

Amica

OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA OBSLUHU
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUKCJA OBSŁUGI
MANUAL DE INSTRUCCIONES

EN
DE
CS
SK
FR
NL
PL
ES

**Warming drawer / Wärmeschublade /
Ohřevná zásuvka / Ohrevná zásuvka / Tiroir de
réchauffement / Warmhoudlade / Szaufłada
grzewcza / Cajón para calentar**



AWDM6I X-TYPE / WD 22 AXX / WS 241 600 E /
AWDM6W X-TYPE / WD 22 CXW /
AWDM6B X-TYPE / WD 22 BXB / WS 241 600 S



IO-MWS-0451/1
(11.2018)

EN- Table of contents

| | |
|--|-----------|
| NOTES ON SAFETY | 12 |
| UNPACKING | 16 |
| DISPOSAL OF OLD APPLIANCE | 16 |
| TECHNICAL DATA | 17 |
| BEFORE USING FOR THE FIRST TIME | 17 |
| BEFORE USING FOR THE FIRST TIME | 17 |
| CLEANING AND HEATING UP FOR THE FIRST TIME | 17 |
| GUIDE TO THE APPLIANCE | 18 |
| CONTROL PANEL | 18 |
| OPERATION | 18 |
| FUNCTION SETTINGS | 18 |
| SPECIFICATIONS | 19 |
| TEMPERATURE SETTINGS | 19 |
| CAPACITY | 19 |
| KEEPING FOOD WARM | 20 |
| SETTINGS | 20 |
| LOW TEMPERATURE COOKING | 21 |
| HOW TO USE IT | 21 |
| OTHER USES | 27 |
| CLEANING AND CARE | 28 |
| APPLIANCE FRONT AND INTERIOR | 28 |
| CLEANING AND CARE | 28 |
| ANTI-SLIP MAT | 28 |
| PROBLEM SOLVING GUIDE | 29 |
| SAFETY INSTRUCTION FOR INSTALLATION | 30 |
| BUILD-IN | 30 |
| WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE | 32 |
| WARRANTY | 32 |

DE- Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| SICHERHEITSHINWEISE | 34 |
| ANWENDUNG | 37 |
| AUSPACKEN | 39 |
| ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN | 39 |
| TECHNISCHE DATEN | 40 |
| VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS | 40 |
| VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS | 40 |
| ERSTE REINIGUNG UND ERWÄRMUNG | 40 |
| GERÄTEBESCHREIBUNG | 41 |
| BEDIENFELD | 41 |
| BEDIENUNG | 41 |
| EINSTELLUNG DER FUNKTIONEN | 41 |
| TECHNISCHE DATEN | 42 |
| EINSTELLUNG DER TEMPERATUR | 42 |
| FASSUNGSVERMÖGEN | 42 |
| WARMHALTEN | 43 |
| EINSTELLUNGEN | 43 |
| NIEDERTEMPÉRATURGAREN | 44 |
| BEDIENUNG | 44 |
| SONSTIGE ANWENDUNGEN | 50 |
| REINIGUNG UND WARTUNG | 51 |
| VORDERSEITE UND INNENRAUM DES GERÄTS | 51 |
| REINIGUNG UND WARTUNG | 51 |
| RUTSCHFESTE MATTE | 51 |
| BEHEBUNG DER HÄUFIGSTEN PROBLEME | 52 |
| SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN EINBAU | 53 |
| EINBAU | 53 |
| GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE | 55 |
| GARANTIE | 55 |

CS- Obsah

| | |
|--|-----------|
| BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 57 |
| POUŽÍVÁNÍ | 60 |
| VYBALENÍ | 61 |
| LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ | 62 |
| TECHNICKÉ PARAMETRY | 63 |
| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ | 63 |
| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ | 63 |
| PRVNÍ ČIŠTĚNÍ A ZAHŘÍVÁNÍ | 63 |
| POPIS ZAŘÍZENÍ | 64 |
| OVLADACÍ PANEL | 64 |
| OBSLUHA | 64 |
| NASTAVENÍ FUNKCÍ | 64 |
| TECHNICKÉ ÚDAJE | 65 |
| NASTAVENÍ TEPLoty | 65 |
| OBJEM | 65 |
| UDRŽOVÁNÍ TEPLoty | 66 |
| NASTAVENÍ | 66 |
| PEČENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLotĚ | 67 |
| JAK POUŽÍVAT | 67 |
| JINÁ POUŽITÍ | 73 |
| ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA | 74 |
| PŘEDNÍ STRANA A VNITŘEK ZAŘÍZENÍ | 74 |
| ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA | 74 |
| PROTISKLUZOVÁ PODLOŽKA | 74 |
| ODSTRANOVÁNÍ NEJČASTĚJI SE VYSKYTUJÍCÍCH PROBLÉMŮ | 75 |
| BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K MONTÁŽI | 76 |
| ZÁSTAVBA | 76 |
| ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS | 78 |
| ZÁRUKA | 78 |

SK- Obsah

| | |
|--|------------|
| BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA | 80 |
| POUŽITIE | 83 |
| ROZBALENIE | 85 |
| LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ | 85 |
| TECHNICKÉ PARAMETRE | 86 |
| PRED PRVÝM POUŽITÍM ZARIADENIA | 86 |
| PRED PRVÝM POUŽITÍM ZARIADENIA | 86 |
| PRVÉ ČISTENIE A OHRIEVANIE | 86 |
| OPIS ZARIADENIA | 87 |
| OVLÁDACÍ PANEL | 87 |
| OBSLUHA | 87 |
| NASTAVENIE FUNKCIE | 87 |
| TECHNICKÉ PARAMETRE | 88 |
| NASTAVENIE TEPLoty | 88 |
| KAPACITA | 88 |
| UDRŽIAVANIE TEPLA | 89 |
| NASTAVENIA | 89 |
| NÍZKOTEPLTNÉ PEČENIE | 90 |
| SPÔSOB POUŽÍVANIA | 90 |
| ĽNÉ POUŽITIA | 96 |
| ČISTENIE A ÚDRŽBA | 97 |
| ČELO A VNÚTRO ZARIADENIA | 97 |
| ČISTENIE A ÚDRŽBA | 97 |
| PROTIŠMYKOVÁ PODLOŽKA | 97 |
| ODSTRANOVANIE NAJCASTEJŠÍCH PROBLÉMOV | 98 |
| BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA MONTÁŽE | 99 |
| VŠTAVANIE | 99 |
| ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS | 101 |
| ZÁRUKA | 101 |

FR- Table des matières

| | |
|---|------------|
| INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION | 103 |
| UTILISATION | 106 |
| DÉBALLAGE | 108 |
| ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS | 108 |
| PARAMÈTRES TECHNIQUES | 109 |
| AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL. | 109 |
| AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL. | 109 |
| PREMIER NETTOYAGE ET PRÉPARATION DE L'APPAREIL | 109 |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 110 |
| PANNEAU DE COMMANDE | 110 |
| UTILISATION | 110 |
| RÉGLAGES DES FONCTIONS | 110 |
| DONNÉES TECHNIQUES | 111 |
| RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE | 111 |
| VOLUME | 111 |
| MAINTIEN DE LA CHALEUR | 112 |
| RÉGLAGES | 112 |
| CUISSON EN FAIBLE TEMPÉRATURE | 113 |
| COMMENT UTILISER | 113 |
| AUTRES UTILISATIONS | 119 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 120 |
| DEVANT ET INTÉRIEUR DE L'APPAREIL | 120 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 120 |
| TAPIS ANTIDÉRAPANT | 120 |
| ÉLIMINATION DES PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS | 121 |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION | 122 |
| ENCASTREMENT | 122 |
| GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE | 124 |
| GARANTIE | 124 |

NL- Inhoudsopgave

| | |
|--|------------|
| AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK | 126 |
| TOEPASSING | 129 |
| UITPAKKEN | 131 |
| VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR | 131 |
| TECHNISCHE PARAMETERS | 132 |
| VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN HET APPARAAT | 132 |
| VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN HET APPARAAT | 132 |
| EERSTE REINIGING EN VERWARMING | 132 |
| BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT | 133 |
| BEDIENINGSPANEEL | 133 |
| BEDIENING | 133 |
| INSTELLEN VAN DE FUNCTIES | 133 |
| TECHNISCHE GEGEVENS | 134 |
| TEMPERATUUR INSTELLEN | 134 |
| CAPACITEIT | 134 |
| WARMHOUDEN | 135 |
| INSTELLINGEN | 135 |
| BAKKEN BIJ LAGE TEMPERATUREN | 136 |
| HOE TE GEBRUIKEN | 136 |
| ANDERE TOEPASSINGEN | 142 |
| REINIGING EN ONDERHOUD | 143 |
| FRONT EN INTERIEUR VAN HET APPARAAT | 143 |
| REINIGING EN ONDERHOUD | 143 |
| ANTISLIPMAT | 143 |
| HET OPLOSSEN VAN DE MEEST VOORKOMENDE PROBLEMEN | 144 |
| VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE | 145 |
| INBOUW | 145 |
| GARANTIE, SERVICE | 147 |
| GARANTIE | 147 |

PL- Spis treści

| | |
|--|------------|
| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | 149 |
| ZASTOSOWANIE | 152 |
| ROZPAKOWANIE | 154 |
| USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ | 154 |
| PARAMETRY TECHNICZNE | 155 |
| PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA | 155 |
| PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA | 155 |
| PIERWSZE CZYSZCZENIE I NAGRZEWANIE | 155 |
| OPIS URZĄDZENIA | 156 |
| PANEL STEROWANIA | 156 |
| OBSŁUGA | 156 |
| USTAWIENIA FUNKCJI | 156 |
| DANE TECHNICZNE | 157 |
| USTAWIENIA TEMPERATURY | 157 |
| POJEMNOŚĆ | 157 |
| PODTRZYMANIE CIEPŁA | 158 |
| USTAWIENIA | 158 |
| PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE | 159 |
| JAK UŻYWAĆ | 159 |
| INNE ZASTOSOWANIA | 165 |
| CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | 166 |
| FRONT I WNĘTRZE URZĄDZENIA | 166 |
| CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | 166 |
| MATA ANTYPOŚLIZGOWA | 166 |
| USUWANIE NAJCZĘŚCIEJ WYSTĘPUJĄCYCH PROBLEMÓW | 167 |
| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS INSTALOWANIA | 168 |
| ZABUDOWA | 168 |
| GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA | 170 |
| GWARANCJA | 170 |

ES - Tabla de contenidos

| | |
|---|------------|
| INDICACIONES RELACIONADAS CON SEGURIDAD | 172 |
| USO | 175 |
| DESEMBALAJE | 177 |
| ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS | 177 |
| PARAMETROS TÉCNICOS | 178 |
| ANTES DE PRIMER USO DE APARATO | 178 |
| ANTES DE PRIMER USO DE APARATO | 178 |
| PRIMERA LIMPIEZA Y CALENTAMIENTO | 178 |
| DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO | 179 |
| PANEL DE CONTROL | 179 |
| MANEJO | 179 |
| AJUSTES DE FUNCIÓN | 179 |
| DATOS TÉCNICOS | 180 |
| AJUSTES DE TEMPERATURA | 180 |
| CAPACIDAD | 180 |
| MANTENIMIENTO DE CALOR | 181 |
| CONFIGURACIÓN | 181 |
| HORNEADO EN TEMPERATURAS BAJAS | 182 |
| ¿CÓMO EMPLEAR? | 182 |
| OTRAS APLICACIONES | 188 |
| LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN | 189 |
| FRENTE E INTERIOR DEL APARATO | 189 |
| LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN | 189 |
| MATERIAL ANTIDESLIZANTE | 189 |
| ELIMINACIÓN DE LOS PROBLEMAS MÁS FRECUENTES | 190 |
| INDICACIONES RELATIVAS A LA SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN | 191 |
| CAJA | 191 |
| GARANTÍA, ATENCIÓN DE POST VENTA | 193 |
| GARANTÍA | 193 |

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance **Amica** is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

Amica

NOTES ON SAFETY

- Before using the appliance, please carefully read this manual!
- The appliance is designed for household use only.
- The manufacturer reserves the right to introduce changes, which do not affect operation of the appliance.
- The manufacturer shall not be liable for any damage or fire caused by the appliance resulting from failure to follow instructions in this manual.
- Ensure that it is possible to disconnect the appliance from the mains by removing the plug or switching off the bi-polar switch.
- Particular attention should be paid not to allow unaccompanied children to use the appliance.
- Make sure voltage indicated on the nameplate corresponds to the local mains supply voltage.
- Before use, extend and straighten the power cord.
- Packaging materials (bags, polyethylene, polystyrene, etc.) should be kept away from children during unpacking.
- **WARNING!** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged 8 years and older or by persons with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, provided they are supervised or have been instructed how to safely use the appliance and are familiar with risks associated with the use of the appliance. Ensure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children unless they are 8 years or older and are supervised by a competent person.
- **Important!** If the power cord is damaged, it should

be replaced by the manufacturer or specialist repair centre or a qualified person in order to avoid danger.

- This appliance is intended for use at home or in facilities, such as: kitchen for employees; in shops, offices and other working environments, use by the customers of hotels, motels and other residential facilities, in rural residential buildings, in the accommodation facilities;
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by persons inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety. Children shall not play with the appliance.
- Do not immerse the power cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not allow the connection cord hanging over the edge of a table or counter.
- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly, which will reduce the life of the appliance and may lead to dangerous situations.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Surface of a storage cabinet can get hot.
- Children must not be allowed to clean the appliance unsupervised.
- The appliance gets hot when in use and remains hot for quite a while after being switched off. Keep children well away from the appliance until it has cooled down and there is no danger of burning.
- A damaged appliance can be dangerous. Before installation, check the appliance for visible signs of damage. Do not use a damaged appliance.

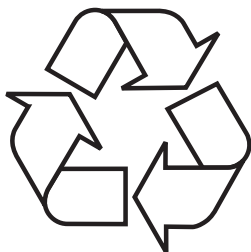
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when correctly earthed. It is most important that this basic safety requirement is observed and regularly tested, and where there is any doubt, the house hold wiring system should be inspected by a qualified electrician.
- Do not connect the appliance to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).
- For safety reasons, this appliance may only be used when it has been built in. This appliance must not be used in a non-stationary location (e.g. on a ship).
- The appliance must be disconnected from the mains electricity supply during installation, maintenance and repair work. Ensure that power is not supplied to the appliance until after it has been installed or until any maintenance or repair work has been carried out.
- In areas which may be subject to infestation by attention to cockroaches or other vermin, pay particular keeping the appliance and its surroundings in a clean condition at all times. Any damage which may be caused by cockroaches or other vermin will not be covered by the guarantee.
- The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.
- Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid when cleaning.
- The appliance is not intended for outdoor use
- THE DRAWER IS DESIGNED TO KEEP HOT FOOD WARM AND NOT TO WARM FOOD UP. ENSURE

FOOD IS REALLY HOT WHEN PLACED IN SIDE THE WARMING DRAWER

- You could burn yourself on the hot drawer or crockery. Protect your hands with heat-resistant pot holders or gloves when using the appliance. Do not let them get wet or damp, as this causes heat to transfer through the the material more quickly with the risk of scalding or burning yourself.
- Do not store any plastic containers or flammable bjects in the warming drawer. They could melt or catch fire when the appliance is switched on, causing a fire hazard.
- Due to the high temperatures radiated, objects left near the appliance when it is in use could catch fire. Do not use the appliance to heat up the room.
- Never replace the anti-slip mat supplied with the appliance with paper kitchen towel or similar
- If you overload the drawer, or sit or lean on it, the telescopic runners will be damaged. The telescopic runners can support a maximum load of 25 kg.
- Do not heat up unopened tins or jars of food in the drawer, as pressure will build up in the tin or jar causing it to explode. This could result in injury and scalding or damage.
- The underside of the drawer gets hot when switched on. Be careful not to touch it when the drawer is open.
- Do not use plastic or aluminium containers. These melt at high temperatures and could catch fire. Use only heat-resistant crockery made of glass, porcelain, etc.
- Take care when opening and closing the loaded drawer, that liquids do not spill over and get through the vents. This can cause the appliance to short circuit.

- Bacteria can develop on the food if the temperature is too low. Make sure that you set a high enough temperature to keep food warm

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Packaging materials (bags, polyethylene, polystyrene, etc.) should be kept away from children during unpacking.

DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/EU and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container. This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste

after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

TECHNICAL DATA

Power supply voltage: 220-240V
Frequency: 50/60Hz
Power rating: 1000W

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using for the first time

A display test is carried out for 10 seconds after the appliance has been installed and after a power cut. The fan comes on at the same time. The appliance cannot be used during this time.

Cleaning and heating up for the first time

Remove any protective foil and sticky labels.

Remove the anti-slip mat and, if applicable, the rack from the drawer, and sponge both with warm water and a little washing-up liquid. Dry using a soft cloth.

Wipe the appliance inside and out with a damp cloth only, and then dry with a soft cloth.

Replace the anti-slip mat and the rack (if applicable) in the drawer.

Then heat the empty drawer for at least two hours.

Switch the appliance on by touching the ▷ sensor.

Touch the  sensor repeatedly until the LED light.

Touch the  sensor repeatedly until the LED on the far right lights up.

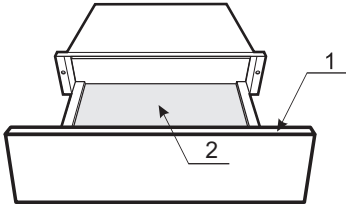
Touch the  sensor repeatedly until 2h lights up.

Close the drawer.

The warming drawer is fitted with a softclose self-closing mechanism. It also has a contact switch, which ensures that the heating element and fan in the appliance only work when the drawer is closed.

Metal components have a protective coating which may give off a slight smell when heated up for the first time. The smell and any vapours will dissipate after a short time, and do not indicate a faulty connection or appliance. Ensure that the kitchen is well ventilated whilst the appliance is being heated up for the first time.

GUIDE TO THE APPLIANCE



1. Control panel
2. Anti-slip mat: For keeping crockery secure (Optional accessories)

For appliances with no handle: Press the middle of the drawer to open or close it. When opening, the drawer pops out slightly. You can then pull it out towards you.

CONTROL PANEL



For warming cups and glasses



For warming plates and dishes



For keeping food warm



For setting the temperature



For setting the duration



For adjust temperature and time



Cancel Button



Start Button

The appliance can be used to keep food warm at the same time as warming plates and dishes. But the food must be covered properly and dry the dishes when finished.









Take care. The plates and dishes will take longer to warm up, but can get very hot on this function.

OPERATION

Function settings

1. In waiting state, press key to start the function of warming cups and glasses with 40°C. 40°C will display
2. Touch or to adjust the temperature
3. Touch and then touch or to adjust the warming time.
4. Touch to save the temperature and time.
5. Close the door and there will be a beep. Then the appliance will start working.

Note:




- During parameters setting, you can press other function keys to change the function among ,  and .
- Before closing the door, you can touch  to cancel the setting. And the appliance will go back to waiting state.
- During the process of working, open the door to enter to the parameters adjusting mode. And then press **+** or **-** to adjust the temperature. You can press the  or  to change the parameter which you want to adjust. And then press  to save the setting.
- After saving the setting as above, you can press  to enter to the waiting state, or close the door to start working.

Specifications

1. When the appliance is electrified, open the door. The buzzer will ring once and the appliance will enter to waiting state. "0" will display.
2. In the process of clock setting, if there is no operation within 3 minute, the oven will go back to the waiting state.
3. The buzzer sounds once by efficient press.
4. The buzzer will sound thrice to remind you when cooking is finished.

Temperature settings

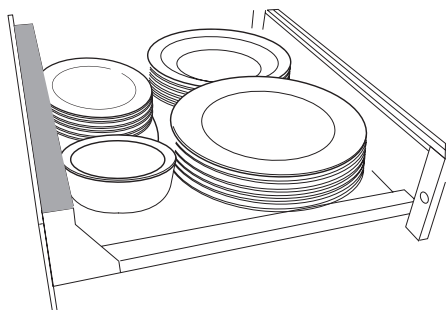
Each function has its own temperature range. The factory-set recommended temperatures are printed in bold. The temperature can be altered in 5° steps. The last temperature selected is automatically activated the next time the drawer is switched on, and this is shown in the display

| Temperature °C* | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 40 | 60 | 60 |
| 45 | 65 | 65 |
| 50 | 70 | 70 |
| 55 | 75 | 75 |
| 60 | 80 | 80 |

* Approximate temperature values, measured in the middle of the drawer when empty

Capacity

The quantity that can be loaded will depend to a great extent on the size and weight of your own crockery. Do not overload the drawer. The maximum load bearing capacity of the drawer is 25 kg. Under the maximum load bearing capacity, the drawer should be opened or closed slightly.




The loading examples shown here are suggestions only.
Preheat dinner ware for persons:

| | |
|-----------------------|-------|
| 6 dinner plates | φ26cm |
| 6 soup plates | φ23cm |
| 6 dessert dishes | φ19cm |
| 1 oval platter | φ32cm |
| 1 medium serving bowl | φ16cm |
| 1 small serving bowl | φ13cm |

KEEPING FOOD WARM

Settings

| Food | Cover the container? | Temperature for the  setting |
|-------------------------------|----------------------|---|
| Steak (rare) | yes | 65 |
| Bake/gratin | yes | 80 |
| Roast meat | yes | 75 |
| Casserole | yes | 80 |
| Fish fingers | no | 80 |
| Meat in a sauce | yes | 80 |
| Vegetables in a sauce | yes | 80 |
| Goulash | yes | 80 |
| Mashed potato | yes | 75 |
| Plated meal | yes | 80 |
| Baked potatoes / New potatoes | yes | 75 |
| Breaded escalope | no | 80 |
| Pancakes/ potato pancakes | no | 80 |
| Pizza | no | 80 |
| Boiled potatoes | yes | 80 |
| Gravy | yes | 80 |
| Strudel | no | 80 |
| To warm bread | no | 65 |
| To warm rolls | no | 65 |

* Depending on model

* The containers depend on the quantity, or food, or type of recipe

LOW TEMPERATURE COOKING

What it is?

It is any cooking procedure where the cooking temperature is at or close to the desired final core temp. In traditional cooking, the cooking temperature always exceeds the desired ready-to-eat temperatures. Low temperature cooking meat cooks at a low temperature over a long period of time. Using this method, meat loses less liquid (less molecule breaking), maintains organoleptic characteristics (vitamins, proteins and so on) keeping freshness, flavor and juiciness intact.

This cooking method is particularly suitable for large and tender pieces of meat.

For precision we recommend using a proprietary food thermometer to monitor the core temperature.

Core temperature

Food can be cooked to a core temperature of up to 70°C in the food warming drawer. Meat which needs to be cooked to a core temperature higher than 70°C is not suitable for cooking in the food warming drawer.

The core temperature reading gives information about the degree of cooking in the middle of a piece of meat. The lower the core temperature, the less cooked the meat is in the middle:

45-50°C = rare
55-60°C = medium
65°C = well done

How to use it

1. Preheat the hot cabinet for 15 min to 70°C.
2. Cover the meat properly with cling wrap.
3. The cooking duration depends on the size of the individual.
4. Put the covered meat on a plate and use a chronometer to calculate the time.
5. Sear the meat to give flavour (check the table)

Cooking table - Beef and Veal

| Part | Thickness | Doneness | Time | Searing time and indications |
|--|-----------|-----------|---|---|
| Whole Fillet | 50mm | Rare | 1h 35min | 90 seconds for outer side with full power of the stove |
| | | Medium | 2h 35min | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove |
| | 60mm | Well done | 3h 30min | |
| | | Rare | 1h 45min | 90 seconds for outer side with full power of the stove |
| | Medium | 2h 50min | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | Well done | 4h | | |
| 70mm | Rare | 2h | 90 seconds for outer side with full power of the stove | |
| | Medium | 3h | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| Well done | 4h 40min | | | |
| Medallions Rib eye T-bone Rump Steak | 20mm | Rare | 50min | 90 seconds for side with full power of the stove |
| | | Medium | 1h 30min | 3 min. for side with medium-high power of the stove |
| | Well done | 2h | | |
| | 30mm | Rare | 1h 5min | 90 seconds for side with full power of the stove |
| | | Medium | 1h 50min | 3 min. for side with medium-high power of the stove |
| | Well done | 2h 20min | | |
| 40mm | Rare | 1h 20min | 2 min for side with full power of the stove | |
| | Medium | 2h 10min | 4 min. for side with medium-high power of the stove | |
| Well done | 3h | | | |
| Sirloin joint Roast Beef | 60mm | Rare | 1h 45min | 4 min. for outer side with medium-high power of the stove |
| | | Medium | 2h 50min | 6 min. for outer side with medium power of the stove |
| | Well done | 4h | | |
| | 70mm | Rare | 2h | 4 min. for outer side with medium-high power of the stove |
| | | Medium | 3h | 6 min. for outer side with medium power of the stove |
| | Well done | 4h 40min | | |
| 80mm | Rare | 2h 20min | 4 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | Medium | 3h 30min | 6 min. for outer side with medium power of the stove | |
| Well done | 5h 40min | | | |

Cooking table - Pork

| Part | Thickness | Doneness | Time | Searing time and indications | |
|---|-----------|---------------------|----------------------|---|--|
| Whole Fillet | 40mm | Medium Well done | 2h 20min 3h 10min | 90 seconds for outer side with full power of the stove | |
| | | | | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | 50mm | Medium Well done | 2h 35min 3h 25min | 90 seconds for outer side with full power of the stove | |
| | | | | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | 60mm | Medium Well done | 3h 4h 5min | 90 seconds for outer side with full power of the stove | |
| | | | | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| Boned gammon Roulades Roast pork Whole pork loin | 30mm | Medium Well done | 1h 50min 2h 40min | 2 min. for outer side with high power of the stove | |
| | | | | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | 40mm | Medium Well done | 2h 20min 3h 10min | 2 min. for outer side with high power of the stove | |
| | | | | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | 50mm | Medium Well done | 2h 35min 3h 25min | 4 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | | | | 6 min. for outer side with medium power of the stove | |
| | 60mm | Medium Well done | 3h 4h 5min | 4 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | | | | 6 min. for outer side with medium power of the stove | |
| | 70mm | Medium Well done | 3h 20min 4h 45min | 4 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | | | | 6 min. for outer side with medium power of the stove | |
| | 80mm | Medium Well done | 3h 40min 5h 30min | 4 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | | | | 6 min. for outer side with medium power of the stove | |
| | Chop loin | 10mm | Medium Well done | 1h 10min 1h 30min | 60 seconds for side with full power of the stove |
| | | | | | 2 min. for side with full power of the stove |
| 20mm | | Medium Well done | 1h 10min 2h 10min | 90 seconds for side with full power of the stove | |
| | | | | 3 min. for side with high power of the stove | |

Cooking table - Poultry

| Part | Thickness | Doneness | Time | Searing time and indications |
|--------------------------------------|-----------|-----------|----------|--|
| Chicken breast | 25mm | Medium | 1h 30min | 60 seconds for side with full power of the stove |
| | | Well done | 2h | 90 seconds for side with full power of the stove |
| | 35mm | Medium | 1h 45min | 60 seconds for side with full power of the stove |
| | | Well done | 2h 20min | 90 seconds for side with full power of the stove |
| Duck breast (Magret) | 35mm | Rare | 1h | 4 min. for the skin side with medium-high power of the stove |
| | | Medium | 1h 30min | 4 min. for the skin side with medium-high power of the stove |
| | | Well done | 2h | 4 min. for the skin side with medium-high power of the stove |
| | 40mm | Rare | 1h 45min | 4 min. for the skin side with medium-high power of the stove |
| | | Medium | 2h 20min | 4 min. for the skin side with medium-high power of the stove |
| | | Well done | 3h | 4 min. for the skin side with medium-high power of the stove |
| Turkey breast | 40mm | Medium | 3h | 90 seconds for side with full power of the stove |
| | | Well done | 4h | 3 min. for side with high power of the stove |
| | 50mm | Medium | 3h 50min | 90 seconds for side with full power of the stove |
| | | Well done | 5h | 3 min. for side with high power of the stove |
| Foie Medallion (Duck or Goose liver) | 10mm | Medium | 30min | 60 seconds for side with full power of the stove |
| | 20mm | Medium | 40min | 60 seconds for side with full power of the stove |
| | 30mm | Medium | 50min | 60 seconds for side with full power of the stove |
| Whole Foie (Duck or Goose liver) | 35mm | Medium | 48min | 90 seconds for outer side with full power of the stove |
| | 45mm | Medium | 1h | 90 seconds for outer side with full power of the stove |
| | 55mm | Medium | 1h 15min | 90 seconds for outer side with full power of the stove |

Cooking table - Lamb

| Part | Thickness | Doneness | Time | Searing time and indications |
|-------------------------|-----------|-----------|---|---|
| Rack of lamb | 40mm | Rare | 1h 20min | 90 seconds for outer side with full power of the stove |
| | | Medium | 2h 10min | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove |
| | Well done | 3h | | |
| | 50mm | Rare | 1h 35min | 90 seconds for outer side with full power of the stove |
| | | Medium | 2h 35min | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove |
| | Well done | 3h 30min | | |
| 60mm | Rare | 1h 45min | 90 seconds for outer side with full power of the stove | |
| | Medium | 2h 50min | 3 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| Well done | 4h | | | |
| Saddle of Lamb | 60mm | Rare | 1h 45min | 90 seconds for side with full power of the stove |
| | | Medium | 2h 50min | 3 min. for side with medium-high power of the stove |
| | Well done | 4h | | |
| | 70mm | Rare | 2h | 90 seconds for side with full power of the stove |
| | | Medium | 3h | 3 min. for side with medium-high power of the stove |
| | Well done | 4h 40min | | |
| 80mm | Rare | 2h 20min | 2 min for side with full power of the stove | |
| | Medium | 3h 30min | 4 min. for side with medium-high power of the stove | |
| Well done | 5h 40min | | | |
| Boned leg of lamb Gigot | 60mm | Rare | 1h 45min | 4 min. for outer side with medium-high power of the stove |
| | | Medium | 2h 50min | 6 min. for outer side with medium power of the stove |
| | Well done | 4h | | |
| | 70mm | Rare | 2h | 4 min. for outer side with medium-high power of the stove |
| | | Medium | 3h | 6 min. for outer side with medium power of the stove |
| | Well done | 4h 40min | | |
| 80mm | Rare | 2h 20min | 4 min. for outer side with medium-high power of the stove | |
| | Medium | 1h 10min | 6 min. for outer side with medium power of the stove | |
| Well done | 5h 40min | | | |
| Lamb chops | 10mm | Rare | 35min | 60 seconds for side with full power of the stove. |
| | | Medium | 1h 10min | 60 seconds for side with full power of the stove. |
| | | Well done | 2h | 90 seconds for side with full power of the stove. |
| | 20mm | Rare | 50min | 60 seconds for side with full power of the stove. |
| | | Medium | 1h 30min | 60 seconds for side with full power of the stove. |
| | | Well done | 2h 30min | 90 seconds for side with full power of the stove. |

Cooking table - Eggs

| Size | Weight | Time |
|------------|--------------|----------|
| Very Large | 73g and over | 2h 20min |
| | | 2h 30min |
| | | 3h 10min |
| Large | 63g < 73g | 2h 11min |
| | | 2h 31min |
| | | 3h 1min |
| Medium | 53g < 63g | 2h 5min |
| | | 2h 25min |
| | | 2h 55min |
| Small | 53 and under | 2h |
| | | 2h 20min |
| | | 2h 50min |

OTHER USES

| Type of food | Container | Cover the container | Temperature of the setting | Duration in hours |
|------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| Defrosting berries | Plate | no | 65°C | 1 hour |
| Defrosting Frozen Vegetables | Plate | no | 65°C | 1 hour |
| Proving dough | Bowl | yes | 45°C | 0,5 hour |
| Making yoghurt | Yoghurt jars with lids | yes | 45°C | 6 hours |
| Melt chocolate | Bowl | no | 50°C | 1 hour |
| Infusion oil | Bowl covered with cling wrap | yes | 75°C | 4 hours |
| Infusion w ater | Bowl covered with cling wrap | yes | 65°C | 4 hours |
| Dry tomatoes | Plate with baking paper | no | 60°C | 20 hours |
| Dry Vegetable | Plate | no | 60°C | 12 hours |
| Dry sliced fruits | Plate | no | 60°C | 12 hours |
| Dry herbs | Plate | no | 70°C | 4 hours |
| Dry bread for bread crumbs | Plate | no | 80°C | 4 hours |
| Confited Fish in oil | Tupperware Microwaveable | cover and open the vent | 50°C | Depends on size between 1 to 2h. |
| White Melba toast | Plate | no | 80°C | 2 hours |
| Slow cooking vstew | Pyrex container | yes | 80°C | Between 1 to 12 hours |

CLEANING AND CARE

- Danger of injury- Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.
- Danger of damage- Unsuitable cleaning agents can damage the surfaces of the appliance. Only use domestic washing-up liquid to clean the appliance.
- Clean and dry the entire appliance after each use. Allow the appliance to cool down to a safe temperature before cleaning.

