

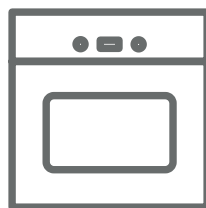


Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/57891

Zeskanuj kod



PIEKARNIK DO WBUDOWANIA

12263.3ePaTtePrDpsScJNkUtS/ED975398BA+X-TYPE STEAM P



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-2654 / 8514623
(05.2025 V3)

Szanowny Kliencie,

od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności.

*Instrukcję, którą trzymasz w rękach skróciliśmy do niezbędnego minimum. Staramy się w ten sposób wspólnie dbać o **środowisko naturalne** i zredukować ilość papieru i środków wykorzystywanych w procesie druku. Znajdziesz tu **najważniejsze informacje** na temat prawidłowego użytkowania sprzętu, a po pełną instrukcję zawsze możesz sięgnąć na <https://wsparcie.amica.pl/>.*

*Zapewniamy, że sprzęt, który opuścił fabrykę został przed zapakowaniem poddany szczegółowej kontroli pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności. Przestrzeganie zawartych w instrukcji wskazówek uchroni Cię od błędów w użytkowaniu i mogących z nich wynikać nieszczęśliwych wypadków. Zwróć też uwagę na wytyczne dotyczące oszczędzania energii i niezagrażającego naturze utylizacji opakowania oraz zużytego sprzętu. **Zachowaj instrukcję** i przechowuj ją tak, by mieć ją zawsze pod ręką.*

Przyjemnych doświadczeń ze sprzętem

Amica

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ	6
ROZPAKOWANIE	6
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	6
TWOJE URZĄDZENIE	7
INFORMACJE NA START	8
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM	8
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA	8
PANEL STEROWANIA	8
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA	8
USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU	8
OBSŁUGA PIEKARNIKA	9
FUNKCJE GRZANIA I FUNKCJE DODATKOWE	10
PROGRAMY GOTOWE	11
FUNKCJA ECO	12
SZYBKI ROZGRZEW PIEKARNIKA	12
FUNKCJA SOFT STEAM	12
FUNKCJA CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE	12
KATALIZATOR ZAPACHU	13
TERMOSONDA	13
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	14
OGÓLNE PORADY	14
ŚRODKI CZYSZCZĄCE	14
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI	14
CZYSZCZENIE	14
CZYSZCZENIE PAROWE STEAM CLEAN	15
CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE	15
PROWADNICE DRUCIANE	15
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	16
DANE TECHNICZNE	17
INSTALACJA	18
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE	18
PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA	18
WYMIARY PIEKARNIKA	19
ZABUDOWA POD BLATEM	19
ZABUDOWA WYSOKA	19
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	20
GWARANCJA	20
SERWIS	20
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI	20

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 pęknięcia 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 ustawką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne piekarnika.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne.
- Uwaga. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym, albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego piekarnik może osiągnąć bardzo wysokie temperatury, z tego powodu zewnętrzne powierzchnie piekarnika mogą nagrzać się bardziej niż zazwyczaj, dlatego należy zadbać o to, aby dzieci nie znajdowały się wówczas w pobliżu piekarnika.



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.



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrożający 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 (worki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

