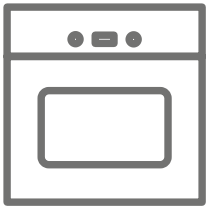
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIK DO WBUDOWANIA



12273.3ePaTeDcsScVSbCa
12273.3ePaTeDcsVSbm
12273.3ePaTeDcsVSb
12273.3ePaTeKDcsScVSbCa
12273.3ePaTeKDcsScVSbm
12273.3ePaTteKDpsScUtW
12273.3ePaTeKDdsScVSb

URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-3825 / 9522132
(10.2026 V2)

Szanowny Kliencie

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

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

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Pozwoli to uniknąć nieprawidłowego użytkowania oraz ograniczyć ryzyko wypadków. Instrukcję należy zachować i przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby móc z niej skorzystać.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 5
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 7
ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA 8
INFORMACJE O UTYLIZACJI ZUŻYTEGO SPRZĘTU 8
TWOJE URZĄDZENIE 9
AKCESORIA* 10
OBSŁUGA PIEKARNIKA 12
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 12
WYGRZEWANIE KOMORY 12
PANEL STEROWANIA 12
PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY 13
SYMBOLE FUNKCJI NA WYŚWIETLACZU 14
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA 14
USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU 14
INTENSYWNOŚĆ ŚWIECENIA WYŚWIETLACZA 14
TRYB STANDBY (TRYB CZUWANIA) 14
TRYB AKTYWNY 15
BLOKADA RODZICIELSKA 15
OŚWIETLENIE 15
WENTYLATOR CHŁODZĄCY 16
ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA 16
DRZWI PIEKARNIKA 16
OGRANICZENIE CZASU PRACY 16
MINUTNIK 16
WŁĄCZENIE FUNKCJI GRZANIA 17
FUNKCJE GRZANIA I FUNKCJE DODATKOWE 18
PODGLĄD I MODYFIKOWANIE USTAWIEŃ W TRAKCIE PRACY PIEKARNIKA 18
ZAKOŃCZENIE DZIAŁANIA FUNKCJI 19
CZASU TRWANIA PRACY 19
OPÓŹNIONY START PRACY 20
TERMOSONDA 20
PROGRAMY GOTOWE 21
PROGRAMY GOTOWE Z SZYBKIM 22
ROZGRZEWEM 22
PROGRAM GOTOWY Z TERMOSONDĄ 23
ZAKOŃCZENIE PROGRAMU GOTOWEGO 23
FUNKCJA ECO 23
SZYBKI ROZGRZEW 23
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 24
OGÓLNE PORADY 24
ŚRODKI CZYSZCZĄCE 24
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI 24
CZYSZCZENIE 24
DEMONTAŻ PROWADNIC 25
DRUCIANYCH 25
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ 27
WYMIANA OŚWIETLENIA KOMORY PIEKARNIKA 28
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 29
DANE TECHNICZNE 30
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 31
GWARANCJA 31
SERWIS 31

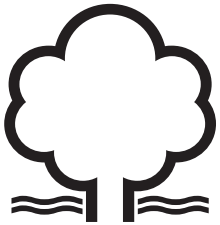
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI 31
INSTALACJA
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE 32
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA 32
PORADY PRAKTYCZNE
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA 34
TERMOOBIEG ECO 38
ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI TERMOOBIEG ECO 38
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI 39

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

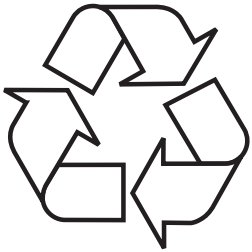
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

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

ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA



Na czas transportu urządzenie zostało odpowiednio zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu należy usunąć wszystkie elementy opakowania, w sposób zgodny z zasadami ochrony środowiska. Materiały użyte do wykonania opakowania są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Zostały one oznaczone odpowiednimi symbolami ułatwiającymi ich prawidłową segregację.
Uwaga! Materiały opakowaniowe, takie jak worki foliowe, folie czy elementy styropianowe, mogą stanowić zagrożenie dla dzieci. Podczas rozpakowywania urządzenia należy przechowywać je poza ich zasięgiem.

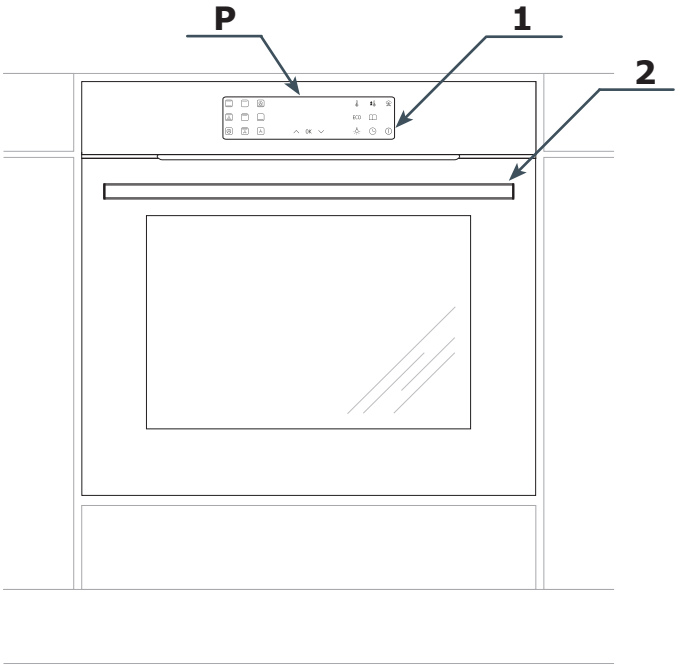
INFORMACJE O UTYLIZACJI ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Urządzenie zostało oznaczone symbolem przekreślonego pojemnika na odpady, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania, urządzenia nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi.

Zużyty sprzęt należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki elektroodpadów. Można go oddać m.in. do lokalnych punktów zbierania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, wybranych sklepów prowadzących zbiórkę takich urządzeń lub jednostek organizowanych przez gminę.
Prawidłowa utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomaga ograniczyć negatywny wpływ odpadów na zdrowie ludzi i środowisko naturalne. Umożliwia również odzyskanie cennych surowców oraz bezpieczne zagospodarowanie substancji, które mogą być szkodliwe w przypadku niewłaściwego składowania lub przetwarzania.

TWOJE URZĄDZENIE



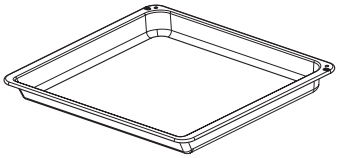
P Programator elektroniczny

1. Włącznik/wyłącznik

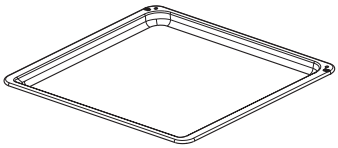
2. Uchwyt drzwi

AKCESORIA*

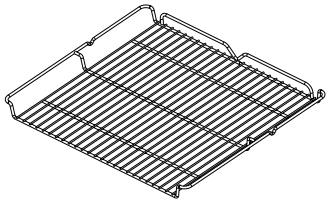
Blacha do pieczeni
Przeznaczona do przygotowywania większych porcji mięsa, wilgotnych ciast, wypieków oraz produktów mrożonych.



