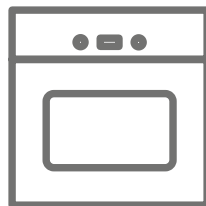


Amica
for living

INSTRUKCJA OBSŁUGI



PIEKARNIK DO WBUDOWANIA

12263.3ePaTnpKDHaScS



**URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!**

IO-CBI-2859 / 8516513
(01.2023 V1)

Szanowny Kliencie

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

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

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

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

| | |
|---|-----------|
| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | 4 |
| JAK OSZCZĘDZAC ENERGIE | 6 |
| ROZPAKOWANIE | 7 |
| USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ | 7 |
| TWOJE URZĄDZENIE | 8 |
| AKCESORIA | 9 |
| OBSŁUGA PIEKARNIKA | 10 |
| PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM | 10 |
| WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA | 10 |
| SCHOWANE POKRĘTŁA | 10 |
| PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY | 11 |
| POKRĘTŁO FUNKCYJNE PIEKARNIKA | 11 |
| POKRĘTŁO USTAWIEN +/- | 11 |
| OBSZAR AKTYWNOŚCI FUNKCJI | 12 |
| PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA | 12 |
| INTENSYWNOŚĆ SWIECENIA WYŚWIETLACZA | 12 |
| USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU | 12 |
| OSWIETLENIE | 12 |
| WENTYLATOR CHŁODZĄCY | 13 |
| ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA (SYMBOL TERMOSTATU) | 13 |
| TRYB STANDBY | 13 |
| TRYB AKTYWNY | 13 |
| FUNKCJE PIEKARNIKA | 13 |
| W CZASIE AKTYWNEJ FUNKCJI PIEKARNIKA | 14 |
| BLOKADA RODZICIELSKA | 14 |
| MINUTNIK | 15 |
| PODGLĄD I MODYFIKOWANIE USTAWIEN W TRAKCIE PRACY PIEKARNIKA | 15 |
| ZAKOŃCZENIE DZIAŁANIA FUNKCJI | 15 |
| OPOŹNIONE WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA (PRACA PÓŁAUTOMATYCZNA) | 15 |
| OPOŹNIONA PRACA PIEKARNIKA (PRACA AUTOMATYCZNA) | 16 |
| TERMOSONDA | 16 |
| PROGRAMY GOTOWE | 17 |
| PROGRAMY GOTOWE Z SZYBKIM ROZGRZEWEM | 18 |
| ZAKOŃCZENIE PROGRAMU GOTOWEGO | 18 |
| PROGRAMY PAROWE | 18 |
| DRZWI PIEKARNIKA | 20 |
| OGRANICZENIE CZASU PRACY PIEKARNIKA | 20 |
| SZYBKI ROZGRZEW PIEKARNIKA | 20 |
| FUNKCJA SOFT STEAM | 20 |
| CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | 21 |
| OGÓLNE PORADY | 21 |
| SRODKI CZYSZCZĄCE | 21 |
| INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI | 21 |
| CZYSZCZENIE | 22 |
| PROWADNICE DRUCIANE | 22 |
| WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ | 23 |
| WYMIANA OSWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY | 24 |
| ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 25 |
| DANE TECHNICZNE | 26 |
| GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA | 27 |
| GWARANCJA | 27 |
| SERWIS | 27 |
| ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI | 27 |
| INSTALACJA | 28 |
| MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE | 28 |
| PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA | 28 |
| PORADY PRAKTYCZNE | 30 |
| TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA | 30 |
| FUNKCJA GRZANIA ECO | 34 |
| ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI ECO | 34 |
| TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI | 35 |

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

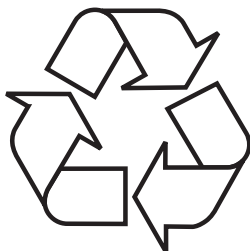
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, 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



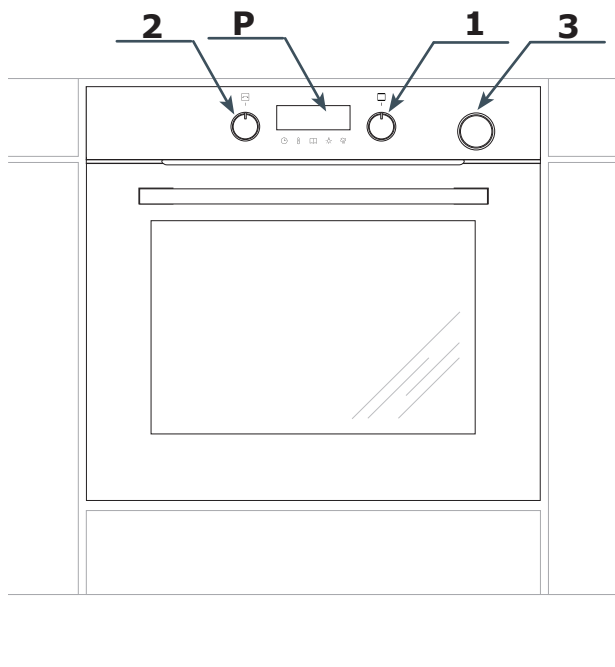
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o użytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpa-

dami 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



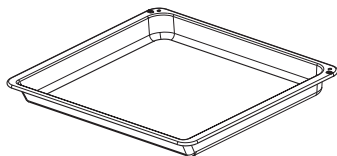
P Programator elektroniczny

1. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
2. Pokrętło zmiany ustawień +/-
3. Pojemnik szuflady do wody

AKCESORIA

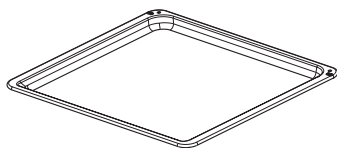
Błacha do pieczenia

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



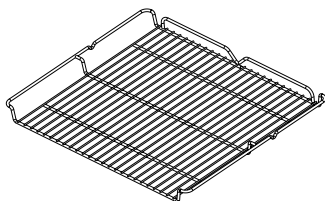
Błacha do pieczywa

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.

