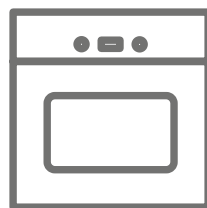


**Amica**  
*for living*

# INSTRUKCJA OBSŁUGI



PIEKARNIK DO WBUDOWANIA

12203.3eTziPrDpsScLbJNkVSm



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-1226 / 8505405  
(11.2022 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

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b>              | <b>5</b>  |
| <b>JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIE</b>                          | <b>7</b>  |
| <b>ROZPAKOWANIE</b>                                    | <b>8</b>  |
| <b>USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ</b>                      | <b>8</b>  |
| <b>TWOJE URZĄDZENIE</b>                                | <b>9</b>  |
| <b>AKCESORIA</b>                                       | <b>10</b> |
| <b>OBSŁUGA PIEKARNIKA</b>                              | <b>12</b> |
| PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM                          | 12        |
| WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA                          | 12        |
| FUNKCJA WIFI                                           | 12        |
| PANEL STEROWANIA                                       | 12        |
| PODŚWIETLANY UCHWYT DRZWI                              | 12        |
| PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY                              | 14        |
| FUNKCJE PIEKARNIKA NA WYŚWIETLACZU                     | 14        |
| WŁĄCZENIE PROGRAMATORA I USTAWIENIE CZASU              | 15        |
| TRYB CZUWANIA (STANDBY)                                | 16        |
| TRYB AKTYWNY                                           | 16        |
| ZEGAR                                                  | 16        |
| OŚWIETLENIE                                            | 17        |
| WENTYLATOR CHŁODZĄCY                                   | 17        |
| SYMBOL TERMOSTATU                                      | 17        |
| FUNKCJE GRZANIA                                        | 17        |
| SZYBKI ROZGRZEW KOMORY PIEKARNIKA                      | 19        |
| CZUJNIK TEMPERATURY - TERMOSONDA                       | 19        |
| ZMIANA USTAWIEŃ TEMPERATURY W TRAKCIE PRACY PIEKARNIKA | 20        |
| TIMER                                                  | 20        |
| BLOKADA RODZICIELSKA                                   | 22        |
| DRZWI                                                  | 22        |
| OGRANICZENIE CZASU PRACY                               | 22        |
| PROGRAMY GOTOWE                                        | 22        |
| FUNKCJA CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE                       | 24        |
| KATALIZATOR ZAPACHU                                    | 27        |
| <b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>                       | <b>28</b> |
| OGÓLNE PORADY                                          | 28        |
| ŚRODKI CZYSZCZĄCE                                      | 28        |
| INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI                                 | 28        |
| CZYSZCZENIE                                            | 28        |
| CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE                               | 29        |
| PROWADNICE DRUCIANE                                    | 29        |
| PROWADNICE TELESKOPOWE                                 | 30        |
| WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ                           | 31        |
| WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY                    | 32        |
| <b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>                         | <b>33</b> |
| <b>DANE TECHNICZNE</b>                                 | <b>34</b> |
| <b>GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA</b>                | <b>35</b> |
| GWARANCJA                                              | 35        |
| SERWIS                                                 | 35        |
| ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI          | 35        |
| <b>INSTALACJA</b>                                      | <b>36</b> |
| MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE                          | 36        |
| PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA                    | 36        |
| <b>PORADY PRAKTYCZNE</b>                               | <b>38</b> |

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA           | 38 |
| FUNKCJA GRZANIA TERMOOBIEG ECO                        | 42 |
| ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI TERMOOBIEG ECO | 42 |
| TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI                          | 43 |

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.
- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg.
- Zabrania się użytkowania piekarnika niesprawnego technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej 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.

- Podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego piekarnik może osiągnąć bardzo wysokie temperatury, z tego powodu zewnętrzne powierzchnie piekarnika mogą nagrzać się bardziej niż zazwyczaj, dlatego należy zadbać o to, aby dzieci nie znajdowały się wówczas w pobliżu piekarnika.

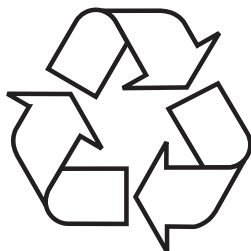
## JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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



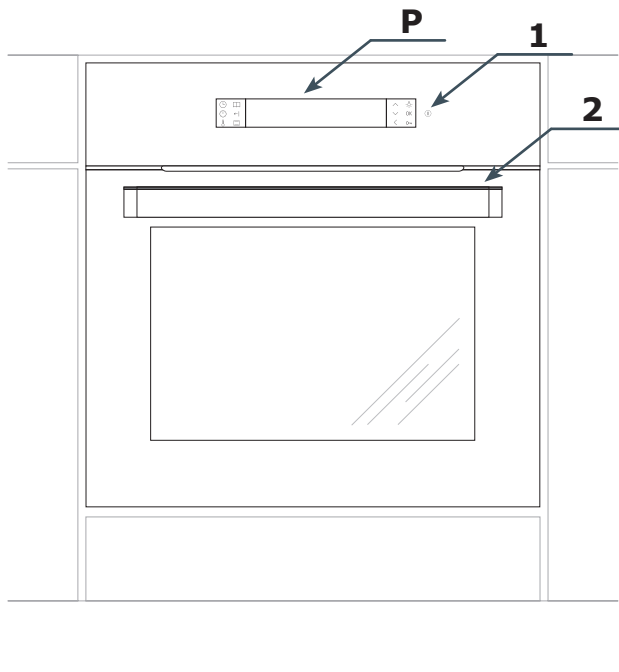
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o użytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami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

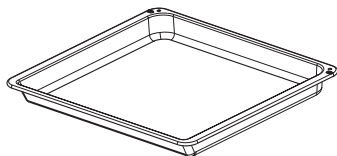
1. Wyłącznik główny

2. Uchwyt drzwi piekarnika

# AKCESORIA

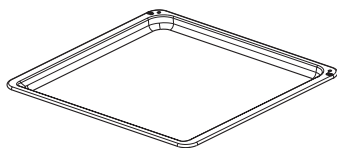
## **Blacha do pieczenia**

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



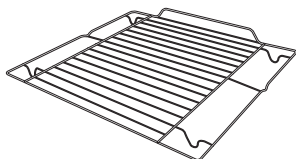
## **Blacha do pieczywa**

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



## **Ruszt do grilla (drabinka suszarnicza)**

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

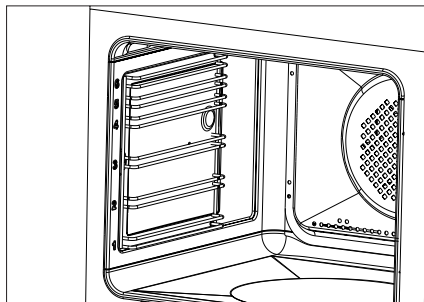


## **Prowadnice druciane**

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

## **Wykorzystanie druczanych prowadnic**

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



### **Prowadnice teleskopowe\***

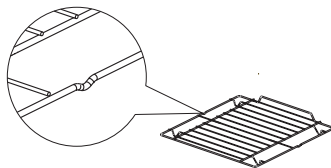
Prowadnice z frontu wyposażone są w zderzaki. Przed każdym umieszczeniem blach na prowadnicach wysuń je, umieść na nich blachę i upewnij się, że zderzaki są widoczne w całości, a blacha jest zabezpieczona przed wypadnięciem. Jeżeli piekarnik został wcześniej rozgrzany, prowadnice są również gorące, aby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

### **Wkłady katalityczne\***

Znajdują się na ścianach bocznych komory piekarnika. Wkłady pokryte są specjalną emalią samoczyszcząca. 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.

# 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.
- Sciągnij folię ochronną z powierzchni przewodnic teleskopowych.
- Do mycia wnętrza komory użyj ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie używaj twardych szczotek czy gąbek. Mogą one uszkodzić powłokę, którą pokryte jest wnętrze komory.

## Panel sterowania


Włącznik/wyłącznik ① znajduje się z prawej strony wyświetlacza. Zdziałanie wyłącznika głównego następuje po dotknięciu szyby w miejscu wyznaczonym (występowanie piktogramu) i jest sygnalizowane wybranym w menu ustawienia sygnałem dźwiękowym. (Patrz rozdział: *Programator elektroniczny*).

Uwaga: Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

## Podświetlany uchwyt drzwi

Podczas pracy piekarnika podświetlenie uchwyty jest włączone i działa jak wskaźnik ciepła resztkowego komory piekarnika, tj. gaśnie gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej 50°C, natomiast powyżej 50°C świeci w zależności od temperatury (im wyższa temperatura wewnątrz piekarnika tym jaśniej świeci).


## Wyrzewanie komory piekarnika

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

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

## Funkcja WiFi



Piekarnik jest wyposażony w funkcję WiFi i może być zdalnie sterowany za pomocą aplikacji mobilnych.

1. Menu WiFi. W stanie czuwania (standby) dotknij i przytrzymaj sensor .

W menu dostępne są funkcje:

- Zasilanie WiFi
- Sterowanie
- Monitoring
- Restart



Po lewej stronie okna tekstowego pojawi się komunikat WIFI. po prawej stronie wyświetlana będzie lista opcji. Sensorami   wybierz funkcję i zatwierdź sensorem OK.



Po zatwierdzeniu na wyświetlaczu z lewej strony pojawi się nazwa funkcji a po prawej stronie ON lub OFF.

W zależności w jakim trybie połączenia jesteś, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednio:

- **AP 9** Połączenie AP - bezpośrednie połączenie smartfona z piekarnikiem bez wykorzystania sieci domowej WiFi.
- **LAN 9** Połączenie LAN - połączenie smartfona z piekarnikiem za pośrednictwem domowej sieci WiFi, dostęp spoza tej sieci jest wyłączony.
- **WAN 9** Połączenie WAN - połączenie smartfona z piekarnikiem za pomocą sieci internet, dostęp z dowolnego miejsca na świecie.