Blacha do pieczywa
Przeznaczona do pieczenia niskich ciast, drobnych wypieków oraz ciasteczek.



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



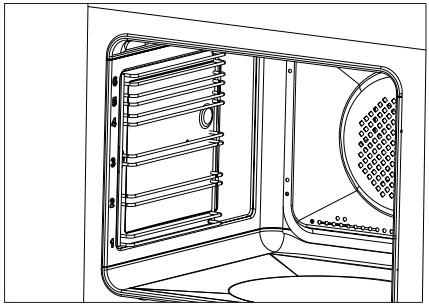
Termosonda
Umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury wewnątrz potrawy, co jest szczególnie przydatne podczas pieczenia mięsa. Pomaga uniknąć przypalenia z zewnątrz i niedopieczenia w środku.



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

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

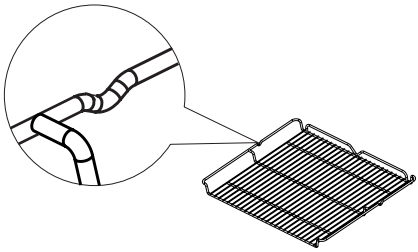
Prawidłowe umieszczenie akcesoriów ułatwia przygotowywanie potraw i pozwala bezpiecznie korzystać z piekarnika.



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

Wkłady katalityczne
Znajdują się na tylnej ścianie komory piekarnika i 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 usunąć, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego procesu samooczyszczania piekarnika).

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



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

OBSŁUGA PIEKARNIKA

Przed pierwszym użyciem

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

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

Wygrzewanie komory

Przed pierwszym użyciem zaleca się przeprowadzenie procesu wygrzewania komory piekarnika.

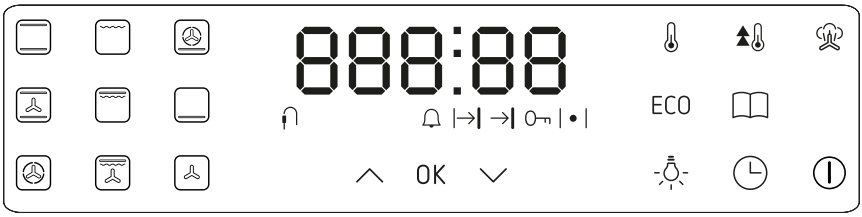
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, otwierając okno lub uruchamiając wentylację.
- Następnie należy ustawić funkcję grzania zgodnie z opisem podanym w dalszej części instrukcji.
- Temperaturę należy ustawić na 250°C, a piekarnik pozostawić włączony przez co najmniej 30 minut.

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

Panel sterowania

Włącznik główny (standby) znajduje się po prawej stronie wyświetlacza. Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, należy dotknąć oznaczonego pola na panelu sterowania. Operacja jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym. Dla prawidłowego działania panelu należy utrzymywać powierzchnie sensorów w czystości.

Programator elektroniczny



Programator wyposażony jest w wyświetlacz LED oraz sensory dotykowe (sensory są podświetlane):

Sensor	Opis
	Grzałka dolna i górna (tryb konwencjonalny)
	Ciasto
	Termoobieg
	Grill
	Super grill
	Turbo grill
	Pizza
	Grzałka dolna (Przypiekanie)
	Rozmrażanie

Sensor	Opis
	Włącznik główny (standby)
	Zegar, minutnik
	Oświetlenie
	Programy gotowe
ECO	Program eco
	Soft Steam
	Szybki rozgrzew
	Ustawianie temperatury
	Plus / w górę [+]
	Minus / w dół [-]
OK	Potwierdzenie

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

Poziomy jasności sensorów:

100% – sensor aktywny,
50% – sensor gotowy do aktywacji,
tryb nocny (22:00–6:00) – sensor wyłączony

Symbole funkcji na wyświetlaczu

	Podłączona termosonda*
	Aktywny minutnik
	Czas trwania pracy
	Zakończenie pracy
	Aktywna blokada rodzicielska
	Rozgrzewanie piekarnika

* dostępność w zależności od modelu

Podłączenie do zasilania

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub po przywróceniu zasilania po jego zaniku piekarnik automatycznie przechodzi do trybu ustawiania aktualnego czasu. Na wyświetlaczu pojawi się 00:00, a do momentu ustawienia czasu korzystanie z urządzenia nie będzie możliwe.
Uwaga: W przypadku zaniku zasilania wszystkie bieżące ustawienia zostaną skasowane i wymagają ponownego wprowadzenia. Jeśli przed przerwą w zasilaniu aktywne było czyszczenie pyrolityczne (jeśli funkcja jest dostępna w danym modelu), piekarnik przed odblokowaniem drzwi przeprowadzi procedurę chłodzenia. Blokada rodzicielska pozostaje zapisana, jednak zaczyna działać dopiero po ustawieniu aktualnego czasu i przejściu urządzenia do trybu gotowości.

Ustawienie aktualnego czasu

Po podłączeniu zasilania na wyświetlaczu zaczynają migać cyfry godzin (00:). Ustaw godzinę za pomocą sensorów + i −, a następnie zatwierdź wybór sensorem OK. Następnie ustaw minuty (:00) i ponownie zatwierdź ustawienie. Po zapisaniu czasu programator przechodzi do trybu gotowości, a poprawne ustawienie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym. Aby zmienić aktualny czas w trybie aktywnym, naciśnij i przytrzymaj sensor ◷, na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔔 , naciśnij sensor ◷ kolejny raz – cyfry powinny zacząć migać. Dalsze ustawienia wykonaj w taki sam sposób, jak przy 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.

Tryb standby (tryb czuwania)

W trybie standby wszystkie aktywne funkcje, programy, czasy i ustawienia temperatury zostają wyłączone, a grzałki odłączone. Na wyświetlaczu widoczny jest jedynie zegar oraz sensor włącz/wyłącz, podświetlony z obniżoną jasnością.

Jeżeli temperatura w komorze piekarnika przekracza 80°C, na wyświetlaczu naprzemiennie prezentowana jest aktualna temperatura i czas.

Gdy aktywna jest blokada sensorów, próba włączenia urządzenia powoduje wyświetlenie komunikatu LOC przez około 5 sekund. Następnie wyświetlacz powraca do prezentowania czasu lub temperatury.

Wejście i wyjście z trybu standby

Wejście do trybu standby odbywa się:
- przez naciśnięcie i przytrzymanie sensora włącz/wyłącz przez 3 sekundy (funkcja dostępna również przy aktywnej blokadzie sensorów),
- po przywróceniu zasilania i ustawieniu aktualnego czasu,
- podczas cyklu czyszczenia pyrolitycznego (jeśli funkcja jest dostępna w danym modelu) naciśnięcie sensora przez 3 sekundy uruchamia procedurę chłodzenia i odblokowania drzwi; tryb standby zostaje włączony po jej zakończeniu.

