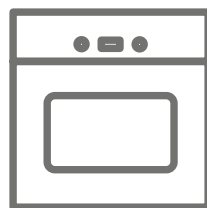


**Amica**  
*for living*

# INSTRUKCJA OBSŁUGI



PIEKARNIK DO WBUDOWANIA  
12263.3eTcpKDJVX  
12263.3eTcpKDJVS



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-1219 / 8505398  
(06.2019 V4)

# 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 ENERGIĘ</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        |
| PANEL STEROWANIA  | 12        |
| PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY                                   | 13        |
| FUNKCJE PIEKARNIKA NA WYŚWIETLACZU                          | 13        |
| OBSZAR AKTYWNOŚCI FUNKCJI*                                  | 14        |
| PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA                                    | 14        |
| USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU                                 | 14        |
| INTENSYWNOŚĆ ŚWIECENIA WYŚWIETLACZA                         | 14        |
| OŚWIETLENIE   | 14        |
| WENTYLATOR CHŁODZĄCY  | 15        |
| ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA (SYMBOL TERMOSTATU)                 | 15        |
| FUNKCJE PIEKARNIKA  | 15        |
| W CZASIE AKTYWNEJ FUNKCJI PIEKARNIKA                        | 16        |
| TRYB STANDBY  | 16        |
| TRYB AKTYWNY  | 16        |
| BLOKADA RODZICIELSKA  | 16        |
| MINUTNIK  | 17        |
| PODGLĄD I MODYFIKOWANIE USTAWIEŃ W TRAKCIE PRACY PIEKARNIKA | 17        |
| ZAKOŃCZENIE DZIAŁANIA FUNKCJI                               | 17        |
| OPÓŹNIONE WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA (PRACA PÓŁAUTOMATYCZNA)     | 17        |
| OPÓŹNIONY START PRACY PIEKARNIKA (PRACA AUTOMATYCZNA)       | 18        |
| PROGRAMY GOTOWE   | 18        |
| PROGRAMY GOTOWE Z SZYBKIM ROZGRZEWEM                        | 20        |
| ZAKOŃCZENIE PROGRAMU GOTOWEGO                               | 20        |
| PROGRAMY PAROWE   | 20        |
| ODKAMIENIANIE UKŁADU PAROWEGO                               | 21        |
| DRZWI PIEKARNIKA  | 22        |
| OGRANICZENIE CZASU PRACY PIEKARNIKA                         | 22        |
| SZYBKI ROZGRZEW PIEKARNIKA                                  | 22        |
| <b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>                            | <b>23</b> |
| OGÓLNE PORADY   | 23        |
| ŚRODKI CZYSZCZĄCE   | 23        |
| INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI                                      | 23        |
| CZYSZCZENIE   | 23        |
| PROWADNICE DRUCIANE   | 24        |
| WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ                                | 25        |
| WYMIANA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ KOMORY                         | 27        |
| <b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>                              | <b>28</b> |
| <b>DANE TECHNICZNE</b>                                      | <b>29</b> |
| <b>GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA</b>                     | <b>30</b> |
| GWARANCJA   | 30        |
| SERWIS  | 30        |
| ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI               | 30        |
| <b>INSTALACJA</b>   | <b>31</b> |

|   |           |
|---|-----------|
| MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE                         | 31        |
| PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA                   | 32        |
| <b>PORADY PRAKTYCZNE</b>                              | <b>33</b> |
| TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA           | 33        |
| FUNKCJA GRZANIA TERMOOBIEG ECO                        | 37        |
| ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI TERMOOBIEG ECO | 37        |
| PARAMETRY DLA PROGRAMOW PAROWYCH                      | 38        |
| TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI                          | 39        |

# 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.

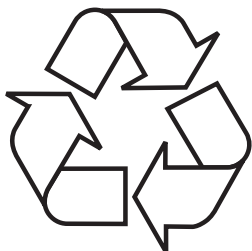
# JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



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



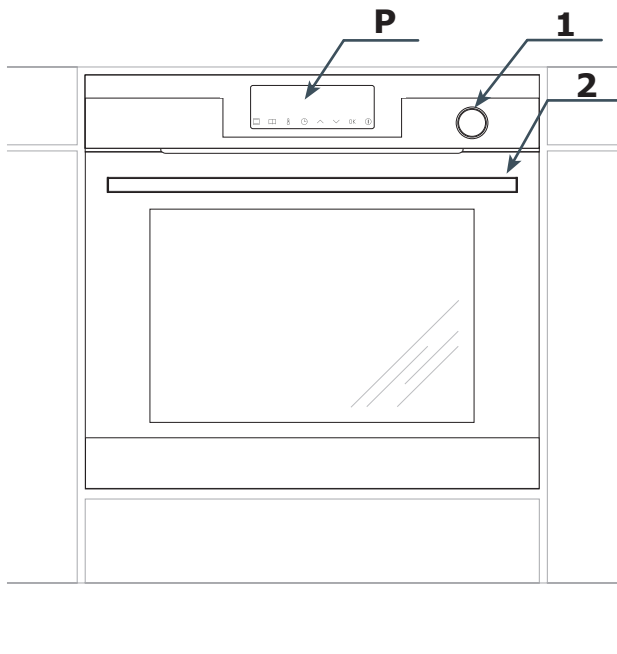
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami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

