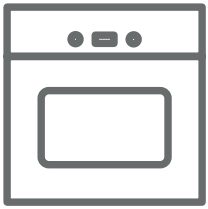
INSTRUKCJA OBSŁUGI



PIEKARNIK DO WBUDOWANIA

12263.3eTtepKDcsScJUtS
12263.3eTtepKDcsScJAdUtS
12263.3eTtepDpsSoJUtS

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

IO-CBI-2562 / 8513947
(01.2025 V6)

Szanowny Kliencie

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

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

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

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 5
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 8
ROZPAKOWANIE 9
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 9
TWOJE URZĄDZENIE 10
AKCESORIA 11
OBSŁUGA PIEKARNIKA 13
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM 13
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA 13
PANEL STEROWANIA 13
PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY 14
SYMBOLE AKTYWNOŚCI FUNKCJI NA WYŚWIETLACZU 15
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA 15
USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU 15
INTENSYWNOŚĆ ŚWIECENIA WYŚWIETLACZA 15
TRYB STANDBY 15
TRYB AKTYWNY 16
BLOKADA RODZICIELSKA 16
OŚWIETLENIE 16
WENTYLATOR CHŁODZĄCY 17
ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA (SYMBOL TERMOSTATU) 17
DRZWI PIEKARNIKA 17
OGRANICZENIE CZASU PRACY 17
MINUTNIK 17
WŁĄCZENIE FUNKCJI GRZANIA 18
FUNKCJE GRZANIA I FUNKCJE DODATKOWE 19
PODGLĄD I MODYFIKOWANIE USTAWIEŃ W TRAKCIE PRACY PIEKARNIKA 19
ZAKOŃCZENIE DZIAŁANIA FUNKCJI 20
CZASU TRWANIA PRACY (AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE) 20
OPÓŹNIONY START PRACY (AUTOMATYCZNE WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE) 20
CZUJNIK TEMPERATURY - TERMOSONDA 21
PROGRAMY GOTOWE 22
PROGRAMY GOTOWE Z SZYBKIM ROZGRZEWEM 23
PROGRAM GOTOWY Z TERMOSONDĄ 23
ZAKOŃCZENIE PROGRAMU GOTOWEGO 24
FUNKCJA ECO 24
SZYBKI ROZGRZEW PIEKARNIKA 24
FUNKCJA OPENUP! 24
PROGRAMY PAROWE 25
DRZWI PIEKARNIKA WYPOSAŻONE W OCIEKACZ 26
ODKAMIENIANIE UKŁADU PAROWEGO 26
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 28
OGÓLNE PORADY 28
ŚRODKI CZYSZCZĄCE 28
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI 28
CZYSZCZENIE 28
DEMONTAŻ OCIEKACZA 29
PROWADNICE DRUCIANE 29
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ 31
WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY 32
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 33
DANE TECHNICZNE 34

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 35
GWARANCJA 35
SERWIS 35
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI 35
INSTALACJA 36
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE 36
PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA 36
PORADY PRAKTYCZNE 38
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA 38
FUNKCJA GRZANIA ECO 42
ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI ECO 42
PARAMETRY DLA PROGRAMOW PAROWYCH 43
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI 44

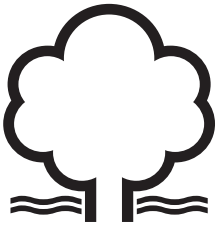
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprzątanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
- Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Dostępne części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Zaleca się trzymanie małych dzieci z dala od urządzenia.
- Uwaga. Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Uwaga. Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.

- 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 przykrywaj dna piekarnika, ścian bocznych ani akcesoriów folią aluminiową ze względu na ryzyko uszkodzenia emalii. Umieszczenie folii lub akcesoriów piekarnika, takich jak blachy do pieczenia, na dnie piekarnika może spowodować zagrożenie pożarowe i może doprowadzić do uszkodzenia przylegających mebli.
- 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 usterką 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.

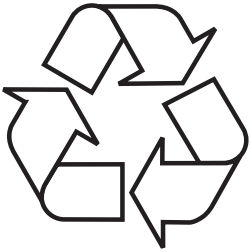
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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

- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”. Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw. Mięso o wadze do 1 kg daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.
- W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.
- 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



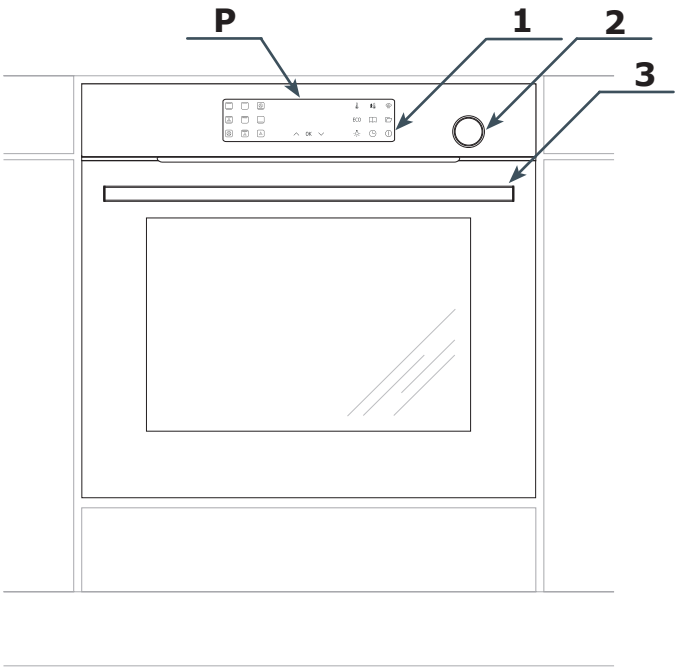
Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.
Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku 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 zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

TWOJE URZĄDZENIE



P Programator elektroniczny

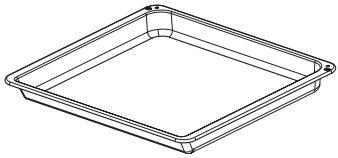
1. Włącznik/wyłącznik

2. Pojemnik szuflady do wody

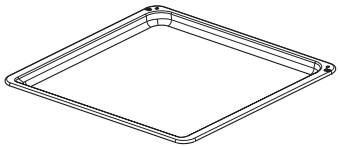
3. Uchwyt drzwi

AKCESORIA

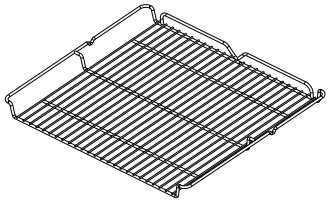
Blacha do pieczeni
Najczęściej stosowana do wilgotnych ciast. Blacha jest również wskazana do przyrządzania wypieków, mrożonej żywności i dużych pieczeni.