Appliance front and interior

- Remove any soiling immediately. If this is not done, it might become impossible to remove and could cause the surfaces to alter or discolour.
- Clean all surfaces with a clean sponge and a solution of hot water and washing-up liquid. Then dry with a soft cloth. A clean, damp microfibre E-cloth without cleaning agent can also be used.
- All surfaces are susceptible to scratching. Scratches on glass surfaces could even cause a breakage.
- Contact with unsuitable cleaning agents can alter or discolour the surfaces.

Cleaning and care

To avoid damaging the surfaces of your appliance, do not use:

- Cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- Cleaning agents containing descaling agents,
- Abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners,
- Solvent-based cleaning agents,
- Stainless steel cleaning agents,
- Dishwasher cleaner,
- Oven sprays,
- Glass cleaning agents,
- Hard, abrasive sponges and brushes, e.g. pot scourers,
- Sharp metal scrapers.




Anti-slip mat

- Remove the anti-slip mat from the drawer before cleaning it.
- Clean the anti-slip mat by hand only, using a solution of hot water and a little washing-up liquid, and then dry with a cloth.
- Do not put the anti-slip mat back into the drawer until it is completely dry.
- Do not wash the anti-slip mat in a dishwasher or washing machine.
- Never place the anti-slip mat in the oven to dry.

PROBLEM SOLVING GUIDE

With the help of the following guide, minor faults in the performance of the appliance, some of which may result from incorrect operation, can be put right without contacting the Service.

Installation work and repairs to electrical appliances must only be carried out by a suitably qualified person in strict accordance with current local and national safety regulations. Repairs and other work by un-qualified persons could be dangerous.

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|--|
| The appliance does not heat up. | The appliance is not correctly plugged in and switched on at the mains socket. | Insert the plug and switch on at the socket. |
| | The mains fuse has tripped. | Reset the trip switch in the mains fuse box (minimum fuse rating - see data plate). If, after resetting the trip switch in the mains fuse box and switching the appliance back on, the appliance will still not heat up, contact a qualified electrician. |
| The food is not hot enough. | The function for keeping food warm  is not selected. | Select the correct function. |
| | The temperature setting is too low. | Select a higher temperature. |
| | The vents are covered. | Ensure that the air can circulate freely. |
| The food is too hot. | The function for keeping food warm  is not selected. | Select the correct function. |
| | The temperature setting is too high. | Select a lower temperature. |
| The crockery is not warm enough. | The function for warming plates and dishes  is not selected | Select the correct function |
| | The temperature setting is too low. | Select a higher temperature. |
| | The vents are covered. | Ensure that the air can circulate freely. |
| | The crockery has not been allowed to heat up for a sufficiently long time. | Various factors will affect how long the crockery will take to heat up (see "Warming crockery"). |
| The crockery is too hot. | The function for warming plates and dishes or warming cups and glasses is not selected. | Select the correct function. |
| | The temperature setting is too high. | Select a lower temperature. |
| A noise can be heard when the drawer is being used. | The noise is caused by the fan which distributes the heat evenly through the drawer. The fan operates at intervals when the functions for keeping food warm and low temperature cooking are being used. | This is not a fault. |

SAFETY INSTRUCTION FOR INSTALLATION

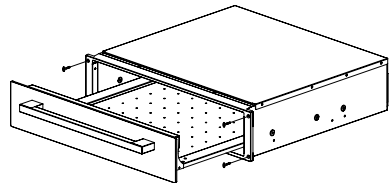
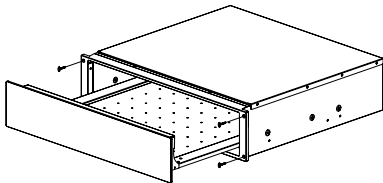
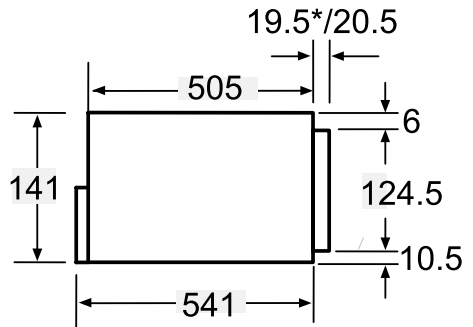
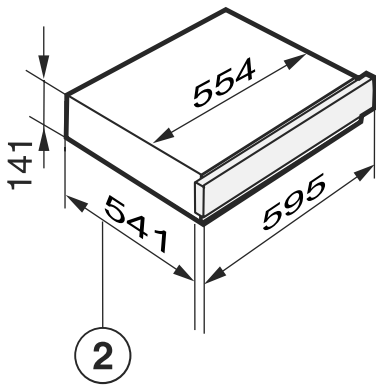
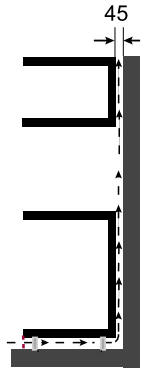
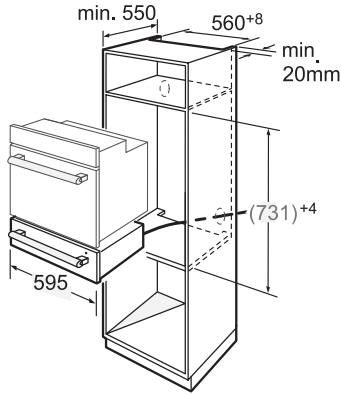
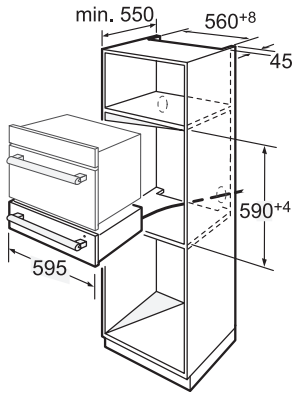
- Before connecting the appliance to the mains electricity supply make sure that the connection data on the data plate (voltage and frequency) correspond with the mains electricity supply, otherwise the appliance could be damaged. Consult a qualified electrician if in any doubt.
- The socket and on-off switch should be easily accessible after the appliance has been built in.
- The warming drawer may only be built in combination with those appliances quoted by the manufacturer as being suitable. The manufacturer cannot guarantee trouble-free operation if the appliance is operated in combination with appliances other than those quoted by the manufacturer as being suitable
- When building in the warming drawer in combination with another suitable appliance, the food warming drawer must be fitted above a fixed interim shelf in the housing unit. Please ensure that the housing unit can support both its weight and that of the other appliance.
- As the combination appliance is placed directly on top of the warming drawer once it is built in, an interim shelf is not necessary between the two appliances.
- The appliance must be built in so that the contents of the drawer can be seen. This is to avoid scalding from hot food spilling over. There must be enough space for the drawer to be pulled out fully.
- The warming drawer is available in two models, which differ in opening the door. The building-in dimensions for the warming drawer must be added to the building-in dimensions for the combination appliance to establish the niche size required
- When building in the combination appliance, it is essential to follow the instructions given in the operating and installation instructions supplied with the combination appliance.
- All dimensions in this instruction booklet are given in mm.

BUILD-IN

1. Ventilation cut-out required when combined with a pyrolytic oven
 2. Building-in dimension including mains supply cable connection Connection cable L = 1000 mm
- * Appliances with glass front
** Appliances with metal front

NOTE:

- The maximum power of compact appliances is 3350W
- The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.
- Drawings of product and furniture You will find on the back on this user manual



WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.



The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. Repairs should be carried out by a qualified technician only.

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

Sehr geehrter Kunde,

Von heute an werden Ihre alltäglichen Pflichten einfacher denn je. Dieses Gerät **Amica** ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Effizienz. Nachdem Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Gerät das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler. Diese Bedienungsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Bedienungsanleitung stehenden Hinweise genau.

Mit freundlichen Grüßen

Amica

SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation des Kaminhaube durch!
- Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Haushalt bestimmt.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden oder Brände, die durch das Gerät verursacht wurden und sich aus der Nichtbeachtung der in dieser Gebrauchsanweisung angegebenen Hinweise ergeben.
- Die Möglichkeit der Trennung des Gerätes vom Stromnetz durch Ziehen des Steckers aus der Steckdose oder durch Ausschalten des bipolaren Schalters muss gewährleistet werden.
- Es ist besonders darauf zu achten, dass die Kinder ohne Aufsicht das Gerät nicht nutzen.
- Prüfen Sie, ob die auf Typenschild gemachten Angaben zur Spannung den örtlichen Parametern der Stromversorgung entsprechen.
- Das Netzkabel vor der Montage ausrollen und begradigen.
- Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.
- **ACHTUNG!** Schrauben und Befestigungselemente, die nicht in Übereinstimmung mit diesen Hinweisen sind, können zur elektrischen Gefährdung führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis

verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von Kindern nicht erfolgen, es sei denn, dass sie das 8. Lebensjahr vollendet haben und von einer zuständigen Person beaufsichtigt wurden.

- Hinweis! Sollte das nicht trennbare Netzanschlusskabel beschädigt werden, sollte dieses beim Hersteller oder in einer Fachwerkstatt durch eine qualifizierte Person zur Vermeidung der Gefahr neu besorgt werden.
- Die Gerät ist vorgesehen für den Gebrauch zu Hause oder in solchen Objekten wie: Firmenküchen; kleine Küchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen, in Wohngebäuden auf dem Lande und in Beherbergungsbetrieben;
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) bedient werden, die unter geistigen oder körperlichen Behinderungen leiden oder die nicht über ausreichende Erfahrungen in der Bedienung solcher Geräte verfügen. Eine Ausnahme kann gemacht werden, wenn solche Personen unter Aufsicht eines Verantwortlichen mit dem Gerät arbeiten und/oder gründlich in die Bedienung eingewiesen wurden. Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Vermeiden Sie Situationen, in denen das Netzkabel oder der Stecker mit Wasser in Berührung kommen.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit Wärmequellen.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel am Tisch oder Arbeitsblatt herunterhängt.
- Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann des-

sen Oberfläche beeinträchtigt werden, wodurch die Lebensdauer des Gerätes verkürzt und gefährliche Situationen entstehen können.

- Das Gerät ist für die Bedienung mit einer externen Uhr oder mit einem getrennten Fernsteuerungssystem nicht bestimmt.
- Die Oberfläche des Küchenschrankes kann warm werden
- Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen oder bedienen.
- Das Gerät erhitzt sich während der Benutzung und bleibt nach dem Ausschalten noch über eine längere Zeit heiß. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, bis es sich abgekühlt hat und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.
- Ein beschädigtes Gerät kann gefährlich sein. Prüfen Sie das Gerät vor dem Einbau auf sichtbare Beschädigungsspuren. Ein beschädigtes Gerät darf nicht benutzt werden.
- Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn das Gerät korrekt geerdet ist. Es ist äußerst wichtig, diese grundlegende Sicherheitsanforderung zu beachten und regelmäßig zu testen. Im Zweifelsfall sollte ein qualifizierter Elektriker die Elektroinstallation des Hauses überprüfen.
- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz an. Andernfalls ist die erforderliche Sicherheit des Geräts nicht gewährleistet (z. B. Überhitzungsgefahr).
- Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nur benutzt werden, wenn es ordnungsgemäß eingebaut ist. Das Gerät darf nicht an einem nicht ortsfesten Standort (z. B. auf einem Schiff) benutzt werden.
- Für Einbau-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Netz getrennt werden. Stel-

len Sie sicher, dass das Gerät nicht an das Netz angeschlossen wird, ehe es nicht fertig installiert ist und ehe nicht alle Wartungs- und Reparaturarbeiten abgeschlossen sind.

- An Standorten, die Schädlingsbefall ausgesetzt sein können, achten Sie auf Kakerlaken und andere Schädlinge und sorgen Sie besonders für die Sauberhaltung des Geräts und seiner Umgebung. Jegliche Beschädigungen, die möglicherweise durch Kakerlaken oder andere Schädlinge verursacht wurden, werden nicht durch die Gewährleistung abgedeckt.
- Das Stromkabel darf nur durch das Loch unten im Schrank geführt werden, damit es die Rückwand des Backofens nicht berührt.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann die elektrischen Komponenten erreichen und einen Kurzschluss verursachen.
- Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Außenbereich bestimmt.

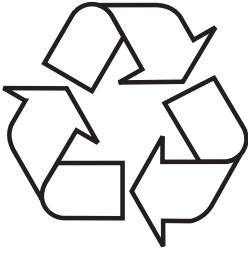
ANWENDUNG

- DIE SCHUBLADE IST ZUM WARMHALTEN UND NICHT ZUM AUFWÄRMEN VON LEBENSMITTELN BESTIMMT. STELLEN SIE SICHER, DASS DIE LEBENSMITTEL, DIE SIE IN DIE SCHUBLADE STELLEN, AUCH WIRKLICH HEISS SIND.
- Sie können sich an der heißen Schublade oder heißem Geschirr verbrennen. Schützen Sie Ihre Hände bei der Benutzung des Geräts mit hitzebeständigen Topflappen oder Ofenhandschuhen. Sorgen Sie dafür, dass diese nicht nass oder feucht werden, weil dann die Hitze schneller durch das Material dringt und die Verbrennungsgefahr zunimmt.
- Wahren Sie keine Plastikbehälter oder leicht ent-

zündliche Gegenstände in der Wärmeschublade auf. Sie können nach dem Einschalten des Geräts schmelzen bzw. sich entzünden und einen Brand verursachen.

- Durch die Wärmestrahlung können sich Gegenstände in der Nähe des Geräts entzünden. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raumes.
- Ersetzen Sie unter keinen Umständen die mit dem Gerät mitgelieferte rutschfeste Matte durch Küchenpapier oder ähnliche Materialien.
- Wenn Sie die Schublade überladen oder sich darauf setzen oder stützen, beschädigen Sie die Teleskopführungen. Die Teleskopführungen haben eine maximale Tragfähigkeit von 25 kg.
- Erwärmen Sie nicht verschlossene Dosen oder Gläser mit Lebensmitteln in der Schublade. Infolge des Druckanstiegs in den Dosen oder Gläsern können diese explodieren. Dadurch können Verletzungen und Verbrennungen sowie Beschädigungen verursacht werden.
- Nach dem Einschalten des Geräts wird der Boden der Schublade heiß. Achten Sie darauf, den Boden der Schublade nicht zu berühren, wenn diese offen ist.
- Benutzen Sie keine Plastik- oder Aluminiumbehälter. Sie schmelzen bei hohen Temperaturen und können sich entzünden. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Porzellan usw.
- Öffnen und schließen Sie die beladene Schublade vorsichtig, um keine Flüssigkeiten zu verschütten. Diese könnten durch die Lüftungsöffnungen dringen und einen Kurzschluss im Gerät verursachen.
- Wenn die Temperatur zu niedrig ist, können sich Bakterien in den Lebensmitteln entwickeln. Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur hoch genug eingestellt ist, um die Lebensmittel warm zu halten.

AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.

Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Hinweis! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet. Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass

dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf.

Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht.

Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung: 220-240V
Frequenz: 50/60Hz
Leistung: 1000W

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts

Nach dem Einbau des Geräts und nach einer Unterbrechung in der Stromversorgung wird ein 10 Sekunden langer Anzeigentest durchgeführt. Gleichzeitig schaltet sich der Ventilator ein. Für diesen Zeitraum kann das Gerät nicht benutzt werden.

Erste Reinigung und Erwärmung


Ziehen Sie die Schutzfolie und die Klebeetiketten ab.


Nehmen Sie die rutschfeste Matte und, falls vorhanden, den Rost aus der Schublade und reinigen Sie diese mit einem Schwamm, warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Trocknen Sie die Schublade mit einem weichen Tuch.


Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch ab.

Legen Sie die rutschfeste Matte wieder in die Schublade und setzen Sie den Rost (falls vorhanden) wieder ein.

Erwärmen Sie die Schublade dann für mindestens zwei Stunden.

Schalten Sie das Gerät mit dem Sensor  ein.

Berühren Sie wiederholt den Sensor , bis die LED aufleuchtet.

Berühren Sie wiederholt den Sensor , bis die LED auf der rechten Seite aufleuchtet.

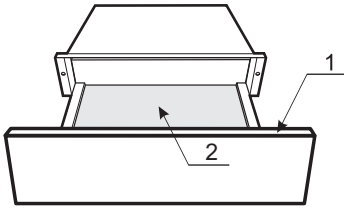
Berühren Sie wiederholt den Sensor , bis die Anzeige 2h erscheint.

Schließen Sie die Schublade.

Die Wärmeschublade verfügt über einen Selbstschließmechanismus mit leiser Schließung. Sie besitzt außerdem Berührungsschalter, der gewährleistet, dass das Heizelement und der Ventilator nur funktionieren, wenn die Schublade geschlossen ist.

Die Metallteile haben eine Schutzbeschichtung, die beim ersten Erhitzen einen leichten Geruch abgeben kann. Der Geruch sowie jegliche Ausdünstungen verschwinden nach kurzer Zeit und sind keine Anzeichen für Fehlfunktionen im Gerät. Sorgen Sie beim ersten Erhitzen des Geräts dafür, dass die Küche gut gelüftet ist.

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Rutschfeste Matte: Zur Absicherung des Geschirrs (zusätzliches Zubehör)

Bei Geräten ohne Griff: Drücken Sie die Mitte der Schublade, um sie zu öffnen oder zu schließen. Beim Öffnen springt die Schublade leicht vor. Dann können Sie sie weiter zu sich hin herausziehen.

BEDIENFELD



Zum Erwärmen von Tassen und Gläsern



Abbruchtaste



Zum Erwärmen von Tellern und Speisen



Einschalttaste



Zum Warmhalten von Speisen

Mit dem Gerät können Sie Speisen warm halten und gleichzeitig Teller und Geschirr erwärmen. Lebensmittel müssen jedoch gut abgedeckt und das Geschirr am Ende abgetrocknet werden.



Zum Einstellen der Temperatur



Zum Einstellen der Zeit








Vorsicht. Mit dieser Funktion dauert das Erwärmen von Tellern und Geschirr länger, aber sie können sehr heiß werden.













Zur Regulierung von Temperatur und Zeit

BEDIENUNG

Einstellung der Funktionen

1. Drücken Sie, während sich das Gerät im Wartezustand befindet, die Taste  und starten Sie die Funktion zum Erwärmen von Tassen und Gläsern bei einer Temperatur von 40°C. In der Anzeige erscheint 40°C.
2. Mit den Sensoren  und  wird die Temperatur eingestellt.
3. Berühren Sie  und dann  oder , um die Erwärmungszeit einzustellen.
4. Um Temperatur und Zeit zu speichern, drücken Sie .
5. Schließen Sie die Tür. Es ertönt ein Lautsignal. Das Gerät setzt sich in Betrieb.

Achtung:




- Beim Einstellen der Parameter können Sie andere Funktionstasten drücken, um zwischen den Funktionen ,  und  umzuschalten.
- Bevor Sie die Tür schließen, können Sie die Einstellungen löschen, indem Sie  berühren. Dann kehrt das Gerät in den Wartezustand zurück.
- Um die Parametereinstellung zu ändern, während das Gerät in Betrieb ist, müssen Sie die Tür öffnen. Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie  oder . Um den Parameter zu wählen, den Sie einstellen wollen, drücken Sie  oder . Um die Einstellungen zu speichern, drücken Sie .
- Wenn Sie die Einstellungen wie oben beschrieben gespeichert haben, können Sie  drücken, um zum Wartezustand überzugehen, oder die Tür schließen, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

Technische Daten

1. Wenn das Gerät angeschlossen ist, öffnen Sie die Tür. Es ertönt ein Signalton und das Gerät geht in den Wartezustand über. In der Anzeige erscheint „0“.
2. Wenn der Benutzer während des Einstellens der aktuellen Zeit innerhalb von 3 Minuten keine Taste drückt, kehrt der Backofen automatisch in den Wartezustand zurück.
3. Der Signalton ertönt einmal.
4. Der Signalton ertönt dreimal, um Sie darauf hinzuweisen, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

Einstellung der Temperatur

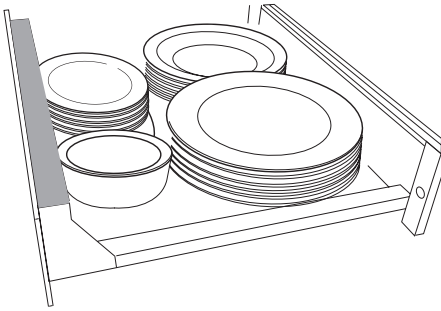
Jede Funktion hat einen eigenen Temperaturbereich. Die werkseitig eingestellten, empfohlenen Temperaturen sind fettgedruckt. Die Temperatur kann in 5°-Schritten geändert werden. Die jeweils zuletzt gewählte Temperatur wird beim nächsten Einschalten der Schublade automatisch programmiert und angezeigt.

| Temperatur °C* | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 40 | 60 | 60 |
| 45 | 65 | 65 |
| 50 | 70 | 70 |
| 55 | 75 | 75 |
| 60 | 80 | 80 |

* Ungefähre Temperaturwerte, gemessen in der Mitte der leeren Schublade.

Fassungsvermögen

Wie viel Geschirr Sie in die Schublade stellen können, ist weitgehend davon abhängig, wie groß und schwer das Geschirr ist. Überladen Sie die Schublade nicht. Die Schublade hat eine maximale Tragfähigkeit von 25 kg. Auch mit maximaler Beladung sollte sich die Schublade leicht öffnen und schließen lassen.




Die hier gezeigten Beispiele für das Beladen der Schublade sind nur Vorschläge.
Vorwärmen von Essgeschirr:

| | |
|-----------------------------|-------|
| 6 Essteller | φ26cm |
| 6 Suppenteller | φ23cm |
| 6 Dessertteller | φ19cm |
| 1 ovale Schüssel | φ32cm |
| 1 mittelgroße Salatschüssel | φ16cm |
| 1 kleine Salatschüssel | φ13cm |

WARMHALTEN

Einstellungen

| Gargut | Behälter schließen? | Temperatur für die Einstellung  |
|--------------------------------------|---------------------|--|
| Steak (kurz gebraten) | JA | 65 |
| Überbacken/Gratin | JA | 80 |
| Braten | JA | 75 |
| Auflauf | JA | 80 |
| Fischstäbchen | Nein | 80 |
| Fleisch in Soße | JA | 80 |
| Gemüse in Soße | JA | 80 |
| Gulasch | JA | 80 |
| Kartoffelpüree | JA | 75 |
| Gericht auf dem Teller | JA | 80 |
| Ofenkartoffeln/Frühkartoffeln | JA | 75 |
| Panierte Schnitzel | Nein | 80 |
| Pfannkuchen/ Kartoffelpfannkuchen | Nein | 80 |
| Pizza | Nein | 80 |
| Salzkartoffeln | JA | 80 |
| Sauce | JA | 80 |
| Strudel | Nein | 80 |
| Aufwärmen von Brot | Nein | 65 |
| Aufwärmen von Brötchen | Nein | 65 |

* Je nach Modell

* Die Behälter sind abhängig von Menge und Art der Lebensmittel sowie vom Rezept

NIEDERTEMPERATURGAREN

Was ist das?

Beim Garen mit der Niedertemperaturmethode entspricht die Ofentemperatur ungefähr der gewünschten Kerntemperatur des Garguts am Ende des Garvorgangs. Beim herkömmlichen Garen ist die Ofentemperatur immer deutlich höher als die Temperatur des verzehrfertigen Lebensmittels. Beim Niedertemperaturgaren wird Fleisch bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum gegart. Mit dieser Methode verliert das Fleisch weniger Saft (geringerer Teilchenzerfall), bewahrt seine organoleptischen Eigenschaften (Vitamine, Eiweiße) und bleibt frisch, schmackhaft und saftig.

Diese Garmethode eignet sich besonders für große und empfindliche Fleischstücke.

Mit Hinsicht auf Präzision empfehlen wir die Anwendung eines patentierten Bratenthermometers zur Kontrolle der Kerntemperatur des Garguts.

Kerntemperatur des Garguts

In der Wärmeschublade können Sie Speisen mit einer Kerntemperatur bis zu 70°C garen. Fleisch, das auf eine Kerntemperatur von über 70°C erhitzt werden muss, eignet sich nicht zum Garen in der Wärmeschublade.

Das Ablesen der Kerntemperatur gibt Aufschluss über die Garstufe im Inneren eines Fleischstücks. Je niedriger die Kerntemperatur, desto weniger ist das Fleisch von innen gar:

45-50°C = blutig
55-60°C = medium
65°C = Durch

Bedienung

1. Erhitzen Sie die Wärmeschublade über 15 Minuten auf die Temperatur von 70°C.
2. Decken Sie das Fleisch sorgfältig mit Lebensmittelfolie ab.
3. Die Garzeit ist von der Größe des Fleischstücks abhängig.
4. Legen Sie das abgedeckte Fleisch auf einen Teller und benutzen Sie den Zeitmesser, um die Garzeit zu berechnen.
5. Würzen Sie das Fleisch nach Geschmack (siehe Tabelle)

Gartabelle – Rind- und Kalbfleisch

| Fleischart | Dicke | Garstufe | Zeit | Anbratdauer und Hinweise |
|---|-------|---------------------------|--|--|
| Ganzes Filet | 50 mm | Blutig Medium Durch | 1 Std. 35 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 2 Std. 35 Min. 3 Std. 30 Min. | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | 60 mm | Blutig Medium Durch | 1 Std. 45 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 2Std. 50Min. </420 4Std. </422 | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | 70 mm | Blutig Medium Durch | 2 Std. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 3 Std. 4 Std. 40 Min. | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| Lende Entrecôte Steak mit Knochen Rumpsteak | 20 mm | Blutig Medium Durch | 50 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 1 Std. 30 Min. 2 Std. | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | 30 mm | Blutig Medium Durch | 1 Std. 5 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 1 Std. 50 Min. 2 Std. 20 Min. | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | 40 mm | Blutig Medium Durch | 1 Std. 20 Min. | 2 Minuten von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 2 Std. 10 Min. 3 Std. | 4 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| Lendensteak Rinderbraten | 60 mm | Blutig Medium Durch | 1 Std. 45 Min. | 4 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | | | 2 Std. 50 Min. 4 Std. | 6 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze |
| | 70 mm | Blutig Medium Durch | 2 Std. | 4 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | | | 3 Std. 4 Std. 40 Min. | 6 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze |
| | 80 mm | Blutig Medium Durch | 2 Std. 20 Min. | 4 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | | | 3 Std. 30 Min. 5 Std. 40 Min. | 6 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze |

Gartabelle - Schweinefleisch

| Fleischart | Dicke | Garstufe | Zeit | Anbratzeit und Hinweise |
|---|-------|-----------------|----------------------------|---|
| G a n z e s Filet | 40 mm | Medium Durch | 2 Std. 20 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 3 Std. 10 Min. | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | 50 mm | Medium Durch | 2 Std. 35 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 3 Std. 25 Min. | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | 60 mm | Medium Durch | 3 Std. 4 Std. 5 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| Schinken ohne Kno- chen Rouladen Schweineb- raten Ganzer Schweins- rücken | 30 mm | Medium Durch | 1 Std. 50 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 2 Std. 40 Min. | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | 40 mm | Medium Durch | 2 Std. 20 Min. | 2 Minuten von jeder Seite bei starker Hitze |
| | | | 3 Std. 10 Min. | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | 50 mm | Medium Durch | 2 Std. 35 Min. | 4 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | | | 3 Std. 25 Min. | 6 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze |
| | 60 mm | Medium Durch | 3 Std. 4 Std. 5 Min. | 4 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | | | | 6 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze |
| | 70 mm | Medium Durch | 3 Std. 20 Min. | 4 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | | | 4 Std. 45 Min. | 6 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze |
| | 80 mm | Medium Durch | 3 Std. 40 Min. | 4 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | | | 5 Std. 30 Min. | 6 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze |
| Schweine- koteletts | 10 mm | Medium Durch | 1 Std. 10 Min. | 60 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 1 Std. 30 Min. | 2 Minuten von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | 20 mm | Medium Durch | 1 Std. 10 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 2 Std. 10 Min. | 3 Minuten von jeder Seite bei starker Hitze |

Gartabelle - Geflügel

| Fleischart | Dicke | Garstufe | Zeit | Anbratzeit und Hinweise |
|---------------------------------------|---------|----------|----------------|---|
| Hähnchenbrust | 25 mm | Medium | 1 Std. 30 Min. | 60 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | Durch | 2 Std. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | 35 mm | Medium | 1 Std. 45 Min. | 60 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | Durch | 2 Std. 20 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| Entenbrust (Magret) | 35 mm | Rosa | 1 Std. | 4 Minuten von jeder Seite mit Haut bei fast maximaler Hitze |
| | | Medium | 1 Std. 30 Min. | 4 Minuten von jeder Seite mit Haut bei fast maximaler Hitze |
| | | Durch | 2 Std. | 4 Minuten von jeder Seite mit Haut bei fast maximaler Hitze |
| | 40 Min. | Rosa | 1 Std. 45 Min. | 4 Minuten von jeder Seite mit Haut bei fast maximaler Hitze |
| | | Medium | 2 Std. 20 Min. | 4 Minuten von jeder Seite mit Haut bei fast maximaler Hitze |
| | | Durch | 3 Std. | 4 Minuten von jeder Seite mit Haut bei fast maximaler Hitze |
| Truthahnbrust | 40 mm | Medium | 3 Std. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | Durch | 4 Std. | 3 Minuten von jeder Seite bei starker Hitze |
| | 50 mm | Medium | 3 Std. 50 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | Durch | 5 Std. | 3 Minuten von jeder Seite bei starker Hitze |
| Leberdailles (Enten- oder Gänseleber) | 10 mm | Medium | 30 Min. | 60 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | 20 mm | Medium | 40 Min. | 60 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | 30 mm | Medium | 50 Min. | 60 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| Ganze Leber (Enten- oder Gänseleber) | 35 mm | Medium | 48 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | 45 mm | Medium | 1 Std. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | 55 mm | Medium | 1 Std. 15 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |

Gartabelle - Lammfleisch

| Fleischsorte | Dicke | Garstufe | Zeit | Anbratzeit und Hinweise |
|----------------------------------|--|-------------------------|--|---|
| Lammkarree | 40 mm | Rosa Medium Durch | 1 Std. 20 Min. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 2 Std. 10 Min. 3 Std. | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | 50 mm | Rosa Medium Durch | 1 Std. 35 Min. 2Std. </716 | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| 35Min. </717 3 Std. 30 Min. | | | 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze | |
| Lammrücken | 60 mm | Rosa Medium Durch | 1 Std. 45 Min. 2 Std. 50 Min. 4 Std. | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze 3 Minuten von jeder Seite bei fast maximaler Hitze |
| | | | 70 mm | Rosa Medium Durch |
| | 80 mm | Rosa Medium Durch | | |
| Lammkeule ohne Knochen Gigot | | | 60 mm | Rosa Medium Durch |
| | 70 mm | Rosa Medium Durch | | |
| | | | 80 mm | Rosa Medium Durch |
| Lammkoteletts | 10 mm | Rosa Medium Durch | | |
| | | | 1 Std. 10 Min. 2 Std. | 60 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze |
| | | | 20 mm | Rosa Medium Durch |
| 1 Std. 30 Min. 2 Std. 30 Min. | 60 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze | | | |
| | 90 Sekunden von jeder Seite bei maximaler Hitze | | | |

Gartabelle - Eier

| Größe | Gewicht | Zeit |
|-----------|------------------|----------------|
| Sehr groß | 73 g und mehr | 2 Std. 20 Min. |
| | | 2 Std. 30 Min. |
| | | 3 Std. 10 Min. |
| Groß | 63 g < 73 g | 2 Std. 11 Min. |
| | | 2 Std. 31 Min. |
| | | 3 Std. 1 Min. |
| Mittel | 53 g < 63 g | 2 Std. 5 Min. |
| | | 2 Std. 25 Min. |
| | | 2 Std. 55 Min. |
| Klein | 53 g und kleiner | 2 Std. |
| | | 2 Std. 20 Min. |
| | | 2 Std. 50 Min. |

SONSTIGE ANWENDUNGEN

| Art des Lebensmittels | Behälter | Behälter schließen? | Einstellung der Temperatur | Zeit in Stunden |
|----------------------------------|---|--|----------------------------|---------------------------------|
| Auftauen von Heidelbeeren | Teller | Nein | 65°C | 1 Stunde |
| Auftauen von gefrorenem Gemüse | Teller | Nein | 65°C | 1 Stunde |
| Teig gehen lassen | Schüssel | JA | 45°C | 0,5 Stunden |
| Herstellung von Joghurt | Joghurtbecher mit Deckel | JA | 45°C | 6 Stunden |
| Schmelzen von Schokolade | Schüssel | Nein | 50°C | 1 Stunde |
| Aufgussöl | Mit Lebensmittelfolie abgedeckte Schüssel | JA | 75°C | 4 Stunden |
| Aufgusswasser | Mit Lebensmittelfolie abgedeckte Schüssel | JA | 65°C | 4 Stunden |
| Getrocknete Tomaten | Blech mit Backpapier | Nein | 60°C | 20 Stunden |
| Getrocknetes Gemüse | Teller | Nein | 60°C | 12 Stunden |
| Getrocknete Früchte in Scheiben | Teller | Nein | 60°C | 12 Stunden |
| Getrocknete Kräuter | Teller | Nein | 70°C | 4 Stunden |
| Getrocknetes Brot für Paniermehl | Teller | Nein | 80°C | 4 Stunden |
| Confiertes Fisch in Öl | Mikrowellenfester Plastikbehälter | verschlossen und mit offener Lüftungsöffnung | 50°C | Je nach Größe, von 1 bis 2 Std. |
| Melba-Toast aus Weißbrot | Teller | Nein | 80°C | 2 Stunden |
| Langsam gegarter Eintopf | Pyrex-Behälter | JA | 80°C | Von 1 bis 12 Stunden |

REINIGUNG UND WARTUNG

- Verletzungsgefahr – benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann die elektrischen Komponenten erreichen und einen Kurzschluss verursachen.
- Beschädigungsgefahr – ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts ausschließlich ein haushaltsübliches Geschirrspülmittel.
- Reinigen und trocknen Sie das ganze Gerät nach jeder Benutzung. Warten Sie, bevor Sie das Gerät reinigen, bis es sich auf eine ungefährliche Temperatur abgekühlt hat.