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

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



# TWOJE URZĄDZENIE



P Programator elektroniczny

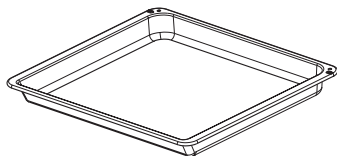
1. Pojemnik szuflady do wody

2. Uchwyt drzwi

# AKCESORIA

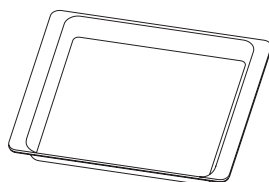
## **Blacha do pieczenia**

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



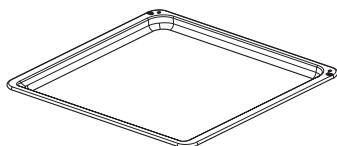
## **Pojemnik pełny**

Pojemnik z blachy nierdzewnej do przyrządzania mięs.



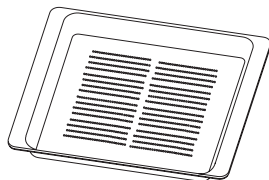
## **Blacha do pieczywa**

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



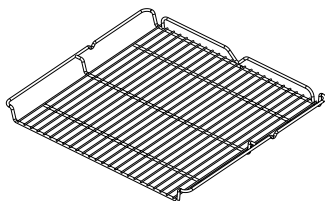
## **Pojemnik perforowany**

Pojemnik z blachy nierdzewnej do warzyw i ryb.



## **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.



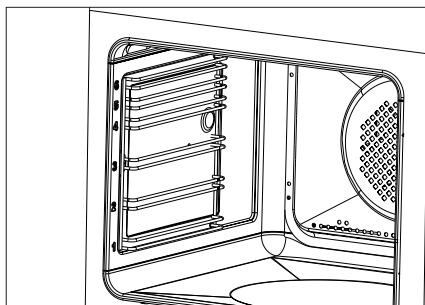
Pojemniki należy ustawiać na drabice na poziomie zgodnie z opisem funkcji gotowania parowego i komunikatem na wyświetlaczu.

## Prowadnice druciane

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

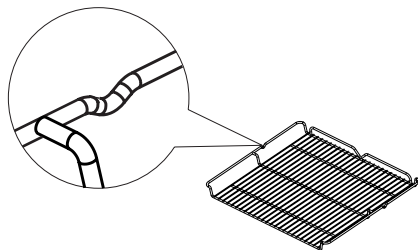
## Wykorzystanie drucianych prowadnic

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



## 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.



## Wkłady katalityczne\*

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


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

## Wygrzewanie komory piekarnika

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

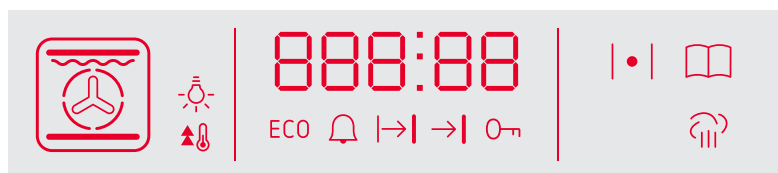
Piekarnik powinien pracować przez minimum 30 minut, w trakcie pracy piekarnik będzie wydzieliał zapach, który występuje tylko na początku, z czasem używania urządzenia zapach zniknie. Jest to zjawisko normalne, nazywa się ono wygrzewaniem komory piekarnika.

## Panel sterowania

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

**Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.**

## Programator elektroniczny



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

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


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

### Funkcje piekarnika na wyświetlaczu

Obszar wskazujący wybraną funkcję piekarnika jest podświetlany w następujących wariantach:


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

## Obszar aktywności funkcji\*

-  Włączone oświetlenie
-  Symbol aktywności szybkiego rozgrzewu
- ECO** Aktywna funkcja ECO
-  Aktywny minutnik
-  Praca automatyczna
-  Praca półautomatyczna
-  Aktywna blokada rodzicielska
-  Rozgrzewanie piekarnika
-  Aktywny program gotowy
-  Symbol aktywności programów parowych




\* 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 . Korzystanie z urządzenia nie jest możliwe bez ustawionego czasu.

