

**Amica**  
*for living*

# Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko  
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na  
[www.amica.pl/i/57613](http://www.amica.pl/i/57613)

Zeskanuj kod



**PIEKARNIK DO WBUDOWANIA**

**10223.3eEHpTsrPrDpsJSm / ED3759B FINE PYRO**



URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ  
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-2699 / 8514812  
(11.2022 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

<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
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA .....	8
USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU .....	8
<b>OBSŁUGA PIEKARNIKA</b> .....	<b>9</b>
FUNKCJE PIEKARNIKA .....	10
PYROLIZA .....	11
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> .....	<b>12</b>
OGÓLNE PORADY .....	12
ŚRODKI CZYSZCZĄCE .....	12
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI .....	12
CZYSZCZENIE .....	12
CZYSZCZENIE PAROWE STEAM CLEAN .....	13
CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE .....	13
PROWADNICE DRUCIANE .....	14
PROWADNICE TELESKOPOWE .....	14
<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b> .....	<b>15</b>
<b>DANE TECHNICZNE</b> .....	<b>16</b>
<b>INSTALACJA</b> .....	<b>17</b>
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE .....	17
PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA .....	17
WYMIARY PIEKARNIKA .....	18
ZABUDOWA POD BLATEM .....	18
ZABUDOWA WYSOKA .....	18
<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 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 „zagładania 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

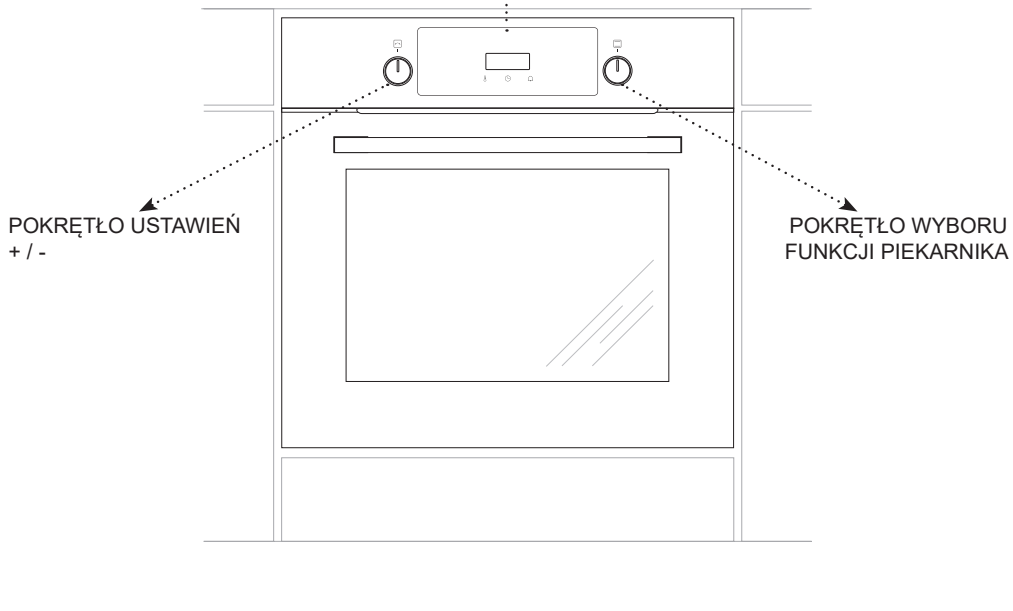
■ i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

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

PROGRAMATOR  
ELEKTRONICZNY





# 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 przewodnic 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.



## Podłączenie do zasilania

Po podłączeniu do zasilania (lub powrocie zasilania po jego wcześniejszym zaniku) piekarnik przejdzie w tryb ustawienia aktualnego czasu, na wyświetlaczu miga 0.00. Naciśnij sensor . Pokrętle ustawień +/- zmienia się wartość czasu. Korzystanie z urządzenia nie jest możliwe bez ustawionego czasu. Aby zatwierdzić nastawę czasu pokrętle wyboru funkcji musi być w pozycji „0”. W przypadku gdy pokrętle wyboru funkcji jest w innym położeniu pulsuje symbol  a programator czeka aż pokrętle wyboru funkcji zostanie przestawione w pozycję „0”.

Naciśnięcie sensora  zatwierdza czas i programator przechodzi w tryb standby.

