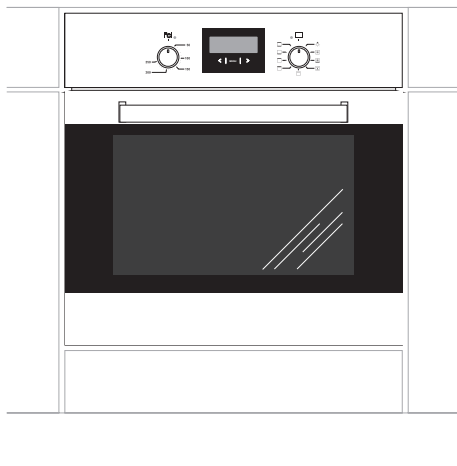


# Amica

10132.3ETsDpHbX  
10133.3ETsKDpHbX  
10133.4ETsKDpsHbScX



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO DO ZABUDOWY



*Piekarnik uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji*

## **SZANOWNY KLIENCIE,**

---

*Piekarnik Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa piekarnika nie będzie problemem.*

*Piekarnik, 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. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.*

*Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.*



### **Uwaga!**

*Piekarnik obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.*

*Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.*

*Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.*

*Masz wątpliwości? Nie wszystko, co przeczytałeś w instrukcji jest zrozumiałe - zadzwoń do Centrum Serwisowego, gdzie uzyskasz wszechstronną pomoc.*

**tel. 801 801 800**

# SPIS TREŚCI

---

<b>Podstawowe informacje</b> .....	2
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania</b> .....	4
Jak oszczędzać energię.....	6
Wycofanie z eksploatacji.....	7
<b>Opis wyrobu</b> .....	8
<b>Charakterystyka wyrobu</b> .....	9
<b>Instalacja</b> .....	11
Montaż piekarnika.....	11
Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....	11
<b>Obsługa</b> .....	12
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....	12
Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem.....	13
<b>Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne</b> .....	21
<b>Czyszczenie i konserwacja piekarnika</b> .....	24
<b>Postępowanie w sytuacjach awaryjnych</b> .....	29
<b>Dane techniczne</b> .....	30
<b>Gwarancja, obsługa posprzedażna</b> .....	31

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

---

**Uwaga.** 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. 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.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

---

Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

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.

## JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ

---



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

●**Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”.**

Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

●**Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.**

Mięso o wadze do 1 kG daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.

●**Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.**

W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

**Uwaga!** W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

●**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 nie niepotrzebnie wzrasta.

## ROZPAKOWANIE

---



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

zagrożający 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 (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

## WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

---

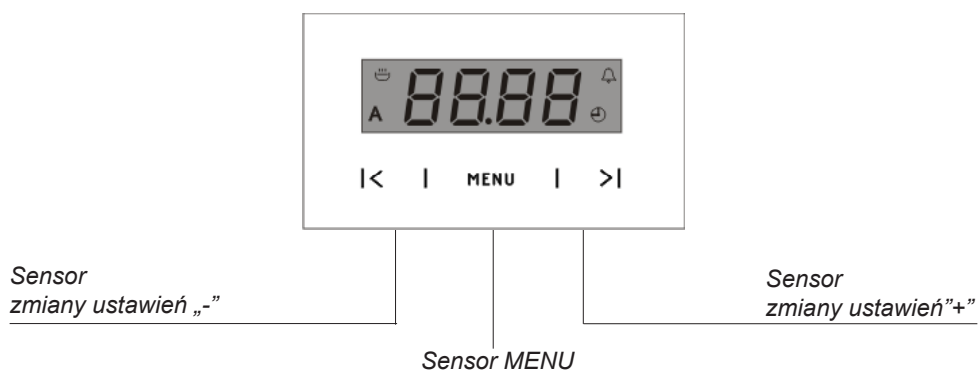
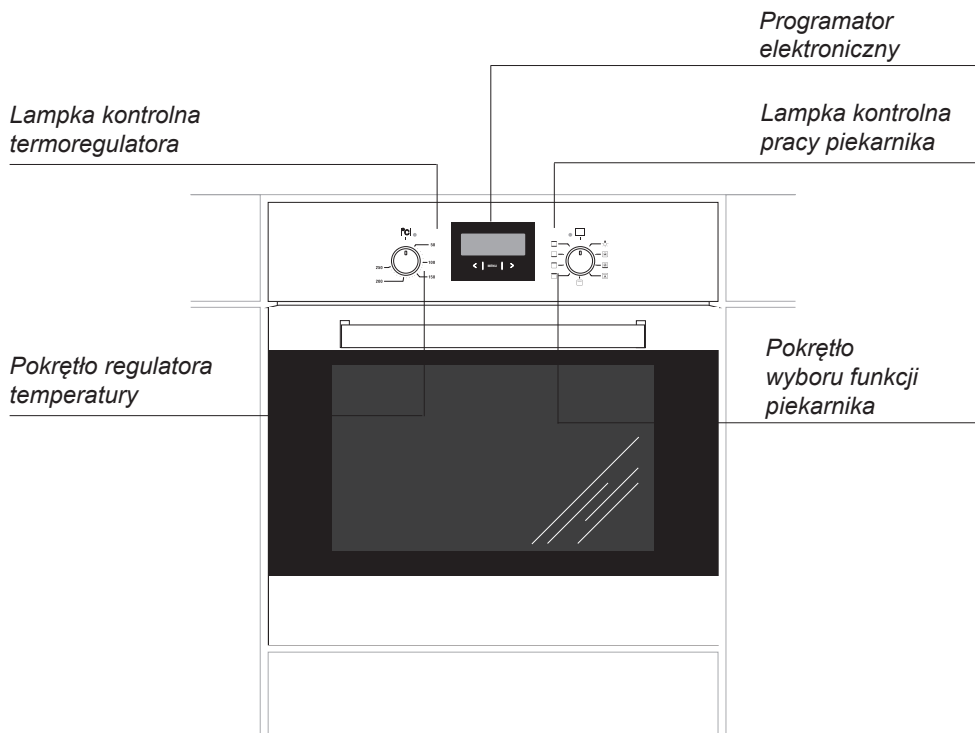


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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 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.

# OPIS WYROBU





# CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Tabela dostępnego wyposażenia w zależności od modelu

Typ piekarnika	10132.3ETsDpHbX	10133.3ETsKDpHbX	10133.4ETsKDpsHbScX
Elementy grzejne i funkcjonalne piekarnika grzejnik górny + dolny opiekacz rożeń obrotowy wentylator grzejnik termoobiegowy wentylator chłodzący	● ●  ●  ●	● ●  ● ● ●	● ● ● ● ● ●
Programator elektroniczny Ta przyciski Ts sensory	●	●	●
Pokręta standard schowane w panelu schowane w panelu podświetlane	●	●	●
Elementy w komorze piekarnika prowadnice druciane prowadnice teleskopowe wkłady katalityczne	● ●	● ● ●	● ● ●
Akcesoria ruszt, drabinka suszarnicza blacha do pieczywa płytka blacha do pieczenia głęboka widelec i ramka różna	● ● ●	● ● ●	● ● ●

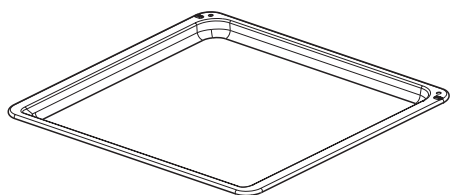
Opis modeli w niniejszej instrukcji obsługi został opracowany na podstawie danych znanych w okresie redagowania tekstu. Przedstawiono w niej wszystkie elementy wyposażenia. Ich obecność w danym modelu zależy od wersji i wyposażenia. Powyższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem danego modelu.

## CHARAKTERYSTYKA WYROBU

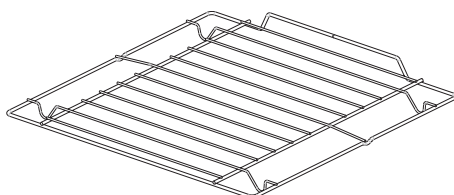
Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

- wykonanie kolorystyczne białe - W
- piekarnik w wykonaniu inox - X
- piekarnik z elementami frontu ze szkła lustrzanego - Sp
- komora piekarnika w kolorze szarym - Q
- komora piekarnika pokryta emalią Aqualytic - Qa
- drzwi piekarnika z zawiasami delikatne domykanie *soft close* - Sc

