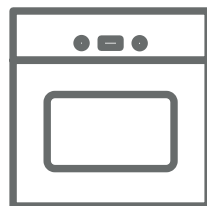


**Amica**  
*for living*

# INSTRUKCJA OBSŁUGI



**PIEKARNIK DO ZABUDOWY**

**12263.3eTtcPiKDpJScXb / TED57676ArBA+V PIZZA**



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ  
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-3003 / 8518058  
(01.2025 V3)

# 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

<b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b>	<b>4</b>
<b>JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ</b>	<b>6</b>
<b>ROZPAKOWANIE</b>	<b>7</b>
<b>USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ</b>	<b>7</b>
<b>TWOJE URZĄDZENIE</b>	<b>8</b>
<b>AKCESORIA</b>	<b>9</b>
<b>OBSŁUGA PIEKARNIKA</b>	<b>11</b>
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM	11
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA	11
PANEL STEROWANIA	11
PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY	12
FUNKCJE PIEKARNIKA NA WYŚWIETLACZU	12
OBSZAR AKTYWNOŚCI FUNKCJI	13
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA	13
USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU	13
INTENSYWNOŚĆ ŚWIECENIA WYŚWIETLACZA	13
OŚWIETLENIE	13
WENTYLATOR CHŁODZĄCY	13
ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA (SYMBOL TERMOSTATU)	14
FUNKCJE PIEKARNIKA	14
TRYB STANDBY	15
TRYB AKTYWNY	15
BLOKADA RODZICIELSKA	15
MINUTNIK	15
PODGLĄD I MODYFIKOWANIE USTAWIEŃ W TRAKCIE PRACY PIEKARNIKA	15
ZAKOŃCZENIE DZIAŁANIA FUNKCJI	16
OPOŹNIONE WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA (PRACA PÓŁAUTOMATYCZNA)	16
OPOŹNIONY START PRACY PIEKARNIKA (PRACA AUTOMATYCZNA)	16
PROGRAMY GOTOWE	17
PROGRAMY GOTOWE Z SZYBKIM ROZGRZEWEM	18
ZAKOŃCZENIE PROGRAMU GOTOWEGO	18
WYKORZYSTANIE SONDY MIĘSA	18
DRZWI PIEKARNIKA	19
OGRANICZENIE CZASU PRACY PIEKARNIKA	19
SZYBKI ROZGRZEW PIEKARNIKA	19
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>20</b>
OGÓLNE PORADY	20
SRODKI CZYSZCZĄCE	20
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI	20
CZYSZCZENIE	20
PROWADNICE DRUCIANE	21
PROWADNICE TELESKOPOWE	21
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ	22
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY	23
<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>	<b>24</b>
<b>DANE TECHNICZNE</b>	<b>25</b>
<b>GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA</b>	<b>26</b>
GWARANCJA	26
SERWIS	26
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI	26
<b>INSTALACJA</b>	<b>27</b>
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE	27
PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA	27
<b>PORADY PRAKTYCZNE</b>	<b>29</b>
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA	29
FUNKCJA GRZANIA TERMOOBIEG ECO	33
ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI TERMOOBIEG ECO	33
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI	34

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian nie wpływających na działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkownika sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.
- Uwaga. Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Uwaga. Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.

- Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.
- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg.
- Zabrania się użytkowania piekarnika niesprawnego technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej ustereką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne piekarnika.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.
- Uwaga. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym, albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

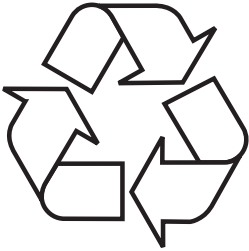
# JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”. Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw. Mięso o wadze do 1 kg daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.
- W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.
- Staranne zamykanie drzwi piekarnika. Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.
- Nie wbudowywanie piekarnika w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Zużycie energii elektrycznej przez to nie niepotrzebnie wzrasta.
- Uwaga! W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

# ROZPAKOWANIE



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

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska

naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

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

## USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

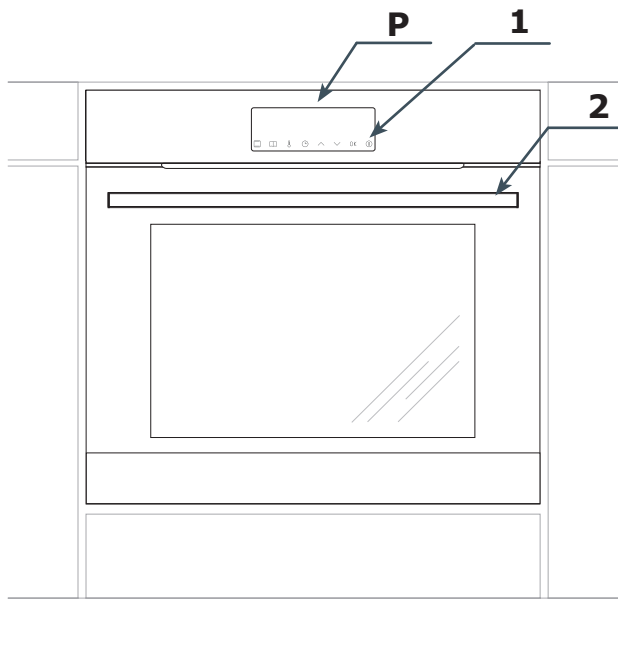


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

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

# TWOJE URZĄDZENIE



P Programator elektroniczny

1. Włącznik/wyłącznik

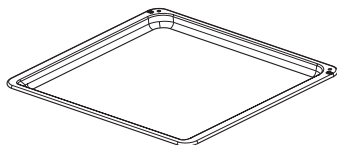
2. Uchwyt drzwi



# AKCESORIA

## Blacha do pieczywa

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



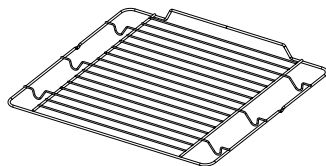
## Termosonda

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



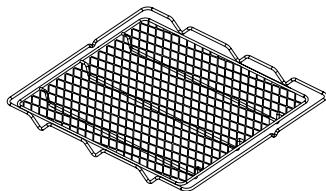
## Ruszt do grilla (drabinka suszarnicza)

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.