Uwaga: Zasilanie WiFi jest ustawione fabrycznie w pozycji OFF.

Za każdym razem wybór zatwierdzamy sensorem OK.

Po zatwierdzeniu funkcji wyświetlacz wraca do menu WiFi. W przypadku 20 sek. bezczynności programator przechodzi w stan standby.

Natychmiastowe wyjście z menu i przejście w stan czuwania jest również możliwe, dotknij i przytrzymaj sensor ①.

2. Połączenie AP. Przytrzymaj sensor ① w trybie standby, wybierz opcję Zasilanie WIFI i zatwierdź sensorem OK. Następnie wybierz opcję ON zatwierdź sensorem OK. Piekarnik staje się ruterem z którym poprzez aplikację można się połączyć.

Włącz aplikację i wybierz piekarnik z którym aplikacja ma się połączyć. Podłączenie nie wymaga żadnych zewnętrznych ruterów, komunikacja występuje tylko pomiędzy aplikacją a piekarnikiem.

Jeżeli piekarnik będzie poprawnie połączony, na wyświetlaczu pojawi się komunikat **AP 9** o trybie połączenia oraz mocy sygnału (0-9).

3. Sterowanie funkcjami. Sensorami  $\vee$   $\wedge$  wybierz funkcję i zatwierdź sensorem OK. Następnie wybierz opcję ON lub OFF. W przypadku funkcji

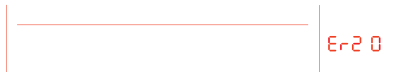
Restart będzie to YES lub NO.

Za każdym razem wybór zatwierdź sensorem OK.

4. Podłączenie piekarnika do zewnętrznego rutera możesz realizować za pomocą aplikacji. Numer MAC wyświetlany będzie z poziomu aplikacji (po połączeniu z piekarnikiem). Numer będzie widoczny na wyświetlaczu.



5. Kody błędów. Od momentu wystąpienia problemu z połączeniem do czasu rozwiązania problemu błąd będzie wyświetlany po prawej stronie wyświetlacza.



- ER 20 - błąd połączenia
- ER 21 - przepełnienie firewalle.

5. Niezbędne informacje do poprawnej konfiguracji.

- Upewnij się że piekarnik jest podłączony do zasilania i pracuje w trybie AP oraz, że jesteś w zasięgu sieci AP (identyfikator sieci SSID: SmartIN).
- Upewnij się, że Twój smartfon jest podłączony do domowej sieci WiFi, z którą zamierzasz sparować piekarnik. Twoja sieć WiFi ma połączenie z internetem.
- Potrzebne będzie hasło do Twojej domowej sieci WiFi.
- WiFi w piekarniku pracuje na 2,4 GHz.
- Podczas parowania aplikacji z piekarnikiem należy wyłączyć dane komórkowe i korzystać tylko z połączenia WiFi.













Podczas rejestracji będziesz proszony o zgodę wynikającą z ochrony danych osobowych (RODO).

**Instrukcję konfiguracji krok po kroku znajdziesz na stronie internetowej [www.amica.pl](http://www.amica.pl)**

## Programator elektroniczny



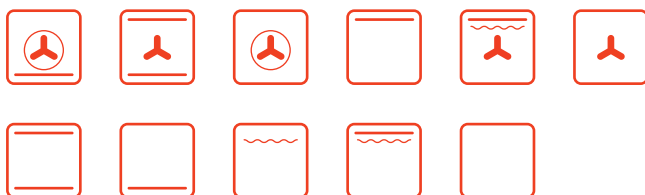
Programator wyposażony jest w wyświetlacz LED oraz 12 sensorów dotykowych (sensory nie są podświetlane):

| Sensor                                                                           | Opis                                         | Sensor                                                                            | Opis                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  | Ustawienie zegara                            |  | Plus / w górę [+]                   |
|  | Minutnik, czas pracy, czas zakończenia pracy |  | Minus / w dół [-]                   |
|  | Ustawienie temperatury                       |  | Cofnij                              |
|  | Programy gotowe                              |  | Włącz/wyłącz oświetlenie piekarnika |
|  | Włącz/wyłącz szybki rozgrzew                 |  | Potwierdzenie                       |
|  | Funkcje piekarnika                           |  | Włącz/wyłącz blokadę                |

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

## Funkcje piekarnika na wyświetlaczu








Obszar wskazujący wybraną funkcję piekarnika jest podświetlany w następujących wariantach:



Intensywność świecenia wyświetlacza. Podświetlanie zależy od pory dnia. W godzinach 5-22 świecenie jest bardziej intensywne niż w godzinach 22 – 5. Ponadto intensywność świecenia jest uwarunkowana trybem pracy urządzenia:

- Niska intensywność świecenia – w trybie czuwania można odczytać wskazanie zegara,
- Wysoka intensywność świecenia – w trybie aktywności programatora.


## Obszar aktywności funkcji

-  Symbol poziomu pieczenia
-  Symbol aktywności szybkiego rozgrzewu
-  Symbol aktywności blokady drzwi (piekarnik z funkcją pyrolizy)
-  Symbol aktywności funkcji pyrolizy (piekarnik z funkcją pyrolizy)
-  Czyszczenie parowe
-  Symbol aktywności funkcji ECO
-  Symbol aktywności blokady rodzicielskiej


## Obszar temperatury

 Temperatura w piekarniku z symbolem aktywności grzania

 Temperatura termosondy z symbolem aktywności

 Czas do rozpoczęcia/zakończenia procesu z symbolem aktywności

## Obszar zegara

 Obszar obejmuje zegar w układzie HH:MM oraz symbole: AM/PM, minutnik, czas trwania, czas zakończenia.

## Obszar informacji tekstowych

Obszar informacji tekstowych to 2 linie x 34 znaki umożliwiające wyświetlanie informacji tekstowych w następujących wersjach językowych: angielski, niemiecki, polski, rosyj-

ski, czeski, serbski, litewski, estoński, łotewski, francuski, hiszpański, turecki, szwedzki, norweski, fiński, duński, włoski, holenderski.

1. PIECZENIE STEK WODŁONY  
NISKA TEMP > ŚREDNIO WYPIECZONY




## Włączenie programatora i ustawienie czasu


Po pierwszym podłączeniu wyrobu do sieci elektrycznej programator przechodzi w tryb ustawiania języka. Wyświetlacz jest wygaszony poza obszarem informacji tekstowych. Wstępnie wybranym językiem jest język angielski. Na lewej części obszaru tekstowego pokazywany jest napis „Select language”, na prawej – nazwa wybieranego języka. Aktywne są sensory  $\wedge$ ,  $\vee$  i OK. Sensorami  $\wedge$  i  $\vee$  można zmienić bieżący język. Po dotknięciu sensora OK zmienia się bieżący język na wybrany (napis „Select language” zmienia się na odpowiednik w wybranym języku). Po kolejnym dotknięciu sensora OK programator przechodzi do ustawiania zegara. Dokładny opis wyboru języków w sekcji „ustawienia”.

Po podłączeniu wyrobu do sieci elektrycznej (lub po przerwie w zasilaniu) programator przechodzi w tryb ustawiania bieżącej godziny. Na wyświetlaczu miga wskazanie bieżącego czasu, pozostała część jest wygaszona. Aktywne są sensory  $\wedge$ ,  $\vee$  i OK. Po dotknięciu sensora OK wyrób przechodzi w tryb standby.

**Uwaga!** W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie nastawione programy, nastawione temperatury i minutnik są kasowane. Jeśli przerwany programem było czyszczenie pyrolityczne (lub drzwi są z innego powodu zablokowane), to przed ustawianiem zegara wykonywana jest procedura wychładzania piekarnika i otwierania drzwi.




## Tryb czuwania (standby)

W trybie tym pobór mocy przez urządzenie jest ograniczony do 800mW (poza chwilowymi sytuacjami związanymi z obsługą chłodzenia lub oświetlenia). Przejście do trybu standby kasuje wszystkie nastawy funkcji, czasów, temperatur, minutnika, wybranych programów. Wszystkie grzałki są odłączone. Wyświetlacz jest wygaszony za wyjątkiem zegara. Aktywne sensory to  oraz sensory blokady klawiatury  i  (dotykane razem, dotykane pojedynczo są nieaktywne). Podświetlenie wyświetlacza ma obniżoną intensywność.

Jeśli w komorze pozostała podłączona sonda, na wyświetlaczu świeci symbol . Symbol gaśnie po wyciągnięciu sondy.

Jeśli temperatura w komorze przekracza 50°C wyświetlana jest temperatura komory (pełni rolę wskaźnika ciepła resztkowego) i włączony jest wentylator chłodzący. Po obniżeniu temperatury do 50°C wentylator jest wyłączany i wskazanie temperatury komory gaśnie.

Jeśli drzwi piekarnika są otwarte, zapala się oświetlenie piekarnika. Oświetlenie gaśnie w przypadku zamknięcia drzwi lub samoczynnie po 10 minutach, jeśli drzwi są wciąż otwarte.




Jeśli aktywna jest blokada sensorów, to świeci się symbol . Wówczas jedyne aktywne sensory to  i  dotykane razem – służące do zdjęcia blokady sensorów.


Przejście z trybu standby do trybu aktywnego powoduje wygenerowanie dźwięku. Przejście z trybu aktywnego do trybu standby powoduje wygenerowanie dźwięku.

Dotykanie nieaktywnych sensorów w trybie standby nie powoduje wygenerowania potwierdzenia.


Jeśli urządzenie jest w trybie standby, to w godzinach 22:00 – 6:00 następuje obniżenie jasności wyświetlacza na wartość ustawioną dla trybu nocnego.






