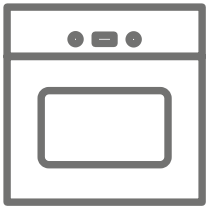
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIK DO WBUDOWANIA



12273.3eETsDpHbS / AOV33P1FB*
12273.3eETsDpHbSCa / AOV33P1FGiA
12273.3eETsDpHbSX / AOV33P1FIA
12273.3eETsDpHbW / AOV33P1WWA

URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-3789 / 9521987
(09.2026 V2)

Szanowny Kliencie

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie **Amica** to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

Sprzęt, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia.

Pozwoli to uniknąć nieprawidłowego użytkowania oraz ograniczyć ryzyko wypadków. Instrukcję należy zachować i przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby móc z niej skorzystać.

Z poważaniem

Amica

SPIS TREŚCI

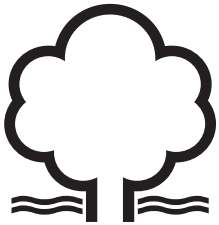
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 6
ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA 7
INFORMACJE O UTYLIZACJI ZUŻYTEGO SPRZĘTU 7
TWOJE URZĄDZENIE 8
AKCESORIA* 9
OBSŁUGA PIEKARNIKA 10
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 10
WYGRZEWANIE KOMORY 10
CHOWANE POKRĘTŁA 10
OBSŁUGA PROGRAMATORA 11
USTAWIANIE I ZMIANA CZASU 11
MINUTNIK 11
CZAS TRWANIA PRACY PIEKARNIKA 12
KASOWANIE USTAWIEŃ 12
ZMIANA SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO 12
REGULACJA JASNOŚCI WYŚWIETLACZA 12
TRYB NOCNY 12
WYBÓR FUNKCJI I TEMPERATURY 13
FUNKCJE PIEKARNIKA 13
LAMPKI KONTROLNE 14
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 15
OGÓLNE PORADY 15
ŚRODKI CZYSZCZĄCE 15
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI 15
CZYSZCZENIE 15
DEMONTAŻ PROWADNIC DRUCIANYCH 16
WYMIANA OŚWIETLENIA 16
DEMONTAŻ DRZWI 17
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ 17
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 19
DANE TECHNICZNE 20
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 21
GWARANCJA 21
SERWIS 21
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI 21
INSTALACJA 22
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE 22
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA 22
PORADY PRAKTYCZNE 24
TABELE Z PRZYKŁADOWYMI NASTAWAMI PIEKARNIKA 24
TERMOOBIEG ECO 28
ZALECANE PARAMETRY PRZY UŻYCIU FUNKCJI TERMOOBIEG ECO 28
TABELE Z POTRAWAMI TESTOWYMI 29

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, które nie wpływają na działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Podczas pracy urządzenie oraz jego części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny przebywać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem osoby dorosłej. Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia im nadzoru i przekazania instrukcji bezpiecznego użytkowania.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- W trakcie użytkowania należy unikać dotykania gorących elementów znajdujących się wewnątrz piekarnika.
- Podczas pracy urządzenia niektóre jego części zewnętrzne mogą się nagrzewać. Zaleca się, aby małe dzieci pozostawały w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych narzędzi. Mogą one porysować powierzchnię szkła, co zwiększa ryzyko jego pęknięcia.

- Przed wymianą lampki należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Zachowanie tej ostrożności pozwala ograniczyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia piekarnika nie należy używać urządzeń wytwarzających parę. Mogą one spowodować uszkodzenie elementów elektrycznych i zwiększyć ryzyko awarii.
- Podczas otwierania piekarnika należy zachować ostrożność, ponieważ gorąca para (czasem niewidoczna), może spowodować oparzenia. Nie należy pochylać się nad otwieranymi drzwiami urządzenia.
- Należy dopilnować, aby małe urządzenia kuchenne oraz ich przewody nie stykały się z nagrzanym piekarnikiem. Wysoka temperatura może uszkodzić izolację przewodów.
- Piekarnika nie powinno się pozostawiać bez nadzoru podczas pracy. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić.
- Na otwartych drzwiach piekarnika nie należy stawiać ciężkich naczyń ani opierać się o nie. Maksymalne dopuszczalne obciążenie wynosi 15 kg.
- Nie należy korzystać z urządzenia w przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowego działania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.
- W razie wystąpienia usterki należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Urządzenie powinno być wykorzystywane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli do przygotowywania potraw. Używanie piekarnika do innych celów, np. ogrzewania pomieszczeń, jest niewłaściwe i może stwarzać zagrożenie.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany może dokonać wyłącznie producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowany specjalista.
- Nie wykładać dna piekarnika, ścian ani akcesoriów folią aluminiową. Może to uszkodzić emalię, stwarzać ryzyko pożaru oraz prowadzić do uszkodzenia sąsiadujących mebli.

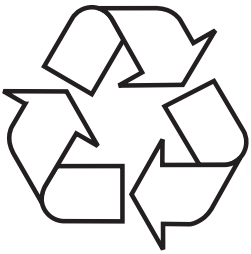
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Odpowiedzialne korzystanie z energii pomaga oszczędzać pieniądze i dbać o środowisko. Warto więc ograniczać zużycie energii elektrycznej, stosując proste nawyki:

- Nie należy zbyt często otwierać piekarnika podczas pieczenia. Każde otwarcie powoduje utratę ciepła, przez co urządzenie zużywa więcej energii na ponowne osiągnięcie wymaganej temperatury.
- Piekarnika warto używać przede wszystkim do przygotowywania większych porcji potraw. Niewielkie porcje, np. mięso o masie do 1 kg, często można przygotować bardziej energooszczędnie na płycie kuchennej.
- Warto wykorzystywać ciepło pozostałe w piekarniku po zakończeniu pieczenia. Wyłączenie piekarnika kilka minut przed końcem przygotowywania potrawy pozwala dokończyć pieczenie dzięki nagromadzonemu ciepłu i zmniejszyć zużycie energii.
- W przypadku pieczenia trwającego dłużej niż 40 minut warto wyłączyć piekarnik około 10 minut przed zakończeniem przygotowywania potrawy. Pozostałe ciepło umożliwi dokończenie procesu pieczenia.
- Należy dbać o szczelne zamykanie drzwi piekarnika. Zabrudzenia znajdujące się na uszczelkach mogą powodować utratę ciepła i zwiększać zużycie energii. Zaleca się ich regularne czyszczenie.
- Piekarnika nie należy montować bezpośrednio obok chłodziarki lub zamrażarki. Wytwarzane ciepło może zwiększać zapotrzebowanie urządzeń chłodniczych na energię elektryczną.

ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA



Na czas transportu urządzenie zostało odpowiednio zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu należy usunąć wszystkie elementy opakowania, w sposób zgodny z zasadami ochrony środowiska. Materiały użyte do wykonania opakowania są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Zostały one oznaczone odpowiednimi symbolami ułatwiającymi ich prawidłową segregację.

Uwaga! Materiały opakowaniowe, takie jak worki foliowe, folie czy elementy styropianowe, mogą stanowić zagrożenie dla dzieci. Podczas rozpakowywania urządzenia należy przechowywać je poza ich zasięgiem.

INFORMACJE O UTYLIZACJI ZUŻYTEGO SPRZĘTU

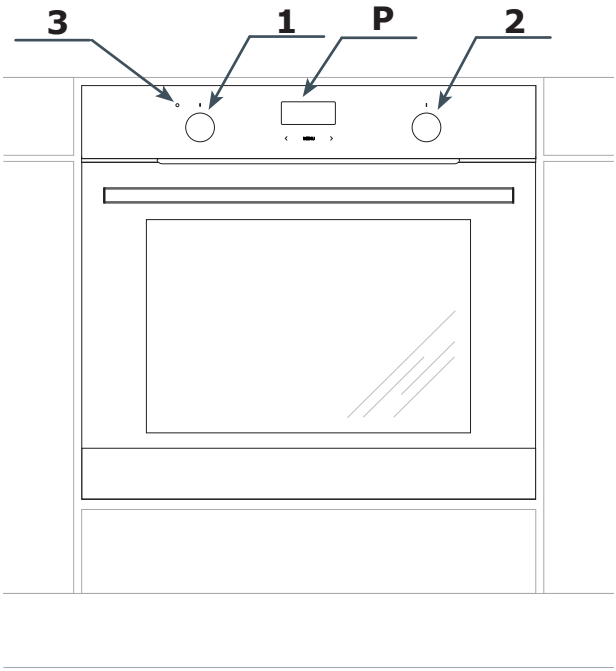


Urządzenie zostało oznaczone symbolem przekreślonego pojemnika na odpady, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania, urządzenia nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi.

Zużyty sprzęt należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki elektroodpadów. Można go oddać m.in. do lokalnych punktów zbierania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, wybranych sklepów prowadzących zbiórkę takich urządzeń lub jednostek organizowanych przez gminę.

Prawidłowa utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomaga ograniczyć negatywny wpływ odpadów na zdrowie ludzi i środowisko naturalne. Umożliwia również odzyskanie cennych surowców oraz bezpieczne zagospodarowanie substancji, które mogą być szkodliwe w przypadku niewłaściwego składowania lub przetwarzania.

TWOJE URZĄDZENIE

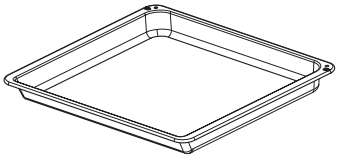


P Programator elektroniczny

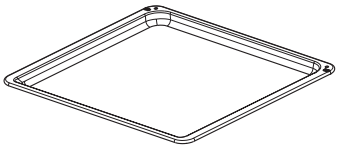
1. Pokrętło regulacji temperatury piekarnika
2. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
3. Lampka kontrolna termoregulatora

AKCESORIA*

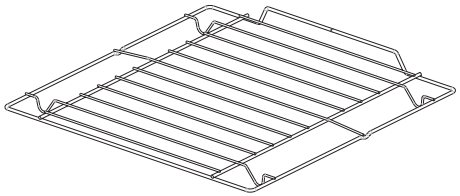
Blacha do pieczeni
Przeznaczona do przygotowywania większych porcji mięsa, wilgotnych ciast, wypieków, mrożonych produktów oraz większych porcji mięsa.



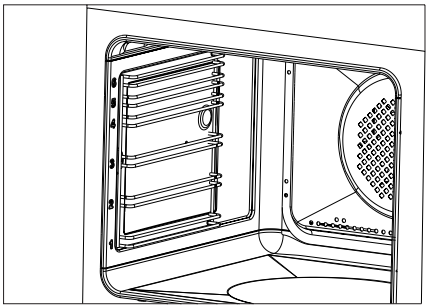
Blacha do pieczywa
Przeznaczona do pieczenia niskich ciast, drobnych wypieków oraz ciasteczek.



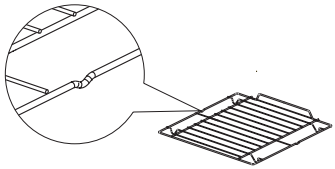
Ruszt (drabinka suszarniczna)
Przeznaczony do pieczenia w formach, zapiekanek, pieczeni, grillowanych porcji mięsa oraz potraw mrożonych. Może być również używany do suszenia żywności. Drobne produkty należy umieszczać w naczyniach odpornych na wysoką temperaturę.



