

Amica
for living

Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/56974

Zeskanuj kod



PIEKARNIK DO WBUDOWANIA

12203.3eTziPrDpsScLbJNkVSm/ED77589BA+Q-TYPE PYRO



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-2624 / 8514558
(11.2022 V2)

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
PODŚWIETLANY UCHWYT DRZWI	8
OBSŁUGA PIEKARNIKA	9
FUNKCJE GRZEJNE	10
SZYBKI ROZGRZEW KOMORY PIEKARNIKA	10
UŻYTKOWANIE OPIEKACZA	10
PROGRAMY GOTOWE	11
FUNKCJA CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE	12
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	13
OGÓLNE PORADY	13
ŚRODKI CZYSZCZĄCE	13
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI	13
CZYSZCZENIE	13
CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE	14
PROWADNICE DRUCIANE	15
PROWADNICE TELESKOPOWE	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 popękania szkła.
- Uwaga. Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.
- Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

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

Jak oszczędzać energię



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

- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”. Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.
- Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw. Mięso o wadze do 1 kg daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.
- W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.
- Staranne zamykanie drzwi piekarnika. Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się na uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.
- Nie wbudowywanie piekarnika w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Zużycie energii elektrycznej przez to nie niepotrzebnie wzrasta.
- Uwaga! W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

Rozpakowanie



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (worki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

Usuwanie zużytych urządzeń



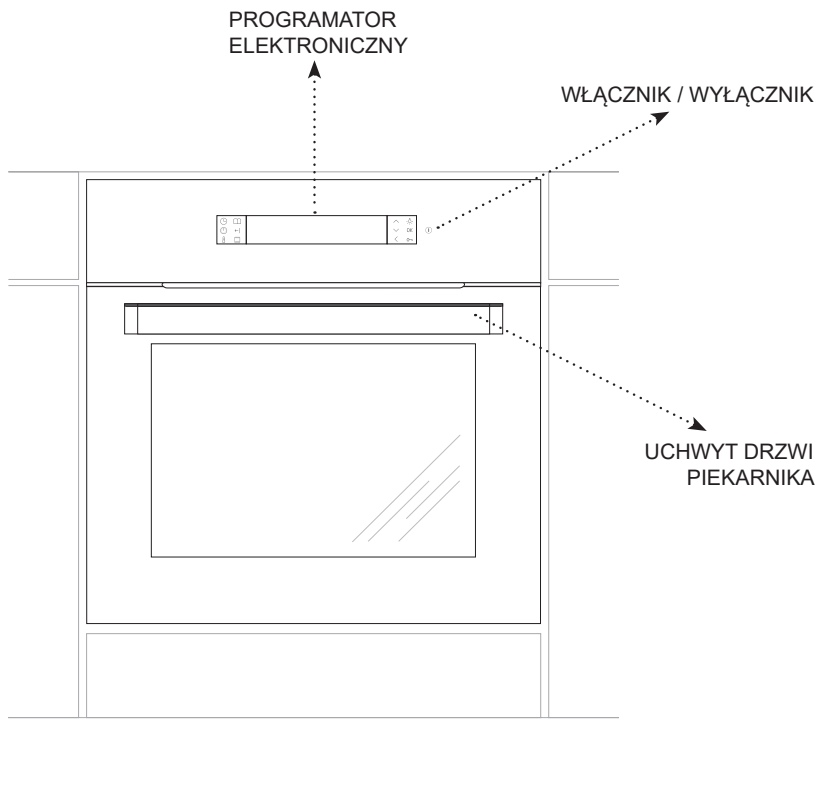
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym

■ 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





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 wewnątrz 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 wyrzewaniem 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.



Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

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

Podłączenie do zasilania

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

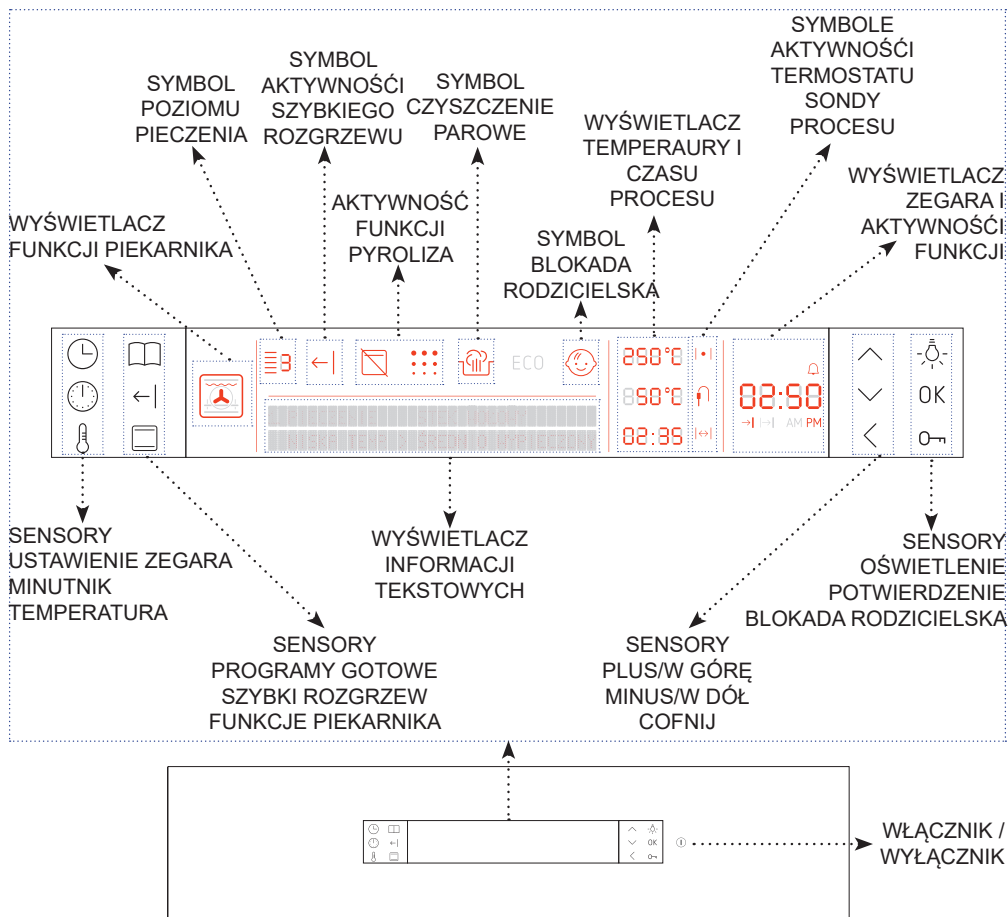
Ustawienie aktualnego czasu

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

Podświetlany uchwyt drzwi

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

OBSŁUGA PIEKARNIKA



Uruchom piekarnik przytrzymując sensor ① będący w trybie StandBy. W trybie aktywnym możesz wybrać odpowiednią funkcję, temperaturę czy też czas pracy.

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.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję WiFi. Oznacza to, że może być zdalnie sterowany za pomocą aplikacji mobilnej.

Aby włączyć menu WiFi, w stanie czuwania (StandBy) dotknij i przytrzymaj sensor ①. Następnie sensorami ∇ \blacktriangle wybierz jedną pozycję z listy i zatwierdź sensorem OK.


Uwaga: Zasilanie WiFi jest ustawione fabrycznie w pozycji OFF. Instrukcję konfiguracji krok po kroku znajdziesz na stronie internetowej www.amica.pl.






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

Funkcje grzejne



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

*rodzaj funkcji czyszczącej zależy od modelu piekarnika

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

-  - wyjście z trybu funkcji grzania, skasowanie nastaw, przejście do programów;
-  - wyjście z trybu funkcji grzania, skasowanie nastaw, przejście do nastawy zegara;
-  - powrót do poprzedniego etapu. W przypadku pierwszego etapu – skasowanie nastaw i powrót do trybu aktywnego.
-  ,  - wybór kolejnej (poprzedniej) pozycji z menu;
- OK – zatwierdzenie wyboru.




Szybki rozgrzew komory piekarnika

Po wybraniu funkcji grzania i ustaleniu temperatury aktywny staje się sensor szybkiego rozgrzewu. Sensor ten jest aktywny do czasu osiągnięcia przez komorę piekarnika założonej temperatury. Po dotknięciu sensora zapala się symbol szybki rozgrzew . Po osiągnięciu zadanej temperatury gaśnie symbol , światło w piekarniku zapala się na 30s i

emitowany jest sygnał dźwiękowy. Następuje powrót do funkcji grzania a piekarnik przechodzi do trybu utrzymywania temperatury.