## Tryb aktywny

Jest to tryb w którym można wybrać żądane funkcje, programy, zmieniać ustawienia. Aktywne są sensory , , i  oraz funkcje aktywowane dotknięciem 2 sensorów: blokada rodzicielska i ustawienia. Pozostałe sensory aktywowane są w razie potrzeby zmiany ustawień itp. W przypadku braku działań użytkownika (dotykania aktywnych sensorów) oraz braku zaprogramowanych akcji (także po zakończeniu wszystkich zaprogramowanych akcji) programator przechodzi w tryb standby po 60s od ostatniej aktywności użytkownika lub zakończenia ostatniej zaprogramowanej funkcji (funkcja auto-off).

W trybie aktywnym podświetlenie wyświetlacza pracuje z nominalną jasnością. Świeci się symbol ramki na wyświetlaczu stanu piekarnika. Na wyświetlaczu pokazywana jest bieżąca temperatura w piekarniku lub „--- °C” gdy temperatura ta jest niższa niż 30°C. Jeśli w piekarniku nie ma sondy, elementy wyświetlacza odpowiadające za sondę są wygaszone. W przeciwnym przypadku zapalony jest symbol  i pokazywana jest temperatura sondy lub „--°C” gdy temperatura ta jest niższa niż 30°C. Na wyświetlaczu tekstowym (lewa część) prezentowana jest zachęta „Wybierz funkcję >”, znak „>” miga.

## Zegar

Długie dotknięcie sensora  powoduje przejście do zmiany czasu bieżącego. Ustawiane są po kolei 3 parametry: tryb wyświetlania czasu (12H / 24H), godziny, minuty.

- sensory  i  zmieniają nastawę;
- sensor OK powoduje zatwierdzenie bieżącej nastawy i przejście do kolejnego parametru;
- sensor  powoduje przejście do poprzedniego parametru;
- sensor , sensor  w przypadku wybierania trybu czasu (12/24) oraz



brak reakcji użytkownika przez 10 sekund powodują wyjście bez zmiany zapamiętanych nastaw.

Zatwierdzenie wartości minut sensorem OK powoduje zapisanie zatwierdzonych ustawień. W przypadku trybu 12H wybór jest taki sam jak dla zegara 24H, ale dla godzin 1-12 wyświetlane jest „AM”, a dla godzin 13-24 „PM”.

Zmiana czasu jest możliwa tylko w standby lub w stanie aktywnym, gdy nie jest włączona żadna funkcja piekarnika ani minutnik. W takiej sytuacji długie naciśnięcie sensora generuje dźwięk i programator nie wchodzi w tryb zmiany czasu bieżącego.

## Oświetlenie

Sensor ☼ działa niezależnie od pozostałych funkcji, naciśnięcie sensora nie wpływa na przebieg pozostałych funkcji i ustawień. Sensor ☼ nie działa w trybie standby.

Światło w piekarniku zapala się:

- po dotknięciu sensora ☼ - na 30 sekund;

- po dotknięciu i przytrzymaniu (3s) sensora ☼ - do czasu przejścia w tryb standby,

- po wystartowaniu dowolnej funkcji grzania lub programu gotowego - na 30 sekund;

- po załączeniu i po zakończeniu działania funkcji „szybki rozgrzew” - na 30 sekund;

- po otwarciu drzwi - do zamknięcia drzwi, nie dłużej niż na 10 minut.

Zapalone światło można zgasić w dowolnym momencie przez dotknięcie sensora ☼.

## Wentylator chłodzący


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


się automatycznie.


## Symbol termostatu

Symbol termostatu (obok temperatury piekarnika) sygnalizuje stan pracy grzejników. Jeśli którykolwiek grzejnik jest zasilany, symbol |•| zapala się. Symbol gaśnie, jeśli żaden z grzejników nie jest zasilany (np. gdy piekarnik osiągnie zakładaną temperaturę i grzejniki są rozłączone do czasu spadku temperatury).

## Funkcje grzania

Po dotknięciu sensora  panel przechodzi do menu wyboru funkcji grzania. Poszczególne sensory mają wówczas następujące znaczenie:

 - wyjście z trybu funkcji grzania, skasowanie nastaw, przejście do programów;

 - wyjście z trybu funkcji grzania, skasowanie nastaw, przejście do nastawy zegara;

< - powrót do poprzedniego etapu. W przypadku pierwszego etapu - skasowanie nastaw i powrót do trybu aktywnego.

^, v - wybór kolejnej (poprzedniej) pozycji z menu;

OK - zatwierdzenie wyboru.

[przerwa w obsłudze 20s] - jeśli w trakcie wybierania funkcji użytkownik przez 20 sekund nie dotknie żadnego sensora programator kasuje dotychczasowe nastawy i wraca do trybu aktywnego.

Na wyświetlaczu tekstowym (strona lewa) zapala się napis „Wybierz funkcję grzania >”, znak „>” miga. Po stronie lewej wyświetlane są kolejno funkcje grzania z poniższej listy. Pozycja startowa to funkcja „Termoobieg”. Uwaga: Funkcje z różnym wyświetlają się wyłącznie w urządzeniach, w których wykryty zostanie rożen. Z trzech dostępnych funkcji czyszczenia wyświetla się tylko jedna aktywna - w zależności od wykrytej pyrolizy lub ustawień w programie testowym.

Równocześnie z poszczególnymi funkcjami wyświetlane są odpo-

wiednie piktogramy wewnątrz ramki symbolizującej komorę piekarnika. Użytkownik wybiera żadaną funkcję sensorami  $\wedge$  i  $\vee$ , a następnie zatwierdza ją sensorem OK.

Po zatwierdzeniu opis wybranej funkcji przesuwają się z prawej strony wyświetlacza na lewą, prawa strona pozostaje pusta. Na wyświetlaczu temperatury piekarnika zaczyna migać wartość domyślna temperatury. Sensorami  $\wedge$  i  $\vee$  można zmodyfikować temperaturę, sensorem OK ją zatwierdzić.

Jeśli programator wykryje obecność sondy, przechodzi do ustawiania temperatury sondy: Na wyświetlaczu temperatury sondy miga wartość domyślna 80°C, do jej zmiany i zatwierdzenia służą sensory  $\wedge$ ,  $\vee$  i OK. Przy braku sondy krok ten jest pomijany.

W tym momencie w piekarniku zapala się światło, aktywne stają się sensory [ $\leftarrow$ ] i  $\odot$ . Pozostałe elementy wykonawcze uruchamiane są po 5 sekundach od zatwierdzenia.

Na wyświetlaczu timera zapala się symbol [czas pracy | $\leftrightarrow$ ], a wyświetlacz pokazuje upływ czasu od rozpoczęcia grzania piekarnika.

Działanie piekarnika można zakończyć (zakończyć pracę grzałek i skasować wszystkie nastawy) w dowolnym momencie przez dotknięcie:

sensora  $\square$  – piekarnik przechodzi do wyboru programów gotowych; sensora  $\odot$  – piekarnik przechodzi do trybu standby.

Ustawienie timera powoduje włączenie / wyłączenie grzałek w zależności od nastaw czasowych, ale w żaden sposób nie wpływa na rodzaj zastosowanej funkcji grzania.

Naciśnięcie sensora funkcje  $\square$  przy aktywnej funkcji grzania powoduje przejście do wyboru nowej funkcji grzania, ale bez wcześniejszego przerywania bieżącego procesu. Jako wartości domyślne (typ funkcji, temperatury) wyświetlane są wartości bieżącego procesu. Nowe wartości zostaną zapamiętane dopiero po zatwierdzeniu temperatur, jednak bez 5 sekundowego opóźnienia.



## Zestawienie funkcji i ich realizacji oraz zakresu możliwych nastaw temperatur i ustawień domyślnych.

| Opis funkcji           | Realizacja                                                               | Temperatura [°C] |     | Domyślna temp. [°C] | Poziom od dołu |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|---------------------|----------------|
|                        |                                                                          | min.             | max |                     |                |
| Konwencjonalna         | grzałka dolna + grzałka górna                                            | 30               | 280 | 180                 | 3              |
| Ciasto                 | grzałka dolna + grzałka górna + wentylator termoobiegu                   | 30               | 280 | 170                 | 3              |
| Grill                  | grzałka opiekacza + napęd różna                                          | 30               | 280 | 280                 | 4              |
| Turbo grill            | grzałka opiekacza + grzałka górna + wentylator termoobiegu + napęd różna | 30               | 280 | 200                 | 2              |
| Super grill            | grzałka opiekacza + grzałka górna + napęd różna                          | 30               | 280 | 280                 | 4              |
| Termoobieg             | grzałka wentylatora + wentylator termoobiegu                             | 30               | 280 | 170                 | 3              |
| Termoobieg ECO         | grzałka wentylatora + wentylator termoobiegu                             | 30               | 280 | 170                 | 3              |
| Pizza                  | grzałka wentylatora + grzałka dolna + wentylator termoobiegu             | 30               | 280 | 220                 | 2              |
| Zarumienianie          | grzałka górna                                                            | 30               | 240 | 180                 | -              |
| Przypiekanie           | grzałka dolna                                                            | 30               | 240 | 200                 | -              |
| Czyszczenie Aqualytic* | grzałka dolna + grzałka górna                                            | 30               | 280 | 90                  | -              |
| Czyszczenie parowe*    | grzałka dolna                                                            | 30               | 240 | 50                  | -              |
| Pyroliza*              | grzałka opiekacza + grzałka dolna                                        | -                | -   | 480                 | -              |

\*rodzaj funkcji czyszczącej zależy od modelu piekarnika

## Szybki rozgrzew komory piekarnika


Po wybraniu funkcji grzania i ustaleniu temperatury aktywny staje się sensor szybkiego rozgrzewu. Sensor ten jest aktywny do czasu osiągnięcia przez komorę piekarnika założonej temperatury.

Po dotknięciu sensora zapala się symbol szybki rozgrzew . Po osiągnięciu zadanej temperatury gaśnie symbol , światło w piekarniku zapala się na 30s i emitowany jest sygnał dźwiękowy. Następuje powrót do funkcji grzania a piekarnik przechodzi do trybu utrzymywania temperatury.