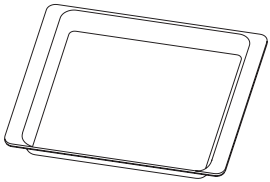
Blacha do pieczywa
Stosowana do niezbyt wysokich ciast, drobnych wypieków jak i ciasteczek.



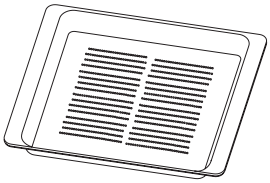
Ruszt do grilla (drabinka suszarniczna)
Do form na ciasto, do zapiekanek, pieczeni i grillowanych porcji mięsa, czy też potraw mrożonych. Małe kawałki potraw należy umieścić wcześniej w naczyniach odpornych na wysoką temperaturę. Na drabince można rozłożyć równomiernie żywność w celu jej wysuszenia.



Pojemnik pełny
Pojemnik z blachy nierdzewnej do przyrządzania mięs.



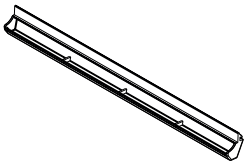
Pojemnik perforowany
Pojemnik z blachy nierdzewnej do warzyw i ryb.



Pojemniki należy ustawiać na drabice na poziomie zgodnie z opisem funkcji gotowania parowego i komunikatem na wyświetlaczu.

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

Ociekacz
Jest fabrycznie zamontowany do drzwi piekarnika.
Ociekacz wyłapuje kondensat wodny, który spływa z drzwi piekarnika w czasie ich otwierania po zakończeniu programu parowego.

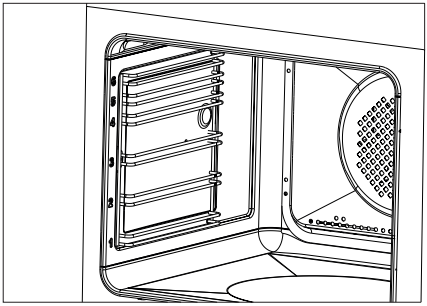


Prowadnice druciane*

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

Wykorzystanie drucianych prowadnic

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



Prowadnice teleskopowe*

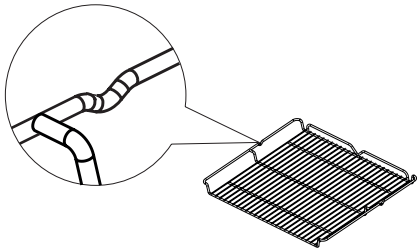
Prowadnice z frontu wyposażone są w zderzaki. Przed każdym umieszczaniem blach na prowadnicach wysuń je, umieść na nich blachę i upewnij się, że zderzaki są widoczne w całości, a blacha jest zabezpieczona przed wypadnięciem. Jeżeli piekarnik został wcześniej rozgrzany, prowadnice są również gorące, aby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

Wkłady katalityczne*

Znajdują się na ścianach bocznych komory piekarnika. Wkłady pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego samoczyszczenia piekarnika). Patrz Czyszczenie i konserwacja.

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
- Druciane prowadnice do wkładów piekarnika - D
- Teleskopowe prowadnice do wysuwania wkładów piekarnika - Dp, Dcs
- Z zawiasami drzwi piekarnika "delikatne domykanie" (soft close) - Sc
- Z zawiasami drzwi piekarnika „delikatne domykanie” oraz „delikatne otwieranie” (soft close and open) - So
- Automatyczne otwieranie drzwi - Ad

OBSŁUGA PIEKARNIKA

Przed pierwszym uruchomieniem

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

Panel sterowania

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

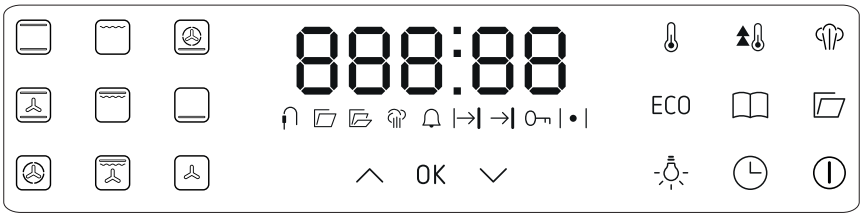
Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

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 wydzielał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wygrzewaniem komory piekarnika.

Programator elektroniczny



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

Sensor	Opis	Sensor	Opis
	Grzanie konwencjonalne		Włącznik główny (standby)
	Ciasto		Zegar, minutnik
	Termoobieg		Oświetlenie
	Grill		OpenUp! (automatyczne otwieranie drzwi)
	Super grill		Programy gotowe
	Turbo grill	ECO	Program eco
	Pizza		Program parowy manual
	Przypiekanie		Szybki rozgrzew
	Rozmrażanie		Ustawianie temperatury
			Plus / w górę [+]
			Minus / w dół [-]
		OK	Potwierdzenie

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

Każdy z sensorów może być wyświetlany na następujących poziomach jasności:
- pełna jasność 100% (sygnalizuje aktywny sensor);
- obniżona jasność 50% (sygnalizuje sensor, który może być aktywowany);
- nocna jasność 50% (obniżona jasność na okres 22:00 – 6:00), wyłączony.

Symbole aktywności funkcji na wyświetlaczu

Podłączona termosonda*

OpenUp! (tryb jednokrotny)*

OpenUp! (tryb wielokrotny)*

Aktywny program parowy*

Aktywny minutnik

Czas trwania pracy

Zakończenie pracy

Aktywna blokada rodzicielska

Rozgrzewanie piekarnika

* dostępność w zależności od modelu

Podłączenie do zasilania

Po podłączeniu do zasilania (lub powrocie zasilania po jego wcześniejszym zaniku) piekarnik przejdzie w tryb ustawienia aktualnego czasu, na wyświetlaczu pojawi się 00:00. 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 przerwanym programem było czyszczenie pyrolityczne (lub drzwi są z innego powodu zablokowane), to przed ustawianiem zegara wykonywana jest procedura wychładzania piekarnika i otwierania drzwi. Przerwa w zasilaniu nie kasuje blokady rodzicielskiej, ale jej zadziałanie następuje dopiero po ustawieniu bieżącego czasu i przejściu do standby.

Ustawienie aktualnego czasu

Po podłączeniu zasilania na wyświetlaczu migają cyfry godzin 00: (cyfry minuty podświetlone na stałe). Aby ustawić godzinę użyj sensorów ∧ oraz ∨. Ustawienie zatwierdź sensorem OK. Na wyświetlaczu migają minuty :00(godzina podświetlona na stałe). Aby ustawić minuty użyj sensorów ∧ oraz ∨. Ustawienie zatwierdź sensorem OK. Programator przechodzi do trybu standby. Poprawne ustawienie czasu zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Aby zmienić aktualny czas, w trybie aktywnym naciśnij i przytrzymaj sensor ◷, na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔔, naciśnij 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.