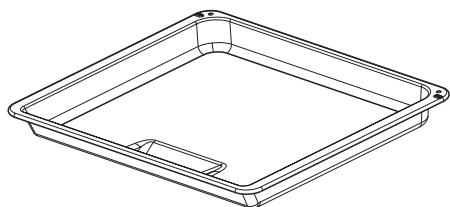
### Akcesoria



*Blacha do pieczywa*



*Ruszt do grilla  
(drabinka suszarnicza)*

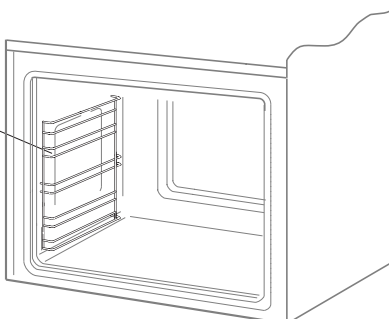


*Blacha do pieczenia*



*Widelec i ramka różna*

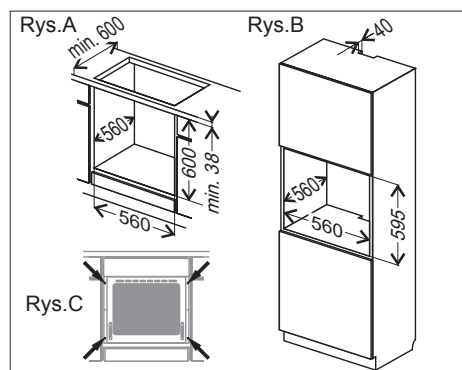
*Prowadnice druciane*



# INSTALACJA

## Montaż piekarnika

- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- 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: A-zabudowa pod blatem, B-zabudowa wysoka. W przypadku istnienia w szafce ściany tylnej należy w niej wyciąć otwór pod przyłącze elektryczne.
- Wsunąć piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami (Rys.C).



### Uwaga:

Montaż wykonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

## Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

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



- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm<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 należy sprawdzić, czy:
  - bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni, 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 nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

# OBSŁUGA

## Przed pierwszym włączeniem piekarnika

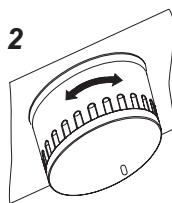
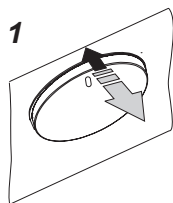
- usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej,
- wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
- włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno,
- delikatnie wcisnąć pokrętło i przekręcić w prawo na pozycję  lub  (patrz rozdział: *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*),
- wygrzać piekarnik (w temp. 250°C, ok. 30 min.), usunąć zabrudzenia i dokładnie umyć.

### **Uwaga! Zdjąć folię ochronną z przewodnic teleskopowych przed włączeniem piekarnika.**

Pokrętła są „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji należy:

1. delikatnie wcisnąć pokrętło i puścić,
2. ustawić na wybraną funkcję.

Oznakowanie pokrętła na jego obwodzie odpowiada kolejnym funkcjom realizowanym przez piekarnik.



### **Uwaga!**

W piekarnikach wyposażonych w programator elektroniczny Ts, po włączeniu do sieci w polu wyświetlacza ukaże się pulsująca cyklicznie godzina „12.00”.

**Należy ustawić czas bieżący programatora (patrz *obsługa programatora*). Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.**

### **Ważne!**

Programator elektroniczny Ts wyposażony jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni.




Każde przesterowanie sensora potwierdzone jest sygnałem akustycznym. Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

### **Ważne!**

Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.

# OBSŁUGA


## Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem

-  - czas pracy
- A** - koniec pracy
-  - minutnik
-  - czas bieżący

MENU - sensor wyboru funkcji pracy


- < - sensor „-”
- > - sensor „+”


### Ustawienie czasu bieżącego

Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje godzinę 12.00, a lampka  miga,

- ustawić bieżący czas korzystając z sensorów < / >.



Po upływie ok.5 sek. od zakończenia czynności ustawiania czasu, nowe dane zostaną zapamiętane, a lampka  zgaśnie.

Korektę czasu można wykonać później naciskając sensor MENU do momentu aż lampka  zacznie migać. Następnie można skorygować czas bieżący.


### Uwaga!

Brak ustawienia czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

## Minutnik


Minutnik może być uaktywniony w każdym momencie, bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres odmierzanego czasu wynosi od 1minuty do 2 godzin i 30 minut.