Wyjście z trybu standby:
- przez naciśnięcie i przytrzymanie sensora włącz/wyłącz przez 3 sekundy.

Każde przejście do lub z trybu standby jest sygnalizowane dźwiękiem.

Tryb aktywny

Jest to tryb w którym można wybrać żądane funkcje, programy, zmieniać nastawy. Aktywne są sensory funkcji, programów, zegara oraz funkcje aktywowane naciśnięciem 2 sensorów: blokada rodzicielska i ustawienia. Pozostałe sensory aktywowane są w razie potrzeby zmiany nastaw itp.
Auto-off: W przypadku braku działań użytkownika (naciskania aktywnych sensorów) oraz braku zaprogramowanych akcji (a także po zakończeniu wszystkich zaprogramowanych akcji) programator przechodzi w tryb standby po 30s od ostatniej aktywności użytkownika lub zakończenia ostatniej zaprogramowanej funkcji.
W trybie aktywnym wyświetlacz pracuje z normalną jasnością. Na wyświetlaczu pokazywany jest bieżący czas. W przypadku gdy w komorze piekarnika jest włożona termosonda, wyświetlany jest symbol termosondy. W przypadku gdy ustawiona jest blokada rodzicielska, wyświetlany jest symbol blokady (symbol ⚿).

Blokada rodzicielska

Blokada rodzicielska zabezpiecza urządzenie przed przypadkową zmianą ustawień lub uruchomieniem piekarnika.
Aby włączyć blokadę, w trybie aktywnym naciśnij i przytrzymaj jednocześnie 🕒 + 💡 przez 3 sekundy. Aktywacja blokady jest sygnalizowana wyświetleniem symbolem ⚿ . Aby wyłączyć blokadę, ponownie przytrzymaj te same sensory przez 3 sekundy.

Uwaga: Przy aktywnej blokadzie nie można zmieniać ustawień urządzenia, jednak funkcja wyłączenia piekarnika pozostaje dostępna.

Oświetlenie

Oświetlenie komory piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwi oraz podczas pracy urządzenia.
W trybie standby pozostaje wyłączone. Jeśli drzwi pozostają otwarte przez dłuższy czas, oświetlenie wyłączy się automatycznie po około 5 minutach.
Oświetlenie w funkcjach grzania ECO – zgodne z opisem funkcji grzania.
Sensor oświetlenia działa niezależnie od pozostałych funkcji i nie wpływa na ich ustawienia. W trybie standby jest nieaktywny.
- Krótkie naciśnięcie sensora 💡 włącza oświetlenie na 30 sekund.
- Naciśnięcie i przytrzymanie sensora 💡 podczas pracy piekarnika włącza oświetlenie w trybie ciągłym.
- Ponowne naciśnięcie i przytrzymanie sensora lub zakończenie programu wyłącza oświetlenie.
- Oświetlenie można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając sensor oświetlenia.

Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący działa automatycznie i niezależnie od wybranej funkcji grzania oraz ustawień programatora. Uruchamia się po włączeniu funkcji grzania i pozostaje aktywny do momentu, gdy temperatura w komorze piekarnika spadnie poniżej 100°C.
W modelach wyposażonych w funkcje parowe lub czyszczenie pyrolityczne wentylator może pracować z różną prędkością, zgodnie z wymaganiami wybranego programu.

Rozgrzewanie piekarnika | • |

Symbol informuje o nagrzewaniu się piekarnika. Gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury, a następnie okresowo zapala się i gaśnie, sygnalizując jej utrzymywanie. Po obniżeniu nastawy temperatury symbol ponownie zaświeci się dopiero wtedy, gdy temperatura w komorze spadnie poniżej nowo ustawionej wartości.

Drzwi piekarnika

Podczas pracy piekarnika drzwi powinny pozostawać zamknięte. Ich otwarcie powoduje przerwanie aktywnej funkcji. Jeśli drzwi pozostaną otwarte dłużej niż 90 sekund, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności ich zamknięcia. Sygnał można wyłączyć, naciskając dowolny sensor lub zamykając drzwi.
Otwarcie drzwi na krócej niż 5 minut nie wpływa na przebieg programu ani jego ustawienia. Po przekroczeniu tego czasu, ze względów bezpieczeństwa, piekarnik przechodzi do trybu standby, a wszystkie bieżące ustawienia zostają skasowane.

Ograniczenie czasu pracy

Dla bezpieczeństwa piekarnik jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia. Jeśli urządzenie pracuje nieprzerwanie przez dłuższy czas, programator zakończy pracę piekarnika i przełączy go w tryb standby. Czas automatycznego wyłączenia zależy od ustawionej temperatury – im wyższa temperatura, tym krótszy maksymalny czas pracy.
Przykładowo, przy temperaturze 200°C piekarnik wyłączy się po około 3 godzinach, a przy 100°C po około 10 godzinach. Funkcja ta zabezpiecza urządzenie przed przegrzaniem.

Minutnik

Funkcja minutnika jest dostępna w trybie aktywnym. Krótkie naciśnięcie sensora ◷ wyświetla symbol 🔔 oraz pozostały czas odliczania, a dłuższe naciśnięcie sensora ◷ umożliwia ustawienie nowej wartości.
Czas odliczania ustawia się za pomocą sensorów ∧ i ∨, a zatwierdza sensorem OK. Jednoczesne naciśnięcie sensorów ∧ i ∨ zeruje ustawienie minutnika.
Maksymalny czas odliczania wynosi 120 minut. Działanie minutnika nie wpływa na pracę piekarnika. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć dowolnym sensorem.

Włączenie funkcji grzania

W trybie aktywnym wybierz funkcję grzania, dotykając odpowiedniego sensora znajdującego się po lewej stronie wyświetlacza. Po wybraniu funkcji jej symbol zostanie podświetlony pełną jasnością, co oznacza aktywny wybór. Pozostałe dostępne funkcje będą wyświetlane z obniżoną jasnością, natomiast funkcje niedostępne dla wybranego trybu zostaną wygaszone, a odpowiadające im sensory pozostaną nieaktywne.

Po wyborze funkcji piekarnik automatycznie przechodzi do ustawiania temperatury. Na wyświetlaczu pojawia się wartość temperatury wraz z symbolem °C. Domyślnie wyświetlana jest temperatura przypisana do wybranej funkcji grzania.

Temperaturę można zmieniać za pomocą sensorów ∧ i ∨ w krokach co 5°C. Zakres temperatur oraz wartości minimalne, maksymalne i domyślne są zależne od wybranej funkcji. Wśród dostępnych ustawień znajduje się również wartość „---", oznaczająca wyłączenie wszystkich grzałek.

Ustawioną temperaturę należy zatwierdzić sensorem OK. Po zatwierdzeniu wyświetlacz powraca do prezentowania aktualnego czasu, a piekarnik rozpoczyna pracę zgodnie z wybraną funkcją i ustawioną temperaturą.

