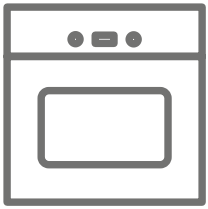
Skrócona instrukcja obsługi

bo środowisko
ma dla nas znaczenie

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/59034

Zeskanuj kod



PIEKARNIK DO WBUDOWANIA

12273.3ePaTeDcsScVSb / MEA937P1V3GiA+

URZĄDZENIE NALEŻY URUCHAMIAĆ
DOPIERO PO PRZECZYTANIU INSTRUKCJI!

IO-CBI-3852 / 9522389
(09.2026 V1)

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 6
ROZPAKOWANIE 6
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 6
TWOJE URZĄDZENIE 7
INFORMACJE NA START 8
PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM 8
WYGRZEWANIE KOMORY PIEKARNIKA 8
PANEL STEROWANIA 8
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA 8
USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU 8
OBSŁUGA PIEKARNIKA 9
FUNKCJE GRZANIA I FUNKCJE DODATKOWE 10
PROGRAMY GOTOWE 11
FUNKCJA ECO 12
SZYBKI ROZGRZEW PIEKARNIKA 12
FUNKCJA SOFT STEAM 12
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 13
OGÓLNE PORADY 13
ŚRODKI CZYSZCZĄCE 13
INNE ISTOTNE WSKAZÓWKI 13
CZYSZCZENIE 13
CZYSZCZENIE PAROWE STEAM CLEAN 14
PROWADNICE DRUCIANE 14
PROWADNICE TELESKOPOWE 15
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 16
DANE TECHNICZNE 17
INSTALACJA 18
MONTAŻ PIEKARNIKA W ZABUDOWIE 18
PODŁĄCZENIE PIEKARNIKA DO ZASILANIA 18
WYMIARY PIEKARNIKA 19
ZABUDOWA POD BLATEM 19
ZABUDOWA WYSOKA 19
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA 20
GWARANCJA 20
SERWIS 20
ZGŁOSZENIE NAPRAWY ORAZ POMOC W RAZIE USTERKI 20

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent zastrzega sobie 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.

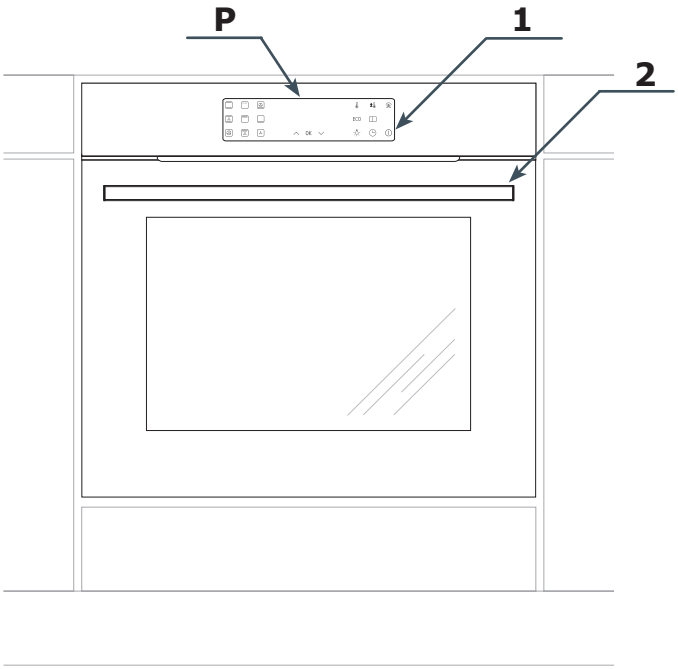
Rozpakowanie

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.

Usuwanie zużytych urządzeń

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. Włącznik/wyłącznik

2. Uchwyt drzwi

INFORMACJE NA START

Przed pierwszym użyciem

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.

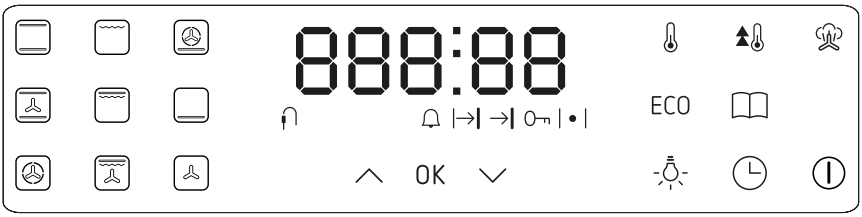
Wygrzewanie komory

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 zgodnie z opisem podanym w dalszej części instrukcji.
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.
Panel sterowania

Włącznik główny (standby) znajduje się po prawej stronie wyświetlacza. Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, należy dotknąć oznaczonego pola na panelu sterowania. Operacja jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym. Dla prawidłowego działania panelu należy utrzymywać powierzchnie sensorów w czystości.