Usuwanie zużytych urządzeń

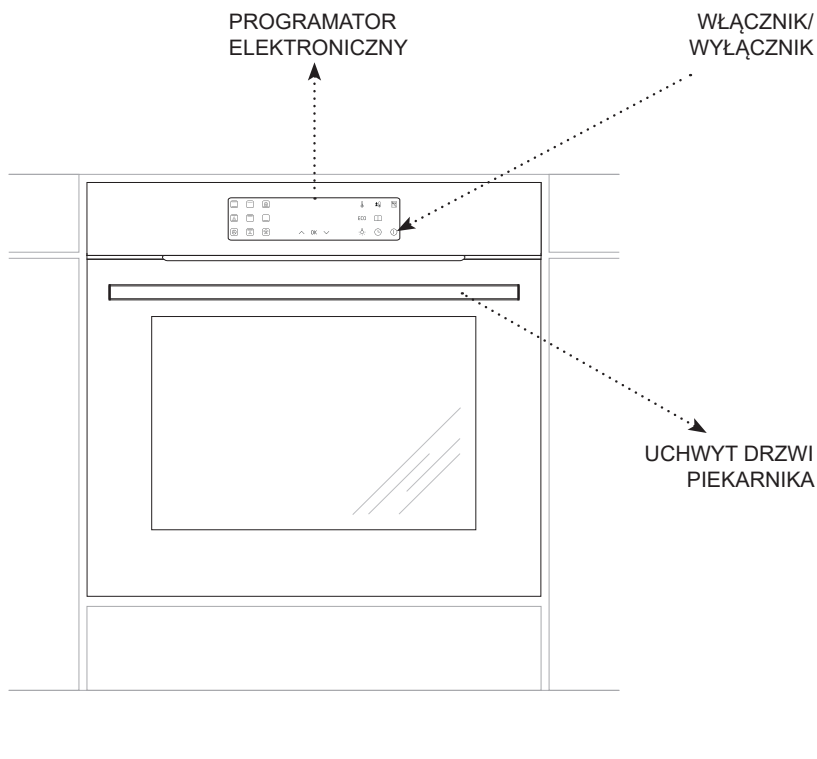


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami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

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

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

TWOJE URZĄDZENIE



INFORMACJE NA START

Przed pierwszym uruchomieniem

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

Wyrzewanie komory piekarnika

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

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

Panel sterowania

Wyłącznik główny  znajduje się z prawej strony wyświetlacza. Zdziałanie wyłącznika głównego następuje po dotknięciu szyby w miejscu wyznaczonym (występowanie piktogramu) i jest sygnalizowane wybranym w menu ustawienia sygnałem dźwiękowym.

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

Podłączenie do zasilania

Po podłączeniu do zasilania (lub powrocie zasilania po jego wcześniejszym zaniku) na wyświetlaczu programatora zamiast aktualnego czasu pojawi się migający komunikat 00:00. Aby korzystać z pełnej funkcjonalności urządzenia, ustaw aktualny czas, w przeciwnym razie korzystanie z urządzenia będzie niemożliwe.

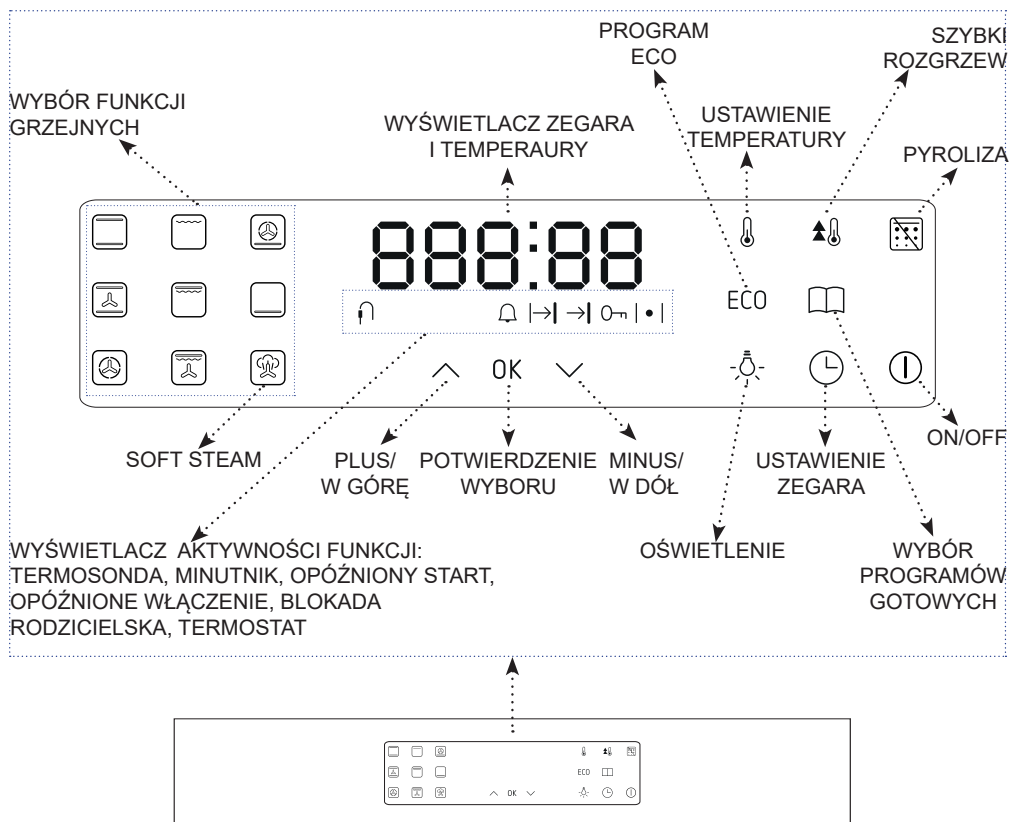
Aby wprowadzić zmiany dotknij pola palcem, każde użycie sensora jest potwierdzane sygnałem akustycznym. Utrzymuj powierzchnię sensorów w czystości i chroń przed wilgocią.

