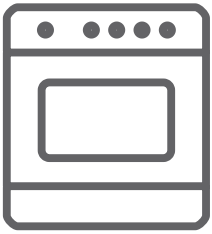
# INSTRUKCJA OBSŁUGI



**WOLNOSTOJĄCA KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ**

6226IE3.381eETsDpHbXx

URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CFS-2091 / 9512594
(09.2026 V1)

# Szanowny Kliencie

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie **Amica** to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

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

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem. Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

**Amica**

# SPIS TREŚCI


**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4**
**JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 6**
**ROZPAKOWANIE 8**
**USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 8**
**TWOJE URZĄDZENIE 9**
**AKCESORIA 11**
**OBSŁUGA PIEKARNIKA 13**
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM 13
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA 13
SCHOWANE POKRĘTŁA 13
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PROGRAMATORA 14
USTAWIENIE I KOREKTA AKTUALNEGO CZASU 14
MINUTNIK 14
CZAS TRWANIA PRACY 14
KASOWANIE USTAWIEŃ 15
ZMIANA TONU SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO 15
ZMIANA JASNOŚCI WYŚWIETLACZA 15
TRYB NOCNY 15
POKRĘTŁA PIEKARNIKA 16
FUNKCJE PIEKARNIKA 16
FUNKCJE PIEKARNIKA 16
LAMPKI KONTROLNE 17
**OBSŁUGA PŁYTY 19**
ZASADY DZIAŁANIA POLA INDUKCYJNEGO 19
DETEKTOR OBECNOŚCI GARNKA W POLU INDUKCYJNYM 20
DOBÓR NACZYŃ DO GOTOWANIA W POLU INDUKCYJNYM 21
PANEL STEROWANIA 23
WŁĄCZENIE PŁYTY GRZEJNEJ 23
WŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO I NASTAWIENIE JEGO MOCY 23
WYŁĄCZENIE PÓL GRZEJNYCH 24
WYŁĄCZENIE CAŁEJ PŁYTY GRZEJNEJ 24
FUNKCJA BOOSTER „B” 24
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO „H” 25
OGRANICZENIE CZASU PRACY 26
FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO DOGRZEWANIA 26
FUNKCJA ZEGARA 27
ZEGAR JAKO MINUTNIK 28
FUNKCJA PODGRZEWANIA 29
FUNKCJA STOP'N GO „II” 30
FUNKCJA BRIDGE 30
**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 32**
PŁYTA GRZEJNA INDUKCYJNA 32
PIEKARNIK - OGÓLNE PORADY 33
ŚRODKI CZYSZCZĄCE 33
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI 33
CZYSZCZENIE 33
CZYSZCZENIE PAROWE 34
PROWADNICE DRUCIANE 34
PROWADNICE TELESKOPOWE 34
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY 35
DEMONTAŻ DRZWI 36
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ 36
**ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 38**
**DANE TECHNICZNE 40**
**GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 41**
GWARANCJA 41
SERWIS 41
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI 41
**INSTALACJA 42**
USTAWIENIE KUCHNI 42
MONTAŻ BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCEJ PRZEZ PRZEWRÓCENIEM KUCHNI. 43
PRZYŁĄCZENIE KUCHNI DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ 43
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA 43
SCHEMAT MOŻLIWYCH POŁĄCZEŃ 44
**PORADY PRAKTYCZNE 45**
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA 45
FUNKCJA GRZANIA ECO 49
ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI GRZANIA ECO 49
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI 50

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Uwaga. Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
- Uwaga. Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania.
- Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki oraz folii aluminiowej nie zaleca się kłaść na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą się one stać gorące.

- Po użyciu wyłącz element grzejny płyty wyłącznikiem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.
- Uwaga. Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Uwaga. Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.
- Do czyszczenia kuchni nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.
- Uwaga. Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwałe gotowanie musi być nadzorowane w sposób ciągły.
- Uwaga. Używać tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może powodować wypadki.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania ( np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.

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

działanie wysokich temperatur.

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

# JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ

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

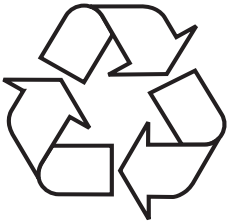
- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania.
- Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni pola grzejnego.

- Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od płytki grzejnej.
- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków.
- Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
- Nie otwierać też niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- Wyłączanie w porę i wykorzystywanie ciepła szczątkowego.
- W przypadku długich czasów gotowania wyłączać pola grzejne na 5-10 minut przed końcem gotowania. Oszczędza się przez to do 20% energii elektrycznej.
- Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.
- Mięso o wadze do 1 kg daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.
- W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

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

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

# ROZPAKOWANIE



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

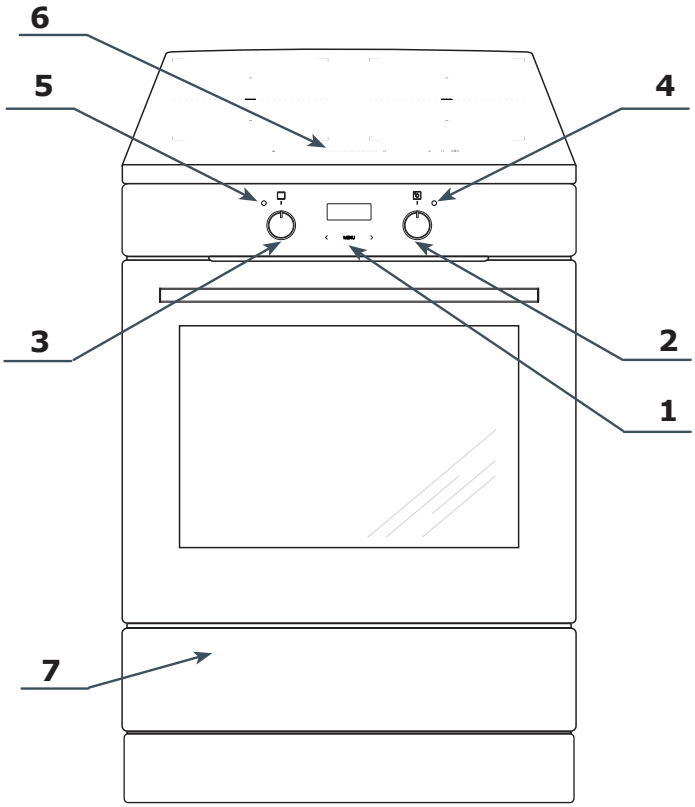
Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem. Uwaga! Materiały opakowaniowe(woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

# USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

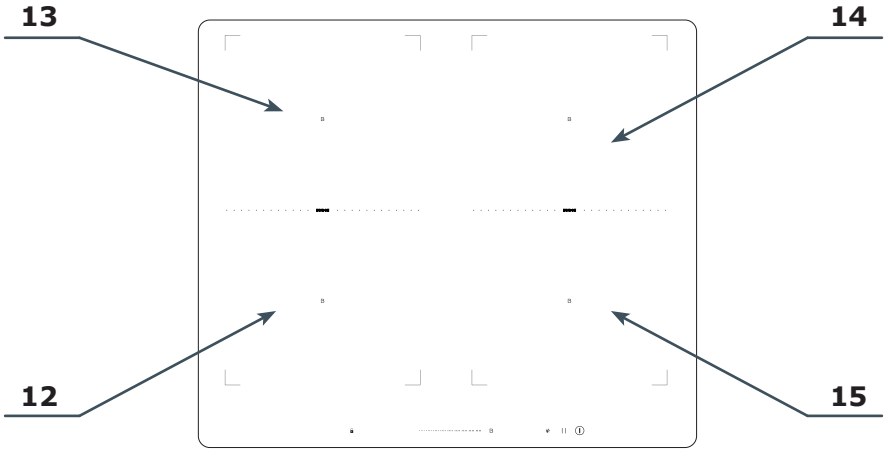
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