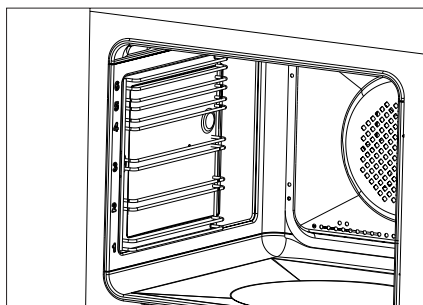


Prowadnice druciane

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

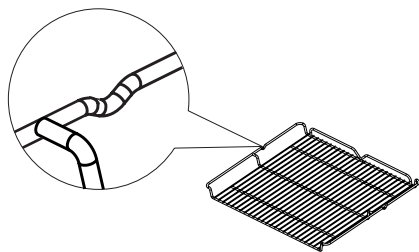
Wykorzystanie drucianych prowadnic

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



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

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

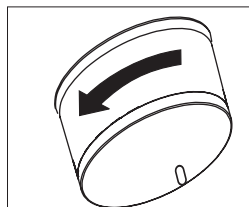
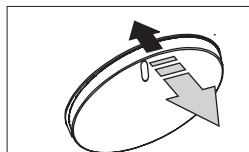
Wygrzewanie komory piekarnika

- Włącz wentylację w pomieszczeniu, lub otwórz okno.
- Obróć pokrętkę wyboru funkcji i ustaw pozycję  lub  (dokładny opis tych funkcji znajduje się w dalszej części instrukcji).

Ustaw temperaturę w piekarniku na 250°C. Piekarnik powinien pracować przez minimum 30 minut, w trakcie pracy piekarnik będzie wydzielał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wygrzewaniem komory piekarnika.

Schowane pokrętki

Pokrętki wyboru funkcji oraz zmiany ustawień piekarnika są schowane w panelu frontowym. Aby ustawić funkcję i/lub parametry naciśnij delikatnie pokrętkę i puść. Pokrętło wyskoczy z panelu. Teraz możesz ustawić odpowiednią funkcję i/lub parametry.



Programator elektroniczny



Programator wyposażony jest w wyświetlacz LED oraz 5 sensorów dotykowych:

Sensor Opis

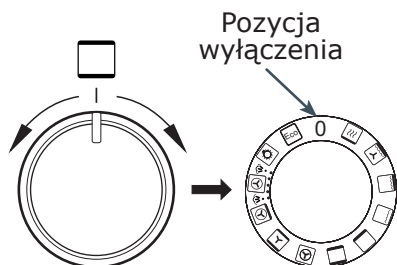
| | |
|--|------------------------|
| | Ustawienie zegara |
| | Ustawienie temperatury |
| | Programy gotowe |
| | Oświetlenie |
| | Programy parowe |

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

Pokręto funkcyjne piekarnika

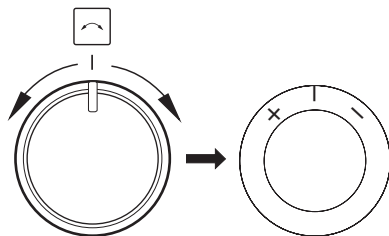
Piekarnik może być nagrzewany przy pomocy grzałki dolnej, grzałki górnej, grzałki termoobiegu lub opiekacza. Odpowiednią funkcję wybierzesz przy pomocy pokręta funkcyjnego.

Poniższy rysunek prezentuje funkcje (w określonej kolejności) znajdujące się na pokrętle:














Pokręto ustawień +/-

Pokręta ustawień nie obracasz, jedynie je wychylasz w obie strony. Służy ono do ustawiania parametrów pracy takich jak temperatura i czas. Wychył pokręto w prawo, zwiększysz wartość parametru. Wychył w przeciwną stronę, wartość parametru się zmniejszy. Parametry które możesz zmieniać dzięki niemu to temperatura, czas czy też ustawienie aktualnej godziny na wyświetlaczu. Jeżeli przytrzymasz pokręto w wychylonej pozycji, szybkość zmiany wartości parametru jest zwiększana.



Obszar aktywności funkcji

-  Podłączona termosonda*
-  Symbol aktywności szybkiego rozgrzewu
-  Aktywny minutnik
-  Czas trwania pracy
-  Zakończenie pracy
-  Aktywna blokada rodzicielska
-  Rozgrzewanie piekarnika
-  Aktywny program gotowy
-  Aktywny program parowy
-  Symbol wlej wodę
-  Symbol wylej wodę

* dostępność w zależności od modelu

Podłączenie do zasilania



Po podłączeniu do zasilania (lub powrocie zasilania po jego wcześniejszym zaniku) piekarnik przejdzie w tryb ustawienia aktualnego czasu, na wyświetlaczu miga 00:00. Korzystanie z urządzenia nie jest możliwe bez ustawionego czasu.


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

Intensywność świecenia wyświetlacza

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



Ustawienie aktualnego czasu


Po podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga wartość godzin 00:00. Aby wprowadzić aktualny czas przekręć pokrętkę ustawień +/- w dowolnym kierunku i ustaw odpowiednią wartość godziny. Następnie dotknij sensor  w tym momencie wprowadź odpowiednią wartość minut pokrętkę ustawień +/- . Aby zatwierdzić aktualną godzinę dotknij sensor .




Aby zmienić aktualny czas, w trybie StandBy dotknij i przytrzymaj sensor , cyfry zaczną migać. Dalej postępuj jak w przypadku ustawienia czasu po pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Oświetlenie

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

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 na 30 sekund po naciśnięciu sensora . Naciśnięcie i przytrzymanie senso-

ra  podczas aktywnego programu powoduje włączenie światła w trybie ciągłym, wyłączenie następuje przez ponowne naciśnięcie i przytrzymanie sensora  lub po zakończeniu funkcji grzania (programu gotowego). Zapalone światło można zgasić w dowolnym momencie przez naciśnięcie sensora .