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

## Ustawienie aktualnego czasu

Po podłączeniu zasilania na wyświetlaczu migają cyfry minut . Aby wprowadzić aktualny czas użyj sensorów  oraz . Aby przełączyć się

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

## Intensywność świecenia wyświetlacza

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


## Oświetlenie


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

## Wentylator chłodzący






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












## Rozgrzewanie piekarnika (Symbol termostatu)





Symbol  oznacza rozgrzewanie się przynajmniej jednej z grzałek w piekarniku. Symbol ten gaśnie gdy temperatura w komorze zostanie osiągnięta. Po jej osiągnięciu symbol

ten będzie się zapalał i gaść co jakiś czas. Sygnalizuje to utrzymywanie ustawionej temperatury. Jeżeli po osiągnięciu ustawionej temperatury, zmniejszysz ją, symbol  zapali się dopiero w momencie wychłodzenia piekarnika poniżej nowo ustawionej wartości.

## Funkcje piekarnika



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

| Opis funkcji / nr na wyświetlaczu  | Realizacja |               |                   |                     |               |                        | Temperatura [°C] |     | Domyślna temp. [°C] |     |
|--|------------|---------------|-------------------|---------------------|---------------|------------------------|------------------|-----|---------------------|-----|
|  | Światło    | Grzałka górna | Grzałka opiekacza | Grzałka wentylatora | Grzałka dolna | Wentylator termoobiegu | min.             | max |                     |     |
|   Światło | 1          | √             |                   |                     |               |                        | -                | -   | -                   |     |
|  Szybki rozgrzew   | 2          | √             |                   | √                   | √             | √                      | 30               | 280 | 170                 |     |
|  <small>ECO</small> Pieczenie ECO   | 3          |               |                   | √                   |               | √                      | 30               | 280 | 170                 |     |
|  Termoobieg  | 4          | √             |                   |                     | √             | √                      | 30               | 280 | 170                 |     |
|  Konwencjonalna  | 5          | √             | √                 |                     |               | √                      | 30               | 280 | 180                 |     |
|  Ciasto  | 6          | √             | √                 |                     |               | √                      | √                | 30  | 280                 | 170 |
|  Grill   | 7          | √             |                   | √                   |               |                        | 30               | 280 | 220                 |     |
|  Turbo grill   | 8          | √             | √                 | √                   |               | √                      | 30               | 280 | 190                 |     |
|  Super grill   | 9          | √             | √                 | √                   |               |                        | 30               | 280 | 220                 |     |
|  Pizza   | 10         | √             |                   |                     | √             | √                      | √                | 30  | 280                 | 220 |




| Opis funkcji / nr na wyświetlaczu   | Realizacja |               |                   |                     |               | Temperatura [°C]       |      | Domyślna temp. [°C] |     |
|---|------------|---------------|-------------------|---------------------|---------------|------------------------|------|---------------------|-----|
|   | Światło    | Grzałka górna | Grzałka opiekacza | Grzałka wentylatora | Grzałka dolna | Wentylator termoobiegu | min. |                     | max |
|    Zarumienianie      | 11         | √             |                   |                     |               | √                      | 30   | 230                 | 180 |
|    Przypiekanie       | 12         |               |                   |                     |               |                        | 30   | 240                 | 200 |
|    Rozmrażanie        | 13         | √             |                   |                     |               | √                      | -    | -                   | -   |
|    Czyszczenie parowe | 14         | √             |                   |                     |               |                        |      |                     | 90  |

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

## W czasie aktywnej funkcji piekarnika Tryb aktywny


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

Aby przejść do trybu StandBy, dotknij i przytrzymaj sensor .





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

## Tryb StandBy

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




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



## Blokada rodzicielska




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






## Minutnik

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



Ustawić minutnik sensorem , następnie zatwierdź sensorem .





Skorygować nastawy minutnika sensorami  oraz . Skorygowaną wartość zatwierdź .






Wyłączyć minutnik ustawiając sensorem  wartość  i zatwierdź sensorem .


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

## Podgląd i modyfikowanie ustawień w trakcie pracy piekarnika


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

Aby zmienić zadaną temperaturę podczas pracy piekarnika, dotknij i przytrzymaj sensor , na wyświetlaczu pojawi się aktualnie ustawiona temperatura, możesz ją modyfikować sensorami  oraz . Nową temperaturę zatwierdź sensorem . Do momentu zatwierdzenia, w piekarniku ustawiona jest wartość poprzednia.