Vorderseite und Innenraum des Geräts

- Jegliche Verschmutzungen sofort entfernen. Später lassen sich Verschmutzungen möglicherweise nicht mehr entfernen und können die Oberfläche beeinträchtigen oder verfärben.
- Reinigen Sie alle Oberflächen mit einem sauberen Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Trocken Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab. Sie können die Oberflächen auch mit einem feuchten Mikrofaser Tuch ohne Reinigungsmittel säubern.
- Alle Oberflächen sind anfällig für Kratzer. An Glasflächen können Kratzer sogar Sprünge verursachen.
- Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen verändern oder verfärben.

Reinigung und Wartung

Um Beschädigungen der Oberflächen des Geräts zu vermeiden, verwenden Sie keine:

- Reinigungsmittel, die Natron, Ammoniak, Säuren oder Chloride enthalten,
- Reinigungsmittel, die kalklösende Substanzen enthalten,
- Scheuermittel, z. B. Scheuermilch oder Scheuermilchpulver,
- Reinigungsmittel auf Lösemittelbasis,
- Reinigungsmittel für Edelstahl,
- Reinigungsmittel für Geschirrspülmaschinen,
- Sprühreiniger für Backöfen,
- Glasreiniger,
- harten, rauen Schwämme oder Bürsten, z. B. Abwaschbürsten,
- scheuernden Metallschwämme.




Rutschfeste Matte

- Nehmen Sie vor der Reinigung die rutschfeste Matte aus der Schublade.
- Säubern Sie die rutschfeste Matte immer von Hand mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel und trocknen Sie sie dann mit einem Tuch ab.
- Legen Sie die Matte erst wieder in die Schublade zurück, wenn sie vollkommen trocken ist.
- Waschen Sie die rutschfeste Matte nicht im Geschirrspüler oder in der Waschmaschine.
- Legen Sie die Matte nie zum Trocknen in den Backofen.

BEHEBUNG DER HÄUFIGSTEN PROBLEME

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, kleine, möglicherweise durch falsche Bedienung verursachte Fehler in der Funktionsweise des Geräts zu beheben, ohne den Kundendienst rufen zu müssen.

Installations- und Reparaturarbeiten an elektrischen Geräten dürfen nur von entsprechend, nach den geltenden regionalen und nationalen Sicherheitsvorschriften qualifizierten Personen durchgeführt werden. Reparaturen und sonstige Arbeiten durch unqualifizierte Personen können gefährlich sein.

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|--|---|
| Das Gerät wird nicht heiß. | Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen und am Netzstecker eingeschaltet. | Schließen Sie den Stecker an und schalten Sie den Steckdosenschalter ein. |
| | Die Netzsicherung wurde ausgelöst. | Setzen Sie den Notschalter im Sicherungskasten zurück (Mindestwert der Sicherung – siehe Typenschild). Wenn das Gerät nach dem Zurücksetzen des Notschalters im Sicherungskasten und dem erneuten Einschalten immer noch nicht heiß wird, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. |
| Die Speisen sind nicht heiß genug. | Die Funktion zum Warmhalten der Speisen wurde nicht gewählt  . | Wählen Sie die richtige Funktion. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Wählen Sie eine höhere Temperatur. |
| | Die Lüftungsöffnungen sind verdeckt. | Vergewissern Sie sich, dass die Luft ungehindert zirkulieren kann. |
| Das Essen ist zu heiß. | Die Funktion zum Warmhalten der Speisen wurde nicht gewählt  . | Wählen Sie die richtige Funktion. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu hoch. | Wählen Sie eine niedrigere Temperatur. |
| Das Geschirr ist nicht heiß genug. | Die Funktion zum Erwärmen von Tellern und Geschirr wurde nicht gewählt.  . | Wählen Sie die entsprechende Funktion. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Wählen Sie eine höhere Temperatur. |
| | Die Lüftungsöffnungen sind verdeckt. | Vergewissern Sie sich, dass die Luft ungehindert zirkulieren kann. |
| | Das Geschirr wurde nicht lange genug erwärmt. | Diverse Faktoren haben einen Einfluss darauf, wie lange das Geschirr aufgewärmt wird (siehe „Erwärmen von Geschirr“). |
| Das Geschirr ist zu heiß. | Die Funktion zum Erwärmen von Tellern und Geschirr oder Tassen und Gläsern wurde nicht gewählt. | Wählen Sie die richtige Funktion. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu hoch. | Wählen Sie eine niedrigere Temperatur. |
| Während der Benutzung der Schublade ist ein Geräusch zu hören. | Das Geräusch kommt von dem Ventilator, der die Wärme gleichmäßig in der Schublade verteilt. Wenn Funktionen zum Warmhalten von Speisen und Kochen bei niedrigen Temperaturen eingeschaltet sind, läuft der Ventilator mit Unterbrechungen. | Dies ist kein Fehler. |

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN EINBAU

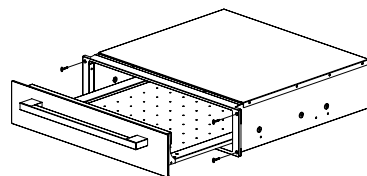
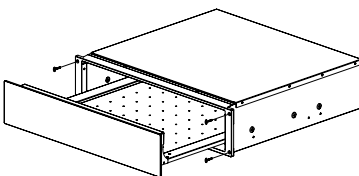
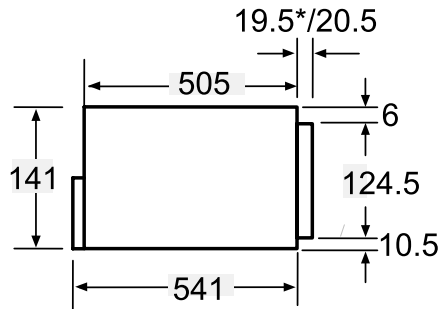
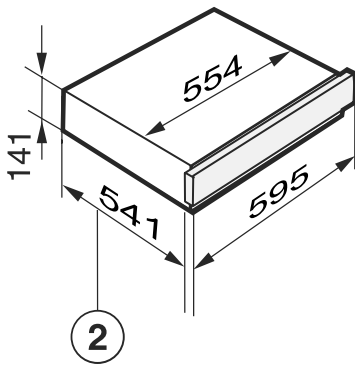
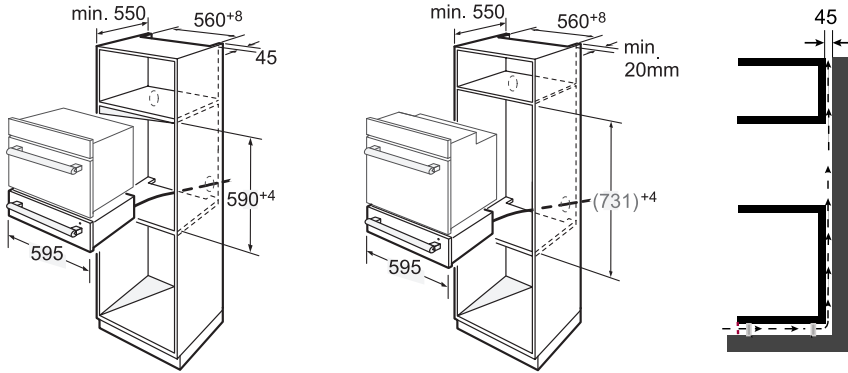
- Bevor Sie das Gerät an den Netzstrom anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf dem Typenschild (Spannung und Frequenz) der Netzspannung entsprechen, andernfalls könnte es zu einer Beschädigung des Geräts kommen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.
- Das Gerät sollte so eingebaut werden, dass Steckdose und Schalter leicht erreichbar sind.
- Die Wärmeschublade kann nur in Verbindung mit den vom Hersteller als für diesen Zweck geeignet angegebenen Geräten eingebaut werden. Wenn die Wärmeschublade in Verbindung mit anderen als den vom Hersteller als geeignet empfohlenen Geräten benutzt wird, kann der Hersteller die fehlerfreie Funktionsweise der Schublade nicht gewährleisten.
- Beim Einbau der Wärmeschublade in Verbindung mit einem anderen, geeigneten Gerät, muss die Wärmeschublade über dem Trennboden im Gehäuse montiert werden. Vergewissern Sie sich, dass der Schrank das Gewicht der Schublade und des anderen Geräts tragen kann.
- Da sich das dazugehörige Gerät nach dem Einbau direkt über der Wärmeschublade befindet, ist zwischen den beiden Geräten kein Trennboden erforderlich.
- Das Gerät muss so eingebaut werden, dass der Inhalt der Schublade sichtbar ist. Dadurch sollen Verbrennungen durch verschüttete heiße Lebensmittel vermieden werden. Vor dem Gerät muss so viel Platz sein, dass die Schublade vollständig herausgezogen werden kann.
- Die Wärmeschublade ist in zwei Versionen erhältlich. Der Unterschied besteht in der Art der Türöffnung. Die Einbaumaßen der Wärmeschublade müssen zu den Maßen des dazugehörigen Geräts addiert werden, um auszurechnen, wie groß die Schranköffnung sein muss.
- Halten Sie sich beim Einbau der Gerätekombination unbedingt an die Anweisungen in der Bedienungsanleitung für das dazugehörige Gerät.
- Alle Maße in dieser Anleitung sind in Millimetern angegeben.

EINBAU

1. Wird die Wärmeschublade in Verbindung mit einem Pyrolyse-Backofen eingebaut, ist eine Lüftungsöffnung erforderlich.
2. Einbaumaße einschließlich des Netzkabelanschlusses; Leitung L = 1000 mm
 - * Gerät mit Glasfront
 - ** Gerät mit Metallfront

HINWEIS:

- Die Höchstleistung der Kompaktgeräte beträgt 3350 W.
- Das Stromkabel darf nur durch das Loch unten im Schrank geführt werden, damit es die Rückwand des Backofens nicht berührt.
- Auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung finden Sie Zeichnungen des Produkts und der Möbel.



GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE

Garantie

Garantieleistungen laut Garantieschein. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch einen unsachgemäßen Betrieb des Produktes entstehen.




Der Hersteller empfiehlt, dass alle Reparaturen und alle Einstellmaßnahmen durch den Werkskundendienst oder durch Autorisierten Servicedienst des Herstellers. Die Reparaturen sollen ausschließlich durch Personen mit entsprechenden Qualifikationen durchgeführt werden.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produktes erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen der nachfolgenden EU-Richtlinien entspricht:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EG**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EG**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EG**

Das Gerät ist mit dem  Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

Vážený kliente,

počínaje dnešním dnem jsou každodenní povinnosti jednodušší než kdykoli jindy. Zařízení **Amica** je spojením výjimečně snadné obsluhy a vynikající efektivity. Po přečtení návodu nebudete mít problém s obsluhou.

Zařízení, které opustilo továrnu, bylo důkladně zkontrolováno před zabalením z hlediska bezpečnosti a funkčnosti na kontrolních stanovištích.

Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze. Dodržováním pokynů uvedených v návodu předejdete nesprávnému používání. Návod si ponechte a uschovejte tak, abyste jej měli vždy při ruce.

Dodržujte přesně návod k obsluze, abyste zabránili nešťastným událostem.

S úctou

Amica

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Odsavač používejte teprve po přečtení tohoto návodu!
- Zařízení je určeno výlučně pro domácí použití.
- Výrobce si vyhrazuje možnost provádění změn, které nemají vliv na funkčnost zařízení.
- Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za eventuální škody nebo požár způsobené zařízením, vyplývající z nedodržování pokynů uvedených v tomto návodu.
- Zajistěte možnost odpojení zařízení od elektrického napájení vytažením zástrčky nebo vypnutím dvoupólového vypínače.
- Všiměte si pozorně, aby zařízení nepoužívaly děti ponechané bez dozoru.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá místním parametrům napájení.
- Před montáží roztáhněte a vyrovnejte síťový kabel.
- Obalové materiály (polyetylenové sáčky, pěnový polystyren apod.) nenechávejte při vybalování v dosahu dětí.
- **POZOR!** V případě chybějící instalace šroubů a úchytných prvků dle pokynů uvedených v tomto návodu může dojít k vzniku nebezpečí elektrické povahy.
- **VYSTRACHA:** To zařízení může být používáné dětmi ve věku 8 let a staršími, osoby s omezenými fyzickými anebo mentálními schopnostmi, jak rovněž osoby bez zkušenosti a bez znalosti zařízení mohou konvici používat, pokud jsou dozorované anebo byly instruované ohledně obsluhy zařízení bezpečným způsobem a znají ohrožení spojené s používáním zařízení. Děti si nemohou se zařízením hrát. Čištění a konzervace zařízení nemůže být vykonávaná dětmi, ledaže skončily 8

let a mají dohled zodpovědné osoby.

- Pozor! Jestliže neodlučitelný napájecí vodič bude poškozený, musí být vyměněný u výrobce anebo ve specializovaném opravárenském podniku, anebo kvalifikovanou osobou aby nedošlo k ohrožení zdraví anebo požáru.
- Spotřebič je určený k používání v domě anebo v objektech, jakými jsou: kuchyně pro pracovníky; v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, používání zákazníků v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích, vesnických domech, v noclehárnách;
- Tento spotřebič není určený pro používání osobami (v tom dětmi) s omezenými fyzickými, senzibilními anebo psychickými schopnostmi, jak rovněž osobami s nedostatkem zkušeností anebo znalostí spotřebiče, ledaže se to uskutečňuje pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání spotřebiče, odevzdaném osobami, které odpovídají za jejich bezpečnost. Věnujte pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Neponorujte přípojovací vodič ani zástrčku do vody.
- Udržujte vodič v bezpečné vzdálenosti od ohřívacích povrchů.
- Nepřipusťte, aby přípojovací kabel visel na hraně stolu anebo desky.
- Jestliže spotřebič není udržovaný v čistotě, jeho povrch může podlehnout degradaci, co snižuje trvanlivost spotřebiče a může způsobit nebezpečné situace.
- Spotřebič není určený k obsluze s použitím vnějších anebo odděleného, dálkového systému ovládní.
- Povrch vestavné skřínky se může rozehrát
- Čištění a údržbu zařízení nesmí provádět děti bez dohledu.
- Zařízení se při používání zahřívá a zůstává horké

delší dobu po vypnutí. Zabraňte dětem v přístupu k zařízení, než vychladne a když již nehrozí nebezpečí popálení.

- Poškozené zařízení může být nebezpečné. Před nainstalováním zařízení zkontrolujte, zda nemá viditelné stopy poškození. Poškozené zařízení nepoužívejte.
- Elektrická bezpečnost tohoto zařízení může být zaručena pouze tehdy, když je správně uzemněné. Nejdůležitější je dodržování tohoto základního bezpečnostního požadavku a pravidelné zkoušky. Pokud vzniknou pochybnosti, musí kvalifikovaný elektrikář zkontrolovat domácí elektrickou instalaci.
- Zařízení nepřipojujte k elektrické síti pomocí zásuvkové lišty nebo prodlužovacího kabelu. Nezaručují vyžadovanou bezpečnost zařízení (např. nebezpečí přehřátí).
- Z bezpečnostního hlediska můžete zařízení používat pouze tehdy, když je zabudováno. Zařízení nepoužívejte jako volně stojící (např. na lodi).
- Při montáži, údržbě a opravě musí být zařízení odpojeno od síťového napájení. Ujistěte se, že napájení není připojeno k zařízení, dokud nebude namontováno nebo dokud nebude provedena údržba nebo oprava.
- Na místech, která mohou být vystavena invazi škůdců, dávejte pozor na šváby nebo jiné škůdce, věnujte pozornost trvalému udržování zařízení a jeho okolí v čistotě. Na veškerá poškození, která mohou způsobit švábi nebo jiní škůdci, se nevztahuje záruka.
- Napájecí kabel můžete vyvést pouze přes otvor ve spodní části skříňky, aby se nedotýkal zadní stěny trouby.
- K čištění tohoto zařízení nepoužívejte parní čističe. Pára by mohla proniknout do elektrických komponentů a způsobit zkrat.

- Při čištění neponořujte zařízení do vody nebo jiné tekutiny.
- Toto zařízení není určeno pro použití venku.

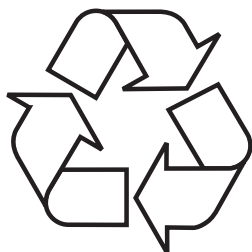
POUŽÍVÁNÍ

- OHŘEVNÁ ZÁSUVKA BYLA NAVRŽENA PRO UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY HORKÝCH POTRAVIN, A NIKOLI PRO OHŘÍVÁNÍ JÍDEL. UJISTĚTE SE, ŽE POTRAVINY VLOŽENÉ DO ZÁSUVKY JSOU SKUTEČNĚ HORKÉ.
- Může dojít k popáleninám horkou zásuvkou nebo horkým nádobím. Při používání zařízení si chraňte ruce pomocí žáruvzdorných úchytů nebo rukavic. Zabraňte tomu, aby nenamokly nebo navlhly, protože to rychleji uvolňuje teplo přes materiál a zvyšuje se nebezpečí popálení.
- Plastové nádoby a lehce hořlavé předměty neuchovávejte v ohřevné zásuvce. Mohou se roztavit nebo vznítit po zapnutí zařízení, což může způsobit požár.
- Z důvodu vyzařovaného tepla se mohou předměty ponechané v blízkosti zařízení vznítit. Zařízení nepoužívejte pro vytápění místnosti.
- Nikdy neměňte protiskluzovou podložku dodanou se zařízením za papírový kuchyňský ručník nebo podobné materiály.
- Přeplnění zásuvky nebo sedání si na ni nebo opírání se o ni poškodí teleskopické vzpěry. Teleskopické vzpěry mohou udržet maximální zatížení do 25 kg.
- V zásuvce neohřívejte uzavřené plechovky nebo sklenice s jídlem. V plechovce nebo sklenici roste tlak a může to způsobit jejich explozi. Může dojít k úrazu a popálení nebo škodě.
- Po zapnutí zařízení se spodní strana zásuvky za-

hřívá. Nedotýkejte se spodní strany, když je zásuvka otevřená.

- Nepoužívejte plastové ani hliníkové nádoby. Při vysokých teplotách se roztaví a mohou se vznítit. Používejte pouze žáruvzdorné nádoby ze skla, porcelánu atp.
- Budte opatrní při otevírání a zavírání naplněné zásuvky. Nerozlévejte tekutiny, které by mohly proniknout větracími otvory. Může to způsobit zkrat v zařízení.
- Bakterie se mohou množit v potravinách, pokud je teplota příliš nízká. Ujistěte se, že je nastavena dostatečně vysoká teplota, aby byla udržena teplota potravin.

VYBALENÍ



Zařízení bylo po dobu přepravy zabezpečeno proti poškození. Po vybalení zařízení odstraňte části obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

Všechny materiály použité na obal jsou stoprocentně neškodné pro životní prostředí a jsou vhodné pro zpětné získání a byly označeny příslušným symbolem. Upozornění! Obalové materiály (polyetylenové sáčky, pěnový polystyren apod.) nenechávejte při vybalování v dosahu dětí.

LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ



Toto zařízení je označeno v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES a také s polským zákonem o použitých elektrických a elektronických zařízeních symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpad. Takové označení znamená, že toto zařízení se po ukončení životnosti nesmí vyhazovat společně

s jiným domácím odpadem.

Uživatel je povinen odevzdat jej do sběrný použítých elektrických a elektronických zařízení. Provádějící sběr, včetně místních sběrů, obchodů a obecních úřadů, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto zařízení.

Príslušné nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními zabranuje negativním následkům pro lidské zdraví a životní prostředí, vznikajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a zúžitkování takových zařízení.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájecí napětí: 220-240V
Frekvence: 50/60Hz
Výkon: 1000W

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ

Před prvním použitím zařízení

Test displeje trvá 10 sekund po instalaci zařízení a po výpadku napájení. Ve stejnou dobu se zapne ventilátor. Po tuto dobu zařízení nepoužívejte.

První čištění a zahřívání


Odstraňte ochrannou fólii a nalepené štítky. Odstraňte protiskluzovou podložku a je-li to nutné, ze zásuvky vytáhněte mřížku; umyjte houbou, teplou vodou s malým množstvím saponátu. Osušte měkkým hadříkem.


Zařízení otřete uvnitř a vně vlhkým hadříkem a pak osušte měkkým hadříkem.


Vložte zpět do zásuvky protiskluzovou podložku a mřížku (je-li v sadě).

Pak zahřívejte prázdnou zásuvku minimálně 2 hodiny.

Zařízení zapněte dotknutím senzoru .

Dotkněte se několikrát senzoru , až se rozsvítí LED.

Dotkněte se několikrát senzoru , až se rozsvítí LED na pravé straně.

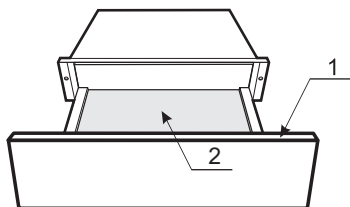
Dotkněte se několikrát senzoru , až se rozsvítí 2 hod.

Zavřete zásuvku.

Ohřevná zásuvka je vybavena samouzavíracím mechanismem s tichým dovíráním. Má také kontaktní spínač, který zajišťuje, že topný článek a ventilátor v zařízení fungují pouze při zavřené zásuvce.

Kovové pryky jsou ošetřeny ochranným povlakem, který při prvním zahrnutí může uvolňovat lehký zápach. Zápach a veškeré výpary zmizí ihned a nevykazují vadné spoje v zařízení. Při prvním zahřívání zařízení se ujistěte, že v kuchyni je dobrá ventilace.

POPIS ZAŘÍZENÍ



1. Ovládací panel
2. Protiskuzová podložka: Pro zachycení nádobí (dodatečné příslušenství)

Pro zařízení bez úchyty: Abyste otevřeli nebo zavřeli, stiskněte střed zásuvky. Při otevírání zásuvka lehce vyskočí. Pak ji můžete vytáhnout zatažením k sobě.

OVLÁDACÍ PANEL



Pro ohřívání šáleků a sklenic



Pro ohřívání talířů a jídel



Pro udržování teploty pokrmů



Pro nastavení teploty



Pro nastavení doby trvání



Pro nastavení teploty a času



Tlačítko delete










Tlačítko spuštění

Zařízení můžete používat pro udržování teploty pokrmů se současným ohříváním talířů a nádobí. Potraviny musí být správně zakryté a nádobí osušte po ukončení.









Bud'te opatrní. Při použití této funkce se talíře a nádobí budou déle zahřívát, ale mohou se stát velmi horkými.

OBSLUHA

Nastavení funkcí

1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko  a spusťte funkci ohřívání šáleků a sklenic při teplotě 40 °C. Zobrazí se 40 °C.
2. Pomocí senzorů  a  můžete upravovat teplotu
3. Dotkněte se  a pak se dotkněte  nebo , abyste nastavili čas ohřívání.
4. Pokud chcete teplotu a času uložit, dotkněte se .
5. Zavřete dvířka. Zazní zvukový signál. Zařízení začne pracovat.

Upozornění:




- Při nastavování parametrů můžete stlačovat jiná funkční tlačítka a měnit funkci ,  a .
- Před zavřením dvířek se dotkněte , abyste mohli zrušit nastavení. Zařízení se vrátí do pohotovostního režimu.
- Během provozu otevřete dvířka, abyste přešli do režimu nastavení parametrů. Chcete-li nastavit teplotu, stiskněte **+** nebo **-**. Chcete-li změnit parametr, který vyžaduje nastavení, můžete stisknout tlačítka  nebo . Chcete-li nastavení uložit, stiskněte .
- Po uložení nastavení jako výše může stisknout , abyste přešli do pohotovostního režimu, než zavřete dvířka, abyste spustili provoz.

Technické údaje

1. Po připojení zařízení otevřete dvířka. Zazní jeden zvukový signál a zařízení se přepne do pohotovostního režimu. Zobrazí se "0".
2. Pokud při nastavování aktuálního času nestisknete žádné tlačítko během 3 minut, trouba se automaticky přepne do pohotovostního režimu.
3. Zazní jeden zvukový signál.
4. Zvukový signál zazní třikrát pro připomenutí, že vaření skončí.

Nastavení teploty

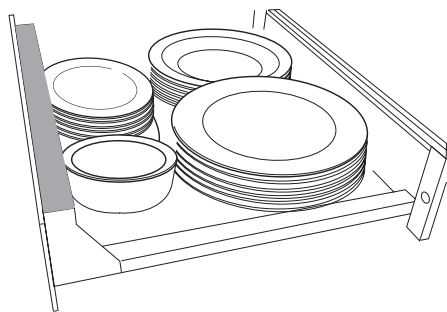
Každá funkce má vlastní teplotní rozsah. Doporučené továrně nastavené teploty jsou vtištěny tlustým písmem. Teplotu můžete měnit v intervalech každých 5°. Naposledy vybraná teplota se automaticky spouští při dalším zapnutí zásuvky a zobrazuje se na displeji.

| Teplota °C* | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 40 | 60 | 60 |
| 45 | 65 | 65 |
| 50 | 70 | 70 |
| 55 | 75 | 75 |
| 60 | 80 | 80 |

*Přibližné hodnoty teploty, měřené v prázdné zásuvce

Objem

Množství nádobí, které může vložit, závisí ve velké míře na velikosti a hmotnosti nádobí. Zásuvku nepřepřehňujte. Maximální únosnost zásuvky činí 25 kg. Maximálně zatíženou zásuvku můžete lehce otevřít nebo zavřít.



Zde zobrazené příklady naplnění zásuvky jsou pouze doporučením.
Ohřívání jídelní sady:

| | |
|-------------------------------|---------|
| 6 obědových talířů | φ 26 cm |
| 6 hlubokých talířů | φ 23 cm |
| 6 dezertních talířů | φ 19 cm |
| 1 oválná mísa | φ 32 cm |
| 1 středně velká salátová mísa | φ 16 cm |
| 1 malá salátová mísa | φ 13 cm |

UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Nastavení

| Pokrm | Přikrýt nádobu? | Teplota pro nastavení ☺ |
|---------------------------------|-----------------|-------------------------|
| Řízek (jemně propečený) | ano | 65 |
| Pečeně/sendvič | ano | 80 |
| Masová roláda | ano | 75 |
| Zapékané casserole | ano | 80 |
| Rybí prsty | ne | 80 |
| Maso s omáčkou | ano | 80 |
| Zelenina s omáčkou | ano | 80 |
| Guláš | ano | 80 |
| Bramborové pyré | ano | 75 |
| Pokrm na talíři | ano | 80 |
| Pečené brambory / nové brambory | ano | 75 |
| Obalované eskalopy | ne | 80 |
| Palačinky / bramborové placky | ne | 80 |
| Pizza | ne | 80 |
| Vařené brambory | ano | 80 |
| Omáčka | ano | 80 |
| Závin | ne | 80 |
| Ohřátí chleba | ne | 65 |
| Ohřátí housek | ne | 65 |

*V závislosti na modelu

*Nádoby v závislosti na množství, druhu potravin nebo typu receptu

PEČENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ

Co je to?

Je to veškeré pečení, při kterém se teplota pečení blíží požadované koncové teplotě uvnitř pokrmu. Při klasickém pečení teplota pečení vždy převyšuje požadovanou teplotu pokrmu připraveného ke spotřebě. Nízkoteplotní příprava masa spočívá v pečení masa při nízké teplotě po dlouhou dobu. U této metody maso ztrácí méně šťávy (menší rozpad částic), zachovává si organoleptické vlastnosti (vitaminy, bílkoviny), zachovává čerstvost, chuť a šťavnatost.

Tato metoda pečení je zejména vhodná pro velké a křehké porce masa.

Abyste dodrželi přesné pečení, doporučujeme používat patentovaný potravinářský teploměr pro kontrolu teploty uvnitř pokrmu.

Teplota uvnitř pokrmu

V ohřevné zásuvce můžete pokrmy péct při vnitřní teplotě pokrmu do 70 °C. Maso, které je třeba péct při vnitřní teplotě vyšší než 70 °C, není vhodné pro pečení v ohřevné zásuvce.