## Ruszt (drabinka airfry)

Do pieczenia i odgrzewania dań bez tłuszczu takich jak frytki, warzywa, paluszki rybne itp. Airfry nadaje się także do wykorzystywania przy pieczeniu w rękawie piekarniczym.

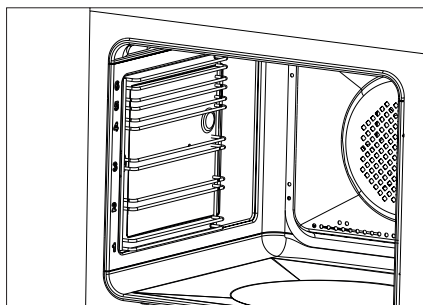


## Prowadnice druciane

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

## Wykorzystanie druczanych 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.

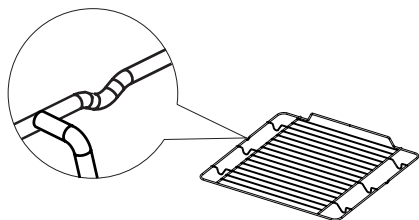


## **Prowadnice teleskopowe\***

Prowadnice z frontu wyposażone są w zderzaki. Przed każdym umieszczeniem 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.



\*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 piekarnika:


- Piekarnik w kolorze białym - W
- Piekarnik w kolorze czarnym - S
- Piekarnik w wykonaniu INOX - X
- Piekarnik w wykonaniu BLACK INOX - Xb
- Druciane prowadnice do wkładów piekarnika - D
- Teleskopowe prowadnice do wysuwania wkładów piekarnika - Dp, Dps
- Zawiasy drzwi "delikatne domykanie" (soft close) - Sc
- Zawiasy drzwi „delikatne domykanie” oraz „delikatne otwieranie” (soft close and open) - So

# OBSŁUGA PIEKARNIKA

## Przed pierwszym uruchomieniem


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

## Wygrzewanie komory piekarnika

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

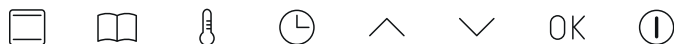
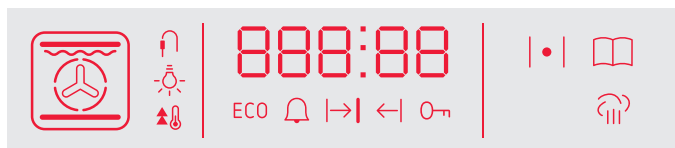
Piekarnik powinien pracować przez minimum 30 minut, w trakcie pracy piekarnik będzie wydzieliał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wygrzewaniem komory piekarnika.

## Panel sterowania

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

**Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.**

## Programator elektroniczny



Programator wyposażony jest w wyświetlacz LED oraz 8 sensorów dotykowych (sensory nie są podświetlane):

Sensor	Opis	Sensor	Opis
	Włącznik / wyłącznik (Tryb StandBy)		Ustawienie zegara
	Funkcje piekarnika		Plus / w górę [+]
	Programy gotowe		Minus / w dół [-]
	Ustawienie temperatury	OK	- Potwierdzenie











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

## Funkcje piekarnika na wyświetlaczu


Obszar wskazujący wybraną funkcję piekarnika jest podświetlany w następujących wariantach:

	Oświetlenie piekarnika		Turbo grill
	Szybki rozgrzew		Super grill
	ECO		Pizza
	Termoobieg		Zarumienianie
	Grzanie konwencjonalne		Przypiekanie
	Ciasto		Rozmrażanie
	Grill		Funkcja w zależności od typu piekarnika

## Obszar aktywności funkcji



-  Podłączona termosonda
-  Włączone oświetlenie
-  Symbol aktywności szybkiego rozgrzewu
- ECO** Aktywna funkcja ECO
-  Aktywny minutnik
-  Praca automatyczna
-  Praca półautomatyczna
-  Aktywna blokada rodzicielska
-  Rozgrzewanie piekarnika
-  Aktywny program gotowy
-  Czyszczenie parowe





## Podłączenie do zasilania

Po podłączeniu do zasilania (lub powrocie zasilania po jego wcześniejszym zaniku) piekarnik przejdzie w tryb ustawienia aktualnego czasu, na wyświetlaczu miga . Korzystanie z urządzenia nie jest możliwe bez ustawionego czasu.

**Uwaga!** W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie wprowadzone parametry takie jak czas pracy, temperatura, funkcja zostaną skasowane, aby kontynuować pracę, należy wprowadzić nastawy powtórnie. Jeśli przerwany programem było czyszczenie pyrolityczne (lub drzwi są z innego powodu zablokowane), to przed ustawianiem zegara wykonywana jest procedura wychładzania piekarnika i otwierania drzwi.