Aby nastawić minutnik należy:

- przyciskać sensor MENU aż do momentu, gdy lampka  zacznie migać, wyświetlacz pokaże „0.00”,
- ustawić czas minutnika sensorami < / >.

Ustawiony czas minutnika jest wyświetlony na wyświetlaczu, a lampka  jest zapalona.



Po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, a lampka  zaczyna ponownie migać,

- nacisnąć sensor MENU, < lub > w celu wyłączenia sygnału, lampka zgaśnie, a wyświetlacz wskazuje czas bieżący.


### Uwaga!


Jeśli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po ok. 2 minutach.

## OBSŁUGA


### Praca półautomatyczna

Jeśli piekarnik ma wyłączyć się o ustalonej godzinie, to należy:

- ustawić pokrętko funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury na pozycje, na których ma pracować piekarnik,
- przycisnąć sensor MENU aż do momentu, gdy lampka  zacznie migać, wyświetlacz pokazuje „0.00”,
- ustawić żądany czas pracy sensorami </>, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie wprowadzony do pamięci po ok. 5 sek., wyświetlacz ponownie pokaże czas bieżący przy zapalanej lampce .





Po upływie nastawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa, a lampka  zacznie migać;

- ustawić pokrętkła funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,
- nacisnąć sensor MENU, < lub > w celu wyłączenia sygnału, lampka zgaśnie, a wyświetlacz będzie wskazywał czas bieżący.

### Praca automatyczna

Jeśli piekarnik ma włączyć się na określony czas pracy i o ustalonej godzinie wyłączyć się, to należy ustawić czas pracy oraz godzinę zakończenia pracy:


- przycisnąć sensor MENU aż do momentu, gdy lampka  zacznie migać, wyświetlacz pokaże „0.00”,
- ustawić pożądany czas pracy sensorami </>, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie wprowadzony do pamięci po ok. 5 sek., wyświetlacz ponownie pokaże czas bieżący przy zapalanej lampce .

- przycisnąć sensor MENU aż do momentu, gdy lampka **A** zacznie migać,
- ustawić godzinę wyłączenia (zakończenia pracy) sensorami </>, która jest ograniczona do czasu odległego o 23 godziny i 59 minut,



- ustawić pokrętko funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury na żądane pozycje, na których ma pracować piekarnik.

Lampki  i **A** są zapalone, praca piekarnika rozpocznie się od momentu wynikającego z różnicy między nastawionym czasem zakończenia pracy a nastawionym czasem pracy, (np. nastawiony czas pracy wynosi 1 godz., nastawiony czas zakończenia pracy 14.00, piekarnik automatycznie załączy się o godz. 13.00).

## OBSŁUGA

---

Po osiągnięciu godziny zakończenia pracy piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa przy migającej ponownie lampce **A**,

- ustawić pokrętła funkcji piekarnika i regulacji temperatury w poz. wyłączone,
- nacisnąć sensor **MENU**, **<** lub **>** w celu wyłączenia sygnału, lampka zgaśnie, a wyświetlacz będzie wskazywał czas bieżący.

### **Uwaga!**

W każdej chwili można sprawdzić i skorygować zaprogramowane ustawienia. Korektę można wykonać w następujący sposób:

- przyciskać sensor **MENU** aż do momentu gdy lampka przy wybranej funkcji zacznie migać,
- sensorami **<** / **>** zmienić ustawienia programatora, w przypadku kasowania ustawienia

Nie można zmieniać ustawień czasu bieżącego gdy programator jest w trybie pracy półautomatycznej lub automatycznej.

# OBSŁUGA

## Funkcje piekarnika

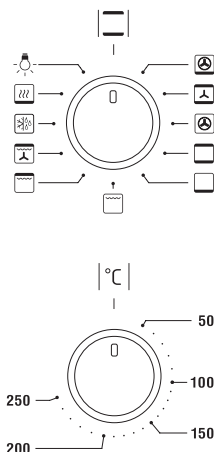
Informacje dotyczące wyposażenia piekarnika w elementy grzejne w zależności od modelu piekarnika znajdują Państwo w tabeli w rozdziale *Charakterystyka wyrobu*.

### Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (z wentylatorem i grzejnikiem termoobiegu).

