

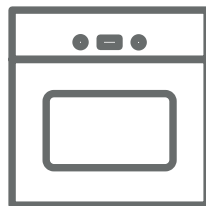


# Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko  
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na  
**[www.amica.pl/i/57899](http://www.amica.pl/i/57899)**

Zeskanuj kod



**PIEKARNIK DO WBUDOWANIA**

**12263.3ePaTteKDpsUtS/ED97696BA+ X-TYPE STEAM**



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ  
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-2648 / 8514617  
(01.2025 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

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....</b>     | <b>4</b>  |
| JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ .....                        | 6         |
| ROZPAKOWANIE .....                                  | 6         |
| USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ .....                    | 6         |
| <b>TWOJE URZĄDZENIE .....</b>                       | <b>7</b>  |
| <b>INFORMACJE NA START .....</b>                    | <b>8</b>  |
| PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM .....                 | 8         |
| WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA .....                 | 8         |
| PANEL STEROWANIA .....                              | 8         |
| PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA .....                      | 8         |
| USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU .....                   | 8         |
| <b>OBSŁUGA PIEKARNIKA .....</b>                     | <b>9</b>  |
| FUNKCJE GRZANIA I FUNKCJE DODATKOWE .....           | 10        |
| PROGRAMY GOTOWE .....                               | 11        |
| FUNKCJA ECO .....                                   | 12        |
| SZYBKI ROZGRZEW PIEKARNIKA .....                    | 12        |
| FUNKCJA SOFT STEAM .....                            | 12        |
| TERMOSONDA .....                                    | 12        |
| <b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....</b>              | <b>13</b> |
| OGÓLNE PORADY .....                                 | 13        |
| ŚRODKI CZYSZCZĄCE .....                             | 13        |
| INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI .....                        | 13        |
| CZYSZCZENIE .....                                   | 13        |
| CZYSZCZENIE PAROWE STEAM CLEAN .....                | 14        |
| PROWADNICE DRUCIANE .....                           | 14        |
| PROWADNICE TELESKOPOWE .....                        | 15        |
| WKŁADY KATALITYCZNE .....                           | 15        |
| <b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....</b>                | <b>16</b> |
| <b>DANE TECHNICZNE .....</b>                        | <b>17</b> |
| <b>INSTALACJA .....</b>                             | <b>18</b> |
| MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE .....                 | 18        |
| PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA .....           | 18        |
| WYMIARY PIEKARNIKA .....                            | 19        |
| ZABUDOWA POD BLATEM .....                           | 19        |
| ZABUDOWA WYSOKA .....                               | 19        |
| <b>GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA .....</b>       | <b>20</b> |
| 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 użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprząatanie 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.



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 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.