Přečtená teplota uvnitř pokrmu poskytne informaci o stupni upečení uvnitř porce masa. Čím nižší je vnitřní teplota pokrmu, tím méně je maso upečené uvnitř:

45–50 °C = jemně propečené
55–60 °C = středně propečené
65 °C = zcela propečené

Jak používat

1. Ohřevnou zásuvku zahřívejte 15 min. na teplotu 70 °C.
2. Maso důkladně přikryjte potravinářskou fólií.
3. Čas pečení závisí na velikosti porce.
4. Zakryté maso položte na talíř a použijte minutník.
5. Ochutňte maso (viz tabulka)

Tabulka pečení – hovězí a telecí maso

| Druh | Tloušť- ka | Stupeň propečení | Čas | Čas opekání a indikace |
|---|----------------------|----------------------|---|---|
| Celý plátek | 50 mm | Jemně propečené | 1h 35min | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen |
| | | Středně propečené | 2h 35min | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | Zcela propečené | 3h 30min | |
| | 60 mm | Jemně propečené | 1h 45min | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen |
| | | Středně propečené | 2h 50min | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | Zcela propečené | 4h | | |
| 70 mm | Jemně propečené | 2 h | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen | |
| | Středně propečené | 3 h | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen | |
| Zcela propečené | 4h 40min | | | |
| Panenka Entrecote Steak s kostí Ramstek | 20 mm | Jemně propečené | 50min | 90 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Středně propečené | 1h 30min | 3 minuty z každé strany, téměř plný plamen |
| | Zcela propečené | 2 h | | |
| | 30 mm | Jemně propečené | 1h 5min | 90 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Středně propečené | 1h 50min | 3 minuty z každé strany, téměř plný plamen |
| | Zcela propečené | 2h 20min | | |
| 40 mm | Jemně propečené | 1h 20min | 2 minuty z každé strany, plný plamen | |
| | Středně propečené | 2h 10min | 4 minuty z každé strany, téměř plný plamen | |
| Zcela propečené | 3 h | | | |
| Steak z panenky Hovězí pečeně | 60 mm | Jemně propečené | 1h 45min | 4 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | Středně propečené | 2h 50min | 6 minut na vrchní straně, střední plamen |
| | Zcela propečené | 4 h | | |
| | 70 mm | Jemně propečené | 2h | 4 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | Středně propečené | 3h | 6 minut na vrchní straně, střední plamen |
| | Zcela propečené | 4h 40min | | |
| 80 cm | Jemně propečené | 2h 20min | 4 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen | |
| | Středně propečené | 3h 30min | 6 minut na vrchní straně, střední plamen | |
| Zcela propečené | 5h 40min | | | |

Tabulka pečení – vepřové maso

| Druh | Tloušťka | Stupeň propečení | Čas | Čas opékání a indikace |
|---|----------|--------------------------------------|----------------------|--|
| Celý plátek | 40mm | Středně propečené Zcela propečené | 2h 20min 3h 10min | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen |
| | | | | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | 50mm | Středně propečené Zcela propečené | 2h 35min 3h 25min | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen |
| | | | | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | 60 mm | Středně propečené Zcela propečené | 3 h 4 h 5 min. | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen |
| | | | | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| Kýta bez kosti Rolády Vepřová pečeně Celý vepřový kotlet | 30 mm | Středně propečené Zcela propečené | 1h 50min 2h 40min | 2 minuty na vrchní straně, plný plamen |
| | | | | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | 40 mm | Středně propečené Zcela propečené | 2h 20min 3h 10min | 2 minuty na vrchní straně, plný plamen |
| | | | | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | 50mm | Středně propečené Zcela propečené | 2h 35min 3h 25min | 4 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | | | 6 minut na vrchní straně, střední plamen |
| | 60mm | Středně propečené Zcela propečené | 3h 4h 5min | 4 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | | | 6 minut na vrchní straně, střední plamen |
| | 70mm | Středně propečené Zcela propečené | 3h 20min 4h 45min | 4 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | | | 6 minut na vrchní straně, střední plamen |
| | 80mm | Středně propečené Zcela propečené | 3h 40min 5h 30min | 4 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | | | 6 minut na vrchní straně, střední plamen |
| Vepřová kotleta | 10mm | Středně propečené Zcela propečené | 1h 10min 1h 30min | 60 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | | | 2 minuty sekund z každé strany, plný plamen |
| | 20mm | Středně propečené Zcela propečené | 1h 10min 2h 10min | 90 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | | | 3 minuty z každé strany, velký plamen |

Tabulka pečení - drůbež

| Druh | Tloušťka | Stupeň propečení | Čas | Čas opékání a indikace |
|---|----------|-------------------|----------|--|
| Kuřecí prsa | 25mm | Středně propečené | 1h 30min | 60 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Zcela propečené | 2h | 90 sekund z každé strany, plný plamen |
| | 35mm | Středně propečené | 1h 45min | 60 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Zcela propečené | 2h 20min | 90 sekund z každé strany, plný plamen |
| Kachní prsa (Magret) | 35mm | Středně propečené | 1h | 4 minuty na straně s kůrkou, téměř plný plamen |
| | | Středně propečené | 1h 30min | 4 minuty na straně s kůrkou, téměř plný plamen |
| | | Zcela propečené | 2h | 4 minuty na straně s kůrkou, téměř plný plamen |
| | 40mm | Jemně propečené | 1h 45min | 4 minuty na straně s kůrkou, téměř plný plamen |
| | | Středně propečené | 2h 20min | 4 minuty na straně s kůrkou, téměř plný plamen |
| | | Zcela propečené | 3h | 4 minuty na straně s kůrkou, téměř plný plamen |
| Krůtí prsa | 40mm | Středně propečené | 3h | 90 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Zcela propečené | 4h | 3 minuty z každé strany, plný plamen |
| | 50mm | Středně propečené | 3h 50min | 90 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Zcela propečené | 5 h | 3 minuty z každé strany, plný plamen |
| Medailonky z jater (Kachní nebo husí játra) | 10mm | Středně propečené | 30min | 60 sekund z každé strany, plný plamen |
| | 20mm | Středně propečené | 40min | 60 sekund z každé strany, plný plamen |
| | 30mm | Středně propečené | 50min | 60 sekund z každé strany, plný plamen |
| Celá játra (Kachní nebo husí játra) | 35mm | Středně propečené | 48min | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen |
| | 45mm | Středně propečené | 1h | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen |
| | 55mm | Středně propečené | 1h 15min | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen |

Tabulka pečení – skopové maso

| Druh | Flouštka | Stupeň propečení | Čas | Čas opékání a indikace |
|------------------------------|-------------------|-------------------|--|--|
| Jehněčí žebírka | 40mm | Jemně propečené | 1h 20min | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen |
| | | Středně propečené | 2h 10min | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | Zcela propečené | 3h | |
| | 50mm | Jemně propečené | 1h 35min | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen |
| | | Středně propečené | 2h 35min | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | Zcela propečené | 3h 30min | |
| 60mm | Jemně propečené | 1h 45min | 90 sekund na vrchní straně, plný plamen | |
| | Středně propečené | 2h 50min | 3 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen | |
| | Zcela propečené | 4h | | |
| Jehněčí hřbet | 60mm | Jemně propečené | 1h 45min | 90 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Středně propečené | 2h 50min | 3 minuty z každé strany, téměř plný plamen |
| | | Zcela propečené | 4h | |
| | 70mm | Jemně propečené | 2h | 90 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Středně propečené | 3h | 3 minuty z každé strany, téměř plný plamen |
| | | Zcela propečené | 4h 40min | |
| 80mm | Jemně propečené | 2h 20min | 2 minuty sekund z každé strany, plný plamen | |
| | Středně propečené | 3h 30min | 4 minuty z každé strany, téměř plný plamen | |
| | Zcela propečené | 5h 40min | | |
| Jehněčí kýta bez kosti Gigot | 60mm | Jemně propečené | 1h 45min | 4 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | Středně propečené | 2h 50min | 6 minut na vrchní straně, střední plamen |
| | | Zcela propečené | 4h | |
| | 70mm | Jemně propečené | 2h | 4 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen |
| | | Středně propečené | 3h | 6 minut na vrchní straně, střední plamen |
| | | Zcela propečené | 4h 40min | |
| 80mm | Jemně propečené | 2h 20min | 4 minuty na vrchní straně, téměř plný plamen | |
| | Středně propečené | 1h 10min | 6 minut na vrchní straně, střední plamen | |
| | Zcela propečené | 5h 40min | | |
| Jehněčí kotlety | 10mm | Jemně propečené | 35min | 60 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Středně propečené | 1h 10min | 60 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Zcela propečené | 2h | 90 sekund z každé strany, plný plamen |
| | 20mm | Jemně propečené | 50min | 60 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Středně propečené | 1h 30min | 60 sekund z každé strany, plný plamen |
| | | Zcela propečené | 2h 30min | 90 sekund z každé strany, plný plamen |

Tabulka vaření - vejce

| Velikost | Hmotnost | Čas |
|-------------|--------------|----------|
| Velmi velké | 73 g a větší | 2h 20min |
| | | 2h 30min |
| | | 3h 10min |
| Velké | 63g <73g | 2h 11min |
| | | 2h 31min |
| | | 3h 1min |
| Średnie | 53 g <63 g | 2h 5min |
| | | 2h 25min |
| | | 2h 55min |
| Malé | 53 a méně | 2h |
| | | 2h 20min |
| | | 2h 50min |

JINÁ POUŽITÍ

| Druh potravin | Dóza | Přikryt dózu? | Nastavení teploty | Čas v hodinách |
|--------------------------------|--|----------------------------------|-------------------|---|
| Rozmrazování borůvek | Talíř | ne | 65 °C | 1 hodina |
| Rozmrazování zmrazené zeleniny | Talíř | ne | 65 °C | 1 hodina |
| Kynutí těsta | miska | ano | 45 °C | 0,5 hodiny |
| Výroba jogurtu | Jogurtové sklenice s víčky | ano | 45 °C | 6 hodin |
| Rozpouštění čokolády | miska | ne | 50 °C | 1 hodina |
| Olej pro infuzi | Miska přikrytá potravinářskou fólií | ano | 75 °C | 4 hodiny |
| Voda pro infuzi | Miska přikrytá potravinářskou fólií | ano | 65 °C | 4 hodiny |
| Sušená rajčata | Plech s pečicím papírem | ne | 60 °C | 20 hodin |
| Sušená zelenina | Talíř | ne | 60 °C | 12 hodin |
| Sušené, nakrájené ovoce | Talíř | ne | 60 °C | 12 hodin |
| Sušené bylinky | Talíř | ne | 70 °C | 4 hodiny |
| Suché pečivo na strouhanku | Talíř | ne | 80 °C | 4 hodiny |
| Ryba konfitovaná v oleji | Plastová dóza vhodný pro použití v mikrovlnné troubě | zakrytý a otevřený větrací otvor | 50 °C | V závislosti na teplotě, od 1 do 2 hod. |
| Melba toasty z bílého chleba | Talíř | ne | 80 °C | 2 hodiny |
| Pomalou vařený guláš | Nádoba Pyrex | ano | 80 °C | Od 1 do 12 hodin |

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nebezpečí úrazu – k čištění tohoto zařízení nepoužívejte pární čističe. Pára by mohla proniknout do elektrických komponentů a způsobit zkrat.
- Nebezpečí poškození – nevhodné čisticí prostředky mohou poškodit povrch zařízení. K čištění zařízení používejte pouze přípravek na mytí nádobí.
- Po každém použití celé zařízení vyčistěte a otřete dosucha. Před čištěním nechte zařízení vychladnout na bezpečnou teplotu.

Přední strana a vnitřek zařízení

- Ihned odstraňujte veškeré nečistoty. Jinak může být vyčištění nemožné a může způsobit změnu nebo odbarvení povrchu.
- Všechny povrchy očistěte čistou houbou a roztokeřem horké vody se saponátem. Pak je osušte měkkým hadříkem. Můžete také použít čistý, vlhký hadřík z mikrovlákna bez čisticího přípravku.
- Všechny povrchy jsou náchylné na poškrábání. Skrábance na skleněném povrchu mohou způsobit dokonce i popraskání.
- Styk s nevhodnými čisticími prostředky může změnit nebo odbarvit povrch.

Čištění a údržba

Abyste zabránili poškození zařízení, nepoužívejte:

- Čisticí prostředky obsahující sodík, amoniak, kyseliny nebo chloridy,
- Čisticí přípravky obsahující prostředky pro odstranění vodního kamene,
- Brusné čisticí prostředky, např. čisticí prášky a mléka,
- Čisticí prostředky na bázi rozpouštědel,
- Čisticí prostředky na nerezovou ocel,
- Čisticí prostředky pro myčky,
- Aerosolové prostředky pro trouby
- Mycí prostředky na sklo,
- Tvrdé, brusné houby a kartáče, např. drátěnky na nádobí,
- Špičaté kovové škrabky.




Protiskluzová podložka

- Před čištěním vytáhněte ze zásuvky protiskluzovou podložku.
- Protiskluzovou podložku čistěte pouze ručně horkou vodou a malým množstvím saponátu; osušte hadříkem.
- Protiskluzovou podložku nedávejte zpět do zásuvky, dokud úplně nevyschne.
- Protiskluzovou podložku nemyjte v myčce a neperte v pračce.
- Protiskluzovou podložku nikdy nedávejte do trouby, aby vyschla.

ODSTRAŇOVÁNÍ NEJČASTĚJI SE VYSKYTUJÍCÍCH PROBLÉMŮ

Pomocí těchto pokynů můžete odstranit drobné závady ve fungování zařízení, které mohou vznikat z nesprávné obsluhy, bez nutnosti kontaktování servisu.

Montáž a opravy elektrických zařízení mohou provádět pouze příslušně kvalifikované osoby, v souladu s platnými místními a národními bezpečnostními předpisy. Opravy a provádění jiných prací osobami bez kvalifikace může být nebezpečné.

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---------------------------------------|---|--|
| Zařízení se nenahřívá. | Zařízení není správně připojeno a zapnuto v síťové zásuvce. | Vložte zástrčku a zapněte přepínač v zásuvce. |
| | Aktivace síťové pojistky. | Resetujte nouzový vypínač v pojistkové skřínce (minimální hodnota pojistky – viz typový štítek). Pokud se zařízení po resetování nouzového vypínače v pojistkové skřínce a jeho opětovném zapnutí nadále nezahřívá, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. |
| Pokrmy nejsou dostatečně horké. | Nebyla vybrána funkce udržování teploty jídel  . | Vyberte správnou funkci. |
| | Nastavená teplota je příliš nízká. | Vyberte vyšší teplotu. |
| | Větrací otvory jsou zakryté. | Ujistěte se, že vzduch může svobodně cirkulovat. |
| Jídlo je příliš horké. | Nebyla vybrána funkce udržování teploty jídel  . | Vyberte správnou funkci. |
| | Nastavená teplota je příliš vysoká. | Vyberte nižší teplotu. |
| Nádobí není dostatečně horké. | Nebyla vybrána funkce ohřívání talířů a nádobí  . | Vyberte vhodnou funkci |
| | Nastavená teplota je příliš nízká. | Vyberte vyšší teplotu. |
| | Větrací otvory jsou zakryté. | Ujistěte se, že vzduch může svobodně cirkulovat. |
| | Nádoba nebyla ohřívána dostatečně dlouho. | Různé faktory mají vliv na to, jak dlouho se zahřívá nádobí (viz „Ohřívání nádob“). |
| Nádobí je příliš horké. | Nebyla vybrána funkce ohřívání talířů a nádobí nebo šálků a sklenic. | Vyberte správnou funkci. |
| | Nastavená teplota je příliš vysoká. | Vyberte nižší teplotu. |
| Při používání zásuvky je slyšet hluk. | Hluk způsobuje ventilátor, který rovnoměrně rozvádí teplo v zásuvce. Pokud používáte funkci pro udržení teploty jídel a vaření při nízké teplotě, ventilátor funguje s přestávkami. | Není to závada. |

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K MONTÁŽI

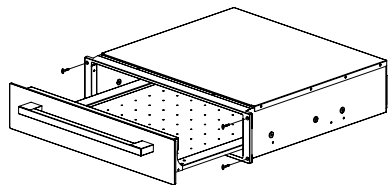
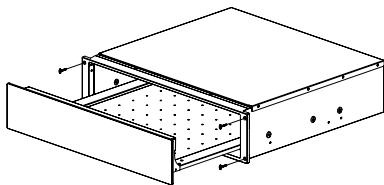
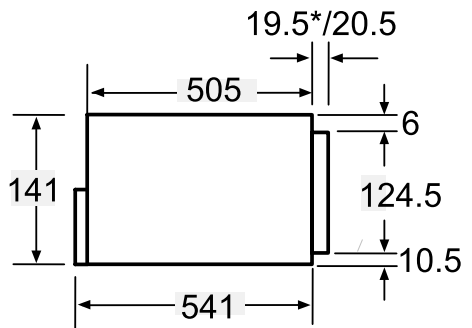
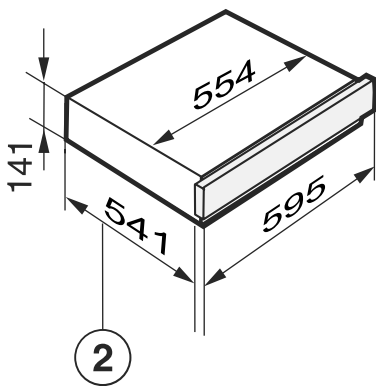
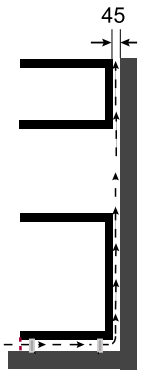
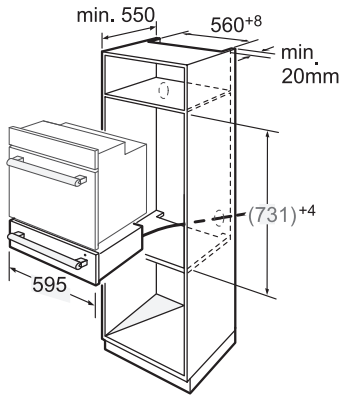
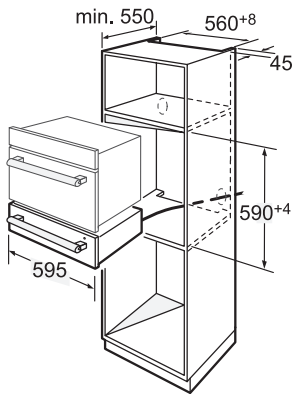
- Před připojením zařízení k síťovému napětí se ujistěte, že údaje na typovém štítku (napětí a frekvence) odpovídají síťovému napětí, jinak se může zařízení poškodit. Budete-li mít pochybnosti, konzultujte s kvalifikovaným elektrikářem.
- Po zabudování zařízení musí být zásuvka a spínač snadno dostupné.
- Ohřevnou zásuvku můžete zabudovat pouze se zařízeními, které výrobce uvedl jako vhodné pro tento účel. Výrobce nemůže zaručit bezporuchové fungování, pokud zařízení používáte se zařízeními jinými, než které výrobce uvedl jako vhodné.
- Při zabudování ohřevné zásuvky s jiným vhodným zařízením, namontujte ohřevnou zásuvku nad dělicí polici v lince. Ujistěte se, že skříňka může udržet jak její hmotnost, tak i hmotnost jiného zařízení.
- Protože zařízení ze sady se nachází přímo nad ohřevnou zásuvkou, po jejím zabudování není třeba rozdělovací polici mezi těmito dvěma zařízeními.
- Zařízení zabudujte tak, aby byl vidět obsah zásuvky. Má to zabránit popáleninám, které způsobí rozlití horkého jídla. Chcete-li úplně vytáhnout zásuvku, musíte mít dostatek místa
- Ohřevná zásuvka je nabízená ve dvou provedeních, které se liší otevíráním dvířek. Rozměry vestavby ohřevné zásuvky přičtete k rozměrům zabudování zařízení v bloku, abyste získali vyžadované rozměry otvoru.
- Při zabudování zařízení v bloku, postupujte podle pokynů uvedených v návodu k obsluze a instalaci dodaném se zařízením ze sady.
- Všechny rozměry v tomto návodu jsou uvedeny v milimetrech.

ZÁSTAVBA

1. Při kombinaci s pyrolytickou troubou je vyžadován větrací otvor
 2. Rozměry zástavby s napájecím kabelem; kabel L = 1000 mm
- * Zařízení se skleněnou přední stranou
** Zařízení s kovovou přední stranou

UPOZORNĚNÍ:

- Maximální výkon kompaktních zařízení činí 3350W
- Napájecí kabel vyvedte pouze přes otvor ve spodní části skříňky, aby se nedotýkal zadní strany trouby.
- Obrázky výrobku a nábytku jsou umístěny na zadní straně tohoto návodu k obsluze.



ZÁRUKA, POPRODEJNÍ SERVIS

Záruka

Záruční plnění podle záručního listu. Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným zacházením s výrobkem.



Výrobce zařízení doporučuje, aby všechny opravy a seřizovací činnosti prováděl tovární servis nebo autorizovaný servis výrobce. Opravy musí provádět pouze osoba s příslušnou kvalifikací.

Prohlášení výrobce

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice ErP - 2009/125/EC
- směrnice RoHS 2011/65/EC

a proto byl spotřebič označen **CE** a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.

Vážený zákazník

Od dnešného dňa každodenné povinnosti budú jednoduchšie ako kedykoľvek predtým. Zariadenie značky **Amica** spája výnimočne jednoduché používanie a dokonalú efektívnosť. Keď sa oboznámite s užívateľskou príručkou, s používaním zariadenia nebudete mať žiadne problémy.

Zariadenie, ktoré opúšťa továreň, bolo pred konečným zabalením na kontrolných staniciach dôkladne skontrolované, čo sa týka bezpečnosti a funkčnosti zariadenia.

Pred spustením zariadenia sa podrobne a dôkladne oboznámte s užívateľskou príručkou. Dodržiavaním pokynov a odporúčaní, ktoré sú v príručke uvedené, predídete nesprávnemu používaniu zariadenia. Príručku uchovajte a uložte ju na takom mieste, aby bola v prípade potreby ľahko dostupná.

Dôkladne dodržiavajte pokyny a odporúčania uvedené v príručke, vyhnete sa tak nešťastným nehodám či úrazom.

S úctou

Amica

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

- Odsávač používajte iba po prečítaní tohto návodu!
- Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- Výrobca si vyhradzuje právo na vykonávanie zmien, ktoré neovplyvňujú fungovanie zariadenia.
- Výrobca nezodpovedá za prípadné škody alebo požiare spôsobené zariadením následkom nedodržiavania pokynov a odporúčaní, ktoré sú uvedené v tejto príručke.
- Zabezpečte možnosť odpojenia zariadenia od el. napätia vytažením zástrčky z el. zásuvky, alebo vypnutím dvojpólového vypínača.
- Venujte mimoriadnu pozornosť tomu, aby spotrebič nepoužívali deti ponechané bez dozoru.
- Skontrolujte, či el. napätie uvedené na výrobnom štítku zariadenia sa zhoduje s parametrami el. napätia siete.
- Pred montážou napájací kábel rozviňte a vyrovnajte.
- Dávajte pozor, aby sa obalové materiály (polyetylénové vrecká, kusky polystyrénu atď.) nedostali do rúk deťom.
- **POZOR!** Chýbajúca inštalácia upevňovacích skrutiek alebo prostriedkov v súlade s týmito pokynmi môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- **VYSTRACHA:** Toto zariadenie môže byť používané deťmi vo veku 8 rokov a starších, osoby s obmedzenými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osobami bez skúseností a bez znalostí zariadenia môžu kanvicu používať, pokiaľ sú dohliadané alebo boli inštruované vzhľadom obsluhy zariadenia bezpečným spôsobom a znajú

ohrozenie spojené s používaním zariadenia. Deti si nemôžu so zariadením hrať Čistenie a konzer-
vácia zariadenia nemôže byť vykonávaná deťmi
leďaže ukončili 8 rokov a sú dohliadané zodpo-
vednou osobou.

- Pozor! Ak neodlučiteľný napájací vodič bude poškodený, musí byť vymenený u výrobcu alebo v špecializovanom opravárenskom podniku, alebo kvalifikovanou osobou aby nedošlo k ohrozeniu zdravia alebo požiaru.
- Spotrebič je určený k používanie v domu alebo v objektoch, akými sú: kuchyne pre pracovníkov ; v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, používanie zákazníkov v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, dedinských domoch, v nocľahárňach;
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť. Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so zariadením.
- Neponárajte pripojovací vodič ani zástrčku do vody.
- Udržujte vodič v bezpečné vzdialenosti od zohrievaných povrchov.
- Nepripustte, aby pripojovací kábel visel na hrane stolu alebo dosky .
- Ak spotrebič nie je udržovaný v čistote, jeho povrch sa môže poškodiť, čím sa znižuje trvanlivosť spotrebiča a môže zapríčiniť nebezpečné situácie.
- Spotrebič nie je určený k obsluhu s použitím vonkajších hodín alebo oddeleného, diaľkového systému ovládania.
- Povrch vstavanej skrinky sa môže nahriať

- Deti bez náležitého dozoru nemôžu zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.
- Zariadenie sa počas používania zohrieva a môže zostať dlhší čas horúce aj po vypnutí. Až kým zariadenie dostatočne nevychladne a až kým nebude hroziť riziko popálenia, deti sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti od zariadenia.
- Poškodené zariadenie môže byť nebezpečné. Predtým, než zariadenie začnete montovať, skontrolujte, či nie je poškodené, či nie sú viditeľné stopy poškodenia. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodené zariadenie.
- Elektrická bezpečnosť tohto zariadenia sa dá zaručiť iba vtedy, keď je správne uzemnené. Najdôležitejšie je stále dodržiavať túto základnú bezpečnostnú požiadavku a zariadenie pravidelne testovať. Ak máte akékoľvek pochybnosti, zavolajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval elektroinštaláciu vo vašom dome.
- Zariadenie nepripájajte k el. napätiu cez viaczásuvkovú rozvodku alebo predlžovací kábel. Nezaručujú požadovanú bezpečnosť zariadenia (napr. hrozí riziko prehriatia).
- Zariadenie sa z bezpečnostných dôvodov môže používať iba vtedy, keď je vstavané. Zariadenie sa nesmie používať ako mobilné zariadenie (napr. na lodi).
- Počas vykonávania montáže, údržby či opravy, zariadenie musí byť odpojené od el. napätia. Kým nebude ukončená montáž, alebo kým nebudú vykonaná údržba alebo oprava, kontrolujte, či je zariadenie odpojené od el. napätia.
- Na miestach, ktoré môžu byť vystavené na inváziu škodcov, dávajte pozor na šváby a iných škodcov; tak zariadenie ako aj jeho okolie vždy udržiavajte v náležitom poriadku a čistote. Záruka sa nevzťahuje na všetky poškodenia, ktoré sú spôsobené švábmi alebo inými škodcami.

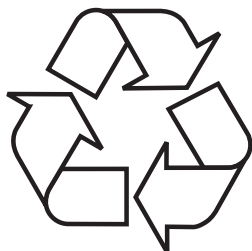
- Napájací kábel sa môže viesť iba cez otvor v dolnej časti skrinky, pretože je potrebné zabrániť, aby sa dotýkal zadnej steny rúry.
- Toto zariadenie nečistite prístrojmi, ktoré na čistenie používajú paru. Para môže preniknúť do elektrických komponentov a spôsobiť skrat.
- Zariadenie počas čistenia v žiadnom prípade neponárajte do vody alebo do inej kvapaliny.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie vonku.

POUŽITIE

- ZÁSUVKA JE NAVRHNUTÁ A VYROBENÁ NA UDRŽIAVANIE TEPLoty HORÚCEHO JEDLA, NIE JE URČENÁ NA ZOHRIEVANIE JEDLA. SKONTROLUJTE, ČI JEDLO VKLADANÉ DO ZÁSUVKY JE SKUTOČNE HORUCE.
- Riziko popálenia spôsobené horúcou zásuvkou alebo riadom. Keď používate zariadenie, náležite chráňte ruky, používajte chňapky alebo rukavice odolné voči teplu. Zabráňte, aby boli mokré alebo vlhké, pretože v takom prípade teplo preniká cez materiál rýchlejšie a riziko popálenia je vyššie.
- V ohrevnej zásuvke neuchovávajte plastové nádoby ani horľavé predmety. Môžu sa po zapnutí zariadenia stavať alebo zapáliť, čo následne môže viesť k požiaru.
- Vzhľadom na uvoľňované teplo, predmety ponechané v blízkosti zariadenia sa môžu zapáliť. Zariadenie nepoužívajte na ohrievanie miestnosti.
- Protišmykovú rohož dodanú spolu so zariadením v žiadnom prípade nikdy nevymieňajte na kuchynský papier, utierku, alebo podobné materiály.
- Zásuvku nepreťažuje, nesadajte si na ňu a neopierajte sa o ňu, pretože v opačnom prípade sa môžu poškodiť teleskopické vodidlá. Teleskopické vodidlá majú maximálnu nosnosť do 25 kg.

- V zásuvke neohrievajte zatvorené plechovky alebo poháre s jedlom. V plechovke alebo v pohári vzrastie tlak a následne môžu vybuchnúť. Môže dôjsť k úrazu, popáleniu alebo k nehode, poškodeniu zariadenia.
- Keď zariadenie zapnete, dno zásuvky sa začne zohrievať. Keď je zásuvka otvorená, dávajte pozor, aby ste sa jej nedotkli zospodu.
- Nepoužívajte plastové ani hliníkové nádoby. Tavia sa pri vysokých teplotách a môžu sa zapáliť. Používajte iba žiaruvzdorné nádoby zo skla, porcelánu ap.
- Pri otváraní a zaváraní naloženej zásuvky postupujte opatrne a dávajte pozor. Zabráňte, aby sa rozliala nejaké kvapaliny, ktoré môžu uniknúť cez vetracie otvory. V zariadení môže následne dôjsť k stratu.
- Ak je teplota príliš nízka, v potravinách sa môžu rozvíjať baktérie. Uistite sa, či je nastavená dostatočne vysoká teplota, aby bolo jedlo náležite teplé.

ROZBALENIE



Zariadenie je chránené pred poškodením počas prepravy. Prosíme Vás, aby ste po vybalení zariadenia zlikvidovali obalové materiály spôsobom neohrozujúcim životné prostredie.

Všetky materiály použité na zabalenie sú neškodné pre životné prostredie, sú 100% recyklovateľné a sú označe-

né príslušným symbolom.

Pozor! Dávajte pozor, aby sa obalové materiály (polyetylenové vrecká, kusky polystyrenu atď.) nedostali do rúk deťom.

LIKVIDÁCIA ZARIADENÍ



Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES a poľským Zákonom o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení príslušným symbolom prečiarknutého kontajneru na odpady. Tento symbol informuje, že toto zariadenie sa po opotrebovaní (skončení používania) nesmie vyhodit' do komunálneho odpadu.

Užívateľ je povinný zariadenie odovzdať v zbernom mieste opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Subjekty, ktoré sa zaoberajú spracovaním opotrebovaných zariadení, tzn. miestne zberné miesta, obchody alebo jednotky štátnej správy, vytvárajú príslušný systém, ktorý každému umožňuje odovzdať takéto zariadenia.

Správny postup pri likvidácii elektrického a elektronického zariadenia predchádza negatívne vplyvu škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie konzekvencií, ktoré vyplývajú z prítomnosti nebezpečných častí ako aj nesprávneho skladovania a recyklácie takýchto zariadení.

Správny postup pri likvidácii elektrického a elektronického zariadenia predchádza negatívne vplyvu škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie konzekvencií, ktoré vyplývajú z prítomnosti nebezpečných častí ako aj nesprávneho skladovania a recyklácie takýchto zariadení.

TECHNICKÉ PARAMETRE

El. napätie: 220-240V
Frekvencia: 50/60Hz
Príkion: 1000W

PRED PRVÝM POUŽITÍM ZARIADENIA

Pred prvým použitím zariadenia


Pri prvom spustení zariadenia, alebo po prerušení el. napätia, vykonáva sa test displeja, ktorý trvá cca 10 sekúnd. V tom istom čase sa spúšťa aj ventilátor. V tom čase sa zariadenie nedá používať.


Prvé čistenie a ohrievanie

Odstráňte ochrannú fóliu a prilepené etikety. Vyberte protišmykovú podložku, a ak je to nevyhnutné, zo zásuvky vyberte rebrík; umyte špongiou a teplou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Poutierajte dosucha mäkkou handričkou. Zariadenie poutierajte z vnútra aj z vonku vlhou handričkou, a následne dosucha poutierajte mäkkou handričkou. Do zásuvky vložte protišmykovú podložku a rebrík (vo vybraných modeloch).

Následne spustite ohrievanie a prázdnu zásuvku ohrievajte aspoň dve hodiny.

Zariadenie zapnite dotknutím snímača .

Niekoľkokrát sa dotknite snímača , až kým sa zasvieti LED.

Niekoľkokrát sa dotknite snímača , až kým sa zasvieti LED na pravej strane.

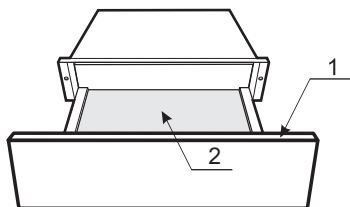
Niekoľkokrát sa dotknite snímača , až kým sa zasvieti 2h.

Zatvorte zásuvku.

Ohrevná zásuvka má samozatvárací mechanizmus s tichým uzatváraním. Má tiež integrovaný stykač, vďaka ktorému sa ohrevné teleso a ventilátor zariadenia spúšťajú iba vtedy, keď je zásuvka zatvorená.

Kovové prvky majú ochranný povlak, z ktorého sa pri prvom použití (ohriatí) môže uvoľňovať jemný zápach. Zápach a všetky výpary zaniknú po krátkom čase, nie je to prejav chyby či poruchy zariadenia. Pri prvom spustení ohrievania zariadenia zabezpečte, aby bolo na mieste používania dostatočné vetranie.

OPIS ZARIADENIA



1. Ovládací panel
2. Protišmyková podložka: Na zabezpečenie riadu (dodatocné príslušenstvo)

Zariadenia bez rúčky: Keď chcete zásuvku otvoriť alebo zatvoriť, stlačte ju v strede. Zásuvka pri otvárani trochu vyskočí. Následne ju môžete vytiahnuť potiahnutím k sebe.

OVLÁDACÍ PANEL



Ohrievanie šálok a sklenených pohárov



Tlačidlo Zrušiť



Ohrievanie tanierov a jedál



Tlačidlo Spustiť



Udržiavanie teploty jedál



Nastavenie teploty



Nastavenie trvania










Nastavenie teploty a trvania

Zariadenie sa dá používať súčasne na udržiavanie teploty jedál a na ohrievanie tanierov a riadu. Jedlo musí byť správne prikryté a riad sa musí poutierať dosucha.






Zachovávajúte ostražitosť. Keď použijete túto funkciu, tanieri a riad sa budú dlhšie ohrievať, avšak potom môžu byť veľmi horúce.

OBSLUHA

Nastavenie funkcie

1. Keď je zariadenie v pohotovostnom režime stlačte tlačidlo  a spustíte funkciu ohrievania šálok a pohárov na teplotu 40 °C. Zobrazí sa 40 °C.
2. Stláčaním snímača  a  môžete nastaviť požadovanú teplotu.
3. Trvanie ohrievania môžete nastaviť nasledovne: stlačte , a následne stlačte  alebo .
4. Teplotu a trvanie uložte stlačením .
5. Zatvorte dvere. Zaznie zvukový signál. Zariadenie sa spustí.

Pozor:




- Pri nastavovaní parametrov môžete stlačiť iné funkčné tlačidlá a zmeniť funkcie ,  a .
- Pred zatvorením dvierok môžete stlačiť **||** a zrušiť nastavenie. Zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu.
- Keď je zariadenie spustené, režim nastavovania parametrov aktivujete otvorením dvierok. Teplotu nastavíte stláčaním **+** alebo **-**. Keď chcete zmeniť parameter, ktorý sa dá nastaviť, stlačte tlačidlo  alebo . Dané nastavenie uložíte stlačením **▷**.
- Keď uložíte dané nastavenie tak, ako je to opísané vyššie, môžete stlačením **||** aktivovať pohotovostný režim, alebo môžete zatvoriť dvierka a spustiť zariadenie.

Technické parametre

1. Keď zariadenie pripojíte, otvorte dvierka. Zaznie jeden zvukový signál a zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu. Zobrazí sa „0“.
2. Ak používateľ počas prebiehajúceho nastavovania počas 3 minút nestlačí žiadne tlačidlo, rúra sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.
3. Zaznie jeden zvukový signál.
4. Keď sa skončí varenie, zvukový signál zaznie trikrát.