## Ustawienie aktualnego czasu

Po podłączeniu zasilania na wyświetlaczu migają cyfry godziny . Aby wprowadzić aktualny czas użyj sensorów  $\wedge$  oraz  $\vee$ . Aby przełączyć się na cyfry minut, dotknij sensor  jednokrotnie i ustaw poprawną wartość

sensorami  $\wedge$  oraz  $\vee$ . Dotknij sensor  kolejny raz, aby zatwierdzić aktualny czas. Poprawne ustawienie czasu zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Aby zmienić aktualny czas, w trybie StandBy dotknij i przytrzymaj sensor , na wyświetlaczu pojawi się symbol , dotknij sensor  kolejny raz, cyfry zaczną migać. Dalej postępuj jak w przypadku ustawienia czasu po pierwszym uruchomieniu urządzenia.

## Intensywność świecenia wyświetlacza

Intensywność świecenia wyświetlacza LED jest różna w zależności od pory dnia, w godzinach 22:00-6:00 intensywność świecenia jest mniejsza niż w godzinach 6:00-22:00. Dodatkowo w trybie StandBy intensywność świecenia jest mniejsza niż w trybie aktywnym. Nie ma możliwości zmiany intensywności świecenia oraz godzin, w których natężenie jest różne.



## Oświetlenie






Każdorazowe otwarcie drzwi piekarnika powoduje zapalenie się światła. Dodatkowo gdy piekarnik jest w trybie aktywnym, wewnątrz komory piekarnika włączone jest oświetlenie. Oświetlenie to pozostaje wyłączone tylko w trybie StandBy. Jeżeli drzwi piekarnika pozostają otwarte dłuższy czas, oświetlenie wyłączy się automatycznie po upływie około 10 minut.













## Wentylator chłodzący



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

## Rozgrzewanie piekarnika (Symbol termostatu)      Funkcje piekarnika


Symbol  oznacza rozgrzewanie się przynajmniej jednej z grzałek w piekarniku. Symbol ten gaśnie gdy temperatura w komorze zostanie osiągnięta. Po jej osiągnięciu symbol ten będzie się zapalał i gaść co jakiś czas. Sygnalizuje to utrzymywanie ustawionej temperatury. Jeżeli po osiągnięciu ustawionej temperatury, zmniejszysz ją, symbol  zapali się dopiero w momencie wychłodzenia piekarnika poniżej nowo ustawionej wartości.

W trybie aktywnym dotknij sensor  , włączy się menu wyboru funkcji- na wyświetlaczu pojawi się funkcja piekarnika oznaczona jako „1”. Używając sensorów  oraz  wybierz odpowiednią funkcję z poniższej tabeli. Następnie potwierdź wybór funkcji sensorem OK, w kolejnym kroku wybierz odpowiednią temperaturę sensorami  oraz , lub pozostaw wartość domyślną. Po zatwierdzeniu sensorem OK urządzenie rozpocznie pracę.



Opis funkcji	Realizacja						Temperatura [°C]		Domyślna temp.[°C]
	Światło	Grzałka górna	Grzałka oplekacza	Grzałka wentylatora	Grzałka dolna	Wentylator termoobiegu	min.	max.	
 Światło	√						-	-	-
 Szybki rozgrzew	√		√	√		√	30	280	170
 Pieczenie ECO				√		√	30	280	170
 Termoobieg	√			√		√	30	280	170
 Konwencjonalna	√	√			√		30	280	180
 Ciasto	√	√			√	√	30	280	170
 Grill	√		√				30	240	220
 Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190
 Super grill	√	√	√				30	240	220
 Pizza	√			√	√	√	30	300	220
 Zarumienianie	√	√					30	240	180
 Przypiekanie	√				√		30	240	200

	Rozmrażanie	√					√	-	-	-
	Czyszczenie parowe	√								




Uwaga: Po włączeniu menu wyboru funkcji, brak użycia sensorów przez 10 sekund spowoduje przejście do trybu aktywnego, co jest równoznaczne ze skasowaniem już wprowadzonych ustawień.

**Funkcja Pizza**  - dla uzyskania najlepszych efektów temperaturę należy nastawić na 300°C (patrz PORADY PRAKTYCZNE).

## W czasie aktywnej funkcji piekarnika

Aby zmienić aktywną funkcję piekarnika, dotknij i przytrzymaj sensor . Aby przejść do menu wyboru programów gotowych, dotknij i przytrzymaj sensor .


Aby przejść do trybu StandBy, dotknij i przytrzymaj sensor .

Aby zmienić temperaturę, dotknij i przytrzymaj sensor , następnie sensorami  oraz  wybierz odpowiednią temperaturę i zatwierdź sensorem OK, lub odczekaj kilka sekund, nowa temperatura zatwierdzi się automatycznie.



## Tryb StandBy



Inaczej tryb czuwania. W trybie tym na wyświetlaczu jest aktywny zegar, lub wyświetlana jest temperatura wewnątrz komory (powyżej 50°C). Dodatkowo możesz aktywować funkcję minutnika, opis w dalszej części instrukcji. Intensywność świecenia jest zmniejszona względem trybu aktywnego.

## Tryb aktywny




Uruchom tryb przytrzymując sensor  będąc w trybie StandBy. W trybie aktywnym możesz wybrać odpowiednią funkcję, temperaturę czy też czas pracy.


## Blokada rodzicielska



Dotknij jednocześnie przez 3 sekundy sensory  oraz  aby włączyć blokadę rodzicielską, na wyświetlaczu



pojawi się symbol . Aby wyłączyć blokadę, jednocześnie dotknij przez 3 sekundy te same sensory, symbol  na wyświetlaczu zgaśnie.

## Minutnik

W dowolnym trybie dotknij i przytrzymaj sensor , na wyświetlaczu pojawi się , oraz symbol  zacznie migać. Teraz możesz:



Ustawić minutnik sensorem , następnie zatwierdź sensorem OK.




Skorygować nastawy minutnika sensorami  oraz . Skorygowaną wartość zatwierdź OK.