W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie wprowadzone parametry takie jak czas pracy, temperatura, funkcja zostaną skasowane, aby kontynuować pracę, należy wprowadzić nastawy powtórnie.

Ustawienie aktualnego czasu

Po podłączeniu zasilania na wyświetlaczu migają cyfry godzin 00: (cyfry minuty podświetlone na stałe). Aby ustawić godzinę użyj sensorów  oraz . Ustawienie zatwierdź sensorem OK. Na wyświetlaczu migają minuty :00 (godzina podświetlona na stałe). Aby ustawić minuty użyj sensorów  oraz . Ustawienie zatwierdź sensorem OK. Programator przechodzi do trybu standby. Poprawne ustawienie czasu zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Aby zmienić aktualny czas, w trybie aktywnym naciśnij i przytrzymaj sensor , na wyświetlaczu pojawi się symbol , naciśnij sensor  kolejny raz, cyfry zaczną migać. Dalej postępuj jak w przypadku ustawienia czasu po pierwszym uruchomieniu urządzenia.

OBSŁUGA PIEKARNIKA



W trybie standby na wyświetlaczu aktywny jest tylko sensor włącz/wyłącz ①. Sensor ma obniżoną jasność. Intensywność świecenia jest zmniejszona względem trybu aktywnego.

Wyjście z trybu standby: przez naciśnięcie sensora ① na 3 sekundy, przejście z trybu standby do trybu aktywnego powoduje wygenerowanie dźwięku.

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.

W trybie aktywnym można wybrać żądane funkcje, programy, zmieniać nastawy.

Aktywne są sensory funkcji, programów, zegara oraz funkcje aktywowane naciśnięciem 2 sensorów: blokada rodzicielska i ustawienia. Pozostałe sensory aktywowane są w razie potrzeby zmiany nastaw itp.

Auto-off: W przypadku braku działań użytkownika (naciskania aktywnych sensorów) oraz braku zaprogramowanych akcji (a także po zakończeniu wszystkich zaprogramowanych akcji) programator przechodzi w tryb standby po 30s od ostatniej aktywności użytkownika lub zakończenia ostatniej zaprogramowanej funkcji.

