pracy urządzenia niektóre jego części zewnętrzne mogą się nagrzewać. Zaleca się, aby małe dzieci pozostawały w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych narzędzi. Mogą one porysować powierzchnię szkła, co zwiększa ryzyko jego pęknięcia.

- Przed wymianą lampki należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Zachowanie tej ostrożności pozwala ograniczyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia piekarnika nie należy używać urządzeń wytwarzających parę. Mogą one spowodować uszkodzenie elementów elektrycznych i zwiększyć ryzyko awarii.
- Podczas otwierania piekarnika należy zachować ostrożność, ponieważ gorąca para (czasem niewidoczna), może spowodować oparzenia. Nie należy pochylać się nad otwieranymi drzwiami urządzenia.
- Należy dopilnować, aby małe urządzenia kuchenne oraz ich przewody nie stykały się z nagrzanym piekarnikiem. Wysoka temperatura może uszkodzić izolację przewodów.
- Piekarnika nie powinno się pozostawiać bez nadzoru podczas pracy. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić.
- Na otwartych drzwiach piekarnika nie należy stawiać ciężkich naczyń ani opierać się o nie. Maksymalne dopuszczalne obciążenie wynosi 15 kg.
- Nie należy korzystać z urządzenia w przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowego działania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.
- W razie wystąpienia usterki należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Urządzenie powinno być wykorzystywane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli do przygotowywania potraw. Używanie piekarnika do innych celów, np. ogrzewania pomieszczeń, jest niewłaściwe i może stwarzać zagrożenie.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany może dokonać wyłącznie producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowany specjalista.
- Nie wykładać dna piekarnika, ścian ani akcesoriów folią aluminiową. Może to uszkodzić emalię, stwarzać ryzyko pożaru oraz prowadzić do uszkodzenia sąsiadujących mebli.

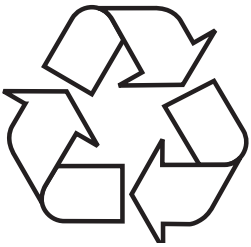
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Odpowiedzialne korzystanie z energii pomaga oszczędzać pieniądze i dbać o środowisko. Warto więc ograniczać zużycie energii elektrycznej, stosując proste nawyki:

- Nie należy zbyt często otwierać piekarnika podczas pieczenia. Każde otwarcie powoduje utratę ciepła, przez co urządzenie zużywa więcej energii na ponowne osiągnięcie wymaganej temperatury.
- Piekarnika warto używać przede wszystkim do przygotowywania większych porcji potraw. Niewielkie porcje, np. mięso o masie do 1 kg, często można przygotować bardziej energooszczędnie na płycie kuchennej.
- Warto wykorzystywać ciepło pozostałe w piekarniku po zakończeniu pieczenia. Wyłączenie piekarnika kilka minut przed końcem przygotowywania potrawy pozwala dokończyć pieczenie dzięki nagromadzonemu ciepłu i zmniejszyć zużycie energii.
- W przypadku pieczenia trwającego dłużej niż 40 minut warto wyłączyć piekarnik około 10 minut przed zakończeniem przygotowywania potrawy. Pozostałe ciepło umożliwi dokończenie procesu pieczenia.
- Należy dbać o szczelne zamykanie drzwi piekarnika. Zabrudzenia znajdujące się na uszczelkach mogą powodować utratę ciepła i zwiększać zużycie energii. Zaleca się ich regularne czyszczenie.
- Piekarnika nie należy montować bezpośrednio obok chłodziarki lub zamrażarki. Wytwarzane ciepło może zwiększać zapotrzebowanie urządzeń chłodniczych na energię elektryczną.

ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA



Na czas transportu urządzenie zostało odpowiednio zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu należy usunąć wszystkie elementy opakowania, w sposób zgodny z zasadami ochrony środowiska. Materiały użyte do wykonania opakowania są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Zostały one oznaczone odpowiednimi symbolami ułatwiającymi ich prawidłową segregację.

Uwaga! Materiały opakowaniowe, takie jak worki foliowe, folie czy elementy styropianowe, mogą stanowić zagrożenie dla dzieci. Podczas rozpakowywaniva urządzenia należy przechowywać je poza ich zasięgiem.

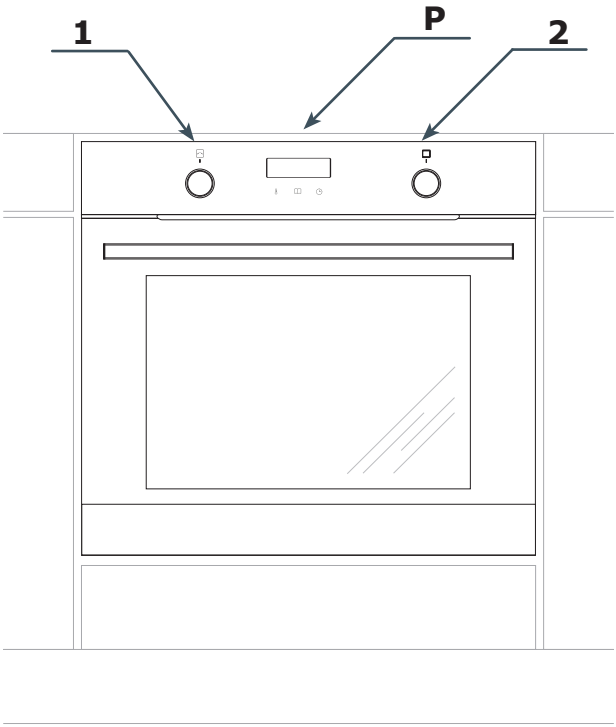
INFORMACJE O UTYLIZACJI ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Urządzenie zostało oznaczone symbolem przekreślonego pojemnika na odpady, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania, urządzenia nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi. Zużyty sprzęt należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki elektroodpadów. Można go oddać m.in. do lokalnych punktów zbierania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, wybranych sklepów prowadzących zbiórkę takich urządzeń lub jednostek organizowanych przez gminę.

Prawidłowa utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomaga ograniczyć negatywny wpływ odpadów na zdrowie ludzi i środowisko naturalne. Umożliwia również odzyskanie cennych surowców oraz bezpieczne zagospodarowanie substancji, które mogą być szkodliwe w przypadku niewłaściwego składowania lub przetwarzania.

TWOJE URZĄDZENIE



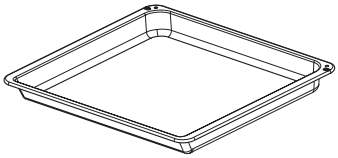
P Programator elektroniczny

1. Pokrętło zmiany ustawień +/-

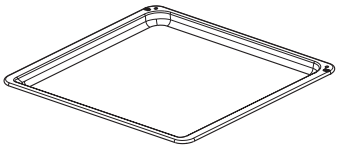
2. Pokrętło funkcyjne

AKCESORIA*

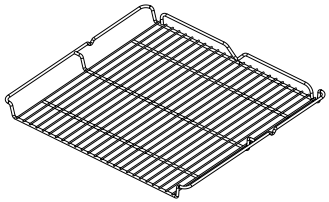
Blacha do pieczeni
Przeznaczona do przygotowywania większych porcji mięsa, wilgotnych ciast, wypieków oraz produktów mrożonych.



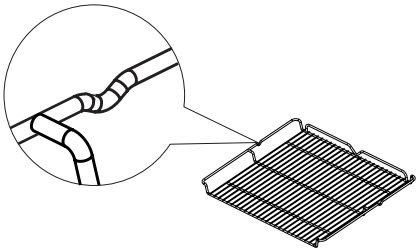
Blacha do pieczywa
Stosowana do niezbyt wysokich ciast, drobnych wypieków jak i ciasteczek.