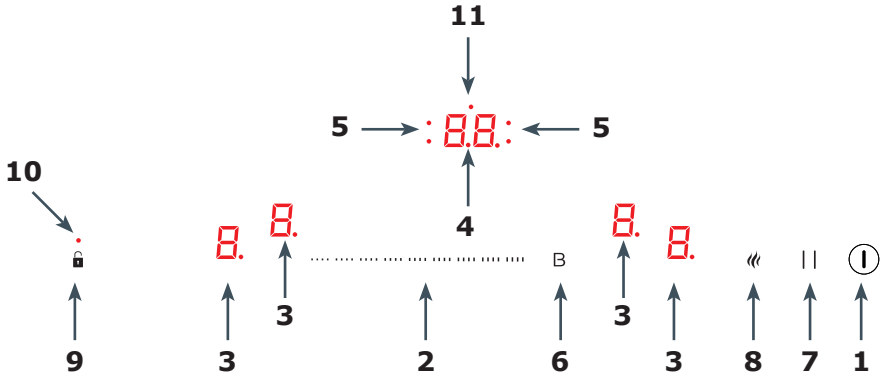
# TWOJE URZĄDZENIE




**Objaśnienie**

1. Programator elektroniczny
2. Pokrętło regulatora temperatury
3. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
4. Lampka kontrolna termoregulatora (L)
5. Lampka kontrolna pracy piekarnika (P)
6. Panel sterowania płyty indukcyjnej
7. Szuflada



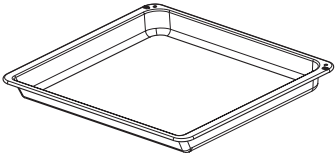




**Objaśnienie**

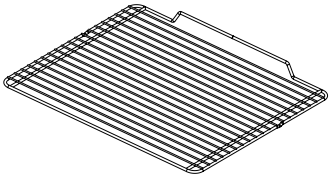
1. Sensor włącz/ wyłącz płyty
2. Sensor zmiany mocy grzejnej
3. Sensor/Wskaźnik pola grzejnego
4. Sensor/Wskaźnik zegara
5. Dioda sygnalizacyjna zegara
6. Sensor Booster
7. Sensor funkcji pauza
8. Sensor funkcji podgrzewania
9. Sensor klucz/blokady
10. Dioda sygnalizacyjna blokady
11. Dioda sygnalizacyjna minutnika
12. Pole grzejne indukcyjne booster (przednie lewe) 220x190 mm
13. Pole grzejne indukcyjne booster (tylne lewe) 220x190 mm
14. Pole grzejne indukcyjne booster (tylne prawe) 220x190 mm
15. Pole grzejne indukcyjne booster (przednie prawe) 220x190 mm

# AKCESORIA

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

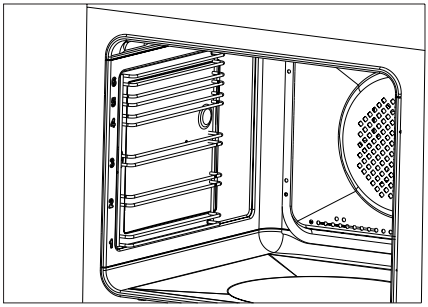


**Ruszt do grilla (drabinka suszarniczna)**
Do form na ciasto, do zapiekanek, pieczeni i grillowanych porcji mięsa, czy też potraw mrożonych. Małe kawałki potraw należy umieścić wcześniej w naczyniach odpornych na wysoką temperaturę. Na drabince można rozłożyć równomiernie żywność w celu jej wysuszenia.



**Prowadnice druciane**
Prowadnice umożliwiają umieszczenie blachy z żywnością na odpowiednim poziomie. Poziom liczony jest od najniższej dostępnej pozycji. Aby zapobiec przechyleniu blachy, nie należy jej wysuwać więcej jak do połowy jej głębokości.

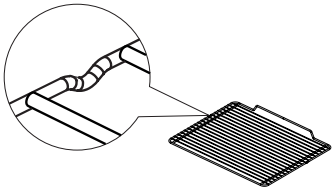
**Wykorzystanie drucianych prowadnic**
Prowadnice posiadają 6 poziomów, na których można umieścić akcesoria. Poziomy należy liczyć od dołu. Blachę lub drabinkę suszarniczą należy wsunąć pomiędzy dwa pręty stanowiące jeden poziom prowadnic. Akcesoria można wysunąć maksymalnie do połowy bez ryzyka samoczynnego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



**Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice z frontu wyposażone są w zderzaki. Przed każdym umieszczaniem blach na prowadnicach wysuń je, umieść na nich blachę i upewnij się, że zderzaki są widoczne w całości, a blacha jest zabezpieczona przed wypadnięciem. Jeżeli piekarnik został wcześniej rozgrzany, prowadnice są również gorące, aby je wysunąć, zahacz tylną krawędzią blachy o zderzaki i wyciągnij je w całości, a następnie wsuń je do wnętrza komory.

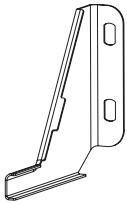
## Funkcja blokady drabinki

Drabinka suszarnicza posiada specjalne występy na lewej i prawej krawędzi. Prawidłowo wsunięta drabinka powinna mieć występy skierowaną do dołu. Występy zapobiegają przypadkowemu wysunięciu drabinki z prowadnic. Aby całkowicie wysunąć drabinkę z prowadnic, unieś ją i delikatnie pociągnij.



## Blokada

Blokada montowana jest, aby zapobiec przewróceniu się kuchni.



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

Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

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

# OBSŁUGA PIEKARNIKA

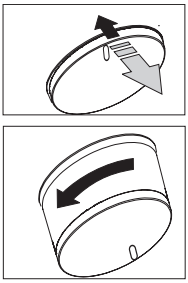
## Przed pierwszym uruchomieniem

- Usuń wszystkie elementy opakowania, szczególnie elementy zabezpieczające wnętrze komory piekarnika na czas transportu.
- Wyciągnij z wnętrza piekarnika wszystkie akcesoria i umyj je dokładnie w ciepłej wodzie z delikatnym płynem do mycia naczyń.
- Opróżnij szufladę,
- Ściągnij folię ochronną z powierzchni prowadnic teleskopowych.
- Do mycia wnętrz komory użyj ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie używaj twardych szczotek czy gąbek. Mogą one uszkodzić powłokę, którą pokryte jest wnętrze komory.

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

## Schowane pokrętła

Pokrętło wyboru funkcji jak i regulacji temperatury piekarnika są schowane w panelu frontowym. Aby ustawić funkcję i/lub temperaturę naciśnij delikatnie pokrętło i puść. Pokrętło wyskoczy z panelu. Teraz możesz ustawić odpowiednią funkcję i/lub temperaturę.

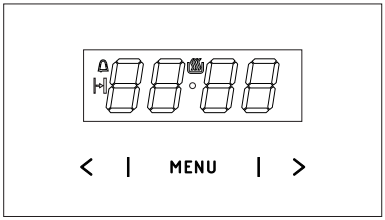


## Wygrzewanie komory piekarnika

- Włącz wentylację w pomieszczeniu, lub otwórz okno.
- Pokrętło wyboru funkcji ustaw na pozycję ▭ lub ⊛ (dokładny opis tych funkcji znajduje się w dalszej części instrukcji).
- Pokrętło regulacji temperatury piekarnika ustaw na temperaturę 250$^{o}$C. Piekarnik powinien pracować przez minimum 30 minut, w trakcie pracy piekarnik będzie wydzielał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wygrzewaniem komory piekarnika.

## Ważne wskazówki dotyczące programatora

W piekarnikach posiadających programator Ts, na wyświetlaczu po podłączeniu urządzenia do zasilania zamiast aktualnego czasu, pojawi się migający komunikat 0•00. Aby korzystać z pełnej funkcjonalności urządzenia, ustaw aktualny czas, w przeciwnym razie korzystanie z urządzenia będzie niemożliwe. Sposób ustawienia aktualnego czasu jest opisany w dalszej części instrukcji.
Programator Ts wyposażony jest w sensory. Aby wprowadzić zmiany dotknij pola palcem, każde użycie sensora jest potwierdzane sygnałem akustycznym. Utrzymuj powierzchnię sensorów w czystości i chroń przed wilgocią.




MENU - sensor wyboru trybu pracy
> - sensor Plus
< - sensor Minus
- symbol gotowości do pracy
- symbol minutnika
- symbol czasu trwania pracy

## Ustawienie i korekta aktualnego czasu

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

Po upływie około 7 sekund ustawiony czas zostanie zapamiętany, a kropka pod symbolem przestanie migać.
Jeżeli chcesz zmienić ustawiony czas, dotknij i przytrzymaj oba sensory < i > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego. Dodatkowo kropka pod symbolem zacznie migać, w tym momencie możesz wprowadzić zmiany ustawionego czasu.