Współpraca funkcji szybki rozgrzew z timerem.

A) Timer ustawiony przed włączeniem szybkiego nagrzewu:

- jeśli ustawiony jest tylko czas trwania programu (praca półautomatyczna), szybki rozgrzew startuje natychmiast;




- jeśli ustawiony jest czas trwania programu i godzina zakończenia (praca automatyczna), praca szybkiego rozgrzewu startuje w momencie, w którym normalnie rozpoczęłaby się praca bez szybkiego rozgrzewu, ale symbol  jest wyświetlana od dotknięcia sensora do zakończenia rozgrzewu.

Włączenie funkcji rozgrzewu nie wpływa na zaprogramowane czasy pracy.

B) Sensor  dotknięty w trakcie trwania szybkiego rozgrzewu – szybki rozgrzew jest wstrzymany do czasu zakończenia ustawiania timera. Po ustawieniu timera funkcja pracuje tak samo jak w punkcie A).

## Czujnik temperatury - termosonda

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

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

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

Współpraca termosondy i timera:


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




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.

## Zmiana ustawień temperatury w trakcie pracy piekarnika

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







Temperaturę zmienia się sensorami  i  Dotknięcie OK powoduje zapamiętanie nastawionej temperatury, dotknięcie  - powrót pieczenia przy poprzednio nastawionej temperaturze.

## Timer


Funkcje timera dostępne są pod sensorem . Programator wyposażony jest w minutnik, który pracuje niezależnie od innych ustawień. Ponadto możliwe jest ustawienie czasu pracy piekarnika (praca półautomatyczna) lub ustawienie czasu pracy i opóźnienia startu (praca automatyczna). Funkcje są dostępne w kolejności minutnik->czas pracy->czas zakończenia, przez kolejne dotknięcie sensora .


### Minutnik.


Minutnik odlicza czas wstecz. Po zakończeniu odliczania emitowany jest [alarm minutnika]. Minutnik działa niezależnie od innych funkcji, użycie minutnika w programie gotowym nie wpływa na przebieg programu.

Aby ustawić minutnik należy dotknąć sensora . Na wyświetlaczu zegara zaczną migać symbol minutnika  oraz wartość 0:00 (lub wcześniej nastawiona wartość minutnika) w miejscu godziny. Sensorami  i  zmienia się nastawę, sensor  lub 5 sekundowa bezczynność powodują wyjście bez zmiany nastawy minutnika a sensor  powoduje zatwierdzenie bieżącej wartości nastawy

minutnika.

Po dotknięciu  symbol minutnika świeci sygnalizując działanie minutnika, a wyświetlacz ponownie pokazuje czas bieżący.

Modyfikacje nastaw minutnika dokonuje się w analogiczny sposób (zamiast 0:00 pokazywana jest bieżąca wartość pozostająca do alarmu). Aby wyłączyć minutnik, należy ustawić wartość „0:00” – po zatwierdzenia takiej wartości symbol  gaśnie i minutnik wyłącza się.









Jednokrotne dotknięcie sensora  służy do podglądu bieżącej wartości czasu pozostającego do alarmu.

Alarm minutnika kasuje się przez dotknięcie dowolnego sensora. Maksymalna nastawa czasu minutnika to 2 godziny.

### Praca półautomatyczna.

Przed ustawieniem czasu dla pracy półautomatycznej należy włączyć wybraną funkcję grzania.

Praca półautomatyczna polega na ustawieniu czasu po którym urządzenie samoczynnie się wyłączy. Możliwy czas wyłączenia wynosi od 1 minuty do 10 godzin.

Aby ustawić czas pracy, należy 2-krotnie dotknąć sensor  (Pierwsze dotknięcie aktywuje minutnik, kolejne przenosi do nastawy czasu po którym piekarnik samoczynnie się wyłączy). Sensor  należy dotykać do momentu aż na wyświetlaczu zegara będzie migać symbol  oraz wskazanie „0:00” (lub wskazanie bieżącego czasu do wyłączenia piekarnika, jeśli funkcja już wcześniej była aktywna). Sensory  i  zmieniają wartość nastawy, sensor  lub 5 sekundowa bezczynność powoduje wyjście bez zmiany bieżących nastaw. Zatwierdzenie nastawy czasu samoczynnego wyłączenia i start odliczania następuje przez dotknięcie sensora  do momentu aż symbol  przestanie migać i zapali się na stałe. Na wyświetlaczu pokazywany jest bieżący czas oraz czas odliczany do wyłączenia. Na wyświetlaczu przez 5 sekund miga symbol


→| i godzina zakończenia grzania, a następnie symbol →| gaśnie i pokazywany jest bieżący czas.

Timer i funkcje grzania można nastawiać niezależnie, funkcje grzania można też zmieniać w trakcie pracy timera. Timer będzie odliczał zaprogramowany czas bez względu na to, czy jakkolwiek funkcja grzania jest aktywna czy nie. Także szybki rozgrzew nie wpływa na zliczanie czasu przez timer.

Timer można dezaktywować ustawiając czas pracy na 0:00.

Po odliczeniu wyznaczonego czasu emitowany jest dźwięk [alarm zakończenia pracy]. Wszystkie elementy grzejne są rozłączone. Alarm można skasować na 2 sposoby:







- naciskając dowolny sensor jeden raz powoduje się skasowanie wszystkich nastaw funkcji, temperatur oraz zapalenie światła na 30 sekund;

- dotykając sensor  dwa razy powoduje się przejście w tryb ustawiania czasu pracy – można wówczas kontynuować pieczenie na zapamiętanych parametrach funkcji grzania i temperatur przez ponownie nastawiony czas.

### Praca automatyczna.


Przed ustawieniem czasu dla pracy automatycznej należy włączyć wybraną funkcję grzania.

Praca automatyczna polega na takim ustawieniu programatora, aby piekarnik włączył się z opóźnieniem i zakończył proces o wskazanej godzinie.

Aby nastawić pracę automatyczną, należy na początek ustawić żądany czas grzania (jak w pracy półautomatycznej). Po zatwierdzeniu czasu pracy sensorem , symbol |→| zapala się na stałe, a symbol →| zaczyna migać – na wyświetlaczu miga czas zakończenia grzania (obliczony jako czas bieżący + ustawiony czas trwania). W ciągu 5 sekund należy dotknąć sensor  powodując zmianę czasu zakończenia. Dalsze zmiany realizuje się standardowo sensorami ,  sensory ,  i 5 sekundowa

bezczynność powodują powrót bez zmiany ustawień a sensor OK zatwierdza czas zakończenia. Po zatwierdzeniu czasu zakończenia symbole |→| i →| zapalają się na stałe a na zegarze ponownie pokazywany jest czas bieżący.


Podczas odliczania do rozpoczęcia grzania zapalone są symbole |→| →| . W momencie rozpoczęcia grzania symbol →| gaśnie, a timer zachowuje się dalej jak przy pracy półautomatycznej.

Podgląd i modyfikacja nastawionych czasów możliwa jest po dotknięciu sensora  Dotknięcie sensora raz powoduje przejście do minutnika, kolejny raz – do nastawy czasu pracy a trzeci raz – do nastawy czasu zakończenia. Zmiana nastawy czasu pracy na 0 powoduje jednoczesne skasowanie czasu pracy i czasu zakończenia.


Czas zakończenia można modyfikować w zakresie od (czas bieżący + czas pracy + 1 minuta) do (czas bieżący + czas pracy + 10 godzin). Czas pracy (przy ustawionym czasie zakończenia) można modyfikować od 0 do (czas zakończenia – czas bieżący – 1 minuta).



### Zliczanie czasu pracy.

Programator w trakcie pracy zlicza czas pieczenia. Aktualnie zliczony czas pieczenia wyświetlany jest na wyświetlaczu temperaturowym w najniższej linii wraz z symbolem [czas pracy |↔|]. Zliczony czas kasowany jest w momencie przejścia urządzenia w tryb standby.


W przypadku pracy czasowej (programy gotowe lub ustawiony timer) na wyświetlaczu pokazywany jest czas do następnego etapu (bez symbolu |↔|), tj. odpowiednio czas do rozpoczęcia lub zakończenia grzania. Wyświetlacz można przełączyć w tryb wyświetlania zliczonego czasu dotykając sensor  3 sekundy. Ponowne 3-sekundowe dotknięcie tego sensora spowoduje powrót do poprzedniego stanu.

## Blokada rodzicielska


Blokada rodzicielska  ma za zadanie uniemożliwić dzieckiem włączenie piekarnika. Przy aktywnej blokadzie wszystkie sensory są nieaktywne (ich dotknięcie wywołuje sygnał dźwiękowy). Jedyne wyjątki to:

- dotknięcie sensora , które deaktywuje blokadę;
- dotknięcie sensora , które powoduje przejście w tryb standby.

### Włączenie blokady.

Dotknąć i przytrzymać na ok. 3 sekundy sensor . Programator potwierdza zastosowanie blokady dźwiękiem.

### Wyłączenie blokady.

Dotknąć i przytrzymać na ok. 3 sekundy sensor . Programator potwierdza zdjęcie blokady dźwiękiem.

Uwaga: Jeśli piekarnik jest w trybie standby i ma aktywną blokadę, to także sensor  jest nieaktywny.

## Drzwi

Podczas pracy drzwi piekarnika powinny być zamknięte.

Jeśli programator wykryje otwarte drzwi podczas działania funkcji grzania (lub programów gotowych), elementy wykonawcze piekarnika zostaną rozłączone a oświetlenie włączone. Jeśli ten stan trwa ponad 30 sekund, programator emituje sygnał [alarm otwartych drzwi]. Alarm można skasować dotykając dowolny sensor lub zamykając drzwi. Otwarcie drzwi nie wpływa na wartości nastaw temperatury i timera, ale jeśli drzwi pozostają otwarte ponad 10 minut, programator kasuje wszystkie nastawy i wraca do trybu aktywnego.