Nastavenie teploty

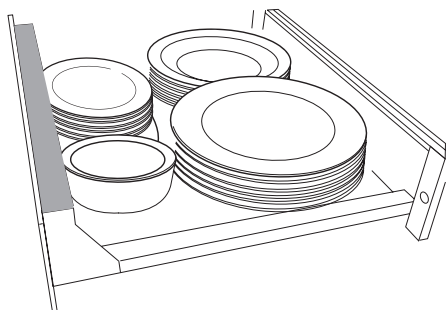
Každá funkcia má vlastný rozsah teploty. Továrenské nastavenia, odporúčané teploty, sú vytlačené hrubým písmom. Teplota sa dá nastavovať v krokoch po 5 stupňoch. Posledná zvolená teplota sa automaticky nastaví pri nasledovnom spustení zásuvky a zobrazuje sa na displeji.

| Teplota °C* | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 40 | 60 | 60 |
| 45 | 65 | 65 |
| 50 | 70 | 70 |
| 55 | 75 | 75 |
| 60 | 80 | 80 |

* Približné hodnoty teploty, merané v strede prázdnej zásuvky

Kapacita

Množstvo riadu, ktoré sa dá vložiť, vo veľkej miere závisí od veľkosti a hmotnosti riadu. Do zásuvky nevkladajte príliš veľa. Zásuvku nepreťažujte. Maximálna nosnosť zásuvky je 25 kg. Maximálne zaťažená zásuvka sa musí dať ľahko otvoriť aj zatvoriť.



Ukázané príklady využitia zásuvky sú iba ilustračné.

Ohrievanie obedovej súpravy:

| | |
|---------------------|---------|
| 6 plytkých tanierov | Ø 26 cm |
| 6 hlbokých tanierov | Ø 23 cm |
| 6 tanierikov | Ø 19 cm |
| 1 oválna miska | Ø 32 cm |
| 1 stredná miska | Ø 16 cm |
| 1 malá miska | Ø 13 cm |

UDRŽIAVANIE TEPLA

Nastavenia

| Jedlo | Prikryť nádobu? | Teplota na nastavenie  |
|------------------------------|-----------------|---|
| Steak (slabo vysmažený) | áno | 65 |
| Pečené / zapekanka | áno | 80 |
| Pečené mäso | áno | 75 |
| Zapekanka casserole | áno | 80 |
| Rybie prsty | nie | 80 |
| Mäso v omáčke | áno | 80 |
| Zelenina v omáčke | áno | 80 |
| Perkelt | áno | 80 |
| Zemiakové pyré | áno | 75 |
| Jedlo na tanieri | áno | 80 |
| Pečené zemiaky/mladé zemiaky | áno | 75 |
| Plnené rezne | nie | 80 |
| Palacinky/zemiakové placky | nie | 80 |
| Pizza | nie | 80 |
| Varené zemiaky | áno | 80 |
| Omáčka | áno | 80 |
| Štrúdlá | nie | 80 |
| Zohriatie chleba | nie | 65 |
| Zohriatie bieleho pečiva | nie | 65 |

* Závisí od daného model

* Nádoby podľa množstva, druhu jedla alebo podľa typu receptu

NÍZKOTEPLTNÉ PEČENIE

Čo je to?

Je to pečenie, pri ktorom je teplota počas pečenia veľmi blízko požadovanej konečnej teploty vnútri jedla. Pri tradičnom pečení je teplota počas pečenia vyššia než požadovaná konečná teplota, tzn. teplota jedla pri konzumácii. Nízkokoteplotná príprava mäsa je dlhšie trvajúce pečenie mäsa pri nízkej teplote. Vďaka tejto metóde mäso stráca menej šťavy (rozkladá sa menej molekúl), zachováva organoleptickú charakteristiku (vitamíny, bielkoviny), zachováva čerstvosť, chuť a šťavnatosť.

Táto metóda pečenia je vhodná predovšetkým na pečenie veľkých porcií jemného mäsa.

Aby bola počas pečenia presne zachovaná náležitá teplota, odporúčame, aby ste používali patentovaný teplomer na monitorovanie teploty vo vnútri jedla.

Teplota vo vnútri jedla

V ohrevnej zásuvke môžete piecť jedlá s teplotou vo vnútri jedla max. +70 °C. Mäso, ktoré sa musí piecť pri vyššej teplote vo vnútri jedla než +70 °C, nie je vhodné na pečenie v ohrevnej zásuvke.

Sledovanie teploty vo vnútri jedla poskytuje informácie o stupni upečenia vo vnútri kusa mäsa. Čím je vo vnútri jedla nižšia teplota, tým je mäso vo vnútri menej upečené:

+45 – +50 °C = slabo upečené
+55 – +60 °C = stredne upečené
+65 °C = dobre upečené

Spôsob používania

1. Ohrevnú zásuvku nechajte cca 15 minút ohrievať na +70 °C.
2. Mäso dôkladne zakryte potravinárskou fóliou.
3. Trvanie pečenia závisí od veľkosti porcie.
4. Zakryté mäso položte na tanier a trvanie odpočítavajte časovačom.
5. Mäso vhodne ochuťte (pozrite tabuľku)

Tabuľka pečenia – hovädzina a teľacina

| Typ | Hrúbka | Stupeň upečenia | Trvanie | Trvanie smaženia a varenia |
|--|-----------------|-----------------|--|--|
| Celé filé | 50mm | Slabo upečené | 1 hod. 35 min. | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |
| | | Stredne upečené | 2 hod. 35 min. | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | | Dobre upečené | 3 hod. 30 min. | |
| | 60mm | Slabo upečené | 1 hod. 45min. | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |
| | | Stredne upečené | 2 hod. 50min. | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | 70mm | Slabo upečené | 2 hod. | |
| Stredne upečené | | 3 hod. | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon | |
| Dobre upečené | 4 hod. 40 min. | | | |
| Sviečkovica Roštenka Steak s kosťou Minútky | 20mm | Slabo upečené | 50min. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | Stredne upečené | 1 hod. 30min. | 3 minúty z každej strany, skoro plný výkon |
| | Dobre upečené | 2 hod. | | |
| | 30mm | Slabo upečené | 1 hod. 5min. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | Stredne upečené | 1 hod. 50min. | 3 minúty z každej strany, skoro plný výkon |
| | Dobre upečené | 2 hod. 20min. | | |
| 40mm | Slabo upečené | 1 hod. 20min. | 2 minúty z každej strany, plný výkon | |
| | Stredne upečené | 2 hod. 10min. | 4 minúty z každej strany, skoro plný výkon | |
| Dobre upečené | 3 hod. | | | |
| Steak zo sviečkovice Pečené hovädzie mäso | 60mm | Slabo upečené | 1 hod. 45min. | 4 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | | Stredne upečené | 2 hod. 50min. | 6 minút z vonkajšej strany, priemerný výkon |
| | | Dobre upečené | 4 hod. | |
| | 70mm | Slabo upečené | 2 hod. | 4 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | | Stredne upečené | 3 hod. | 6 minút z vonkajšej strany, priemerný výkon |
| | Dobre upečené | 4 hod. 40 min. | | |
| 80mm | Slabo upečené | 2 hod. 20min. | 4 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon | |
| | Stredne upečené | 3 hod. 30 min. | 6 minút z vonkajšej strany, priemerný výkon | |
| Dobre upečené | 5h 40min. | | | |

Tabuľka pečenia – bravčovina

| Typ | Hrúbka | Stupeň upečenia | Trvanie | Trvanie smaženia a varenia |
|--|--------|----------------------------------|---------------------------|--|
| Celé filé | 40mm | Stredne upečené Dobre upečené | 2 hod. 20min. | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |
| | | | 3 hod. 10min. | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | 50mm | Stredne upečené Dobre upečené | 2 hod. 35 min. | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |
| | | | 3 hod. 25min. | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | 60mm | Stredne upečené Dobre upečené | 3 hod. 4 hod. 5min. | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |
| | | | | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| Stehno bez kosti Rolády Pečené bravčové mäso Cele bravčové karé | 30mm | Stredne upečené Dobre upečené | 1 hod. 50min. | 2 minúty z vonkajšej strany, vysoký výkon |
| | | | 2 hod. 40min. | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | 40mm | Stredne upečené Dobre upečené | 2 hod. 20min. | 2 minúty z vonkajšej strany, vysoký výkon |
| | | | 3 hod. 10min. | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | 50mm | Stredne upečené Dobre upečené | 2 hod. 35 min. | 4 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | | | 3 hod. 25min. | 6 minút z vonkajšej strany, priemerný výkon |
| | 60mm | Stredne upečené Dobre upečené | 3 hod. 4 hod. 5min. | 4 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | | | | 6 minút z vonkajšej strany, priemerný výkon |
| | 70mm | Stredne upečené Dobre upečené | 3 hod. 20min. | 4 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | | | 4 hod. 45min. | 6 minút z vonkajšej strany, priemerný výkon |
| | 80mm | Stredne upečené Dobre upečené | 3 hod. 40min. | 4 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | | | 5h 30min. | 6 minút z vonkajšej strany, priemerný výkon |
| Bravčové rezne | 10mm | Stredne upečené Dobre upečené | 1 hod. 10min. | 60 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | | 1 hod. 30min. | 2 minúty z každej strany, plný výkon |
| | 20mm | Stredne upečené Dobre upečené | 1 hod. 10min. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | | 2 hod. 10min. | 3 minúty z každej strany, vysoký výkon |

Tabuľka pečenia – hydina

| Typ | Hrúbka | Stupeň upečenia | Trvanie | Trvanie smaženia a varenia |
|--|--------|-----------------|---------------|--|
| Kuracie prsia | 25mm | Stredne upečené | 1 hod. 30min. | 60 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | Dobre upečené | 2 hod. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | 35mm | Stredne upečené | 1 hod. 45min. | 60 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | Dobre upečené | 2 hod. 20min. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| Kačacie prsia (Magret) | 35mm | Slabo upečené | 1h | 4 minúty zo strany s kožou, skoro plný výkon |
| | | Stredne upečené | 1 hod. 30min. | 4 minúty zo strany s kožou, skoro plný výkon |
| | | Dobre upečené | 2 hod. | 4 minúty zo strany s kožou, skoro plný výkon |
| | 40min. | Slabo upečené | 1 hod. 45min. | 4 minúty zo strany s kožou, skoro plný výkon |
| | | Stredne upečené | 2 hod. 20min. | 4 minúty zo strany s kožou, skoro plný výkon |
| | | Dobre upečené | 3 hod. | 4 minúty zo strany s kožou, skoro plný výkon |
| Morčacie prsia | 40mm | Stredne upečené | 3 hod. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | Dobre upečené | 4 hod. | 3 minúty z každej strany, vysoký výkon |
| | 50mm | Stredne upečené | 3 hod. 50min. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | Dobre upečené | 5 hod. | 3 minúty z každej strany, vysoký výkon |
| Pečeňové medailóniky (kačacia alebo husacia pečeň) | 10mm | Stredne upečené | 30min. | 60 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | 20mm | Stredne upečené | 40min. | 60 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | 30mm | Stredne upečené | 50min. | 60 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| Celá pečeň (kačacia alebo husacia pečeň) | 35mm | Stredne upečené | 48min. | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |
| | 45mm | Stredne upečené | 1h | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |
| | 55mm | Stredne upečené | 1 hod. 15min. | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |

Tabuľka pečenia – baranina

| Typ | Hrúbka | Stupeň upečenia | Trvanie | Trvanie smaženia a varenia |
|---------------------------|---------------|-----------------|---------------------------------------|--|
| Jahňacie reberka | 40mm | Slabo upečené | 1 hod. 20min. | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |
| | | Stredne upečené | 2 hod. 10min. | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | Dobre upečené | 3 hod. | | |
| Jahňacie reberka | 50mm | Slabo upečené | 1 hod. 35 min. | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |
| | | Stredne upečené | 2 hod. 35min. | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | Dobre upečené | 3 hod. 30 min. | | |
| Jahňacie reberka | 60mm | Slabo upečené | 1 hod. 45min. | 90 sekúnd z vonkajšej strany, na plný výkon |
| | | Stredne upečené | 2 hod. 50min. | 3 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | Dobre upečené | 4 hod. | | |
| Jahňací chrbát | 60mm | Slabo upečené | 1 hod. 45min. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | Stredne upečené | 2 hod. 50min. | 3 minúty z každej strany, skoro plný výkon |
| | Dobre upečené | 4 hod. | | |
| Jahňací chrbát | 70mm | Slabo upečené | 2 hod. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | Stredne upečené | 3 hod. | 3 minúty z každej strany, skoro plný výkon |
| | Dobre upečené | 4 hod. 40 min. | | |
| Jahňací chrbát | 80mm | Slabo upečené | 2 hod. 20min. | 2 minúty z každej strany, plný výkon |
| | | Stredne upečené | 3 hod. 30 min. | 4 minúty z každej strany, skoro plný výkon |
| | Dobre upečené | 5h 40min. | | |
| Jahňacie stehno bez kosti | 60mm | Slabo upečené | 1 hod. 45min. | 4 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | | Stredne upečené | 2 hod. 50min. | 6 minút z vonkajšej strany, priemerný výkon |
| | Dobre upečené | 4 hod. | | |
| Jahňacie stehno | 70mm | Slabo upečené | 2 hod. | 4 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | | Stredne upečené | 3 hod. | 6 minút z vonkajšej strany, priemerný výkon |
| | Dobre upečené | 4 hod. 40 min. | | |
| Jahňacie stehno | 80mm | Slabo upečené | 2 hod. 20min. | 4 minúty z vonkajšej strany, na skoro plný výkon |
| | | Stredne upečené | 1 hod. 10min. | 6 minút z vonkajšej strany, priemerný výkon |
| | Dobre upečené | 5h 40min. | | |
| Jahňacie kotlety | 10mm | Slabo upečené | 35min. | 60 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | Stredne upečené | 1 hod. 10min. | 60 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | Dobre upečené | 2 hod. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon | |
| Jahňacie kotlety | 20mm | Slabo upečené | 50min. | 60 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | | Stredne upečené | 1 hod. 30min. | 60 sekúnd z každej strany, plný výkon |
| | Dobre upečené | 2 hod. 30min. | 90 sekúnd z každej strany, plný výkon | |

Tabuľka varenia – vajcia

| Veľkosť | Hmotnosť | Trvanie |
|-------------|---------------|---------------|
| Veľmi veľké | 73 g a väčšie | 2 hod. 20min. |
| | | 2 hod. 30min. |
| | | 3 hod. 10min. |
| Veľké | 63 g < 73 g | 2 hod. 11min. |
| | | 2 hod. 31min. |
| | | 3 hod. 1min. |
| Stredné | 53 g < 63 g | 2 hod. 5min. |
| | | 2 hod. 25min. |
| | | 2 hod. 55min. |
| Malé | 53 a menšie | 2 hod. |
| | | 2 hod. 20min. |
| | | 2 hod. 50min. |

INÉ POUŽITIA

| Typ potraviny | Nádoba | Prikryť nádobu? | Nastavenie teploty | Trvanie v hodinách |
|---------------------------------|---|--------------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Rozmrazovanie čučoriedok | Tanier | nie | 65°C | 1 hodina |
| Rozmrazovanie mrazenej zeleniny | Tanier | nie | 65°C | 1 hodina |
| Kynutie cesta | miska | áno | 45°C | 0,5 hodiny |
| Výroba jogurtu | Jogurtové poháre s viečkami | áno | 45°C | 6 hodín |
| Rozpúšťanie čokolády | miska | nie | 50°C | 1 hodina |
| Olej na vstrekovanie | Miska prikrytá potravinárskou fóliou | áno | 75°C | 4 hodiny |
| Voda na vstrekovanie | Miska prikrytá potravinárskou fóliou | áno | 65°C | 4 hodiny |
| Sušenie paradajok | Plech s papierom na pečenie | nie | 60°C | 20 hodín |
| Sušenie zeleniny | Tanier | nie | 60°C | 12 hodín |
| Sušenie pokrúpaného ovocia | Tanier | nie | 60°C | 12 hodín |
| Sušenie bylín | Tanier | nie | 70°C | 4 hodiny |
| Sušenie pečiva na strúhanku | Tanier | nie | 80°C | 4 hodiny |
| Konfitovaná ryba v oleji | Plastová nádoba vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre | zakrytá s otvoreným vetracím otvorom | 50°C | Podľa veľkosti, 1 až 2 hod. |
| Hrianky z bieleho chleba | Tanier | nie | 80°C | 2 hodiny |
| Pomaly varený perkelt | Nádoba Pyrex | áno | 80°C | 1 až 12 hodín |

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Nebezpečenstvo úrazu – toto zariadenie nečistite prístrojmi, ktoré na čistenie používajú paru. Para môže preniknúť do elektrických komponentov a spôsobiť skrat.
- Nebezpečenstvo poškodenia – nevhodné čistiace prostriedky môžu poškodiť povrch zariadenia. Na čistenie zariadenia používajte iba jemný prostriedok na umývanie riadu.
- Celé zariadenie po každom použití náležite vyčistite a vždy poutierajte dosucha. Predtým, než začnete zariadenie čistiť, počkajte, kým zariadenie dostatočne nevychladne.

Čelo a vnútro zariadenia

- Všetky vzniknuté nečistoty okamžite odstráňte. V opačnom prípade sa môže stať, že sa nebudú dať odstrániť a môže zasiahnutý povrch sa zmeniť alebo zblednúť.
- Cistovú handričkou a s roztokom horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu očistite všetky povrchy. Potom ich dosucha poutierajte mäkkou handričkou. Na čistenie tiež môžete použiť vlhkú handričku z mikrovlákna, bez čistiaceho prostriedku.
- Všetky povrchy sú náchylné na poškriabanie. Následkom poškriabania alebo rýh na sklenených povrchoch môže dôjsť až k ich prasknutiu.
- Kontakt s nevhodnými čistiacimi prostriedkami môže zmeniť alebo odfarbiť povrch.

Čistenie a údržba

Aby ste predišli poškodeniu povrchu zariadenia, nepoužívajte:

- Čistiace prostriedky obsahujúce sódu, amoniak, kyseliny alebo chlóridy,
- Čistiace prostriedky obsahujúce prípravky na odstraňovanie vodného kameňa,
- Drsné čistiace prostriedky, napr. práčky a mliečka,
- Čistiace prostriedky na báza rozpúšťadiel,
- Čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ,
- Čistiace prostriedky na umývanie umývačiek,
- Prostriedky v aerosóle na umývanie rúr,
- Prostriedky na umývanie skla,
- Tvrdé, drsné špongie, drôtenky a kefy, napr. na umývanie riadu,
- Ostré kovové škrabáky.




Protišmyková podložka

- Pred začatím čistenia vyberte zo zásuvky protišmykovú podložku.
- Protišmykovú podložku čistite iba ručne s použitím horúcej vody a malého množstva prostriedku na umývanie riadu; handričkou poutierajte dosucha.
- Kým protišmyková podložka úplne nevyschne, nekladajte ju naspäť do zásuvky.
- Protišmykovú podložku neumývajte v umývačke riadu ani neperte v práčke.
- Protišmykovú podložku nikdy nekladajte do rúry, aby v nej vyschla.

ODSTRAŇOVANIE NAJČASTEJŠÍCH PROBLÉMOV

Tieto pokyny vám pomôžu bez kontaktovania servisu odstrániť menšie poruchy zariadenia, ktoré môžu byť spôsobené nesprávnym používaním zariadenia.

Montáž a opravy elektrických zariadení môžu vykonávať iba príslušne kvalifikované a oprávnené osoby, v súlade s platnými miestnymi a štátnymi bezpečnostnými predpismi. Opravy a iné práce vykonávané nekvalifikovanými osobami môžu byť nebezpečné.

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|-----------------------------------|---|---|
| Zariadenie sa nezohrieva. | Zariadenie nie je správne pripojené k el. napätiu. | Zástrčku správne zastrčte do el. zásuvky a zapnite zapínač. |
| | Aktivoval sa istič/poistka v danom obvode. | Skontrolujte v rozvodnej skrini, aktívovaný istič zapnite/poistku vymeňte (minimálna hodnota ističa/poistky – pozrite výrobný štítok/tabuľku parametrov). Ak sa zariadenie po zapnutí ističa/vymenení poistky v rozvodnej skrini a po opätovnom zapnutí stále nezohrieva, požiadajte o pomoc kvalifikovaného elektrikára. |
| Jedlo nie je dostatočne horúce. | Nie je spustená funkcia udržiavania teploty jedla  . | Spustite správnu funkciu. |
| | Nastavená teplota je príliš nízka. | Zvoľte vyššiu teplotu. |
| | Vetracie otvory sú zakryté. | Skontrolujte, či vzduch môžete slobodne cirkulovať. |
| Jedlo je príliš horúce. | Nie je spustená funkcia udržiavania teploty jedla  . | Spustite správnu funkciu. |
| | Nastavená teplota je príliš vysoká. | Vyberte nižšiu teplotu. |
| Riad nie je dostatočne horúci. | Nie je spustená funkcia ohrievania tanierov a riadu  . | Vyberte správnu funkciu. |
| | Nastavená teplota je príliš nízka. | Zvoľte vyššiu teplotu. |
| | Vetracie otvory sú zakryté. | Skontrolujte, či vzduch môžete slobodne cirkulovať. |
| | Taniere sa nezohrievajú dostatočne dlho. | Rôzne faktory ovplyvňujú trvanie ohrievania tanierov a riadu (pozrite „Ohrievanie riadu“). |
| Riad je príliš horúci. | Nie je spustená funkcia ohrievania tanierov a riadu. | Spustite správnu funkciu. |
| | Nastavená teplota je príliš vysoká. | Vyberte nižšiu teplotu. |
| Pri používaní zásuvky počuť hluk. | Hluk vytvára ventilátor, ktorý v zásuvke rovnomerne rozvádza teplo. Keď je spustená funkcia udržiavania teploty jedla alebo funkcia varenia pri nízkej teplote, ventilátor sa spúšťa s prestávkami. | Nie je to porucha. |

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA MONTÁŽE

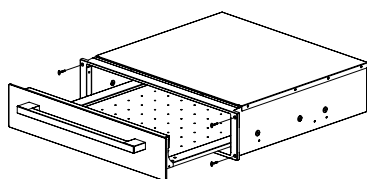
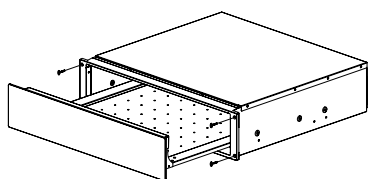
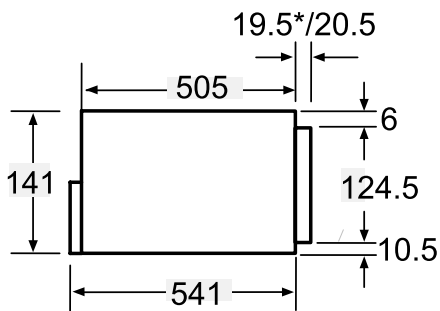
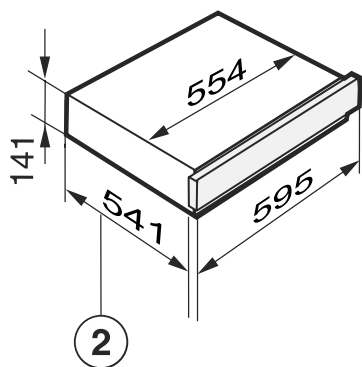
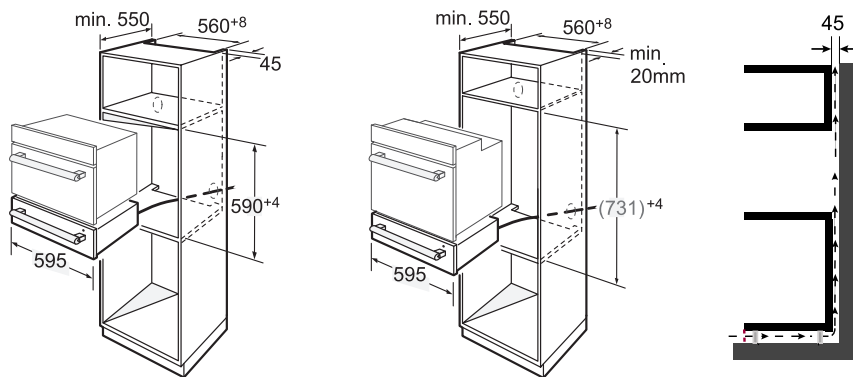
- Predtým, než zariadenie pripojíte k el. napätiu, skontrolujte, či parametre uvedené na výrobnom štítku (el. napätie a frekvencia) sa zhodujú s parametrami el. obvodu, ktorý chcete použiť; v opačnom prípade (ak sa údaje nezhodujú), môže dôjsť k poškodeniu zariadenia. Ak máte pochybnosti, poraďte sa s kvalifikovaným elektrikárom.
- Keď zariadenie namontujete (vstavíte), zásuvka a vypínač musia byť ľahko prístupné.
- Ohrevná zásuvka môže byť namontovaná (vstavaná) iba so zariadeniami, ktoré na tento účel dovoľuje výrobca. Výrobca nemôže zaručiť bezporuchové fungovania, ak sa zariadenie používa s inými zariadeniami, ktoré výrobca na tento účel nedovolil (neodporučil).
- Pri montáži (vstavaní) ohrevných zásuvky s iným vhodným zariadením, ohrevná zásuvka namontovaná nad iným zariadením musí byť vložená na oddeľujúcej polici v plášti. Overte, či skrinka dokáže uniesť vlastnú váhu, ako aj váhu iného zariadenia.
- Pretože zariadenie zo súpravy sa umiestňuje priamo nad ohrievacou zásuvkou, po jej vstavaní nie je potrebná polica oddeľujúca tieto dve zariadenia.
- Zariadenie musí byť vstavané takým spôsobom, aby bol viditeľný obsah zásuvky. Je to tak preto, aby sa predišlo prípadnému popáleniu následkom rozliatia horúceho jedla. V okolí zariadenia musí byť dostatočné množstvo priestoru, aby sa zásuvka dala úplne vytiahnuť.
- Ohrievacia zásuvka je dostupná v dvoch verziách, ktoré sa líšia spôsobom otvárania dvierok. Rozmery vstavaní ohrievacej zásuvky dodajte k rozmerom vstavaní zariadenia zo súpravy, takým spôsobom získate požadované rozmery otvoru pre celú súpravu.
- Pri vstavaní súpravy zariadení bezpodmienečne dodržiavajte postup uvedený v používateľskej príručke a v návode na montáž, ktoré sú dodané spolu so súpravou zariadení.
- Všetky rozmery, ktoré sú uvedené v tejto príručke, sú uvedené v milimetroch.

VSTAVANIE

1. V spojení s pyrolytickou rúrou je potrebný náležitý vetrací otvor
 2. Rozmery vstavaní spolu s pripojením napájacieho kábla; Kábel L = 1000 mm
- * Zariadenia so skleneným čelom
 - ** Zariadenia s kovovým čelom

POZOR:

- Maximálny príkon kompaktných zariadení je 3 350 W.
- Napájací kábel sa môže viesť iba cez otvor v dolnej časti skrinky, pretože je potrebné zabrániť, aby sa dotýkal zadnej steny rúry.
- Výkresy výrobku a nábytku sú uvedené na druhej strane tejto príručky



ZÁRUKA, POPREDAJNÝ SERVIS

Záruka

Záruka sa poskytuje podľa podmienok uvedených v záručnom liste. Výrobca neodpovedá za akékoľvek škody spôsobené nesprávnym zaobchádzaním a používaním výrobku.



Výrobca zariadenia odporúča, aby všetky opravy a nastavovania výrobku vždy vykonával továrenský servis alebo autorizovaný servis výrobcu. Zariadenie môže opravovať iba certifikovaný technik, ktorý má potrebné kvalifikácie

Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica ErP - 2009/125/EC
- smernica RoHS 2011/65/EC

a preto výrobok získal označenie  a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil **Amica** combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Respectueusement

Amica

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

- La hotte ne doit être utilisée qu'après avoir pris connaissance de la présente notice d'utilisation
- L'appareil n'est destiné qu' à l'usage dans un cadre domestique.
- Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'incendies provoqués par l'appareil du fait de non-respect des dispositions contenues dans la présente notice d'utilisation.
- Il est nécessaire d'assurer la possibilité de débrancher l'appareil du secteur en retirant la fiche de la prise de courant ou en déclenchant l'interrupteur bipolaire
- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas l'appareil sans surveillance.
- Vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond aux paramètres de la section locale du secteur.
- Avant le montage, dérouler et redresser le cordon d'alimentation.
- Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- ATTENTION ! Ne pas suivre les instructions pour l'installation des vis ou dispositifs de fixation peut entraîner des dangers électriques.
- MISE EN GARDE : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, par des personnes avec des capacités motrices, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance de l'équipement uniquement si elles se trouvent

sous surveillance et qu'elles aient été instruites auparavant au sujet de l'exploitation de l'appareil de façon sûre et qu'elles connaissent les dangers liés à l'exploitation de l'appareil. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne devraient pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient fini leurs 8 ans et ne soient surveillés par une personne appropriée.

- Attention! Si le câble d'alimentation non débranchable est endommagé, il doit être échangé chez le fabricant, dans un établissement de réparations spécialisé ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil est destiné à l'exploitation dans la maison ou dans des lieux tels que: la cuisine pour les employés; les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail, utilisation par les clients d'hôtels, de motels et d'autres lieux d'habitation, de bâtiments habitables ruraux, d'édifices d'hébergement;
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou psychologiques limitées, ni par des personnes n'ayant pas l'expérience de cet appareil à moins qu'elles soient surveillées et informées de son utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Ne pas immerger le câble d'alimentation ni la fiche dans de l'eau.
- Maintenir le câble loin des surfaces chauffées.
- Empêcher que le câble d'alimentation soit suspendu par dessus du bord de la table ou du plan de travail.
- Si l'appareil n'est pas entretenu régulièrement, cela peut considérablement dégrader la surface et par conséquent réduire la durée de vie de l'ap-

pareil ou même conduire à des situations dangereuses.

- L'appareil est muni d'une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- La surface du meuble dans lequel l'appareil sera encastré peut chauffer.
- Ne pas laisser les enfants réaliser les travaux de nettoyage et de maintenance sans surveillance.
- L'appareil se chauffe lors de l'utilisation et reste encore chaud longtemps après son arrêt. Garder l'appareil hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il refroidisse et qu'il n'y ait plus de risque de brûlures.
- L'appareil endommagé peut être dangereux. Vérifier s'il n'y a pas de traces visibles d'endommagement avant d'installer l'appareil. Il est interdit d'utiliser un appareil endommagé.
- La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si celui-ci est correctement mis à la terre. Le plus important est de suivre cette exigence de sécurité de base et de réaliser des contrôles réguliers. Si des doutes existent, faire vérifier l'installation électrique par un électricien qualifié.
- Ne pas brancher l'appareil à une rallonge ou une multiprises. Elles ne garantissent pas la sécurité exigée (p.ex. risque de surchauffe).
- Pour des raisons de sécurité, l'appareil peut être utilisé seulement s'il est encastré. L'appareil ne peut pas être utilisé en mouvement (p.ex. sur des bateaux).
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour effectuer des travaux de montage, de maintenance et de réparation. Veiller à ne pas brancher l'alimentation électrique jusqu'à ce que l'appareil ne soit complètement installé ou jusqu'à ce que les travaux de maintenance et de réparation ne soient terminés.

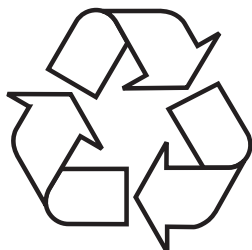
- Dans les endroits exposés aux ravageurs, faire particulièrement attention aux cafards ou autres animaux nuisibles ; veiller à maintenir en continu la propreté de l'appareil et de ses alentours. Les dommages causés par les cafards ou autres animaux nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.
- Faire passer le câble uniquement par l'orifice dans la partie inférieure de l'armoire pour éviter tout contact avec la paroi arrière du four.
- Il est interdit d'utiliser des nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait pénétrer dans les composants électriques et provoquer un court-circuit.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides lors du nettoyage.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation extérieure.

UTILISATION

- LE TIROIR EST CONÇU POUR MAINTENIR LA CHALEUR DES ALIMENTS ET PAS POUR LES RÉCHAUFFER. S'ASSURER QUE LES ALIMENTS PLACÉS DANS LE TIROIR SONT VRAIMENT CHAUDS.
- Il existe un risque de brûlures suite au contact avec le tiroir chaude ou la vaisselle. Lors de l'utilisation de l'appareil, protéger les mains en utilisant des poignées résistant à la chaleur ou des gants. Éviter de les mouiller ou humidifier, cela accélère la pénétration de la chaleur par le matériau et le risque de brûlure augmente.
- Ne pas entreposer de récipients en plastique ni d'objets inflammables dans le tiroir de réchauffement. Ils peuvent fondre ou s'allumer après la mise en marche de l'appareil, ce qui peut causer un incendie.

- En raison de la chaleur émise, les objets laissés à proximité de l'appareil peuvent s'allumer. Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Ne jamais remplacer le tapis antidérapant fourni avec l'appareil par une serviette en papier ou autres accessoires similaires.
- Surcharger le tiroir, s'asseoir dessus et s'appuyer contre endommager les guides télescopiques. Les guides télescopiques peuvent accepter une charge maximale de 25 kg.
- Ne pas réchauffer dans le tiroir de boîtes ou de pots avec des aliments fermés. La pression dans la boîte ou le pot augmente, ce qui peut causer une explosion. Cela peut entraîner des blessures, des brûlures et des dommages.
- Après la mise en marche de l'appareil, le fond du tiroir se chauffe. Veiller à ne pas toucher le fond lorsque le tiroir est ouvert.
- Ne pas utiliser de récipients en plastique ou en aluminium. Ils fondent à des températures élevées et peuvent prendre feu. N'utiliser qu'une vaisselle en verre résistant à la chaleur, en porcelaine, etc..
- Faire attention lors de l'ouverture et de la fermeture du tiroir chargé. Ne pas déverser des liquides sur l'appareil, susceptibles de pénétrer par les orifices d'aération. Cela peut causer un court-circuit dans l'appareil.
- Si la température est trop basse, des bactéries peuvent se développer dans les aliments. S'assurer qu'une température suffisante est réglée pour maintenir la chaleur des plats.

DÉBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié)

Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés. Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers.

L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets.

Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Tension : 220-240V
Fréquence : 50/60Hz
Puissance: 1000W





AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Avant la première utilisation de l'appareil.

Le test de l'écran d'affichage est réalisé pendant 10 secondes après l'installation de l'appareil et après les coupures d'alimentation. En même temps le ventilateur se met en marche. Ne pas utiliser l'appareil pendant cette période.

Premier nettoyage et préparation de l'appareil

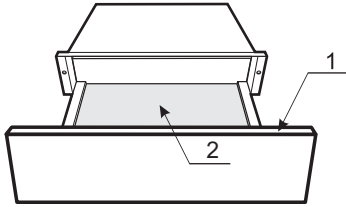
Retirer le film de protection et les étiquettes collées.
Retirer le tapis antidérapant et le cas échéant, sortir l'échelle du tiroir ; laver à l'eau tiède et avec du liquide vaisselle, en utilisant une éponge. Sécher en utilisant un chiffon doux.
Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et ensuite sécher le tout en utilisant un chiffon doux.
Placer de nouveau le tapis antidérapant et l'échelle (si elle fait partie de la livraison) dans le tiroir.

Ensuite, chauffer le tiroir vide pendant au moins deux heures.
Allumer l'appareil en touchant le senseur .
Toucher plusieurs fois le senseur , jusqu'à ce que la lampe LED s'allume.
Toucher plusieurs fois le senseur , jusqu'à ce que la lampe LED à droite s'allume.
Toucher plusieurs fois le senseur , jusqu'à ce que 2h s'allume.
Fermer le tiroir.

Le tiroir chauffant est équipé d'un mécanisme de fermeture automatique avec fermeture silencieuse. Il est également équipé d'un interrupteur de contact qui veille à ce que l'élément chauffant et le ventilateur ne fonctionnent que lorsque le tiroir est fermé.

Les éléments en métal sont couverts d'une couche de protection qui peut dégager une légère odeur à la première mise en marche. L'odeur et les fumées éventuelles disparaissent après un court instant et ne signalent pas des raccords défectueux dans l'appareil. Lors de la première mise en marche, veiller à assurer une bonne ventilation dans la cuisine.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Panneau de commande
2. Tapis antidérapant : Pour la protection de la vaisselle (accessoires)

Pour les appareils sans poignée : Pour ouvrir ou fermer, appuyer au milieu du tiroir. Lors de l'ouverture, le tiroir sort légèrement. Le tirer vers soi pour l'ouvrir complètement.

PANNEAU DE COMMANDE



Pour le réchauffement des tasses et des verres



Pour le réchauffement des assiettes et des plats



Pour maintenir la chaleur des plats



Pour le réglage de la température



Pour le réglage de la durée



Pour le réglage de la température et de la durée



Touche d'annulation



Touche de mise en marche

L'appareil peut être utilisé pour maintenir la chaleur des plats et en même temps, pour réchauffer les assiettes et la vaisselle. Les aliments doivent être correctement couverts et la vaisselle doit être à la fin séchée.

Faire attention. Grâce à cette fonction, les assiettes et la vaisselle se réchauffent plus longtemps, mais ils peuvent également devenir très chauds.

UTILISATION

Réglages des fonctions

1. En mode d'attente, appuyer sur la touche et activer la fonction de réchauffement des tasses et des verres à la température de 40°C. L'indication 40°C s'affiche.
2. La température est réglée à l'aide des senseurs et .
3. Toucher et ensuite ou pour régler la durée du réchauffement.
4. Pour sauvegarder la température et la durée, toucher .
5. Fermer la porte. Un signal sonore est émis. L'appareil se met en marche.

Attention :

- Lors du réglage des paramètres, il est possible d'appuyer sur d'autres touches de fonctions en modifiant la fonction ☐, ☒ et ☓.
- Avant de fermer la porte, il est possible de toucher || pour annuler le réglage. L'appareil passe de nouveau au mode d'attente.
- Ouvrir la porte lors du fonctionnement de l'appareil pour passer au mode de réglage des paramètres. Pour régler la température appuyer sur + ou -. Pour modifier le paramètre qui doit être réglé, appuyer sur la touche ⌚ ou ⌚. Pour sauvegarder le réglage appuyer sur ▷.
- Une fois la sauvegarde effectuée, appuyer sur || pour passer au mode d'attente ou fermer la porte pour lancer le travail.

Données techniques

1. Une fois l'appareil branché, ouvrir la porte. Un signal sonore est émis et l'appareil passe en mode d'attente. S'affiche alors le symbole « 0 ».
2. Si, lors du réglage de l'heure actuelle, l'utilisateur n'appuie sur aucune touche dans les 3 minutes, le four passe automatiquement en mode d'attente.
3. Le signal sonore est de nouveau émis.
4. Le signal sonore est émis trois fois pour signaler la fin de la cuisson.

Réglage de la température

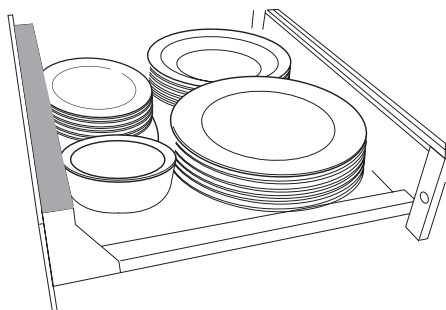
Chaque fonction a sa propre étendue de températures. Les températures recommandées programmées en usine sont mises en caractère gras. La température peut être modifiée par pas de 5°. La dernière température choisie est automatiquement utilisée lors de la mise en marche suivante du tiroir. Elle est affichée sur l'écran.

| Température °C* | | |
|-----------------|----|----|
| ☐ | ☒ | ☓ |
| 40 | 60 | 60 |
| 45 | 65 | 65 |
| 50 | 70 | 70 |
| 55 | 75 | 75 |
| 60 | 80 | 80 |

* les valeurs approximatives des températures, mesurées au centre du tiroir vide

Volume

La quantité de vaisselle à placer dépend surtout de sa taille et de son poids. Ne pas surcharger le tiroir. La capacité de charge maximale du tiroir est de 25 kg. Il doit être possible d'ouvrir et de fermer normalement le tiroir chargé au maximum.




Les exemples de chargement présentés ne sont fournis qu'à titre indicatif.
Réchauffement de la vaisselle de table :

| | |
|------------------------------|-------|
| 6 grandes assiettes | φ26cm |
| 6 assiettes à soupe | φ23cm |
| 6 assiettes à dessert | φ19cm |
| 1 plat ovale | φ32cm |
| 1 saladier de taille moyenne | φ16cm |
| 1 petit saladier | φ13cm |

MAINTIEN DE LA CHALEUR

Réglages

| Plat | Couvrir le récipient ? | Température à régler  |
|--|------------------------|--|
| Steak (bleu) | oui | 65 |
| Rôti / gratin | oui | 80 |
| Rôti de viande | oui | 75 |
| gratin casserole | oui | 80 |
| Bâtonnets de poisson pané | non | 80 |
| Viande avec de la sauce | oui | 80 |
| Légumes avec de la sauce | oui | 80 |
| Ragoût | oui | 80 |
| Purée de pommes de terre | oui | 75 |
| Repas sur une assiette | oui | 80 |
| Pommes de terre au four / pommes de terre primeur | oui | 75 |
| Escalopes panées | non | 80 |
| Crêpes/beignets de pommes de terre | non | 80 |
| Pizza | non | 80 |
| Pommes de terre bouillies | oui | 80 |
| Sauce | oui | 80 |
| Strudel | non | 80 |
| Réchauffement de pain | non | 65 |
| Réchauffement de petits pains | non | 65 |

*Selon le modèle

* Récipients selon la quantité, le type d'aliments ou le type de recette

CUISSON EN FAIBLE TEMPÉRATURE

Qu'est-ce que c'est ?

Toute cuisson dont la température de cuisson est proche à la température finale demandée de l'intérieur des aliments. Lors de la cuisson traditionnelle, la température de cuisson dépasse toujours la température demandée des aliments prêts à consommer. La cuisson de la viande à basse température consiste à cuire la viande à température basse pendant une longue période. Dans ce mode de cuisson, la viande perd moins de jus (décomposition des molécules moins importante), elle garde ses caractéristiques organoleptiques (vitamines, protéines), maintient sa fraîcheur, son goût et son jus.

Ce mode de cuisson est particulièrement adapté aux grandes portions de viande tendre.

Pour assurer la précision, nous recommandons d'utiliser un thermomètre alimentaire breveté pour surveiller la température à l'intérieur des aliments.

Température à l'intérieur du plat

Dans le tiroir de réchauffement, il est possible de cuire les aliments à une température de l'intérieur allant jusqu'à 70°C. La viande qui nécessite une température supérieure à 70°C n'est pas adaptée à la cuisson dans le tiroir de réchauffement pour aliments.

La lecture de la température à l'intérieur des aliments fournit les informations concernant le degré de cuisson à l'intérieur de la viande. Plus la température est basse à l'intérieur des aliments, plus la cuisson de la viande est faible :

45-50°C = bleu

55-60°C = à point

65°C = cuit

Comment utiliser

1. Chauffer le tiroir de réchauffement pendant 15 min. à la température de 70°C.
2. Bien couvrir la viande avec un film alimentaire.
3. La durée de cuisson dépend de la taille de la pièce de viande
4. Placer la viande sur une assiette et utiliser l'horloge pour calculer la durée.
5. Assaisonner la viande pour le goût (voir le tableau)

Tableau de cuisson – viande de bœuf et de veau

| Type | Épaisseur | Degré de cuisson | Durée | Durée de grillade et indications |
|---|-----------|-------------------------|----------------------------------|--|
| Filet entier | 50mm | Bleu À point Cuit | 1h 35min 2h 35min 3h 30min | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale |
| | | | | 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | 60mm | Bleu À point Cuit | 1h 45min 2h 50min 4h | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale |
| | | | | 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | 70mm | Bleu À point Cuit | 2h 3h 4h 40min | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale |
| | | | | 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| Filet Entrecôte Entrecôte à os Romsteak | 20mm | Bleu À point Cuit | 50min 1h 30min 2h | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale |
| | | | | 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | 30mm | Bleu À point Cuit | 1h 5min 1h 50min 2h 20min | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale |
| | | | | 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | 40mm | Bleu À point Cuit | 1h 20min 2h 10min 3h | 2 minutes des deux côtés, puissance du brûleur maximale |
| | | | | 4 minutes des deux côtés, puissance du brûleur presque maximale |
| Steak de filet de Rôti de bœuf | 60mm | Bleu À point Cuit | 1h 45min 2h 50min 4h | 4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | | | | 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne |
| | 70mm | Bleu À point Cuit | 2h 3h 4h 40min | 4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | | | | 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne |
| | 80mm | Bleu À point Cuit | 2h 20min 3h 30min 5h 40min | 4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | | | | 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne |

Tableau de cuisson – viande de porc

| Type | Épaisseur | Degré de cuisson | Durée | Durée de grillade et indications |
|---|-----------|------------------|----------------------|---|
| Filet entier | 40mm | À point Cuit | 2h 20min 3h 10min | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | 50mm | À point Cuit | 2h 35min 3h 25min | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | 60mm | À point Cuit | 3h 4h 5min | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| Jambon désossé Rouleaux de viande Rôti de porc Longe de porc | 30mm | À point Cuit | 1h 50min 2h 40min | 2 minutes du côté extérieur, grande puissance du brûleur 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | 40mm | À point Cuit | 2h 20min 3h 10min | 2 minutes du côté extérieur, grande puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | 50mm | À point Cuit | 2h 35min 3h 25min | 4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne |
| | 60mm | À point Cuit | 3h 4h 5min | 4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne |
| | 70mm | À point Cuit | 3h 20min 4h 45min | 4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne |
| | 80mm | À point Cuit | 3h 40min 5h 30min | 4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne |
| Escalopes de porc | 10mm | À point Cuit | 1h 10min 1h 30min | 60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale 2 minutes de chaque côté, puissance du brûleur maximale |
| | 20mm | À point Cuit | 1h 10min 2h 10min | 90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale 3 minutes de chaque côté, grande puissance du brûleur |

Tableau de cuisson - volaille

| Type | Épaisseur | Degré de cuisson | Durée | Durée de grillade et indications |
|--|-----------|------------------|----------|---|
| Poirtrine de poulet | 25mm | À point | 1h 30min | 60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale |
| | | Cuit | 2h | 90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale |
| | 35mm | À point | 1h 45min | 60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale |
| | | Cuit | 2h 20min | 90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale |
| Poirtrine de canard (Magret) | 35mm | Bleu | 1h | 4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale |
| | | À point | 1h 30min | 4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale |
| | | Cuit | 2h | 4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale |
| | 40mm | Bleu | 1h 45min | 4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale |
| | | À point | 2h 20min | 4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale |
| | | Cuit | 3h | 4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale |
| Poirtrine de dinde | 40mm | À point | 3h | 90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale |
| | | Cuit | 4h | 3 minutes de chaque côté, grande puissance du brûleur |
| | 50mm | À point | 3h 50min | 90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale |
| | | Cuit | 5h | 3 minutes de chaque côté, grande puissance du brûleur |
| Médallions de foie (Foie de canard ou d'oie) | 10mm | À point | 30min | 60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale |
| | 20mm | À point | 40min | 60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale |
| | 30mm | À point | 50min | 60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale |
| Foie entier (Foie de canard ou d'oie) | 35mm | À point | 48min | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale |
| | 45mm | À point | 1h | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale |
| | 55mm | À point | 1h 15min | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale |

Tableau de cuisson – viande de mouton

| Type | Épaisseur | Degré de cuisson | Durée | Durée de grillade et indications |
|---------------------------------|-----------|-------------------------|----------------------------------|--|
| Côtelettes d'agneau | 40mm | Bleu À point Cuit | 1h 20min 2h 10min 3h | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | 50mm | Bleu À point Cuit | 1h 35min 2h 35min 3h 30min | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| | 60mm | Bleu À point Cuit | 1h 45min 2h 50min 4h | 90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale |
| Culotte d'agneau | 60mm | Bleu À point Cuit | 1h 45min 2h 50min 4h | 90 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 3 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale |
| | 70mm | Bleu À point Cuit | 2h 3h 4h 40min | 90 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 3 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale |
| | 80mm | Bleu À point Cuit | 2h 20min 3h 30min 5h 40min | 2 minutes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 4 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale |
| Gigot d'agneau désossé Gigot | 60mm | Bleu À point Cuit | 1h 45min 2h 50min 4h | 4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne |
| | 70mm | Bleu À point Cuit | 2h 3h 4h 40min | 4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne |
| | 80mm | Bleu À point Cuit | 2h 20min 1h 10min 5h 40min | 4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne |
| Côtelettes d'agneau | 10mm | Bleu À point Cuit | 35min 1h 10min 2h | 60 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 60 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 60 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale |
| | 20mm | Bleu À point Cuit | 50min 1h 30min 2h 30min | 60 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 60 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale 90 secondes de chaque côté , puissance du brûleur maximale |

Tableau de cuisson - œufs

| Dimensions | Poids | Durée |
|-------------|---------------------|----------|
| Très grands | 73 g et plus grands | 2h 20min |
| | | 2h 30min |
| | | 3h 10min |
| Grands | 63g <73g | 2h 11min |
| | | 2h 31min |
| | | 3h 1min |
| Moyens | 53 g <63 g | 2h 5min |
| | | 2h 25min |
| | | 2h 55min |
| Petits | 53 et plus petits | 2h |
| | | 2h 20min |
| | | 2h 50min |

AUTRES UTILISATIONS

| Types d produits | Bac | Couvrir le bac? | Réglage de la température | Durée en heures |
|-----------------------------------|--|--|---------------------------|----------------------------|
| Décongélation de myrtilles | Assiette | non | 65°C | 1 heure |
| Décongélation de légumes congelés | Assiette | non | 65°C | 1 heure |
| Levage de la pâte | Plat creux | oui | 45°C | 0,5 heure |
| Préparation de yaourt | Pots de yaourt avec couvercles | oui | 45°C | 6 heures |
| Chocolat fondu | Plat creux | non | 50°C | 1 heure |
| Huile pour infusion | Plat creux recouvert de film alimentaire | oui | 75°C | 4 heures |
| Eau pour l'infusion | Plat creux recouvert de film alimentaire | oui | 65°C | 4 heures |
| Tomates séchées | Plaque avec papier de cuisson | non | 60°C | 20 heures |
| Légumes séchés | Assiette | non | 60°C | 12 heures |
| Fruits coupés séchés | Assiette | non | 60°C | 12 heures |
| Herbes séchées | Assiette | non | 70°C | 4 heures |
| Pain sec pour chapelure | Assiette | non | 80°C | 4 heures |
| Poisson confit dans l'huile | Bac en plastique adapté à l'utilisation dans un four micro-ondes | couvert avec orifice de ventilation ouvert | 50°C | Selon la taille de 1 à 2h. |
| Toast Melba pain blanc | Assiette | non | 80°C | 2 heures |
| Ragoût cuit lentement | Récipient Pyrex | oui | 80°C | De 1 à 12 heures |

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Risque de blessures – ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait pénétrer dans les composants électriques et provoquer un court-circuit.
- Risque de dommages – des produits nettoyants inadaptés peuvent endommager les surfaces de l'appareil. Utiliser uniquement un liquide vaisselle pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyer et essuyer tous l'appareil après chaque utilisation. Avant le nettoyage, attendre que l'appareil refroidisse à une température sans danger.

Devant et intérieur de l'appareil

- Eliminer immédiatement toute saleté. Sinon, le nettoyage peut s'avérer impossible et peut entraîner la modification ou la décoloration de la surface.
- Nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'une éponge propre et d'une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle. Essuyer ensuite en utilisant un chiffon doux. Il est possible d'utiliser également un chiffon en microfibras propre et humide sans produit nettoyant.
- Toutes les surfaces se rayent facilement. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même entraîner des fissures.
- Le contact avec des produits nettoyants inadaptés peut modifier ou décolorer les surfaces.

Nettoyage et entretien

Pour éviter l'endommagement des surfaces de l'appareil, ne pas utiliser de :

- produits nettoyants à base de bicarbonate, d'ammoniac, d'acide ou de chlorure,
- produits avec des agents détartrants,
- produits nettoyants abrasifs, p.ex. les poudres et les laits nettoyants
- produits nettoyants à base de solvants,
- produits nettoyants destinés à l'acier inoxydable,
- produits nettoyants pour les lave-vaisselles,
- produits nettoyants en spray pour les fours,
- produits nettoyants pour le verre,
- Éponges et brosses dures, abrasives, p.ex. les tampons pour la vaisselle,
- grattoirs en métal.




Tapis antidérapant

- Avant le nettoyage, retirer le tapis antidérapant du tiroir.
- Nettoyer le tapis antidérapant uniquement à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle ; sécher avec un chiffon.
- Ne pas remettre le tapis antidérapant dans le tiroir, avant qu'il ne sèche complètement.
- Ne pas laver le tapis antidérapant dans un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- Ne jamais placer le tapis antidérapant dans le four pour le faire sécher.

ELIMINATION DES PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS

Les indications suivantes peuvent aider à éliminer les petites défaillances de fonctionnement de l'appareil qui peuvent être le résultat d'une utilisation incorrecte, sans faire appel au service technique.

L'installation et la réparation de l'appareil peuvent être réalisées uniquement par un personnel qualifié, conformément à la réglementation en matière de sécurité locale et nationale en vigueur. La réparation et la réalisation d'autres travaux par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses.

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|---|
| Les appareils ne chauffent pas. | L'appareil n'est pas branché correctement à l'alimentation électrique. | Brancher la fiche dans la prise et appuyer sur l'interrupteur. |
| | Le fusible principal s'est enclenché. | Réinitialiser le disjoncteur de sécurité dans la boîte à fusible (valeur minimale du fusible – voir la plaque signalétique). Si, après la réinitialisation du disjoncteur de sécurité dans la boîte à fusible et la mise en marche de l'appareil, l'appareil ne chauffe pas toujours, contacter un électricien qualifié. |
| Les aliments ne sont pas suffisamment chauds. | La fonction de maintien de la chaleur n'a pas été choisie  . | Choisir la fonction correcte. |
| | La température réglée est trop basse. | Choisir une température supérieure. |
| | Les orifices d'aération sont couverts. | S'assurer de la libre circulation de l'air. |
| Les aliments sont trop chauds. | La fonction de maintien de la chaleur n'a pas été choisie  . | Choisir la fonction correcte. |
| | La température réglée est trop élevée. | Choisir une température inférieure. |
| La vaisselle n'est pas suffisamment chaude. | La fonction de réchauffement des assiettes et de la vaisselle n'a pas été choisie  . | Choisir la fonction correspondante |
| | La température réglée est trop basse. | Choisir une température supérieure. |
| | Les orifices d'aération sont couverts. | S'assurer de la libre circulation de l'air. |
| | La vaisselle n'a pas été réchauffée suffisamment longtemps. | Différents facteurs peuvent avoir une influence sur la durée du réchauffement de la vaisselle (voir le chapitre « Réchauffement de la vaisselle »). |
| La vaisselle est trop chaude. | La fonction de réchauffement des assiettes et de la vaisselle ou des tasses et des verres n'a pas été choisie. | Choisir la bonne fonction. |
| | La température réglée est trop élevée. | Choisir une température inférieure. |
| Un bruit se fait entendre lors de l'utilisation du tiroir. | Ce bruit est provoqué par le ventilateur qui diffuse la chaleur de manière uniforme dans le tiroir. Lorsque les fonctions de maintien de la chaleur des aliments et de cuisson à basse température sont utilisées, le ventilateur fonctionne avec des arrêts. | Ce n'est pas une défaillance. |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

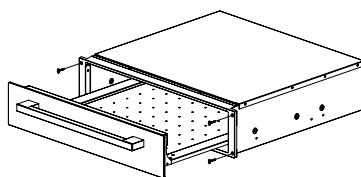
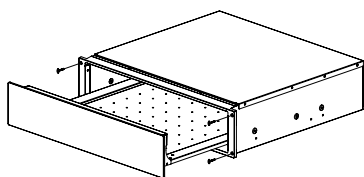
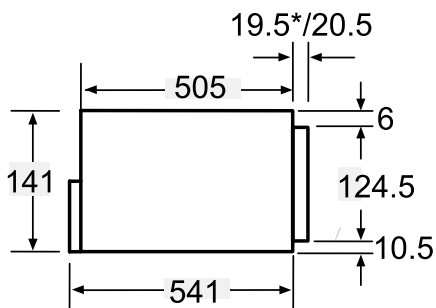
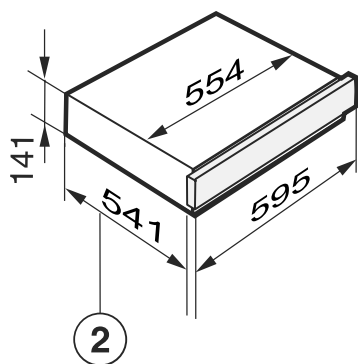
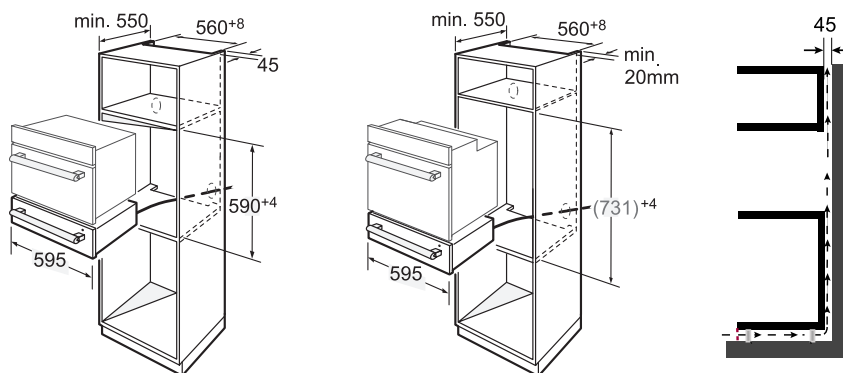
- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les données sur la plaque signalétique (tension et fréquence) correspondent à la tension de secteur, sinon l'appareil peut être endommagé. En cas de doute, contacter un électricien qualifié.
- La prise et l'interrupteur doivent être facilement accessibles une fois l'appareil installé.
- Le tiroir de réchauffement peut être raccordé uniquement aux appareils indiqués comme adaptés par le fabricant. Le fabricant ne peut pas garantir le fonctionnement correct de l'appareil, si celui-ci est utilisé avec des appareils autres que ceux indiqués par le fabricant.
- Lors de l'intégration du tiroir de réchauffement avec un autre appareil adapté, veiller à monter le tiroir de réchauffement des aliments au-dessus de la tablette de séparation dans le logement. S'assurer que l'armoire peut supporter le poids du tiroir et d'un autre appareil.
- Étant donné que l'appareil de l'ensemble est placé directement au-dessus du tiroir de réchauffement, il n'est plus nécessaire d'avoir une tablette de séparation entre les deux appareils, une fois le tiroir installé.
- Monter l'appareil de façon à rendre visible le contenu du tiroir. Cela permet d'éviter des brûlures suite au déversement des aliments chauds. Laisser suffisamment de place pour pouvoir sortir complètement le tiroir.
- Le tiroir de réchauffement est accessible en deux versions qui se différencient par l'ouverture de la porte. Ajouter les dimensions de l'encastrement du tiroir de réchauffement aux dimensions de l'encastrement de l'appareil de l'ensemble, pour déterminer les dimensions du trou.
- Il est indispensable de suivre les consignes du mode d'emploi et d'installation fourni avec l'ensemble lors de l'encastrement de l'appareil.
- Toutes les dimensions indiquées dans le présent mode d'emploi sont exprimées en millimètres.

ENCASTREMENT

1. Un orifice de ventilation est nécessaire, si l'appareil de l'ensemble est un four pyrolyse
 2. Dimensions de l'encastrement avec le raccordement du câble d'alimentation ; Câble L = 1000 mm
- * Appareil avec devant en verre
** Appareil avec devant en métal

ATTENTION :

- La puissance maximale des appareils contact est de 3350W
- Faire passer le câble uniquement par l'orifice dans la partie inférieure de l'armoire pour éviter tout contact avec la paroi arrière du four.
- Les dessins du produit et des meubles sont présentés au verso du mode d'emploi



GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

Service de garantie selon la carte de garantie. Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage provoqué par une utilisation inappropriée du produit.




Le fabricant suggère de faire réaliser toute réparation et tout réglage par le Service Interventions ou un centre agréé du fabricant. La réparation doit être effectuée uniquement par un personnel qualifié.

Déclaration du fabricant

Par la présente le fabricant déclare que le produit est conforme à toutes les principales dispositions exigées par les directives de la communauté Européenne:

- directive Basse Tension 2014/35/CE
- directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- directive 2009/125/CE
- directive RoHS 2011/65/CE

et c'est le pourquoi le produit est désigné par le symbol  ainsi qu'une déclaration de la conformité accessible aux organes chargés de la surveillance du marché a été délivrée.

Beste klant

Vanaf vandaag zijn de dagelijkse klusjes eenvoudiger dan ooit tevoren. Het apparaat **Amica** is een combinatie van uitzonderlijk bedieningsgemak en perfecte effectiviteit. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing kent de bediening voor u geen geheimen meer.

Ieder apparaat dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Hoogachtend

Amica

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

- Gebruik de afzuigkap pas nadat u deze handleiding hebt doorgelezen.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het gebruik van het apparaat niet beïnvloeden.
- De producent is niet aansprakelijk voor eventuele schade of brand die is ontstaan door het apparaat die het resultaat is van het niet in acht nemen van de aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.
- Zorg ervoor dat het apparaat makkelijk losgekoppeld kan worden van het elektriciteitsnetwerk door de stekker uit het stopcontact te trekken of de dipoolschakelaar uit te schakelen.
- Zorg ervoor dat u het apparaat niet door kinderen zonder toezicht kan worden gebruikt.
- Controleer of de spanning die staat aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de parameters van het elektriciteitsnet op de plaats van aansluiting.
- Voorafgaand aan de montage de voedingskabel uitrollen en rechte trekken.
- Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.
- Het niet volgens deze instructie aandraaien van de schroeven en bevestigingselementen kan levensbedreigend zijn en gevaar opleveren voor de gezondheid.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Vermijd contact met hete onderdelen. Kin-

deren jonger dan 8 jaar dienen op afstand te blijven van het apparaat, tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene;

- **Attentie!** Indien de vaste voedingskabel beschadigd raakt, dient deze bij de producent of een gespecialiseerde reparateur vervangen te worden of door een bevoegde persoon om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is geschikt gebruik thuis of in objecten als: personeelskeuken; in winkels, kantoren en andere werkplekken, gebruik door gasten van hotels, motels en andere accommodatie, in agrarische woongebouwen, accommodatieobjecten;
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, tenzij dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dompel het snoer of de stekker niet onder in water.
- Houd de snoeren op afstand van verwarmde oppervlakken.
- Laat het snoer niet over de tafelrand of aanrecht hangen.
- Indien het apparaat niet rein wordt gehouden, kan het oppervlak langzaam kapot gaan, waardoor de levensduur van het apparaat verkort. Dit kan ook leiden tot gevaarlijke situaties.
- Het apparaat is niet geschikt om te worden bediend met een externe klok of een afzonderlijk op afstand bestuurd besturingssysteem.
- Het oppervlak van de inbouwkast kan verhit raken.
- Zonder toezicht mogen kinderen het apparaat

- niet schoonmaken of onderhouden.
- Het apparaat warmt op tijdens het gebruik en blijft lang heet nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat totdat het is afgekoeld en er geen gevaar meer is voor verbranding.
 - Een beschadigd apparaat kan gevaarlijk zijn. Controleer het apparaat voor de installatie op zichtbare sporen van schade. Het is verboden om een beschadigd apparaat te gebruiken.
 - De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het op de juiste wijze is geaard. Het is van het grootste belang om aan deze basisveiligheidseis te voldoen en de aarding regelmatig te testen. In geval van twijfel moet een gekwalificeerde elektricien uw elektrische installatie controleren.
 - Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet met behulp van een meervoudige stekkerdoos of verlengsnoer. Zij kunnen de vereiste veiligheid van het apparaat (bijv. gevaar voor oververhitting) niet garanderen.
 - Om veiligheidsredenen mag het apparaat alleen worden gebruikt als het is ingebouwd. Het apparaat mag niet mobiel worden gebruikt (bijv. op een schip).
 - Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet. Zorg ervoor dat de voeding niet is aangesloten op het apparaat voordat het is geïnstalleerd of voordat alle onderhouds- of reparatiewerkzaamheden zijn uitgevoerd.
 - Op plaatsen die bloot kunnen staan aan plagen, moet u letten op kakkerlakken of ander ongedierte. Zorg er met name voor dat u het apparaat doorlopend onderhoudt en de directe omgeving ervan schoonhoudt. Schade die wordt veroorzaakt door kakkerlakken of ander ongedierte valt

- niet onder de garantie.
- U mag de voedingskabel uitsluitend door de opening aan de onderkant van de kast leiden om te voorkomen dat hij in contact komt met achterwand van de oven.
 - Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van dit apparaat. De stoom kan in de elektrische componenten terechtkomen en kortsluiting veroorzaken.
 - Dompel het apparaat bij het schoonmaken niet onder in water of een andere vloeistof.
 - Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik buitenshuis.

TOEPASSING

- DE LADE IS ONTWERPEN VOOR HET WARMHOUDEN VAN HEET VOEDSEL EN NIET VOOR HET OPWARMEN VAN VOEDSEL. CONTROLEER OF HET VOEDSEL DAT IN LADE WORDT GEZET ECHT HEET IS.
- De hete lade of het hete vaatwerk kunnen brandwonden veroorzaken. Bescherm uw handen met hittebestendige handgrepen of handschoenen tijdens het gebruik van het apparaat. Laat ze niet nat of vochtig worden, omdat dit een snellere warmteoverdracht door het materiaal veroorzaakt en het risico op brandwonden verhoogt.
- Bewaar geen plastic containers of brandbare voorwerpen in de warmhoudlade. Ze kunnen smelten of ontbranden wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, zodat er brand kan ontstaan.
- Door de warmte die wordt uitgestraald, kunnen voorwerpen die in de buurt van het apparaat zijn neergezet in brand vliegen. Gebruik het apparaat niet om ruimten te verwarmen.