Ruszt (drabinka suszarniczna)
Przeznaczony do pieczenia w formach, zapiekanek, pieczeni, grillowanych porcji mięsa oraz potraw mrożonych. Może być również używany do suszenia żywności. Drobne produkty należy umieszczać w naczyniach odpornych na wysoką temperaturę.



Funkcja blokady drabinki
Drabinka suszarnicza wyposażona jest w specjalne występy, które zabezpieczają ją przed przypadkowym wysunięciem z prowadnic. Prawidłowo zamontowana drabinka powinna mieć występy skierowane w dół. Aby ją wyjąć, należy lekko unieść drabinkę i ostrożnie wysunąć z prowadnic.



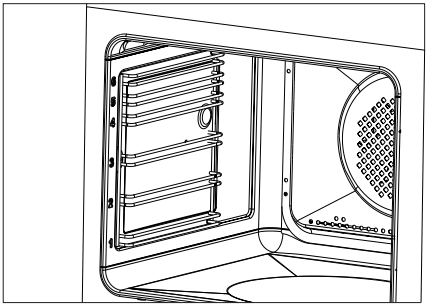
Termosonda
Umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury wewnątrz potrawy, co jest szczególnie przydatne podczas pieczenia mięsa. Pomaga uniknąć przypalenia z zewnątrz i niedopieczenia w środku.



Prowadnice druciane
Prowadnice umożliwiają umieszczenie blach, rusztów i innych akcesoriów na odpowiedniej wysokości wewnątrz piekarnika. Dostępnych jest 6 poziomów, które liczy się od dołu do góry.

Akcesoria należy wsunąć pomiędzy dwa pręty tworzące wybrany poziom prowadnic. Aby zapewnić stabilność i bezpieczeństwo użytkowania, nie powinno się wysuwać blachy ani rusztu dalej niż do połowy ich głębokości. Zapobiega to ich przechyleniu lub przypadkowemu wysunięciu.

Prawidłowe umieszczenie akcesoriów ułatwia przygotowywanie potraw i pozwala bezpiecznie korzystać z piekarnika.



Prowadnice teleskopowe
Ułatwiają bezpieczne wsuwanie i wysuwanie blach. Przed umieszczeniem blachy należy całkowicie wysunąć prowadnice i upewnić się, że zderzaki są w pełni widoczne oraz zabezpieczają blachę przed wypadnięciem. Podczas pracy piekarnika prowadnice nagrzewają się.

* Instrukcja przedstawia elementy wyposażenia dostępne w różnych wersjach urządzenia. Zakres wyposażenia zależy od modelu i daty produkcji.

OBSŁUGA PIEKARNIKA

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy odpowiednio przygotować piekarnik do pracy:

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania, w tym zabezpieczenia zastosowane na czas transportu.
- Z wnętrza piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria, a następnie dokładnie umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Z prowadnic teleskopowych należy usunąć folię ochronną.
- Wnętrze komory piekarnika należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie powinno się używać twardych szczotek ani szorstkich gąbek, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię komory.

Wygrzewanie komory

Przed pierwszym użyciem zaleca się przeprowadzenie procesu wygrzewania komory piekarnika.

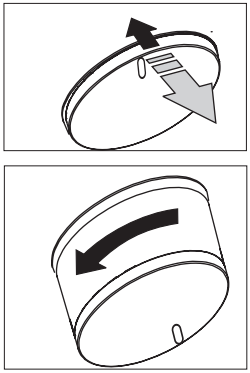
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, otwierając okno lub uruchamiając wentylację.
- Następnie należy ustawić funkcję grzania zgodnie z opisem podanym w dalszej części instrukcji.
- Temperaturę należy ustawić na 250°C, a piekarnik pozostawić włączony przez co najmniej 30 minut.

Podczas pierwszego nagrzewania może być wyczuwalny charakterystyczny zapach. Jest to normalne zjawisko związane z pierwszym uruchomieniem urządzenia. Zapach ustępuje wraz z dalszym użytkowaniem piekarnika.

Chowane pokrętła

Pokrętło wyboru funkcji oraz pokrętło regulacji temperatury są schowane w panelu przednim urządzenia.

Aby zmienić ustawienia, należy lekko nacisnąć wybrane pokrętło i zwolnić nacisk. Pokrętło wysunie się z panelu, umożliwiając ustawienie odpowiedniej funkcji oraz temperatury pracy piekarnika. Po zakończeniu regulacji pokrętło można ponownie wsunąć do panelu.



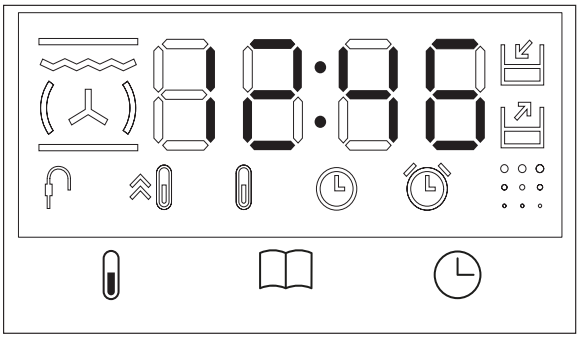
Ważne. Programator obsługiwany jest za pomocą sensorów dotykowych. Każde dotknięcie potwierdzane jest sygnałem dźwiękowym. Dla prawidłowego działania sensory należy utrzymywać w czystości.

Po podłączeniu urządzenia do zasilania sensory kalibrują się automatycznie przez około 2-3 sekundy. W tym czasie nie należy dotykać panelu sterowania.

W przypadku nieprawidłowego działania sensorów odłącz urządzenie od zasilania na 10 sekund, a następnie podłącz je ponownie.

Działanie programatora

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy najpierw ustawić aktualny czas. Dopiero po wykonaniu tej operacji możliwe będzie korzystanie z piekarnika.



Programator wyposażony jest w wyświetlacz LED oraz 3 sensory dotykowe.

Sensor	**Opis**
/	Temperatura *
	Przepisy
	Zegar

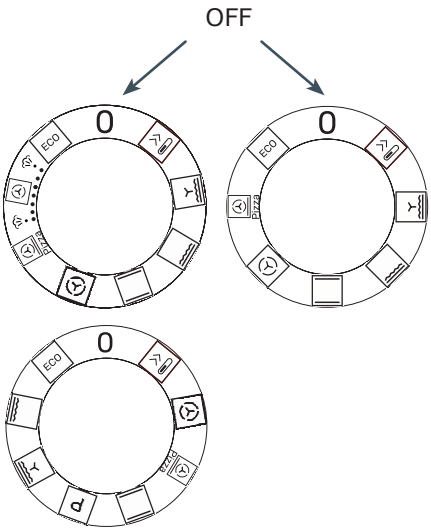
Symbol	Opis
	Funkcja pieczenia
	Termosonda podłączona
	Szybki nagrzew
	Wskaźnik pracy grzałek
	Zegar
	Minutnik
	Włączona pyroliza, drzwi zablokowane*
	Sygnalizacja konieczności spuszczenia wody*
	Sygnalizacja konieczności nalania wody*

Uwaga: Każdorazowe użycie sensora sygnalizowane jest dźwiękiem. Nie ma możliwości wyłączenia sygnałów dźwiękowych.

* Wygląd oraz dostępność symboli zależą od modelu. Niektóre symbole mogą różnić się graficznie lub nie być wyświetlane.

Pokrętło funkcyjne

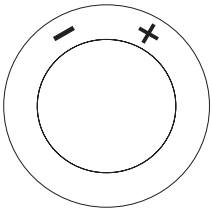
Dostępne funkcje piekarnika wybiera się za pomocą pokrętła. Urządzenie może pracować z wykorzystaniem grzałki górnej, dolnej, termoobiegu lub opiekacza. Poniżej przedstawiono funkcje dostępne na pokrętle. Ich szczegółowy opis znajduje się w dalszej części instrukcji.