## 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.


## Programy gotowe


Programy gotowe zawierają predefiniowane nastawy funkcji grzania, temperatur, timerów, nagrzewu dopasowane do konkretnych zastosowań. Po wystartowaniu programu gotowego można modyfikować jego nastawy (zarówno temperatury jak i czasu), jednak po takiej modyfikacji program przestaje być „programem gotowym” a staje się zwykłą funkcją grzania z nastawami temperatur, czasów itd. Ustawienie minutnika nie jest traktowane jako modyfikacja programu gotowego – jest to zupełnie niezależna funkcja. Poruszanie się po menu jest następujące:

^, v – zmiana wybranej pozycji (wszystkie menu są zapętlone, po ostatniej pozycji programator wraca do pierwszej);

OK – zatwierdzenie wyboru;

 – skasowanie nastaw i powrót do głównego menu programy

 – skasowanie nastaw i przejście do menu wyboru funkcji grzania;

 – wyjście z trybu funkcji grzania, skasowanie nastaw, przejście do nastawy zegara;

< – powrót do poprzedniego etapu. W przypadku pierwszego etapu – skasowanie nastaw i powrót do trybu aktywnego.

[przerwa w obsłudze 20s] - jeśli w trakcie wybierania użytkownik przez 20 sekund nie naciśnie żadnego sen-

sora programator kasuje dotychczasowe nastawy i wraca do trybu aktywnego.

#### Wybór programu gotowego.

Aby wykonać program gotowy, należy dotknąć sensor  $\square$ . Bieżące nastawy piekarnika zostaną wówczas skasowane, grzałki odłączone a programator przejdzie w tryb wyboru programu gotowego.

Po lewej stronie obszaru informacji tekstowych wyświetlony zostanie komunikat „Wybierz grupę programów >”, znak „>” miga. Po prawej stronie wyświetlane są opisy dostępnych grup programów:

Mięso;

Drób;

Pizza;

Produkty mrożone;

Ciasta;

Pieczenie w niskiej temperaturze;

Programy dodatkowe.

Po zatwierdzeniu wyboru grupy programów opis wybranej grupy przesuwa się z prawej strony obszaru informacji tekstowych na lewą. Znak „>” nadal miga. Po prawej stronie wyświetlane są poszczególne programy gotowe przypisane do grup zgodnie z listą programów gotowych.

Po zatwierdzeniu wyboru programu opis wybranego programu przesuwa się na lewą stronę obszaru.

#### Ustawianie parametrów.

Jeśli wybrano program bez termosony, a termosonda jest włożona w gniazdo, programator wyświetla po prawej stronie obszaru tekstowego polecenie „Usuń termosondę”. Programator czeka na wyciągnięcie termosony z gniazda przez 1 minutę. Jeśli po tym czasie termosonda pozostaje w gnieździe, program kasuje wszystkie nastawy i wraca do trybu aktywnego. Jeśli użytkownik usunął termosondę w czasie 1 minuty, program kasuje napis „Usuń termosondę” i przechodzi dalej.

Jeśli wybrano program z termosondą, a sondy nie ma w gnieździe,

programator po prawej stronie wyświetla napis „Włóż termosondę lub wybierz wagę”. Jeśli użytkownik włoży termosondę napis znika a programator przechodzi do kolejnych kroków. Jeśli użytkownik dotknie sensor  $\wedge$  lub  $\vee$ , napis po prawej stronie na górnej linii zmienia się na „wybierz wagę i naciśnij OK” a dalsze kroki przebiegają jak dla programów z ustawianiem wagi. Jeśli w ciągu 1 minuty użytkownik nie dotknie sensora ani nie włoży termosony programator wraca do trybu aktywnego.

Jeśli wybrano program z ustawianiem wagi (np. kurczak), programator po prawej stronie na górnej linii wyświetla napis „wybierz wagę i naciśnij OK”, a na dolnej linii prezentowane są wagi zgodne z listą programów dla wersji bez sondy. Waga wyświetlana jest w kg, zgodnie z formatem przypisanym do danego języka. Jeśli użytkownik w ciągu 1 minuty nie wybierze wagi program wraca do trybu aktywnego.

#### Uruchomienie programu bez rozgrzewu.

Po wpisaniu przez użytkownika wszystkich parametrów, po prawej stronie ekranu pojawi się napis „Naciśnij OK aby uruchomić program”. Program czeka 1 minutę na naciśnięcie OK, w przeciwnym razie kasuje nastawy i wraca do trybu aktywnego.

Po naciśnięciu OK programator ustawia temperatury, funkcje grzania i czasy timera zgodnie z listą programów gotowych i rozpoczyna pieczenie. Napis „Naciśnij OK...” zastępowany jest „Program trwa”.

#### Uruchomienie programu z rozgrzewem.

Po wpisaniu przez użytkownika wszystkich parametrów, po prawej stronie ekranu pojawia się napis „Naciśnij OK aby rozgrzać piekarnik”. Program czeka 1 minutę na naciśnięcie OK, w przeciwnym razie kasuje nastawy i wraca do trybu ak-

tywnego.

Po naciśnięciu OK programator ustawia temperaturę oraz funkcję szybkiego rozgrzewu (zmienia nastawy funkcji grzania na rozgrzew i zapala symbol ☺) i zmienia napis po prawej stronie okna tekstowego na „Rozgrzew piekarnika”).

Po osiągnięciu nastawionej temperatury (zgodnej z danymi z programu gotowego) programator zmienia układ grzałek na zapisany w danych programu gotowego i przechodzi do trybu utrzymania temperatury. Symbol ☺ miga, programator emituje dźwięk [alarm zakończenia szybkiego rozgrzewu]. Po prawej stronie części tekstowej wyświetlacza pojawia się napis: „piekarnik nagrany, włóż potrawę i naciśnij OK”. Piekarnik czeka na naciśnięcie OK do 1 minuty a następnie przechodzi w tryb aktywny.

Po naciśnięciu OK przepisuje nastawy czasowe do timera (czas trwania pieczenia ustawiony w programie gotowym z rozgrzewem liczony jest od momentu naciśnięcia OK na rozgrzanym piekarniku), zmienia się napis po prawej stronie wyświetlacza na „Program trwa”, znika symbol szybkiego rozgrzewu.

### Zakończenie programu.

Po upływie zadanego czasu zostaje uruchomiony sygnał [alarm zakończenia pracy], znikają napisy na części tekstowej wyświetlacza. Alarm można wyłączyć przez dotknięcie dowolnego sensora. Jeśli użytkownik wyciszył alarm sensorem 🕒, to piekarnik przechodzi do trybu ustawiania czasu trwania pieczenia i umożliwia kontynuację pracy na tych samych nastawach temperatury i funkcji (nie będzie to już jednak program gotowy, tylko kontynuacja na tych samych parametrach). Jeśli do wyciszenia użyty był inny sensor, piekarnik przechodzi do trybu aktywnego.

## **Funkcja czyszczenie pyrolityczne**

Funkcja czyszczenie pyrolityczne jest programem specjalnym z dodatkowymi wymogami. Po wybraniu pyrolizy na całym wyświetlaczu tekstowym pokazywany jest komunikat „Usuń wszystkie elementy z komory, oraz naciśnij OK”.

Program czeka do 10 minut na potwierdzenie użytkownika.

Po potwierdzeniu na lewej stronie wyświetlany jest komunikat: „Wybierz czas trwania pyrolizy”, a na prawej możliwe do wyboru wartości: „90 minut”, „120 minut” lub „150 minut”. Wartości zmienia się jak wagi w programach gotowych.

Po potwierdzeniu czasu trwania programator sprawdza stan drzwi. Jeśli drzwi są otwarte wyświetla się komunikat „Zamknij drzwi piekarnika i naciśnij OK aby rozpocząć”. Jeśli drzwi są zamknięte wyświetla się komunikat: „Naciśnij OK aby rozpocząć proces pyrolizy”. Program czeka do 10 minut na zamknięcie drzwi i potwierdzenie użytkownika – do startu pyrolizy niezbędne jest spełnienie obydwu warunków – zamknięte drzwi i „OK”.

Po potwierdzeniu przez użytkownika rozpoczynany jest proces pyrolizy: blokowane są drzwi, zapala się symbol 🔥 oraz symbol blokada drzwi 🚫, pracują grzejnik opiekacza + grzejnik dolny, nastawa temperatury 480°C, załączany jest II bieg wentylatora chłodzącego. Faktyczna nastawa temperatury wynosi 465°C, grzejnik dolny pracuje w cyklu z przerwami. Na wyświetlaczu pokazywany jest komunikat „Uwaga! Trwa pyroliza!”

30 minut przed końcem nastawionego czasu grzałki są odłączane, nastawa temperatury zmienia się na „---°C” a komunikat na wyświetlaczu zmienia się na „Trwa schładzanie”.

Podczas schładzania programator estymuje szybkość chłodzenia i na bieżąco aktualizuje pokazywany czas trwania i godzinę zakończenia.



Po schłodzeniu do 150°C rozpoczyna się proces odblokowania drzwi.

Po odblokowaniu drzwi wentylator wraca na pracę na I biegu a program kończy się podobnie jak programy gotowe.

W przypadku pyrolizy nie ma możliwości zmiany nastaw w trakcie trwania programu ani kontynuacji programu na tych samych nastawach. Po skasowaniu alarmu programator zawsze przechodzi do trybu aktywnego. Jedyny sposób przzerwania pyrolizy to użycie sensora ①.



W przypadku przzerwania pyrolizy na skutek zaniku napięcia, programator przechodzi do trybu wychładzania a następnie otwierania drzwi – jak w ciągu ostatnich 30 minut normalnego programu.

W przypadku przzerwania pyrolizy sensorem ① piekarnik nie wyłącza się, tylko przechodzi do trybu wychładzania i otwierania drzwi jak wyżej. Po odblokowaniu drzwi piekarnik przechodzi w tryb standby.