Wyłączyć minutnik ustawiając sensorem  wartość  i zatwierdź sensorem OK.

Minutnik nie przerywa działania aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem.

## Podgląd i modyfikowanie ustawień w trakcie pracy piekarnika

Aby sprawdzić temperaturę wewnątrz komory w trakcie pracy piekarnika, dotknij sensor  jednokrotnie. Dotknij kolejny raz sensor  aby sprawdzić ustawioną temperaturę. Dotknij kolejny raz, aby wrócić do wyświetlania aktualnego czasu.

Aby zmienić zadaną temperaturę podczas pracy piekarnika, dotknij i przytrzymaj sensor , na wyświetlaczu pojawi się aktualnie ustawiona temperatura, możesz ją modyfikować sensorami  oraz . Nową tempera-

tureę zatwierdź sensory OK. Do momentu zatwierdzenia, w piekarniku ustawiona jest wartość poprzednia.

Aby zmienić funkcję w trakcie pracy piekarnika, dotknij i przytrzymaj sensor □, na wyświetlaczu pojawi się aktywna funkcja, którą możesz zmienić sensorami ^ oraz v. Po zatwierdzeniu nowej funkcji, na wyświetlaczu pojawi się temperatura (nie jest ona domyślna dla ustawionej funkcji, tylko przeniesiona z poprzednich nastawów. Można ją zmienić sensorami ^ oraz v). Po zatwierdzeniu sensory OK, piekarnik rozpocznie pracę z nowymi nastawami.

## Zakończenie działania funkcji

Aby zakończyć funkcję, dotknij i przytrzymaj sensor ①. Funkcje domyślne działają przez nieograniczony czas, samoczynne wyłączenie się piekarnika jest możliwe jedynie przez aktywację funkcji opóźnionego wyłączenia piekarnika oraz funkcji opóźnionej pracy piekarnika. Wyjątek stanowi funkcja czyszczenia pyrolitycznego.

## Opóźnione wyłączenie piekarnika (Praca Półautomatyczna)

Przez opóźnione wyłączenie piekarnika należy rozumieć automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie zadanego czasu od momentu aktywacji tego trybu. Możliwe opóźnienie wyłączenia piekarnika wynosi od 1 minuty do 10 godzin. Aby aktywować opóźnione wyłączenie piekarnika, podczas pracy piekarnika z określoną funkcją, dotknij i przytrzymaj sensor ⊖, na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika ⏰. Dotknij sensor ⊖ kolejny raz, na wyświetlaczu pojawi się symbol →|, teraz możesz:

Ustawić czas wyłączenia piekarnika sensory ^, następnie zatwierdź sensory OK.

Skorygować nastawy czasu wyłączenia sensorami ^ oraz v. Skorygowaną wartość zatwierdź OK.

Wyłączyć opóźnione wyłączenie piekarnika ustawiając sensory v wartość 00:00 i zatwierdź OK.

Opóźnione wyłączenie piekarnika przerywa działanie aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensory za wyjątkiem ⊖. Po wyłączeniu sygnału akustycznego, urządzenie przechodzi do trybu aktywnego.

Uwaga: Gdy użyjesz sensor ⊖ do skasowania alarmu, programator przejdzie automatycznie do trybu edycji czasu opóźnionego wyłączenia piekarnika.

## Opóźniony start pracy piekarnika (Praca automatyczna)

Przez opóźniony start pracy piekarnika należy rozumieć automatyczne włączenie piekarnika o określonej porze, następnie automatyczne wyłączenie się piekarnika po zadeklarowanym czasie pracy. Możliwe opóźnienie włączenia piekarnika wynosi od 1 minuty do 10 godzin, a czas jego działania wynosi do 10 godzin. Aby aktywować opóźnioną pracę piekarnika, w pierwszej kolejności aktywuj opóźnione wyłączenie piekarnika. Następnie dotknij i przytrzymaj sensor ⊖ kolejny raz, na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika ⏰. Dotknij sensor ⊖ dwukrotnie, na wyświetlaczu zacznie migać symbol →|, teraz możesz:

Ustawić dokładną godzinę włączenia piekarnika sensory ^, następnie zatwierdź sensory OK.

Skorygować godzinę włączenia piekarnika sensorami ^ oraz v. Skorygowaną wartość zatwierdź OK.




Wyłączyć opóźnioną pracę piekarnika ustawiając sensory v najniższą możliwą wartość czasu i zatwierdź OK.



























Opóźniona praca piekarnika przerywa działanie aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensory. Po wyłączeniu sygnału akustycznego, urządzenie przechodzi do trybu aktywnego.



## Programy gotowe

Jest to zbiór programów o określonych nastawach funkcji, temperatur jak i czasu pieczenia najbardziej odpowiednich dla danej potrawy.


W trybie aktywnym dotknij sensor  włączy się menu wyboru programu gotowego- na wyświetlaczu pojawi się program oznaczony jako „P01”. Używając sensorów  oraz  wybierz odpowiedni program z poniższej tabeli. Następnie potwierdź wybór programu sensorem OK, urządzenie rozpocznie pracę.