Wentylator chłodzący

Działanie wentylatora chłodzącego jest niezależne od nastawionych funkcji i stanu programatora. Silnik chłodzący zostaje włączony automatycznie, gdy temperatura w komorze przekracza 50°C. Poniżej tej temperatury wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.

Rozgrzewanie piekarnika (Symbol termostatu)

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


Tryb StandBy













Inaczej tryb czuwania. W trybie tym na wyświetlaczu jest tylko aktywny zegar, intensywność świecenia jest zmniejszona względem trybu aktywnego.

Tryb aktywny




Jest to tryb, w trakcie którego wykonywana jest funkcja ustawiona za pomocą pokrętła funkcyjnego. W przypadku zastosowania dodatkowych opcji, takich jak opóźnione wyłączenie piekarnika, opóźniona praca piekarnika, czy też czyszczenie, po zakończonej pracy piekarnik automatycznie przejdzie do trybu StandBy pomimo tego, że pokrętło funkcyjne nie jest ustawione na pozycję „0”.


Funkcje piekarnika

W trybie StandBy przełącz pokrętło na jedną z funkcji opisanych w poniższej tabeli. Następnie pokrętłem ustawień +/- wybierz odpowiednią temperaturę, jeżeli nie zmienisz temperatury, program pieczenia rozpocznie się z domyślną wartością. Zatwierdź temperaturę sensorem  lub odczekaj kilka sekund- piekarnik rozpocznie pracę automatycznie. Drzwi piekarnika muszą być zamknięte.

| Opis funkcji | | Realizacja | | | | | | Temperatura [°C] | | Domyślna temp. [°C] | |
|--|-------------------------|------------|---------------|-------------------|---------------------|---------------|-----------------------|------------------|------|---------------------|-----|
| | | Światło | Grzałka górna | Grzałka opielacza | Grzałka wentylatora | Grzałka dolna | Wentylator termobiegu | Grzałka S | min. | | max |
|  | ECO | | | | √ | | √ | | 30 | 280 | 170 |
|  | Oświetlenie | √ | | | | | | | - | - | - |
|  | Termoobieg (Soft Steam) | √ | | | √ | | √ | √ | 30 | 280 | 170 |
|  | Pizza | √ | | | √ | √ | √ | | 30 | 280 | 220 |
|  | Ciasto | √ | √ | | | | √ | √ | 30 | 280 | 170 |
|  | Termoobieg | √ | | | √ | | √ | | 30 | 280 | 170 |
|  | Konwencjonalna | √ | √ | | | | √ | | 30 | 280 | 180 |
|  | Przypiekarnie | √ | | | | | √ | | 30 | 240 | 200 |
|  | Grill | √ | | √ | | | | | 30 | 280 | 220 |
|  | Super grill | √ | √ | √ | | | | | 30 | 280 | 220 |
|  | Turbo grill | √ | √ | √ | | | √ | | 30 | 280 | 190 |
|  | Szybki rozgrzew | √ | | √ | √ | | √ | | 30 | 280 | 170 |
| 0 | Piekarnik wyłączony | | | | | | | | | | |

W czasie aktywnej funkcji piekarnika

- Możesz zmienić aktywną funkcję używając pokrętła funkcyjnego (Uwaga: Zadana temperatura zostanie zachowana z poprzednio wykonywanego programu. Aby zmienić temperaturę, dotknij i przytrzymaj sensor , następnie zmień temperaturę używając pokrętła ustawień +/- . Zatwierdź nową temperaturę sensorem  lub odczekaj kilka sekund, aby nowa temperatura została zatwierdzona automatycznie.
- Możesz przejść do trybu StandBy, przełącz pokrętło funkcyjne w pozycję „0”.
- Możesz zmienić temperaturę, dotknij i przytrzymaj sensor 





następnie zmien temperaturę używając pokrętła ustawień +/- . Zatwierdź nową temperaturę sensorem  lub odczekaj kilka sekund, aby nowa temperatura została zatwierdzona automatycznie.

- Możesz aktywować blokadę rodzicielską
- Możesz aktywować funkcję OpenUp!(automatyczne otwieranie drzwi).
- Możesz aktywować dodatkowe parametry takie jak opóźnione wyłączenie piekarnika lub opóźniona praca piekarnika.

Blokada rodzicielska




Blokada rodzicielska ma na celu blokadę zmiany nastaw piekarnika





lub blokadę możliwości włączenia piekarnika.

W trybie aktywnym jednocześnie naciśnij przez 3 sekundy sensory  oraz  aby włączyć blokadę rodzicielską, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Aby wyłączyć blokadę, jednocześnie naciśnij przez 3 sekundy te same sensory, symbol  na wyświetlaczu zgaśnie.

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



Minutnik

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



- Ustawić minutnik pokrętkiem ustawień +/- (zaczynając w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), następnie zatwierdź sensorem .
- Skorygować nastawy minutnika pokrętkiem ustawień +/- (w obu kierunkach). Skorygowaną wartość zatwierdź sensorem .
- Wyłączyć minutnik ustawiając pokrętkiem ustawień +/- wartość . Wartość tą zatwierdź sensorem .



Minutnik nie przerywa działania aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem. Maksymalny możliwy do ustawienia czas to 99 minut.

Podgląd i modyfikowanie ustawień w trakcie pracy piekarnika

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

Aby zmienić zadaną temperaturę





podczas pracy piekarnika, dotknij i przytrzymaj sensor , na wyświetlaczu pojawi się aktualnie ustawiona temperatura, możesz ją modyfikować pokrętkiem ustawień +/- . Nową temperaturę zatwierdź sensorem . Do momentu zatwierdzenia, w piekarniku ustawiona jest wartość poprzednia.