Jeśli podczas uruchamiania pyrolizy (po potwierdzeniu OK) użytkownik otworzy drzwi zanim zostaną one zablokowane, programator zareaguje na to sygnałem [alarm otwartych drzwi], kasuje program pyrolizy i przechodzi do trybu odblokowania drzwi (jak wyżej).

Uwaga: Drzwi piekarnika wyposażono w blokadę, która uniemożliwia ich otwarcie w trakcie procesu. Nie otwierać drzwi, aby nie przerwać procesu czyszczenia.

## Ustawienia.


Do menu konfiguracji przechodzi się po jednoczesnym dotknięciu sensorów  i . Wejście do menu konfiguracji jest możliwe tylko w trybie aktywnym.


Poruszanie się po menu jest następujące:


,  – zmiana wybranej pozycji (wszystkie menu są zapętlone, po ostatniej pozycji programator wraca

do pierwszej);

OK – zatwierdzenie wyboru;

 – wyjście (skasowanie niezatwierdzonych nastaw) i przejście do menu programy;

 – wyjście i przejście do menu funkcji grzania;

 – wyjście i przejście do nastaw zegara;

 – powrót do poprzedniego etapu.

W przypadku pierwszego etapu – skasowanie nastaw i powrót do trybu aktywnego.



[przerwa w obsłudze 20s] – jeśli w trakcie wybierania użytkownik przez 20 sekund nie naciśnie żadnego sensora programator kasuje dotychczasowe nastawy i wraca do trybu aktywnego.




Po lewej stronie wyświetlacza tekstowego pojawia się komunikat „Ustawienia”, po prawej stronie pojawia się opis grupy ustawień:

- 1. Język;
- 2. Oświetlenie;
- 3. ECO;
- 4. Jasność wyświetlacza;
- 5. Jasność uchwytu (opcjonalnie);
- 6. Serwis;
- 7. Ustawienia fabryczne.

### 1. Język.

Po lewej stronie okna tekstowego pojawia się komunikat „Wybierz język”. Po prawej stronie wyświetlana jest lista języków, przy czym jako domyślny wyświetlany jest aktualny język.

Sensorami ,  zmienia się język. Po dotknięciu OK język napisu „Wybierz język” zmienia się zgodnie z wyborem użytkownika, a poniżej pokazuje się napis „Potwierdź wybór <OK>” w nowym języku.

Dotknięcie  lub  powoduje skasowanie napisu „Potwierdź wybór <OK>” i ponowne wyświetlanie listy języków. Dotknięcie  powoduje wyjście z menu i powrót do języka, który był aktywny w momencie wchodzenia do menu „Język”. Dotknięcie OK powoduje zapamiętanie obecnego języka i powrót do menu ustawienia.

## 2. Oświetlenie.

Po lewej stronie okna tekstowego pojawia się komunikat „Wybierz tryb pracy oświetlenia”. Po prawej stronie pojawia się jeden z dwóch możliwych wyborów: „praca ciągła” i „praca ECO”. Wartością domyślną jest bieżąco ustawiona, wartością fabryczną: „praca ECO”. Dotknięcie OK powoduje zapamiętanie bieżącej wartości i powrót do menu ustawienia.

Opis zawarty w specyfikacji obejmuje pracę oświetlenia w trybie ECO. W przypadku ustawienia pracy ciągłej, oświetlenie jest włączone:

- przez cały czas otwarcia drzwi;
- przez cały czas pieczenia.

## 3. ECO

Po lewej stronie okna tekstowego pojawia się komunikat „Wybierz tryb pracy piekarnika”. Po prawej stronie pojawia się jeden z dwóch możliwych wyborów: „praca standardowa” i „praca ECO”. Wartością domyślną jest bieżąco ustawiona, wartością fabryczną: „praca ECO”. Dotknięcie OK powoduje zapamiętanie bieżącej wartości i powrót do menu ustawienia.

Opis zawarty w specyfikacji obejmuje pracę piekarnika w trybie standardowym. Tryb ECO ma wpływ na pracę piekarnika w programach gotowych, przy ustawionym timerze lub aktywnej sondzie.

W przypadku timera, jeśli ustawiony czas pracy przekracza 25 minut, grzałki piekarnika i wentylator termoobiegów odłączane są na 5 minut przed planowanym zakończeniem grzania i alarmem.

W przypadku sondy, grzałki odłączane są na 2° poniżej nastawionej wartości temperatury. Jeśli w ciągu 2 minut temperatura nie wzrośnie samoczynnie, wskazanie sondy zostaje podniesione o 1° (do wartości nastawionej – 1°). Jeśli w ciągu kolejnych 3 minut temperatura nie dojdzie do nastawionej, wskazanie zostaje ponownie podwyższone o 1° i jednocześnie następuje zakończe-

nie programu z sondą (piekarnik zachowuje się tak, jakby temperatura sondy osiągnęła właściwą wartość).

## 4. Jasność wyświetlacza.

Po lewej stronie okna tekstowego pojawia się komunikat „Wybierz tryb pracy wyświetlacza”. Po prawej stronie pojawia się jeden z trzech możliwych wyborów: „tryb aktywny”, tryb standby”, „tryb nocny”. Po zatwierdzeniu wyboru po lewej stronie pojawia się komunikat „Ustaw jasność w trybie aktywnym” (lub odpowiednio „... w trybie standby”, „... w trybie nocnym”). Po prawej stronie pokazana jest obecnie ustawiona dla danego trybu jasność wyświetlacza w formacie „100%”. Wartość podświetlenia zmienia się sensorami  $\wedge$ ,  $\vee$ , po zatwierdzeniu OK lub cofnięciu sensorem  $\leftarrow$  program wraca do podmenu wyboru trybu wyświetlacza.

W trakcie ustawiania jasności, podświetlenie pracuje z wartością wyświetlaną na ekranie.

Domyślne wartości dla trybów aktywnego/standby/nocnego to 80%, 45%, 30%.

## 5. Jasność uchwytu.

Pozycja menu wyświetla się jedynie w przypadku wykrycia obecności podświetlanego uchwytu. Po lewej stronie okna tekstowego pojawia się komunikat „Ustaw jasność uchwytu”. Po prawej stronie pokazana jest obecnie ustawiona dla danego trybu jasność wyświetlacza w formacie „100%”. Wartość podświetlenia zmienia się sensorami  $\wedge$ ,  $\wedge$  po zatwierdzeniu OK lub cofnięciu sensorem  $\leftarrow$  program wraca do menu.

W trakcie ustawiania jasności, podświetlenie uchwytu jest włączone i pracuje z wartością wyświetlaną na ekranie.

Domyślna wartość jasności uchwytu to 75%.

## 6. Serwis.

W menu Serwis nie można ustawić żadnych parametrów. Parametry przegląda się sensorami  $\wedge$ ,  $\vee$ , po-

wrót następuje po dotknięciu OK lub < . Lista parametrów:

- SERWIS: wersja programu panelu;
- SERWIS: wersja programu modułu;
- SERWIS: aktualny błąd;
- SERWIS: poprzedni błąd;

Lista wyświetlanych błędów:

- brak – nie ma błędu;
- E0 – błąd czujnika temperatury komory;
- E1 – błąd czujnika sondy mięsa.

## 7. Ustawienia fabryczne.

Po wybraniu na ekranie tekstowym pojawia się komunikat: „Przywrócić ustawienia fabryczne?”. Dotknięcie OK powoduje przywrócenie ustawień fabrycznych i powrót do menu ustawienia, sensor < powoduje powrót bez zmiany nastaw, a sensory ^, v są nieaktywne. Powrót do ustawień fabrycznych kasuje też wszystkie bieżące nastawy programów, minutnika, timera, zliczania czasu pracy. Parametry objęte powrotem do ustawień fabrycznych:

- język: angielski;
- podświetlenie: 80%/45%/30%;
- oświetlenie: tryb ECO;
- piekarnik: tryb ECO;
- zegar: 24H (wartość czasu bez zmian).

## Katalizator zapachu

Katalizator zapachu w znacznym stopniu oczyszcza powietrze z zapachów wydobywających się z piekarnika podczas czyszczenia. Do funkcji pyroliza katalizator zapachu uruchamia się automatycznie.

Włączenie katalizatora możliwe jest tylko przy aktywnej funkcji grzania. Włączenie katalizatora następuje przez naciśnięcie sensora ⌚ na 3 sekundy i sygnalizowane jest zmianą litery wyświetlanej za temperaturą komory z „C” na „c”. Kolejne naciśnięcie sensora ⌚ na 3 sekundy powoduje wyłączenie funkcji katalizatora, co jest sygnalizowane zmianą powrotną z „c” na „C”. Wraz

z końcem pracy podstawowej funkcji pieczenia (np. wyłączenie piekarnika lub koniec nastawionego czasu) następuje też automatyczne wyłączenie funkcji katalizatora. Przy starcie kolejnej funkcji pieczenia konieczne jest ponowne ręczne załączenie katalizatora przez użytkownika.

W przypadku programu automatycznego naciśnięcie sensora ⌚ powoduje zmianę sygnalizacji „C”, natomiast faktyczne włączenie grzałki katalizatora następuje wraz z rozpoczęciem grzania w programie automatycznym.


W przypadku zmiany realizowanej funkcji lub zmiany nastaw temperatury lub czasu stan katalizatora nie zmienia się (te zmiany nie powodują samoczynnego wyłączenia katalizatora).

WAZNE: Katalizatora zapachów nie można włączyć dla funkcji szybki rozgrzew i rozmrażanie.

Po odłączeniu zasilania i ponownym podłączeniu wyrobu do zasilania programator automatycznie przechodzi do trybu wyłączony (OFF).