Tryb standby

Inaczej tryb czuwania. Przejście do trybu standby kasuje wszystkie nastawy funkcji, czasów, temperatur, wybranych programów. Wszystkie grzałki są odłączone. Wyświetlacz jest wygaszony za wyjątkiem zegara. W trybie tym na wyświetlaczu aktywny jest tylko sensor włącz/wyłącz ⏻. Sensor ma obniżoną jasność. Intensywność świecenia jest zmniejszona względem trybu aktywnego.
Jeśli temperatura w komorze przekracza 80°C to wyświetla się jej wartość na zmianę ze wskazaniem aktualnego czasu.
Jeśli aktywna jest blokada sensorów, to naciskanie sensora ⏻ (próba

włączenia) powoduje wyświetlenie napisu LOC w normalnej jasności na 5 sekund z 🌡 i ∨ zamiast bieżącego czasu / temperatury.
Wejście w tryb standby:
w dowolnym momencie przez naciśnięcie sensora ⏻ na 3 sekundy (nawet w przypadku blokady sensorów funkcja WYŁĄCZENIA piekarnika jest dostępna), przejście do trybu standby w ten sposób generuje dźwięk;
po przerwie w zasilaniu i ustawieniu czasu bieżącego;
w przypadku trwającego cyklu pyrolizy naciśnięcie ⏻ na 3 sekundy powoduje przejście do trybu wychładzania piekarnika i odblokowania drzwi, dopiero po wychłodzeniu i odblokowaniu następuje przejście do standby.

Wyjście z trybu standby:
przez naciśnięcie sensora ⏻ na 3 sekundy, przejście z trybu standby do trybu aktywnego powoduje wygenerowanie dźwięku.

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 ma na celu blokadę zmiany nastaw piekarnika lub blokadę możliwości włączenia piekarnika.
W trybie aktywnym jednocześnie naciśnij przez 3 sekundy sensory 🕒 oraz 💡 aby włączyć blokadę rodzicielską, na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔑. Aby wyłączyć blokadę, jednocześnie naciśnij przez 3 sekundy te same sensory, symbol 🔑 na wyświetlaczu zgaśnie.

Aktywna blokada uniemożliwia zmianę parametrów, ale wciąż istnieje możliwość wyłączenia piekarnika.

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 5 minut.
Oświetlenie w funkcjach grzania ECO zgodnie z opisem funkcji grzania.

Sensor 💡 działa niezależnie od pozostałych funkcji, naciskanie sensora nie wpływa na przebieg pozostałych funkcji i ustawień. Sensor 💡 nie działa w trybie standby.
Światło w piekarniku zapala się na 30 sekund po naciśnięciu sensora 💡
Naciśnięcie i przytrzymanie sensora 💡 podczas aktywnego programu powoduje włączenie światła w trybie ciągłym, wyłączenie następuje przez ponowne naciśnięcie i przytrzymanie

sensora lub po zakończeniu funkcji grzania (programu gotowego).
Zapalone światło można zgasić w dowolnym momencie przez naciśnięcie sensora .

Wentylator chłodzący

Działanie wentylatora chłodzącego jest niezależne od nastawionych funkcji i stanu programatora. Silnik chłodzący zostaje włączony automatycznie, przy aktywacji dowolnej funkcji grzania. Silnik jest włączony do momentu gdy temperatura w komorze przekracza 100°C. Poniżej tej temperatury wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.
W przypadku programów parowych i pyrolitycznych chłodzenie jest dwubiegowe i działa zgodnie z opisem programów.

Rozgrzewanie piekarnika (Symbol termostatu)

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 gasł 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.

Drzwi piekarnika

Podczas pracy piekarnika, drzwi powinny być zamknięte. Otwarcie drzwi spowoduje przerwanie aktywnej funkcji. Jeżeli drzwi pozostają otwarte dłużej niż 90 sekund, pojawi się sygnał dźwiękowy informujący o konieczności zamknięcia drzwi. Sygnał można wyłączyć naciskając dowolny sensor lub poprzez zamknięcie drzwi. Otwarcie drzwi które trwa krócej niż 5 minut nie wpływa na aktywny program i jego parametry. Po tym czasie ze względów bezpieczeństwa piekarnik przechodzi do trybu Standby (kasowane są wszystkie nastawy).

Ograniczenie czasu pracy

Jeśli piekarnik pracuje na dowolnej funkcji grzania przez specyficznie długi okres czasu to programator dla bezpieczeństwa zakończy pracę piekarnika po czasie ustalonym zgodnie z poniższym przykładem. Po zakończonej funkcji grzania piekarnik przechodzi w tryb standby.
Przykład. Jeśli temperatura w komorze piekarnika wynosi 200 °C to odłączenie elementów elektrycznych nastąpi po ok. 3 godzinach pracy piekarnika. Przy temperaturze 100 °C po ok. 10 godzinach.
Jest to zabezpieczenie piekarnika przed przegrzaniem.

Minutnik

Ustawienie minutnika jest możliwe w trybie aktywnym. Krótkie naciśnięcie sensora powoduje wyświetlenie symbolu i obecnej wartości odliczanego czasu.
Długie naciśnięcie sensora powoduje wyświetlenie migającego symbolu i wejście do trybu nastaw minutnika.
Wówczas sensorami i nastawia się wartość odliczanego czasu, a sensorem OK akceptuje się nastawę. Jednoczesne naciśnięcie i powoduje wyzerowanie nastawy minutnika.
W trybie aktywnym jeśli minutnik jest aktywny (odlicza czas) na wyświetlaczu zapalony jest symbol .
Maksymalna nastawa minutnika to 120 minut.
Minutnik nie przerywa działania aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem.

Włączenie funkcji grzania

W trybie aktywnym naciśnij sensor z symbolem funkcji grzania znajdującym się z lewej strony wyświetlacza. W tym trybie symbol wybranego programu zostaje podświetlony na 100% a dla symboli pozostałych sensorów podświetlenie zostaje zredukowane do 50%. Niedostępne dla danej funkcji grzania, symbole z prawej strony wyświetlacza zostają wygaszone a ich sensory stają się nieaktywne.
Po wybraniu funkcji programator przechodzi automatycznie do nastawy temperatury. Wyświetla się wartość temperatury i symbol °C z pełną jasnością. Pierwszą wyświetlaną temperaturą jest temperatura domyślna dla danej funkcji. Temperaturę zmienia się sensorami ∧ i ∨, co 5°C, skala jest zapętlona. Minimum, maksimum i wartość domyślna są indywidualnie definiowane dla każdej funkcji. Poza wartościami liczbowymi występuje symbol --- który oznacza wyłączone grzałki.
Wybraną temperaturę zatwierdza się sensorem OK.
Jasność wyświetlanej temperatury spada do poziomu normalnej pracy, na wyświetlaczu pojawia się czas bieżący, po czym piekarnik rozpoczyna pracę na wybranej funkcji i temperaturze.