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

## Minutnik

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

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

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

## Czas trwania pracy

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

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

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

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

## Kasowanie ustawień

W każdej chwili możesz skasować ustawienia minutnika lub czasu trwania pracy.

- Aby skasować ustawienia czasu trwania pracy, dotknij jednocześnie sensorów < i >.
- Aby skasować ustawienia minutnika, wybierz sensorem MENU funkcję minutnika, następnie dotknij jednocześnie sensorów < i >.

## Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Programator ma możliwość zmiany tonu sygnału dźwiękowego.

- Aby zmienić ton sygnału, dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensory < oraz > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Dotknij sensor MENU, aby wybrać funkcję zmiany tonu, na wyświetlaczu zacznie migać komunikat *ton I*.
- Wybierz odpowiedni ton sensorem > w zakresie 1-3, sensorem < w zakresie 3-1.

## Zmiana jasności wyświetlacza

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

- Aby zmienić jasność wyświetlacza, dotknij i przytrzymaj jednocześnie sensory < oraz > do momentu pojawienia się sygnału dźwiękowego.
- Dotknij sensor MENU, aby wybrać funkcję *bri 9* (pierwsze dotknięcie spowoduje przejście do funkcji *ton I*, drugie do *bri 9*).
- Wybierz odpowiedną jasność sensorem > w zakresie 1-9, sensorem < w zakresie 9-1.

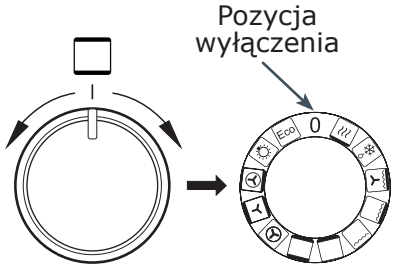
**Uwaga:** Gdy zegar jest aktywny (tzn. użytkownik nacisnął sensor w ciągu ostatnich 7 sekund) jasność wyświetlacza jest maksymalna.

## Tryb nocny

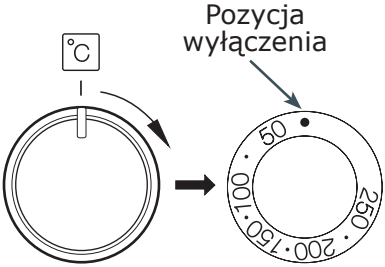
W godzinach od 22.00 do 6.00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlania.

## Pokrętła piekarnika

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




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




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

## Funkcje piekarnika
## Funkcje piekarnika

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

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

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

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

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

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

**Termoobieg i grzałka dolna**
Przy tej pozycji pokrętła piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączonego grzejnika dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza.

**Oświetlenie piekarnika**
Ustawienie tej funkcji powoduje włączenie się oświetlenia wewnątrz komory

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

## Lampki kontrolne

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

## Używanie opiekacza

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

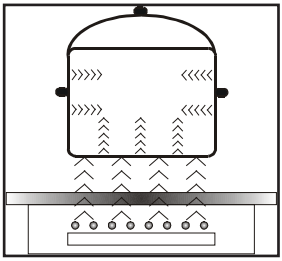
Dla funkcji opiekanie i wzmocnione opiekanie temperaturę należy ustawić maksymalnie na 220°C, a dla funkcji opiekanie z wentylatorem maksymalnie na 190°C.

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

# OBSŁUGA PŁYTY

## Zasady działania pola indukcyjnego

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



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

Ogólnie technologia indukcyjna cechuje się dwiema zaletami:

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

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

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

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

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

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

## Detektor obecności garnka w polu indukcyjnym

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

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

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

Płyta indukcyjna wyposażona jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni.
Każde przesterowanie sensora potwierdzane jest sygnałem akustycznym.
Należy zwracać uwagę, aby przy włączaniu i wyłączaniu oraz przy nastawianiu stopnia mocy grzania zawsze naciskać tylko jeden sensor. W przypadku równoczesnego naciśnięcia większej ilości sensorów (z wyjątkiem zegara i klucza), system ignoruje wprowadzone sygnały sterujące, a przy długotrwałym naciskaniu wyzwala sygnał usterki.

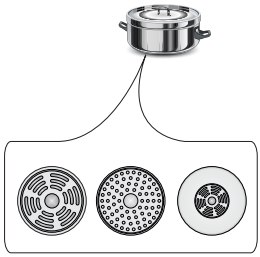
Uwaga!
W przypadku zaniku napięcia w sieci skasowane zostają wszystkie nastawy. Po ponownym pojawieniu się napięcia w sieci wskazana jest ostrożność. Dopóki pola grzejne są gorące będzie wyświetlany wskaźnik nagrzania szczątkowego „H”.

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

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

## Dobór naczyń do gotowania w polu indukcyjnym

- Zawsze należy korzystać z garnków wysokiej jakości, o idealnie płaskim dnie: korzystanie z garnków tego rodzaju zapobiega powstawaniu punktów o zbyt wysokiej temperaturze, w których żywność mogłaby podczas gotowania przywierać. Garnki i patelnie o grubych metalowych ściankach zapewniają doskonały rozkład ciepła.
- Należy zwracać uwagę na to, aby dna garnków były suche: podczas napełniania garnka lub podczas używania garnka wyjętego z lodówki należy przed umieszczeniem go na płycie sprawdzić, czy powierzchnia dna jest zupełnie sucha. Pozwoli to uniknąć zabrudzenia powierzchni płyty.
- Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania i zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
- Aby stwierdzić, czy naczynia są odpowiednie, należy sprawdzić, czy podstawa naczynia przyciąga magnes.
- Dla zapewnienia optymalnego kontrolowania temperatury przez moduł indukcyjny dno naczynia musi być płaskie.
- Wklęsłe dno garnka lub głęboko wytłoczonym logo producenta mają negatywny wpływ na kontrolowanie temperatury przez moduł indukcyjny i mogą powodować przegrzanie naczyń.
- Nie należy używać uszkodzonych naczyń np. ze zdeformowanym dnem na skutek nadmiernej temperatury.
- Stosując duże naczynia z dnem ferromagnetycznym, którego średnica jest mniejsza od całkowitej średnicy naczynia, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna naczynia. Powoduje to sytuację, w której nie jest możliwe równomierne rozprowadzenie ciepła w naczyniu. Obszar ferromagnetyczny zostaje zmniejszony w podstawie naczynia z powodu umieszczonych w niej elementów aluminiowych, dlatego dostarczona ilość ciepła może być mniejsza. Może się zdarzyć, że wystąpią problemy z wykryciem naczynia lub nie zostanie ono wcale wykryte. Średnica części ferromagnetycznej naczynia powinna być dostosowana do wielkości strefy grzejnej, w celu uzyskania optymalnych wyników gotowania. W przypadku, gdy naczynie nie zostało wykryte w strefie grzejnej, zaleca się wypróbowanie go w strefie grzejnej o odpowiednio mniejszej średnicy.



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

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

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

Rozmiar najmniejszego użytecznego naczynia dla pola grzejnego wynosi:

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

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

## Panel sterowania

- Po podłączeniu płyty do sieci elektrycznej, na chwilę zapalą się wszystkie wskaźniki. Płyta grzejna jest gotowa do eksploatacji.
- Płyta grzejna wyposażona jest w elektroniczne sensory, aby ich użyć dotknij go palcem przez minimum 1 sekundę.
- Każde włączenie sensorów sygnalizowane jest dźwiękiem.

**Nie ustawiaj żadnych przedmiotów na powierzchniach sensorów (może pojawić się komunikat usterki), powierzchnie te utrzymuj stale w czystości.**

## Włączenie płyty grzejnej

Dotknij i przytrzymaj palcem przynajmniej 1 sekundę sensor włącz/wyłącz ⏻. Płyta grzejna sygnalizuje poprawne działanie (aktywność), gdy na wskaźniku zegara 8. świeci się cyfra „0”.

Jeżeli w ciągu 10 sekund od uruchomienia płyty nie ustawisz odpowiedniej mocy pola grzejnego, płyta wyłączy się automatycznie.