Prowadnice druciane
Prowadnice umożliwiają umieszczenie blach, rusztów i innych akcesoriów na odpowiedniej wysokości wewnątrz piekarnika. Dostępnych jest 6 poziomów, które liczy się od dołu do góry.
Akcesoria należy wsunąć pomiędzy dwa pręty tworzące wybrany poziom prowadnic. Aby zapewnić stabilność i bezpieczeństwo użytkowania, nie powinno się wysuwać blachy ani rusztu dalej niż do połowy ich głębokości. Zapobiega to ich przechyleniu lub przypadkowemu wysunięciu.



Funkcja blokady drabinki
Drabinka suszarnicza posiada specjalne występy na lewej i prawej krawędzi. Prawidłowo wsunięta drabinka powinna mieć występy skierowaną do dołu. Występy zapobiegają przypadkowemu wysunięciu drabinki z prowadnic. Aby całkowicie wysunąć drabinkę z prowadnic, unieś ją i delikatnie pociągnij.



* Instrukcja przedstawia elementy wyposażenia dostępne w różnych wersjach urządzenia. Zakres wyposażenia zależy od modelu i daty produkcji.

OBSŁUGA PIEKARNIKA

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy odpowiednio przygotować piekarnik do pracy:

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania, w tym zabezpieczenia zastosowane na czas transportu.
- Z wnętrza piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria, a następnie dokładnie umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Z prowadnic teleskopowych należy usunąć folię ochronną.
- Wnętrze komory piekarnika należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie powinno się używać twardych szczotek ani szorstkich gąbek, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię komory.

Wygrzewanie komory

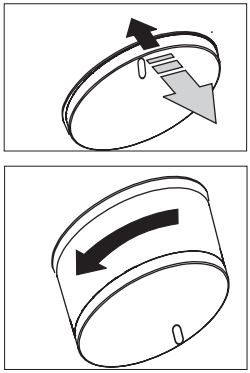
Przed pierwszym użyciem zaleca się przeprowadzenie procesu wygrzewania komory piekarnika.

- Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, otwierając okno lub uruchamiając wentylację.
- Następnie należy ustawić funkcję grzania: termoobieg z grzałką dolną (pizza).
- Temperaturę należy ustawić na 250°C, a piekarnik pozostawić włączony przez co najmniej 30 minut.

Podczas pierwszego nagrzewania może być wyczuwalny charakterystyczny zapach. Jest to normalne zjawisko związane z pierwszym uruchomieniem urządzenia.
Zapach ustępuje wraz z dalszym użytkowaniem piekarnika.

Chowane pokrętła

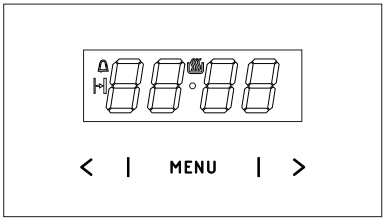
Pokrętło wyboru funkcji oraz pokrętło regulacji temperatury są schowane w panelu przednim urządzenia.
Aby zmienić ustawienia, należy lekko nacisnąć wybrane pokrętło i zwolnić nacisk. Pokrętło wysunie się z panelu, umożliwiając ustawienie odpowiedniej funkcji oraz temperatury pracy piekarnika. Po zakończeniu regulacji pokrętło można ponownie wsunąć do panelu.



Obsługa programatora

Po podłączeniu piekarnika do zasilania należy ustawić aktualny czas. Bez tej czynności korzystanie z urządzenia może być niemożliwe.

Programator jest wyposażony w pola dotykowe (sensory). Zmiany ustawień wprowadza się poprzez dotknięcie odpowiedniego pola. Każde dotknięcie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym. Dla prawidłowego działania należy utrzymywać panel sterowania w czystości i chronić go przed wilgocią.



MENU - sensor wyboru trybu pracy
> - sensor Plus (+)
< - sensor Minus (-)
- symbol gotowości do pracy
- symbol minutnika
- symbol czasu trwania pracy

Ustawianie i zmiana czasu

Po podłączeniu piekarnika do zasilania na wyświetlaczu będzie migać komunikat „0:00". Aby ustawić aktualny czas:

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MENU, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków < i >.
3. Po ok 7 sekundach ustawienie zostanie zapisane automatycznie.

Aby zmienić wcześniej ustawiony czas, należy jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przyciski < i >, a następnie ponownie ustawić godzinę.

Uwaga: Uruchomienie piekarnika jest możliwe dopiero po prawidłowym ustawieniu czasu i pojawieniu się odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu:

Minutnik

Funkcja minutnika może być używana niezależnie od pozostałych funkcji programatora. Czas odliczania można ustawić w zakresie od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

Aby ustawić minutnik:

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MENU, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
2. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków < i >.
3. Po ok 7 sekundach ustawienie zostanie zapisane automatycznie, a symbol minutnika pozostanie widoczny na wyświetlaczu.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, informujący o zakończeniu odliczania.

Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć przycisk MENU lub jednocześnie przytrzymać przyciski < i >.

Uwaga: Jeśli sygnał nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po około 7 minutach.

Czas trwania pracy piekarnika

Funkcja czasu trwania pracy umożliwia ustawienie czasu, po którym piekarnik wyłączy się automatycznie.

Aby skorzystać z tej funkcji:

1. Ustaw wybraną funkcję piekarnika oraz żądaną temperaturę.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MENU, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący czasu pracy oraz symbol: |⇹|
3. Za pomocą przycisków < i > ustaw wymagany czas pracy (od 1 minuty do 10 godzin).
4. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zapisane automatycznie, a piekarnik rozpocznie pracę.

Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie i uruchomi sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu pracy.

Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć przycisk MENU lub jednocześnie przytrzymać przyciski < i >.

Po zakończeniu pracy należy ustawić pokrętło funkcji oraz pokrętło temperatury w położeniu wyłączenia.

Kasowanie ustawień

Wprowadzone ustawienia minutnika oraz czasu trwania pracy można w dowolnym momencie anulować:

- Aby skasować ustawienie czasu trwania pracy, należy jednocześnie nacisnąć przyciski < i >.
- Aby skasować ustawienie minutnika, należy najpierw wybrać funkcję minutnika przyciskiem MENU, a następnie jednocześnie nacisnąć przyciski < i >.