Piekarnik jest nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, grzejnika termoobiegu oraz opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętki rodzaju pracy piekarnika oraz pokrętki regulacji temperatury. Ustawienie polega na obróceniu pokrętki na wybraną pozycję.

Pokrętło jest „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji roboczej piekarnika należy:

- delikatnie wcisnąć pokrętło i puścić,
- ustawić na wybraną funkcję.



Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręteł w pozycji jak na rys. powyżej.

### Uwaga!

Włączenie nagrzewania (grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero po ustawieniu temperatury.

## 0 Ustawienie zerowe



### Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



### Szybki rozgrzew

Włączony grzejnik górny, opiekacz i wentylator. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.



### Rozmrażanie

Włączony tylko wentylator, bez użycia jakichkolwiek grzejników.



### Włączony wentylator, opiekacz i grzejnik górny

Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu piekania i podniesienie walorów smakowych potraw.



### Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie piekania przy jednocześnie włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na piekanie większych jej porcji.



### Włączony opiekacz

„Grilowanie” powierzchniowe, stosuje się do piekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kiełbaski, zapiekanki (grubość opiekanej potrawy nie powinna być większa niż 2-3 cm w trakcie pieczenia należy odwrócić ją na drugą stronę).





### **Włączony grzejnik dolny**

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Dopiekanie ciast od spodu (np. ciasta wilgotne i nadziewane owocami).



### **Włączony grzejnik dolny i górny**

Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blachy) pieczenie na jednym poziomie.



### **Włączony termoobieg**

Ustawienie pokrętki w pozycji „włączony termoobieg” pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika. W stosunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższe temperatury pieczenia.

Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.



### **Włączony wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny**

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).



### **Włączony termoobieg i grzejnik dolny**

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączonego grzejnika dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza.

## **Lampki kontrolne**

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, żółtej i czerwonej. Świecenie lampki kontrolnej koloru żółtego sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie czerwonej lampki kontrolnej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu czerwonej lampki kontrolnej. W trakcie prowadzenia wypieku czerwona lampka będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Lampka kontrolna żółta może się również świecić w położeniu pokrętki „Oświetlenie piekarnika”.

## **Ważne!**

- Podczas realizowania szybkiego rozgrzewu w komorze piekarnika nie może znajdować się blacha z ciastem ani inne elementy nie stanowiące wyposażenia piekarnika. Nie zaleca się korzystania z funkcji szybkiego rozgrzewu przy zaprogramowanym programatorze.

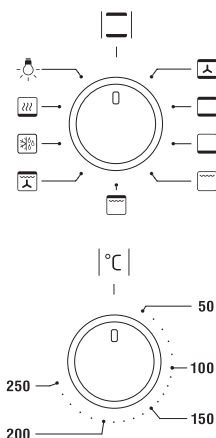
# OBSŁUGA

## Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (z wentylatorem).

Piekarnik jest nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego oraz opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętki rodzaju pracy piekarnika oraz pokrętki regulacji temperatury. Ustawienie polega na obróceniu pokrętki na wybraną pozycję.

Pokrętło jest „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji roboczej piekarnika należy:

- delikatnie wcisnąć pokrętło i puścić,
- ustawić na wybraną funkcję.



Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręteł w pozycji jak na rys. powyżej.

### Uwaga!

Włączenie nagrzewania (grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero po ustawieniu temperatury.

**0** Ustawienie zerowe



### Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



### Szybki rozgrzew

Włączony grzejnik górny, opiekacz i wentylator. Zastosowanie do wstępnego nagrzewu piekarnika.



### Rozmrażanie

Włączony tylko wentylator, bez użycia jakichkolwiek grzejników.



### Włączony wentylator, opiekacz i grzejnik górny

Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu piekania i podniesienie walorów smakowych potraw.



### Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie piekania przy jednocześnie włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na piekanie większych jej porcji.



### Włączony opiekacz

„Grilowanie” powierzchniowe, stosuje się do piekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kiełbaski, zapiekanki (grubość opiekanej potrawy nie powinna być większa niż 2-3 cm w trakcie pieczenia należy odwrócić ją na drugą stronę).

## OBSŁUGA

---



### **Włączony grzejnik dolny**

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Dopiekanie ciast od spodu (np. ciasta wilgotne i nadziewane owocami).



### **Włączony grzejnik dolny i górny**

Ustawienie pokrętki w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blachy) pieczenie na jednym poziomie.