Aby zmienić funkcję w trakcie pracy piekarnika, dotknij i przytrzymaj sensor , na wyświetlaczu pojawi się aktywna funkcja, którą możesz zmienić sensorami  oraz . Po zatwierdzeniu nowej funkcji, na wyświetlaczu pojawi się temperatura (nie jest ona domyślna dla ustawionej funkcji, tylko przeniesiona z poprzednich nastawów. Można ją zmienić sensorami  oraz ). Po zatwierdzeniu senso-


rem , piekarnik rozpocznie pracę z nowymi nastawami.

## Zakończenie działania funkcji




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


## Opóźnione wyłączenie piekarnika (Praca Półautomatyczna)

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

Ustawić czas wyłączenia piekarnika sensorem , następnie zatwierdź sensorem .

Skorygować nastawy czasu wyłączenia sensorami  oraz . Skorygowaną wartość zatwierdź .

Wyłączyć opóźnione wyłączenie piekarnika ustawiając sensorem  wartość  i zatwierdź .

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

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

### **Opóźniony start pracy piekarnika (Praca automatyczna)**

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

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

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


































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

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

### **Programy gotowe**


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

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

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

Każdy program gotowy możesz dowolnie modyfikować tj. zmienić zadaną temperaturę lub zmienić czas pracy piekarnika. W tym celu postępuj wg odpowiednich punktów instrukcji („Podgląd i modyfikowanie ustawień w trakcie pracy piekarnika” oraz „Opóźnione wyłączenie piekarnika”). Po wprowadzeniu zmian program już nie jest „programem gotowym”, wprowadzone zmiany są aktywne jednorazowo, nie powoduje to zmiany parametrów programu gotowego przy następnym uruchomieniu.

## Programy gotowe z szybkim rozgrzewem




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

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

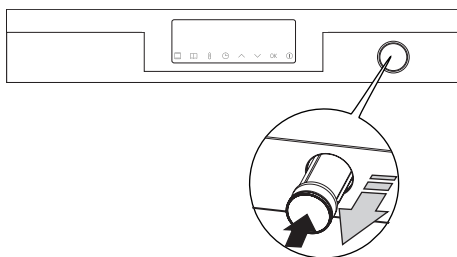
## Zakończenie programu gotowego


Zakończenie jest identyczne jak w przypadku opóźnionego wyłączenia piekarnika, po upływie czasu wyłączy się sygnał dźwiękowy.


## Programy parowe

W trybie aktywnym dotknij sensor  włączy się menu wyboru programu gotowego- na wyświetlaczu pojawi się program oznaczony jako „P01”. Używając sensorów  oraz  wybierz odpowiedni program oznaczony jako P01S-P09S.

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



W panelu sterowania znajduje się pojemnik szuflady. Pojemnik należy nacisnąć a następnie pociągnąć do przodu. Do pojemnika należy wlać 0,5 l wody. (Konieczność wiania wody sygnalizuje migająca ikona pary ) Gdy, woda osiągnie wymagany poziom w zbiorniku, programator sygnalizuje to sygnałem dźwiękowym. Zamykamy pojemnik szuflady. Po wybraniu programu P01S-P09S przyciskiem OK zatwierdzamy uruchomienie programu.

**WAŻNE:** Migająca ikona pary  i sygnał dźwiękowy w trakcie trwania programu oznacza konieczność dolania wody. Wówczas należy postępować jak przy pierwszym zalaniu. Ikona pary ponownie przestanie migać, gdy woda osiągnie wymagany poziom.

**UWAGA:** Program nie zostaje przerwany, gdy zabraknie wody!

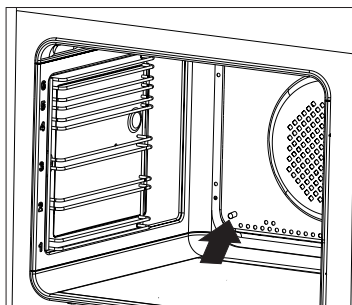
Po zakończonym programie rozlegnie się sygnał akustyczny, możesz go wyłączyć dowolnym sensorem.

Sensorem OK akceptujemy zakończenie programu.

Następnie należy uchylić drzwi do pierwszego poziomu uchylenia (około 15 stopni).

Po kilku sekundach można otworzyć drzwi do końca.

Następnie należy podstawić naczynie (blachę do pieczenia, głęboką) pod spust wody.



Wciśnięcie sensora OK powoduje wylanie resztek wody z układu parowego.

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 termoobieg 180°C.

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

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

standardowych funkcji grzania.