OBSŁUGA PIEKARNIKA



Programator wyposażony jest w wyświetlacz LED oraz sensory dotykowe (sensory są podświetlane):

Sensor	Opis
	Grzałka dolna i górna (tryb konwencjonalny)
	Ciasto
	Termoobieg
	Grill
	Super grill
	Turbo grill
	Pizza
	Grzałka dolna (Przypiekanie)
	Rozmrażanie

Sensor	Opis
	Włącznik główny (standby)
	Zegar, minutnik
	Oświetlenie
	Programy gotowe
ECO	Program eco
	Soft Steam
	Szybki rozgrzew
	Ustawianie temperatury
	Plus / w górę [+]
	Minus / w dół [-]
OK	Potwierdzenie

Uwaga: Każdorazowe użycie sensora sygnalizowane jest dźwiękiem. Nie ma możliwości wyłączenia sygnałów dźwiękowych.

Poziomy jasności sensorów:

100% – sensor aktywny,
50% – sensor gotowy do aktywacji,
tryb nocny (22:00–6:00) – sensor wyłączony

Funkcje grzania i funkcje dodatkowe

Opis funkcji		Realizacja						Temperatura [°C]		Domyślna temp.[°C]
		Światło	Grzałka górna	Grzałka opiekacza	Grzałka wentylatora	Grzałka dolna	Wentylator termoobiegu	min.	max	
Funkcje grzania										
	Konwencjonalna	√	√			√		30	280	200
	Ciasto	√	√			√	√	30	280	180
	Termoobieg	√			√		√	30	280	180
	Grill	√		√				30	280	250
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	200
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Przypiekanie	√				√		30	240	200
	Rozmrażanie	√					√	-	-	-
Funkcje dodatkowe										
	Temperatura	zgodnie z opisem w instrukcji								
ECO	Pieczenie ECO	zgodnie z opisem w instrukcji						30	280	200
	Światło	√						-	-	-
	Szybki rozgrzew			√	√		√	30	280	-
	Programy gotowe	zgodnie z opisem w instrukcji								
	Soft Steam	√			√	√	√	20	280	200

Podgląd i modyfikowanie ustawień w trakcie pracy piekarnika

Podczas pracy piekarnika możliwe jest sprawdzenie temperatury wewnątrz komory oraz temperatury zadanej. W tym celu należy krótko nacisnąć 🌡. Pierwsze naciśnięcie powoduje wyświetlenie aktualnej temperatury w komorze piekarnika, drugie — temperatury ustawionej. Kolejne naciśnięcie przywraca wyświetlanie aktualnego czasu.

Zmiana temperatury podczas pracy piekarnika wymaga naciśnięcia i przytrzymania sensora 🌡. Na wyświetlaczu pojawi się aktualnie ustawiona wartość, którą można zmieniać za pomocą sensorów ∧ i ∨. Po wybraniu nowej temperatury należy zatwierdzić ustawienie sensorem OK

Programy gotowe

Aby aktywować programy gotowe należy nacisnąć sensor 📖 a następnie sensorami ∧ ∨ wybrać jeden ze zdefiniowanych programów i zatwierdzić sensorem OK