Funkcje grzania i funkcje dodatkowe

Opis funkcji		Realizacja						Temperatura [°C]		Domyślna temp.[°C]
		Światło	Grzałka górna	Grzałka opiekacza	Grzałka wentylatora	Grzałka dolna	Wentylator termoo obiegu	min.	max	
Funkcje grzania										
	Konwencjonalna	✓	✓			✓		30	280	200
	Ciasto	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Termoobieg	✓			✓		✓	30	280	180
	Grill	✓		✓				30	280	250
	Super grill	✓	✓	✓				30	280	250
	Turbo grill	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Przypiekanie	✓				✓		30	240	200
	Soft Steam	✓			✓	✓	✓	20	280	200
Funkcje dodatkowe										
	Temperatura	zgodnie z opisem w instrukcji								
ECO	Pieczenie ECO	zgodnie z opisem w instrukcji						30	280	200
	Światło	✓						-	-	-
	Szybki rozgrzew			✓	✓		✓	30	280	-
	Programy gotowe	zgodnie z opisem w instrukcji								
	Czyszczenie pyrolytyczne		✓	✓		✓		-	-	410

W trybie aktywnym naciśnij sensor z symbolem funkcji grzania znajdującym się z lewej strony wyświetlacza. W tym trybie symbol wybranego programu zostaje podświetlony na 100% a dla symboli pozostałych sensorów podświetlenie zostaje zredukowane do 50%. Niedostępne dla danej funkcji grzania, symbole z prawej strony wyświetlacza zostają wygaszone a ich sensory stają się nieaktywne.

Po wybraniu funkcji programator przechodzi automatycznie do nastawy temperatury. Wyświetla się wartość temperatury i symbol °C z pełną jasnością. Pierwszą wyświetlaną temperaturą jest temperatura domyślna dla danej funkcji. Temperaturę zmienia się sensorami $\wedge$ i $\vee$, co 5°C, skala jest zapętlona. Minimum, maksimum i wartość domyślna są indywidualnie definiowane dla każdej funkcji. Poza wartościami liczbowymi występuje symbol --- który oznacza wyłączone grzałki.

Wybraną temperaturę zatwierdza się sensorem OK.

Jasność wyświetlanej temperatury spada do poziomu normalnej pracy, na wyświetlaczu pojawia się czas bieżący, po czym piekarnik rozpoczyna pracę na wybranej funkcji i temperaturze.

Programy gotowe

Program	Opis	Elementy piekarnika	Temperatura	Szybki rozgrzew	Funkcja grzania
P01	Mięso (wołowina, jagnięcina, wieprzowina)	Termoobieg - poziom od dołu 2 - 120 minut	180 °C		
P02	Kurczak cały (ca 1,5 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 2 - 85 minut	190 °C		
P03	Kaczka cała (ca 2 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 2 - 120 minut	180 °C		
P04	Gęś (ca 3 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 1 - 130 minut	170 °C		
P05	Indyk (ca 2.5 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 1 - 155 minut	170 °C		
P06	Drób (skrzydełka, udka)	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 60 minut, szybki rozgrzew	180 °C	TAK	
P07	Pizza, pita, tortilla, kanapki	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 1 - 10 minutes, szybki rozgrzew	230 °C	TAK	
P08	Lasagne, warzywa korzeniowe, gotowe dania mrożone	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 30 minut, szybki rozgrzew	230 °C	TAK	
P09	Focaccia	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 15 minut, szybki rozgrzew	220 °C	TAK	
P10	Zapiekanka with warzywami i mięsem	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 25 minut szybki rozgrzew	180 °C	TAK	
P11	Biszkopt	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 45 minut piekarnik rozgrzany	160 °C		
P12	Muffinki, bułeczki maślane	Termoobieg - poziom od dołu 3 - 35 minut	160 °C		
P13	Kasza, owsianka, ciasteczka zbożowe	Termoobieg - poziom od dołu 3 - 15 minut	180 °C		
P14	Ciasto z owocami	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 60 minutes szybki rozgrzew	180 °C	TAK	
P15	Chleb	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 60 minut	210 °C		
P16	Wyrastanie ciasta	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 20 minut	30 °C		
P17	Suszenie	Termoobieg - poziom od dołu 2 - 3, 4, 5 godzin	50 °C		
P18	Frytki	Grzejnik górny + grzejnik dolny - poziom od dołu 2 - 20 minut szybki rozgrzew	220 °C	TAK	
P19	Gotowe dania (wege, pieczeń mięsna, ryba, falafel, burgery)	Termoobieg - poziom od dołu 2 - 10 minut szybki rozgrzew	230 °C	TAK	

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

W trybie aktywnym naciśnij sensor włączy się menu wyboru programu gotowego- na wyświetlaczu pojawi się program oznaczony jako P01. Używając sensorów oraz wybierz odpowiedni program z poniższej tabeli. Następnie potwierdź wybór programu sensorem OK, piekarnik rozpocznie pracę.