* dostępność funkcji zależy od modelu urządzenia

Pokrętło zmiany ustawień +/-

Pokrętło ustawień nie obraca się, lecz wychyla w lewo i w prawo. Służy do zmiany parametrów pracy, takich jak temperatura, czas czy aktualna godzina. Wychylenie pokrętła w prawo zwiększa wybraną wartość, a w lewo ją zmniejsza. Przytrzymanie pokrętła w pozycji wychylonej przyspiesza zmianę ustawień.



Włączenie zasilania

Po włączeniu lub przywróceniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 0:00. Ustaw aktualny czas za pomocą pokrętła zmiany ustawień (+/-), a następnie zatwierdź go dotknięciem sensora ◷ lub odczekaj 10 sekund.

Czas można ustawić wyłącznie, gdy pokrętło funkcji znajduje się w pozycji OFF. Po przerwie w zasilaniu ustawienia zegara zostają skasowane.

Jeśli zasilanie zostało przywrócone podczas przerwanego czyszczenia pyrolitycznego, ustawienie czasu będzie możliwe dopiero po schłodzeniu piekarnika i odblokowaniu drzwi.

Tryb czuwania (stand-by).

W trybie stand-by na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina, prezentowana z obniżoną jasnością. Pozostałe funkcje urządzenia pozostają nieaktywne. W tym trybie dostępny jest sensor (zegarek) umożliwiający ustawienie minutnika lub: po dłuższym przytrzymaniu - zmianę aktualnego czasu. Operacje te są dostępne wyłącznie przy pokrętle funkcji ustawionym w pozycji OFF.

Tryb stand-by uruchamiany jest po:
- ustawieniu pokrętła funkcji w pozycji OFF,
- przywróceniu zasilania i ustawieniu czasu,
- zakończeniu pracy minutnika.

W urządzeniach wyposażonych w pyrolizę: w trakcie cyklu czyszczenia, ustawienie pokrętła funkcyjnego w pozycji OFF, powoduje przerwanie procesu a następnie schłodzenie piekarnika, odblokowanie drzwi i przejście w tryb stand-by.

Tryb bieżący

W trybie tym oświetlenie pozostaje włączone, a grzałki i wentylator - wyłączone.
Aktywacja następuje po:

- zakończeniu ustawionego czasu pieczenia,
- osiągnięciu maksymalnego czasu pracy piekarnika.

Panel można ponownie aktywować, ustawiając pokrętło funkcji najpierw w pozycji OFF, a następnie wybierając dowolną funkcję.

Tryb nocny

Jeśli urządzenie pozostaje w trybie stand-by, w godzinach od 22:00 do 6:00 jasność wyświetlacza jest automatycznie obniżana do poziomu nocnego

Tryb aktywny

Umożliwia korzystanie z funkcji pieczenia lub czyszczenia, zgodnie z ustawieniem pokrętła wyboru funkcji. W tym trybie wyświetlacz działa z pełną jasnością.

Oświetlenie

Oświetlenie w piekarniku jest domyślnie włączane podczas pieczenia. Nie działa w trybach: OFF, Pyroliza oraz ECO.

W urządzeniach wyposażonych w funkcję pyrolizy otwarcie drzwi powoduje włączenie oświetlenia oraz zatrzymanie pracy grzałek i wentylatora termoobiegu. Po zamknięciu drzwi działanie tych elementów zostaje wznowione.

W trybie stand-by oświetlenie gaśnie po zamknięciu drzwi lub automatycznie po 5 minutach. W trybie ECO światło wyłącza się po zamknięciu drzwi.

Pozostawienie otwartych drzwi na dłużej niż 5 minut podczas pracy urządzenia skutkuje wyłączeniem oświetlenia, emisją podwójnego sygnału dźwiękowego oraz przejściem w tryb stand-by.

Chłodzenie

Układ chłodzenia uruchamia się automatycznie, gdy temperatura w komorze piekarnika przekroczy 80°C lub gdy aktywna jest funkcja grzania. Wentylator wyłącza się po obniżeniu temperatury poniżej 75°C.

Intensywność chłodzenia zależy od wybranej funkcji piekarnika.
W modelach wyposażonych w funkcję czyszczenia pyrolitycznego, wentylator pracuje z wyższą prędkością podczas cyklu pyrolizy. W pozostałych funkcjach oraz przy ustawieniu pokrętła w pozycji OFF wentylator działa z niższą prędkością.

Symbol termostatu (włączone grzałki)

Wskaźnik termostatu informuje o pracy elementów grzejnych. Symbol świeci, gdy co najmniej jedna grzałka jest aktywna, i gaśnie po osiągnięciu zadanej temperatury - gdy grzałki zostają czasowo wyłączone. Po spadku temperatury grzałki są ponownie uruchamiane.

Minutnik

Minutnik jest dostępny zarówno w trybie czuwania (stand-by), jak i podczas pracy piekarnika.

W trybie standby: Aby włączyć minutnik, dotknij sensora . Na wyświetlaczu pojawi się aktualnie ustawiony czas minutnika lub wartość 0:00, jeśli minutnik nie był ustawiony.

W trybie aktywnym: Aby włączyć minutnik naciśnij symbol dwa razy. Na panelu pojawi się ikona .

Wartość minutnika ustaw za pomocą pokrętła zmiany ustawień (+/-). Aby zatwierdzić ustawienie, dotknij sensora lub odczekaj 10 sekund.

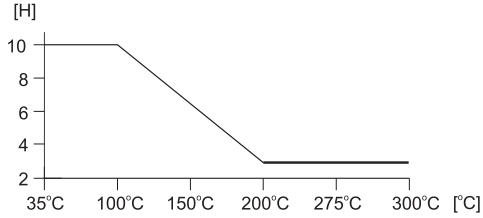
Podczas odliczania na wyświetlaczu widoczny jest pozostały czas oraz symbol minutnika. Czas ten może być wyświetlany również podczas korzystania z funkcji pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Alarm można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku.

Ważne: ikona służy do ustawień minutnika oraz ustawień czasu pieczenia (opisane w dalszejczęści instrukcji).

Ograniczenie czasu pracy piekarnika

W celu zapewnienia bezpieczeństwa, piekarnik wyposażono w funkcję automatycznego ograniczenia czasu pracy.
Jej działanie polega na automatycznym zakończeniu funkcji grzania po przekroczeniu dopuszczalnych czasów pracy w danej temperaturze - zgodnie z poniższym wykresem



Po zakończeniu pracy piekarnik przechodzi do trybu wyświetlania bieżącego czasu: oświetlenie komory pozostaje włączone, natomiast grzałki i wentylator są wyłączane.

Podczas ustawiania czasu pieczenia (opisanego w dalszej części instrukcji) programator nie pozwala przekroczyć maksymalnego czasu pracy dopuszczalnego dla wybranej temperatury. Jeśli w trakcie pieczenia temperatura zostanie zwiększona, maksymalny dopuszczalny czas pracy zostanie automatycznie dostosowany do nowych ustawień.

Włączanie funkcji pieczenia

Aby uruchomić funkcję pieczenia, przekręć pokrętło wyboru funkcji z pozycji OFF na wybraną funkcję grzania.

Po wybraniu funkcji na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura przypisana do danej funkcji. Wartość temperatury oraz symbol będą migać, sygnalizując możliwość zmiany ustawienia.

Za pomocą pokrętła zmiany ustawień (+/-) ustaw żądaną temperaturę, a następnie zatwierdź wybór, naciskając sensor . Piekarnik przejdzie do trybu aktywnego i rozpocznie pracę.

Jeśli po przekręceniu pokrętła z pozycji OFF na wybraną funkcję grzania przez 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, ustawienia nie zostaną zapisane a piekarnik nie rozpocznie pracy. Wyświetlacz powróci do prezentacji bieżącego czasu, a oświetlenie komory pozostanie włączone, jeśli pokrętło funkcji nie znajduje się w pozycji OFF.