Zmiana sygnału dźwiękowego

Programator umożliwia wybór jednego z trzech dostępnych sygnałów dźwiękowych.

1. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski < i >, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
2. Za pomocą przycisku MENU wybierz funkcję zmiany tonu.
3. Wybierz jeden z dostępnych tonów (1–3) przy użyciu przycisków < i >.

Regulacja jasności wyświetlacza

Jasność wyświetlacza można regulować w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najciemniejsze, a 9 najjaśniejsze ustawienie. Wprowadzona wartość zostaje zatwierdzona po 7 sekundach bezczynności, gdy żaden z sensorów nie jest dotykany.

1. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski < i >, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
2. Naciśnij przycisk MENU, aby przejść do ustawień jasności wyświetlacza.
3. Ustaw żądany poziom jasności przy użyciu przycisków < i >.

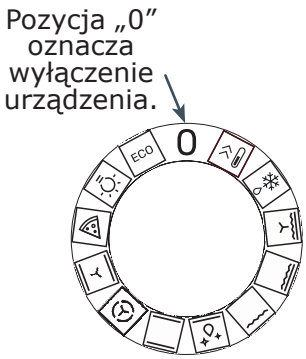
Uwaga: Podczas obsługi programatora wyświetlacz pracuje z maksymalną jasnością. Ustawiony poziom jest stosowany po kilku sekundach bezczynności.

Tryb nocny

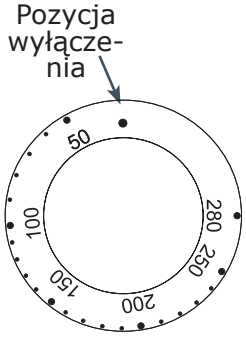
W godzinach od 22:00 do 6:00 jasność wyświetlacza jest automatycznie zmniejszana, co poprawia komfort użytkowania w nocy.

Wybór funkcji i temperatury

Piekarnik umożliwia korzystanie z różnych trybów grzania, takich jak grzałka dolna, grzałka górna, termoobieg oraz grill. Odpowiednią funkcję wybiera się za pomocą pokrętła funkcji:



Temperaturę pieczenia ustawia się przy użyciu pokrętła regulacji temperatury. Dostępne wartości temperatur są oznaczone na pokrętle:



Uwaga: Aby uruchomić piekarnik, należy wybrać zarówno funkcję grzania, jak i temperaturę. Urządzenie rozpocznie pracę dopiero po ustawieniu obu parametrów.

Funkcje piekarnika

Poniżej znajdziesz opis każdej z funkcji, w które został wyposażony Twój piekarnik

0 Tryb wyłączenia piekarnika

Szybki rozgrzew
Umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika z wykorzystaniem termoobiegu i opiekacza.

Rozmrażanie
Ułatwia rozmrażanie żywności dzięki pracy samego wentylatora, bez włączania grzałek.

Wentylator, opiekacz i grzałka górna
Połączenie tych elementów przyspiesza opiekanie potraw i pomaga uzyskać bardziej chrupiącą powierzchnię oraz lepszy smak. Maksymalne ustawienie temperatury: 190 st.C.

Wzmocniony opiekacz (Supergrill)
Funkcja wykorzystuje jednocześnie opiekacz i grzałkę górną, zapewniając intensywne przyrumienianie potraw. Szczególnie dobrze sprawdza się podczas opiekania większych porcji. Maksymalne ustawienie temperatury: 220 st.C.

Opiekacz (grill)
Przeznaczony do opiekania niewielkich porcji mięsa, ryb, tostów, kiełbasek i zapiekanek. Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, potrawę należy obrócić w trakcie pieczenia. Maksymalne ustawienie temperatury: 220 st.C.



Grzałka dolna / czyszczenie parowe
Funkcja wykorzystuje wyłącznie grzałkę dolną. Sprawdza się do dopiekania ciast od spodu, szczególnie wypieków wilgotnych i z owocowym nadzieniem.



Grzałka górna i dolna (tryb konwencjonalny)
Funkcja wykorzystuje jednocześnie grzałkę górną i dolną, zapewniając równomierne nagrzewanie komory piekarnika. Jest odpowiednia do pieczenia ciast, mięsa, ryb i pieczywa na jednym poziomie. Przed rozpoczęciem pieczenia zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika.



Termoobieg
Funkcja wykorzystuje wentylator do równomiernego rozprowadzania gorącego powietrza w komorze piekarnika. Pozwala na pieczenie w niższej temperaturze i zapewnia równomierne efekty pieczenia.



Wentylator, grzałka dolna i górna
Funkcja łączy działanie grzałki górnej, dolnej i wentylatora, zapewniając równomierny rozkład ciepła w całej komorze piekarnika.



Termoobieg i grzałka dolna
Funkcja łączy działanie termoobiegu i grzałki dolnej, zwiększając ilość ciepła dostarczanego od spodu. Szczególnie polecana do pieczenia pizzy oraz wilgotnych ciast.



Oświetlenie piekarnika
Funkcja włącza oświetlenie komory piekarnika, umożliwiając kontrolę potrawy bez otwierania drzwi.



Termoobieg eco
Energooszczędny tryb pieczenia z optymalnym obiegiem gorącego powietrza. Podczas pracy tej funkcji oświetlenie piekarnika pozostaje wyłączone.

Lampki kontrolne

Zapalenie lampki kontrolnej sygnalizuje nagrzewanie piekarnika. Jej zgaśnięcie oznacza osiągnięcie ustawionej temperatury i gotowość do pieczenia. Podczas pracy lampka może okresowo włączać się i wyłączać, co jest normalnym działaniem związanym z utrzymywaniem temperatur.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne czyszczenie i właściwa konserwacja piekarnika pomagają wydłużyć jego bezawaryjną eksploatację.