Program	Opis	Elementy piekarnika	Tempe-ratura	Szybki rozgrzew	Funkcja grzania
P01	Mięso (wołowina, jagnięcina, wieprzowina)	Termoobieg - poziom od dołu 2 - 120 minut	180 °C		
P02	Kurczak cały (ca 1,5 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 2 - 85 minut	190 °C		
P03	Kaczka cała (ca 2 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 2 - 120 minut	180 °C		
P04	Gęś (ca 3 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 1 - 130 minut	170 °C		
P05	Indyk (ca 2.5 kg)	Grill + wentylator - poziom od dołu 1 - 155 minut	170 °C		
P06	Drób (skrzydełka, udka)	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 60 minut, szybki rozgrzew	180 °C	TAK	
P07	Pizza, pita, tortilla, kanapki	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 1 - 10 minut, szybki rozgrzew	230 °C	TAK	
P08	Lasagne, warzywa korzeniowe, gotowe dania mrożone	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 30 minut, szybki rozgrzew	230 °C	TAK	
P09	Focaccia	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 15 minut, szybki rozgrzew	220 °C	TAK	
P10	Zapiekanka z warzywami i mięsem	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 25 minut szybki rozgrzew	180 °C	TAK	
P11	Biszkopt	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 45 minut piekarnik rozgrzany	160 °C		
P12	Muffinki, bułeczki maślane	Termoobieg - poziom od dołu 3 - 35 minut	160 °C		
P13	Kasza, owsianka, ciasteczka zbożowe	Termoobieg - poziom od dołu 3 - 15 minut	180 °C		
P14	Ciasto z owocami	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 60 minut szybki rozgrzew	180 °C	TAK	
P15	Chleb	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 60 minut	210 °C		
P16	Wyrastanie ciasta	Grzejnik górny + grzejnik dolny poziom od dołu 2 - 20 minut	30 °C		
P17	Suszenie	Termoobieg - poziom od dołu 2 - 3, 4, 5 godzin	50 °C		
P18	Frytki	Grzejnik górny + grzejnik dolny - poziom od dołu 2 - 20 minut szybki rozgrzew	220 °C	TAK	
P19	Gotowe dania (vege, pieczeń mięsna, ryba, falafel, burgery)	Termoobieg - poziom od dołu 2 - 10 minut szybki rozgrzew	230 °C	TAK	

Funkcja ECO

Wybór programu ECO sygnalizowany jest podświetleniem sensora ECO. W trakcie pracy w trybie ECO oświetlenie komory pozostaje domyślnie wyłączone. Naciśnięcie sensora oświetlenia włącza je na 10 sekund. Funkcja stałego oświetlenia nie jest dostępna w tym trybie.

Szybki rozgrzew

Aby skrócić czas nagrzewania piekarnika, można włączyć funkcję Szybki rozgrzew, naciskając sensor . Po aktywacji podświetlane są sensory funkcji grzania oraz sensora szybkiego rozgrzewu, a piekarnik pracuje z maksymalną mocą.
Funkcja jest dostępna dla wszystkich programów grzania z wyjątkiem Rozmrażania i Czyszczenia. W tych trybach próba jej włączenia jest sygnalizowana sygnałem dźwiękowym.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury emitowany jest sygnał dźwiękowy, a piekarnik automatycznie powraca do pracy zgodnie z wybraną funkcją i przechodzi w tryb utrzymywania temperatury.

Funkcję Szybki rozgrzew można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając sensor

Funkcja Soft Steam

Piekarnik wyposażono w funkcję Soft Steam , która na początku procesu pieczenia wytwarza parę wodną wspomagającą przygotowanie wybranych potraw.

Przed rozpoczęciem nagrzewania należy wlać 150 ml czystej, zimnej wody do specjalnego zagłębienia znajdującego się na dnie komory piekarnika. Nie należy dodawać przypraw ani innych dodatków do wody. Następnie należy aktywować funkcję Soft Steam sensorem

Po około 5 minutach, gdy piekarnik osiągnie wstępną temperaturę, można umieścić potrawę w komorze i zamknąć drzwi.

Uwaga:
Po zakończeniu pieczenia nie należy pozostawiać wody w zagłębieniu. Po ostygnięciu piekarnika należy usunąć jej pozostałości miękką ściereczką.

Ze względu na obecność pary wodnej, podczas pracy na wewnętrznej stronie drzwi oraz ścianach komory może pojawić się skroplona wilgoć. Po zakończeniu pieczenia zaleca się każdorazowo wytrzeć nadmiar wody.

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):

1. Wlej około 250 ml wody (1 szklanka) do blachy umieszczonej na najniższym poziomie.
2. Ustaw funkcję grzałki dolnej ⊔ i temperaturę 50°C.
3. Zamknij drzwi piekarnika i pozostaw urządzenie włączone przez około 30 minut.
4. Po zakończeniu czyszczenia otwórz drzwi, wytrzyj wnętrze wilgotną gąbką lub ściereczką, a następnie umyj i osusz komorę piekarnika.