Aby zmienić funkcję w trakcie pracy piekarnika, użyj pokrętła funkcyjnego. Po zatwierdzeniu nowej funkcji, na wyświetlaczu pojawi się temperatura (nie jest ona domyślna dla ustawionej funkcji, tylko przeniesiona z poprzednich nastaw. Aby ją zmienić dotknij i przytrzymaj sensor , pokrętkiem ustawień +/- ustaw nową temperaturę. Po zatwierdzeniu sensorem , piekarnik rozpocznie pracę z nowymi nastawami.

Zakończenie działania funkcji

Aby zakończyć funkcję, ustaw pokrętko funkcyjne w pozycję „0”. Funkcje domyślne działają przez nieograniczony czas, samoczynne wyłączenie się piekarnika jest możliwe jedynie przez aktywację funkcji opóźnionego wyłączenia piekarnika oraz funkcji opóźnionej pracy piekarnika. Wyjątek stanowi funkcja czyszczenia pyrolytycznego.

Opóźnione wyłączenie piekarnika (Praca Półautomatyczna)

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

- Ustawić czas wyłączenia piekar-

nika pokrętelem ustawień +/- (zaczynając w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), następnie zatwierdź sensorem ☺.

- Skorygować nastawy czasu wyłączenia pokrętelem ustawień +/- (w obu kierunkach). Skorygowaną wartość zatwierdź sensorem ☺.
- Wyłączyć opóźnione wyłączenie piekarnika ustawiając pokrętelem ustawień +/- wartość :00 i zatwierdź ☺.

Opóźnione wyłączenie piekarnika przerywa działanie aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem, lub poprzez otwarcie drzwi piekarnika. Po wyłączeniu sygnału akustycznego, urządzenie przechodzi do trybu StandBy.

Opóźniona praca piekarnika (Praca automatyczna)

Przez opóźnioną pracę piekarnika należy rozumieć automatyczne włączenie piekarnika o określonej porze, następnie automatyczne wyłączenie się piekarnika po zadeklarowanym czasie pracy. Możliwe opóźnienie włączenia piekarnika wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut, a czas jego działania wynosi do 10 godzin. Aby aktywować opóźnioną pracę piekarnika, w pierwszej kolejności aktywuj opóźnione wyłączenie piekarnika. Następnie dotknij i przytrzymaj sensor ☺ kolejny raz, na wyświetlaczu zacznie migać symbol minutnika ⌚. Dotknij sensor ☺ dwukrotnie, na wyświetlaczu zacznie migać symbol ↗, teraz możesz:

Ustawić dokładną godzinę wyłączenia piekarnika pokrętelem ustawień +/- (zaczynając w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), następnie zatwierdź sensorem ☺. Skorygować godzinę włączenia piekarnika pokrętelem ustawień +/- (w obu kierunkach). Skorygowaną war-

tość zatwierdź sensorem ☺. Wyłączyć opóźnioną pracę piekarnika ustawiając pokrętelem ustawień +/- wartość :00 i zatwierdź ☺.

Opóźniona praca piekarnika przerywa działanie aktywnej funkcji piekarnika. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem, lub poprzez otwarcie drzwi piekarnika. Po wyłączeniu sygnału akustycznego, urządzenie przechodzi do trybu StandBy.

Termosonda

Termosondę* możesz podłączyć w dowolnym momencie, w trybie StandBy czy też w trakcie pracy piekarnika. Podłączenie termosondy spowoduje pojawienie się na wyświetlaczu dwóch temperatur. Wartość po lewej oznacza aktualną temperaturę termosondy, natomiast temperatura po prawej to temperatura zadana. Wartość zadana po podłączeniu miga, w tym momencie możesz zmienić temperaturę zadaną pokrętelem ustawień +/- . Zatwierdzenie następuje automatycznie po 5 sekundach lub poprzez dotknięcie sensora ⌚. Przy podłączonej termosondzie, po osiągnięciu temperatury zadanej potrawy, urządzenie przejdzie automatycznie do trybu StandBy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał można skasować dowolnym sensorem lub zmienić temperaturę zadaną pokrętelem ustawień +/- przekręcając je w kierunku zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Odłączenie termosondy w trakcie wykonywania dowolnej funkcji powoduje przejście urządzenia do trybu StandBy.

Uwaga: Podczas pracy z termosondą nie można ustawić opóźnionego wyłączenia piekarnika (Praca Półautomatyczna) oraz opóźnionej pracy piekarnika (Praca automatyczna), jeżeli był aktywny jeden z tych trybów, podłączenie termosondy skasuje nastawy czasu. Podłączenie nie wpływa na ustawioną temperaturę wewnątrz komory oraz na ustawioną funkcję.

* w zależności od modelu

Programy gotowe

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

W trybie StandBy gdy pokręć funkcyjne ustawione jest na pozycję „0” dotknij i przytrzymaj sensor 


włączy się menu wyboru programu gotowego- na wyświetlaczu pojawi się program oznaczony jako „P01”. Używając pokręćła ustawień +/- ustaw wybrany program gotowy z poniższej tabeli, po kilku sekundach przy oznaczeniu programu zacznie migać numer funkcji „P01:06”, ustaw ją pokręćłem funkcyjnym, następnie numer funkcji zniknie i po chwili piekarnik rozpocznie pracę.