## Odkamienianie układu parowego

Po kilku uruchomieniach piekarnika na programach parowych na wyświetlaczu programatora pojawi się pulsujący komunikat P10S. Jest to informacja dla użytkownika o konieczności przeprowadzenia procesu odkamieniania układu. Z listy programów gotowych należy wybrać P10S i przeprowadzić odkamienianie. Użytkownik może dwukrotnie odłożyć odkamienianie naciskając sensor ①. Jednak po kolejnym zakończonym programie parowym bez przeprowadzonego odkamieniania korzystanie z programów parowych nie będzie możliwe.

Instrukcja odkamieniania została opisana poniżej.

- Należy przygotować roztwór 450ml wody+50ml środka odkamieniającego w płynie.
- Roztwór należy wlać do pojemnika szuflady piekarnika.
- Sensorem OK zatwierdzamy rozpoczęcie programu P10S.

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

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

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

Następnie należy wlać 0,5l wody do pojemnika szuflady piekarnika i sensorem OK zatwierdzamy kontynuację programu (płukanie).

Sygnał akustyczny i migająca ikona pary sygnalizują konieczność usunię-

cia roztworu z układu:

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

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

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

Jeśli problem nie ustaje, należy przeprowadzić odkamienianie.

**WAŻNE:** Jeśli użytkownik wcześniej zauważył resztki kamienia wpływające po zakończonym programie parowym, powinien wybrać z listy program P10S i postępować zgodnie z instrukcją odkamieniania.

Jeśli użytkownik wleje do pojemnika szuflady wodę i nie będzie korzystał z programu parowego, wodę można zlać z układu naciskając sensory  $\surd$  oraz OK. W trakcie zlewania wody z układu można zatrzymać zlewanie naciskając sensor OK.

## **Drzwi piekarnika**

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

## **Ograniczenie czasu pracy piekarnika**

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

## **Szybki rozgrzew piekarnika**

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

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

## Ogólne porady

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

## Środki czyszczące

- Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, materiałów ściernych.
- Nie należy stosować żrących środków zawierających sodę, amoniak, lub chlor.
- Nie stosować substancji o silnym odczynie alkalicznym.
- Niewskazane jest stosowanie płynów zawierających kwasy organiczne (np. kwas cytrynowy), mogących spowodować trwałe plamy lub zmatowienie emalii ceramicznej.

## Inne istotne wskazówki

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

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

Uwaga: Do czyszczenia frontu i obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

## Czyszczenie

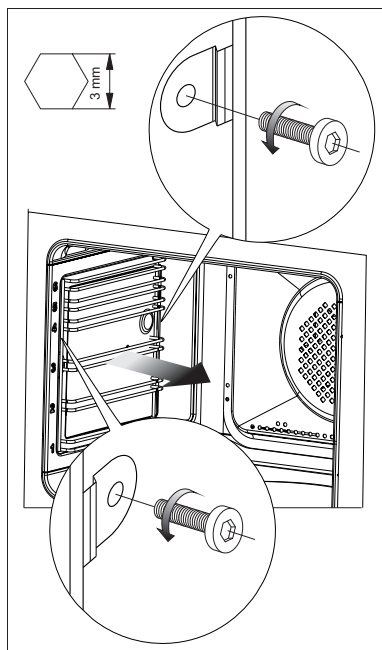
Czynności czyszczenia należy rozpocząć dopiero po wystygnięciu piekarnika.

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

## Prowadnice druciane

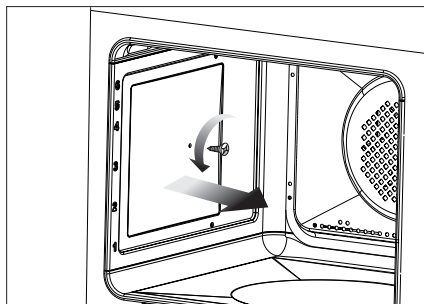
Piekarnik został wyposażony w łątwo demontowalne prowadnice druciane\* (drabinki) piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy odkręcić za pomocą klucza imbusowego roz.3 wkręty uchwyty mocujących prowadnice. Po umyciu zamocować prowadnice w komorze piekarnika. Przed przykręceniem sprawdź czy uchwyty mocujące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



## Wkłady katalityczne

Wkłady\* pokryte są specjalną emalią samoczyszczącą. Emalia ta powoduje, że zabrudzenia tłuszczem lub resztkami potraw mogą zostać samoczynnie usunięte pod warunkiem, że nie są one zasuszone lub przypalone (resztki pożywienia i tłuszczu należy jak najszybciej oddzielić, gdy jeszcze nie są zasuszone i przypieczone, wówczas uniknie się długiego samoczyszczenia piekarnika). Aby dokonać samoczyszczenia piekarnika należy włączyć go na 1 godzinę ustawiając temp. 250 °C. Jeśli resztki potraw są małe to proces można skrócić.