Funkcje grzania i funkcje dodatkowe

Opis funkcji		Realizacja						Temperatura [°C]		Domyślna temp.[°C]
		Światło	Grzałka górna	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								
	Program parowy manual*	zgodnie z opisem w instrukcji								

* dostępność w zależności od modelu

Podgląd i modyfikowanie ustawień w trakcie pracy piekarnika

Aby sprawdzić temperaturę wewnątrz komory w trakcie pracy piekarnika, naciśnij krótko sensor 🌡. Naciśnij kolejny raz sensor 🌡 aby sprawdzić ustawioną temperaturę. Naciśnij kolejny raz, aby wrócić do wyświetlania aktualnego czasu.
Aby zmienić zadaną temperaturę podczas pracy piekarnika, naciśnij i przytrzymaj sensor 🌡, na wyświetlaczu pojawi się aktualnie ustawiona temperatura, możesz ją modyfikować sensorami ∧ oraz ∨. Nową temperaturę zatwierdź sensorem OK. Do momentu zatwierdzenia, w piekarniku ustawiona jest wartość poprzednia.

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 to programator wraca do stanu poprzedniego (obecny program). Podczas zmiany programu w trakcie procesu nastawa temperatury zachowuje ostatnio nastawioną wartość.

Zakończenie działania funkcji

Aby zakończyć działanie funkcji, naciśnij i przytrzymaj sensor ⏻. Funkcje domyślne działają przez nieograniczony czas, samoczynne wyłączenie się piekarnika jest możliwe jedynie przez aktywację funkcji czasu trwania pracy oraz funkcji opóźnionego startu pracy piekarnika. Wyjątek stanowi funkcja czyszczenia pyrolitycznego.

Czasu trwania pracy (automatyczne wyłączenie)

Poprzez ustawienie czasu pracy piekarnika, należy rozumieć automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie zadanego czasu od momentu aktywacji tego trybu. Możliwe ustawienie czasu pracy piekarnika wynosi od 1 minuty do 10 godzin. Aby aktywować czas pracy piekarnika, podczas pracy piekarnika z określoną funkcją, naciśnij i przytrzymaj sensor ◷, na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika 🔔. Naciśnij sensor ◷ kolejny raz, na wyświetlaczu pojawi się symbol |→|, teraz możesz ustawić czas pracy piekarnika sensorem ∧ następnie zatwierdź sensorem OK. Nastawy czasu pracy można korygować sensorami ∧ oraz ∨. Skorygowaną wartość zatwierdź OK.
Możesz wyłączyć nastawiony czas pracy piekarnika ustawiając sensorem ∨ wartość 0:00 i zatwierdzić OK.

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

Uwaga: Gdy użyjesz sensora ◷ do skasowania alarmu, programator przejdzie automatycznie do trybu edycji czasu opóźnionego startu pracy piekarnika.

Opóźniony start pracy (automatyczne włączenie i wyłączenie)

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 opóźniony start pracy piekarnika, w pierwszej kolejności aktywuj czas trwania pracy piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się symbol |→|. Następnie naciśnij i przytrzymaj sensor ◷ kolejny raz, na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika 🔔. Naciśnij sensor ◷ dwukrotnie, na wyświetlaczu zacznie migać symbol →|, teraz możesz ustawić dokładną godzinę włączenia (startu pracy) piekarnika sensorem ∧ następnie zatwierdź sensorem OK.
Po zatwierdzeniu czasu włączenia symbole |→| i →| zapalają się na stałe a na zegarze ponownie pokazywany jest czas aktualny.

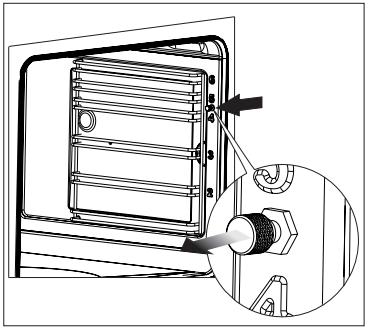
Godzinę włączenia piekarnika możesz skorygować sensorami ∧ oraz ∨. Skorygowaną wartość zatwierdź OK. Wyłączyć czas trwania pracy piekarnika ustawiając sensorem ∨ najniższą możliwą wartość czasu i zatwierdź OK.

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 nastaw funkcji, temperatur oraz zapalenie światła na 30s. Symbol |→| zgaśnie. Po kolejnych 60s piekarnik przejdzie do trybu standby.

Czujnik temperatury - termosonda

Termosondę można włożyć do gniazda w dowolnym momencie.

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

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

W trybie aktywnym naciśnij 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, piekarnik rozpocznie pracę.

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 minutes, 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 with 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 minutes 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, wprowadzenie zmian spowoduje anulowanie programu gotowego i pracę urządzenia przy obecnie ustawionych parametrach funkcji, czasu i temperatury.

Program gotowy z termosondą

Termosondę należy włożyć do gniazda przed uruchomieniem programu gotowego.
Programator automatycznie ustawia parametry: funkcja, temperatura komory, temperatura sondy.
W przypadku modyfikacji funkcji,

temperatury lub temperatury sondy ikona programu gotowego gaśnie a program staje się zwykłą pracą półautomatyczną.
W przypadku uruchomienia programu gotowego wymagającego termosondy bez termosondy włożonej w gniazdo programator przeliczy temperaturę termosondy na czas i uruchomi program gotowy jako „program gotowy bez rozgrzewu”.

Zakończenie programu gotowego

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

Funkcja ECO

Wybór programu ECO jest sygnalizowany podświetlonym sensorem ECO. Podczas pracy ECO oświetlenie piekarnika jest domyślnie wyłączone, nasiśnięcie sensora powoduje załączenie oświetlenia na 10s. Nie ma możliwość włączenia oświetlenia na stałe.