Program	Opis	Realizacja		Domyślna temp.[°C]
		Szybki rozgrzew	Funkcja grzania	
P01	Wołowina			180
P02	Wieprzowina			180
P03	Jagnięcina			180
P04	Kurczak 1,5kg			190
P05	Kaczka 1,8kg			180
P06	Gęś 3,0kg			170
P07	Indyk 2,5kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Zapiekanka z makaronem			220
P12	Zapiekane warzywa			180
P13	Biszkopt			160
P14	Mufinki			160
P15	Casteczka			150
P16	Ciasto z owocami			175
P17	Chleb			180
P18	Wyrastanie ciasta			30
P19	Suszenie			50

Każdy program gotowy możesz dowolnie modyfikować tj. zmienić zadaną temperaturę lub zmienić czas pracy piekarnika. W tym celu postępuj wg

odpowiednich punktów instrukcji („Podgląd i modyfikowanie ustawień w trakcie pracy piekarnika” oraz „Opóźnione wyłączenie piekarnika”). Po wprowadzeniu zmian program już nie jest „programem gotowym”, wprowadzone zmiany są aktywne jednorazowo, nie powoduje to zmiany parametrów programu gotowego przy następnym uruchomieniu.

## Programy gotowe z szybkim rozgrzewem

Wybrane programy charakteryzują się koniecznością wstępnego rozgrzewu piekarnika do określonej temperatury. Są one odpowiednio oznaczone w powyższej tabeli. Po wyborze jednego ze wskazanych programów gotowych z rozgrzewem, po potwierdzeniu programu sensorem OK, na wyświetlaczu pojawi się dodatkowo ikona szybkiego rozgrzewu . Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury, pojawi się sygnał akustyczny, wyłączy się on w momencie otwarcia drzwi. Umieść potrawę w piekarniku i zamknij drzwi, w tym momencie rozpocznie się właściwy program wypieku.

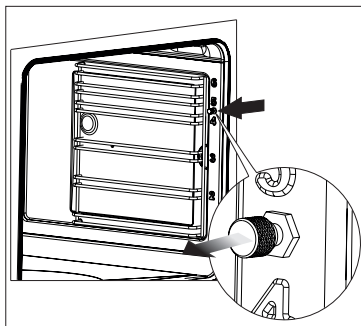
Uwaga: Niewskazane jest wprowadzanie modyfikacji programu gotowego w trakcie aktywnego szybkiego rozgrzewu piekarnika, wprowadzenie zmian spowoduje anulowanie programu gotowego i pracę urządzenia przy obecnie ustawionych parametrach funkcji, czasu i temperatury.

## Zakończenie programu gotowego




Zakończenie jest identyczne jak w przypadku opóźnionego wyłączenia piekarnika, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

## Wykorzystanie sondy mięsa

Uwaga. Gniazdo wtykowe sondy jest zabezpieczone zatyczką. Zatyczkę należy wyjąć przed użyciem sondy.



Jeśli termosonda została włożona do gniazda przed wybraniem funkcji grzania, nastawy temperatury termosondy dokonuje się zaraz po nastawie piekarnika.

Termosondę można włożyć do gniazda w dowolnym momencie. Spowoduje to zapalenie symbolu  i miganie na wyświetlaczu temperatury sondy wartości domyślnej 80°C. Temperaturę można zmieniać sensorami  i , zatwierdza się ją sensorem OK. Do czasu zatwierdzenia temperatury termosondy piekarnik pracuje wg dotychczasowych nastaw (jeśli użytkownik wyjmie termosondę przed zatwierdzeniem temperatury piekarnik wróci do poprzedniego trybu pracy). Aktywacja termosondy nie zmienia nastaw temperatury piekarnika.

Po potwierdzeniu temperatury termosondy piekarnik utrzymuje zadaną temperaturę piekarnika nie dłużej niż do momentu osiągnięcia przez czujnik zakładanej temperatury sondy. Następnie nagrzewanie jest wyłączone i emitowany jest dźwięk [alarm zakończenia pracy]. Jeśli użytkownik wyjmie termosondę w trakcie pracy (po zatwierdzeniu temperatury termosondy) będzie to traktowane jako błąd (możliwe uszkodzenie termosondy) i program zostanie przerwany.

Współpraca termosondy i timera:  
W przypadku jednoczesnego użycia termosondy i timera piekarnik pracuje do osiągnięcia pierwszego spełnionego warunku zakończenia: do osiągnięcia założonej temperatury termosondy lub do wyczerpania ustawionego limitu czasu.

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

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


### **Uwaga!**



Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.


### **Temperatury dla sondy mięsa**

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

Zmiana ustawień temperatury w trakcie pracy piekarnika.

W trakcie pracy piekarnika na wyświetlaczach temperatury piekarnika i sondy (jeśli jest) wyświetlają się zadane temperatury. Pojedyncze naciśnięcie sensora  powoduje wyświetlanie przez 5 sekund bieżących temperatur komory i sondy. Kolejne naciśnięcie sensora powoduje przejście do ustawiania temperatury piekarnika, trzecie – do ustawienia temperatury sondy (jeśli jest).

Temperaturę zmienia się sensorami  i  Dotknięcie OK powoduje zapamiętanie nastawionej temperatury,

dotknięcie  - powrót pieczenia przy poprzednio nastawionej temperaturze.

### **Drzwi piekarnika**

Podczas pracy piekarnika, drzwi powinny być zamknięte. Otwarcie drzwi spowoduje przerwanie aktywnej funkcji. Jeżeli drzwi pozostają otwarte dłużej niż 30 sekund, pojawi się sygnał akustyczny informujący o konieczności zamknięcia drzwi. Sygnał można wyłączyć dotykając dowolny sensor lub poprzez zamknięcie drzwi. Otwarcie drzwi które trwa krócej niż 10 minut nie wpływa na aktywny program i jego parametry. Po tym czasie ze względów bezpieczeństwa piekarnik przechodzi w stan StandBy (kasowane są wszystkie nastawy).