## Włączenie pola grzejnego i nastawienie jego mocy

- Włącz płytę sensorem ⏻.
- Umieść naczynie na interesującym Cię polu grzejnym.
- Naczynie zostaje automatycznie wykryte a wskaźnik 8. odpowiedzialny za wybrane pole grzejne zacznie migać wskazując „0”.

W przypadku w którym płyta automatycznie wykryje dwa lub więcej naczyń dotknij wskaźnik 8. odpowiedzialny za wybrane pole grzejne. Zacznie on migać.

- Przesuń palcem po sensorze · • • zaczynając od lewej, aby wybrać odpowiednią moc pola (na wskaźniku wyświetlana jest wybrana moc).
- Pole jest już uruchomione.

Pole grzejne jest aktywne, gdy na jego wskaźniku świeci się cyfra lub litera, oznacza to, że pole jest gotowe do wykonywania ustawień mocy grzejnej.

## Wyłączenie pól grzejnych

Wyłączyć pole grzejne możesz wykonując jedną z poniższych czynności:
- Wyłącz płytę sensorem ⏻.
- Dotknij i przytrzymaj wskaźnik 8. przez 3 sekundy
- Aktywuj pole grzejne dotykając palcem sensora · • • i przesuń go w lewą stronę, w celu zmniejszenia poziomu mocy do „0”.

## Wyłączenie całej płyty grzejnej

Płyta grzejna pracuje, gdy włączone jest co najmniej jedno pole grzejne.

- Wyłącz płytę sensorem ⏻.

Jeżeli pole grzejne jest gorące, na wyświetlaczu pola grzejnego świeci się litera „H” lub „h” - symbol nagrzania szczątkowego. Opis symbolu znajduje się w dalszej części instrukcji.

## Funkcja Booster „B”

Funkcja Booster zwiększa moc pola 220x190mm - z 2000W na 3500W.
- Umieść naczynie na interesującym Cię polu grzejnym.
- Naczynie zostaje automatycznie wykryte a wskaźnik 8. odpowiedzialny za wybrane pole grzejne zacznie migać wskazując „0”.
- Włączenie funkcji Booster następuje po przyciśnięciu sensora B (na wyświetlaczu pojawi się litera „B”)

Aby wyłączyć funkcję Booster:
- Zmniejsz moc pola grzejnego z uruchomioną funkcją Booster do „0” przesuwając palcem po sensorze · • •.

Czas pracy funkcji Booster jest ograniczony do 10 minut. Po tym czasie moc pola zostanie ustawiona na moc nominalną (przykładowo, jeżeli zakres regulacji mocy w płycie ma zakres 0-9 to moc nominalna wynosi 9, jeżeli płyta ma zakres regulacji mocy 0-12, moc nominalna wynosi 12 itd.) Funkcja ta może również się przełączyć do mocy nominalnej, jeżeli elementy grzejne lub układy elektroniczne osiągną temperaturę graniczną.
Funkcji Booster będziesz mógł użyć ponownie, gdy temperatura elementów grzejnych spadnie do bezpiecznej. Funkcja ta nie zostanie automatycznie uruchomiona.
Gdy odłożysz garnek z pola grzejnego przy aktywnej funkcji Booster, odliczanie czasu 10 minut nie zostanie przerwane.

Funkcję Booster możesz uruchomić jedynie na dwóch polach jednocześnie tj. na dwóch polach poziomych, lub na dwóch polach pionowych. Funkcja nie może zostać aktywowana na polach w przeciwległych narożnikach („na krzyż”).

## Funkcja blokady

Dzięki funkcji blokady możesz zablokować możliwość sterowanie płytą, przykładowo przez dzieci lub w przypadku czyszczenia. Funkcję blokady możesz aktywować przy włączonej jak i wyłączonej płycie. Aby włączyć lub wyłączyć blokadę, przytrzymaj sensor przez 5 sekund. Gdy blokada jest aktywna, świeci się dioda obok sensora .

**Płyta zostaje zablokowana, nawet jeśli włączasz lub wyłączasz ją sensorem I. Odłączenie płyty od sieci zasilającej spowoduje wyłączenie blokady płyty.**

## Wskaźnik ciepła resztkowego „H”

Po zakończeniu gotowania, szyba płyty indukcyjnej w obszarze danego pola grzewczego nadal pozostaje gorąca, nazywa się to ciepłem resztkowym.

Jeżeli temperatura szyby jest wyższa niż 60°C*, na wskaźniku tego pola wyświetla się symbol „H”.

Jeżeli temperatura szyby wynosi 45°C* - 60°C*), wskaźnik pola wyświetla symbol „h” (niskie ciepło resztkowe).

* Wartości temperatur są orientacyjne

**W czasie działania wskaźnika ciepła resztkowego nie wolno dotykać pola grzejnego, ze względu na możliwość poparzenia, ani stawiać na nim wrażliwych na ciepło przedmiotów!**

**Podczas przerwy w dostawie prądu wskaźnik nagrzania resztkowego „H” lub „h” nie jest już wyświetlany. Pomimo to pola grzejne mogą być wówczas jeszcze gorące!**

## Ograniczenie czasu pracy

W celu zwiększenia niezawodności pracy płyta indukcyjna wyposażona jest w ograniczenie czasu pracy dla każdego z pól grzejnych.

Maksymalny czas pracy jest ustalany indywidualnie w zależności od stosowanych poziomów mocy podczas gotowania. Jeżeli stosujesz tylko jeden poziom mocy przez dłuższy czas gotowania, maksymalny czas zostaje ograniczony zgodnie z tabelą:

Po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania, pole indukcyjne wyłącza się automatycznie, a na wskaźniku pola pojawia się symbol ciepła resztkowego. Maksymalny czas pracy dotyczy pojedynczego pola.

| Stopień mocy grzejnej | Maksymalny czas pracy |
|---|---|
| — = ≡ | 8h |
| 1 | 8h |
| 2 | 8h |
| 3 | 5h |
| 4 | 5h |
| 5 | 5h |
| 6 | 1,5h |
| 7 | 1,5h |
| 8 | 1,5h |
| 9 | 1,5h |
| B | 10min |

## Funkcja automatycznego dogrzewania

Aktywacja funkcji powoduje czasową zmianę mocy pola grzejnego na poziom 9. Aby ją aktywować:

Aby aktywować funkcję należy:
- Umieść naczynie na interesującym Cię polu grzejnym.
- Po automatycznym wykryciu naczynia wybierz moc pola w zakresie 1-8
- Naciśnij ponownie wskaźnik 8.

Na wyświetlaczu na zmianę będzie migać poziom ustawionej mocy oraz symbol „A”.

**Po upływie czasu dogrzewania potrawy (patrz tabela obok), pole automatycznie przełączy się na wcześniej wybrany stopień mocy i będzie on widoczny na wskaźniku.**
**Jeżeli z pola grzejnego podczas aktywnej funkcji dogrzewania zostanie zdjęty garnek, a następnie postawiony z powrotem, dogrzewanie będzie kontynuowane aż do osiągnięcia pełnego czasu dogrzewania.**

| Stopień mocy grzejnej | Czas trwania automatycznego dogrzewania dodatkową mocą |
|---|---|
| 1 | 48s |
| 2 | 1min, 12s |
| 3 | 2min, 18s |
| 4 | 2min, 30s |
| 5 | 4min, 24s |
| 6 | 7min, 12s |
| 7 | 2 min |
| 8 | 3min, 12s |

## Funkcja zegara

Zegar ułatwia proces gotowania dzięki możliwości zaprogramowania czasu działania pól grzejnych. Zegar może również służyć jako minutnik. Funkcję zegara możesz załączyć jedynie podczas gotowania (gdy moc grzejna jest większa od „0”). Funkcji zegara możesz użyć jednocześnie na wszystkich polach grzejnych. Maksymalny czas pracy to 99 minut (co 1 minutę).
Aby ustawić czas zegara należy:

- Umieść naczynie na interesującym Cię polu grzejnym.
- Po automatycznym wykryciu naczynia nastaw moc grzania.
- Wybierz pole na którym ma być ustawiona funkcja zegara.
- Aktywacja zegara następuje po naciśnięciu i przytrzymaniu 8.8. do chwili usłyszenia sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu pokażą się cyfry „00”.