Szybki rozgrzew piekarnika

W celu szybkiego rozgrzania piekarnika możesz włączyć funkcję Szybki rozgrzew. W trybie aktywnym naciśnij sensor . Przy aktywnej funkcji zostają podświetlone sensory funkcji grzania oraz sensor . Pieknik pracuje z maksymalną możliwą mocą. Funkcja jest dostępna we wszystkich funkcjach grzania z wyjątkiem funkcji Rozmrażanie i Czyszczenie - dla tych funkcji naciśnięcie sensora skutkuje sygnałem dźwiękowym.
Po osiągnięciu zadanej temperatury uruchamiany jest sygnał dźwiękowy. Następuje powrót do grzania zgodnie z wybraną funkcją i do trybu utrzymywania temperatury.
Funkcję szybki rozgrzew można w każdej chwili dezaktywować naciskając sensor .

Funkcja OpenUp!

Funkcja oznacza automatyczne otwieranie drzwi piekarnika poprzez dotknięcie uchwytu. Do wyboru są dwa tryby otwierania - jednokrotny oraz wielokrotny . Tryb jednokrotny powoduje, że otwarcie drzwi dotykiem możliwe jest tylko jeden raz po każdorazowym włączeniu piekarnika. Tryb wielokrotny umożliwia automatyczne otwarcie drzwi za każdym razem gdy użytkownik dotknie drzwi, a piekarnik jest włączony.

WAŻNE: Funkcja OpenUp! w trybie jednokrotnym działa tylko i wyłącznie poczas funkcji grzania, a w trybie wielokrotnym podczas funkcji grzania i trybu aktywnego.

Aby włączyć funkcję OpenUp! nacisnij sensor na wyświetlaczu pojawi się symbol dotknij sensor kolejny raz, na wyświetlaczu pojawi się symbol , kolejne naciśnięcie sensora powoduje wyłączenie funkcji OpenUp!.

WAŻNE: Funkcja OpenUp! jest niedostępna podczas blokady rodzicielskiej i programu pyrolizy.

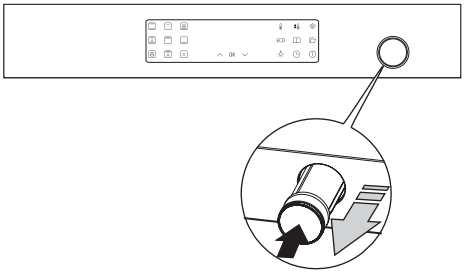
Aby otworzyć drzwi dotykiem, dotknij metalowej części uchwytu drzwi piekarnika. Przytrzymaj przez min. 2 sekundy - tak długo, jak słychać dźwięk. Otwarcie drzwi nastąpi wtedy, gdy w czasie trzymania uchwytu, dźwięk ustanie. W przypadku wcześniejszego zwolnienia dotyku (w czasie krótszym niż trwa dźwięk) drzwi nie otworzą się.
Drzwi można w każdej sytuacji otworzyć ręcznie pociągając za uchwyt, niezależnie od ustawień OpenUp!.

Uwaga! W przypadku aktywnej funkcji OpenUp!, zwłaszcza w trybie wielokrotnym, drzwi bardzo łatwo można otworzyć, nawet przypadkowo. Zaleca się stały nadzór nad małymi dziećmi lub dezaktywację funkcji OpenUp!.

Programy parowe

Programy parowe występują we wspólnym menu z programami gotowymi. Lista programów parowych jest wyświetlana łącznie z listą programów gotowych. Po ostatnim programie gotowym zaczyna się wyświetlanie listy programów parowych. W odróżnieniu od zwykłych programów gotowych programy parowe oznaczone są jako S01–S10. Po wystartowaniu programu parowego można zmieniać czas trwania programu, natomiast nie można zmieniać funkcji i temperatur. W trybie aktywnym naciśnij sensor 📖 włączy się menu wyboru programu gotowego- na wyświetlaczu pojawi się program oznaczony jako P01. Używając sensorów ∧ oraz ∨wybierz odpowiedni program oznaczony jako S01-S10. Parametry programów parowych znajdują się w rozdziale Porady praktyczne.

W wyposażeniu piekarnika znajdują się specjalne pojemniki nierdzewne:
-perforowane do warzyw i ryb
-pełne do mięsa
Pojemniki z potrawą należy ustawić na drabince. Zamknąć drzwi piekarnika.

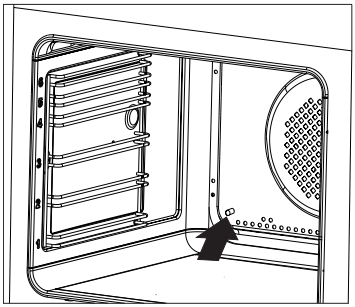


W panelu sterowania znajduje się pojemnik szuflady. Pojemnik należy nacisnąć a następnie pociągnąć do przodu. Do pojemnika należy wlać 0,5 l wody. (Konieczność wlania wody sygnalizuje na wyświetlaczu migający symbol pary 💧) Gdy, woda osiągnie wymagany poziom w zbiorniku, programator sygnalizuje to sygnałem dźwiękowym. Zamykamy pojemnik szuflady.
Po wybraniu programu S01-S10 sensorem OK zatwierdzamy uruchomienie programu.

WAŻNE: Migający symbol pary 💧 i sygnał dźwiękowy w trakcie trwania programu oznacza konieczność dolania wody. Wówczas należy postępować jak przy pierwszym zalaniu. Symbol pary przestanie migać, gdy woda osiągnie wymagany poziom.

UWAGA: Program nie zostaje przerwany, gdy zabraknie wody!

Po zakończonym programie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem.
Na wyświetlaczu miga symbol 💧 informujący o potrzebie opróżnienia resztek wody z uładu parowego.
Następnie należy uchylić drzwi do pierwszego poziomu uchylenia (około 15 stopni).
Po kilku sekundach można otworzyć drzwi do końca.
Następnie należy podstawić naczynie (blachę do pieczenia, głęboką) pod spust wody.



Wciśniecie sensora OK powoduje wylanie resztek wody z układu parowego. Po wylaniu wody piekarnik przechodzi do trybu stanby.

Aby usunąć resztki wody po zakończonym programie parowym należy wnętrze komory piekarnika wytrzeć suchą szmatką.

Po kilku programach parowych należy na ok. 30 minut uruchomić piekarnik na funkcji grzania termoobieg 180°C.

UWAGA: 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.

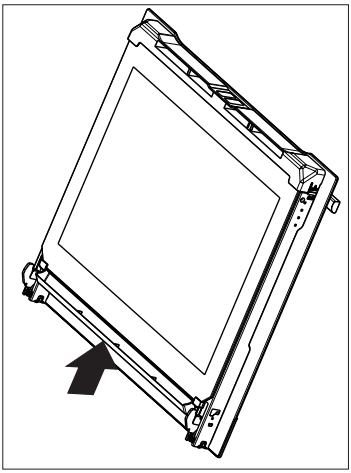
WAŻNE: W trakcie korzystania z progamów innych niż parowe, w układzie parowym nie może być wody. Nie wolno wlewać wody do pojemnika szuflady w trakcie korzystania ze standardowych funkcji grzania.