### **Ograniczenie czasu pracy piekarnika**

Ze względów bezpieczeństwa piekarnik posiada ograniczenie czasu pracy. Jeżeli ustawiona temperatura wynosi maksymalnie 100°C, piekarnik przejdzie w tryb StandBy po 10 godzinach, jeżeli ustawiona temperatura wynosi 200°C i więcej maksymalny czas pracy jest ograniczony do 3 godzin. W przedziale 101°C-199°C czas pracy zmienia się liniowo (pomiędzy 3h a 10h).

### **Szybki rozgrzew piekarnika**

W celu szybkiego rozgrzania piekarnika włączane są grzałka wentylatora, grzałka opiekacza oraz wentylator termoobiegu, w tym wypadku maksymalna pobierana moc to 3,6kW.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

## Ogólne porady

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

## Środki czyszczące

- Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, materiałów ściernych.
- Nie należy stosować żrących środków zawierających sodę, amoniak, lub chlor.
- Nie stosować substancji o silnym odczynie alkalicznym.
- Niewskazane jest stosowanie płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwas 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 i obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

## Czyszczenie

Czynności czyszczenia należy rozpocząć dopiero po wystygnięciu piekarnika.

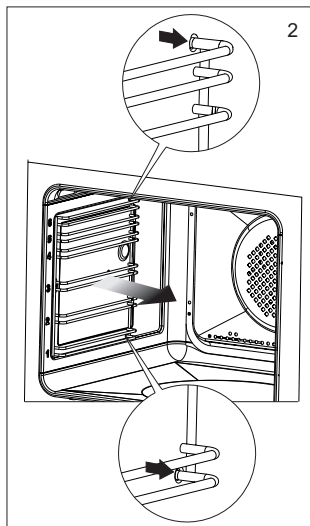
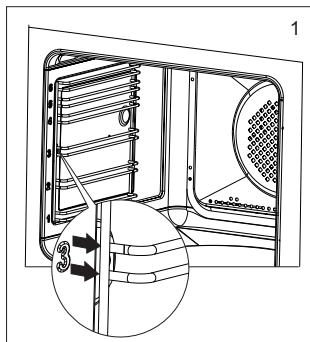
- Włącz oświetlenie wewnątrz piekarnika, pozwala to na uzyskanie lepszej widoczności wnętrza komory.
- Usuń mechanicznie największe zabrudzenia (zaleca się zastosowanie drewnianej lub plastikowej szpatułki kuchennej). Środki o właściwościach ściernych mogą zmatowić lub uszkodzić powłokę emalii. Należy zachować szcze-

gólną 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).

## Prowadnice druciane

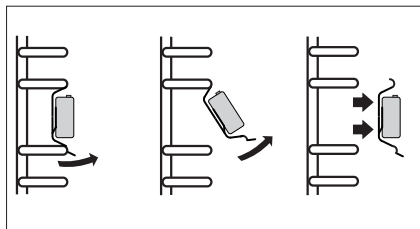
Piekarnik został wyposażony w łatwo demontowalne prowadnice druciane (drabinki) piekarnika. Aby je wyjąć do mycia pociągnij za zaczep znajdujący się z przodu, następnie odchyl prowadnicę i wyjmij z tylnych zaczepów.



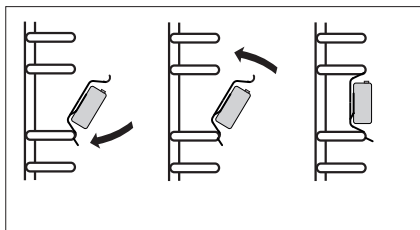
## Prowadnice teleskopowe

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

### Demontaż



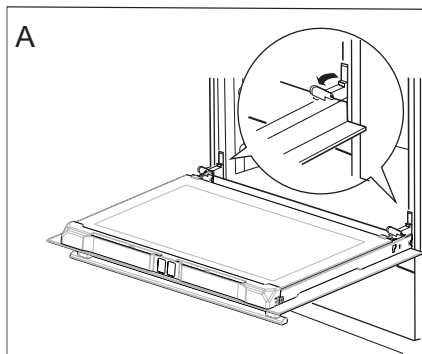
### Montaż



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

## Demontaż drzwi

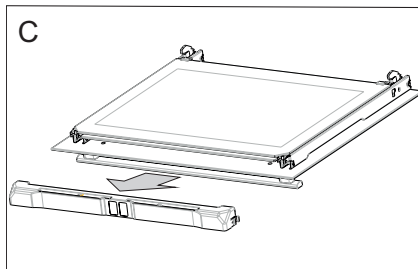
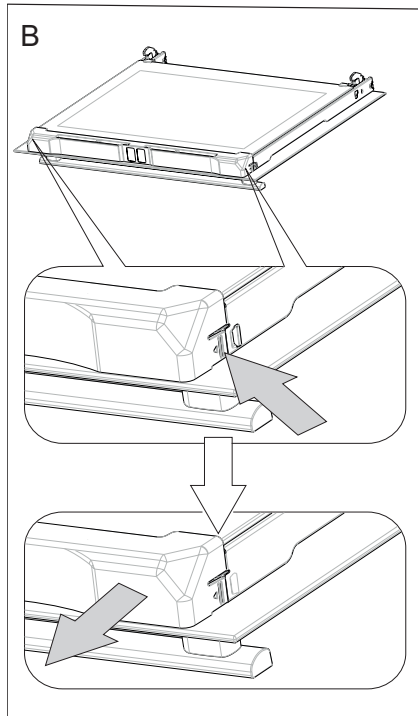
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny.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