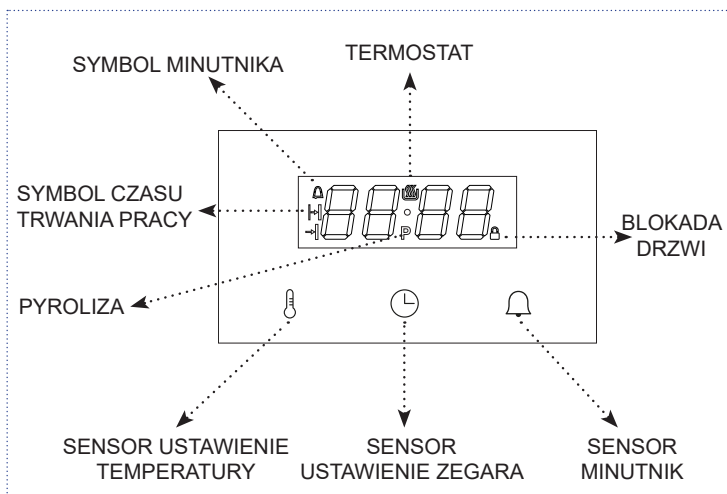
**Uwaga.** Po każdorazowym podłączeniu wyrobu do zasilania dokonuje się samokalibracja sensorów dotykowych przez 2-3 sekundy. W tym czasie nie zaleca się dotykania panelu sterowania i sensorów. W przypadku nieprawidłowego działania sensorów podczas użytkowania wyrobu, zaleca się odłączenie wyrobu od zasilania i ponowne podłączenie po upływie 10 sekund.

## Ustawienie aktualnego czasu

Ustawienie czasu bieżącego jest możliwe tylko i wyłącznie w trybie standby. Naciśnięcie sensora  w tym trybie powoduje wyświetlenie bieżącego czasu w normalnej jasności. Pokrętle ustawień +/- można dokonać korekty bieżącego czasu, 10 sekundowa bezczynność powoduje zapamiętanie aktualnej nastawy i powrót do trybu standby. Sensor  powoduje przejście do ustawiania częstotliwości sygnału dźwiękowego. Zegar pracuje tylko w trybie 24h..

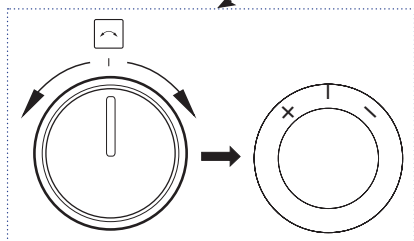
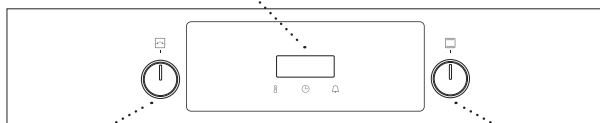


# OBSŁUGA PIEKARNIKA

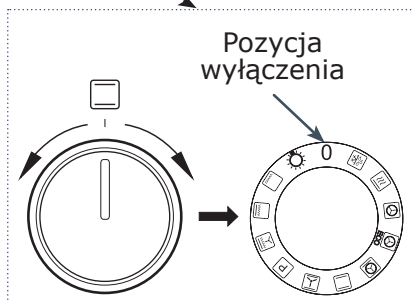


Przejdzie do trybu standby kasuje wszystkie nastawy czasów, temperatur, minutnika. Wyświetlacz pokazuje bieżący czas i ma obniżoną jasność. Aktywny jest sensor którego naciśnięcie powoduje przejście do ustawiania godziny, zmiany tonu i zmiany jasności oraz którego naciśnięcie powoduje przejście do nastawiania czasu minutnika.

W godzinach od 22.00 do 6.00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlania.
















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




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

## Funkcje piekarnika

Opis funkcji		Realizacja					Temperatura (°C)		Domyślna temp.[°C]	
		Światło	Grzałka górna	Grzałka opiekacza	Grzałka wentylatora	Grzałka dolna	Wentylator	min.		max
	Rozmrażanie	√					√	---	---	---
	Szybki rozgrzew	√		√	√		√	30	280	170
	Termoobieg	√			√		√	30	280	170
	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Konwencjonalna	√	√					30	280	180
	Ciasto	√	√			√	√	30	280	170
	Czyszczenie pyrolityczne		√	√		√		---	---	480
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Oświetlenie	√						---	---	---
	Piekarnik wyłączony							-	-	-



Funkcje grzania włącza się przez przekręcenie z pozycji „0” na wybraną pozycję. Po ustawieniu pokrętki na funkcji grzania na wyświetlaczu zamiast czasu bieżącego pojawia się domyślna temperatura w postaci 170C, osobno definiowana dla każdej pozycji.

Pulsuje wartość temperatury (zmniejszając jasność), a symbol C świeci stale. Wartość zmienia się wraz z przekręcaniem pokrętki wyboru funkcji.


Po 5 sekundach bezczynności w trakcie nastawiania temperatury lub po naciśnięciu sensora  piekarnik automatycznie wchodzi w tryb aktywny.