Program parowy manual

Wybór programu parowego manual jest sygnalizowany podświetlonym sensorem . Jest to program parowy bazujący na programie parowym automatycznym S01 z możliwością zmiany czasu programu parowego w zakresie 20-180 minut. Temperatura jest ustawiona na 100°C i nie można jej zmienić.

Drzwi piekarnika wyposażone w ociekacz

Ociekacz jest zamontowny fabrycznie u dołu drzwi piekarnika.



Ociekacz należy czyścić z wody, która się w nim gromadzi po każdym programie parowym. Zaleca się czyszczenie za pomocą szmatki lub demontaż ociekacza i opróżnienie go z kondensatu oraz osuszenie. (Czyszczenie i demontaż wykonywać gdy piekarnik wystygnie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale *Czyszczenie i konserwacja*).

Uwaga. W przypadku standardowego pieczenia w temperaturach przekraczających 250°C z użyciem grzałki dolnej zaleca się demontaż ociekacza w innym przypadku może dojść do jego odkształcenia. Po ochłodzeniu ociekacz wróci do pierwotnego kształtu. Dopuszcza się odkształenie ociekacza jeśli piekarnik długo pozostanie zamknięty, jednak wróci on do swojego pierwotnego kształtu.

Odkamienianie układu parowego

Po kilku uruchomieniach piekarnika na programach parowych na wyświetlaczu programatora pojawi

się pulsujący komunikat P10S. Jest to informacja dla użytkownika o konieczności przeprowadzenia procesu odkamieniania układu. Z listy programów gotowych należy wybrać P10S i przeprowadzić odkamienianie. Użytkownik może dwukrotnie odłożyć odkamienianie naciskając sensor ⓘ. Jednak po kolejnym zakończonym programie parowym bez przeprowadzonego odkamieniania korzystanie z programów parowych nie będzie możliwe.
Instrukcja odkamieniania została opisana poniżej.

- Należy przygotować roztwór 450ml wody+50ml środka odkamieniającego w płynie.
- Roztwór należy wlać do pojemnika szuflady piekarnika.
- Sensorem OK zatwierdzamy rozpoczęcie programu S10.

UWAGA: W trakcie trwania programu wystąpi konieczność 3 krotnego usuwania wody z układu.

Sygnał akustyczny i migająca ikona pary sygnalizują konieczność usunięcia roztworu z układu:

- Otwieramy drzwi piekarnika.
- Podkładamy naczynie pod spust wody.
- Sensorem OK zatwierdzamy zlanie roztworu do naczynia (jeśli jest to blacha do pieczenia należy od razu wylać roztwór odkamieniający i przepłukać blachę wodą).

Następnie należy wlać 0,5l wody do pojemnika szuflady piekarnika i sensorem OK zatwierdzamy kontynuację programu (płukanie).
Sygnał akustyczny i migająca ikona pary sygnalizują konieczność usunięcia roztworu z układu:

- Otwieramy drzwi piekarnika.
- Podkładamy naczynie pod spust wody.
- Sensorem OK zatwierdzamy zlanie roztworu do naczynia (jeśli jest to blacha do pieczenia należy od razu wylać roztwór odkamieniający i przepłukać blachę wodą).

WAŻNE: Jeśli w trakcie trwania programu parowego z rurki spustowej wydobywa się woda należy przepłukać układ. W trybie aktywnym piekarnika bez włączonej funkcji:

- Podstawić naczynie o pojemności min. 1 litr.
- Wlać 0,5 litra wody do pojemnika szuflady.
- Jednocześnie nacisnąć sensory ∨ oraz OK i zlać wodę z układu.
- Czynności powtórzyć dwukrotnie.

Jeśli problem nie ustaje, należy przeprowadzić odkamienianie.

WAŻNE: Jeśli użytkownik wcześniej zauważy resztki kamienia wypływające po zakończonym programie parowym, powinien wybrać z listy program P10S i postępować zgodnie z instrukcją odkamieniania.
Jeśli użytkownik wleje do pojemnika szuflady wodę i nie będzie korzystał z programu parowego, wodę można zlać z układu naciskając sensory ∨ oraz OK. W trakcie zlewania wody z układu można zatrzymać zlewanie naciskając sensor OK.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbałość 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. kwasek cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowienie emalii ceramicznej.

Inne istotne wskazówki

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

Uwaga: Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujacych.
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 rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

- Włącz oświetlenie wewnątrz piekarnika, pozwala to na uzyskanie lepszej widoczności wnętrza komory.
- Usuń mechanicznie największe zabrudzenia (zaleca się zastoso-

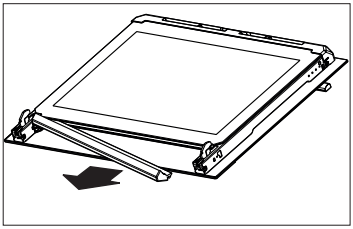
wanie drewnianej lub plastikowej szpatułki kuchennej). Środki o właściwościach ściernych mogą zmatowić lub uszkodzić powłokę emalii. Należy zachować szczególną ostrożność podczas ich stosowania.

- W przypadku przypalonych zabrudzeń, trudnych do usunięcia – zastosuj szmatkę namoczoną wodą z płynem do mycia naczyń lub octem (połóż ją na zanieczyszczoną powierzchnię na około godzinę).

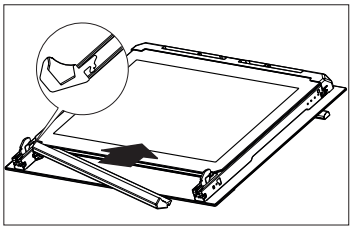
Demontaż ociekacza

Ociekacz jest montowany na wcisk pomiedzy szybę wewnętrzną a szybę środkową.

- Aby zdemontować ociekacz należy pociągnąć go w dół zaczynając od jednego z końców (prawa lub lewa strona).

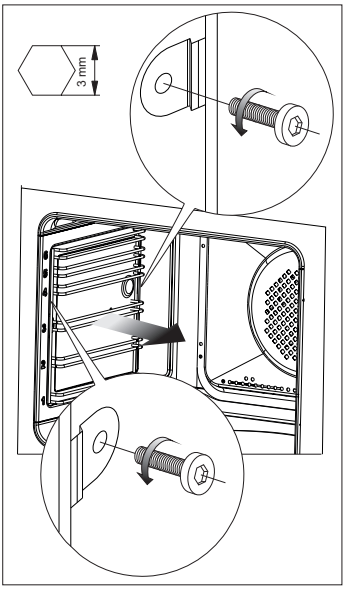


- Aby zamontować ociekacz należy wsunąć wystającą wypustkę pomiędzy szyby drzwi zaczynając od jednego z końców.