## Wymywanie szyby wewnętrznej

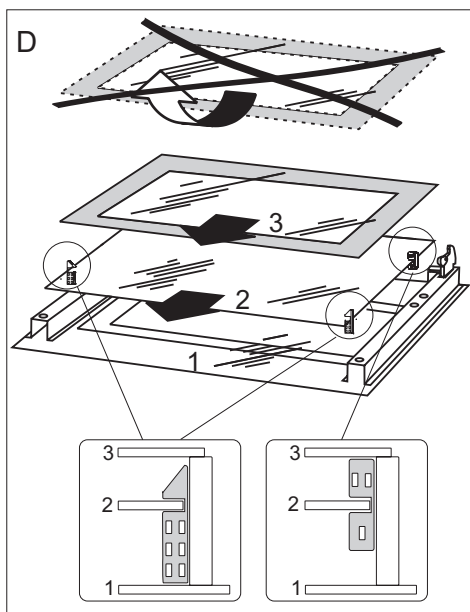
- Naciśnij w miejscach pokazanych na rysunku i wyciągnij listwę górną drzwi. (rys. B, C).



- 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.

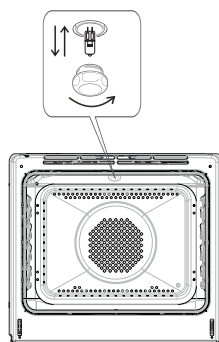


Wymywanie szyb wewnętrznych

## Wymiana oświetlenia wewnętrznej 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!

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Postępowanie</b>
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.	

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



# DANE TECHNICZNE

Typ/model	12263.3eTtcPiKDpJScXb/ TED57676ArBA+V PIZZA
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
Wymiary piekarnika (W x S x G)	595 x 595 x 570 mm

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

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 /IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika górnego i dolnego i wspomaganie 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)



Podczas wyznaczania zużycie energii należy zdemontować przewodnice 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

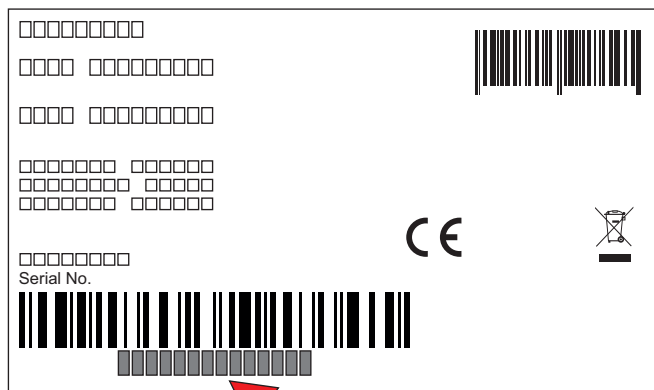
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

## Serwis

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

## Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

Uwaga: Kopia tabliczki znamionowej lub numeru seryjnego umieszczona jest w karcie gwarancyjnej.

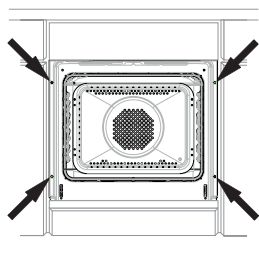
Dla wygody przepisuj numer seryjny urządzenia:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

# INSTALACJA

## Montaż piekarnika w zabudowie

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



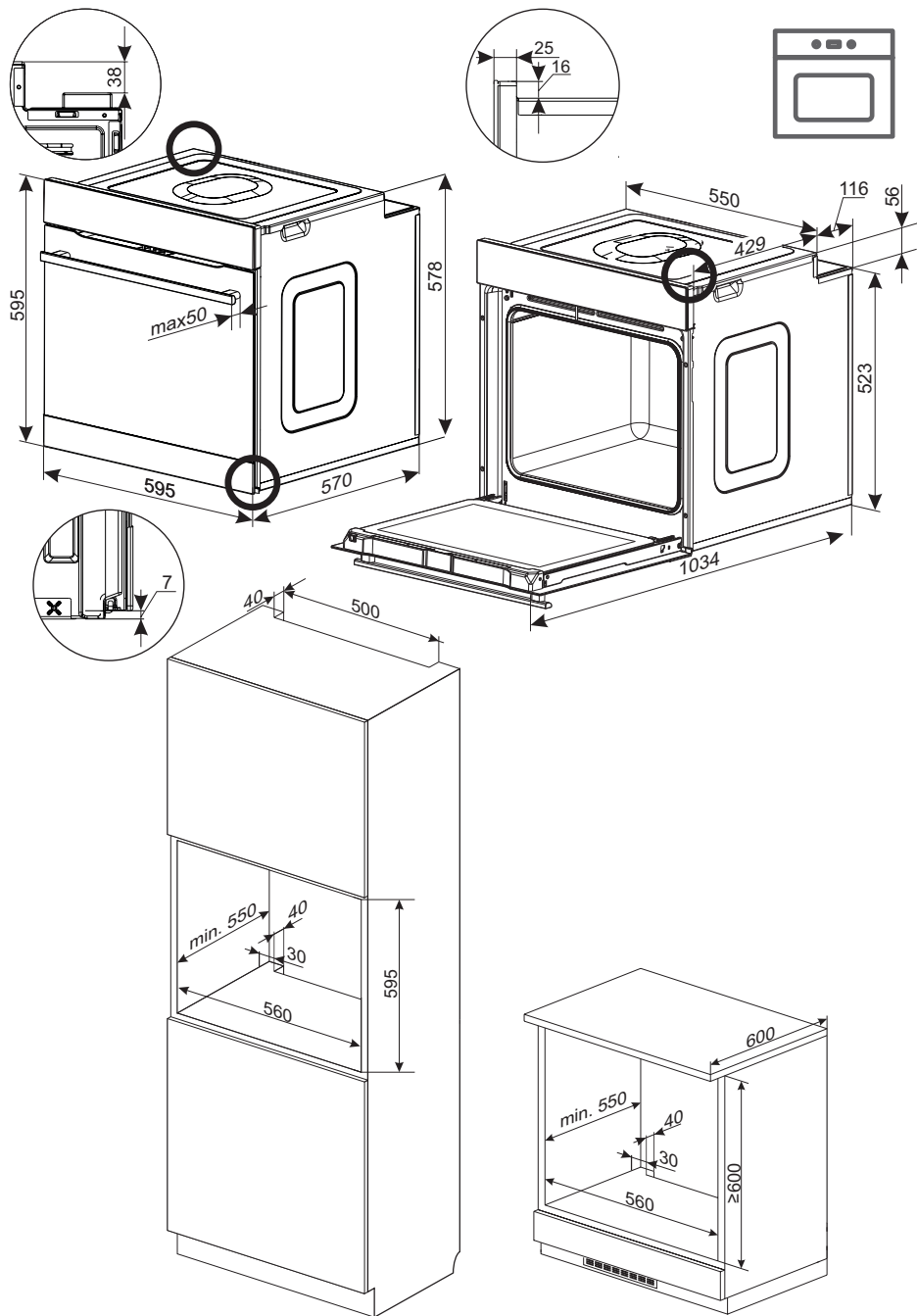
Uwaga: Montażu urządzenia powinien dokonać wykwalifikowany specjalista. Czynności związane z montażem należy przeprowadzać przy odłączonym od zasilania urządzeniu.