Ustawienie temperatury

Zakres regulacji temperatury wynosi 30-300°C.
W pierwszej kolejności wybierz funkcję pieczenia (przekręć pokrętło funkcyjne z pozycji OFF), a następnie zatwierdź sugerowaną temperaturę sensorem lub zmień jej wartość (+/-) i wówczas zatwierdź.
Zmiana temperatury odbywa się co 5°C, w zakresie przewidzianym dla danej funkcji.
Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, programator automatycznie powraca do trybu bieżącego (włączone oświetlenie, wyłączone grzałki i wentylator).

Domyślnie na wyświetlaczu prezentowana jest aktualna temperatura wewnątrz komory piekarnika. Jeśli chcesz sprawdzić temperaturę zadaną, naciśnij przycisk – z tego poziomu możesz ją zmienić używając pokrętła +/-. Wyjątki stanowią: ustawiony czas pieczenia oraz włączone czyszczenie pyrolityczne* - wówczas wyświetlacz wskazuje pozostały czas trwania procesu.
Po osiągnięciu zadanej temperatury emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy.

Zmiana ustawień temperatury

Podczas pracy piekarnika temperaturę można zmienić poprzez naciśnięcie sensora. Po wejściu w tryb edycji wartość temperatury zaczyna migać.
Obracanie pokrętła zmiany ustawień (+/-) umożliwia zwiększanie lub zmniejszanie zadanej temperatury.
Nowa wartość temperatury zostaje zapamiętana po naciśnięciu sensora. Następnie wyświetlacz powraca do prezentowania aktualnej temperatury w komorze piekarnika lub pozostałego czasu pieczenia, zależnie od aktualnych ustawień.
Po osiągnięciu nowo ustawionej temperatury piekarnik emituje podwójny sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu nagrzewania.

* Dotyczy wybranych modeli.

Tabela funkcji grzania

Opis funkcji		Grzałka górna	Grzałka opiekacza	Grzałka wentylatora	Grzałka dolna	Wentylator	Grzałka soft steam	Temperatura [°C] min.	Temperatura [°C] max	Domyślna temp.[°C]
	Szybki rozgrzew		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo grill	√	√			√		30	280	190
	Grill wzmocniony	√	√					30	280	210
	Konwencjonalna	√			√			30	280 (300*)	180
	Termoobieg			√		√		30	280 (300*)	170
 Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Termoobieg soft steam			√		√	√	30	280 (300*)	170
ECO	Pieczenie ECO			√		√		150	230	170
P	Czyszczenie pyrolityczne	√	√			√		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* Dotyczy wybranych modeli

Zmiana funkcji pieczenia podczas pracy piekarnika

W trakcie pracy piekarnika można zmienić funkcję grzania, przekręcając pokrętło wyboru funkcji na nowe ustawienie.
Piekarnik będzie kontynuował pracę z nowo wybraną funkcją, zachowując dotychczas ustawioną temperaturę.
W modelach wyposażonych w funkcję czyszczenia pyrolitycznego przełączanie na funkcję Pyroliza lub z tej funkcji odbywa się zgodnie z zasadami opisanymi w rozdziale Czyszczenie pyrolityczne.

Jeżeli nowo wybrana funkcja nie obsługuje wcześniej ustawionej temperatury, piekarnik automatycznie ustawi najwyższą temperaturę dostępną dla tej funkcji.

Zakończenie pracy piekarnika

Aby zakończyć pracę piekarnika, ustaw pokrętło wyboru funkcji w pozycji OFF.

Jeżeli nie ustawiono czasu pieczenia, piekarnik pracuje do momentu ręcznego wyłączenia lub automatycznego wyłączenia przez system bezpieczeństwa, którego czas działania zależy od ustawionej temperatury.

Po zakończeniu pieczenia z wykorzystaniem funkcji czasu pieczenia lub termosondy, piekarnik automatycznie wyłącza grzałki oraz wentylator. Oświetlenie komory pozostaje włączone, a na wyświetlaczu prezentowany jest bieżący czas.

Ustawianie czasu pieczenia

Czas pieczenia to funkcja umożliwiająca określenie czasu, przez jaki piekarnik będzie realizował wybraną funkcję grzania. Można go ustawić w zakresie od 2 minut do 10 godzin.

Pamiętaj, że funkcje minutnika i czasu pieczenia nie mogą działać równocześnie. Jednocześnie może być
aktywna tylko jedna z nich

Aby ustawić czas pieczenia:

- Wybierz funkcję pieczenia (przekręć pokrętło funkcyjne z pozycji OFF).
- Ustaw (+/-) i zatwierdź temperaturę.
- Naciśnij raz sensor .
- Za pomocą pokrętła zmiany ustawień (+/-) ustaw czas pieczenia.
- Naciśnij sensor , aby zatwierdzić ustawienie.

Jeśli po naciścięnciu symbolu nie wprowadzisz wybranego czasu pieczenia, a tylko klikniesz ponownie symbol przejdziesz do ustawień minutnika.

Po aktywowaniu funkcji czasu pieczenia, na wyświetlaczu widoczna jest ikona oraz pozostały czas pieczenia - nie jest wyświetlana temperatura.
Jeśli chcesz ją sprawdzić lub zmienić: naciśnij symbol
W trakcie odliczania można zmieniać funkcję grzania oraz temperaturę bez wpływu na ustawiony czas pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik automatycznie wyłączy grzałki oraz wentylator. Oświetlenie komory pozostanie włączone. Zostanie także wyemitowany sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po 30 sekundach lub dotknięciu dowolnego sensora.

Aby wyłączyć funkcję czasu pieczenia i przejść do pracy ciągłej, ustaw wartość 0:00 i zatwierdź ustawienie (naciśnij raz ⏲ lub odczekaj 10 sekund) . Piekarnik będzie pracował do momentu ręcznego wyłączenia.

Termosonda

Włożenie termosondy do gniazda piekarnika powoduje wyświetlenie symbolu termosondy.
Jeśli podłączysz ją w trybie aktywnym (pokrętło funkcji w pozycji innej niż OFF) automatycznie przejdziesz do ustawiania temperatury docelowej potrawy.
Za pomocą pokrętła (+/-) ustaw wymaganą temperaturę wewnątrz potrawy, a następnie zatwierdź ustawienie sensorem 🌡 Na wyświetlaczu prezentowane są jednocześnie dwie temperatury oddzielone dwukropkiem:
aktualna temperatura mierzona przez termosondę _:_ zadana temperatura docelowa.

Jeśli chcesz sprawdzić nastawioną temperaturę komory naciśnij krótko sensor 🌡
A żeby ją zmienić (w celu przyspieszenia lub spowolnienia pieczenia):

- Przytrzymaj sensor 🌡
- Zmień ustawienia za pomocą pokrętła +/-
- Naciśnij krótko sensor 🌡 aby zachować nowe ustawienia.

Do momentu osiągnięcia zadanej temperatury piekarnik utrzymuje ustawione parametry pieczenia. Po osiągnięciu temperatury docelowej potrawy, grzałki oraz wentylator zostają automatycznie wyłączone, a urządzenie sygnalizuje zakończenie pieczenia sygnałem dźwiękowym i miganiem ikony termosondy i temperatur.

Alarm można wyłączyć dotykając dowolny sensor. Jeżeli nie zostanie wyłączony ręcznie, sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.
Symbol termosondy oraz wskazania temperatur będą migać do momentu wyłączenia funkcji przez ustawienie pokrętła funkcyjnego w pozycji OFF.

Jeśli chcesz zmienić zadaną temperaturę termosondy:
- Przytrzymaj sensor 🌡 aż zacznie migać zadana temperatura termosondy
- Zmień ustawienia za pomocą pokrętła +/-
- Naciśnij krótko sensor (termometr) aby zachować nowe ustawienia

Ważne:
- Korzystanie z termosondy wyklucza możliwość ustawienia czasu pieczenia.
- Włożenie termosondy powoduje anulowanie wcześniej ustawionego czasu pieczenia lub minutnika.
- Użycie termosondy nie ogranicza możliwości zmiany funkcji grzania ani temperatury komory piekarnika podczas pracy.
- Funkcja termosondy jest aktywna do momentu wyjęcia termosondy lub wyłączenia piekarnika.