W pierwszej kolejności nastąpi ustawienie drugiej cyfry (jedności), a następnie ustawienie pierwszej cyfry (dziesiątek).

- Po aktywacji zegara, przesuń palcem po sensorze ....., dzięki temu ustawisz cyfrę jedności.
- Ponownie naciśnij sensor zegara aby przejść do ustawiania pierwszej cyfry dziesiątek.
- Przesuń palcem po sensorze ....., dzięki temu ustawisz cyfrę dziesiątek.
- Jeżeli nie ustawisz żadnej wartości dla pierwszej cyfry, po 10 sekundach zegar przyjmie wartość „0” (przykładowo „06” co oznacza zegar ustawiony na 6 minut).

Zegar zacznie działać, gdy dioda sygnalizująca załączenie odpowiedniego pola grzejnego, zacznie migać (dioda na rysunku panelu ma oznaczenie 5.

Aby ustawić funkcję zegara dla kolejnego pola, postępuj zgodnie z powyższymi krokami wybierając w pierwszej kolejności pole inne niż za pierwszym razem. Pamiętaj, że funkcję zegara możesz ustawić dla każdego pola.

Jeżeli ustawisz więcej niż jeden czas na wyświetlaczu zegara, wyświetlany będzie najkrótszy z nich. Jest to sygnalizowane migającą diodą obok wskaźnika zegara.

W każdej chwili gotowania możesz zmienić zaprogramowany czas jego trwania. W tym celu podczas gotowania wybierz pole, którego czas chcesz zmienić tj. aktywuj je wskaźnikiem 8., następnie dotknij wskaźnika zegara 8.8. i zmień czas wykonując kolejne czynności tak jak w opisie ustawienia zegara.

Czas pozostały do końca gotowania możesz sprawdzić w każdej chwili. Dotknij wskaźnika zegara 8.8.; aktywny czas działania zegara dla danego pola jest sygnalizowany migającą diodą obok wskaźnika 8.8..

Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania, włączy się sygnał dźwiękowy. Możesz go wyłączyć, dotykając dowolnego sensora. Alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach.
Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć zegar, aktywuj pole grzejne dotykając wskaźnika pola 8. (wskaźnik mocy będzie świecić jaśniej), następnie dotknij i przytrzymaj wskaźnik zegara 8.8. przez 3 sekundy lub aktywuj interesujące Cię pole wskaźnikiem 8., następnie dotknij wskaźnika zegara 8.8. i sensorem ···· zmniejsz czas do „00” (krok związany z przełączeniem pomiędzy cyframi znajduje się w opisie ustawienia zegara.

## Zegar jako minutnik

Funkcję zegara możesz wykorzystać jako działający niezależnie minutnik, który nie steruje żadnym z pól. Aby ustawić niezależny minutnik, wykonaj wszystkie kroki z opisu ustawienia funkcji zegara z tą różnicą, że nie wybierasz żadnego z pól tj. od razu po włączeniu płyty dotknij wskaźnika zegara 8.8. i ustaw czas. Działanie minutnika zostanie zasygnalizowane migającą diodą nad wskaźnikiem 8.8.. Wyłączenie minutnika odbywa się w taki sam sposób jak wyłączenie funkcji zegara przy zaprogramowanym polu.

## Funkcja podgrzewania

Funkcja podgrzewania potrawy utrzymuje ciepło gotowej żywności na polu grzejnym. Wybrane pole grzejne jest włączone na niską moc grzania. Dzięki tej funkcji będziesz mieć ciepłą, gotową do spożycia potrawę, która nie zmienia swojego smaku i nie przywiera do dna garnka. Dodatkowo funkcję tą możesz wykorzystać do roztopienia masła, czekolady itp.

Aby temperatura garnka była dokładnie mierzona przez czujnik umieszczony w polu grzejnym, garnek, którego używasz musi być bezwzględnie dostosowany do pracy z płytą indukcyjną z idealnie płaskim dnem (wg zaleceń producenta).

Funkcję podgrzewania potrawy możesz włączyć na każdym z pól. Każde pole grzejne posiada 3 poziomy temperatury grzania tj:

- 42°C –
- 70°C =
- 94°C ≡

Włączenie funkcji podgrzewania:

- Umieść naczynie na interesującym Cię polu grzejnym.
- Po automatycznym wykruciu naczynia dotknij sensor funkcji podgrzewania ((((, na wskaźniku pojawi się znak –. Symbol ten oznacza poziom grzania 42°C.
- Dotknij sensor funkcji podgrzewania ((( drugi raz, wskaźnik zmieni wyświetlany symbol na =, czyli poziom grzania zostanie zwiększony do 70°C.
- Dotknij sensor funkcji podgrzewania ((( trzeci raz, wskaźnik zmieni wyświetlany symbol na ≡, czyli poziom grzania zostanie zwiększony do 94°C.
- Funkcję podgrzewania możesz w każdej chwili wyłączyć, dotykając wskaźnika pola grzejnego 8., a następnie przesuń palcem po sensorze ···· aby ustawić poziom mocy grzania na pozycję „0”.

## Funkcja Stop’n go „II”

Funkcja Stop’n go działa jak standardowa pauza. Dzięki niej możesz w dowolnym momencie zawiesić działanie płyty, a następnie powrócić do poprzednich ustawień.
Aby włączyć funkcję stop’n go musi być włączone przynajmniej jedno pole grzejne.
Dotknij sensor ||. Na wszystkich wyświetlaczach pól grzejnych zapali się symbol ||. Gdy pole grzejne jest gorące symbol || będzie migał naprzemiennie z literą „H” lub „h”, w zależności od wysokości temperatury pola (wskaźnik ciepła resztkowego).
Aby wyłączyć funkcję Stop’n go ponownie naciśnij sensor ||. Na wyświetlaczach pól grzejnych zapalą się nastawy, które były ustawione przed włączeniem tej funkcji.

## Funkcja Bridge

Dzięki funkcji Bridge możesz kontrolować 2 pola grzejne płyty jak jedną powiększoną strefą grzania. Funkcja Bridge jest bardzo wygodna, szczególnie gdy używasz do gotowania garnków typu brytfanny.
Płyta posiada funkcję Bridge dla pól lewych i prawych.

Aby włączyć funkcję Bridge:
- Włącz płytę.
- Umieść naczynie typu brytfanna na strefie grzejnej lewej lub prawej
- Naczynie zostanie automatycznie wykryte , a funkcja Bridge aktywowana co sygnalizuje symbol „⊔”.

Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie wybrana moc funkcja Bridge zostanie dezaktywowana.

- Przesuwając palcem po sensorze zmiany mocy grzejnej ▪▪▪▪ ustaw dowolną moc grzania.

Od tej pory sterujesz dwoma polami grzejnymi za pomocą jednego sensora.

Zawsze można włączyć funkcję Bridge ręcznie.

Aby włączyć funkcje Bridge dotknij sensor pola grzejnego 8. a następnie jednocześnie dotknij oba sensory wyboru pól grzejnych 8. po lewej lub prawej stronie. Na górnym wyświetlaczu zapali się symbol „⊔” a na dolnym wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”. Następnie przesuwając palcem po sensorze zmiany mocy grzejnej ▪▪▪▪ ustaw dowolną moc grzania.

Aby wyłączyć funkcję Bridge dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy wskaźnik wyboru pola grzejnego 8. z zapalonym symbolem „⊔”. Na wyświetlaczach zapala się cyfra „0”.

Od tej pory pola działają oddzielnie.

**Funkcja Dopasowywania naczynia do pola grzejnego**

Funkcja pozwala na sprawdzenie dopasowania naczynia do pola grzejnego w celu osiągnięcia największej efektywności gotowania oraz wykorzystania pełnej mocy pola grzejnego.

**Procedura testowa:**

- Umieść naczynie, z ilością wody zakrywającą dno naczynia, na środku pola grzejnego.
- Włącz płytę.
- Po automatycznym wykryciu naczynia, jednocześnie przytrzymaj wskaźnik wykrytego pola grzejnego oraz sensor ⏸ przez 3 sekundy do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego
- Na wyświetlaczu pojawi się symbol ϟ przemiennie z ⌐ co oznacza rozpoczęcie testu.
- Po zakończeniu testu (max. 20 sekund) na wskaźniku zegara pojawia się wynik w zakresie od 00 do 99.
- Płyta wyłączy się automatycznie.