Użytkowanie opiekacza

W celu włączenia opiekacza należy:

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

Uwaga:

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące. Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

Programy gotowe

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

Poruszanie się po menu jest następujące:

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

OK – zatwierdzenie wyboru;

☐ – skasowanie nastaw i powrót do głównego menu programy

☒ – skasowanie nastaw i przejście do menu wyboru funkcji grzania;

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

< – powrót do poprzedniego etapu. W przypadku pierwszego etapu – skasowanie nastaw i powrót do trybu aktywnego. [przerwa w obsłudze 20s] - jeśli w trakcie wybierania użytkownik przez 20 sekund nie naciśnie żadnego sensora programator kasuje dotychczasowe nastawy i wraca do trybu aktywnego.

Wybór programu gotowego.

Aby wykonać program gotowy, należy dotknąć sensora ☐. Bieżące nastawy piekarnika zostaną wówczas skasowane, grzałki odłączone a programator przejdzie w tryb wyboru programu gotowego. Po lewej stronie obszaru informacji tekstowych wyświetlony zostanie komunikat „Wybierz grupę programów >”, znak „>” miga. Po prawej stronie wyświetlane są opisy dostępnych grup programów:

Mięso;

Drób;

Pizza;

Produkty mrożone;

Ciasta;

Pieczenie w niskiej temperaturze;

Programy dodatkowe.

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

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



Funkcja czyszczenie pyrolityczne

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

Program czeka do 10 minut na potwierdzenie użytkownika.

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

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

Po potwierdzeniu przez użytkownika rozpoczynany jest proces pyrolizy: blokowane są drzwi, zapala się symbol  oraz symbol blokada drzwi , pracują grzejnik opiekacza + grzejnik dolny, nastawa temperatury 480°C, załączany jest II bieg wentylatora chłodzącego. Faktyczna nastawa temperatury wynosi 465°C, grzejnik dolny pracuje w cyklu z przerwami. Na wyświetlaczu pokazywany jest komunikat „Uwaga! Trwa pyroliza!” 30 minut przed końcem nastawionego czasu grzałki są odłączane, nastawa temperatury zmienia się na „---°C” a komunikat na wyświetlaczu zmienia się na „Trwa schładzanie”.

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

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

Po odblokowaniu drzwi wentylator wraca

na pracę na I biegu a program kończy się podobnie jak programy gotowe.

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

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

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

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

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

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

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 pyrolityczne

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

Przed włączeniem funkcji pyroliza.

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

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

Podczas procesu czyszczenia.

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

Uwaga. Podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego piekarnik może osiągnąć bardzo wysokie temperatury, z tego powodu zewnętrzne powierzchnie pie-

karnika mogą nagrzać się bardziej niż zazwyczaj, dlatego należy zadbać o to, aby dzieci nie znajdowały się wówczas w pobliżu piekarnika.

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

Proces czyszczenia pyrolitycznego.

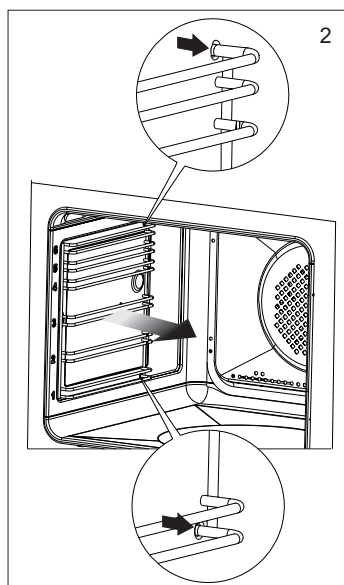
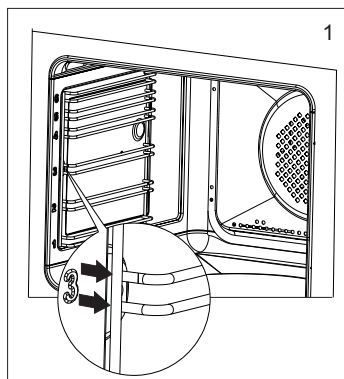
- Zamknij drzwi piekarnika.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami w rozdziale *Funkcja czyszczenie pyrolityczne*.

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

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

Prowadnice druciane

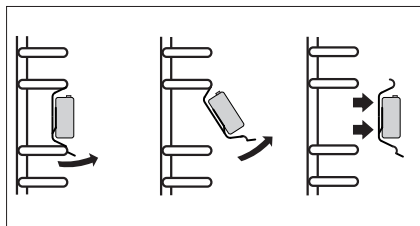
Piekarnik został wyposażony w łatwo demontowalne prowadnice druciane (drabinki) piekarnika. Aby je wyjąć do mycia pociągnij za zaczep znajdujący się z przodu, następnie odchyl prowadnice i wyjmij z tylnych zaczepów.