Ogólne porady

- Czyść piekarnik po każdym użyciu, aby zapobiec przypalaniu zabrudzeń.
- Zaschnięte zabrudzenia są trudniejsze do usunięcia i mogą wymagać większego nakładu pracy.
- Komorę piekarnika czyść ciepłą wodą z dodatkiem detergentu lub octu (3 łyżki stołowe na 250ml wody), a następnie wytrzyj ją do sucha.
- Nie pozostawiaj w komorze wilgotnych naczyń ani ściereczek, ponieważ mogą sprzyjać powstawaniu korozji.
- Resztki ciasta i soki owocowe najlepiej usuwać z lekko ciepłych powierzchni.

Środki czyszczące

- Nie używaj środków ściernych, druciaków ani preparatów do szorowania.
- Nie stosuj środków żrących zawierających sodę, amoniak lub chlor.
- Unikaj preparatów o silnym odczynie zasadowym.
- Niewskazane jest stosowanie środków zawierających kwasy organiczne (np. kwasek cytrynowy), ponieważ mogą powodować trwałe plamy lub matowienie emalii.

Inne istotne wskazówki

- Do pieczenia potraw zawierających owoce zaleca się używanie głębokich blach. Wyższa blacha uchroni przed wyciekiem płynu na dno piekarnika i ew. przebarwieniem emalii.
- Przebarwienia emalii nie wpływają na działanie piekarnika i nie stanowią podstawy do reklamacji.
- Podczas pieczenia mięsa warto stosować brytfanny, folię aluminiową lub worki do pieczenia, aby ograniczyć zabrudzenie komory tłuszczem.

Uwaga: do czyszczenia nie należy używać środków ściernych, silnych detergentów ani ostrych przedmiotów. Front i obudowę urządzenia należy czyścić ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczek czyszczących.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Komorę piekarnika czyść ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

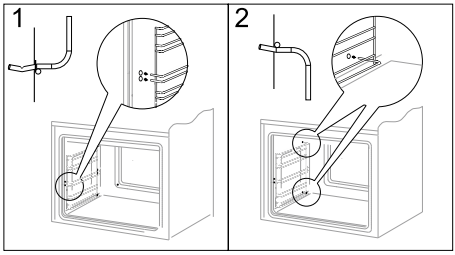
Czyszczenie parowe Steam Clean

- Na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlej 0,25 l wody (1 szklanka). Zamknij drzwi piekarnika.
- Pokrętło regulatora temperatury ustaw na pozycję 50^0C, a pokrętło funkcji na pozycję grzałka dolna/czyszczenie parowe ogrzewaj komorę piekarnika przez ok. 30 minut.
- Po zakończeniu procesu czyszczenia otwórz drzwi piekarnika, wnętrze komory wytrzyj gąbką lub ścierką a następnie umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

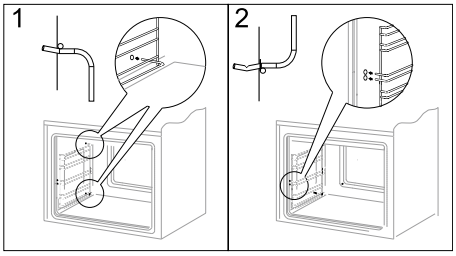
Demontaż prowadnic drucianych

Prowadnice druciane można łatwo wyjąć do czyszczenia. W tym celu pociągnij przedni zaczep, odchyl prowadnicę, a następnie wysuń ją z tylnych mocowań.

Demontaż



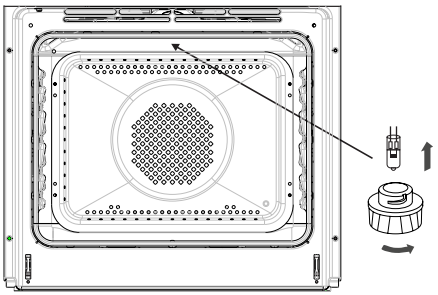
Montaż



Wymiana oświetlenia

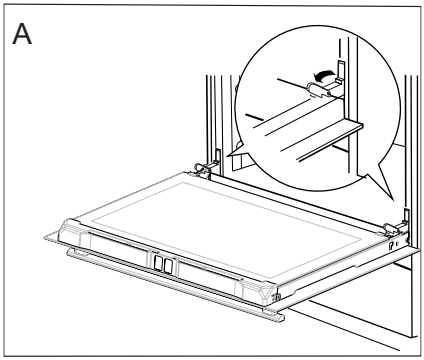
Przed wymianą żarówki wyłącz piekarnik i odłącz go od zasilania. Następnie odkręć klosz lampki, umyj go i dokładnie osusz. Wyjmij żarówkę halogenową, używając ściereczki lub papieru, i w razie potrzeby wymień ją na nową (typ G9, 230 V, 25 W). Upewnij się, że żarówka jest prawidłowo osadzona w gnieździe, a następnie ponownie zamontuj klosz.

Uwaga: Nie dotykaj żarówki halogenowej gołymi palcami podczas montażu. Może to skrócić jej trwałość lub spowodować uszkodzenie.



Demontaż drzwi

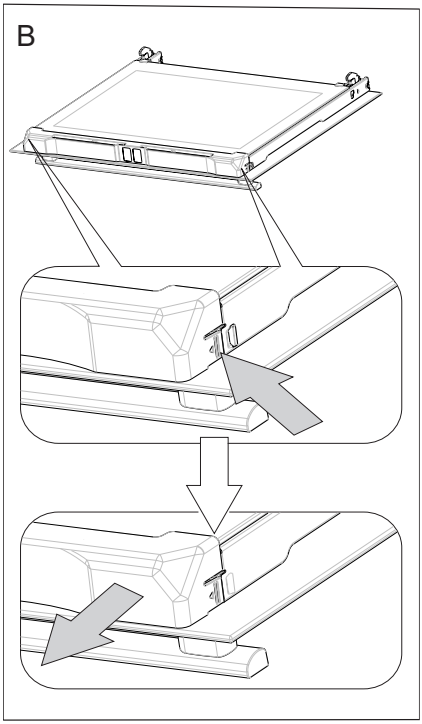
Drzwi piekarnika można zdemontować, aby ułatwić czyszczenie komory. W tym celu otwórz drzwi, unieś blokady zawiasów, następnie lekko przymknij drzwi, unieś je i wyjmij. Montaż wykonaj w odwrotnej kolejności, zwracając uwagę na prawidłowe osadzenie zawiasów. Po zamontowaniu opuść i dociśnij blokady zawiasów, aby zapobiec ich uszkodzeniu.