W trakcie trwania testu nie należy zmieniać położenia naczynia.
Wartość 99 oznacza najlepsze dopasowanie naczynia do pola grzejnego.

Wynik wyświetlany na wskaźniku zegara jest wartością orientacyjną i zależy od rozmiaru dna, materiału oraz technologii wykonania naczynia. Zaleca się stosowanie naczyń na polu grzejnym, dla którego wynik przekracza liczbę 60. Jeżeli dno naczynia jest mniejsze od pola grzejnego a wynik testu nie przekracza 60, należy powtórzyć testy na mniejszym dostępnym polu. Stosowanie naczyń, dla których wynik testu nie przekracza 60, powoduje wydłużenie oraz obniżenie jakości procesu gotowania.
Wynik testu 00 oznacza, że testowany garnek jest nie odpowiedni do pracy na płycie indukcyjnej.

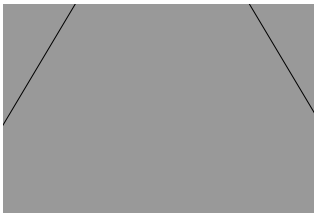
# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

## Płyta grzejna indukcyjna

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



*Skrobak do czyszczenia płyty*

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

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

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

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

## Piekarnik - ogólne porady

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu, nie dopuszczając do przypalenia zabrudzeń.
- W przypadku ich długiego oddziaływania całkowite usunięcie może być niemożliwe lub będzie się wiązało z dużym nakładem pracy.
- Komorę piekarnika należy myć przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu lub octu (3 łyżki stołowe na 250 ml wody). Należy pamiętać, aby po zakończonym procesie czyszczenia wytrzeć powierzchnię do sucha.
- W piekarniku nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń lub ścierek. Wilgoć uwięziona w komorze może być źródłem korozji.
- Zabrudzenia sokami owocowymi lub ciastem najłatwiej usuwa się z jeszcze ciepłej lecz nie gorącej powierzchni komory piekarnika.

## Środki czyszczące

- Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, materiałów ściernych.
- Nie należy stosować żrących środków zawierających sodę, amoniak, lub chlor.
- Nie stosować substancji o silnym odczynie alkalicznym.
- Nie wskazane jest stosowanie płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwasek cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowienie emalii ceramicznej.

## Inne istotne wskazówki

- Do pieczenia potraw zawierających owoce, np. ciast używać głębokich blach – sok może spowodować przebarwienie lub zmatowienie emalii.
- Przebarwienie emalii nie wpływa na działanie piekarnika, nie jest podstawą do reklamacji.
- Do pieczenia mięs używać odpowiednich naczyń, np. brytfanny lub stosować folię aluminiową oraz specjalne worki do pieczenia, aby uniknąć zabrudzenia wnętrza komory tłuszczem.

Uwaga: Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.
Uwaga: Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

## Czyszczenie

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

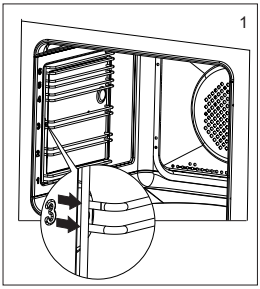
- Włącz oświetlenie wewnątrz piekarnika, pozwala to na uzyskanie lepszej widoczności wnętrza komory.
- Do czyszczenia frontu piekarnika używaj tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie stosuj mleczka do czyszczenia.
- Usuń mechanicznie największe zabrudzenia (zaleca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

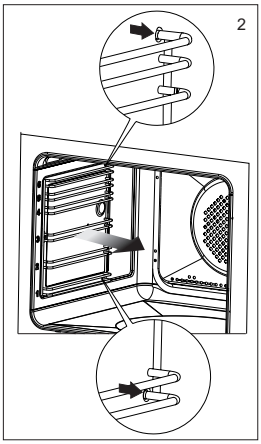
## Czyszczenie parowe

- Na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka).
- Zamknąć drzwi piekarnika.
- Pokrętło regulatora temperatury ustawić na pozycję 50$^0$C, a pokrętło funkcji na pozycję grzejnik dolny.
- Ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut.
- Otworzyć drzwi piekarnika, wnętrze komory wytrzeć ścierką lub gąbką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

## Prowadnice druciane

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

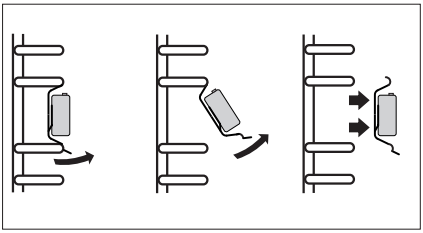


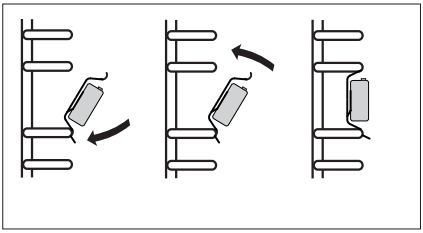

## Prowadnice teleskopowe

Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędzią blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

Demontaż



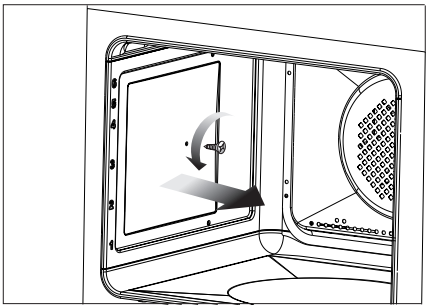
Montaż



**Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.**

## Wkłady katalityczne

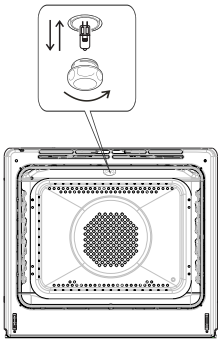
Wkłady pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone,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



## Wymiana oświetlenia wewnątrz komory

Przed wymianą żarówki należy wszystkie pokrętła ustawić na pozycję „0” / „•” (wyłączone) oraz bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

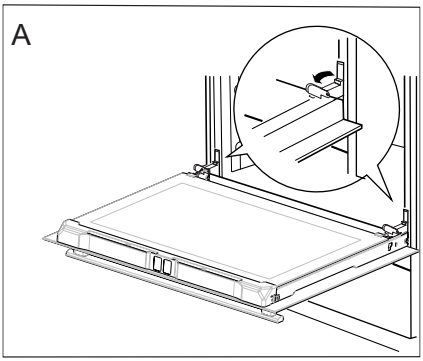
- Wykręć i umyj klosz lampki, pamiętaj o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wyciągnij żarówkę halogenową z gniazda używając do tego szmatki lub papieru.
- W razie potrzeby żarówkę halogenową wymienić na nową o poniższych parametrach:
  1. typ G9.
  2. napięcie 230V.
  3. moc 25W.
- Upewnij się, że nowa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



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

## Demontaż drzwi

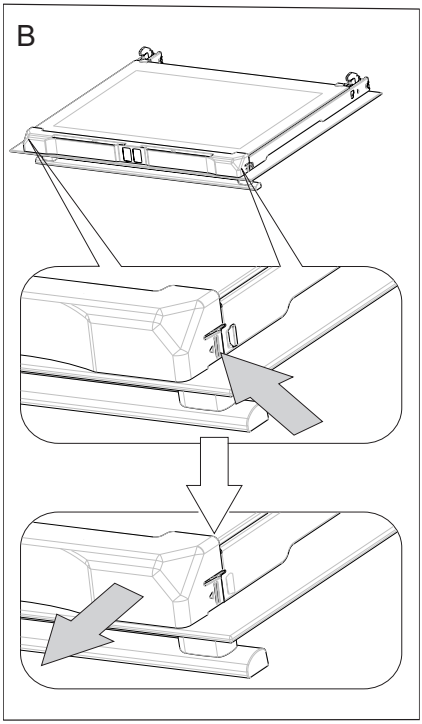
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny. Przy wkładaniu zwróć uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwytu zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika bezwzględnie opuść element zabezpieczający i **dokładnie go dociśnij**. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.