- Vervang de antislipmat die is meegeleverd met het apparaat nooit door keukenpapier of vergelijkbaar materiaal.
- Overbelasting van de lade of erop zitten en leunen veroorzaakt schade aan de telescoopgeleiders. De telescoopgeleiders kunnen een belasting van maximaal 25 kg dragen.
- Verhit geen gesloten blikken of potjes in de lade. De druk in het blikje of potje neemt toe, waardoor het kan exploderen. Dit kan verwondingen, brandwonden en schade veroorzaken.
- Na het inschakelen van het apparaat warmt de onderkant van de lade op. Let op dat u de bodem niet aanraakt als de lade open staat.
- Gebruik geen plastic of aluminium containers. Dit materiaal smelt bij hoge temperaturen en kan verbranden. Gebruik alleen hittebestendig glaswerk, porselein, enz.
- Wees voorzichtig bij het openen en sluiten van een geladen lade. Mors geen vloeistoffen die door de ventilatieopeningen kunnen lopen. Dit leiden tot kortsluiting in het apparaat.
- Bacteriën kunnen zich ontwikkelen in voedsel als de temperatuur te laag is. Zorg ervoor dat de temperatuur hoog genoeg is ingesteld om het voedsel warm te houden.

UITPAKKEN



Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat.

Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Attentie! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR



Dit product is overeenkomstig met de Europese richtlijn 2012/19/EG en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak. Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander

huishoudelijk afval verwijderd mag worden. De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur.

De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

TECHNISCHE PARAMETERS

Voedingsspanning: 220-240V
Frequentie: 50/60Hz
Vermogen: 1000W

VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik van het apparaat

De displaytest wordt uitgevoerd gedurende 10 seconden nadat het apparaat is geïnstalleerd en na een stroomonderbreking. Tegelijkertijd schakelt de ventilator in. Het apparaat kan gedurende deze tijd niet worden gebruikt.

Eerste reiniging en verwarming

Verwijder de beschermfolie en de etiketten.


Verwijder de antislipmat en indien nodig het rekje uit de lade; maak schoon met een sponsje, warm water en een beetje afwasmiddel.

Droog af met een zacht doekje.


Veeg het apparaat van binnen en buiten schoon met een vochtig doekje en droog het vervolgens af met een zacht doekje.

Plaats de antislipmat en het rekje (indien meegeleverd) in de lade.

Verwarm vervolgens de lege lade gedurende minstens twee uur.

Schakel het apparaat in door de tiptoets  aan te raken.

Raak de tiptoets  meerdere malen aan totdat de led gaat branden.

Raak de tiptoets  meerdere malen aan totdat de led aan de rechterkant gaat branden.

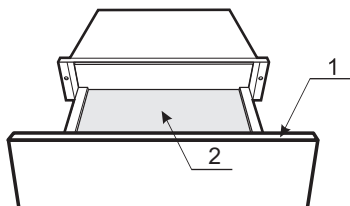
Raak de tiptoets  meerdere malen aan totdat 2h gaat branden.

Sluit de lade.

De warmhoudlade is uitgerust met een zelfsluitend mechanisme met stille sluiting. De lade heeft ook een contactschakelaar die ervoor zorgt dat het verwarmingselement en de ventilator in het apparaat alleen werken als de lade gesloten is.

De metalen elementen hebben een beschermende coating die bij de eerste verhitting een lichte geur afgeeft. De geur en eventuele dampen zullen na korte tijd verdwijnen en wijzen niet op een defecte verbinding in het apparaat. Zorg ervoor dat bij de eerste verwarming van het apparaat de keuken goed is geventileerd.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



1. Bedieningspaneel
2. Antislipmat: Om vaatwerk te beschermen (extra accessoires)

Voor apparaten zonder handgreep: Druk op het midden van de lade om hem te openen of te sluiten. Bij het openen springt de lade iets naar buiten. U kunt hem er vervolgens uittrekken door hem naar u toe te trekken.

BEDIENINGSPANEEL



Voor het verwarmen van kopjes en glazen



Annuleerknop



Voor het verwarmen van borden en gerechten



Startknop



Voor het warmhouden van gerechten

U kunt het apparaat gebruiken om voedsel warm te houden en tegelijkertijd borden en vaatwerk te verwarmen. Het voedsel moet goed worden afgedekt en het vaatwerk moet na afloop worden gedroogd.



Voor het instellen van de temperatuur



Voor het instellen van de tijdsduur








Wees voorzichtig. Met behulp van deze functie zal het opwarmen van borden en vaatwerk langer duren, maar ze kunnen dan wel zeer heet worden.



Voor aanpassing van de temperatuur en de tijd

BEDIENING

Instellen van de functies

1. Druk in de stand-by-modus op  en start de verwarming van kopjes en glazen bij 40°C. 40°C wordt weergegeven.
2. Met de tiptoetsen  en  stelt u de temperatuur in
3. Raak de tiptoets  aan en vervolgens de tiptoets  of  om de warmhoudtijd in te stellen.
4. Raak de tiptoets  aan om de temperatuur en tijd op te slaan.
5. Sluit de deur. U hoort een geluidssignaal. Het apparaat begint te werken.

Opgelet:




- Bij het instellen van parameters kunt u op andere functietoetsen drukken en daarmee de functies ,  en  wijzigen.
- Voordat u de deur sluit, kunt u  aanraken om de instelling te annuleren. Het apparaat keert terug naar de stand-bymodus.
- Open tijdens het gebruik de deur om de parameters aan te passen. Raak  of  aan om de temperatuur aan te passen. Om gewenste parameter te wijzigen, raakt u de knop  of  aan. Om de instelling op te slaan, raakt u  aan.
- Nadat u de instellingen zoals hierboven hebt opgeslagen, kunt u  aanraken om naar de stand-bymodus te gaan of de deur sluiten om het apparaat te starten.

Technische gegevens

1. Open de deur na het aansluiten van het apparaat. U hoort een geluidssignaal en het apparaat gaat naar de stand-bymodus. Op het display verschijnt "0".
2. Als u tijdens het instellen van de actuele tijd gedurende 3 minuten geen enkele knop aanraakt, keert de oven automatisch terug naar de stand-bymodus.
3. Het geluidssignaal klinkt eenmaal.
4. Het geluidssignaal klinkt driemaal om te signaleren dat het koken is afgelopen.

Temperatuur instellen

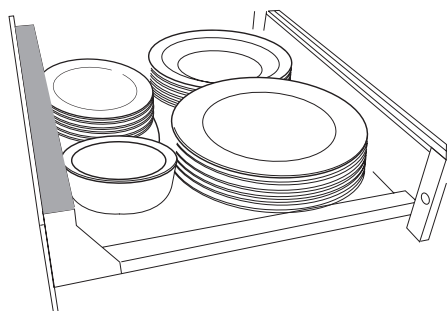
Elke functie heeft zijn eigen temperatuurbereik. De in de fabriek ingestelde aanbevolen temperaturen zijn vetgedrukt. U kunt de temperatuur wijzigen in stappen van 5°. De laatst geselecteerde temperatuur wordt automatisch gestart wanneer u de lade de volgende keer inschakelt, en wordt weergegeven op het display.

| Temperatuur °C* | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 40 | 60 | 60 |
| 45 | 65 | 65 |
| 50 | 70 | 70 |
| 55 | 75 | 75 |
| 60 | 80 | 80 |

* Geschatte temperatuurwaarden, gemeten in het midden van een lege lade

Capaciteit

De hoeveelheid vaatwerk die u kunt plaatsen hangt grotendeels af van de grootte en het gewicht van het vaatwerk. Overlaad de lade niet. Het maximale laadvermogen van de lade is 25 kg. Als de lade maximaal is beladen, moet u hem nog enigszins kunnen openen of sluiten.




De hier getoonde voorbeelden zijn slechts een suggestie.
Verwarming servies:

| | |
|---------------------|--------|
| 6 platte borden | φ26 cm |
| 6 diepe borden | φ23 cm |
| 6 dessertborden | φ19 cm |
| 1 ovale schotel | φ32 cm |
| 1 gemiddelde schaal | φ16 cm |
| 1 kleine schaal | φ13 cm |

WARMHOUDEN

Instellingen

| Gerecht | Container bedekken? | Temperatuur voor de instelling  |
|---|---------------------|---|
| Steak (rare) | ja | 65 |
| Braadstuk/overschotel | ja | 80 |
| Gebraden vlees | ja | 75 |
| Casserole | ja | 80 |
| Visticks | nee | 80 |
| Vlees in saus | ja | 80 |
| Groenten in saus | ja | 80 |
| Goulash | ja | 80 |
| Aardappelpuree | ja | 75 |
| Maaltijd op een bord | ja | 80 |
| Gebakken aardappelen/nieuwe aardappelen | ja | 75 |
| Schnitzels | nee | 80 |
| Pannenkoeken/aardappelkoekjes | nee | 80 |
| Pizza | nee | 80 |
| Gekookte aardappelen | ja | 80 |
| Saus | ja | 80 |
| Strudel | nee | 80 |
| Opwarmen van brood | nee | 65 |
| Opwarmen van bolletjes | nee | 65 |

* Afhankelijk van het model

* Containers afhankelijk van de hoeveelheid, soort voedsel of recepttype

BAKKEN BIJ LAGE TEMPERATUREN

Wat is het?

Dit is een bakproces waarbij de baktemperatuur dicht bij de gewenste eindtemperatuur van het gerecht ligt. Bij traditioneel bakken is de baktemperatuur altijd hoger dan de gewenste temperatuur van het bereide voedsel. Vleesbereiding bij lage temperatuur berust op het gedurende lange tijd bakken van vlees bij lage temperatuur. Bij deze methode verliest vlees minder sappen (minder afbraak van deeltjes), behoudt het zijn organoleptische kenmerken (vitaminen, eiwitten) en versheid, smaak en sappigheid.

Deze bakmethode is met name geschikt voor grote en delicate porties vlees.

Voor de nauwkeurigheid raden we aan een gepatenteerde voedselthermometer te gebruiken om de kerntemperatuur van het voedsel te controleren.

Kerntemperatuur van het gerecht

In de warmhoudlade kunt u voedsel bereiden tot een kerntemperatuur van maximaal 70°C. Vlees dat een kerntemperatuur nodig heeft die hoger is dan 70°C, is niet geschikt om in de warmhoudlade te bakken.

Een temperatuurmeting in de kern van het gerecht geeft informatie over de mate van gaarheid in de kern van het stuk vlees. Hoe lager de kerntemperatuur van het gerecht, hoe minder gaar het vlees in de kern is:

45-50°C = matig gaar
55-60°C = gemiddeld gaar
65°C = goed gaar

Hoe te gebruiken

1. Verwarm de warmhoudlade gedurende 15 minuten voor tot 70°C.
2. Bedek het vlees zorgvuldig met vershoudfolie.
3. De baktijd is afhankelijk van de portiegrootte
4. Plaats het afgedekte vlees op een bord en gebruik de klok om de tijd te berekenen.
5. Breng het vlees op smaak (zie tabel)

Baktabel - rundvlees en kalfsvlees

| Soort | Dikte | Mate van gaarheid | Tijd | Baktijd en aanwijzingen |
|--|----------------|-------------------|--|--|
| Hele filet | 50mm | Matig gaar | 1 h 35 min | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 2 h 35 min | 3 min aan de buitenkant, vol brandervermogen |
| | Goed gaar | 3 h 30 min | | |
| | 60mm | Matig gaar | 1 h 45 min | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 2h 50min | 3 min aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | Goed gaar | 4h | | |
| 70mm | Matig gaar | 2 h | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen | |
| | Gemiddeld gaar | 3 h | 3 min aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen | |
| Goed gaar | 4 h 40 min | | | |
| Runderhaas Entrecote Biefstuk met bout Biefstuk | 20mm | Matig gaar | 50min | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 1 h 30 min | 3 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | Goed gaar | 2 h | | |
| | 30mm | Matig gaar | 1 h 5 min | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 1 h 50 min | 3 minuten aan elke kant, bijna vol brandervermogen |
| | Goed gaar | 2 h 20 min | | |
| 40mm | Matig gaar | 1 h 20 min | 2 minuten aan elke kant, vol brandervermogen | |
| | Gemiddeld gaar | 2 h 10 min | 4 minuten aan elke kant, bijna vol brandervermogen | |
| Goed gaar | 3 h | | | |
| Biefstuk van de haas Rundergebraad | 60mm | Matig gaar | 1 h 45 min | 4 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 2 h 50 min | 6 minuten aan de buitenkant, gemiddeld brandervermogen |
| | Goed gaar | 4 h | | |
| | 70mm | Matig gaar | 2 h | 4 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 3 h | 6 minuten aan de buitenkant, gemiddeld brandervermogen |
| | Goed gaar | 4 h 40 min | | |
| 80mm | Matig gaar | 2 h 20 min | 4 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen | |
| | Gemiddeld gaar | 3 h 30 min | 6 minuten aan de buitenkant, gemiddeld brandervermogen | |
| Goed gaar | 5 h 40 min | | | |

Baktabel - varkensvlees

| Soort | Dikte | Mate van gaarheid | Tijd | Baktijd en aanwijzingen |
|--|-------|-----------------------------|--------------------------|--|
| Hele filet | 40mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 2 h 20 min 3 h 10 min | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen |
| | | | | 3 min aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | 50mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 2 h 35 min 3 h 25 min | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen |
| | | | | 3 min aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | 60mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 3 h 4 h 5 min | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen |
| | | | | 3 min aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| Ham zonder bout Rollades Varkensgebraad Hele varkenslende | 30mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 1 h 50 min 2 h 40 min | 2 minuten aan de buitenkant, hoog brandervermogen |
| | | | | 3 min aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | 40mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 2 h 20 min 3 h 10 min | 2 minuten aan de buitenkant, hoog brandervermogen |
| | | | | 3 min aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | 50mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 2 h 35 min 3 h 25 min | 4 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | | | | 6 minuten aan de buitenkant, gemiddeld brandervermogen |
| | 60mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 3 h 4 h 5 min | 4 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | | | | 6 minuten aan de buitenkant, gemiddeld brandervermogen |
| | 70mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 3 h 20 min 4 h 45 min | 4 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | | | | 6 minuten aan de buitenkant, gemiddeld brandervermogen |
| | 80mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 3 h 40 min 5 h 30 min | 4 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | | | | 6 minuten aan de buitenkant, gemiddeld brandervermogen |
| Varkenskarbonades | 10mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 1 h 10 min 1 h 30 min | 60 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | | | 2 minuten aan elke kant, vol brandervermogen |
| | 20mm | Gemiddeld gaar Goed gaar | 1 h 10 min 2 h 10 min | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | | | 3 minuten aan elke kant, hoog brandervermogen |

Baktabel - gevogelte

| Soort | Dikte | Mate van gaarheid | Tijd | Baktijd en aanwijzingen |
|--|-------|-------------------|------------|--|
| Kipfilet | 25mm | Gemiddeld gaar | 1 h 30 min | 60 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 2 h | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | 35mm | Gemiddeld gaar | 1 h 45 min | 60 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 2 h 20 min | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| Eendeborstfilet (Magret) | 35mm | Matig gaar | 1 h | 4 minuten aan de huidkant, bijna vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 1 h 30 min | 4 minuten aan de huidkant, bijna vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 2 h | 4 minuten aan de huidkant, bijna vol brandervermogen |
| | 40min | Matig gaar | 1 h 45 min | 4 minuten aan de huidkant, bijna vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 2 h 20 min | 4 minuten aan de huidkant, bijna vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 3 h | 4 minuten aan de huidkant, bijna vol brandervermogen |
| Kalkoenfilet | 40mm | Gemiddeld gaar | 3 h | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 4 h | 3 minuten aan elke kant, hoog brandervermogen |
| | 50mm | Gemiddeld gaar | 3 h 50 min | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 5h | 3 minuten aan elke kant, hoog brandervermogen |
| Levermedaillons (Eenden- of ganzenlever) | 10mm | Gemiddeld gaar | 30min | 60 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | 20mm | Gemiddeld gaar | 40min | 60 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | 30mm | Gemiddeld gaar | 50min | 60 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| Hele lever (Eenden- of ganzenlever) | 35mm | Gemiddeld gaar | 48min | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen |
| | 45mm | Gemiddeld gaar | 1 h | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen |
| | 55mm | Gemiddeld gaar | 1 h 15 min | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen |

Baktabel - lamsvlees

| Soort | Dikte | Mate van gaarheid | Tijd | Baktijd en aanwijzingen |
|----------------------------|----------------|-------------------|--|--|
| Lamsribben | 40mm | Matig gaar | 1 h 20 min | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 2 h 10 min | 3 min aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 3 h | |
| | 50mm | Matig gaar | 1 h 35 min | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 2h 35min | 3 min aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 3h 30 min | |
| 60mm | Matig gaar | 1 h 45 min | 90 seconden aan de buitenkant, vol brandervermogen | |
| | Gemiddeld gaar | 2 h 50 min | 3 min aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen | |
| | Goed gaar | 4 h | | |
| Lamszadel | 60mm | Matig gaar | 1 h 45 min | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 2 h 50 min | 3 minuten aan elke kant, bijna vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 4 h | |
| | 70mm | Matig gaar | 2 h | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 3 h | 3 minuten aan elke kant, bijna vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 4 h 40 min | |
| 80mm | Matig gaar | 2 h 20 min | 2 minuten aan elke kant, vol brandervermogen | |
| | Gemiddeld gaar | 3 h 30 min | 4 minuten aan elke kant, bijna vol brandervermogen | |
| | Goed gaar | 5 h 40 min | | |
| Lamsbout zonder bout Gigot | 60mm | Matig gaar | 1 h 45 min | 4 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 2 h 50 min | 6 minuten aan de buitenkant, gemiddeld brandervermogen |
| | | Goed gaar | 4 h | |
| | 70mm | Matig gaar | 2 h | 4 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 3 h | 6 minuten aan de buitenkant, gemiddeld brandervermogen |
| | | Goed gaar | 4 h 40 min | |
| 80mm | Matig gaar | 2 h 20 min | 4 minuten aan de buitenkant, bijna vol brandervermogen | |
| | Gemiddeld gaar | 1 h 10 min | 6 minuten aan de buitenkant, gemiddeld brandervermogen | |
| | Goed gaar | 5 h 40 min | | |
| Lamskoteletten | 10mm | Matig gaar | 35min | 60 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 1 h 10 min | 60 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 2 h | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | 20mm | Matig gaar | 50min | 60 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Gemiddeld gaar | 1 h 30 min | 60 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |
| | | Goed gaar | 2 h 30 min | 90 seconden aan elke kant, vol brandervermogen |

Baktabel - eieren

| Maat | Gewicht | Tijd |
|------------|----------------|------------|
| Zeer groot | 73 g en groter | 2 h 20 min |
| | | 2 h 30 min |
| | | 3 h 10 min |
| Groot | 63 g <73 g | 2 h 11 min |
| | | 2 h 31 min |
| | | 3 h 1 min |
| Normaal | 53 g/63 g | 2 h 5 min |
| | | 2 h 25 min |
| | | 2 h 55 min |
| Klein | 53 en kleiner | 2 h |
| | | 2 h 20 min |
| | | 2 h 50 min |

ANDERE TOEPASSINGEN

| Soort voedingsmiddel | Container | Container bedekken? | Instelling temperatuur | Tijd in uren |
|-------------------------------------|--|---------------------------------|------------------------|--|
| Ontdooien van bosbessen | Bord | nee | 65°C | 1 uur |
| Ontdooien van diepgevroren groenten | Bord | nee | 65°C | 1 uur |
| Deegrijzen | schaal | ja | 45°C | 0,5 uur |
| Het maken van yoghurt | Yoghurtpotjes met dekseltjes | ja | 45°C | 6 uur |
| Smelten van chocolade | schaal | nee | 50°C | 1 uur |
| Olie voor infusie | Kom bedekt met vershoudfolie | ja | 75°C | 4 uur |
| Water voor infusie | Kom bedekt met vershoudfolie | ja | 65°C | 4 uur |
| Gedroogde tomaten | Bakplaat bedekt met bakpapier | nee | 60°C | 20 uur |
| Gedroogde groenten | Bord | nee | 60°C | 12 uur |
| Gedroogde, gesneden vruchten | Bord | nee | 60°C | 12 uur |
| Gedroogde kruiden | Bord | nee | 70°C | 4 uur |
| Gedroogd brood voor paneermeel | Bord | nee | 80°C | 4 uur |
| Gekonfijte vis in olie | Plastic container die geschikt is voor gebruik in de magnetron | bedekt en met ventilatieopening | 50°C | Afhankelijk van de grootte, van 1 tot 2 uur. |
| Melbatoast van witbrood | Bord | nee | 80°C | 2 uur |
| Langzaam gekookte stoofschotel | Pyrex-schaal | ja | 80°C | van 1 tot 12 uur |

REINIGING EN ONDERHOUD

- Gevaar voor letsel - gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van dit apparaat. De stoom kan in de elektrische componenten terechtkomen en kortsluiting veroorzaken.
- Gevaar voor beschadiging - ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen. Gebruik alleen een huishoudelijk afwasmiddel om het apparaat schoon te maken.
- Maak het hele apparaat na elk gebruik schoon en wrijf het droog. Laat het apparaat afkoelen tot een veilige temperatuur voordat u het gaat schoonmaken.

Front en interieur van het apparaat

- Verwijder onmiddellijk alle verontreinigingen. Anders krijgt u het niet altijd schoon en kunnen ze verandering of verkleuring van het oppervlak veroorzaken.
- Reinig alle oppervlakken met een schone spons en een oplossing van heet water en afwasmiddel. Droog vervolgens met een zacht doekje. U kunt ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.
- Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen op glasoppervlakken kunnen zelfs barsten veroorzaken.
- Contact met ongeschikte reinigingsmiddelen kan verandering of verkleuring van de oppervlakken veroorzaken.

Reiniging en onderhoud

Om beschadiging van het oppervlak van het apparaat te voorkomen, mag u het volgende niet gebruiken:

- Reinigingsmiddelen die soda, ammoniak, zuren of chloriden bevatten;
- Reinigingsmiddelen die ontkalkingsmiddelen bevatten;
- Schurende reinigingsmiddelen, zoals poeders en reinigingsmelk;
- Reinigingsmiddelen op basis van oplosmiddelen;
- Reinigingsmiddelen voor roestvrijstaal;
- Reinigingsmiddel voor vaatwasmachines;
- Smitbussen voor ovens;
- Glasreinigers;
- Harde schurende sponsjes en borstels, bijvoorbeeld schuursponsjes voor de afwas;
- Scherpe metalen schrapers.




Antislipmat

- Verwijder de antislipmat uit de lade voordat u de lade gaat schoonmaken.
- Maak de antislipmat alleen schoon met de hand. Gebruik hiervoor heet water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel; afdrogen met een doekje.
- Plaats de antislipmat niet terug in de lade voordat hij volledig is opgedroogd.
- Was de antislipmat niet in de vaatwasser en niet in de wasmachine.
- Leg de antislipmat nooit in de oven om te drogen.

HET OPLOSSEN VAN DE MEEST VOORKOMENDE PROBLEMEN

Met behulp van deze tips verhelpt u kleine storingen in de werking van het apparaat die het gevolg kunnen zijn van onjuiste bediening, zonder dat u contact hoeft op te nemen met de service.

Installatie- en reparatiewerkzaamheden aan elektrische apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door voldoende gekwalificeerde personen in overeenstemming met de geldende lokale en nationale veiligheidsvoorschriften. Het uitvoeren van reparaties en andere werkzaamheden door ongeschoolde personen kan gevaarlijk zijn.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|---|
| Het apparaat warmt niet op. | Het apparaat is niet correct aangesloten op een stopcontact of niet ingeschakeld. | Steek de stekker in het stopcontact en zet de schakelaar aan. |
| | De netzekering is geactiveerd. | Reset de noodstop-schakelaar in de zekeringkast (minimale zekeringcapaciteit - zie typeplaatje). Als het apparaat na het resetten van de noodstop-schakelaar in de zekeringkast en het herstarten van het apparaat nog steeds niet opwarmt, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. |
| De gerechten zijn niet heet genoeg. | De warmhoudfunctie  is niet geselecteerd. | Selecteer de juiste functie. |
| | De ingestelde temperatuur is te laag. | Kies een hogere temperatuur. |
| | De ventilatieopeningen zijn bedekt. | Zorg ervoor dat de lucht vrij kan circuleren. |
| Het eten is te heet. | De warmhoudfunctie  is niet geselecteerd. | Selecteer de juiste functie. |
| | De ingestelde temperatuur is te hoog. | Kies een lagere temperatuur. |
| Het vaatwerk is niet heet genoeg. | De verwarmingsfunctie voor borden en vaatwerk  is niet geselecteerd. | Selecteer de juiste functie. |
| | De ingestelde temperatuur is te laag. | Kies een hogere temperatuur. |
| | De ventilatieopeningen zijn bedekt. | Zorg ervoor dat de lucht vrij kan circuleren. |
| | Het vaatwerk is niet lang genoeg verwarmd. | Verschillende factoren zijn van invloed op de duur van het opwarmen van vaatwerk (zie "Opwarmen van vaatwerk"). |
| Het vaatwerk is te heet. | De verwarmingsfunctie voor borden en vaatwerk of kopjes en glazen is niet geselecteerd. | Selecteer de juiste functie. |
| | De ingestelde temperatuur is te hoog. | Kies een lagere temperatuur. |
| Er is geluid te horen bij het gebruik van de lade. | Het geluid wordt veroorzaakt door de ventilator die de warmte gelijkmatig over de lade verdeelt. Bij het gebruik van de functies voor het warmhouden van voedsel en het koken op lage temperaturen, werkt de ventilator met tussenpozen. | Dit is geen storing. |

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet of de gegevens op het typeplaatje (voltage en frequentie) compatibel zijn met de netspanning, anders kan het apparaat beschadigd raken. Raadpleeg bij twijfel een gekwalificeerd elektricien.
- Na het inbouwen moeten het stopcontact en de schakelaar gemakkelijk bereikbaar zijn.
- De warmhoudlade mag alleen worden ingebouwd in combinatie met apparaten die door de fabrikant zijn gespecificeerd als geschikt voor dit doel. De fabrikant kan geen probleemloze werking garanderen als het apparaat wordt gebruikt in combinatie met andere apparaten dan de apparaten die door de fabrikant als zodanig zijn gespecificeerd.
- Wanneer een warmhoudlade wordt geïnstalleerd in combinatie met een ander geschikt apparaat, moet de verwarmingslade boven de scheidingsplank in de behuizing worden gemonteerd. Zorg ervoor dat de kast zowel het gewicht van de lade als van de andere apparatuur kan dragen.
- Aangezien het apparaat uit de set direct boven de warmhoudlade wordt geplaatst, is het na inbouw niet nodig om een scheidingsplank tussen de twee apparaten te plaatsen.
- Het apparaat moet zodanig zijn gebouwd dat de inhoud van de lade zichtbaar is. Dit om brandwonden als gevolg van het morsen van heet voedsel te voorkomen. Er moet voldoende ruimte zijn om de lade volledig uit te trekken.
- De warmhoudlade is verkrijgbaar in twee versies die verschillen in deuropening. De inbouwafmetingen van de warmhoudlade moeten worden opgeteld bij de inbouwafmetingen van het apparaat uit een set om de vereiste afmetingen van de opening te bepalen.
- Bij de inbouw van het apparaat in een set is het noodzakelijk om de instructies uit de meegeleverde gebruiks- en installatiehandleiding op te volgen.
- Alle afmetingen in deze handleiding zijn aangegeven in millimeters.

INBOUW

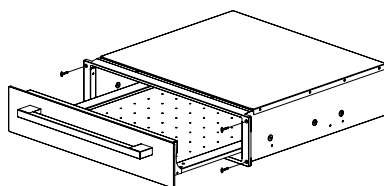
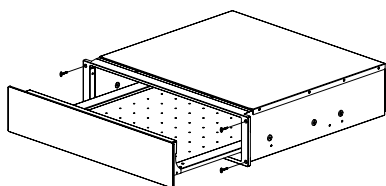
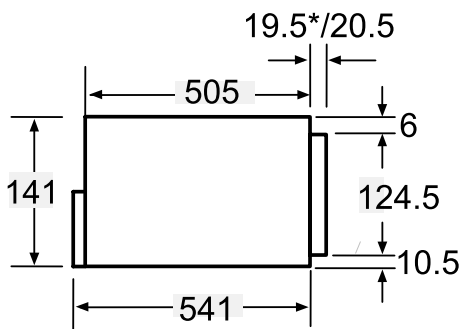
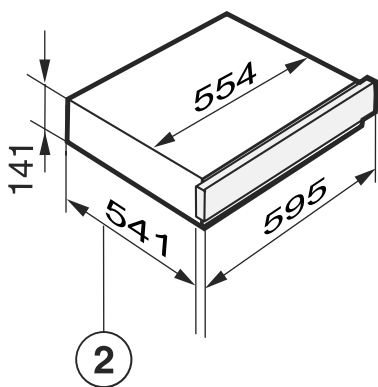
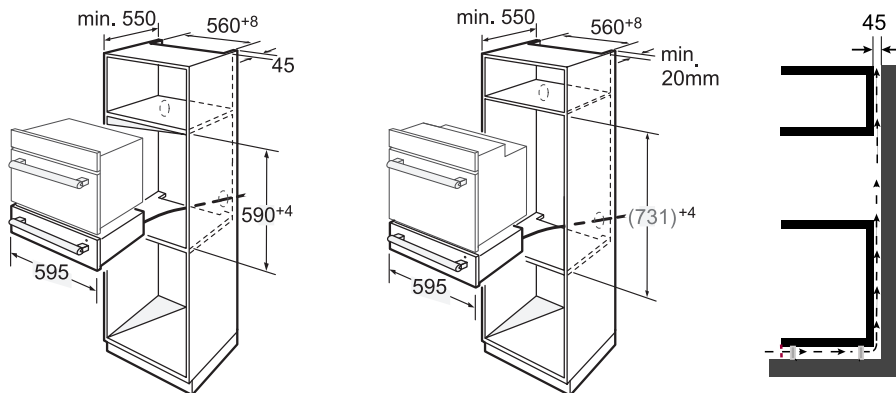
1. In combinatie met een pyrolytische oven is een ventilatieopening vereist
 2. Inbouwafmetingen inclusief netkabelaansluiting; Kabel L = 1000 mm
- * Apparaten met een glazen front
** Apparaten met een metalen front

ATTENTIE:

- Het maximale vermogen van compacte apparaten bedraagt 3350 W
- U mag de voedingskabel uitsluitend door de opening aan de onder-

kant van de kast leiden om te voorkomen dat hij in contact komt met achterwand van de oven.

- Product- en meubeltekeningen staan op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing



GARANTIE, SERVICE

Garantie

De garantieverplichtingen blijken uit het garantiebewijs. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het product.



De producent van het apparaat raadt aan om alle reparaties en afstelwerkzaamheden uit te laten voeren door de fabrieksservice of de geautoriseerde service van de producent. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een persoon die hiervoor de juiste kwalificaties bezit.

Verklaring van de producent

Hierbij verklaart de producent, dat het product aan de eisen van de onderstaande Europese richtlijnen voldoet:

- **Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC**
- **Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC**
- **Richtlijn 2009/125/EC**
- **Richtlijn RoHS 2011/65/EC**

en over de certificering **CE** en de conformiteitsverklaring voor organen die toezicht op de markt houden beschikt.

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. 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.

Z poważaniem

Amica

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie należy używać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody lub pożary spowodowane przez urządzenie wynikające z nieprzestrzegania zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.
- Należy zapewnić możliwość odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej, poprzez wyjęcie wtyczki lub wyłączenie wyłącznika dwubiegunowego.
- Należy zwrócić szczególną uwagę, aby z urządzenia nie korzystały pozostawione bez opieki dzieci.
- Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada miejscowym parametrom zasilania.
- Przed montażem rozwinąć i wyprostować przewód sieciowy.
- Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.
- Niedokręcenie śrub oraz elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może spowodować zagrożenia zdrowia i życia.
- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, gdy są one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z

urządzenia w sposób bezpieczny i znają zagrożenia związana z użytkowaniem urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane przez odpowiednią osobę.

- Uwaga! Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie to jest przeznaczone do stosowania w domu lub w obiektach, takich jak: kuchnia dla pracowników; w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, korzystanie przez klientów hoteli, moteli i innych placówek mieszkalnych, w wiejskich budynkach mieszkalnych, w obiektach noclegowych;
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to 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.
- Nie zanurzać sznura przyłączeniowego ani wtyczki w wodzie.
- Utrzymywać sznur z dala od ogrzewanych powierzchni.
- Nie dopuszczać aby sznur przyłączeniowy zwisał na krawędzi stołu lub blatu.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co zmniejszy żywotność urządzenia i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przy

użyciu zewnętrznego zegara lub oddzielnego, zdalnego systemu sterowania.