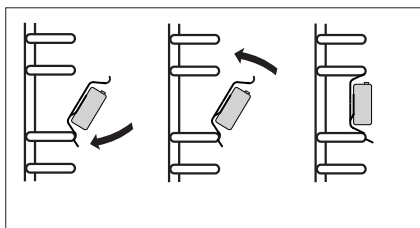
Prowadnice teleskopowe

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

Demontaż



Montaż



Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.

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.	

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/56974

Zeskanuj kod



DANE TECHNICZNE

Typ/model	12203.3eTziPrDpsScLbJNkVSm/ ED77589BA+ Q-TYPE PYRO
Napięcie znamionowe	230V~50Hz
Moc znamionowa piekarnika	3600 W
Grzejnik dolny	1100 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Grzejnik katalizatora	310 W
Wymiary piekarnika (W x S x G)	595 x 595 x 570 mm

Wyrób spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6 obowiązujących w Unii Europejskiej. Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 60350-1 /IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami: grzejnika górnego i dolnego i wspomaganie 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,
- dyrektywy RED 2014/53/UE,

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

Amica S.A. oświadcza, że typ urządzenia radiowego: piekarnik, model 12263.3eTziPrDpsScLbJV* jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: www.amica.pl

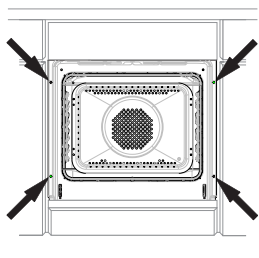
Zakres(-y) częstotliwości, w którym (których) pracuje urządzenie radiowe 2412-2483,5 MHz

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

INSTALACJA

Montaż piekarnika w zabudowie

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



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

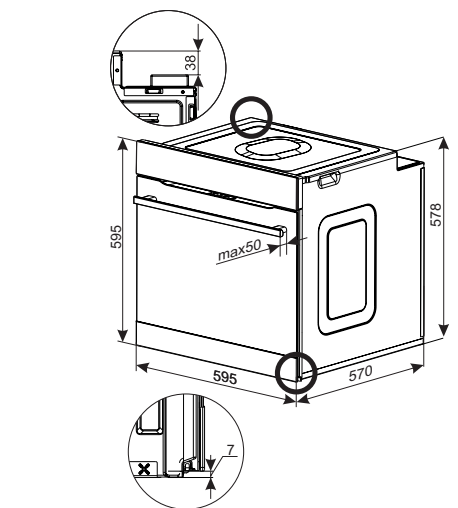
Podłączenie piekarnika do zasilania

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

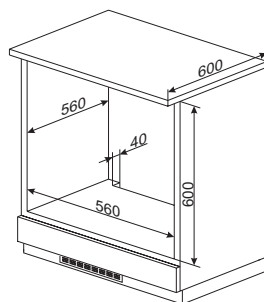
- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemianowym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm² o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu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

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

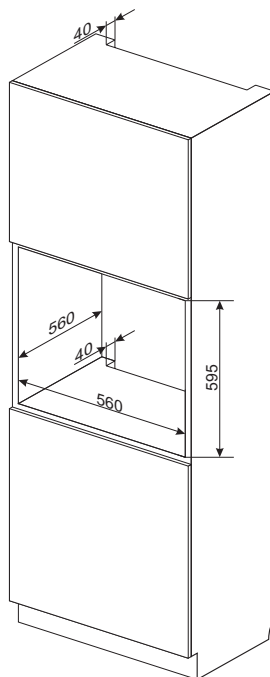
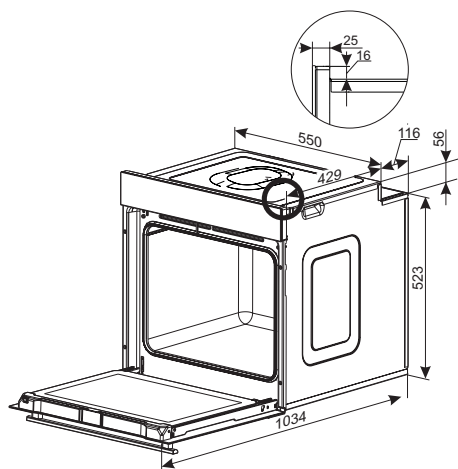
Wymiary piekarnika



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