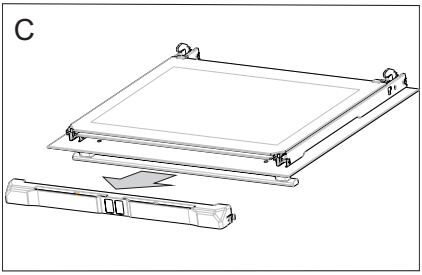


Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wyjmowanie szyby wewnętrznej

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

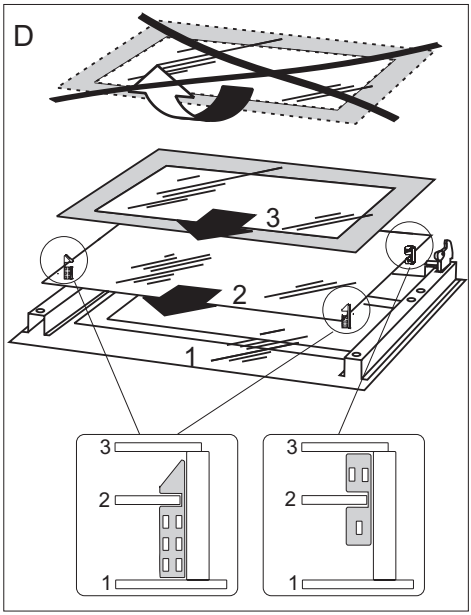




- Wewnętrzne szyby wyciągnij z mocowania (w dolnej części drzwi- Rys. D).

Uwaga: Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Szyby należy wysunąć, nie podnosić do góry.

- Wyjmij szybę środkową (Rys. D).
- Umyj szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.
- W celu ponownego zamontowania szyb należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.



Wyjmowanie szyb wewnętrznych

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku sytuacji awaryjnej:
- Wyłącz piekarnik.
- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Przed skontaktowaniem się z serwisem sprawdź możliwe przyczyny usterki, korzystając z poniższej tabeli. Niektóre problemy można usunąć samodzielnie.

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. Czerwona lampka kontrolna nie świeci	lampka kontrolna wyłącza się automatycznie gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, patrz Lampki kontrolne	

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

DANE TECHNICZNE

Typ/model	12273.3eETsDpHb*
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
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,5
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	-

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)	

Pomiar zużycia energii należy przeprowadzać po zdemontowaniu prowadnic teleskopowych (jeśli występują).
Oświadczenie producenta:
Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

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

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

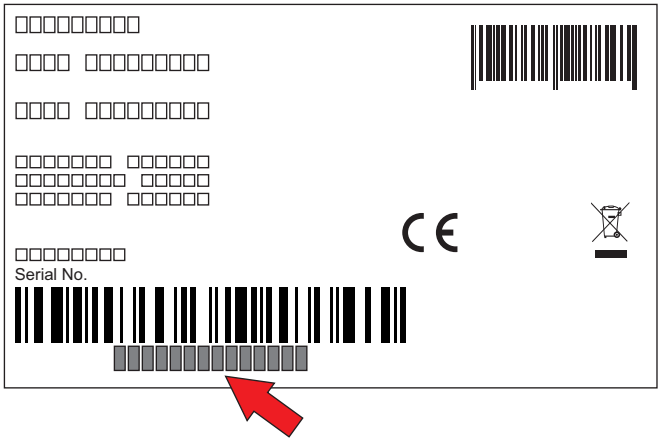
Świadczenia gwarancyjne są realizowane zgodnie z warunkami określonymi w karcie gwarancyjnej. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

Serwis

Naprawy i regulacje urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis Fabryczny lub Autoryzowany Serwis. Napraw powinna dokonywać jedynie osoba posiadająca odpowiednie 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:



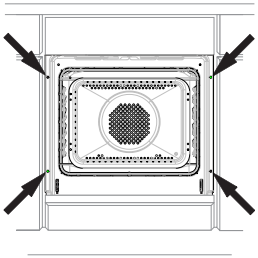
Tabliczka znamionowa znajduje się na jednej ze ścian bocznych urządzenia.

Uwaga: Kopia tabliczki znamionowej lub numeru seryjnego umieszczona jest w karcie gwarancyjnej.
Dla wygody przepisz numer seryjny urządzenia:

INSTALACJA

Montaż piekarnika w zabudowie

- Piekarnik należy instalować w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu, zapewniając łatwy dostęp do elementów sterowania i wtyczki zasilającej.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę do 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okleiny.
- Przed montażem należy przygotować otwór o wymiarach zgodnych z rysunkami montażowymi oraz wykonać przepust na przewód zasilający jeśli mebel posiada ścianę tylną.
- Po wsunięciu piekarnika do wnęki należy zamocować go za pomocą czterech wkrętów.