Funkcje grzania i funkcje dodatkowe

Opis funkcji		Realizacja						Temperatura [°C]		Domyślna temp.[°C]
		Światło	Grzałka góra	Grzałka opiekacza	Grzałka wentylatora	Grzałka dolna	Wentylator termoobiegu	min.	max	
Funkcje grzania										
	Konwencjonalna	√	√			√		30	280	200
	Ciasto	√	√			√	√	30	280	180
	Termoobieg	√			√		√	30	280	180
	Grill	√		√				30	280	250
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	200
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Przypiekanie	√				√		30	240	200
	Rozmrażanie	√					√	-	-	-
Funkcje dodatkowe										
	Temperatura	zgodnie z opisem w instrukcji								
ECO	Pieczenie ECO	zgodnie z opisem w instrukcji						30	280	200
	Światło	√						-	-	-
	Szybki rozgrzew			√	√		√	30	280	-
	Programy gotowe	zgodnie z opisem w instrukcji								
	Soft Steam	√			√	√	√	20	280	200

Podgląd i modyfikowanie ustawień w trakcie pracy piekarnika

Podczas pracy piekarnika możliwe jest sprawdzenie temperatury wewnątrz komory oraz temperatury zadanej. W tym celu należy krótko nacisnąć . Pierwsze naciśnięcie powoduje wyświetlenie aktualnej temperatury w komorze piekarnika, drugie — temperatury ustawionej. Kolejne naciśnięcie przywraca wyświetlanie aktualnego czasu.

Zmiana temperatury podczas pracy piekarnika wymaga naciśnięcia i przytrzymania sensora . Na wyświetlaczu pojawi się aktualnie ustawiona wartość, którą można zmieniać za pomocą sensorów ∧ i ∨. Po wybraniu nowej temperatury należy zatwierdzić ustawienie sensorem OK

Do momentu zatwierdzenia nowej wartości piekarnik pracuje z dotychczasową temperaturą. Po zatwierdzeniu ustawienia nowa temperatura zostaje automatycznie przyjęta, a piekarnik kontynuuje pracę zgodnie z wybraną funkcją grzania.

Podgląd nastawionych czasów odbywa się analogicznie jak przy podglądzie temperatury. Aby sprawdzić ustawiony czas w trakcie pracy piekarnika, naciśnij krótko sensor ◷, wyświetli się czas minutnika. Naciśnij kolejny raz sensor ◷ aby sprawdzić czas pracy. Naciśnij kolejny raz aby wyświetlić czas zakończenia pracy. Naciśnij kolejny raz, aby wrócić do wyświetlania aktualnego czasu.

Aby zmienić ustawiony czas podczas pracy piekarnika, naciśnij i przytrzymaj sensor ◷, na wyświetlaczu pojawi się aktualnie ustawiony czas, możesz go modyfikować sensorami ∧ oraz ∨. Nowe ustawienie zatwierdź sensorem OK. Do momentu zatwierdzenia, w piekarniku ustawiona jest wartość poprzednia.
Aby zmienić funkcję (program) w trakcie pracy piekarnika, naciśnij sensor z programem grzania innym niż obecny. Sensor nowo wybranego programu zaczyna migać a podświetlenie obecnie realizowanego programu nie zmienia się. Zatwierdź sensorem OK wybór nowego programu. Sensor nowego programu przestaje migać i świeci ciągle a gaśnie sensor poprzedniego programu. Jeśli nie zatwierdzisz wyboru programator powróci do stanu poprzedniego (obecny program). Podczas zmiany programu w trakcie procesu, ustawienie temperatury zachowuje ostatnio zdefiniowaną wartość.

Zakończenie działania funkcji

Aby zakończyć działanie aktywnej funkcji, należy nacisnąć sensor ⏻

Funkcje grzania domyślnie pracują bez ograniczenia czasu. Automatyczne zakończenie pracy piekarnika jest możliwe po ustawieniu czasu trwania pracy lub funkcji opóźnionego startu. Wyjątek stanowi funkcja czyszczenia pyrolitycznego, która działa według zdefiniowanego programu i kończy się automatycznie.

Czas trwania pracy (automatyczne wyłączenie)

Funkcja czasu trwania pracy umożliwia automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie zadanego czasu. Czas pracy można ustawić w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać sensor ◷. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol 🔔. Naciśnij sensor ◷ kolejny raz, na wyświetlaczu pojawi się |→| teraz możesz ustawić czas pracy sensorami ∧ ∨ a następnie zatwierdzić sensorem OK.Ustawienie czasu pracy można korygować sensorami ∧ ∨ i zatwierdzić OK.
Możesz wyłączyć nastawiony czas pracy piekarnika ustawiając ∧ ∨ wartość 0:00 i zatwierdzić OK.

Wyłączenie piekarnika przerywa działanie aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie ustawionego czasu trwania pracy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć dowolnym sensorem za wyjątkiem ◷. Po wyłączeniu sygnału dźwiękowego następuje skasowanie nastaw funkcji, temperatur oraz zapalenie światła na 30s. Symbol |→| zgaśnie, a po kolejnych 60s. piekarnik przejdzie do trybu standby.

Uwaga, użycie sensora ◷ do skasowania alrmu uruchomi ustawienie czasu opóźnionego startu.

Opóźniony start pracy (automatyczne włączenie i wyłączenie)

Funkcja opóźnionego startu umożliwia automatyczne uruchomienie piekarnika o ustawionej godzinie oraz jego wyłączenie po upływie zadanego czasu pracy. Czas opóźnienia można ustawić w zakresie od 1 minuty do 10 godzin, a maksymalny czas pracy piekarnika wynosi 10 godzin.
Aby aktywować funkcję:

1. Wybierz funkcję grzania i naciśnij OK.
2. Przytrzymaj ikonę ◷, zwolnij nacisk, a następnie krótko przyciśnij ponownie.
3. Na wyświetlaczu zacznie migać ikona |→|.
4. Sensorami ∧ i ∨ ustaw pożądany czas pracy piekarnika i zatwierdź OK
5. Następnie przytrzymaj ikonę ◷ , zwolnij nacisk i kliknij ponownie krótko, by ustawić godzinę o której danie ma być gotowe.
6. Na wyświetlaczu zacznie migać ikona |→|
7. Sensorami ∧ i ∨ ustaw godzinę, o której danie ma być gotowe i zatwierdź OK.
8. Na wyświetlaczu pozostaną podświetlone dwie ikony |→| i →|.

Godzinę włączenia piekarnika możesz skorygować sensorami ∧ i ∨ i zatwierdzić OK
Aby wyłączyć czas trwania pracy piekarnika ustaw sensorem ∨ najniższą możliwą wartość czasu i zatwierdź .