## Podłączenie piekarnika do zasilania

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

- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (220-240V 1N~50/60 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm<sup>2</sup> z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda sprawdź czy:
- Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie piekarnika, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A,
- Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiaczy spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
- Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.














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



# 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 <sup>1)</sup>	38 - 50 <sup>2)</sup>
	Babka drożdżowa/piaskowa	Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt	1-2		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Babka drożdżowa/piaskowa	Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt	3		150 - 160	25 - 40
	Biszkopt bez-tłuszczowy	Forma do ciasta powlekane na czarno okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt	1-2		170-180 <sup>1)</sup>	38 - 45 <sup>2)</sup>
	Szarlotka	Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt	1-2		190-200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>
Ciasto na blasze	Małe ciasta mufiny	Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		155-160 <sup>1)</sup>	37 - 45 <sup>2)</sup>
		Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		150-160 <sup>1)</sup>	34 - 38 <sup>2)</sup>
		Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa	3		150-160 <sup>1)</sup>	34 - 38 <sup>2)</sup>
	Krucze ciasto	Forma papierowe około Ø 48mm 2-Blacha do pieczywa lub pieczeni 4-Blacha do pieczywa	2 + 4		150-160 <sup>1)</sup>	34 - 40 <sup>2)</sup>
		Blacha do pieczywa	2		150-160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
		Blacha do pieczywa	2		150-170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
		Blacha do pieczywa	2		150-170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	2-Blacha do pieczywa lub pieczeni 4-Blacha do pieczywa	2 + 4		160-175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>	

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

<sup>2)</sup> Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory urządzenia.

### Ważne!















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

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

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

Pieczenie mięs oraz warzyw

## Pieczenie mięs oraz warzyw

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

- Przy pieczeniu na drabince Airfry, włóż drbinę na poziom 3 i wybierz funkcję termoobieg. Zaleca się podłożenie blachy pod drabinę airfry. Zaleca się obracanie potraw w trakcie pieczenia w celu uzyskania najlepszego efektu.

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

Funkcja pizza - użyj dedykowanej funkcji  | Pizza, włóż blachę na poziom 3, opcjonalnie możesz użyć kamienia do pizzy. Rozgrzej piekarnik do 300°C, włóż świeżą pizzę i po ok. 4 min. danie będzie gotowe.

Jeśli używasz kamienia do pizzy, należy go włożyć do zimnego piekarnika i z nim nagrzewamy piekarnik do 300°C przez ok.30 min., po czym wkładamy pizzę na kolejne 4-6min.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Pizza					
Świeża cienki spód	Blacha do pieczywa lub kamień	2-3	 	300 <sup>1)</sup>	4 – 6
Mrożona cienki spód	Ruszt	2-3	 	2)	2)
Mrożona gruby spód	Ruszt	2-3	 	2)	2)

<sup>1)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup>	3 – 7
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220 <sup>1)</sup>	3 – 7
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		180 -190	70 - 90
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia		190	60 – 70
Warzywa	Blacha do pieczenia	3		170 - 190	40 - 50

<sup>1)</sup> Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu

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

## Funkcja grzania termoobieg ECO

- przy użyciu funkcji termoobieg ECO uruchamia się zoptymalizowany sposób grzania mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw,
- czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższych temperatur, 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 termoobieg 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 <sup>1)</sup>	28-32 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		155 <sup>1)</sup>	23-26 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		150 <sup>1)</sup>	26-30 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni		150 <sup>1)</sup>	27-30 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczeni	4 - blacha do pieczywa			
Krucze ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150-160 <sup>1)</sup>	30-40 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		150-170 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	3		150-170 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczywa	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni		160-175 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Blacha do pieczeni	4 - blacha do pieczywa			
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø26cm	2		170-180 <sup>1)</sup>	38-46 <sup>2)</sup>
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø20cm	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180-200 <sup>1)</sup>	50-65 <sup>2)</sup>

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


<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup>	3 – 7
Burgery wołowe	Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	4 – ruszt 3 – blacha do pieczenia		220 <sup>1)</sup>	1 strona 13-18 2 strona 10-15

<sup>1)</sup> 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 pieczenia (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt 1 – blacha do pieczenia		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](http://www.amica.pl)