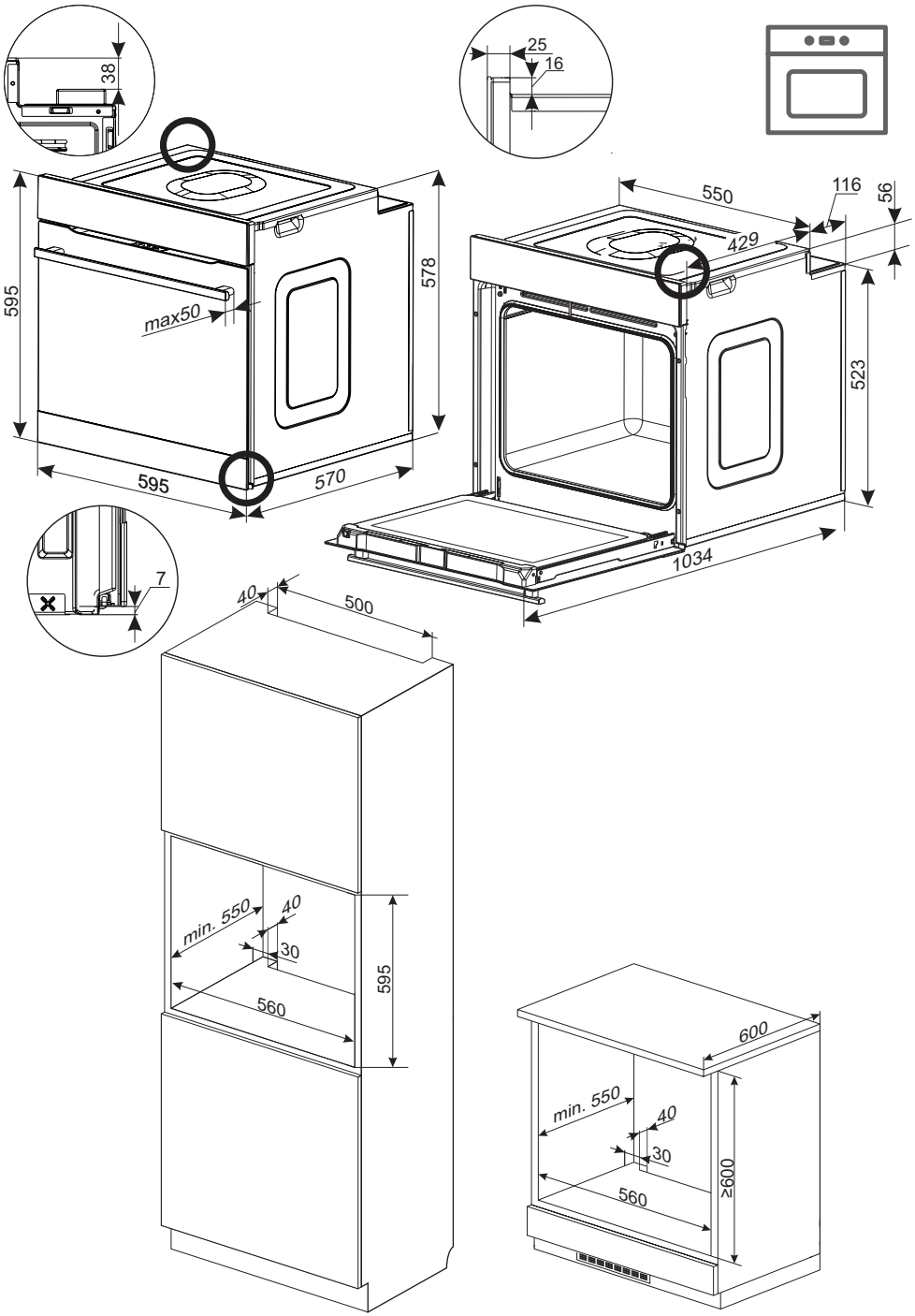


Uwaga: Montaż urządzenia powinien być wykonany przez wykwalifikowanego specjalistę przy odłączonym zasilaniu.

Podłączenie do zasilania

- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić dane na tabliczce znamionowej.
- Piekarnik jest przystosowany do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym 230 V 1N~ 50 Hz i wyposażony w przewód ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo zasilające musi być wyposażone w uziemienie i pozostać dostępne po zainstalowaniu urządzenia.
- Instalacja elektryczna powinna być wyposażona w skuteczny system uziemienia zgodny z obowiązującymi normami i przepisami.
- Przed podłączeniem należy upewnić się, że instalacja elektryczna spełnia wymagania urządzenia, a obwód jest zabezpieczony bezpiecznikiem o wartości co najmniej 16 A.

Uwaga: W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany może dokonać wyłącznie producent, autoryzowany serwis lub osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.


38
25
16
595
max50
578
595
570
550
116
56
429
523
1034
7
40
500
min. 550
40
30
560
595
600
min. 550
40
30
560
≥600

PORADY PRAKTYCZNE

Tabele z przykładowymi nastawami piekarnika

Pieczenie ciast

	Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Ciasta w formach	Biszkopt	Forma okrągła: tortowa (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		170 – 200[1)]	38 – 50[2)]
	Babka drożdżowa/ piaskowa	Forma do babki: okrągła lub prostokątna (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		160 – 170[1)]	25 – 40[2)]
	Babka drożdżowa/ piaskowa	Forma do babki: okrągła lub prostokątna (czarna) - umieścić na ruszt	3		150 – 160	25 – 40
	Biszkopt bez-tłuszczowy	Forma do ciasta powlekana: okrągła lub kwadratowa (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		170-180[1)]	38 - 45[2)]
	Szarlotka	Forma do ciasta: okrągła lub kwadratowa (czarna) - umieścić na ruszt	1-2		190-200[1)]	50 - 65[2)]
Ciasto na blasze	Małe ciasta mufiny	Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na blachę	3		155-160[1)]	37 - 45[2)]
		Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na blachę	3		150-160[1)]	34 - 38[2)]
		Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na blachę	3		150-160[1)]	34 - 38[2)]
		Papierowe foremki do wypieków (Ø ok. 48 mm) - umieścić na 2 blachach	2 + 4		150-160[1)]	34 - 40[2)]
	Kruche ciasto	Blacha do pieczywa	2		150-160[1)]	30 - 40[2)]
		Blacha do pieczywa	2		150-170[1)]	25 - 35[2)]
		Blacha do pieczywa	2		150-170[1)]	25 - 35[2)]
		Blacha do pieczywa lub blacha do pieczeni	2 + 4		160-175[1)]	25 - 35[2)]