Przepisy 🕮

Programy gotowe zawierają fabrycznie zdefiniowane ustawienia funkcji grzania, temperatury oraz czasu pieczenia, dostosowane do wybranych potraw.
Aby uruchomić program gotowy:
- Ustaw pokrętło funkcyjne w pozycji OFF.
- Naciśnij sensor 🕮
- Za pomocą pokrętła +/- wybierz program (lista programów w dalszej części instrukcji)
- Potwierdź wybór, naciskając sensor 🕮
- Ustaw pokrętło funkcji na pozycję wskazaną przez urządzenie (np. ▭)

10 sekundowa bezczynność powoduje powrót do trybu stand-by

Po włączeniu programu gotowego, na wyświetlaczu widoczna będzie funkcja pieczenia oraz czas pozostały do końca trybu. Naciśnięcie sensora 🕮 powoduje wyświetlenie numeru włączonego programu gotowego.

Możesz dowolnie zmienić temperaturę lub czas pieczenia według własnych preferencji. Wówczas jednak piekarnik przechodzi w tryb pracy jak przy standardowym pieczeniu z ręcznie ustawionymi parametrami, a wyświetlacz przestanie wskazywać numer programu gotowego.

W trakcie działania programu gotowego nie można korzystać z termosondy. Włożenie termosondy podczas pracy programu powoduje jego przerwanie i przejście do trybu

pieczenia z termosondą.
W części programów stosowany jest szybki nagrzew . Po osiągnięciu wymaganej temperatury piekarnik poinformuje o konieczności przełączenia na właściwą funkcję pieczenia (będzie ona migać na wyświetlaczu) i automatycznie rozpocznie realizację programu.

Po zakończeniu programu gotowego piekarnik wyłączy grzałki oraz wyemituje sygnał dźwiękowy. Po skasowaniu alarmu na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas, a oświetlenie komory pozostanie włączone. Aby przejść do trybu czuwania, ustaw pokrętło funkcji w pozycji OFF.

Przepisy – lista programów

Lp.	Program	Realizacja	Temperatura Nastawiona	Szybki rozgrzew
1	Wołowina	Termoobieg - poziom 2, 120 min	180 °C	
2	Wieprzowina	Termoobieg - poziom 2, 120 min	180 °C	
3	Jagnięcina	Termoobieg - poziom 2, 120 min	180 °C	
4	Kurczak 1,5kg	Grill + wentylator - poziom 2, 85 min	190 °C	
5	Kaczka 1,8kg	Grill + wentylator - poziom 2, 90 min	180 °C	
6	Gęś 3,0kg	Grill + wentylator - poziom 1, 130min	170 °C	
7	Indyk 2,5kg	Grill + wentylator - poziom 1, 155min	170 °C	
8	Pizza	Grzejnik górny + dolny poziom 2, czas: 15 min.	220 °C	Tak
9	Lasagne	Grzejnik górny + dolny poziom 2, 25min, szybki nagrzew	200 °C	Tak
10	Focaccia	Grzejnik górny + dolny poziom 2, 15min szybki nagrzew	230 °C	Tak
11	Zapiekanka z makaronem	Grzejnik górny + dolny poziom 2, 15min szybki nagrzew	220 °C	Tak
12	Zapiekane warzywa	Grzejnik górny + dolny poziom 2, 35min,	180 °C	Tak
13	Biszkopt	Grzejnik górny + dolny poziom 2, czas: 45 min. (piekarnik rozgrzany)	160 °C	
14	Mufinki	Termoobieg - poziom 3, czas: 35 min.	160 °C	
15	Ciasteczka	Termoobieg - , poziom 3, 20min	150 °C	
16	Ciasto z owocami	Grzejnik górny+dolny poziom 2, 55min	175 °C	Tak
17	Chleb	Grzejnik górny + dolny poziom 2, czas: 60 min.	180 °C	
19	Wyrastanie ciasta	Grzejnik górny + dolny poziom 2, czas: 20 min.	30 °C	
20	Suszenie	Termoobieg - poziom 2,3,4; 5h	50 °C	

Czyszczenie pyrolityczne

Po wybraniu funkcji czyszczenia pyrolitycznego na wyświetlaczu pojawia się migająca wartość P2:00 oraz symbol ⁘.

Za pomocą pokrętła zmiany ustawień +/- można wybrać jeden z dostępnych czasów trwania czyszczenia: 2:00 h, 2:30 h lub 3:00 h. Naciśnięcie sensora ◷ zatwierdza wybór i uruchamia program.

Jeżeli podczas uruchamiania programu drzwi piekarnika są otwarte, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „DOOR", a symbol ⁘ zaczyna migać. Urządzenie oczekuje na zamknięcie drzwi przez maksymalnie 10 minut. Po upływie tego czasu program zostaje anulowany: na wyświetlaczu pojawi się napis END, a następnie bieżący czas.

Po uruchomieniu programu czyszczenia pyrolitycznego drzwi piekarnika są automatycznie blokowane, a na wyświetlaczu pojawia się symbol ⁘. Podczas trwania procesu wyświetlany jest pozostały czas do zakończenia programu.

Na godzinę przed zakończeniem programu grzałki zostają wyłączone, a piekarnik rozpoczyna cykl schładzania. Po obniżeniu temperatury komory do około 150°C rozpoczyna się proces odblokowywania drzwi. Zakończenie blokady sygnalizowane jest zgaśnięciem symbolu pyrolizy.

Podczas trwania programu pyrolitycznego nie ma możliwości zmiany jego ustawień ani podglądu aktualnej lub zadanej temperatury.

Po zakończeniu programu i skasowaniu sygnału informacyjnego programator powraca do wyświetlania bieżącego czasu.

W przypadku zaniku zasilania podczas trwania pyrolizy, po jego przywróceniu piekarnik przechodzi do cyklu schładzania, a następnie odblokowuje drzwi zgodnie z procedurą bezpieczeństwa.

Jeżeli podczas trwania pyrolizy pokrętło funkcji zostanie przestawione w inne położenie, w tym OFF, piekarnik przejdzie do cyklu schładzania i odblokowania drzwi. Po zakończeniu tego procesu urządzenie przejdzie do trybu stand-by

Tryb demo

Tryb demo uruchamiany jest kombinacją sensorów: 🌡 i ◷.
W tym trybie grzałki i wentylator pozostają wyłączone, natomiast oświetlenie działa normalnie. W modelach z funkcją pyrolizy, drzwi nie są blokowane podczas jej wyboru. Aktywacja trybu demo jest sygnalizowana napisem „tESt", wyświetlanym naprzemiennie z bieżącym czasem lub temperaturą.

Wybór sygnału dźwiękowego

Programator umożliwia wybór jednego z kilku dostępnych sygnałów dźwiękowych. Zmiany można dokonać w trybie stand-by.
Aby dokonać zmiany:

- naciśnij i przytrzymaj sensor ◷ aby wejść w tryb ustawień godziny.
- naciśnij sensor 🌡 .
- zostanie wyświetlony „tonX", gdzie X wskazuje aktualnie wybrany sygnał.
- za pomocą pokrętła +/- wybierz preferowany dźwięk.
- zatwierdzenie następuje automatycznie po 5 sekundach.