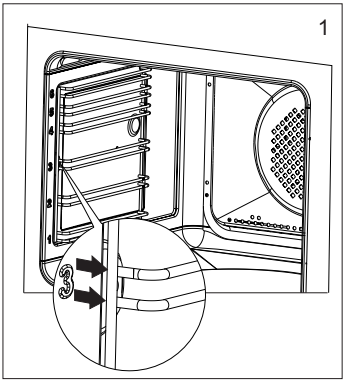
Usuwanie osadu z kamienia po funkcji Soft Steam

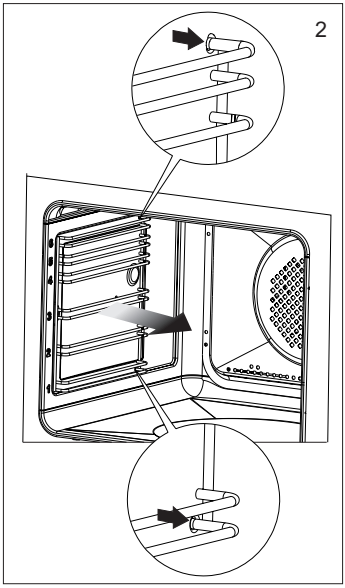
Po użyciu funkcji Soft Steam na dnie komory może pojawić się osad z kamienia. Aby go usunąć, nalej do wgłębienia w dnie komory około 250 ml octu 6% (bez dodatków), pozostaw na 30 minut, a następnie wyczyść powierzchnię ciepłą wodą i miękką ściereczką.

Uwaga: Aby zapobiec gromadzeniu się osadu z kamienia, zaleca się przeprowadzanie czyszczenia co 5–10 cykli z użyciem funkcji Soft Steam.

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.

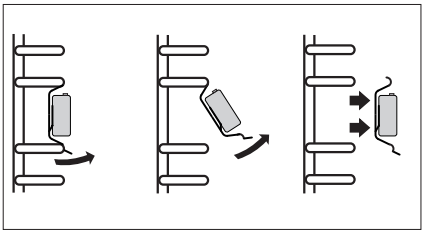




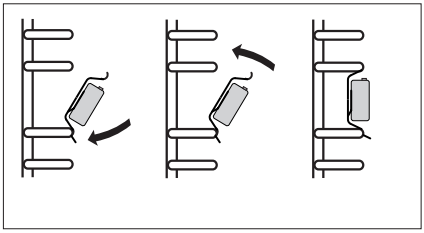
Prowadnice teleskopowe

Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędzią 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 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. Błąd E1 na wyświetlaczu	błąd czujnika termosondy	można używać piekarnik bez termosondy
6. Błąd E0 na wyświetlaczu	błąd czujnika komory	odłączyć piekarnik od sieci (bezpiecznik), zwrócić się do najbliższego serwisu

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

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.

Pełna instrukcja na
www.amica.pl/i/59034

Zeskanuj kod

DANE TECHNICZNE

Typ/model	12273.3ePaTeDcsScVSb MEA937P1V3GiA+
Napięcie znamionowe	230V~50Hz
Moc znamionowa piekarnika	3600 W
Grzejnik dolny	700 W
Grzejnik górny	900 W
Grzejnik termoobiegu	2100 W
Grzejnik grilla	1500 W
Grzejnik funkcji Soft Steam	300 W
Wymiary piekarnika (W x S x G)	595 x 595 x 570 mm
Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,8
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przełączenia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	5

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:

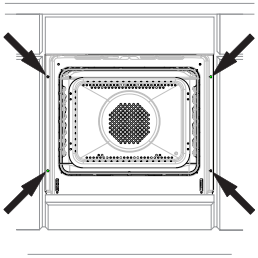
Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik termoobiegu + wentylator)	ECO Eco
Wymuszony obieg powietrza Eco (grzejnik dolny + górny + opiekacz + wentylator)	ECO Eco
Tryb konwencjonalny Eco (grzejnik dolny + górny)	ECO Eco

Pomiar zużycia energii należy przeprowadzać po zdemontowaniu prowadnic teleskopowych (jeśli występują).

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.