| L.p. | Nazwa potrawy | Kategoria | Program termiczny (temperatura i czas) |
|------|---|-----------------------------|---|
| 1 | Bułka drożdżowa staropolska (S)* | Pieczyno | 200°C Termoobieg - 20 minut |
| 2 | Wytrawne muffiny śniadaniowe z jakiem w koszulce i sosem holenderskim (S) | Pieczyno | 200°C Termoobieg - 15 minut |
| 3 | Bułka brioche z sezamem z twarogiem i rzodkiewką (S) | Pieczyno | 200°C Konwencjonalna - 20 minut |
| 4 | Cynamon Rolls (S) | Deser | 180°C Termoobieg 15 -20 minut |
| 5 | Drożdżówka z serem (S) | Deser | 160 °C Konwencjonalna 20minut |
| 6 | Ptysie z kremem waniliowym (S) | Deser | 190 °C Konwencjonalna 20 -25 minut |
| 7 | Brokuły zapiekane z migdałami z gorgonzolą (S) | Warzywa | 160 °C Termoobieg - 10 minut |
| 8 | Zapiekanka śródziemnomorska z pesto pietruszkowo-tymiankowym (S) | Warzywa | 150 °C Termoobieg - 45 minut |
| 9 | Ziemniaki faszerowane kozim serem z konfiturą cebulową (S) | Warzywa | 160°C Termoobieg - 180°C 30 minut |
| 10 | Kurczak faszerowany słodkimi ziemniakami i suszonymi morelami (S) | Danie główne | 150°C Termoobieg 80-90 minut |
| 11 | Szaszłyk wieprzowy z wędzoną słoniną i cebulą (S) | Danie główne | 180°C Termoobieg - 70 mnut |
| 12 | Czeska pieczeń wieprzowa z knedlami i sosem cebulowym (S) | Danie główne | Grill /230°C – 30 minut i Termoobieg 90minut |
| 13 | Indyk pieczony w cieście ze szpinakiem i beszamelem (S) | Danie główne | 200°C Termoobieg 35-40 minut |
| 14 | Tarta grzybowo-porowa zapiekana w cieście kruchym (S) | Danie główne vege | 180 °C Termoobieg - 40 minut |
| 15 | Gołąbki wegetariańskie faszerowane ciecierzycą i warzywami , sos pomidorowy (S) | Danie główne vege | Termoobieg 40 minut: 30 minut para od początku, 10 minut dopiekanie 180°C |
| 16 | Wyrastanie ciasta garowanie | Wyrastanie ciasta garowanie | 30°C Konwencjonalna - 20 min |
| 17 | Suszenie | Suszenie | 50°C Termoobieg- 300 min |
| 18 | Frytki i domowe frykasy | Frytki | 220°C Konwencjonalna + szybki rozgrzew - 20 min |
| 19 | dania - gotowe - Klopsy vege, paluszki rybne, falafele, burgery | Odgrzewanie | 230°C Termoobieg+ szybki rozgrzew – 10 minut |
| 20 | Odkamienianie | Odkamienianie | 100°C Termoobieg – 15 minut |

(S) - Program parowy w programie gotowym.




Ważne: Potrawy należy wkładać do piekarnika, gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę. Czas trwania programu jest liczony od otwarcia drzwi podczas wkładania potrawy.

Uwaga: Podczas ustawiania funkcji grzania nie można pokrętką ustawiać w pozycji "0" - pozycja wyłączenia. Każdy program gotowy możesz dowolnie modyfikować tj. zmienić zadaną temperaturę lub zmienić czas pracy piekarnika. W tym celu postępuj wg odpowiednich punktów instrukcji („Podgląd i modyfikowanie ustawień w trakcie pracy piekarnika” oraz „Opóźnione wyłączenie piekarnika”). Po wprowadzeniu zmian program już nie jest „programem gotowym”, wprowadzone zmiany są aktywne jednorazowo, nie powoduje to zmiany parametrów programu gotowego przy następnym uruchomieniu.

Uwaga: Aby anulować program gotowy od razu po jego wybraniu sensorem  konieczne jest ustawienie wskazanej funkcji pokrętką funkcyjnym, oraz piekarnik musi rozpocząć pracę, choćby przez kilka sekund. Po pojawieniu się symbolu |•| możesz wyłączyć piekarnik ustawiając pokrętką funkcyjną na „0”.

Przy rozpoczęciu pracy z programem gotowym w przypadku gdy podłączona jest termosonda, rozlegnie się wygnął akustyczny informujący o konieczności odłączenia sondy. Po jej odłączeniu i zamknięciu drzwi, urządzenie rozpocznie pracę.

Programy gotowe z szybkim rozgrzewem

Wybrane programy charakteryzują się koniecznością wstępnego rozgrzewu piekarnika do określonej temperatury. Są one odpowiednio oznaczone w powyższej tabeli. Po wyborze jednego ze wskazanych programów gotowych z rozgrzewem, na wyświetlaczu pojawi się dodatkowo ikona szybkiego rozgrzewu . Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury, pojawi się sygnał akustyczny, przy oznaczeniu programu zaczną migać numer funkcji „:07” oraz symbol . Należy otworzyć drzwi - symbol  zniknie. Umieść potrawę w piekarni-



ku i zamknij drzwi. Ustaw pokrętką funkcyjną funkcję grzania zgodnie z migającym numerem, numer funkcji zniknie i po chwili piekarnik rozpocznie właściwy program pracy.




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




Zakończenie programu gotowego


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

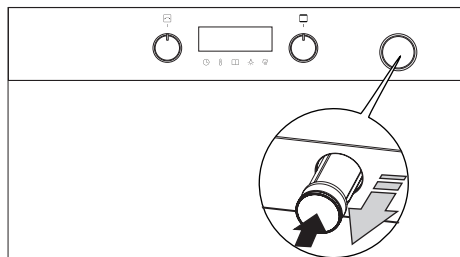
Programy parowe

Programy parowe w obsłudze są podobne do programów gotowych. Programy gotowe w których można dodatkowo załączyć funkcję pary oznaczone są migającym symbolem . Po wystartowaniu programu parowego można zmieniać czas trwania programu oraz temperaturę - najniższa temperatura jaką można nastawić to 150°C, natomiast nie można zmieniać funkcji. Programy z funkcją pary mogą być realizowane również jako standardowe programy, wówczas pomijane są procedury zalewania wody i generator pary nie pracuje (użytkownik nie przytrzymuje sensora pary przez 3 s na początku programu). Na liście programów gotowych programy parowe są oznaczone dodatkową literą „S” na końcu nazwy. Przy wyświetleniu programu parowego oprócz ikony programów gotowych miga ikona programów parowych . Pokrętką ustawień dokonuje się wyboru programu gotowego pomiędzy P01 a P19, lista programów gotowych jest zapętlona wspólnie z listą programów gotowych dla których możliwość dołączenia parowania jest niemożliwa.