Ustawienie jasności wyświetlacza

Programator umożliwia regulację jasności wyświetlacza w zakresie od 0 do 7. Poziom 0 powoduje wygaszenie wyświetlacza w trybie czuwania, a poziom 4 jest ustawieniem domyślnym.
Zmiany można dokonać w trybie stand-by.
Aby dokonać zmian:

- naciśnij i przytrzymaj sensor ◷ aby wejść w tryb ustawień godziny.
- naciśnij dwukrotnie sensor 🌡.
- zostanie wyświetlony „briX", gdzie X oznacza jasność w skali 1-7.
- za pomocą pokrętła +/- wybierz preferowany dźwięk.
- zatwierdzenie następuje automatycznie po 5 sekundach.

Funkcja Soft Steam

Funkcja Soft Steam wykorzystuje parę wodną w początkowej fazie pieczenia, co korzystnie wpływa na wygląd i jakość wybranych potraw. Przed rozpoczęciem pieczenia wlej 150 ml czystej, zimnej wody do zagłębienia znajdującego się w dnie komory piekarnika. Nie dodawaj przypraw ani innych substancji. Następnie wybierz funkcję Soft Steam i ustaw temperaturę zgodnie z zaleceniami dla przygotowywanej potrawy. Po około 5 minutach nagrzewania włóż potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.

Uwaga:

- Po zakończeniu pieczenia nie pozostawiaj wody w zagłębieniu komory.
- Usuwaj pozostałą wodę dopiero po ostygnięciu piekarnika.
- Ze względu na obecność pary wodnej na wewnętrznej stronie drzwi oraz ścianach komory może pojawiać się skroplona wilgoć. Po zakończeniu pracy wytrzyj jej nadmiar miękką ściereczką.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne czyszczenie i właściwa konserwacja piekarnika pomagają wydłużyć jego bezawaryjną eksploatację.

Ogólne porady

- Czyść piekarnik po każdym użyciu, aby zapobiec przypalaniu zabrudzeń.
- Zaschnięte zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia i mogą wymagać większego nakładu pracy.
- Komorę piekarnika czyść ciepłą wodą z dodatkiem detergentu lub octu (3 łyżki stołowe na 250ml wody), a następnie wytrzyj ją do sucha.
- Nie pozostawiaj w komorze wilgotnych naczyń ani ściereczek, ponieważ mogą sprzyjać powstawaniu korozji.
- Resztki ciasta i soki owocowe najlepiej usuwać z lekko ciepłych powierzchni.

Środki czyszczące

- Nie używaj środków ściernych, druciaków ani preparatów do szorowania.
- Nie stosuj środków żrących zawierających sodę, amoniak lub chlor.
- Unikaj preparatów o silnym odczynie zasadowym.
- Niewskazane jest stosowanie środków zawierających kwasy organiczne (np. kwasek cytrynowy), ponieważ mogą powodować trwałe plamy lub matowienie emalii.

Inne istotne wskazówki

- Do pieczenia potraw zawierających owoce zaleca się używanie głębokich blach. Wyższa blacha uchroni przed wyciekiem płynu na dno piekarnika i ew. przebarwieniem emalii.
- Przebarwienia emalii nie wpływają na działanie piekarnika i nie stanowią podstawy do reklamacji.
- Podczas pieczenia mięsa warto stosować brytfanny, folię aluminiową lub worki do pieczenia, aby ograniczyć zabrudzenie komory tłuszczem.

Uwaga: do czyszczenia nie należy używać środków ściernych, silnych detergentów ani ostrych przedmiotów. Front i obudowę urządzenia należy czyścić ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczek czyszczących.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Komorę piekarnika czyść ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie parowe (Steam Clean):

1. Wlej około 250 ml wody (1 szklanka) do blachy umieszczonej na najniższym poziomie.
2. Ustaw funkcję grzałki dolnej ⎵ i temperaturę 50°C.
3. Zamknij drzwi piekarnika i pozostaw urządzenie włączone przez około 30 minut.
4. Po zakończeniu czyszczenia otwórz drzwi, wytrzyj wnętrze wilgotną gąbką lub ściereczką, a następnie umyj i osusz komorę piekarnika

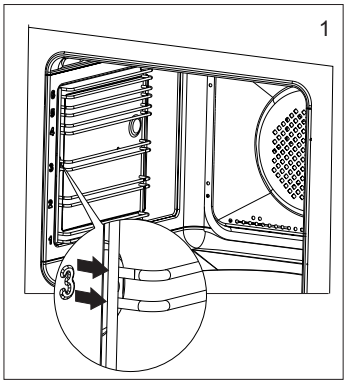
Usuwanie osadu z kamienia po funkcji Soft Steam

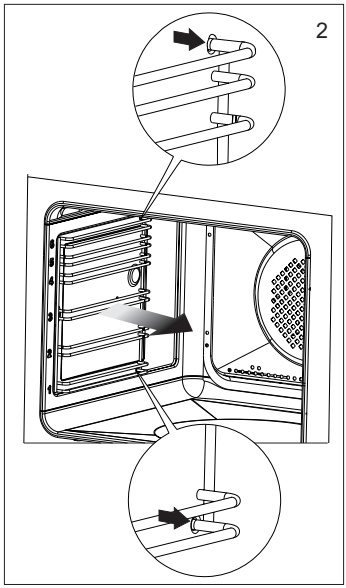
Po użyciu funkcji Soft Steam na dnie komory może pojawić się osad z kamienia. Aby go usunąć, nalej do wgłębienia w dnie komory około 250 ml octu 6% (bez dodatków), pozostaw na 30 minut, a następnie wyczyść powierzchnię ciepłą wodą i miękką ściereczką.

Uwaga: Aby zapobiec gromadzeniu się osadu z kamienia, zaleca się przeprowadzanie czyszczenia co 5–10 cykli z użyciem funkcji Soft Steam.

Demontaż prowadnic drucianych

Prowadnice druciane można łatwo wyjąć do czyszczenia. W tym celu pociągnij przedni zaczep, odchyl prowadnicę, a następnie wysuń ją z tylnych mocowań.

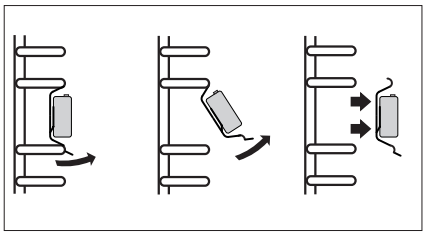




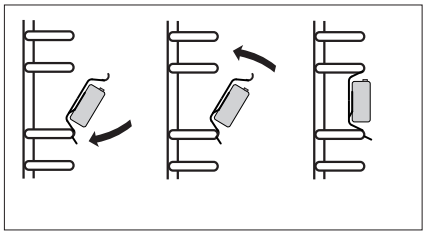
Prowadnice teleskopowe

Prowadnice teleskopowe należy regularnie czyścić wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blachy należy je całkowicie wysunąć. W przypadku rozgrzanego piekarnika zaleca się ostrożne wysuwanie prowadnic, wykorzystując blachę opartą o przednie ograniczniki. Po umieszczeniu blachy prowadnice można wsunąć z powrotem do komory.

Demontaż



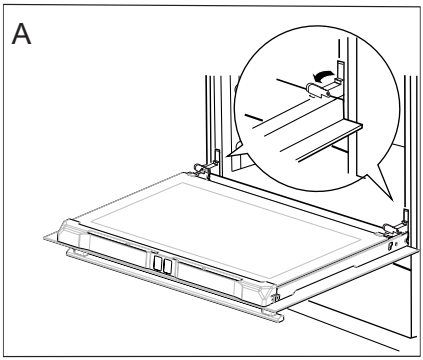
Montaż



Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

Demontaż drzwi

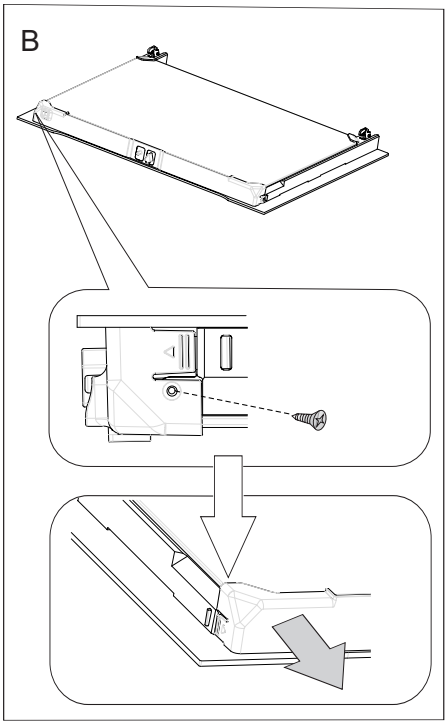
Drzwi piekarnika można zdemontować, aby ułatwić czyszczenie komory. W tym celu otwórz drzwi, unieś blokady zawiasów, następnie lekko przymknij drzwi, unieś je i wyjmij. Montaż wykonaj w odwrotnej kolejności, zwracając uwagę na prawidłowe osadzenie zawiasów. Po zamontowaniu opuść i dociśnij blokady zawiasów, aby zapobiec ich uszkodzeniu.