### **Włączony wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny**

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem (funkcja zalecana podczas pieczenia).

## Lampki kontrolne

---

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, żółtej i czerwonej. Świecenie lampki kontrolnej koloru żółtego sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie czerwonej lampki kontrolnej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu czerwonej lampki kontrolnej. W trakcie prowadzenia wypieku czerwona lampka będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Lampka kontrolna żółta może się również świecić w położeniu pokrętki „Oświetlenie piekarnika”.

# OBSŁUGA




---

## Użytkowanie opiekacza

---

Proces opiekania następuje w wyniku działania na potrawę promieni podczerwonych, emitowanych przez rozżarzony grzejnik opiekacza.

W celu włączenia opiekacza należy:

- ustawić pokrętko piekarnika w pozycji oznaczonej symbolem   ,
- wygrzewać piekarnik przez ok. 5 minut (przy zamkniętych drzwiach piekarnika).
- włożyć do piekarnika blachę z potrawą na właściwy poziom roboczy, a w przypadku opiekania na ruszcie należy umieścić na poziomie bezpośrednio niższym (poniżej rusztu) blachę na ściekający tłuszcz,
- zamknąć drzwi piekarnika.

**Dla funkcji opiekanie i wzmocnione opiekanie temperaturę należy ustawić na maksymalnie 250°C, a dla funkcji opiekanie z wentylatorem na maksymalnie 190°C.**

### **Uwaga!**

Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące.  
Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

---

## Wypieki

---

- zaleca się, prowadzenie wypieków ciast na blachach, stanowiących wyposażenie fabryczne kuchni,
- wypieki można prowadzić również w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, **do wypieku zaleca się stosować blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia,**
- nie zalecamy do stosowania form i blach o powierzchni jasnej i błyszczącej w przypadku korzystania z nagrzewu konwencjonalnego (grzejnik górny + dolny) stosowanie tego typu form może powodować niedopiekanie spodu ciasta,
- przy korzystaniu z funkcji termoobiegu nie jest konieczne wstępne nagrzanie komory piekarnika, dla pozostałych typów grzania przed włożeniem wypieku komorę piekarnika należy rozgrzać,
- przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien być suchy i czysty),
- wskazane jest pozostawienie wypieku w piekarniku po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.,
- temperatury wypieków wykonywanych przy zastosowaniu funkcji termoobiegu są z reguły ok. 20 – 30 stopni niższe w stosunku do pieczenia konwencjonalnego (z zastosowaniem grzejników górnego i dolnego),
- parametry wypieków podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych,
- jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.





































## Pieczenie mięs

---

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej
- do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury,
- przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na najniższym poziomie umieścić blachę do pieczenia z niewielką ilością wody,
- przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza ( z wentylatorem i grzejnikiem termoobiegu)

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika 	Temperatura °C	Poziom ( $\begin{matrix} 4 \\   \\ 1 \end{matrix}$ )	Czas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50































\*podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

## Ważne!

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

# PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

## Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza ( z wentylatorem)

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika 	Temperatura °C	Poziom ( <sup>4</sup> / <sub>1</sub> )	Czas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

### Ważne!

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


# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

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



**Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę ażeby wszystkie pokręta ustawione były w pozycji „wyłączone”. Czynności czyszczenia należy rozpocząć dopiero po wystygnięciu piekarnika.**

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przestrzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.

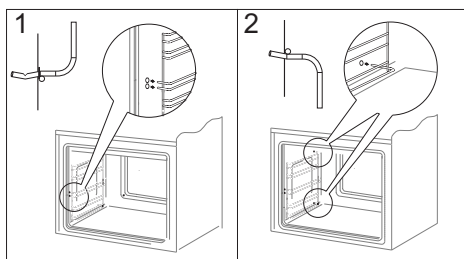
- **Czyszczenie parowe- Steam Clean:**
  - na blachę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka),
  - zamknąć drzwi piekarnika,
  - pokrętko regulatora temperatury ustawić na pozycję 50°C, a pokrętko funkcji na pozycję grzejnik dolny ,
  - ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
  - po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

## Ważne!

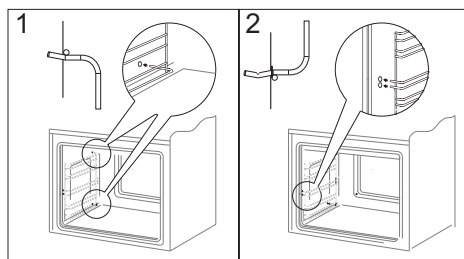
**Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.**

**Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szymb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.**

- Kuchnie oznaczone literą **D** zostały wyposażone w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu następnie odchylić prowadnicę i wyjąć z zaczepów tylnych.