W celu uruchomienia programu parowego, należy wybrać program gotowy który daje możliwość załączenia programu parowego (informacją o tym że jest to program parowy jest migający symbol  następnie należy przytrzymać na 3s sensor . Po wciśnięciu sensora  programator załącza program parowy, który działa dokładnie jak przypisany program gotowy z dodatkową funkcją wtryskiwania pary.

Jeżeli użytkownik wybrał program gotowy (umożliwiający załączenie dodatkowej funkcji parowania) bez załączania funkcji dodatkowej pary, istnieje możliwość aby w trakcie pracy programu gotowego poprzez przytrzymanie sensora  przez 3s załączenia dodatkowej funkcji pary. Po wciśnięciu sensora  programator przechodzi do procedury zalewania zbiorników wody. Po przejściu całej procedury zalewania zbiorników wodą program gotowy jest kontynuowany (z załączoną funkcją dodatkowej pary). W przypadku gdy program gotowy jest już na etapie w którym nie jest już przewidywany żaden „dotrysk pary”, możliwość załączenia dodatkowego programu pary jest blokowana (w tym momencie wciśnięcie sensora  powoduje załączenie sygnału błędu).



W celu uruchomienia programu parowego po przytrzymaniu przez 3s sensora  należy wlać wodę. W panelu sterowania znajduje się pojemnik szflady. Pojemnik należy nacisnąć a następnie pociągnąć do przodu.

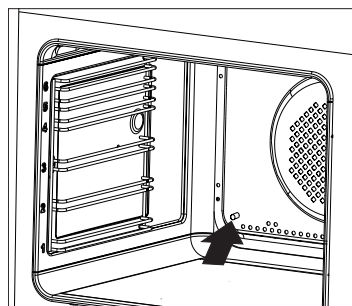




Do pojemnika należy wlać ok. 0,5 l wody.

Informacja dla użytkownika o wlewaniu wody jest wyświetlany na wyświetlaczu symbol , a program czeka na uzupełnienie wody i naciśnięcie sensora . Naciśnięcie sensora  (oznaczające potwierdzenie zalania zbiorników wodą) powoduje rozpoczęcie programu parowego.

Ilość wody w zbiorniku powinna wystarczyć do wykonania typowego programu parowego. Jeśli jednak okaże się w trakcie programu, że wody jest za mało, to praca programu jest kontynuowana z pominięciem kolejnych cykli parowania.

Po zakończeniu programu parowego pokrętło funkcyjne ustawić na pozycję „0”. Piekarnik nie przechodzi do trybu standby ale wyświetlany jest komunikat o opróżnieniu zbiornika. Na wyświetlaczu wyświetlany jest symbol wylania wody . Po naciśnięciu sensora  woda z generatora pary i ze zbiornika są wylane przez otwór do komory piekarnika.



Wodę można także wylać po jednoczesnym naciśnięciu sensorów  oraz . W tym przypadku pokrętło funkcyjne również powinno być ustawione na pozycję „0”.

Po spuszczeniu wody piekarnik przechodzi do trybu standby.

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

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

UWAGA: Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwi piekarnika może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwi piekarnika. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Drzwi piekarnika

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

Ograniczenie czasu pracy piekarnika


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

Szybki rozgrzew piekarnika

W celu szybkiego rozgrzania piekarnika włączane są grzałka wentylatora, grzałka opiekacza oraz wentylator

termoobiegu, w tym wypadku maksymalna pobierana moc to 3,6kW.

Funkcja Soft Steam

Piekarnik został wyposażony w funkcję Soft Steam (symbol  na pokrętle). W początkowym procesie pieczenia wytwarzana jest para, która pozytywnie wpływa na niektóre potrawy przygotowywane w piekarniku. W dniu komory piekarnika znajduje się zagłębienie do którego wlej 150ml czystej zimnej wody jeszcze przed rozgrzaniem piekarnika, nie dodawaj przypraw. Ustaw pokrętko funkcyjne na funkcję wykorzystującą Soft Steam i ustaw odpowiednią temperaturę wg wskazówek w rozdziale *Porady praktyczne*. Po około 5 minutach, gdy piekarnik się wstępnie rozgrzeje, włóż potrawę i zamknij drzwi.

Uwaga: Po wykonaniu pracy nie pozostawiaj resztek wody w zagłębieniu. Gdy piekarnik wystygnie usuń wodę ściereczką.

Przed usunięciem wody, upewnij się, że piekarnik ostygł. Ze względu na obecność pary w komorze na wewnętrznej stronie drzwi oraz ścianach komory piekarnika może skraplać się para. Po zakończonej pracy każdorazowo wytrzyj nadmiar wody.

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 owoc, 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

Uwaga: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę na to, by wszystkie pokręta ustawione były w pozycji „0” / „•” (wyłączone). Czynnności 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 zastosowanie 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).