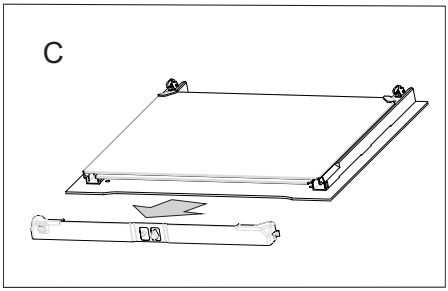


Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wyjmowanie szyby wewnętrznej

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

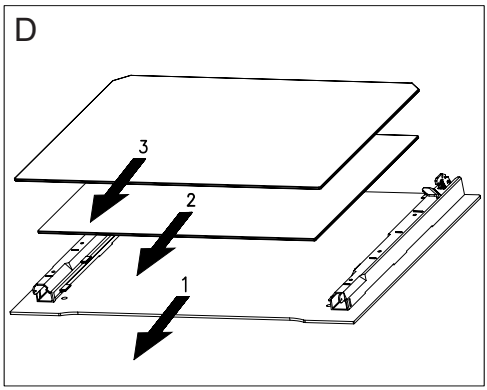




- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D).

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

- Wyjmij szybę środkową (Rys. D).
- Umyj szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.
- W celu ponownego zamontowania szyb należy postępuj w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.



Wyjmowanie szyb wewnętrznych

Wymiana oświetlenia wewnątrz komory

Przed wymianą żarówki należy bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

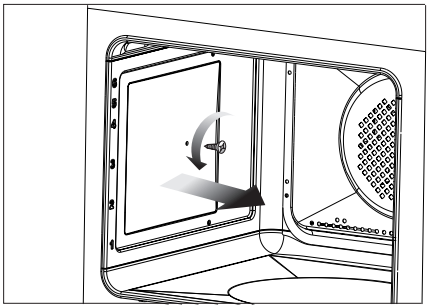
- Wykręć i umyj klosz lampki, pamiętaj o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wyciągnij żarówkę halogenową z gniazda używając do tego szmatki lub papieru.
- W razie potrzeby żarówkę halogenową wymienić na nową o poniższych parametrach:
  1. typ G9.
  2. napięcie 230V.
  3. moc 25W.
- Upewnij się, że nowa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

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

Wkłady katalityczne

Wkłady pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego samoczyszczenia piekarnika). Aby dokonać samoczyszczenia piekarnika należy włączyć go na 1 godzinę ustawiając temp. 250 °C. Jeśli resztki potraw są małe to proces można skrócić.
Ponieważ proces samoczyszczenia wiąże się ze zużyciem energii, należy przed każdym czyszczeniem sprawdzić wielkość zabrudzenia. Po stwierdzeniu obniżenia własności samoczyszczących wkładek można je wymienić na nowe. Wkładki można zakupić w punktach serwisowych lub w handlu. W przypadku wybrania tradycyjnej metody czyszczenia należy pamiętać o tym, że emalia samoczyszcząca jest wrażliwa na ścieranie i do czyszczenia nie należy używać żrących środków czyszczących ani twardych ściereczek.

Demontaż



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku sytuacji awaryjnej:
- Wyłącz piekarnik.
- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Przed skontaktowaniem się z serwisem sprawdź możliwe przyczyny usterki, korzystając z poniższej tabeli. Niektóre problemy można usunąć samodzielnie.

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. Błąd E1 na wyświetlaczu	błąd czujnika termosondy	można używać piekarnik bez termosondy
6. Błąd E0 na wyświetlaczu	błąd czujnika komory	odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik), zwrócić się do najbliższego serwisu

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.

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.

DANE TECHNICZNE

Typ/model	12273.4eTtshPiKDpHaScVg 12273.3eTtshPiKDpHaScVg 12273.3ePaTtshPiKDcHaScVg 12273.3eTshPrPiDpHaSoVgJ
Napięcie znamionowe	230V~50Hz
Moc znamionowa piekarnika	3600 W
Grzejnik dolny	1100 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Grzejnik Soft Steam*	300 W
Wymiary piekarnika (W x S x G)	595 x 595 x 570 mm
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,5
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	-

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

Pomiar zużycia energii należy przeprowadzać po zdemontowaniu prowadnic teleskopowych (jeśli występują).

* dostępność funkcji zależy od modelu urządzenia

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

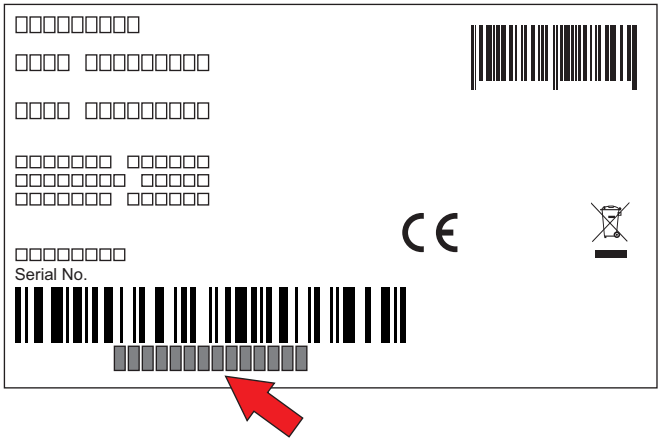
Świadczenia gwarancyjne są realizowane zgodnie z warunkami określonymi w karcie gwarancyjnej. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

Serwis

Naprawy i regulacje urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis Fabryczny lub Autoryzowany Serwis. Napraw powinna dokonywać jedynie osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



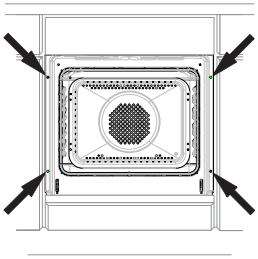
Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

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

INSTALACJA

Montaż piekarnika w zabudowie

- Piekarnik należy instalować w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu, zapewniając łatwy dostęp do elementów sterowania i wtyczki zasilającej.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę do 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okleiny.
- Przed montażem należy przygotować otwór o wymiarach zgodnych z rysunkami montażowymi oraz wykonać przepust na przewód zasilający jeśli mebel posiada ścianę tylną.
- Po wsunięciu piekarnika do wnęki należy zamocować go za pomocą czterech wkrętów.