Ponieważ proces samoczyszczenia wiąże się ze zużyciem energii, należy przed każdym czyszczeniem sprawdzić wielkość zabrudzenia. Po stwierdzeniu obniżenia własności samoczyszczących wkładek można je wymienić na nowe. Wkładki można zakupić w punktach serwisowych lub w handlu. W przypadku wybrania tradycyjnej metody czyszczenia należy pamiętać o tym, że emalia samoczyszcząca jest wrażliwa na ścieranie i do czyszczenia nie należy używać żrących środków czyszczących ani twardych ściereczek.

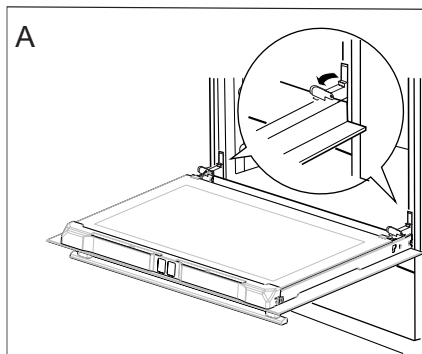


\* w zależności od modelu



## Demontaż drzwi

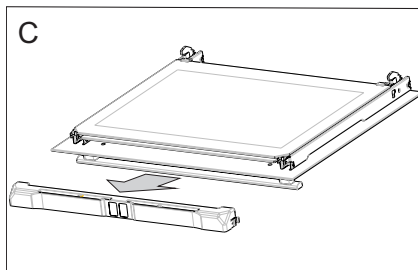
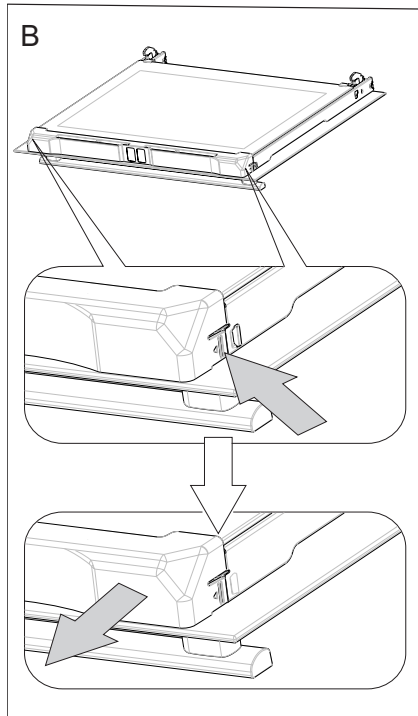
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu otwórz drzwi, odchyl do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (Rys. A). Drzwi lekko domknij, unieś i wyjmij do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuj w sposób odwrotny.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



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

## Wymywanie szyby wewnętrznej

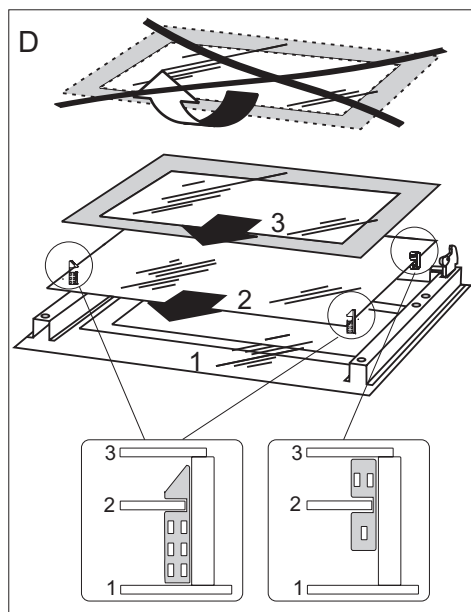
- Naciśnij w miejscach pokazanych na rysunku i wyciągnij listwę górną drzwi. (Rys. B, C).



- 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.

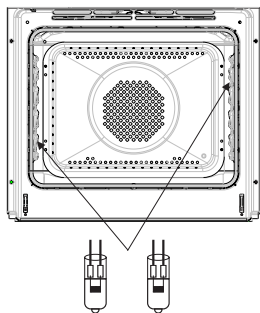


Wymowanie szyb wewnętrznych

## Wymiana oświetlenia wewnątrz komory

Przed wymianą żarówki należy bezwzględnie odłączyć piekarnik od zasilania.

- Używając wkrętaka krzyżowego wykręcić cztery wkręty mocujące klosz, zdjąć klosz i wyjąć uszczelkę.
- 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 pamiętając o uszczelce i przykręć.