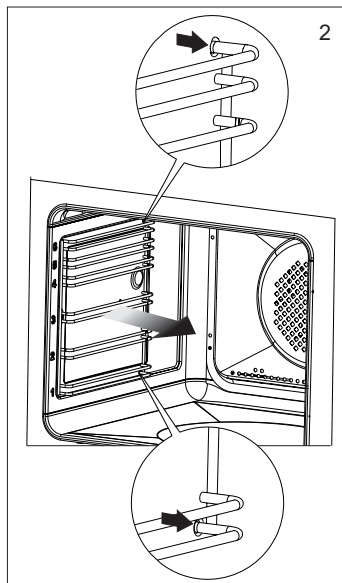
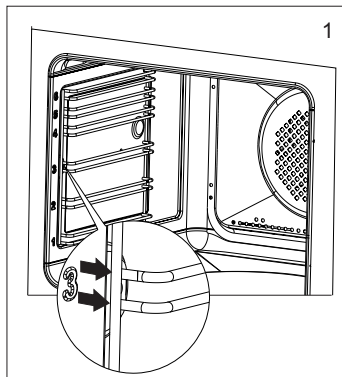
Czyszczenie kamienia powstałego na dnie komory po użyciu funkcji Soft Steam:

- do przetłoczenia w dzień komory nalać ok. 250 ml 6% octu bez dodatku ziół,
- zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia,
- wyczyścić wgłębienie za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

Uwaga: Zaleca się czyszczenie co 5-10 cykli z użyciem funkcji Soft Steam.

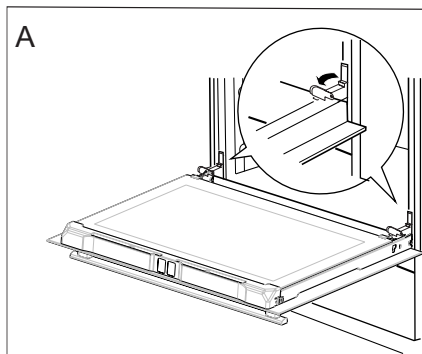
Prowadnice druciane

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 drzwi

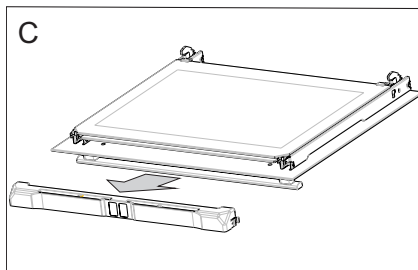
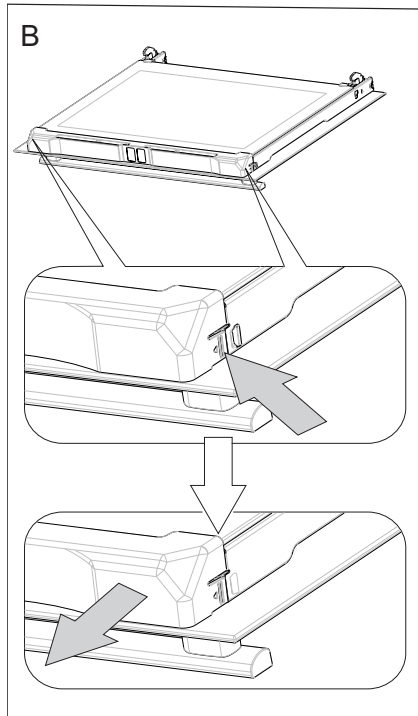
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny.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



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wymywanie szyby wewnętrznej

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



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

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

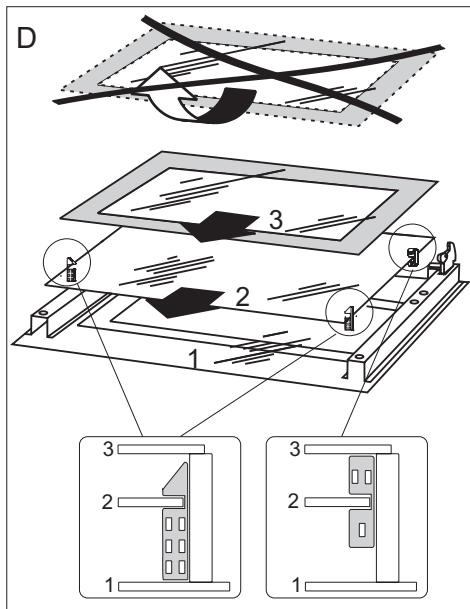
- Wyjmij szybę środkową (Rys. D).

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

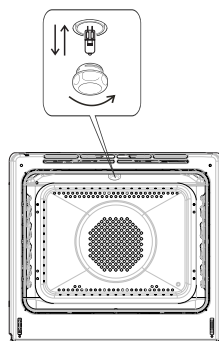
Wymiana oświetlenia wewnętrznej komory

Przed wymianą żarówki należy bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

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



Wymowanie szyb wewnętrznych



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.

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

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

DANE TECHNICZNE

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Typ/model | 12263.3ePaTnpKDHaScS |
| Napięcie znamionowe | 230V~50Hz |
| Moc znamionowa piekarnika | 3600 W |
| Grzejnik dolny | 700 W |
| Grzejnik górny | 900 W |
| Grzejnik termoobiegu | 2100 W |
| Grzejnik grilla | 1500 W |
| Grzejnik funkcji Soft Steam | 300 W |
| Grzejnik generatora pary | 1000 W |
| Wymiary piekarnika (W x S x G) | 595 x 595 x 570 mm |

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

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 /IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika górnego i dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasa efektywności energetycznej została wyznaczona w zależności od dostępnej funkcji w wyrobie zgodnie z poniższym priorytetem:

Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik termoobiegu + wentylator)



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



Tryb konwencjonalny Eco (grzejnik dolny + górny)



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

Oświadczenie producenta:

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

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

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

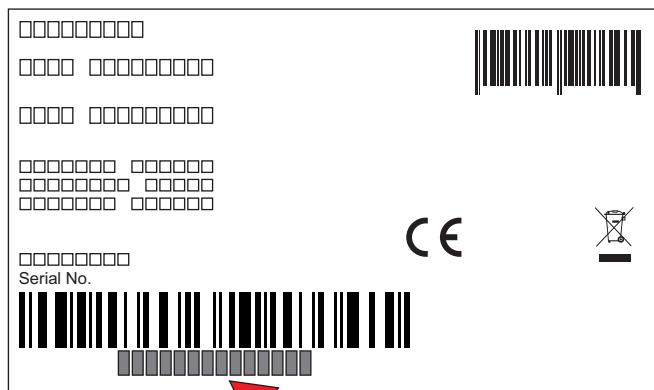
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Serwis

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

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

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

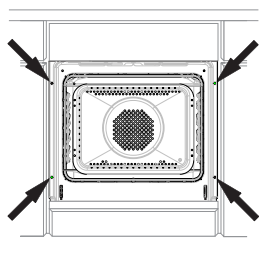
Dla wygody przepis� numer seryjny urządzenia:

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

INSTALACJA

Montaż piekarnika w zabudowie

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



WAŻNE: Przed włożeniem piekarnika na podłogę mebla należy sprawdzić wy poziomowanie mebla. Piekarnik nie może być przechylony do przodu.