Prowadnice druciane

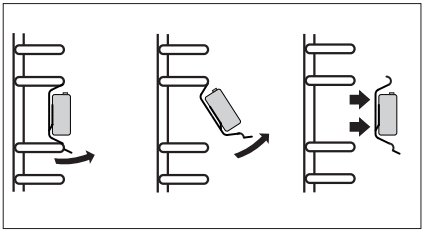
Piekarnik został wyposażony w łatwo demontowalne prowadnice druciane (drabinki) piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy odkręcić za pomocą klucza imbusowego roz.3 wkręty uchwytów mocujących prowadnice. Po umyciu zamocować prowadnice w komorze piekarnika. Przed przykręceniem sprawdź czy uchwyty mocujące znajdują się w otworach w ścianie bocznej komory piekarnika.



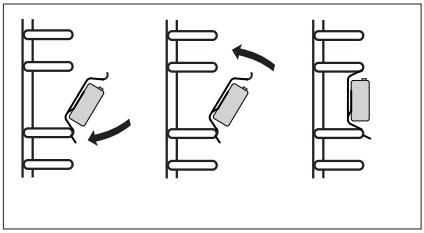
Prowadnice teleskopowe

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

Demontaż



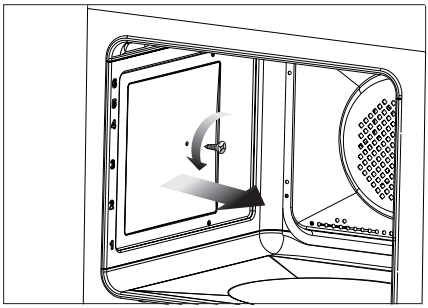
Montaż



Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

Wkłady katalityczne

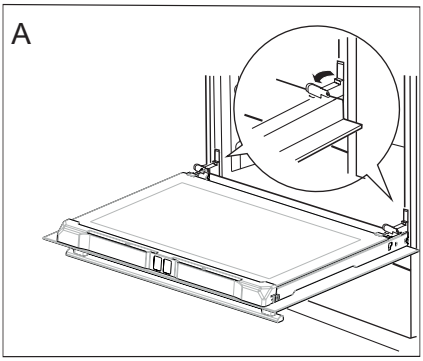
Wkłady* pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i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



* w zależności od modelu

Demontaż drzwi

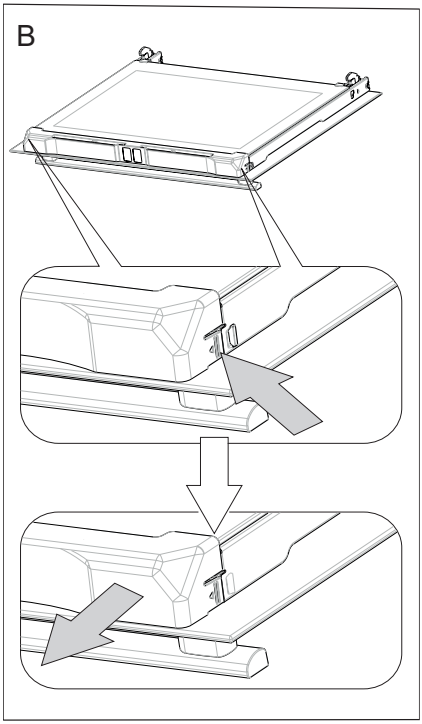
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny.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

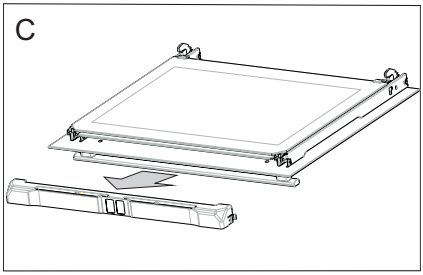


Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wyjmowanie szyby wewnętrznej

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

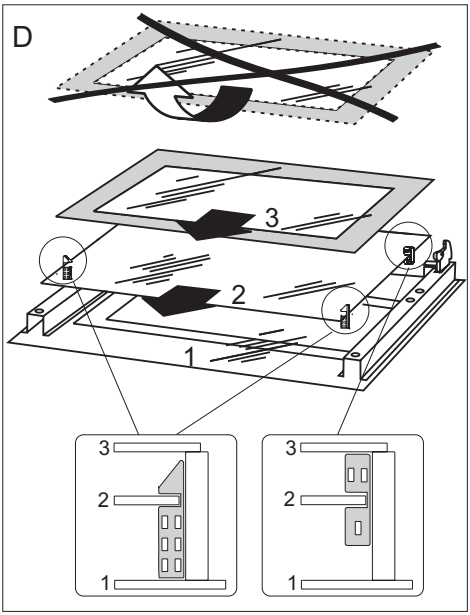




- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D).

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

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

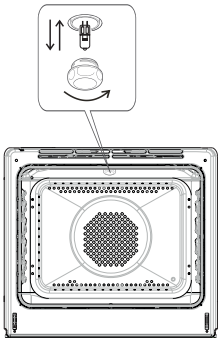


Wyjmowanie szyb wewnętrznych

Wymiana oświetlenia wewnątrz komory

Przed wymianą żarówki należy bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

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



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

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 zwrócą się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

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

DANE TECHNICZNE

Typ/model	12263.3eTtepKDcsScJUtS 12263.3eTtepKDcsJAdUtS 12263.3eTtepDpsSoJUtS
Napięcie znamionowe	220-240V~50/60Hz
Moc znamionowa piekarnika	3600 W
Grzejnik dolny	1100 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Grzejnik generatora pary	1000 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 wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).
Klasa efektywności energetycznej została wyznaczona w zależności od dostępnej funkcji w wyrobie zgodnie z poniższym priorytetem:

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

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

Oświadczenie producenta:

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

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

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

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

Serwis

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

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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

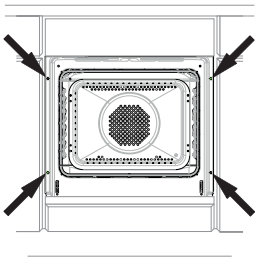
Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