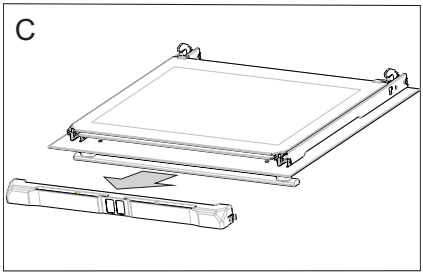



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

## Wyjmowanie szyby wewnętrznej

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

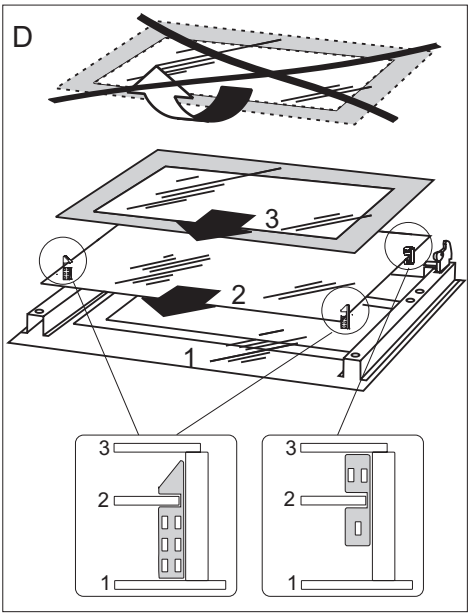



- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D).

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

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




Wyjmowanie szyb wewnętrznych

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Wyłączyć kuchnię.
- Odłączyć zasilanie elektryczne.
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwrócą się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

| **Problem** | **Przyczyna** | **Postępowanie** |
|---|---|---|
| 1. Urządzenie nie działa | Przerwa w dopływie prądu | Sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić |
| 2. Nie działa oświetlenie piekarnika | Obluzowana lub uszkodzona żarówka | Wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja) |
| 3. Wyświetlacz programatora wskazuje godzinę cyklicznie „0.00” | Urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia | Ustawić aktualny czas (patrz Obsługa programatora) |
| 4. Wentylator przy grzejniku termoobiegu nie działa | Niebezpieczeństwo przegrzania! Natychmiast odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu. | |
| 5.Płyta nie reaguje i wydaje krótki sygnał akustyczny | włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi (blokada) | wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi (blokada) |
| 6.Płyta nie reaguje i wydaje długi sygnał akustyczny | nieprawidłowa obsługa (naciśnięto niewłaściwe sensory lub zbyt szybko)<br>sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e) | ponownie uruchomić płytę |
| 7. Płyta wyłącza się | po włączeniu nie wprowadzono żadnych wartości przez czas dłuższy niż 10 s<br>sensor(y) zakryty(e) lub zabrudzony(e) | ponownie uruchomić płytę<br>odkryć lub oczyścić sensory |
| 8.Jedno pole grzejne wyłącza się, na wyświetlaczu świeci się litera „H” | ograniczenie czasu pracy | ponownie włączyć pole grzejne |
| 9. Nie świeci wskaźnik ciepła szczątkowego, mimo że pola grzejne są jeszcze gorące. | przerwa w dopływie prądu,urządzenie zostało odłączone od sieci. | wskaźnik ciepła szczątkowego zadziała ponownie dopiero po najblizszym włączeniu i wyłączeniu panelu sterowania. |
| 10. Płyta indukcyjna wydaje chrapliwe dźwięki. | Jest to zjawisko normalne. Pracuje wentylator chłodzący układy elektroniczne. | |
| 11. Płyta indukcyjna wydaje dźwięki, kojarzące się z gwizdem. | Jest to zjawisko normalne. Zgodnie z częstotliwością pracy cewek podczas używania kilku stref grzewczych, przy maksymalnej mocy płyta wydaje lekki gwizd. | |

| | | |
|---|---|---|
| 12.Pęknięcie w płycie grzejnej | Niebezpieczeństwo! Natychmiast odłączyć płytę od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu. | |
| 13. Wystąpienie symbolu EE na wyświetlaczu pola grzejnego | Zaburzenia pomiaru w obwodzie czujnika temperatury | Wyłączyć i ponownie włączyć płytę sensorem (1). |
| 14. Na wyświetlaczu pojawia się symbol E* wraz z liczbą.<br><br>* dodatkowo wyświetlana jest cyfra | Może sugerować to usterkę płyty grzejnej | Należy wyłączyć płytę, odczekać minutę, po czym uruchomić ponownie. Jeśli to działanie nie spowoduje poprawy należy wyciągnąć wtyczkę z sieci odczekać minutę, po czym sprawdzić czy płyta działa poprawnie. Jeżeli po mimo tych działań płyta wciąż wyświetla błąd należy skontaktować się z serwisem. |

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

# DANE TECHNICZNE

| | |
|---|---|
| Typ/model | 6226IE3.381eETsDpHbXx |
| Napięcie znamionowe | 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz |
| Moc znamionowa kuchni | 11000 W |
| Moc płyty | 7400 W |
| Pole grzejne 220x190mm / Booster | 2200 W / 3700 W |
| Grzejnik dolny | 1100 W |
| Grzejnik górny | 900 W |
| Grzejnik termoobiegu | 2100 W |
| Grzejnik grilla | 1500 W |
| Wymiary kuchni (w x s x g) | 850 x 600 x 600 mm |
| Pobór mocy w trybie czuwania [W] | 0,8 |
| Pobór mocy w trybie wyłączenia [W] | - |
| Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W] | - |
| Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min] | 1 |

Wyrób spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6 obowiązujących w Unii Europejskiej.
Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 /IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika górnego i dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).
Klasa efektywności energetycznej została wyznaczona w zależności od dostępnej funkcji w wyrobie zgodnie z poniższym priorytetem:

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

Podczas wyznaczania zużycie energii należy zdemontować prowadnice teleskopowe (jeśli są na wyposażeniu wyrobu).

**Oświadczenie producenta:**

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,

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

# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

## Gwarancja

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

## Serwis

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

## Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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

Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

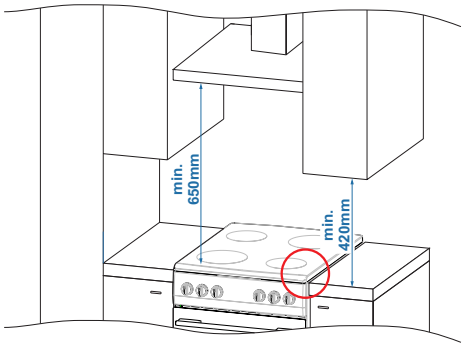
Uwaga: Kopia tabliczki znamionowej lub numeru seryjnego umieszczona jest na karcie gwarancyjnej.
Dla wygody przepisz numer seryjny urządzenia:

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | |

# INSTALACJA

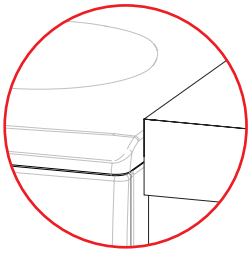
## Ustawienie kuchni

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

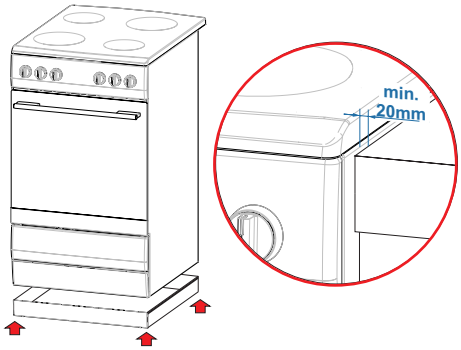



Rys. A

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



NIEPRAWIDŁOWO

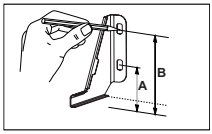


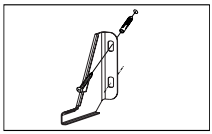

PRAWIDŁOWO

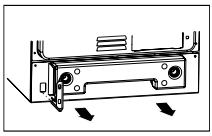
Rys. B

## Montaż blokady zabezpieczającej przez przewróceniem kuchni.

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





Kuchnia wys. 850 mm
A=80 mm,
B=123 mm

Kuchnia wys. 900 mm
A=123 mm,
B=166 mm

**Ważne!**
Chociaż dołożono wszelkich starań, aby w tym urządzeniu wyeliminować zadziory
i ostre krawędzie, należy zachować ostrożność podczas obsługi.
**Zalecamy używanie rękawic ochronnych podczas instalacji.**

## Przyłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

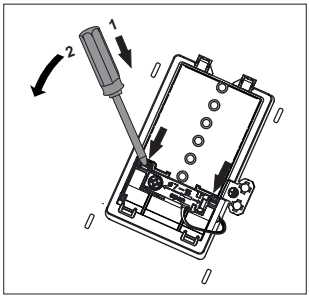
Uwaga!
Przyłączenia do instalacji może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający stosowne uprawnienia. Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek lub zmian w instalacji elektrycznej.