## Użytkowanie opiekacza.

W celu włączenia opiekacza należy:

- Wybrać jedną z funkcji grzania ,
- Wyrzucić do piekarnika przez ok. 5 minut (przy zamkniętych drzwiach piekarnika).
- Włożyć do piekarnika blachę z potrawą na właściwy poziom roboczy, a w przypadku opiekania na ruszcie należy umieścić na poziomie bezpośrednio niższym (poniżej rusztu) blachę na ściekającą tłuszcz,
- Zamknąć drzwi piekarnika.

Uwaga:

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące. Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

## Ogólne porady

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

## Środki czyszczące

- Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, materiałów ściernych.
- Nie należy stosować żrących środków zawierających sodę, amoniak, lub chlor.
- Nie stosować substancji o silnym odczynie alkalicznym.
- Niewskazane jest stosowanie płynów zawierających kwasy

organiczne (np. kwasek cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowienie emalii ceramicznej.

## Inne istotne wskazówki

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

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

Uwaga: Do czyszczenia frontu 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).

## Czyszczenie pyrolityczne

Pyrolityczne samoczyszczenie piekarnika. Piekarnik rozgrzewa się do temperatury ok. 480 °C. Pozostałości grilowania lub pieczenia zostają zamienione w łatwy do usunięcia popiół, który po zakończeniu procesu należy wymieść lub usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki.

Przed włączeniem funkcji pyroliza.

**Uwaga.** Usuń wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika (blachy, drabinki suszarnicze, prowadnice boczne, prowadnice teleskopowe). Akcesoria pozostawione na czas pyrolizy wewnątrz piekarnika zostaną nieodwracalnie uszkodzone.

- Usuń silne zabrudzenia z wnętrza piekarnika.
- Oczyszcz wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie piekarnika.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami.

Podczas procesu czyszczenia.

- Nie pozostawiaj ściereczek w pobliżu rozgrzanego piekarnika.
- Nie włączaj płyty kuchennej.
- Nie włączaj oświetlenia piekarnika.
- Drzwi piekarnika wyposażono w blokadę, która uniemożliwia ich otwarcie w trakcie procesu. Nie otwierać drzwi, aby nie przerwać procesu czyszczenia.

**Uwaga.** Podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego piekarnik może osiągnąć bardzo wysokie temperatury, z tego powodu zewnętrzne powierzchnie piekarnika mogą nagrzać się bardziej niż zazwyczaj, dlatego należy zadbać o to, aby dzieci nie znajdowały się wówczas w pobliżu piekarnika. Ze względu na wyziewy wydzielające się w trakcie czyszczenia kuchnia musi być dobrze wietrzona.

Proces czyszczenia pyrolitycznego.

- Zamknij drzwi piekarnika.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami w rozdziale *Funkcja czyszczenia pyrolitycznego.*

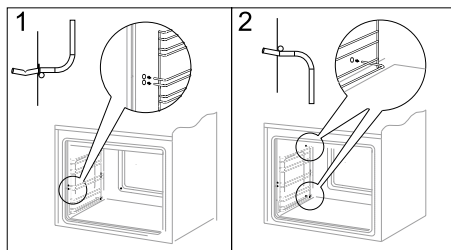
**Uwaga.** Jeśli w piekarniku panuje wysoka temperatura (wyższa niż w normalnym użytkowaniu) drzwi nie odblokują się.

Po wychłodzeniu można otworzyć drzwi i usunąć popiół miękką, wilgotną ściereczką. Zamontuj prowadnice boczne i inne dostępne akcesoria. Piekarnik jest gotowy do użytkowania.

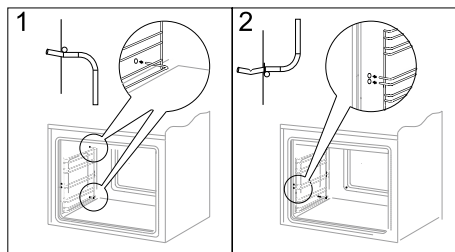
## Prowadnice druciane

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

Demontaż



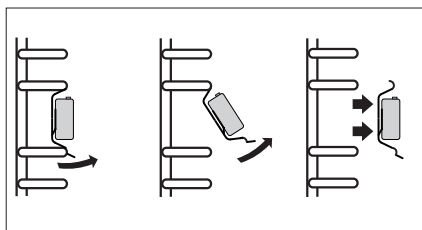
## Montaż



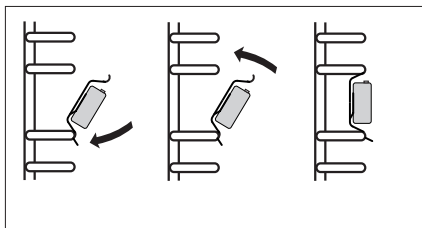
## Prowadnice teleskopowe

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

## Demontaż



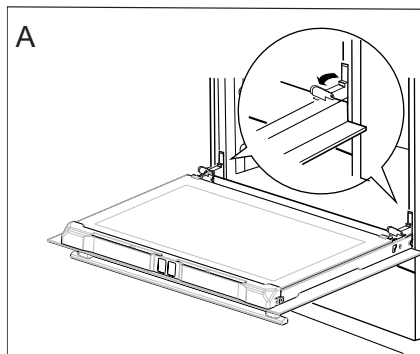
## Montaż



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

## Demontaż drzwi

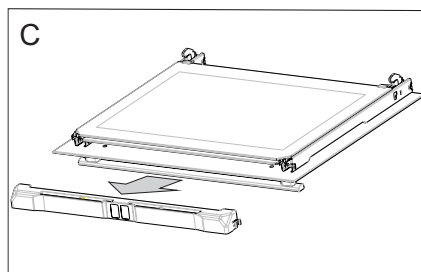
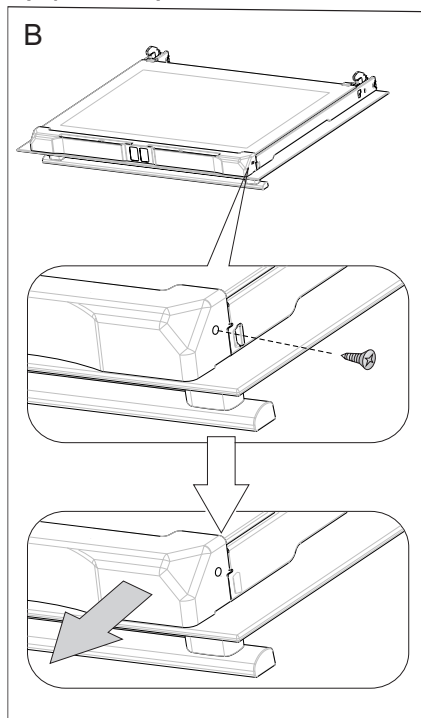
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny.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



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

## Wymywanie szyby wewnętrznej

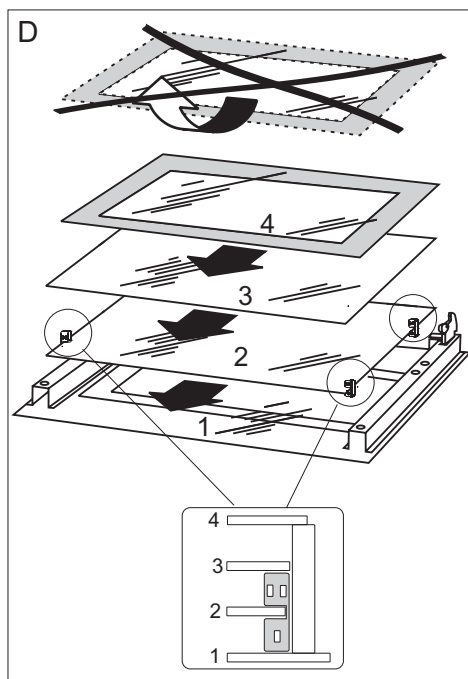
- Odkręć wkręty znajdujące się w górnej listwie drzwi za pomocą wkrętaka krzyżakowego.
- Wyciągnij listwę górną drzwi. (Rys. B, C).



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

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

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

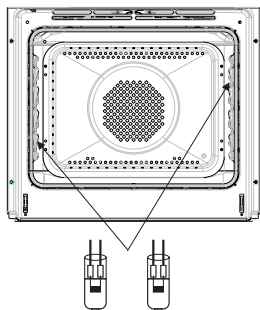


Wymywanie szyb wewnętrznych

## Wymiana oświetlenia wewnątrz komory

Przed wymianą żarówki należy bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

- Używając płaskiego wkrętaka podważyć zaczep i zdjąć klosz.
- Wyciągnij żarówkę halogenową wysuwając w dół 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 osadczym.
- Załóż klosz oświetlenia.



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



# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

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

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

# DANE TECHNICZNE

|                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| Typ/model                      | 12203.3eTziPrDpsScLbJNkVSm |
| Napięcie znamionowe            | 230V~50Hz                  |
| Moc znamionowa piekarnika      | 3600 W                     |
| Grzejnik dolny                 | 1100 W                     |
| Grzejnik górny                 | 900 W                      |
| Grzejnik termoobiegu           | 2100 W                     |
| Grzejnik grilla                | 1500 W                     |
| Grzejnik katalizatora          | 310 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 przewodnice teleskopowe (jeśli są na wyposażeniu wyrobu).

Oświadczenie producenta.