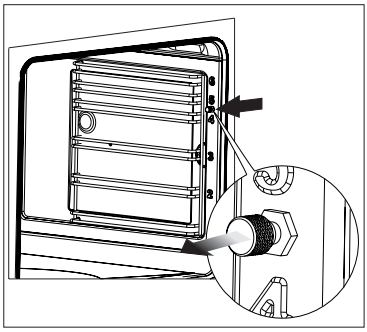
Po automatycznym włączeniu piekarnika zgaśnie symbol |→|. Po upływie czasu trwania pracy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem. Po wyłączeniu sygnału dźwiękowego następuje skasowanie ustawień: funkcji, temperatur oraz zapalenie światła na 30s.

* dostępność w zależności od modelu

Symbol |→| zgaśnie. Po kolejnych 60s piekarnik przejdzie do trybu standby.

Termosonda

Termosondę* można podłączyć w dowolnym momencie pracy piekarnika. Przed użyciem należy wyjąć zatyczkę zabezpieczającą gniazdo sondy.



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

W trybie standby i aktywnym powoduje to jedynie zapalenie symbolu termosondy ∩ bez wpływu na działanie piekarnika.
W trybie pracy (przy nastawionej funkcji i temperaturze) włożenie termosondy powoduje wyświetlenie symbolu ∩ oraz dwóch temperatur: z lewej strony widoczna jest aktualna temperatura termosondy, z prawej widoczna jest temperatura nastawiona (domyślnie 75 °C).

Sensorami ∧ i ∨ można bezpośrednio zmieniać nastawioną temperaturę termosondy, zatwierdzenie sensorem OK powoduje zapamiętanie nowych nastaw a 5 sekund bezczynności powrót do poprzednio zapamiętanej wartości.
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 sygnał dźwiękowy. Alarm termosondy można skasować przez naciśnięcie dowolnego sensora (poza ∧) lub otwarcie drzwi. Takie skasowanie alarmu powoduje także skasowanie nastaw funkcji i temperatury, a po 60 sekundach bezczynności piekarnik przejdzie w tryb standby. Gdy alarm skasowany jest sensorem ∧ oznacza to, że użytkownik na nowo ustawia nową wartość temperatury termosondy. Po zatwierdzeniu nowej temperatury sensorem OK program jest kontynuowany na zapamiętanych parametrach funkcji i temperatury komory.

Jeśli użytkownik wyjmie termosondę w trakcie pracy (po zatwierdzeniu temperatury termosondy) będzie to traktowane jako błąd (możliwe uszkodzenie termosondy) i program zostanie przerwany.

Użycie termosondy blokuje możliwość automatycznego włączenia i wyłączenia piekarnika. Włożenie termosondy powoduje skasowanie uprzednio nastawionych czasów pracy, a funkcja sensora ◷ ograniczona jest do obsługi minutnika. Użycie termosondy nie ma wpływu na modyfikacje użytej funkcji i temperatury komory piekarnika – są modyfikowalne w ten sam sposób jak bez termosondy.

Temperatury dla sondy mięsa

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

Uwaga: Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej stanowiącej wyposażenie piekarnika.

Programy gotowe

Programy gotowe to zestaw automatycznych programów pieczenia z fabrycznie zdefiniowanymi ustawieniami funkcji grzania, temperatury oraz czasu pracy. Dzięki nim przygotowanie wybranych potraw nie wymaga samodzielnego dobierania parametrów pieczenia.

Aby aktywować programy gotowe należy nacisnąć sensor 🕮 a następnie sensorami ∧ ∨ wybrać jeden ze zdefiniowanych programów i zatwierdzić sensorem OK

Program	Opis	Elementy piekarnika	Temperatura	Szybki rozgrzew	Funkcja grzania
P01	Mięso (wołowina, jagnięcina, wieprzowina)	Termoobieg - poziom od dołu 2 - 120 minut	180 °C		
P02	Kurczak cały (ca 1,5 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 2 - 85 minut	190 °C		
P03	Kaczka cała (ca 2 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 2 - 120 minut	180 °C		
P04	Gęś (ca 3 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 1 - 130 minut	170 °C		
P05	Indyk (ca 2.5 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 1 - 155 minut	170 °C		
P06	Drób (skrzydełka, udka)	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 60 minut, szybki rozgrzew	180 °C	TAK	

P07	Pizza, pita, tortilla, kanapki	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 1 - 10 minut, szybki rozgrzew	230 °C	TAK	
P08	Lasagne, warzywa korzeniowe, gotowe dania mrożone	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 30 minut, szybki rozgrzew	230 °C	TAK	
P09	Focaccia	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 15 minut, szybki rozgrzew	220 °C	TAK	
P10	Zapiekanka z warzywami i mięsem	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 25 minut szybki rozgrzew	180 °C	TAK	
P11	Biszkopt	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 45 minut piekarnik rozgrzany	160 °C		
P12	Muffinki, bułeczki maślane	Termoobieg - poziom od dołu 3 - 35 minut	160 °C		
P13	Kasza, owsianka, ciasteczka zbożowe	Termoobieg - poziom od dołu 3 - 15 minut	180 °C		
P14	Ciasto z owocami	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 60 minut szybki rozgrzew	180 °C	TAK	
P15	Chleb	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 60 minut	210 °C		
P16	Wyrastanie ciasta	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 20 minut	30 °C		
P17	Suszenie	Termoobieg - poziom od dołu 2 - 3, 4, 5 godzin	50 °C		
P18	Frytki	Grzejnik górny + grzejnik dolny - poziom od dołu 2 - 20 minut szybki rozgrzew	220 °C	TAK	
P19	Gotowe dania (vege, pieczeń mięsna, ryba, falafel, burgery)	Termoobieg - poziom od dołu 2 - 10 minut szybki rozgrzew	230 °C	TAK	

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 „Automatyczne wyłączenie i włączenie 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 bieżąca temperatura komory piekarnika. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury, pojawi się sygnał dźwiękowy, wyłączy się on w momencie otwarcia drzwi. Umieść potrawę w piekarniku i zamknij drzwi, w tym momencie rozpocznie się właściwy program pieczenia.

Uwaga: Niewskazane jest wprowadzanie modyfikacji programu gotowego w trakcie aktywnego szybkiego rozgrzewu piekarnika.

Program gotowy z termosondą

Przed uruchomieniem programu gotowego należy umieścić termosondę w gnieździe.

Po wybraniu programu gotowego automatycznie ustawiane są parametry pracy: funkcja grzania, temperatura komory oraz temperatura termosondy.

Zmiana funkcji, temperatury komory lub temperatury termosondy powoduje wyłączenie ikony programu gotowego, a program przechodzi w tryb pracy półautomatycznej.

W przypadku uruchomienia programu gotowego wymagającego termosondy bez podłączonej termosondy, programator automatycznie przelicza temperaturę oraz czas pieczenia i uruchamia program w trybie „program gotowy bez rozgrzewu.

Zakończenie programu gotowego

Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy, analogicznie jak przy automatycznym wyłączeniu piekarnika.

Funkcja ECO

Wybór programu ECO sygnalizowany jest podświetleniem sensora ECO. W trakcie pracy w trybie ECO oświetlenie komory pozostaje domyślnie wyłączone. Naciśnięcie sensora oświetlenia włącza je na 10 sekund. Funkcja stałego oświetlenia nie jest dostępna w tym trybie.