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

Funkcja ECO

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

Szybki rozgrzew piekarnika

W celu szybkiego rozgrzania piekarnika możesz włączyć funkcję Szybki rozgrzew. W trybie aktywnym naciśnij sensor . Przy aktywnej funkcji zostają podświetlone sensory funkcji grzania oraz sensor . Piekarnik pracuje z maksymalną możliwą mocą. Funkcja jest dostępna we wszystkich funkcjach grzania z wyjątkiem funkcji Rozmrażanie i Czyszczenie - dla tych funkcji naciśnięcie sensora skutkuje sygnałem dźwiękowym.

Po osiągnięciu zadanej temperatury uruchamiany jest sygnał dźwiękowy. Następuje powrót do grzania zgodnie z wybraną funkcją i do trybu utrzymywania temperatury.

Funkcję szybki rozgrzew można w każdej chwili dezaktywować naciskając sensor .

Funkcja Soft Steam

Piekarnik został wyposażony w funkcję Soft Steam (sensor ). W początkowym procesie pieczenia wytwarzana jest para, która pozytywnie wpływa na niektóre potrawy przygotowywane w piekarniku. W dnie komory piekarnika znajduje się zagłębienie do którego wlej 150ml czystej zimnej wody jeszcze przed rozgrzaniem piekarnika, nie dodawaj przypraw. W trybie aktywnym naciśnij sensor  funkcji Soft Steam. 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.

Funkcja czyszczenie pyrolityczne

Funkcja czyszczenia pyrolitycznego jest programem specjalnym z dodatkowymi wymogami.

Po wybraniu funkcji pyrolizy sensorem  na wyświetlaczu zamiast wskazania temperatury pojawi się wartość 2:00 (2 godziny). Domyślną wartość można zmienić sensorami  oraz  na 2:30 lub 3:00. Po zatwierdzeniu wyboru sensorem OK rozpoczyna się proces czyszczenia pyrolitycznego. Drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Po rozpoczęciu procesu, drzwi piekarnika są blokowane na czas trwania programu oraz wychłodzenia jego wnętrza do bezpiecznej temperatury.

Jeżeli po zatwierdzeniu wybranego czasu trwania pyrolizy drzwi są ciągle otwarte, na wyświetlaczu miga podświetlenie

sensora blokady drzwi . Jeżeli nie zamkniesz ich w ciągu 10 minut, program pyrolizy zostanie przerwany. Po pozytywnym zweryfikowaniu stanu drzwi zapala się na stałe sensor pyrolizy  i drzwi są blokowane, oświetlenie na czas pyrolizy zostaje wyłączone.

Uwaga.

Przed rozpoczęciem używania tej funkcji, przeczytaj rozdział czyszczenie, w szczególności informacje podstawowe dotyczące czyszczenia pyrolitycznego.

- We wnętrzu piekarnika temperatura może przekroczyć 410°C, upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie ma dzieci.
- 75 minut przed końcem nastawionego czasu grzałki są odłączane, nastawa temperatury zmienia się na „---°C” a piekarnik przechodzi w cykl schładzania.
- Odblokowanie drzwi nastąpi w momencie spadku temperatury wewnątrz piekarnika do 150°C (podświetlenie sensora blokady drzwi  zgaśnie).
- W trakcie trwania programu pyrolizy, nie ma możliwości zmiany czasu jej trwania
- Aby wyłączyć funkcję pyrolizy przed jej planowym zakończeniem użyj sensora . Wyłączenie funkcji nie jest równoznaczne z odblokowaniem drzwi, piekarnik rozpocznie proces wychładzania do bezpiecznej temperatury.
- Jeżeli podczas działania pyrolizy pojawi się zanik napięcia, po powrocie zasilania, piekarnik rozpocznie proces wychładzania a następnie odblokowania drzwi.
- Jeżeli podczas uruchamiania pyrolizy (po potwierdzeniu OK) użytkownik otworzy drzwi zanim zostaną one zablokowane, programator zareaguje na to sygnałem dźwiękowym, kasuje program pyrolizy i przechodzi do trybu odblokowania drzwi (jak wyżej).