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.
[2)] O ile nie podano inaczej, podane czasy dotyczą pieczenia w nierozgrzanym piekarniku.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Zaleca się używanie blach dostarczonych z urządzeniem.
- W przypadku korzystania z własnych form i blach należy umieszczać je na ruszcie. Najlepsze rezultaty zapewniają czarne formy, które dobrze przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia.
- Nie zaleca się stosowania jasnych i błyszczących form, ponieważ mogą powodować niedopiekanie spodu wypieków.
- Przy funkcji termoobiegu wstępne nagrzewanie piekarnika zwykle nie jest konieczne. W przypadku pozostałych funkcji zaleca się rozgrzanie piekarnika do ustawionej temperatury przed włożeniem potrawy.
- Stopień wypieczenia ciasta można sprawdzić drewnianym patyczkiem – po wbiciu powinien pozostać suchy i czysty.
- Po zakończeniu pieczenia warto pozostawić ciasto w piekarniku przez około 5 minut.
- Przy korzystaniu z termoobiegu temperatura pieczenia jest zazwyczaj o 20–30°C niższa niż w trybie konwencjonalnym (grzałka górna + dolna).
- Parametry podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą wymagać dostosowania do rodzaju potrawy oraz indywidualnych preferencji.

Pieczenie mięs oraz warzyw

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		225 - 250	120 – 150
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		160 - 180	120 – 160
Wołowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		180 - 190	100 – 150
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		160 - 230	90 – 150
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		160 - 190	90 – 150
Wieprzowina	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		180 - 190	100 – 150
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		180 -190	70 - 90
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		160 - 180	45 – 60
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		175 - 190	60 – 70
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		190	60 – 70
Ryba	Ruszt + naczynie z pokrywą	2 – ruszt naczynie na ruszcie		210 - 220	45 – 60
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		160 - 180	45 – 60
Warzywa	Blacha do pieczeni	2		190 - 210	40 – 50
Warzywa	Blacha do pieczeni	3		170 - 190	40 - 50

Podane czasy dotyczą nierozgrzanej komory piekarnika, o ile nie wskazano inaczej.

- W piekarniku (ze względów ekonomicznych) najlepiej przygotowywać porcje mięsa o masie powyżej 1 kg. Mniejsze porcje zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej.
- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych, odpornych na wysoką temperaturę.
- Podczas pieczenia na ruszcie warto umieścić na niższym poziomie blachę do pieczenia, aby zbierała tłuszcz i soki z potrawy.
- Aby mięso pozostało soczyste, do blachy można wlać niewielką ilość wody.
- W trakcie pieczenia zaleca się co najmniej raz obrócić mięso oraz okresowo polewać je powstałym sosem lub gorącą, lekko osoloną wodą. Nie należy używać zimnej wody.

Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	1,5 – 2,5
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	2 – 3
Kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		180 -190	70 - 90
Ryba	Ruszt + Blacha do pieczeni	2 – ruszt 1 – blacha		190	60 – 70
Warzywa	Blacha do pieczeni	3		170 - 190	40 - 50

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu

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

Termoobieg Eco

- Energooszczędny tryb pieczenia z zoptymalizowanym obiegiem gorącego powietrza.
- Nie wymaga wstępnego nagrzewania piekarnika.
- Nie zaleca się zmiany temperatury ani otwierania drzwi podczas pieczenia.
- Ustawienie wyższej temperatury nie skraca czasu przygotowania potraw.

Zalecane parametry przy użyciu funkcji termoobieg ECO

Rodzaj żywności	Funkcja piekarnika	Temperatura [°C]	Poziom	Czas [min]
Biszkopt	ECO Eco	180 - 200	2-3	50 - 70
Babka drożdżowa/ piaskowa	ECO Eco	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	ECO Eco	190 - 210	2	45 - 60
Wołowina	ECO Eco	200 - 220	3	90 - 120
Wieprzowina	ECO Eco	200 - 220	2	90 - 160
Kurczak	ECO Eco	180 - 200	2	80 - 100

Tabele z potrawami testowymi

Tabele z potrawami testowymi zgodnie z normą EN 60350-1

Pieczenie ciast

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Małe ciasta	Blacha do pieczywa	4		160[1)]	28-32[2)]
	Blacha do pieczywa	3		155[1)]	23-26[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150[1)]	26-30[2)]
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		150[1)]	27-30[2)]
Kruche ciasto (paski)	Blacha do pieczywa	3		150-160[1)]	30-40[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150-170[1)]	25-35[2)]
	Blacha do pieczywa	3		150-170[1)]	25-35[2)]
	Blacha do pieczywa Blacha do pieczeni	2 + 4 2 - blacha do pieczywa lub pieczeni 4 - blacha do pieczywa		160-175[1)]	25-35[2)]
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta powlekana na czarno Ø26cm_	2		170-180[1)]	38-46[2)]
Szarlotka	Ruszt + dwie formy do ciasta powlekane na czarno Ø20cm_	2 formy na ruszcie umieszczono po przekątnej prawy tył, lewy przód		180-200[1)]	50-65[2)]

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.
[2)] Podane czasy dotyczą nierozgrzanej komory piekarnika, o ile nie wskazano inaczej.

Grillowanie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Tosty z białego pieczywa	Ruszt	4		220[1)]	2 – 3
Burgery wołowe	Ruszt + Blacha do pieczeni na niższym poziomie	4 – ruszt 3 – blacha		220[1)]	1 strona 10-15 / 2 strona 8-13

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego rozgrzewu.

Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Cały kurczak	Ruszt + Blacha do pieczeni na niższym poziomie	2 – ruszt 1 – blacha		180-190	70 – 90

Amica S.A.
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320
www.amica.pl