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

- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,
- dyrektywy RED 2014/53/UE,

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

Amica S.A. oświadcza, że typ urządzenia radiowego: piekarnik, model 12203.3eTziPrDpsScLbJV\* jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: [www.amica.pl](http://www.amica.pl)

Zakres(-y) częstotliwości, w którym (których) pracuje urządzenie radiowe 2412-2483,5 MHz

Maksymalna moc częstotliwości radiowej emitowanej w zakresie(-ach) częstotliwości, w którym (których) pracuje urządzenie radiowe 20,5 dBm

# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

## Gwarancja

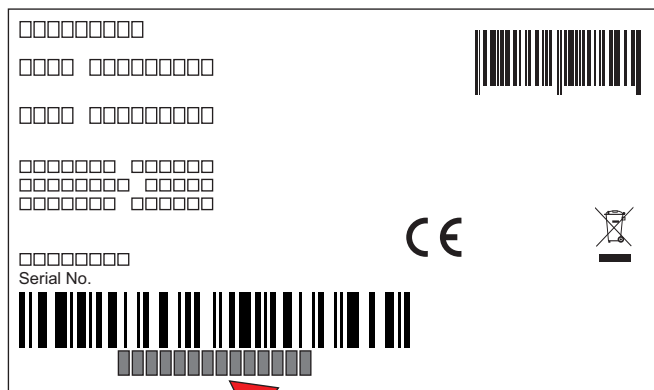
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

## Serwis

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

## Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

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

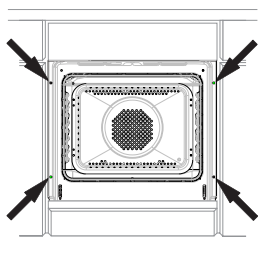
Dla wygody przepisuj numer seryjny urządzenia:

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

# INSTALACJA

## Montaż piekarnika w zabudowie

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne. Powinno również posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania, przede wszystkim wtyczka zasilająca powinna być łatwo dostępna.
- 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.



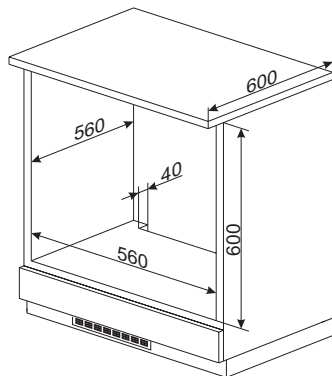
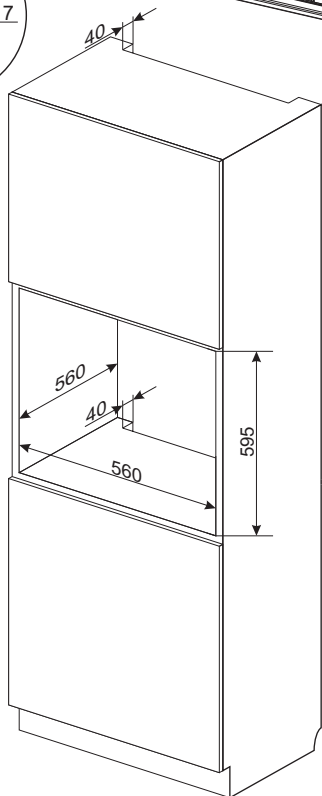
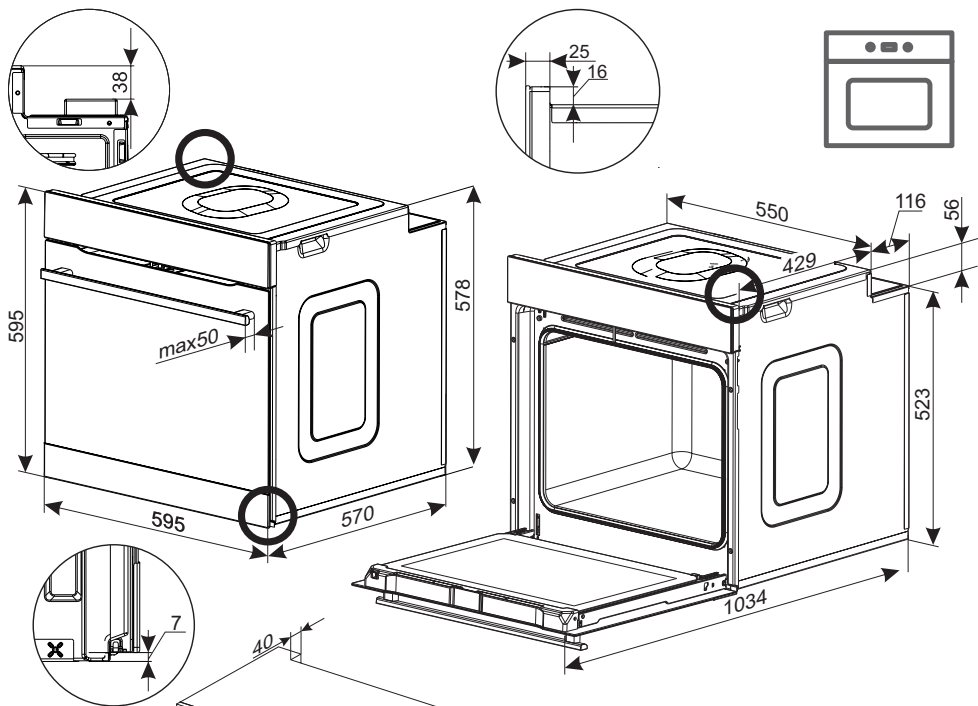
Uwaga: Montaż urządzenia powinien dokonać wykwalifikowany specjalista. Czynności związane z montażem należy przeprowadzać przy odłączonym od zasilania urządzeniu.

## Podłączenie piekarnika do zasilania

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

- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm<sup>2</sup> 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 uzemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
- Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.














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



# PORADY PRAKTYCZNE

## Tabele z przykładowymi nastawami piekarnika

### Pieczenie ciast

|                                                           | Rodzaj żywności          | Akcesoria                                                                     | Poziom                                                                              | Funkcja grzania                                                                     | Temperatura [°C]                                                                    | Czas [min]            |                       |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Ciasta w formach                                          | Biszkopt                 | Forma okrągła tortowa handlowa czarna kładziona na ruszt                      | 1-2                                                                                 |    | 170 - 200 <sup>1)</sup>                                                             | 38 - 50 <sup>2)</sup> |                       |
|                                                           | Babka drożdżowa/piaskowa | Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt     | 1-2                                                                                 |    | 160 - 170 <sup>1)</sup>                                                             | 25 - 40 <sup>2)</sup> |                       |
|                                                           | Babka drożdżowa/piaskowa | Forma handlowa do babki okrągła lub prostokątna czarna kładziona na ruszt     | 3                                                                                   |    | 150 - 160                                                                           | 25 - 40               |                       |
|                                                           | Biszkopt bez-tłuszczowy  | Forma do ciasta powlekane na czarno okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt | 1-2                                                                                 |    | 170-180 <sup>1)</sup>                                                               | 38 - 45 <sup>2)</sup> |                       |
|                                                           | Szarlotka                | Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt              | 1-2                                                                                 |    | 190-200 <sup>1)</sup>                                                               | 50 - 65 <sup>2)</sup> |                       |
| Ciasto na blasze                                          | Małe ciasta mufiny       | Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa         | 3                                                                                   |    | 155-160 <sup>1)</sup>                                                               | 37 - 45 <sup>2)</sup> |                       |
|                                                           |                          | Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa         | 3                                                                                   |    | 150-160 <sup>1)</sup>                                                               | 34 - 38 <sup>2)</sup> |                       |
|                                                           |                          | Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa         | 3                                                                                   |    | 150-160 <sup>1)</sup>                                                               | 34 - 38 <sup>2)</sup> |                       |
|                                                           |                          | Forma papierowe około Ø 48mm                                                  | 2-Błacha do pieczywa lub pieczeni<br>4-Błacha do pieczywa                           | 2 + 4                                                                               |  | 150-160 <sup>1)</sup> | 34 - 40 <sup>2)</sup> |
|                                                           |                          | 2-Błacha do pieczywa                                                          |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                       |                       |
|                                                           | Blacha do pieczywa       | 2                                                                             |  | 150-160 <sup>1)</sup>                                                               | 30 - 40 <sup>2)</sup>                                                               |                       |                       |
|                                                           | Krucze ciasto            | Blacha do pieczywa                                                            | 2                                                                                   |  | 150-170 <sup>1)</sup>                                                               | 25 - 35 <sup>2)</sup> |                       |
| Blacha do pieczywa                                        |                          | 2                                                                             |  | 150-170 <sup>1)</sup>                                                               | 25 - 35 <sup>2)</sup>                                                               |                       |                       |
| 2-Błacha do pieczywa lub pieczeni<br>4-Błacha do pieczywa |                          | 2 + 4                                                                         |  | 160-175 <sup>1)</sup>                                                               | 25 - 35 <sup>2)</sup>                                                               |                       |                       |

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

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















### Ważne!

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

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

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

## Pieczenie mięs oraz warzyw

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

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory.

### Ważne!

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

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

Przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na



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

## Pizza

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

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

<sup>2)</sup> Stosować się do informacji na opakowaniu

## Ważne!

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

## Grillowanie

| Rodzaj żywności          | Akcesoria                                                      | Poziom                                | Funkcja grzania | Temperatura [°C]  | Czas [min] |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|-------------------|------------|
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt                                                          | 4                                     |                 | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 – 2,5  |
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt                                                          | 4                                     |                 | 250 <sup>1)</sup> | 2 – 3      |
| Kurczak                  | Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia |                 | 180 - 190         | 70 – 90    |
| Ryba                     | Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt / 1 – blacha do pieczenia |                 | 190               | 60 – 70    |
| Warzywa                  | Blacha do pieczenia                                            | 3                                     |                 | 170 - 190         | 40 - 50    |

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













## Ważne!

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

## Funkcja grzania termoobieg ECO

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











## Zalecane parametry przy użyciu funkcji termoobieg ECO

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

## Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1



### Pieczenie ciast

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

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


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

## Grillowanie

| Rodzaj żywności          | Akcesoria                                                         | Poziom                               | Funkcja grzania                                                                   | Temperatura [°C]  | Czas [min]                        |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt                                                             | 4                                    |  | 220 <sup>1)</sup> | 2 – 3                             |
| Burgery wołowe           | Ruszt +<br>Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli) | 4 – ruszt<br>3 – blacha do pieczenia |  | 220 <sup>1)</sup> | 1 strona 10-15<br>/ 2 strona 8-13 |

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

## Pieczenie

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







**Amica S.A.**  
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320  
[www.amica.pl](http://www.amica.pl)