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



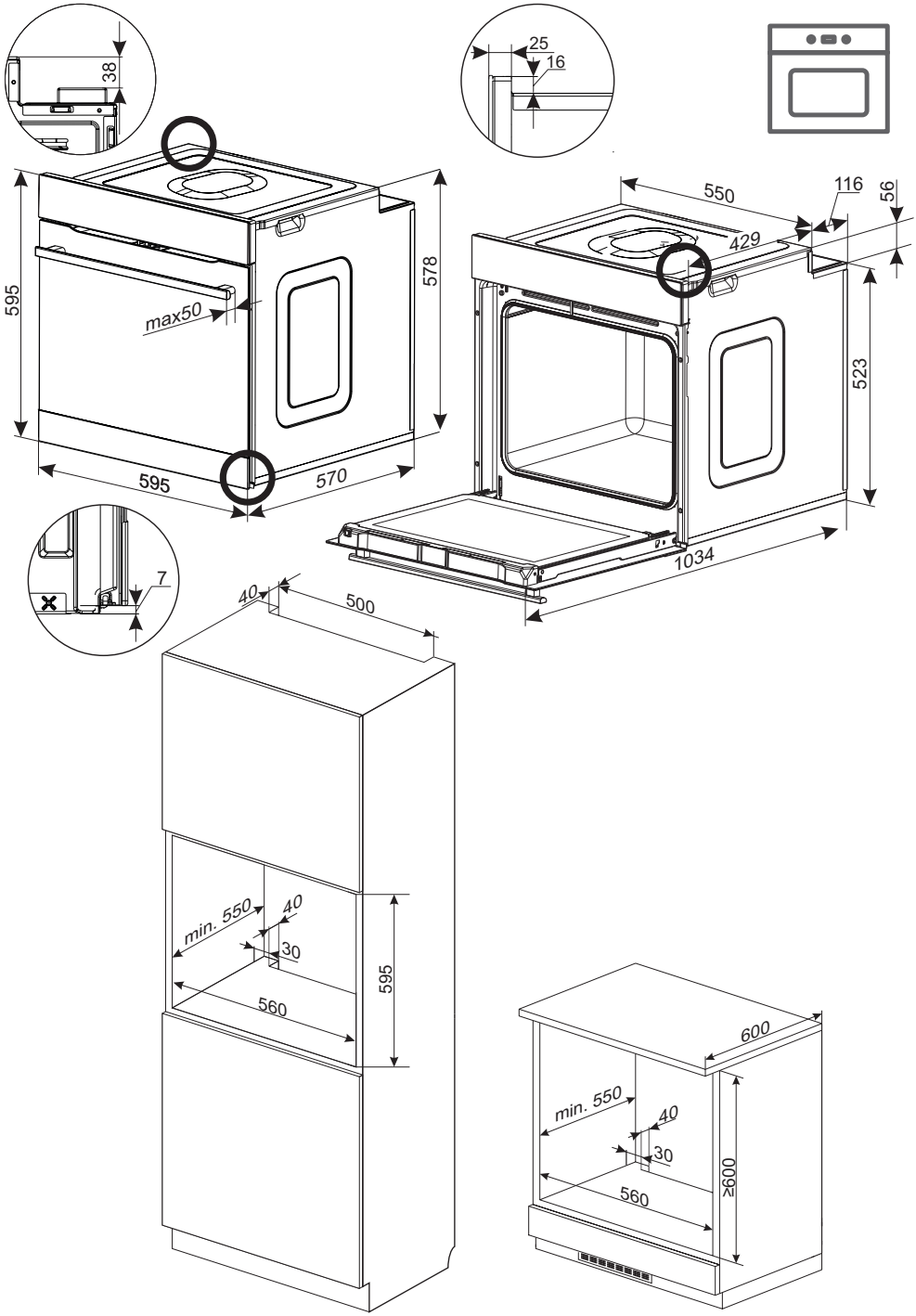
Uwaga: Montażu urządzenia powinien dokonać wykwalifikowany specjalista. Czynności związane z montażem należy przeprowadzać przy odłączonym od zasilania urządzeniu.

Podłączenie piekarnika do zasilania

Przed dokonaniem przyłączenia piekarnika do instalacji elektrycznej, należy zapoznaj 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^2 o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda 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 uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
- Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.

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


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

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

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

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

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

Pieczenie mięs oraz warzyw

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

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory.

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

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

Przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na

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

Pizza

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

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

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

Grillowanie

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

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

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

Funkcja grzania ECO

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

Zalecane parametry przy użyciu funkcji ECO

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

Parametry dla programow parowych

Nr programu	Nazwa programu[2)]	Funkcja piekarnika	Temperatura [°C]	Czas [min]	Poziom	Potrawy
S01	Gotowanie na parze	1 etap parowanie	100	50	3	Warzywa, ryż kasze, shakszuka, creme brulee, jajka po wiedeńsku
S02	Gotowanie na parze + grill	1 etap parowanie	100	25	3	Ryba zapiekana, zapiekanki makaronowe
		2 etap opiekacz	220	20		
S03	Odgrzewanie i pasteryzacja	1 etap parowanie	90	25	3	
S04	Wieprzowina w niskiej temperaturze	1 etap parowanie	80	240	3	Wieprzowina slow cook
S05	Delikatne mięso w niskiej temperaturze	1 etap parowanie	70	120	3	Indyk, polędwiczki wieprzowe, policzki wołowe, halibut, perliczka
S06	Pieczywo podstawowe	1 etap parowanie	50	30	3	Foccacia, bułki, chleb
		2 etap grzanie konwencjonalne	200	30		
S07 [1)]	Drób	1 etap parowanie	180	75	3	Drób
S08 [1)]	Grill + pieczenie z parą	1 etap opiekacz	220	20	3	Dania jednogarnkowe - gulasz, zapiekanka z mięsem, ratatouille, mięsa
		2 etap parowanie	120	90		
S09	Pieczenie z parą	1 etap parowanie i grzanie konwencjonalne	150	120	3	Pasztet, fondant (czas 12 min.)
S10	Odkamienianie		100	15		

1) W programie włączony szybki rozgrzew, aby osiągnąć zadaną temperaturę.
2) Dedykowane programom przepisy znajdziesz w ebooku. Do pobrania na stronie www.amica.pl

Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1

Pieczenie ciast

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	4		160[1)]	28-32[2)]
	Blacha do pieczywa	3		155[1)]	23-26[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150[1)]	26-30[2)]
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		150[1)]	27-30[2)]
Kruche ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150-160[1)]	30-40[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150-170[1)]	25-35[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150-170[1)]	25-35[2)]
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		160-175[1)]	25-35[2)]
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø26cm	2		170-180[1)]	38-46[2)]
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø20cm	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180-200[1)]	50-65[2)]

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

Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	3 – 7
Burgery wołowe	Ruszt + Blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kropli)	4 – ruszt 3 – blacha do pieczeni		220[1)]	1 strona 13-18 2 strona 10-15

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

Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Cały kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni (do zbierania ściekających kropli)	2 – ruszt 1 – blacha do pieczeni		180-190	70-90

Amica S.A.
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320
www.amica.pl