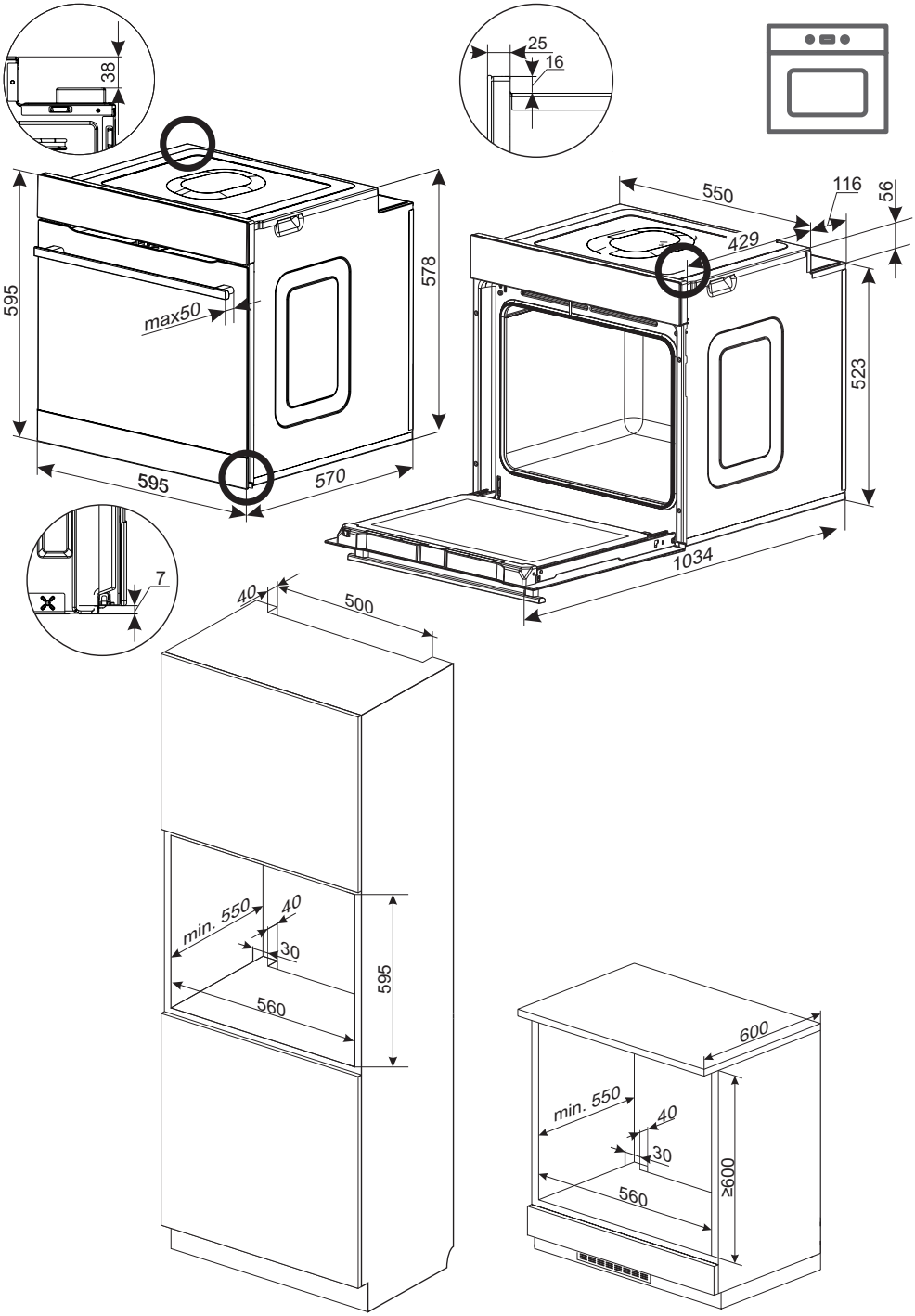


Uwaga: Montaż urządzenia powinien być wykonany przez wykwalifikowanego specjalistę przy odłączonym zasilaniu.

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

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

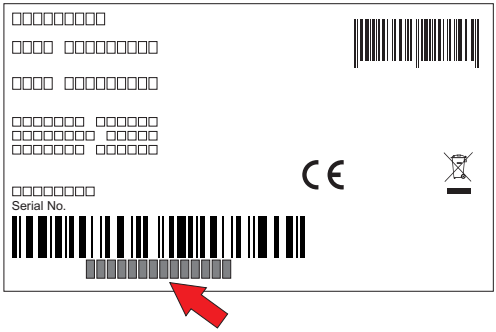
Świadczenia gwarancyjne są realizowane zgodnie z warunkami określonymi w karcie gwarancyjnej. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

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:

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