Wyjmowanie drabinek



Zakładanie drabinek

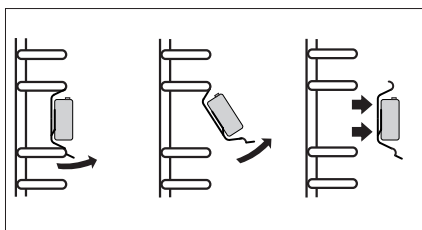


## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

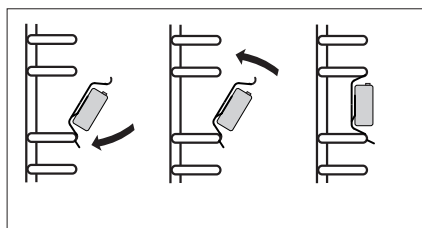
- Kuchnie ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędzią blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.
- Piekarniki oznaczone literą **K** w typie zostały wyposażone we wkładki pokryte 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.

### Uwaga!

Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.



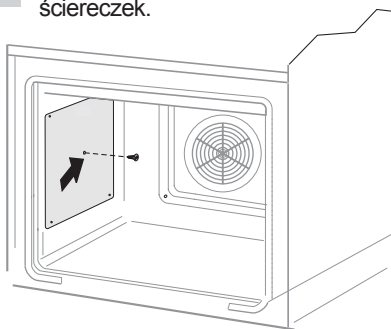
Wymywanie prowadnic teleskopowych



Zakładanie prowadnic teleskopowych

### Ważne!

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 ściereczek.



Wymywanie wkładek katalitycznych

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

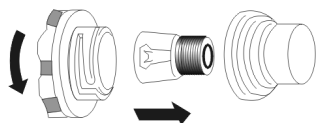
---

## Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

---

**Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.**

- Wszystkie pokręta sterowania ustawić w pozycji „●” / „0” i wyłączyć zasilanie,
- Wykręcić i umyć klosz lampki pamiętając o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wykręcić żarówkę oświetleniową z gniazda, w razie potrzeby żarówkę należy wymienić na nową - żarówka wysokotemperaturowa (300°C) o parametrach:
  - napięcie 230 V
  - moc 25 W
  - gwint E14.



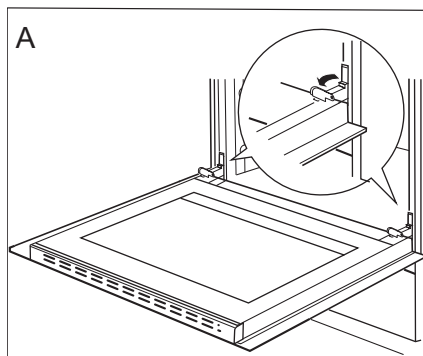
*Lampka piekarnika*

- Wkręcić żarówkę, pamiętając o dokładnym osadzeniu jej w gnieździe ceramicznym.
- Wkręcić klosz lampki.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

## Wyjmowanie drzwi

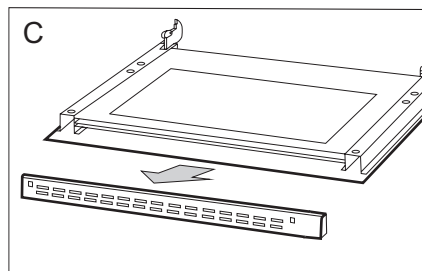
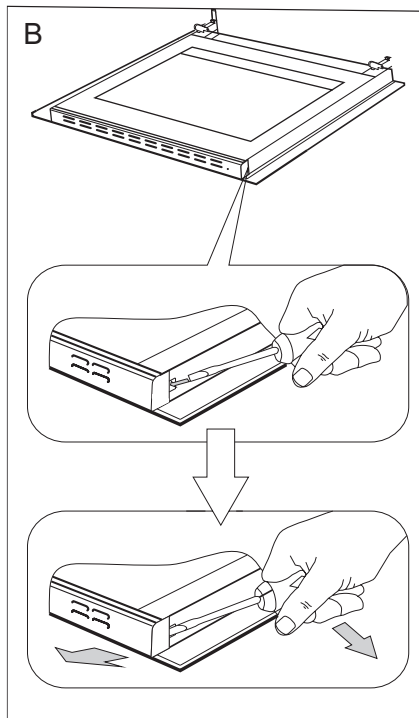
Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuje się w sposób odwrotny. Przy wkładaniu należy zwrócić uwagę aby wycięcie na występie prawidłowo osadzić na występie uchwyty zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika należy bezwzględnie opuścić element zabezpieczający i **dokładnie go docisnąć**. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.



Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

## Wyjmowanie szyby wewnętrznej

1. Za pomocą śrubokręta płaskiego należy wyhaczyć listwę górną drzwi, delikatnie podważając ją po bokach (rys.B).
2. Wyciągnąć listwę górną drzwi. (rys.B, C)



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi).

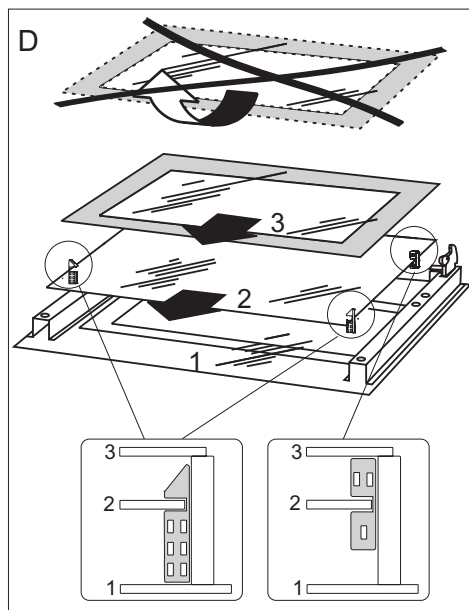
**Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyby. Szybę należy wysunąć, nie podnosić do góry.**

Wyjąć szybę środkową (rys.D).

4. Wymyć szyby ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.

W celu ponownego zamontowania szyby należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.

**Uwaga! Nie należy wciskać listwy górnej jednocześnie z obu stron drzwi.** W celu prawidłowego osadzenia listwy górnej drzwi, należy najpierw przyłożyć lewy koniec listwy do drzwi, a prawy koniec wcisnąć do słyszalnego „kliknięcia”. Następnie docisnąć listwę z lewej strony do słyszalnego „kliknięcia”.



Wyjmowanie szyb wewnętrznych

### Przeglądy okresowe

Poza czynnościami mającymi na celu bieżące utrzymanie kuchni w czystości należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i zespołów roboczych kuchni. Po upływie gwarancji, przynajmniej raz na dwa lata, należy zlecić w punkcie obsługi serwisowej wykonanie przeglądu technicznego kuchni,
- usunąć stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- dokonać okresowej konserwacji zespołów roboczych kuchni,



### Uwaga!

Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

## POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- wyłączyć zespoły robocze kuchni
- odłączyć zasilanie elektryczne
- zgłosić naprawę
- 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.wyświetlacz programatora wskazuje godzinę „12.00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz <i>Działanie programatora</i> )
3.nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i> )

## DANE TECHNICZNE

---

Napięcie znamionowe	230V 1N~ 50 Hz
Moc znamionowa	max. 3,1 kW
Wymiary piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Spełnia wymagania przepisów UE normy EN 60335-1, EN 60335-2-6

### *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 ErP ekoprojektowanie 2009/125/EC,*

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

## GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

---

### Gwarancja

---

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

### Obsługa posprzedażna

---

W przypadku gdy zaistnieją jakiegokolwiek problemy związane z użytkowaniem sprzętu Amica to nasze CENTRUM SERWISOWE zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc. Chcemy bowiem wszystkim, którzy zaufali marce Amica zagwarantować pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.

*Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny piekarnika*

Typ.....

Nr fabryczny.....



**Amica S.A.**  
ul. Mickiewicza 52  
64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100  
fax 67 25 40 320  
[www.amica.com.pl](http://www.amica.com.pl)

---

**Amica**  
 Centrum Serwisowe  
801 801 800