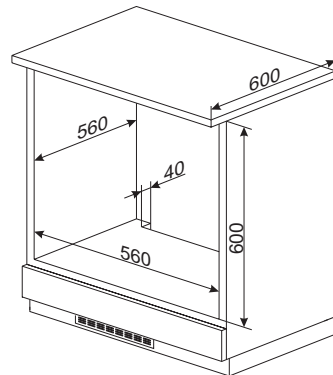
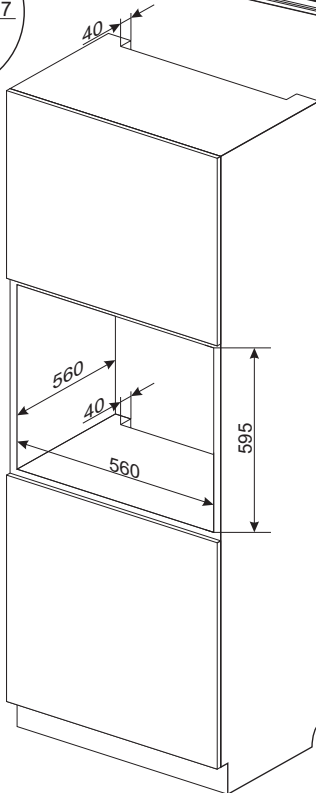
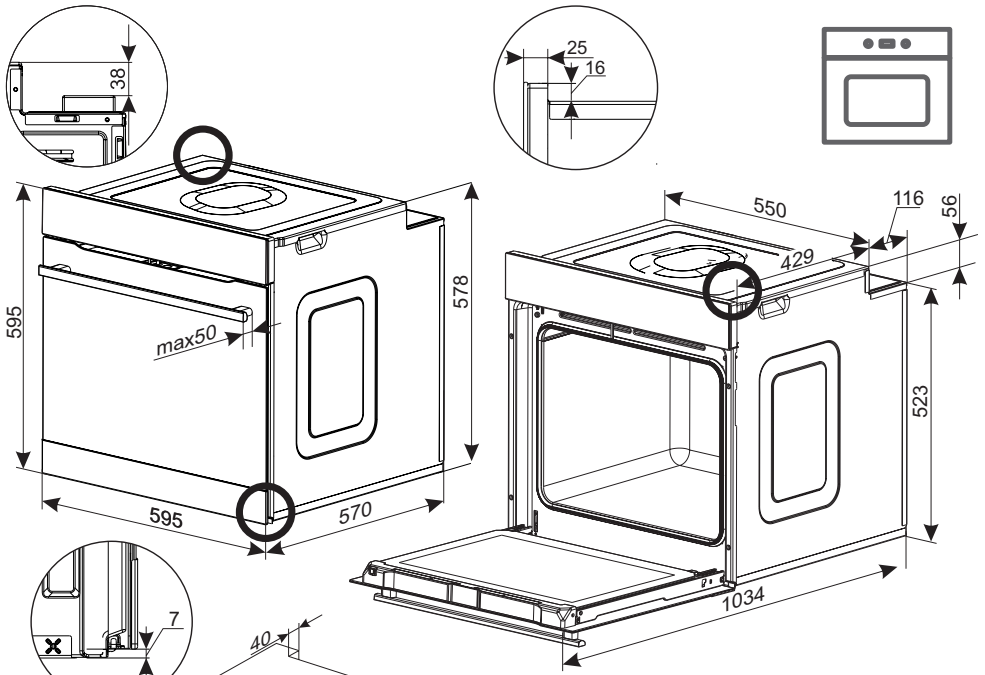
UWAGA: Montażu urządzenia powinien dokonać wykwalifikowany specjalista. Czynności związane z montażem należy przeprowadzać przy odłączonym od zasilania urządzeniu.

Podłączenie piekarnika do zasilania

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

- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm² z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda sprawdź czy:
- Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie piekarnika, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A,
- Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiaczy spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
- Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.














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



PORADY PRAKTYCZNE

Tabele z przykładowymi nastawami piekarnika

Pieczenie ciast

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

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

²⁾ Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory urządzenia.















Ważne!

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

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

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

Pieczenie mięs oraz warzyw

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

Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej dla nierozgrzanej komory.

Ważne!

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

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

Przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na

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

Pizza

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






¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik

²⁾ Stosować się do informacji na opakowaniu

Ważne!

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

Grillowanie

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Funkcja grzania | Temperatura [°C] | Czas [min] |
|--------------------------|--|---------------------------------------|---|-------------------|------------|
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt | 4 |  | 220 ¹⁾ | 3 – 7 |
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt | 4 |  | 220 ¹⁾ | 3 – 7 |
| Kurczak | Ruszt + Blacha do 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 |

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







Ważne!

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

Funkcja grzania ECO

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











Zalecane parametry przy użyciu funkcji ECO

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

Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1



Pieczenie ciast

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

¹⁾ Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.


²⁾ Czasy obowiązują, jeżeli nie podano inaczej, dla nierozgrzanej komory.

Grillowanie

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

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

Pieczenie

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

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