Szybki rozgrzew

Aby skrócić czas nagrzewania piekarnika, można włączyć funkcję Szybki rozgrzew, naciskając sensor . Po aktywacji podświetlane są sensory funkcji grzania oraz sensora szybkiego rozgrzewu, a piekarnik pracuje z maksymalną mocą.

Funkcja jest dostępna dla wszystkich programów grzania z wyjątkiem Rozmrażania i Czyszczenia. W tych trybach próba jej włączenia jest sygnalizowana sygnałem dźwiękowym.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury emitowany jest sygnał dźwiękowy, a piekarnik automatycznie powraca do pracy zgodnie z wybraną funkcją i przechodzi w tryb utrzymywania temperatury.

Funkcję Szybki rozgrzew można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając sensor .

Funkcja Soft Steam

Piekarnik wyposażono w funkcję Soft Steam , która na początku procesu pieczenia wytwarza parę wodną wspomagającą przygotowanie wybranych potraw.

Przed rozpoczęciem nagrzewania należy wlać 150 ml czystej, zimnej wody do specjalnego zagłębienia znajdującego się na dnie komory piekarnika. Nie należy dodawać przypraw ani innych dodatków do wody. Następnie należy aktywować funkcję Soft Steam sensorem .

Po około 5 minutach, gdy piekarnik osiągnie wstępną temperaturę, można umieścić potrawę w komorze i zamknąć drzwi.

Uwaga:
Po zakończeniu pieczenia nie należy pozostawiać wody w zagłębieniu. Po ostygnięciu piekarnika należy usunąć jej pozostałości miękką ściereczką.

Ze względu na obecność pary wodnej, podczas pracy na wewnętrznej stronie drzwi oraz ścianach komory może pojawić się skroplona wilgoć. Po zakończeniu pieczenia zaleca się każdorazowo wytrzeć nadmiar wody.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Ogólne porady

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

Środki czyszczące

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

Inne istotne wskazówki

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

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

Czyszczenie

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

Czyszczenie parowe (Steam Clean):

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

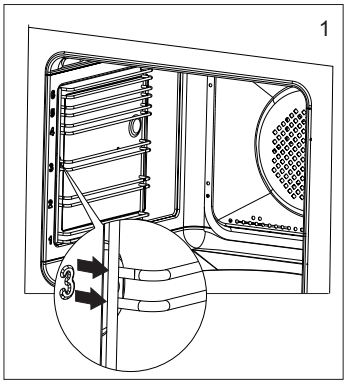
Usuwanie osadu z kamienia po funkcji Soft Steam

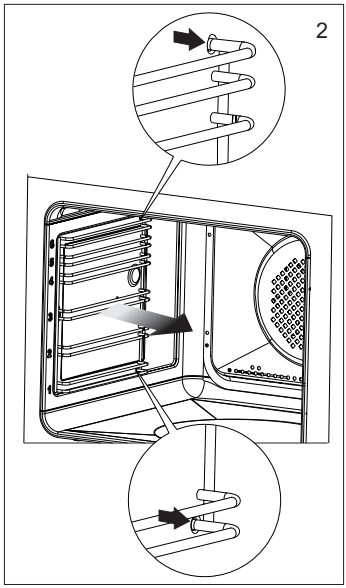
Po użyciu funkcji Soft Steam na dnie komory może pojawić się osad z kamienia. Aby go usunąć, nalej do wgłębienia w dnie komory około 250 ml octu 6% (bez dodatków), pozostaw na 30 minut, a następnie wyczyść powierzchnię ciepłą wodą i miękką ściereczką.

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

Demontaż prowadnic drucianych

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

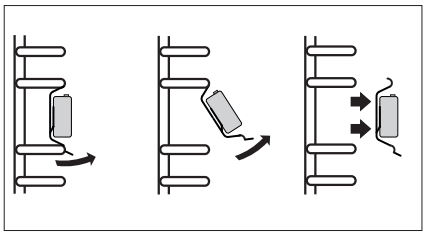




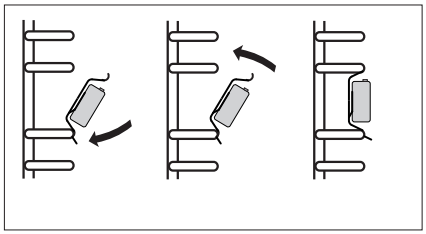
Prowadnice teleskopowe

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

Demontaż



Montaż



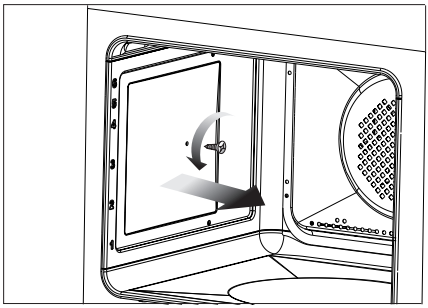
Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

Wkłady katalityczne*

Wkłady katalityczne pokryte są specjalną emalią, która wspomaga usuwanie tłuszczu i drobnych zabrudzeń powstających podczas pieczenia. Aby zachować ich skuteczność, resztki potraw warto usuwać na bieżąco, zanim zaschną lub ulegną przypieczeniu.

W celu wykonania samoczyszczenia wkładów należy uruchomić piekarnik na około 1 godzinę w temperaturze 250°C. Przy niewielkich zabrudzeniach czas ten można skrócić. Z czasem właściwości samoczyszczące wkładów mogą się zmniejszać — w takim przypadku można je wymienić na nowe.

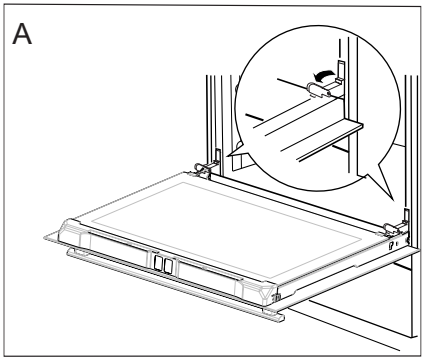
Podczas czyszczenia należy unikać środków ściernych, żrących preparatów oraz twardych gąbek, które mogłyby uszkodzić powierzchnię emalii.



* Wyposażenie zależy od modelu piekarnika.