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

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

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

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

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

# DANE TECHNICZNE

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Typ/model                      | 12263.3eTcPKDJVX<br>12263.3eTcPKDJVS |
| 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 generatora pary       | 1000 W                               |
| Wymiary piekarnika (W x S x G) | 595 x 595 x 575 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

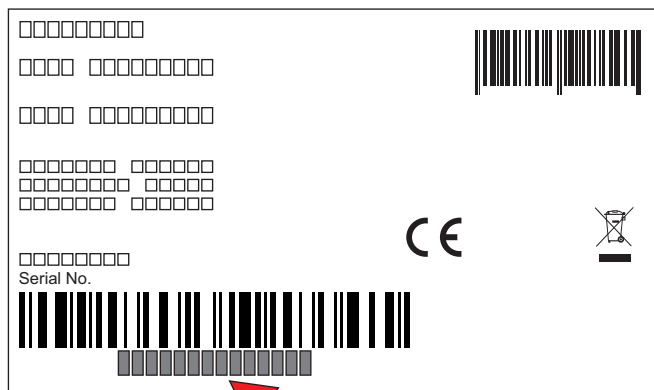
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

## 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.

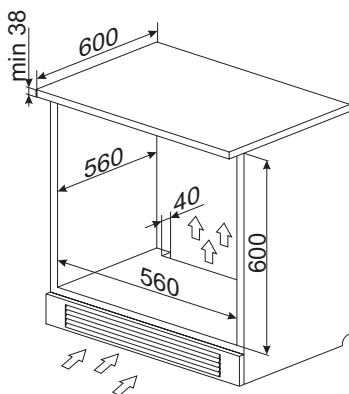
Dla wygody przepis� numer seryjny urządzenia:

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

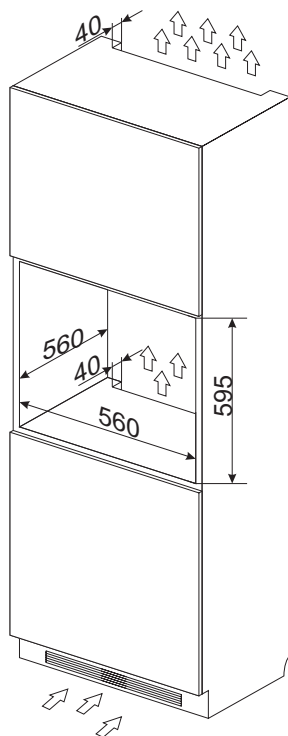
# INSTALACJA

## Montaż piekarnika w zabudowie

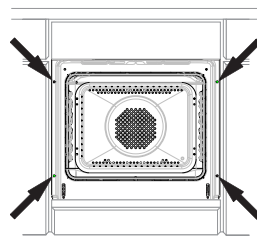
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne. Powinno również posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania, przede wszystkim wtyczka zasilająca powinna być łatwo dostępna.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. 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: A- zabudowa pod blatem, B- zabudowa wysoka. 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 (Rys. C).



Rys. A



Rys. B



Rys. C

**WAŻNE:** Przed włożeniem piekarnika na podłogę mebla należy sprawdzić wypoziomowanie 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 1,5mm<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 uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
- Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.














Uwaga: Jeżeli przewód zasilający nieodłączalnym 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 beztłuszczowy                                    | Forma do ciasta powlekane na czarno okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt             | 1-2   |    | 170-180 <sup>1)</sup>   | 38 - 45 <sup>2)</sup> |
|                  | Szarlotka   | Forma do ciasta czarna okrągła lub kwadratowa kładziona na ruszt                          | 1-2   |    | 190-200 <sup>1)</sup>   | 50 - 65 <sup>2)</sup> |
| Ciasto na blasze | Małe ciasta mufiny  | Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa                     | 3   |    | 155-160 <sup>1)</sup>   | 37 - 45 <sup>2)</sup> |
|                  |   | Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa                     | 3   |    | 150-160 <sup>1)</sup>   | 34 - 38 <sup>2)</sup> |
|                  |   | Forma papierowe około Ø 48mm handlowe kładziona na blachę do pieczywa                     | 3   |    | 150-160 <sup>1)</sup>   | 34 - 38 <sup>2)</sup> |
|                  | Krucze ciasto   | Forma papierowe około Ø 48mm<br>2-Blacha do pieczywa lub pieczeni<br>4-Blacha do pieczywa | 2 + 4   |  | 150-160 <sup>1)</sup>   | 34 - 40 <sup>2)</sup> |
|                  |   | Blacha do pieczywa  | 2   |  | 150-160 <sup>1)</sup>   | 30 - 40 <sup>2)</sup> |
|                  |   | Blacha do pieczywa  | 2   |  | 150-170 <sup>1)</sup>   | 25 - 35 <sup>2)</sup> |
|                  | Blacha do pieczywa  | 2   |  | 150-170 <sup>1)</sup>   | 25 - 35 <sup>2)</sup>   |                       |
|                  | 2-Blacha do pieczywa lub pieczeni<br>4-Blacha do pieczywa | 2 + 4   |  | 160-175 <sup>1)</sup>   | 25 - 35 <sup>2)</sup>   |                       |