W trakcie pracy możliwa jest zmiana realizowanej funkcji. Jeśli użytkownik przekręci pokrętkę funkcyjną w trakcie modyfikacji temperatury, wyświetlana jest temperatura domyślna dla nowego programu i czas 5 sekund bezczynności jest liczony od nowa. Jeśli użytkownik przekręci pokrętkę funkcyjną gdy temperatura jest ustawiona, program jest kontynuowany z ustawioną temperaturą – za wyjątkiem sytuacji gdy nowa funkcja ma mniejszy zakres dopuszczalnych temperatur – wówczas nastawiana jest najbliższa możliwa temperatura.

## Pyroliza

W przypadku pozycji pyroliza wyświetlana jest pulsująca wartość **P2.00** oraz świeci symbol . Pokrętkiem ustawień +/- można zmieniać wartości w zakresie 2.00 - 2.30 - 3.00. 20 sekundowa bezczynność lub naciśnięcie  powoduje rozpoczęcie cyklu pyrolizy.


Program pyroliza jest programem specjalnym z dodatkowymi wymogami.

W pierwszym kroku sprawdzany jest stan drzwi: W przypadku otwartych drzwi miga symbol  i piekarnik czeka maks. 10 minut na zamknięcie drzwi, w przeciwnym razie program jest anulowany.

Po pozytywnym zweryfikowaniu stanu drzwi zapala się symbol  i drzwi są blokowane. Po zablokowaniu drzwi świeci symbol  i uruchamiany jest program automatyczny o czasie trwania 2.00 - 2.30 - 3.00 w zależności od wybranej podczas uruchamiania nastawy.

Zamiast czasu bieżącego wyświetlany jest czas do końca programu.

Godzinę przed upływem nastawionego czasu grzałki są odłączane, nastawa temperatury zmienia się na **---C** a piekarnik przechodzi w cykl schładzania.

Po schłodzeniu do 150°C rozpoczyna się proces odblokowania drzwi. Odblokowanie drzwi sygnalizowane jest zgaszeniem symbolu . Po odblokowaniu drzwi program kończy się podobnie jak programy półautomatyczne, ale nie ma możliwości uruchomienia „dopiekania”.

W przypadku pyrolizy nie ma możliwości zmiany nastaw w trakcie trwania programu ani kontynuacji programu na tych samych nastawach, ale jest możliwość podejrzenia nastaw i bieżącej temperatury. Po skasowaniu alarmu programator zawsze przechodzi do trybu standby.

## UWAGA:

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

W przypadku przerwania pyrolizy na skutek zaniku napięcia, programator przechodzi do trybu wychładzania a następnie otwierania drzwi – jak w ciągu ostatnich 60 minut normalnego programu.

W przypadku przerwania pyrolizy przełączeniem pokrętkła na inną pozycję (w tym „0”) piekarnik nie wyłącza się i nie realizuje nowej nastawy, tylko przechodzi do trybu wychładzania i otwierania drzwi jak wyżej. Po odblokowaniu drzwi piekarnik przechodzi w tryb standby.

Jeśli podczas uruchamiania pyrolizy 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).

Przed uruchomieniem czyszczenia pyrolizy przeczytaj instrukcje w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

# 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 odczynnie 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).
- 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.

## Czyszczenie parowe Steam Clean

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

## 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.
- Oczyść wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie piekarnika.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami.

### Podczas procesu czyszczenia.

- Nie pozostawiaj ściereczek w pobliżu rozgrzanego piekarnika.

**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.

### Proces czyszczenia pyrolitycznego.

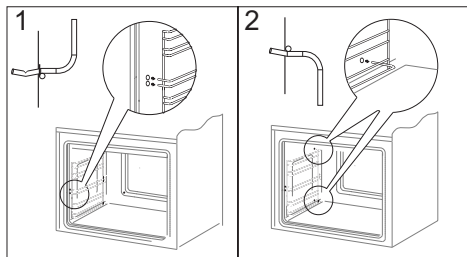
- Zamknij drzwi piekarnika.
- Postępuj zgodnie ze wskazówkami w rozdziale *Pyroliza*.

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

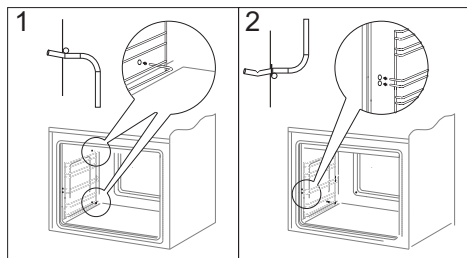
Po wychłodzeniu można otworzyć drzwi i usunąć popiół miękką, wilgotną ściereczką. Zamontuj prowadnice boczne i inne dostępne akcesoria. Piekarnik jest gotowy do użytkowania.