Demontaż drzwi

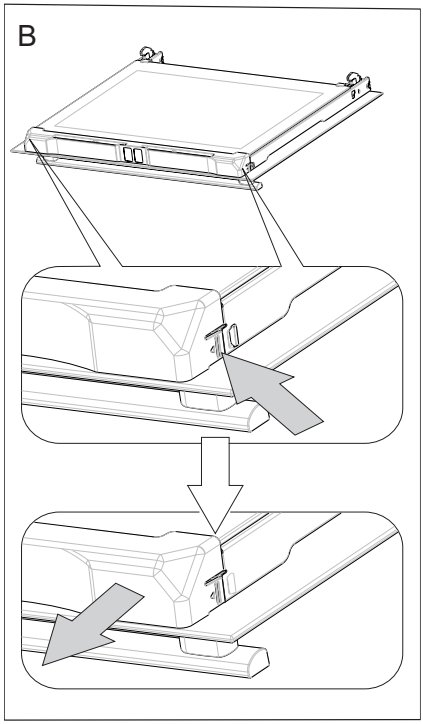
Drzwi piekarnika można zdemontować, aby ułatwić czyszczenie komory. W tym celu otwórz drzwi, unieś blokady zawiasów, następnie lekko przymknij drzwi, unieś je i wyjmij. Montaż wykonaj w odwrotnej kolejności, zwracając uwagę na prawidłowe osadzenie zawiasów. Po zamontowaniu opuść i dociśnij blokady zawiasów,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

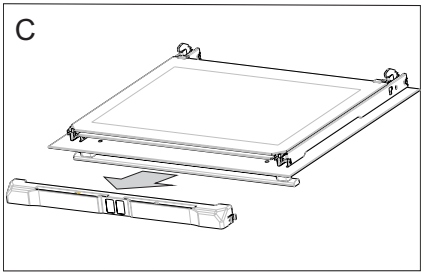


Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wyjmowanie szyby wewnętrznej

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

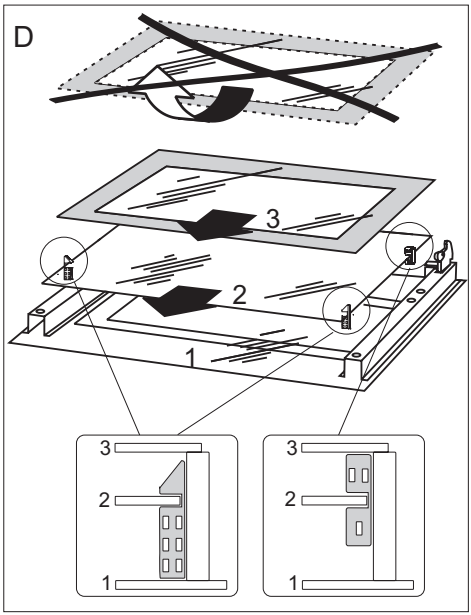




- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D).

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

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

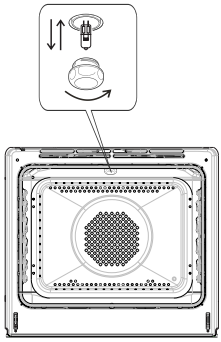


Wyjmowanie szyb wewnętrznych

Wymiana oświetlenia komory piekarnika

Przed wymianą żarówki wyłącz piekarnik i odłącz go od zasilania. Następnie odkręć klosz lampki, umyj go i dokładnie osusz. Wyjmij żarówkę halogenową, używając ściereczki lub papieru, i w razie potrzeby wymień ją na nową (typ G9, 230 V, 25 W). Upewnij się, że żarówka jest prawidłowo osadzona w gnieździe, a następnie ponownie zamontuj klosz.

Uwaga: Nie dotykaj żarówki halogenowej gołymi palcami podczas montażu. Może to skrócić jej trwałość lub spowodować uszkodzenie.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Problem	Przyczyna	Postępowanie
1. Urządzenie nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)
3. Wyświetlacz programatora wskazuje godzinę cyklicznie „0.00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz Obsługa programatora)
4. Wentylator przy grzejniku termoobiegu nie działa	Niebezpieczeństwo przegrzania! Natychmiast odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik). Zwrócić się do najbliższego serwisu.	
5. Błąd E1 na wyświetlaczu	błąd czujnika termosondy	można używać piekarnik bez termosondy
6. Błąd E0 na wyświetlaczu	błąd czujnika komory	odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik), zwrócić się do najbliższego serwisu

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

Oświadczenie producenta:
Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,

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

DANE TECHNICZNE

Typ/model	12273.3ePaTeDcsScVSbCa 12273.3ePaTeDcsVSbm 12273.3ePaTeDcsVSb 12273.3ePaTeKDcsScVSbCa 12273.3ePaTeKDcsScVSbm 12273.3ePaTteKDpsScUtW 12273.3ePaTeKDdsScVSb
Napięcie znamionowe	230V~50Hz
Moc znamionowa piekarnika	3600 W
Grzejnik dolny	700 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Grzejnik Soft Steam	300 W
Wymiary piekarnika (W x S x G)	595 x 595 x 570 mm
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,8
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	5

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

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

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

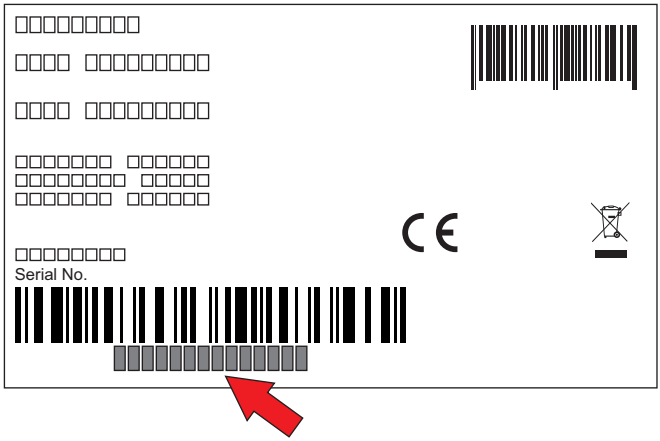
Świadczenia gwarancyjne są realizowane zgodnie z warunkami określonymi w karcie gwarancyjnej. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

Serwis

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

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



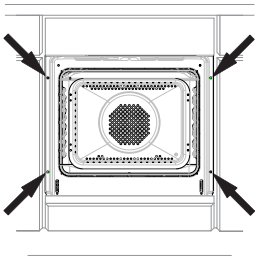
Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