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

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













### Ważne!

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

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

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

## Pieczenie mięs oraz warzyw

| 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  |
| Wieprzowina     | Ruszt + Blacha do pieczenia( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt /<br>1 – blacha do pieczenia   |  | 160 - 230        | 90 – 120   |
| Wieprzowina     | Ruszt + Blacha do pieczenia( do zbierania ściekających kropli) | 2 – ruszt /<br>1 – blacha do pieczenia   |  | 160 - 190        | 90 – 120   |
| Kurczak         | Ruszt + Blacha do pieczenia( do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt /<br>1 – blacha do pieczenia |  | 180 - 190        | 180 - 190  |
| 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)         |

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 <sup>1)</sup> | 3 – 7      |
| Tosty z białego pieczywa | Ruszt  | 4  |                 | 220 <sup>1)</sup> | 3 – 7      |
| Kurczak                  | Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt /<br>1 – blacha do pieczenia |                 | 180 -190          | 180 -190   |
| Ryba                     | Ruszt + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli) | 2 – 3 ruszt /<br>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 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   |

## Parametry dla programów parowych

| Nr programu        | Nazwa programu <sup>2)</sup>           | Funkcja piekarnika   | Temperatura [°C]                          | Czas [min] | Poziom | Potrawy |   |
|--------------------|--|--|---|------------|--------|---------|---|
| P01S               | Gotowanie na parze                     |  100° | 1 etap parowanie                          | 100        | 50     | 3       | Warzywa, ryż kasze, shakszuka, creme brulee, jajka po wiedeńsku       |
| P02S               | Gotowanie na parze + grill             |       | 1 etap parowanie                          | 100        | 25     | 3       | Ryba zapiekana, zapiekanki makaronowe                                 |
|                    |  |  | 2 etap opiekacz                           | 220        | 20     |         |   |
| P03S               | Odgrzewanie i pasteryzacja             |  90°  | 1 etap parowanie                          | 90         | 25     | 3       |   |
| P04S               | Wieprzowina w niskiej temperaturze     |       | 1 etap parowanie                          | 80         | 240    | 3       | Wieprzowina slow cook   |
| P05S               | Delikatne mięso w niskiej temperaturze |  70°  | 1 etap parowanie                          | 70         | 120    | 3       | Indyk, polędwiczki wieprzowe, policzki wołowe, halibut, perliczka     |
| P06S               | Pieczywo podstawowe                    |       | 1 etap parowanie                          | 50         | 30     | 3       | Foccacia, bułki, chleb  |
|                    |  |  | 2 etap grzanie konwencjonalne             | 200        | 30     |         |   |
| P07S <sup>1)</sup> | Drób                                   |       | 1 etap parowanie                          | 180        | 75     | 3       | Drób  |
| P08S <sup>1)</sup> | Grill + pieczenie z parą               |      | 1 etap opiekacz                           | 220        | 20     | 3       | Dania jednogarnkowe - gulasz, zapiekanka z mięsem, ratatouille, mięsa |
|                    |  |  | 2 etap parowanie                          | 120        | 90     |         |   |
| P09S               | Pieczenie z parą                       |     | 1 etap parowanie i grzanie konwencjonalne | 150        | 120    | 3       | Paszтет, fondant (czas 12 min.)                                       |
| P10S               | Odkamienianie                          |     |   | 100        | 15     |         |   |











<sup>1)</sup> W programie włączony szybki rozgrzew, aby osiągnąć zadaną temperaturę.

<sup>2)</sup> Dedykowane programom przepisy znajdziesz w ebooku. Do pobrania na stronie [www.amica.pl](http://www.amica.pl)

## Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1



### Pieczenie ciast

| Rodzaj żywności        | Akcesoria  | Poziom  | Funkcja grzania   | Temperatura [°C]      | Czas [min]          |
|------------------------|--|---|---|-----------------------|---------------------|
| Małe ciasta            | Blacha do pieczywa                                     | 4   |    | 160 <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> | 3 - 7                            |
| Burgery wołowe           | Ruszt +<br>Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropli) | 4 – ruszt<br>3 – blacha do pieczenia |  | 220 <sup>1)</sup> | 1 strona 13-18<br>2 strona 10-15 |

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

## Pieczenie

| Rodzaj żywności | Akcesoria   | Poziom                               | Funkcja grzania   | Temperatura [°C] | Czas [min] |
|-----------------|---|--------------------------------------|---|------------------|------------|
| Cały kurczak    | Ruszt +<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)