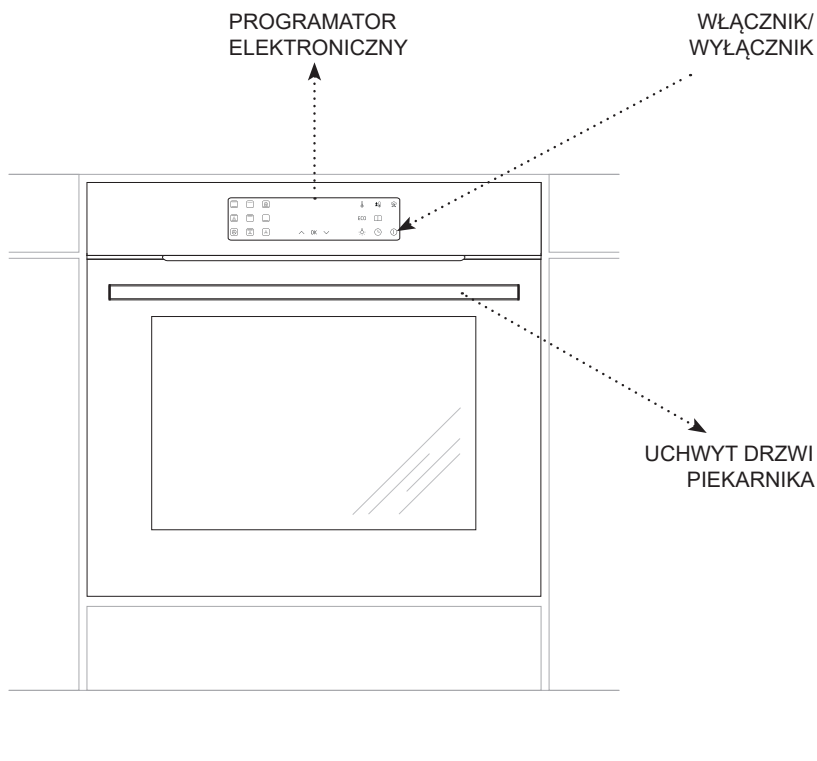
### Usuwanie zużytych urządzeń



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

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.

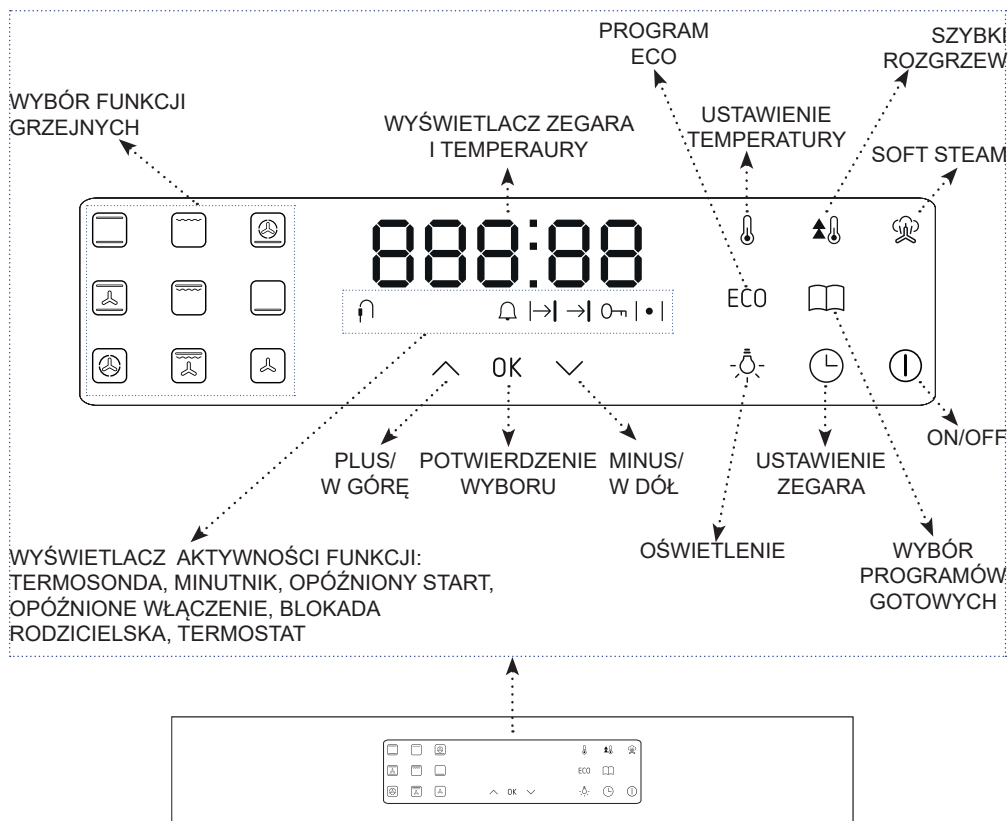
W przypadku przerwy w zasilaniu wszystkie wprowadzone parametry takie jak czas pracy, temperatura, funkcja zostaną skasowane, aby kontynuować pracę, należy wprowadzić nastawy powtórnie.

## 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 termoobiegu | 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                |
|    | Rozmrzanie      | ✓                             |               |                   |                     |               | ✓                      | -                | -   | -                  |
| 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 |               |                   |                     |               |                        |                  |     |                    |
|  | Soft Steam      | ✓                             |               |                   | ✓                   | ✓             | ✓                      | 20               | 280 | 200                |

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

wym 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.