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

INSTALACJA

Montaż piekarnika w zabudowie

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

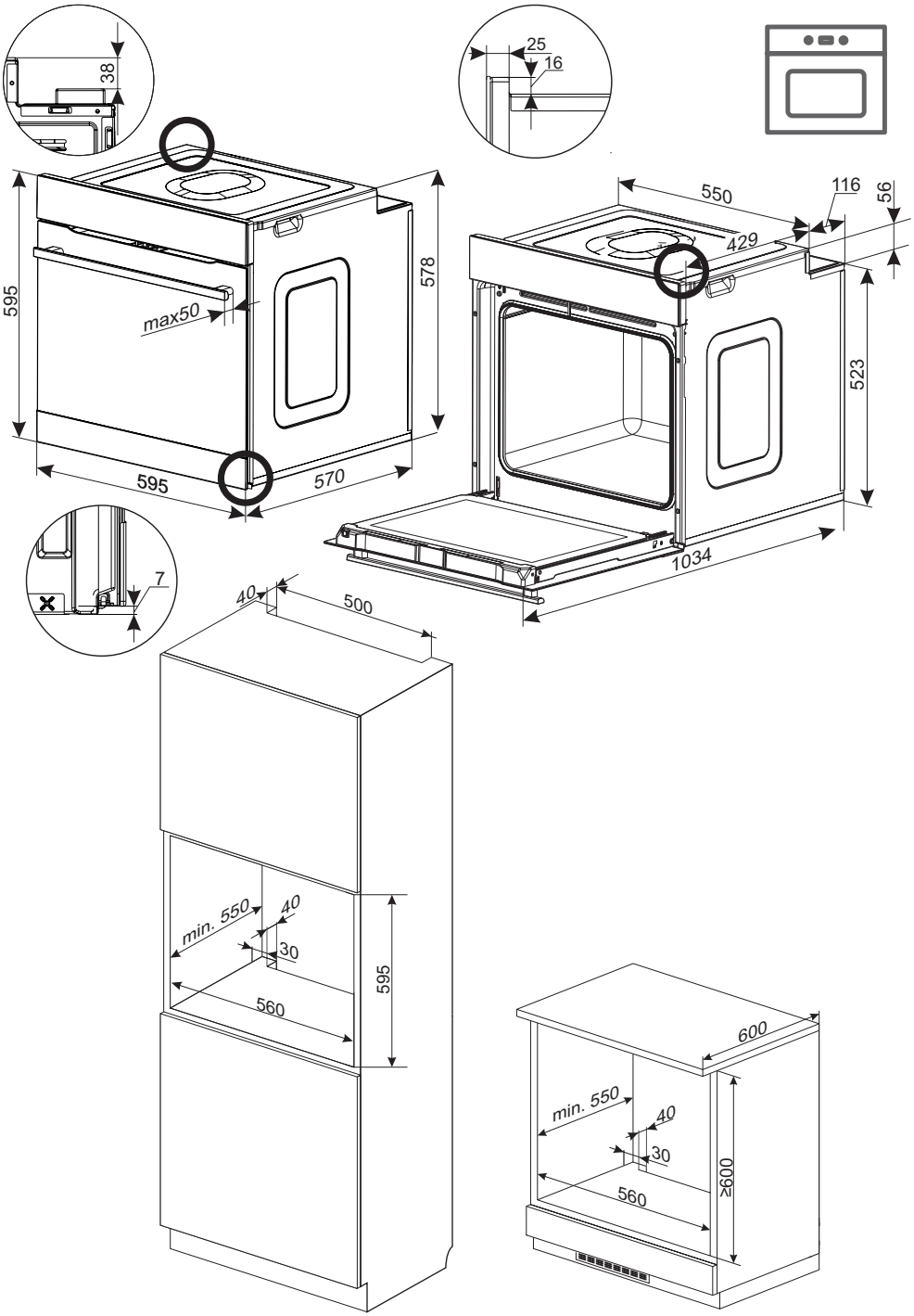


Uwaga: Montaż urządzenia powinien być wykonany przez wykwalifikowanego specjalistę przy odłączonym zasilaniu.

Podłączenie do zasilania

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

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


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

PORADY PRAKTYCZNE

Tabele z przykładowymi nastawami piekarnika

Pieczenie ciast

	Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Ciasta w formach	Biszkopt	Forma okrągła: tortowa (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		170 – 200[1)]	38 – 50[2)]
	Babka drożdżowa/ piaskowa	Forma do babki: okrągła lub prostokątna (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		160 – 170[1)]	25 – 40[2)]
	Babka drożdżowa/ piaskowa	Forma do babki: okrągła lub prostokątna (czarna) - umieścić na ruszt	3		150 – 160	25 – 40
	Biszkopt bezłuszczowy	Forma do ciasta powlekana: okrągła lub kwadratowa (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		170-180[1)]	38 - 45[2)]
	Szarlotka	Forma do ciasta: okrągła lub kwadratowa (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		190-200[1)]	50 - 65[2)]
Ciasto na blasze	Małe ciasta mufiny	Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na blachę	3		155-160[1)]	37 - 45[2)]
		Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na blachę	3		150-160[1)]	34 - 38[2)]
		Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na blachę	3		150-160[1)]	34 - 38[2)]
		Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na 2 blachach	2 + 4		150-160[1)]	34 - 40[2)]
	Kruche ciasto	Blacha do pieczywa	2		150-160[1)]	30 - 40[2)]
		Blacha do pieczywa	2		150-170[1)]	25 - 35[2)]
		Blacha do pieczywa	2		150-170[1)]	25 - 35[2)]
		Blacha do pieczywa lub blacha do pieczeni	2 + 4		160-175[1)]	25 - 35[2)]

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.
[2)] O ile nie podano inaczej, podane czasy dotyczą pieczenia w nierozgrzanym piekarniku.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia

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

Pieczenie mięs oraz warzyw

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

Podane czasy dotyczą nierozgrzanej komory piekarnika, o ile nie wskazano inaczej.

- W piekarniku (ze względów ekonomicznych) najlepiej przygotowywać porcje mięsa o masie powyżej 1 kg. Mniejsze porcje zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej.
- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych, odpornych na wysoką temperaturę.
- Podczas pieczenia na ruszcie warto umieścić na niższym poziomie blachę do pieczenia, aby zbierała tłuszcz i soki z potrawy.
- Aby mięso pozostało soczyste, do blachy można wlać niewielką ilość wody.
- W trakcie pieczenia zaleca się co najmniej raz obrócić mięso oraz okresowo polewać je powstałym sosem lub gorącą, lekko osoloną wodą. Nie należy używać zimnej wody.

Pizza

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

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

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

Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	1,5 – 2,5
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	2 – 3
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		180 -190	70 - 90
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		190	60 – 70
Warzywa	Blacha do pieczeni	3		170 - 190	40 - 50

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

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

Termoobieg Eco

- Energooszczędny tryb pieczenia z zoptymalizowanym obiegiem gorącego powietrza.
- Nie wymaga wstępnego nagrzewania piekarnika.
- Nie zaleca się zmiany temperatury ani otwierania drzwi podczas pieczenia.
- Ustawienie wyższej temperatury nie skraca czasu przygotowania potraw.

Zalecane parametry przy użyciu funkcji termoobieg ECO

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

Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1

Pieczenie ciast

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	4		160[1)]	28-32[2)]
	Blacha do pieczywa	3		155[1)]	23-26[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150[1)]	26-30[2)]
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		150[1)]	27-30[2)]
Kruche ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150-160[1)]	30-40[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150-170[1)]	25-35[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150-170[1)]	25-35[2)]
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		160-175[1)]	25-35[2)]
Biszkopt bezłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø26cm_	2		170-180[1)]	38-46[2)]
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø20cm_	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180-200[1)]	50-65[2)]

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.
[2)] Podane czasy dotyczą nierozgrzanej komory piekarnika, o ile nie wskazano inaczej.

Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	2 – 3
Burgery wołowe	Ruszt + Blacha do pieczeni na niższym poziomie	4 – ruszt 3 – blacha		220[1)]	1 strona 10-15 / 2 strona 8-13

[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 na niższym poziomie	2 – ruszt 1 – blacha		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