Katalizator zapachu

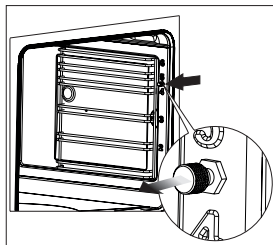
Katalizator zapachu w znacznym stopniu oczyszcza powietrze z zapachów wydobywających się z piekarnika podczas czyszczenia. Katalizator działa tylko w programie pyrolizy i uruchamia się automatycznie.

Wyłączenie katalizatora następuje na etapie wychładzania i odblokowywania drzwi.

Termosonda

Termosondę można włożyć do gniazda w dowolnym momencie.

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



W trybie standby i aktywnym powoduje to jedynie zapalenie symbolu termosondy  bez wpływu na działanie piekarnika. W trybie pracy (przy nastawionej funkcji i temperaturze) włożenie termosondy powoduje wyświetlenie symbolu  oraz temperatury.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Ogólne porady

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

Środki czyszczące

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

Uwaga: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę na to, by wszystkie pokrętła ustawione były w pozycji „0” / „•” (wyłączone). Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

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

- Na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlej 0,25 l wody (1 szklanka). Zamknij drzwi piekarnika.
- Temperaturę ustaw na pozycję 50°C, a funkcję na pozycję grzejnik dolny , ogrzewaj komorę piekarnika przez ok. 30 minut.
- Po zakończeniu procesu czyszczenia otwórz drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzyj gąbką lub ścierką a następnie umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

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

- do przetłoczenia w dnie 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.

Czyszczenie pyrolityczne

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

- Usuń silne zabrudzenia z wnętrza piekarnika.
- Oczyść wilgotną ściereczką zewnętrzną powierzchnię piekarnika.

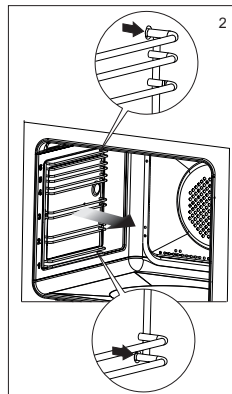
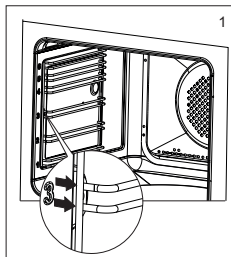
- Postępuj zgodnie z instrukcjami.

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

Ze względu na wyziewy wydzielające się w trakcie czyszczenia kuchnia musi być dobrze wietrzona.

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.



Prowadnice teleskopowe

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

Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- Wyłączyć piekarnik.
- 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.	
5. Błąd E1 na wyświetlaczu	błąd czujnika termosondy	można używać piekarnik bez termosondy
6. Błąd E0 na wyświetlaczu	błąd czujnika komory	odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik), zwrócić się do najbliższego serwisu

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

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/57891

Zeskanuj kod



DANE TECHNICZNE

Typ/model	12263.3ePaTtePrDpsScJNkUtS
Napięcie znamionowe	220-240V~50/60Hz
Moc znamionowa piekarnika	3600 W
Grzejnik dolny	1100 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Grzejnik funkcji Soft Steam	300 W
Grzejnik katalizatora	310 W
Wymiary piekarnika (W x S x G)	595 x 595 x 570 mm
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,8
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	5

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

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

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

Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik termoobiegu + wentylator)



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



Tryb konwencjonalny Eco (grzejnik dolny + górny)



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

Oświadczenie producenta:

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

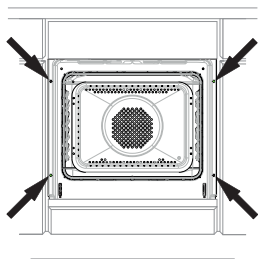
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,

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

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 ścienny tylny należy w niej wyciąć otwór pod przyłącze elektryczne.
- Wsuń piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami.