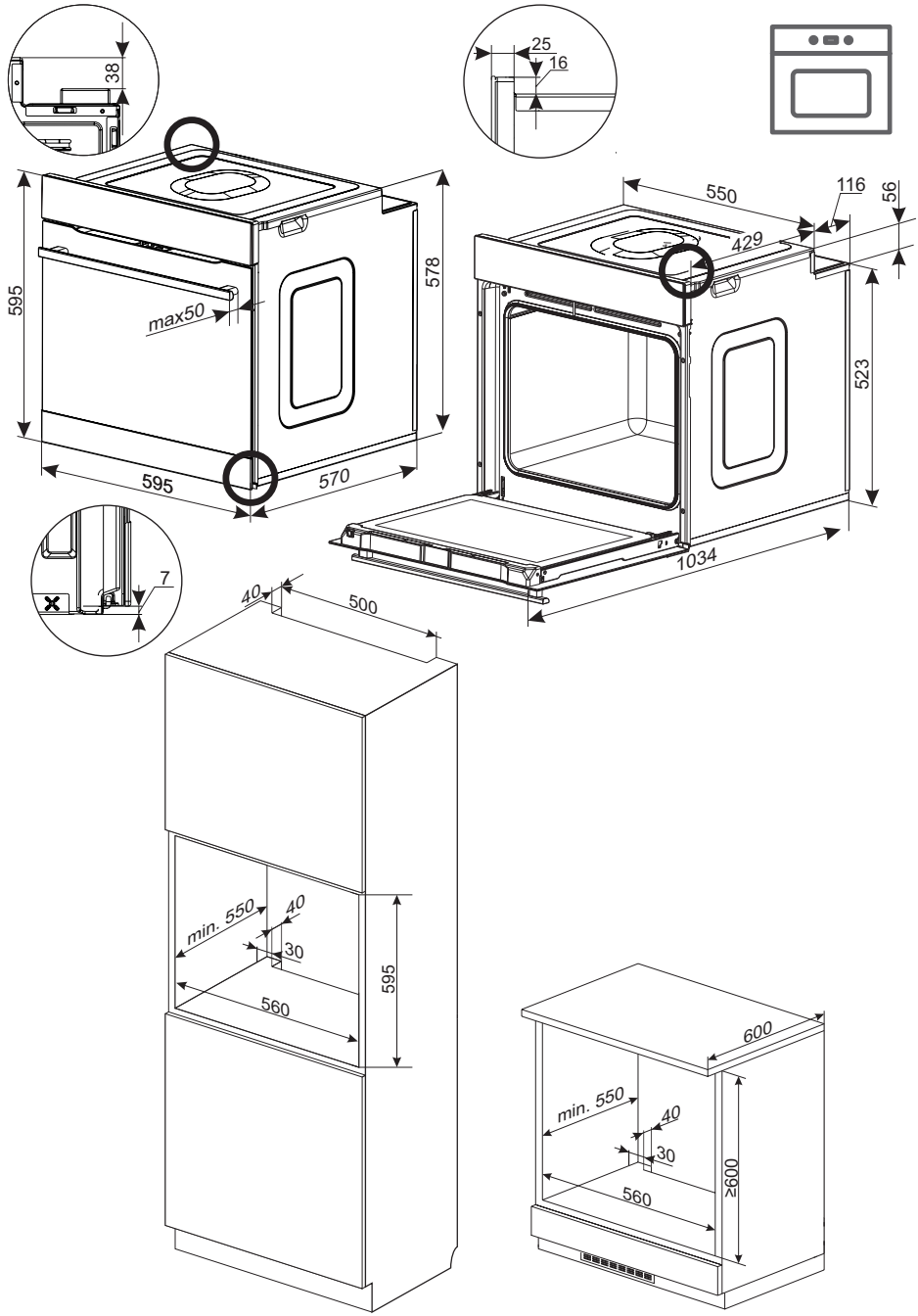


Uwaga: Montaż urządzenia powinien być wykonany przez wykwalifikowanego specjalistę przy odłączonym zasilaniu.

Podłączenie do zasilania

- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić dane na tabliczce znamionowej.
- Piekarnik jest przystosowany do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym 230 V 1N~ 50 Hz i wyposażony w przewód ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo zasilające musi być wyposażone w uziemienie i pozostać dostępne po zainstalowaniu urządzenia.
- Instalacja elektryczna powinna być wyposażona w skuteczny system uziemienia zgodny z obowiązującymi normami i przepisami.
- Przed podłączeniem należy upewnić się, że instalacja elektryczna spełnia wymagania urządzenia, a obwód jest zabezpieczony bezpiecznikiem o wartości co najmniej 16 A.

Uwaga: W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany może dokonać wyłącznie producent, autoryzowany serwis lub osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.


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

PORADY PRAKTYCZNE

Tabele z przykładowymi nastawami piekarnika

Pieczenie ciast

	Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Ciasta w formach	Biszkopt	Forma okrągła: tortowa (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		170 – 200[1)]	38 – 50[2)]
	Babka drożdżowa/ piaskowa	Forma okrągła: tortowa (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		160 – 170[1)]	25 – 40[2)]
	Babka drożdżowa/ piaskowa	Forma okrągła: tortowa (czarna) - umieścić na ruszt	3		150 – 160	25 – 40
	Biszkopt bez-tłuszczowy	Forma do ciasta powlekana: okrągła lub kwadratowa (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		170-180[1)]	38 - 45[2)]
	Szarlotka	Forma do ciasta: okrągła lub kwa-dratowa (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		190-200[1)]	50 - 65[2)]
Ciasto na blasze	Małe ciasta mufiny	Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na blachę	3		155-160[1)]	37 - 45[2)]
		Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na blachę	3		150-160[1)]	34 - 38[2)]
		Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na blachę	3		150-160[1)]	34 - 38[2)]
		Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na blachę	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)]
		Blacha do pieczy-wa lub blacha do pieczeni	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.

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Zaleca się używanie blach dostarczonych z urządzeniem.
- W przypadku korzystania z własnych form i blach należy umieszczać je na ruszcie. Najlepsze rezultaty zapewniają czarne formy, które dobrze przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia.
- Nie zaleca się stosowania jasnych i błyszczących form, ponieważ mogą powodować niedopiekanie spodu wypieków.
- Przy funkcji termoobiegu wstępne nagrzewanie piekarnika zwykle nie jest konieczne. W przypadku pozostałych funkcji zaleca się rozgrzanie piekarnika do ustawionej temperatury przed włożeniem potrawy.
- Stopień wypieczenia ciasta można sprawdzić drewnianym patyczkiem – po wbiciu powinien pozostać suchy i czysty.
- Po zakończeniu pieczenia warto pozostawić ciasto w piekarniku przez około 5 minut.
- Przy korzystaniu z termoobiegu temperatura pieczenia jest zazwyczaj o 20–30°C niższa niż w trybie konwencjonalnym (grzałka górna + dolna).
- Parametry podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą wymagać dostosowania do rodzaju potrawy oraz indywidualnych preferencji.

Pieczenie mięs oraz warzyw

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		225 - 250	120 – 150
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		160 - 180	120 – 160
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		180 - 190	100 – 150
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		160 - 230	90 – 150
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		160 - 190	90 – 150
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		180 - 190	100 – 150
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		180 -190	70 - 90
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		160 - 180	45 – 60
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		175 - 190	60 – 70
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		190	60 – 70
Ryba	Ruszt + naczynie z pokrywą	2 – ruszt naczynie na ruszcie_		210 - 220	45 – 60
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		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

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, skorzystaj z dedykowanej funkcji Pizza . Umieść potrawę na poziomie 3.

Rozgrzej piekarnik do temperatury 300°C, a następnie włóż świeżą pizzę. Czas pieczenia wynosi 4-6 minut.

Jeżeli korzystasz z kamienia do pizzy, umieść go w zimnym piekarniku i nagrzewaj razem z urządzeniem do 300°C przez około 30 minut. Po nagrzaniu umieść pizzę na kamieniu i piecz przez około 4-6 minut.

Pizza	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Świeża	Blacha do pieczywa	2-3		200 – 300	4 – 6
Świeża cienki spód	Blacha do pieczywa	2-3		200 – 300	4 – 6
Mrożona cienki spód	Ruszt	2-3		1)	1)

1) 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)]	1,5 – 2,5
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	2 – 3
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		180 -190	70 - 90
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		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 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 ECO

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

Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1

Pieczenie ciast

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