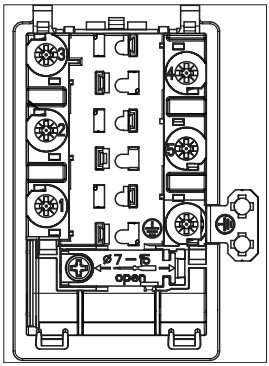
## Wskazówki dla instalatora

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

mi znajdującymi się na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia.

- Uwaga! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „świadectwo przyłączenia kuchni do instalacji elektrycznej” (znajduje się w karcie gwarancyjnej).
- Inny sposób podłączenia kuchni niż pokazano na schemacie może spowodować jej zniszczenie.

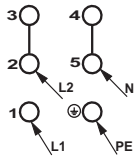
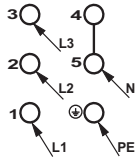



**Schemat możliwych połączeń**

Uwaga. Napięcie elementów grzejnych 230V.

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

| | | | | Zalecany rodzaj przewodu przyłączeniowego |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Przy sieci 400V 2N~50Hz podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 2-3 oraz 4-5, przewody fazowe podłączone do 1 i 2-3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny do ⏚. | 2N~ |   | H05VV-F4G4 4x 4 mm$^2$ |
| 2 | Przy sieci 400V 3N~50Hz podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, mostek łączy zaciski 4-5, przewody fazowe podłączone do 1, 2 i 3, przewód neutralny do 4-5, przewód ochronny do ⏚. | 3N~ |   | H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm$^2$ |

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

# PORADY PRAKTYCZNE

## Tabele z przykładowymi nastawami piekarnika

### Pieczenie ciast

| | Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura [°C] | Czas [min] |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ciasta w formach | Biszkopt | Forma okrągła tortowa handlowa czarna kładziona na ruszt | 1-2 | | 170 – 200[1)] | 38 – 50[2)] |
| | Babka drożdżowa/ piaskowa | Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt | 1-2 | | 160 – 170[1)] | 25 – 40[2)] |
| | Babka drożdżowa/ piaskowa | Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt | 3 | | 150 – 160 | 25 – 40 |
| | Biszkopt bez-tłuszczowy | Forma do ciasta po-wlekane na czarno okrągła lub kwadra-towa kładzione na ruszt | 1-2 | | 170-180[1)] | 38 - 45[2)] |
| | Szarlotka | Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kła-dzione na ruszt | 1-2 | | 190-200[1)] | 50 - 65[2)] |
| Ciasto na blasze | Małe ciasta mufiny | Forma papierowe około Ø 48mm han-dlowe kładziona na blachę do pieczywa | 3 | | 155-160[1)] | 37 - 45[2)] |
| | | Forma papierowe około Ø 48mm han-dlowe kładziona na blachę do pieczywa | 3 | | 150-160[1)] | 34 - 38[2)] |
| | | Forma papierowe około Ø 48mm han-dlowe kładziona na blachę do pieczywa | 3 | | 150-160[1)] | 34 - 38[2)] |
| | | Forma papierowe około Ø 48mm 2-Blacha do pieczy-wa lub pieczeni 4-Blacha do pie-czywa | 2 + 4 | | 150-160[1)] | 34 - 40[2)] |
| | Kruche ciasto | Blacha do pieczywa | 2 | | 150-160[1)] | 30 - 40[2)] |
| | | Blacha do pieczywa | 2 | | 150-170[1)] | 25 - 35[2)] |
| | | Blacha do pieczywa | 2 | | 150-170[1)] | 25 - 35[2)] |
| | | 2-Blacha do pie-czywa lub pieczeni 4-Blacha do pie-czywa | 2 + 4 | | 160-175[1)] | 25 - 35[2)] |

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

**Ważne!**

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

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

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

## Pieczenie mięs oraz warzyw

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura [°C] | Czas [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Wołowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 225 - 250 | 120 – 150 |
| Wołowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 160 - 180 | 120 – 160 |
| Wołowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 180 - 190 | 100 – 150 |
| Wieprzowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 160 - 230 | 90 – 150 |
| Wieprzowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 160 - 190 | 90 – 150 |
| Wieprzowina | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 180 - 190 | 100 – 150 |
| Kurczak | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 180 -190 | 70 – 90 |
| Kurczak | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 160 - 180 | 45 – 60 |
| Kurczak | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 175 - 190 | 60 – 70 |
| Ryba | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 190 | 60 – 70 |
| Ryba | Ruszt + naczynie z pokrywą | 2 – ruszt naczynie na ruszcie | | 210 - 220 | 45 – 60 |
| Ryba | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 160 - 180 | 45 – 60 |
| Warzywa | Blacha do pieczeni | 2 | | 190 - 210 | 40 – 50 |
| Warzywa | Blacha do pieczeni | 3 | | 170 - 190 | 40 - 50 |

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory.

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

- W piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze porcje zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej.
- Do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury.
- Przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na niższym poziomie umieścić blachę do pieczeni. Tłuszcz z potrawy nie będzie kapał bezpośrednio do komory, tylko do blachy.
- Aby pieczeń była bardziej soczysta, do wsuniętej blachy na krople tłuszczu dodaj niewielką ilość wody. W takim wypadku potrawa nie ulegnie wysuszeniu.

Przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na

drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą wodą, która wcześniej została osolona. Mięsa nie należy polewać zimną wodą.

## Pizza

| Rodzaj żywności<br>Pizza | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura [°C] | Czas [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Świeża | Blacha do pieczywa | 2-3 | | 200 – 230[1)] | 15 – 25 |
| Świeża cienki spód | Blacha do pieczywa | 2-3 | | 200 – 230[1)] | 15 – 20 |
| Mrożona cienki spód | Ruszt | 2-3 | | [2)] | [2)] |
| Mrożona gruby spód | Ruszt | 2-3 | | [2)] | [2)] |

1) Rozgrzej pusty piekarnik
2) Stosować się do informacji na opakowaniu

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

## Grillowanie

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura [°C] | Czas [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt | 4 | | 220[1)] | 3 – 7 |
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt | 4 | | 220[1)] | 3 – 7 |
| Kurczak | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 180 -190 | 70 -90 |
| Ryba | Ruszt +Blacha do pieczeni( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczeni | | 190 | 60 – 70 |
| Warzywa | Blacha do pieczeni | 3 | | 170 - 190 | 40 - 50 |

1) Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu

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

## Funkcja grzania ECO

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

## Zalecane parametry przy użyciu funkcji grzania ECO

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

# Tabele z potrawami testowymi

## Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1

### Pieczenie ciast

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura [°C] | Czas [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Małe ciasta | Blacha do pieczywa | 4 | | 160[1)] | 28-32[2)] |
| | Blacha do pieczywa | 3 | | 155[1)] | 23-26[2)] |
| | Blacha do pieczywa | 3 | | 150[1)] | 26-30[2)] |
| | Blacha do pieczywa<br>Blacha do pieczeni | 2 + 4<br>2 - blacha do pieczywa lub pieczeni<br>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<br>Blacha do pieczeni | 2 + 4<br>2 - blacha do pieczywa lub pieczeni<br>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<br>formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód | | 180-200[1)] | 50-65[2)] |

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

## Grillowanie

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura [°C] | Czas [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt | 4 | | 220[1)] | 3 – 7 |
| Burgery wołowe | Ruszt + Blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kropli) | 4 – ruszt<br>3 – blacha do pieczeni | | 220[1)] | 1 strona 13-18<br>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<br>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