## 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.



Wyjmowanie drabinek

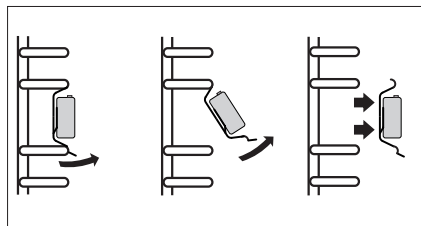


Zakładanie drabinek

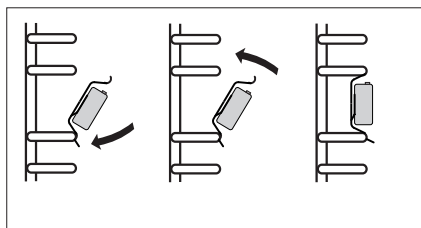
## Prowadnice teleskopowe

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.**

# 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/57613](http://www.amica.pl/i/57613)

Zeskanuj kod






# DANE TECHNICZNE

Typ/model	10223.3eEHpTsrPrDpsJSm/ ED3759B FINE 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
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 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,

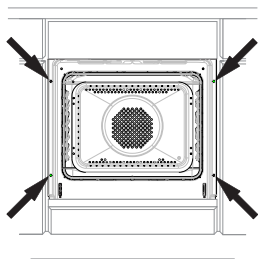
i dlatego wyrób został oznakowany **CE** oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.



# 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 ściany tylnej należy w niej wyciąć otwór pod przyłączy 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.

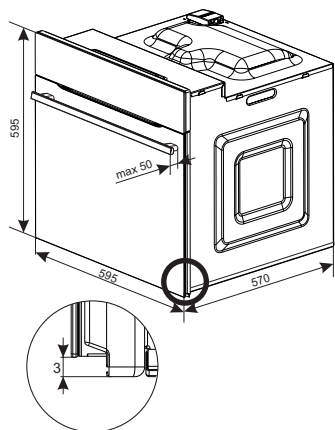
## Podłączenie piekarnika do zasilania

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

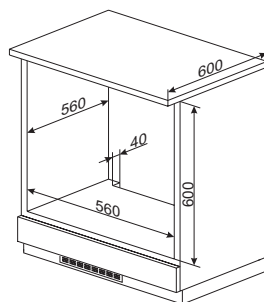
- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemianowym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5mm<sup>2</sup> o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. 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.

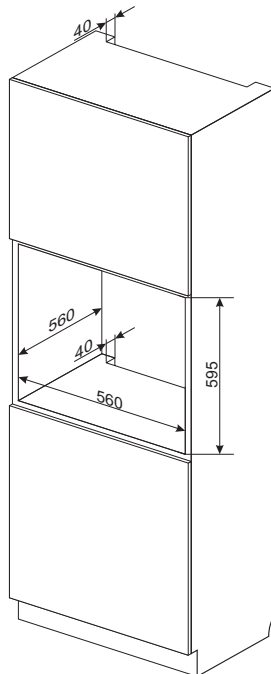
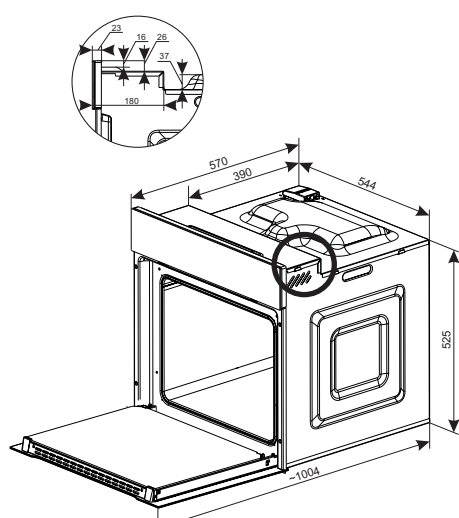
## Wymiary piekarnika



## Zabudowa pod blatem



## Zabudowa wysoka





# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

## Gwarancja

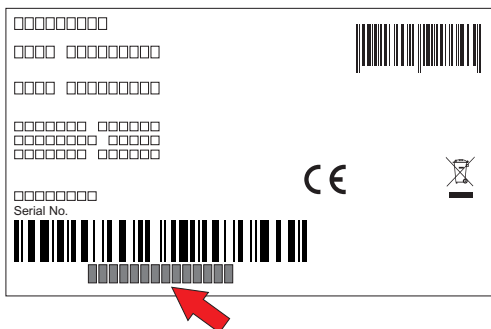
Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

## 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 przepisz numer seryjny urządzenia:

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

**Amica S.A.**

ul. Mickiewicza 52

64-510 Wronki

tel. 67 25 46 100

www.amica.pl