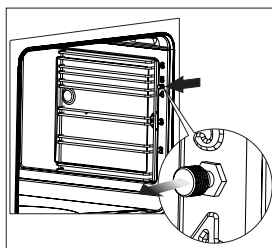
Uwaga: Po wykonaniu pracy nie pozostawiaj resztek wody w zagłębieniu. Gdy piekarnik wystygnie usuń wodę ściereczką. Przed usunięciem wody, upewnij się, że piekarnik ostygł.

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.

## 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 ustawionej funkcji i temperaturze) włożenie termosondy powoduje wyświetlenie symbolu  oraz temperatury.

# 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 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.

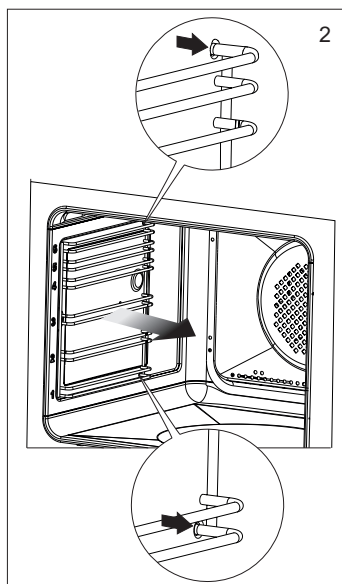
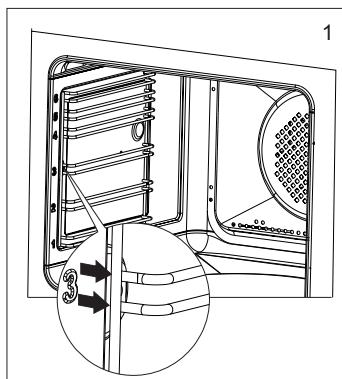
### Czyszczenie kamienia powstałego na dnie komory po użyciu funkcji Soft Steam:

- 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.**

### Prowadnice druciane

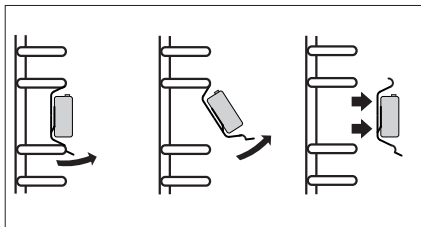
Piekarnik został wyposażony w łatwo demontowalne prowadnice druciane (drabinki) piekarnika. Aby je wyjąć do mycia pociągnij za zaczep znajdujący się z przodu, następnie odchyl prowadnice i wyjmij z tylnych zaczepów.



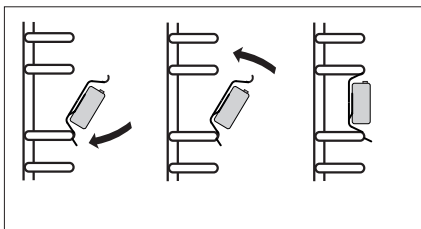
## Prowadnice teleskopowe

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.

### Demontaż



### Montaż



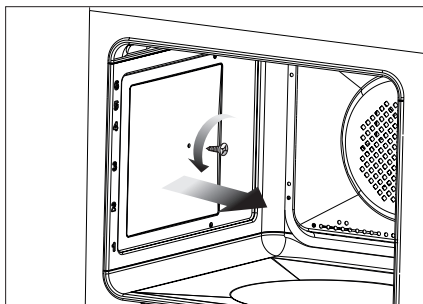
**Uwaga: Prowadnic nie należy myć w zmywarkach.**

## 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 ścierek.

### Demontaż



# 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/57899](http://www.amica.pl/i/57899)**

Zeskanuj kod





# DANE TECHNICZNE

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| Typ/model                      | 12263.3ePaTteKDpsUtS |
| Napięcie znamionowe            | 220-240V~50/60Hz     |
| Moc znamionowa piekarnika      | 3600 W               |
| Grzejnik dolny                 | 700 W                |
| Grzejnik górny                 | 900 W                |
| Grzejnik termoobiegu           | 2100 W               |
| Grzejnik grilla                | 1500 W               |
| Grzejnik funkcji Soft Steam    | 300 W                |
| Wymiary piekarnika (W x S x G) | 595 x 595 x 570 mm   |