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

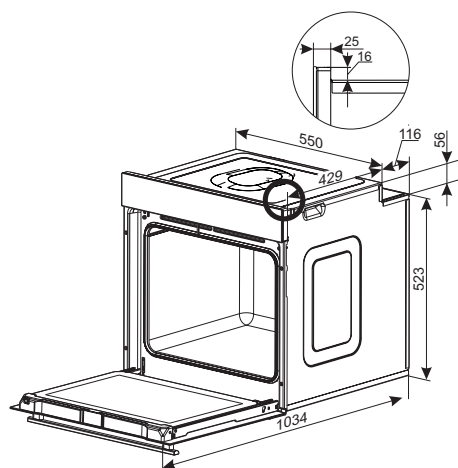
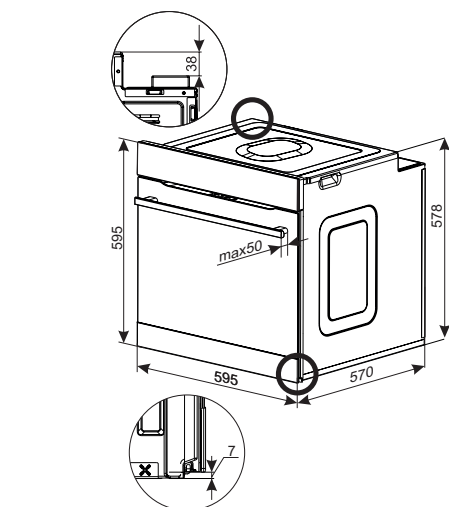
Podłączenie piekarnika do zasilania

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

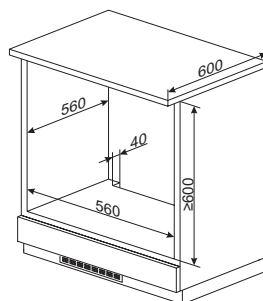
- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemianowym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm² z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga 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 uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,
- Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.

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

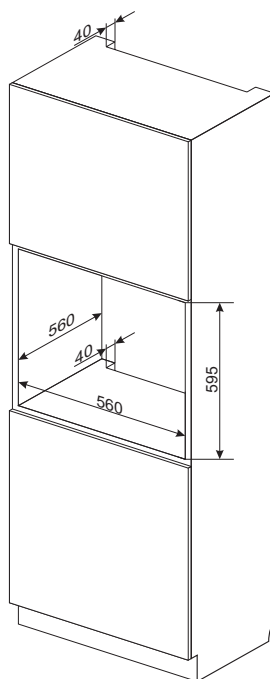
Wymiary piekarnika



Zabudowa pod blatem



Zabudowa wysoka



GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

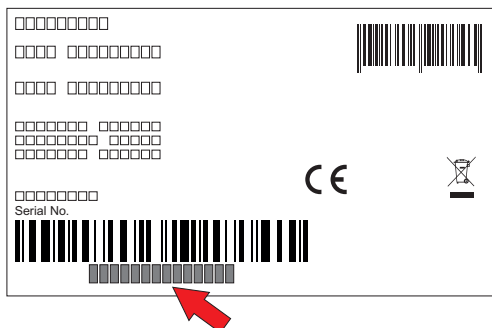
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Serwis

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

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

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



Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

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

Dla wygody przepisuj numer seryjny urządzenia:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Amica S.A.

ul. Mickiewicza 52

64-510 Wronki

tel. 67 25 46 100

www.amica.pl