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

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

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

|                                                                                |                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik termoobiegu + wentylator)              |     |
| Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator) |     |
| Tryb konwencjonalny Eco (grzejnik dolny + górny)                               |   |

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

## Oświadczenie producenta:

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

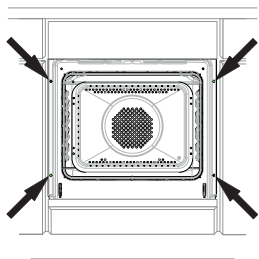
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE,
- dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC,

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.

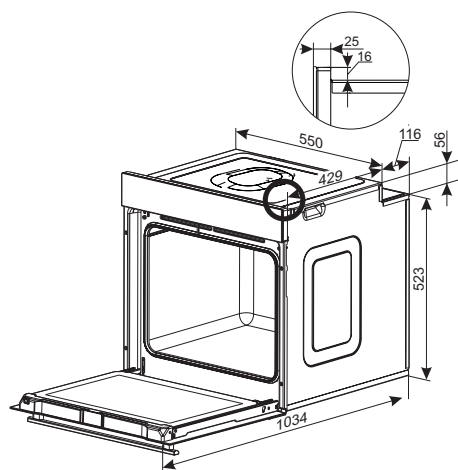
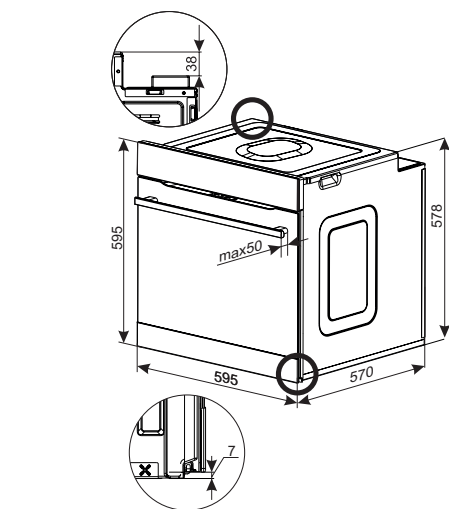
## Podłączenie piekarnika do zasilania

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

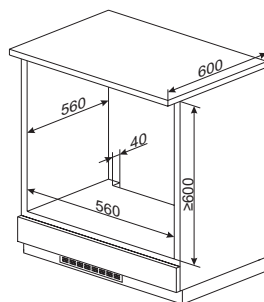
- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemienным, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm<sup>2</sup> o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. 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 nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym, albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

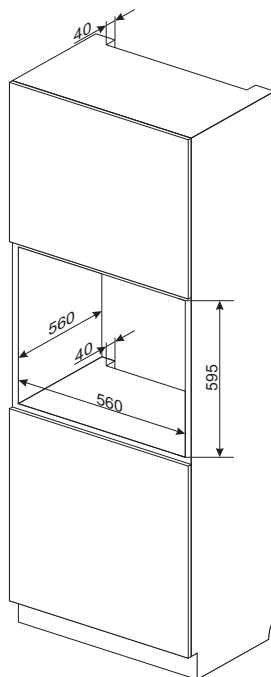
## Wymiary piekarnika



## Zabudowa pod blatem



## Zabudowa wysoka



# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

## Gwarancja

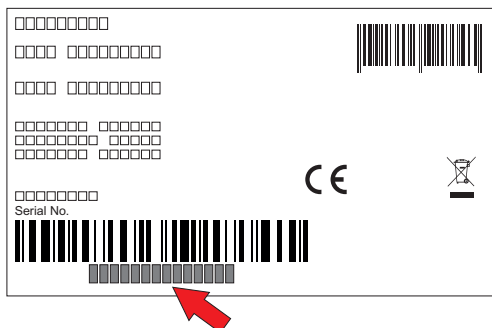
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

## 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](http://www.amica.pl)