- Powierzchnia szafki do zabudowy może się rozgrzać
- Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- Urządzenie rozgrzewa się podczas użytkowania i pozostaje gorące przez dłuższy czas po wyłączeniu. Trzymać dzieci z dala od urządzenia do czasu ostygnięcia i kiedy nie ma już niebezpieczeństwa poparzenia.
- Uszkodzone urządzenie może być niebezpieczne. Przed zainstalowaniem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych śladów uszkodzeń. Zabrania się użytkowania uszkodzonego urządzenia.
- Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy jest prawidłowo uziemione. Najważniejsze jest przestrzeganie tego podstawowego wymagania bezpieczeństwa i regularne testowanie. Jeśli pojawią się wątpliwości, wykwalifikowany elektryk powinien sprawdzić domową instalację elektryczną.
- Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wielogniazdowego rozgałęźnika lub przedłużacza. Nie gwarantują one wymaganego bezpieczeństwa urządzenia (np. niebezpieczeństwo przegrzania).
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie można używać tylko wtedy, gdy zostało wbudowane. Urządzenia nie wolno używać w formie ruchomej (np. na statku).
- Podczas prac montażowych, konserwacyjnych i naprawczych urządzenie musi być odłączone od zasilania sieciowego. Upewnić się, że zasilanie nie jest podłączone do urządzenia, dopóki nie zostanie zainstalowane lub dopóki nie zostaną przeprowadzone wszelkie prace konserwacyjne lub naprawcze.

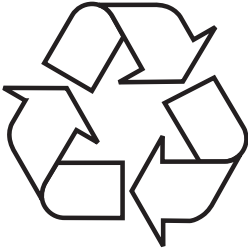
- W miejscach, które mogą być narażone na inwazję szkodników, zwracać uwagę na karaluchy lub inne szkodniki; należy zwrócić szczególną uwagę na stałe utrzymywanie urządzenia i jego otoczenia w czystości. Wszelkie uszkodzenia, które mogą być spowodowane przez karaluchy lub inne szkodniki, nie podlegają gwarancji.
- Przewód zasilający można poprowadzić tylko przez otwór w dolnej części szafki, aby uniknąć dotykania tylnej ściany piekarnika.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używać sprzętu do czyszczenia parą. Para mogłaby dostać się do komponentów elektrycznych i spowodować zwarcie.
- Podczas czyszczenia nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.

ZASTOSOWANIE

- SZUFLADA ZOSTAŁA ZAPROJEKTOWANA DO PODTRZYMYWANIA CIEPŁA GORĄCEJ ŻYWNOSCI, A NIE DO PODGRZEWANIA ŻYWNOSCI. UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WKŁADANA DO SZUFLADY ŻYWNOSĆ JEST NAPRAWDĘ GORĄCA.
- Może dojść do poparzenia gorącą szufladą lub naczyniami. Podczas korzystania z urządzenia chronić ręce za pomocą odpornych na ciepło uchwytów lub rękawiczek. Nie dopuszczać, aby zamokły lub zawilgotniały, ponieważ powoduje to szybsze przenikanie ciepła przez materiał i wzrasta ryzyko poparzenia.
- Nie przechowywać plastikowych pojemników ani łatwopalnych przedmiotów w szufladzie do podgrzewania. Mogą się stopić lub zapalić po włącze-

- niu urządzenia, co może spowodować pożar.
- Ze względu na emitowane ciepło, przedmioty pozostawione w pobliżu urządzenia mogą się zapalić. Nie używać urządzenia do podgrzewania pomieszczenia.
 - Nigdy nie zamieniać maty antypoślizgowej dostarczonej z urządzeniem na papierowy ręcznik kuchenny lub podobne materiały.
 - Przeładowanie szuflady lub siadania i opieranie się na niej powoduje uszkodzenie prowadnic teleskopowych. Prowadnice teleskopowe mogą utrzymywać maksymalne obciążenie do 25 kg.
 - Nie podgrzewać zamkniętych puszek lub słoików z jedzeniem w szufladzie. W puszcze lub słoiku narasta ciśnienie powodując jego wybuch. Może to spowodować obrażenia i poparzenia oraz uszkodzenie.
 - Po włączeniu urządzenia spód szuflady nagrzewa się. Uważać, aby nie dotknąć spodu gdy szuflada jest otwarta.
 - Nie używać plastikowych ani aluminiowych pojemników. Topią się one w wysokich temperaturach i mogą się zapalić. Używać tylko naczyń żaroodpornych ze szkła, porcelany itp.
 - Zachowaj ostrożność podczas otwierania i zamykania załadowanej szuflady. Nie rozlać płynów, które mogłyby przedostać się przez otwory wentylacyjne. Może to spowodować zwarcie w urządzeniu.
 - Bakterie mogą rozwijać się w żywności, jeśli temperatura jest zbyt niska. Upewnić się, że ustawiona jest wystarczająco wysoka temperatura, aby utrzymać żywność ciepłą.

ROZPAKOWANIE



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

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umiesz-

czany 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.

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania: 220-240V
Częstotliwość: 50/60Hz
Moc: 1000W





PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem urządzenia

Test wyświetlacza przeprowadzany jest przez 10 sekund po zainstalowaniu urządzenia i po przerwie w zasilaniu. W tym samym czasie włącza się wentylator. W tym czasie nie można korzystać z urządzenia.

Pierwsze czyszczenie i nagrzewanie

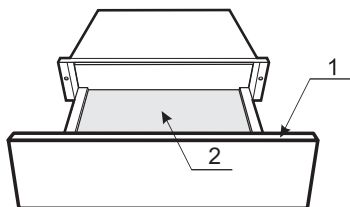
Usunąć folię ochronną i przyklejone etykiety.
Usunąć matę antypoślizgową i jeśli to konieczne, z szuflady wyjąć drabinkę; umyć gąbką, ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wysuszyć za pomocą miękkiej ściereczki.
Wytrzeć urządzenie od wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć miękką ściereczką.
Umieścić matę antypoślizgową i drabinkę (jeśli jest w zestawie) w szufladzie.

Następnie podgrzewać pustą szufladę przez co najmniej dwie godziny. Włączyć urządzenie, dotykając sensor .
Dotknąć kilkakrotnie sensor , aż zaświeci się LED.
Dotknąć kilkakrotnie sensor , aż zaświeci się LED z prawej strony.
Dotknąć kilkakrotnie sensor , aż zaświeci się 2h.
Zamknąć szufladę.

Szuflada podgrzewająca jest wyposażona w mechanizm samozamykający z cichym domykaniem. Posiada również przełącznik stykowy, który zapewnia, że element grzejny i wentylator w urządzeniu działają tylko przy zamkniętej szufladzie.

Elementy metalowe mają powłokę ochronną, która przy pierwszym podgrzaniu może wydzielać lekki zapach. Zapach i wszelkie opary znikną po krótkim czasie i nie wskazują na wadliwe połączenie w urządzeniu. Przy pierwszym wygrzewaniu urządzenia upewnić się, że w kuchni jest dobra wentylacja.

OPIS URZĄDZENIA



1. Panel sterowania
2. Mata antypoślizgowa: Do zabezpieczenia naczyń (akcesoria dodatkowe)

Dla urządzeń bez uchwytu: Aby otworzyć lub zamknąć nacisnąć środek szuflady. Podczas otwierania szuflada lekko wyskakuje. Można ją następnie wyciągnąć pociągając do siebie.

PANEL STEROWANIA



Do podgrzewania filiżanek i szklanek



Przycisk anulowania



Do podgrzewania talerzy i potraw



Przycisk uruchomienia



Do podtrzymywania ciepła potraw

Urządzenie można wykorzystywać do podtrzymywania ciepła potraw przy jednoczesnym podgrzewaniu talerzy i naczyń. Żywność musi być prawidłowo przykryta i należy wysuszyć naczynia po zakończeniu.



Do ustawiania temperatury

Zachować ostrożność. Korzystając z tej funkcji talerze i naczynia będą się dłużej rozgrzewać, ale mogą stać się bardzo gorące.










Do ustawiania czasu trwania













Do regulacji temperatury i czasu

OBSŁUGA

Ustawienia funkcji

1. W trybie oczekiwania nacisnąć przycisk  i uruchomić funkcję podgrzewania filiżanek i szklanek w temperaturze 40°C. Wyświetli się 40°C.
2. Sensorami  i  reguluje się temperaturę
3. Dotknąć , a następnie dotknąć  lub  w celu wyregulowania czasu podgrzewania.
4. Aby zapisać temperaturę i czas dotknąć .
5. Zamknąć drzwi. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie zacznie pracę.

Uwaga:




- Podczas ustawiania parametrów można naciskać inne przyciski funkcyjne, zmieniając funkcję ,  i .
- Przed zamknięciem drzwi można dotknąć , aby anulować ustawienie. Urządzenie powróci do trybu oczekiwania.
- Podczas pracy otworzyć drzwi, aby przejść do trybu regulacji parametrów. Aby wyregulować temperaturę nacisnąć  lub . Aby zmienić parametr, który wymaga regulacji można nacisnąć przycisk  lub . Aby zapisać ustawienie nacisnąć .
- Po zapisaniu ustawienia jak powyżej, można nacisnąć , aby przejść do trybu oczekiwania lub zamknąć drzwi, aby rozpocząć pracę.

Dane techniczne

1. Po podłączeniu urządzenia otworzyć drzwi. Rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a urządzenie przejdzie w stan oczekiwania. Wyświetli się "0".
2. Jeśli podczas procesu ustawiania aktualnego czasu, użytkownik nie wciśnie żadnego przycisku przez 3 minuty, piekarnik automatycznie powróci do trybu oczekiwania.
3. Sygnał dźwiękowy rozlegnie się jeden raz.
4. Sygnał dźwiękowy zabrzmie trzykrotnie, aby przypomnieć o zakończeniu gotowania.

Ustawienia temperatury

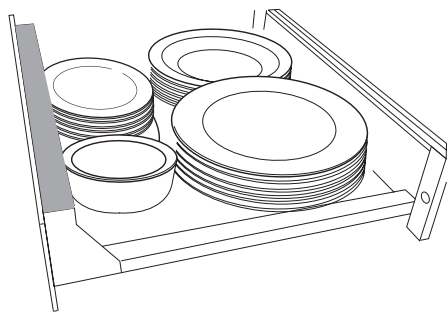
Każda funkcja ma własny zakres temperatury. Ustawione fabrycznie, zalecane temperatury są wydrukowane czcionką pogrubioną. Temperatura można zmieniać w krokach co 5°. Ostatnia wybrana temperatura jest automatycznie uruchamiana przy następnym włączeniu szuflady i jest pokazana na wyświetlaczu .

| Temperatura °C* | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 40 | 60 | 60 |
| 45 | 65 | 65 |
| 50 | 70 | 70 |
| 55 | 75 | 75 |
| 60 | 80 | 80 |

* Przybliżone wartości temperatury, mierzone w środku pustej szuflady

Pojemność

Ilość naczyń, którą można włożyć, zależy w dużej mierze od wielkości i masy naczyń. Nie należy przeładowywać szuflady. Maksymalna nośność szuflady wynosi 25 kg. Maksymalnie obciążoną szufladę powinno się dać lekko otworzyć lub zamknąć.




Pokazane tu przykłady załadowania szuflady są jedynie sugestią.
Podgrzewanie zastawy obiadowej:

| | |
|--------------------------------|-------|
| 6 talerzy obiadowych | φ26cm |
| 6 talerzy głębokich | φ23cm |
| 6 talerzy deserowych | φ19cm |
| 1 półmisek owalny | φ32cm |
| 1 salaterka średniej wielkości | φ16cm |
| 1 salaterka mała | φ13cm |

PODTRZYMANIE CIEPŁA

Ustawienia

| Potrawa | Przykryć pojemnik? | Temperatura dla ustawienia  |
|------------------------------------|--------------------|--|
| Stek (słabo wysmażony) | tak | 65 |
| Pieczeń/zapiekanek | tak | 80 |
| Pieczeń mięsna | tak | 75 |
| Zapiekanek casserole | tak | 80 |
| Paluszki rybne | nie | 80 |
| Mięso w sosie | tak | 80 |
| Warzywa w sosie | tak | 80 |
| Gulasz | tak | 80 |
| Piure ziemniaczane | tak | 75 |
| Posiłek na talerzu | tak | 80 |
| Pieczone ziemniaki/młode ziemniaki | tak | 75 |
| Panierowane eskalopki | nie | 80 |
| Naleśniki/placki ziemniaczane | nie | 80 |
| Pizza | nie | 80 |
| Gotowane ziemniaki | tak | 80 |
| Sos | tak | 80 |
| Strudel | nie | 80 |
| Podgrzanie chleba | nie | 65 |
| Podgrzanie bułek | nie | 65 |

* W zależności od modelu

* Pojemniki w zależności od ilości, rodzaju żywności lub typu przepisu

PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE

Co to jest?

Jest to wszelkie pieczenie, w którym temperatura pieczenia jest bliska żądanej końcowej temperaturze wnętrza potrawy. Podczas tradycyjnego pieczenia, temperatura pieczenia zawsze przewyższa pożądaną temperaturę gotowej do spożycia potrawy. Niskotemperaturowe przygotowanie mięsa polega na pieczeniu mięsa w niskiej temperaturze przez długi okres czasu. W tej metodzie, mięso traci mniej soku (mniej rozpadu cząsteczek), zachowuje charakterystykę organoleptyczną (witaminy, białka), zachowując świeżość, smak i soczystość.

Ta metoda pieczenia jest szczególnie odpowiednia dla dużych i delikatnych porcji mięsa.

W celu zachowania precyzji zalecamy stosowanie opatentowanego termometru spożywczego do monitorowania temperatury wnętrza potrawy.

Temperatura wewnątrz potrawy

W szufladzie do podgrzewania jedzenia potrawy można piec przy temperaturze w środku potrawy do 70°C. Mięso, które należy piec przy temperaturze w środku, wyższej niż 70°C, nie nadaje się do pieczenia w szufladzie do podgrzewania jedzenia.

Odczyt temperatury w środku potrawy dostarcza informacji o stopniu upieczenia w środku sztuki mięsa. Im niższa temperatura w środku potrawy, tym mniej upieczone jest mięso wewnątrz:

45-50°C = słabo wypieczone
55-60°C = średnio wypieczone
65°C = dobrze wypieczone

Jak używać

1. Rozgrzać szufladę do podgrzewania przez 15 min. do temperatury 70°C.
2. Przykryć dokładnie mięso folią spożywczą.
3. Czas pieczenia zależy od wielkości porcji
4. Umieścić przykryte mięso na talerzu i użyj zegara do obliczenia czasu.
5. Przyprawić mięso do smaku (patrz tabela)

Tabela pieczenia - wołowina i cielęcina

| Rodzaj | Grubość | Stopień wypieczenia | Czas | Czas przysmażania i wskazania |
|---|--------------------|---------------------|--|--|
| Cały filet | 50mm | Słabo wypieczone | 1h 35min | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 2h 35min | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 3h 30min | |
| | 60mm | Słabo wypieczone | 1h 45min | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 2h 50min | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 4h | |
| 70mm | Słabo wypieczone | 2h | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika | |
| | Średnio wypieczone | 3h | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika | |
| | Dobrze wypieczone | 4h 40min | | |
| Połędwica Antrykot Stek z kością Rumrzyk | 20mm | Słabo wypieczone | 50min | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 1h 30min | 3 minuty z każdej strony, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 2h | |
| | 30mm | Słabo wypieczone | 1h 5min | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 1h 50min | 3 minuty z każdej strony, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 2h 20min | |
| 40mm | Słabo wypieczone | 1h 20min | 2 minuty sekund z każdej strony, pełną mocą palnika | |
| | Średnio wypieczone | 2h 10min | 4 minuty z każdej strony, prawie pełną mocą palnika | |
| | Dobrze wypieczone | 3h | | |
| Stek z połędwicy Pieczeń wołowa | 60mm | Słabo wypieczone | 1h 45min | 4 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 2h 50min | 6 minut po zewnętrznej stronie, ze średnią mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 4h | |
| | 70mm | Słabo wypieczone | 2h | 4 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 3h | 6 minut po zewnętrznej stronie, ze średnią mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 4h 40min | |
| 80mm | Słabo wypieczone | 2h 20min | 4 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika | |
| | Średnio wypieczone | 3h 30min | 6 minut po zewnętrznej stronie, ze średnią mocą palnika | |
| | Dobrze wypieczone | 5h 40min | | |

Tabela pieczenia - wieprzowina

| Rodzaj | Grubość | Stopień wypieczenia | Czas | Czas przysmażania i wskazania |
|--|---------|---|----------------------|--|
| Cały filec | 40mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 2h 20min 3h 10min | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |
| | | | | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | 50mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 2h 35min 3h 25min | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |
| | | | | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | 60mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 3h 4h 5min | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |
| | | | | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| Szynka bez kości Roladki Pieczeń wieprzowa Cały schab wieprzowy | 30mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 1h 50min 2h 40min | 2 minuty po zewnętrznej stronie, z dużą mocą palnika |
| | | | | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | 40mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 2h 20min 3h 10min | 2 minuty po zewnętrznej stronie, z dużą mocą palnika |
| | | | | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | 50mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 2h 35min 3h 25min | 4 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | | | 6 minut po zewnętrznej stronie, ze średnią mocą palnika |
| | 60mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 3h 4h 5min | 4 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | | | 6 minut po zewnętrznej stronie, ze średnią mocą palnika |
| | 70mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 3h 20min 4h 45min | 4 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | | | 6 minut po zewnętrznej stronie, ze średnią mocą palnika |
| | 80mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 3h 40min 5h 30min | 4 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | | | 6 minut po zewnętrznej stronie, ze średnią mocą palnika |
| Kotlety schabowe | 10mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 1h 10min 1h 30min | 60 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | | | 2 minuty sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | 20mm | Średnio wypieczone Dobrze wypieczone | 1h 10min 2h 10min | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | | | 3 minuty z każdej strony, dużą mocą palnika |

Tabela pieczenia - drób

| Rodzaj | Grubość | Stopień wypieczenia | Czas | Czas przysmażania i wskazania |
|---|---------|---------------------|----------|---|
| Pierś z kurczaka | 25mm | Średnio wypieczone | 1h 30min | 60 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 2h | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | 35mm | Średnio wypieczone | 1h 45min | 60 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 2h 20min | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| Pierś z kaczki (Magret) | 35mm | Słabo wypieczone | 1h | 4 minuty po stronie ze skórą, prawie pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 1h 30min | 4 minuty po stronie ze skórą, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 2h | 4 minuty po stronie ze skórą, prawie pełną mocą palnika |
| | 40mm | Słabo wypieczone | 1h 45min | 4 minuty po stronie ze skórą, prawie pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 2h 20min | 4 minuty po stronie ze skórą, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 3h | 4 minuty po stronie ze skórą, prawie pełną mocą palnika |
| Pierś z indyka | 40mm | Średnio wypieczone | 3h | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 4h | 3 minuty z każdej strony, dużą mocą palnika |
| | 50mm | Średnio wypieczone | 3h 50min | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 5h | 3 minuty z każdej strony, dużą mocą palnika |
| Medaliony z wątróbki (Wątróbka z kaczki lub gęsi) | 10mm | Średnio wypieczone | 30min | 60 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | 20mm | Średnio wypieczone | 40min | 60 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | 30mm | Średnio wypieczone | 50min | 60 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| Cała wątróbka (Wątróbka z kaczki lub gęsi) | 35mm | Średnio wypieczone | 48min | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |
| | 45mm | Średnio wypieczone | 1h | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |
| | 55mm | Średnio wypieczone | 1h 15min | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |

Tabela pieczenia - baranina

| Rodzaj | Gru- bość | Stopień wypieczenia | Czas | Czas przysmażania i wskazania |
|---|--------------|---------------------|----------|---|
| Żeber- ka jag- nięce | 40mm | Słabo wypieczone | 1h 20min | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 2h 10min | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 3h | |
| | 50mm | Słabo wypieczone | 1h 35min | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 2h 35min | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 3h 30min | |
| | 60mm | Słabo wypieczone | 1h 45min | 90 sekund po zewnętrznej stronie, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 2h 50min | 3 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 4h | |
| Com- ber jagnię- cy | 60mm | Słabo wypieczone | 1h 45min | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 2h 50min | 3 minuty z każdej strony, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 4h | |
| | 70mm | Słabo wypieczone | 2h | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 3h | 3 minuty z każdej strony, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 4h 40min | |
| | 80mm | Słabo wypieczone | 2h 20min | 2 minuty sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 3h 30min | 4 minuty z każdej strony, prawie pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 5h 40min | |
| Udziec jagnię- cy bez kości Gigot | 60mm | Słabo wypieczone | 1h 45min | 4 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 2h 50min | 6 minut po zewnętrznej stronie, ze średnią mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 4h | |
| | 70mm | Słabo wypieczone | 2h | 4 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 3h | 6 minut po zewnętrznej stronie, ze średnią mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 4h 40min | |
| | 80mm | Słabo wypieczone | 2h 20min | 4 minuty po zewnętrznej stronie, prawie pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 1h 10min | 6 minut po zewnętrznej stronie, ze średnią mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 5h 40min | |
| Kotlety jagnię- ce | 10mm | Słabo wypieczone | 35min | 60 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 1h 10min | 60 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 2h | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | 20mm | Słabo wypieczone | 50min | 60 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Średnio wypieczone | 1h 30min | 60 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |
| | | Dobrze wypieczone | 2h 30min | 90 sekund z każdej strony, pełną mocą palnika |

Tabela gotowania - jajka

| Rozmiar | Masa | Czas |
|-------------|----------------|----------|
| Bardzo duże | 73 g i większe | 2h 20min |
| | | 2h 30min |
| | | 3h 10min |
| Duże | 63g <73g | 2h 11min |
| | | 2h 31min |
| | | 3h 1min |
| Średnie | 53 g <63 g | 2h 5min |
| | | 2h 25min |
| | | 2h 55min |
| Małe | 53 i mniejsze | 2h |
| | | 2h 20min |
| | | 2h 50min |

INNE ZASTOSOWANIA

| Rodzaj żywności | Pojemnik | Przykryć pojemnik? | Ustawienie temperatury | Czas w godzinach |
|---------------------------------|--|--|------------------------|------------------------------------|
| Rozmrażanie jagód | Talerz | nie | 65°C | 1 godzina |
| Rozmrażanie mrożonych warzyw | Talerz | nie | 65°C | 1 godzina |
| Wyrastanie ciasta | miska | tak | 45°C | 0,5 godziny |
| Robienie jogurtu | Słoiki jogurtowe z pokrywkami | tak | 45°C | 6 godzin |
| Rozpuszczanie czekolady | miska | nie | 50°C | 1 godzina |
| Olej do infuzji | Miska przykryta folią spożywczą | tak | 75°C | 4 godziny |
| Woda do infuzji | Miska przykryta folią spożywczą | tak | 65°C | 4 godziny |
| Suszone pomidory | Blacha z papierem do pieczenia | nie | 60°C | 20 godzin |
| Suszone warzywa | Talerz | nie | 60°C | 12 godzin |
| Suszone, pokrojone owoce | Talerz | nie | 60°C | 12 godzin |
| Suszone zioła | Talerz | nie | 70°C | 4 godziny |
| Suszone pieczywo na bułkę tartą | Talerz | nie | 80°C | 4 godziny |
| Ryba konfitowana w oleju | Plastikowy pojemnik odpowiedni do stosowania w kuchence mikrofalowej | przykryty i otworzony otwór wentylacyjny | 50°C | Zależnie od wielkości, od 1 do 2h. |
| Tosty Melba z chleba białego | Talerz | nie | 80°C | 2 godziny |
| Gulasz wolno gotowany | Naczynie Pyrex | tak | 80°C | Od 1 do 12 godzin |

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Niebezpieczeństwo zranienia - do czyszczenia tego urządzenia nie używać urządzenia do czyszczenia parą. Para mogłaby dostać się do komponentów elektrycznych i spowodować zwarcie.
- Niebezpieczeństwo uszkodzenia- nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia. Do czyszczenia urządzenia używać wyłącznie domowego płynu do mycia naczyń.
- Wyczyść i wytrzeć do sucha całe urządzenie po każdym użyciu. Przed czyszczeniem odczekać, aż urządzenie ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Front i wnętrze urządzenia

- Natychmiast usuwać wszelkie zabrudzenia. W przeciwnym razie wy-czyszczanie może okazać się niemożliwe i może spowodować zmianę lub odbarwienie powierzchni.
- Oczyszczyć wszystkie powierzchnie za pomocą czystej gąbki i roztworu gorącej wody i płynu do mycia naczyń. Następnie osuszyć miękką ściereczką. Można również użyć czystej, wilgotnej ściereczki z mikrofibry bez środka czyszczącego.
- Wszystkie powierzchnie są podatne na zarysowania. Zarysowania na szklanych powierzchniach mogą nawet spowodować pęknięcie.
- Kontakt z nieodpowiednimi środkami czyszczącymi może zmienić lub odbarwić powierzchnie.

Czyszczanie i konserwacja

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni urządzenia, nie używać:

- Środków czyszczących zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlorki,
- Środków czyszczących zawierających preparaty do usuwania kamienia,
- Ściernych środków czyszczących, np. proszków i środków do czyszczenia w mleczku,
- Środków czyszczących na bazie rozpuszczalników,
- Środków czyszczących do stali nierdzewnej,
- Środka czyszczącego do zmywarek,
- Środków w aerozolu do piekarników,
- Środków do mycia szkła,
- Twardych, ściernych gąbek i szczotek, np. zmywaków do naczyń,
- Ostrych metalowych skrobaków.

Maty antypoślizgowa

- Przed czyszczeniem wyjąć matę antypoślizgową z szuflady.
- Matę antypoślizgową należy czyścić wyłącznie ręcznie, używając gorącej wody i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń; osuszyć ściereczką.
- Nie wkładać maty antypoślizgowej z powrotem do szuflady, dopóki nie wyschnie całkowicie.
- Nie myć maty antypoślizgowej w zmywarce i nie prać w pralce.
- Nigdy nie umieszczać maty antypoślizgowej w piekarniku, aby wyschła.

USUWANIE NAJCZĘŚCIEJ WYSTĘPUJĄCYCH PROBLEMÓW

Z pomocą tych wskazówek można usunąć drobne usterki w działaniu urządzenia, które mogą wynikać z nieprawidłowej obsługi, bez konieczności kontaktu z serwisem.

Prace instalacyjne i naprawy urządzeń elektrycznych mogą wykonywać wyłącznie odpowiednio wykwalifikowane osoby, zgodnie z obowiązującymi lokalnymi i krajowymi przepisami bezpieczeństwa. Naprawy i wykonywanie innych prac przez niewykwalifikowane osoby może być niebezpieczne.

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|--|
| Urządzenie nie nagrzewa się. | Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone i włączone w gniazdku sieciowym. | Włóż wtyczkę i włącz włącznik w gnieździe. |
| | Zadziałał bezpiecznik sieciowy. | Zresetować wyłącznik awaryjny w skrzynce bezpieczników sieciowych (minimalna wartość bezpiecznika - patrz tabliczka znamionowa). Jeśli po zresetowaniu wyłącznika awaryjnego w skrzynce bezpieczników sieciowych i ponownym włączeniu urządzenia, urządzenie nadal się nie nagrzewa, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Potrawy nie są wystarczająco gorące. | Nie wybrano funkcji podtrzymywania ciepła potraw  . | Wybrać poprawną funkcję. |
| | Ustawiona temperatura jest zbyt niska. | Wybrać wyższą temperaturę. |
| | Otwory wentylacyjne są zakryte. | Upewnić się, że powietrze może swobodnie krążyć. |
| Jedzenie jest za gorące. | Nie wybrano funkcji podtrzymywania ciepła potraw  . | Wybrać poprawną funkcję. |
| | Ustawiona temperatura jest zbyt wysoka. | Wybrać niższą temperaturę. |
| Naczynia nie są wystarczająco gorące. | Nie wybrano funkcji podgrzewania talerzy i naczyń  . | Wybrać odpowiednią funkcję |
| | Ustawiona temperatura jest zbyt niska. | Wybrać wyższą temperaturę. |
| | Otwory wentylacyjne są zakryte. | Upewnić się, że powietrze może swobodnie krążyć. |
| | Naczyni nie podgrzewano przez wystarczająco długi czas. | Różne czynniki mają wpływ na to, jak długo podgrzewają się naczynia (patrz „Podgrzewanie naczyń”). |
| Naczynia są zbyt gorące. | Nie wybrano funkcji podgrzewania talerzy i naczyń lub filiżanek i szklanek. | Wybrać poprawną funkcję. |
| | Ustawiona temperatura jest zbyt wysoka. | Wybrać niższą temperaturę. |
| Podczas korzystania z szuflady słychać hałas. | Hałas jest spowodowany przez wentylator, który rozprowadza ciepło równomiernie w szufladzie. Gdy wykorzystywane są funkcje służące do utrzymywania temperatury potraw i gotowania w niskiej temperaturze, wentylator działa z przerwami. | Nie jest to usterka. |

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS INSTALOWANIA

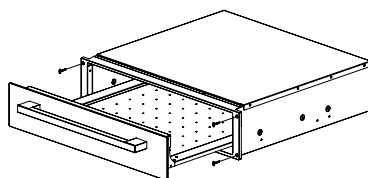
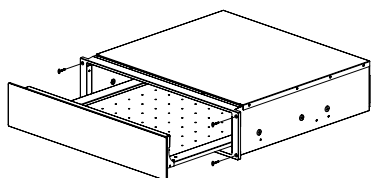
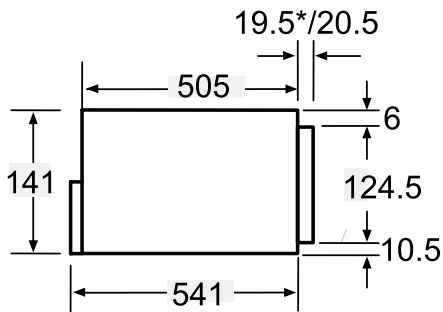
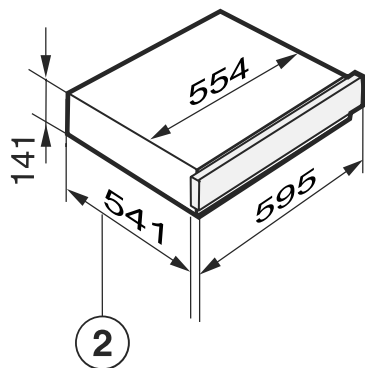
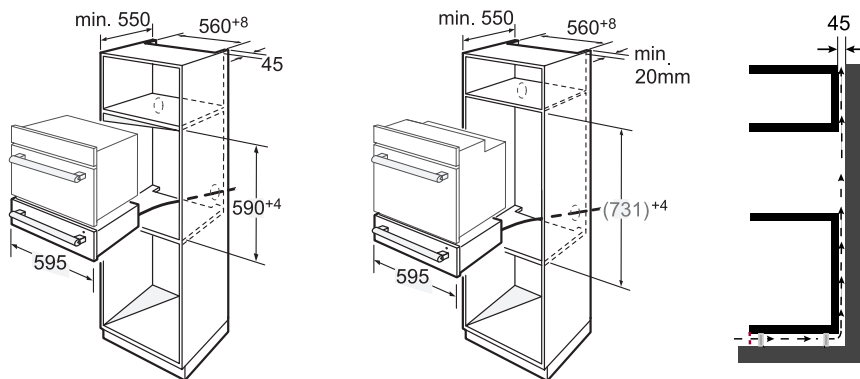
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy upewnić się, że dane na tabliczce znamionowej (napięcie i częstotliwość) są zgodne z napięciem sieciowym, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. W razie wątpliwości skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Po wbudowaniu urządzenia gniazdo i włącznik powinny być łatwo dostępne.
- Szuflada do podgrzewana może być wbudowana tylko w połączeniu z urządzeniami podanymi przez producenta jako odpowiednie do tego celu. Producent nie może zagwarantować bezproblemowego działania, jeśli urządzenie jest użytkowane w połączeniu z innymi urządzeniami, niż wymienione przez producenta jako odpowiednie.
- Podczas wbudowywania szuflady do podgrzewania w połączeniu z innym odpowiednim urządzeniem, szuflada do podgrzewania żywności musi być zamontowana ponad oddzielającą półkę w obudowie. Należy upewnić się, że szafka może utrzymać zarówno jej ciężar, jak i innego urządzenia.
- Ponieważ urządzenie z zestawu jest umieszczone bezpośrednio nad szufladą do podgrzewania, po jej wbudowaniu, nie jest potrzebna półka oddzielająca między tymi dwoma urządzeniami.
- Urządzenie należy wbudować w taki sposób, aby widoczna była zawartość szuflady. Ma to na celu uniknięcie poparzenia spowodowanego rozlaniem gorącej żywności. Musi być wystarczająco dużo miejsca, aby można było całkowicie wyciągnąć szufladę.
- Szuflada do podgrzewania jest dostępna w dwóch wersjach, różniących się otwieraniem drzwi. Wymiary zabudowy szuflady do podgrzewania należy dodać do wymiarów zabudowy dla urządzenia z zestawu, aby ustalić wymagany rozmiar otworu.
- Podczas zabudowywania urządzenia w zestawie, należy koniecznie postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w instrukcji obsługi i instalacji dostarczonej z urządzeniem z zestawu.
- Wszystkie wymiary w niniejszej instrukcji są podane w milimetrach.

ZABUDOWA

1. W połączeniu z piekarnikiem pirolitycznym wymagany jest otwór wentylacyjny
 2. Wymiary zabudowy wraz z podłączeniem przewodu sieciowego;
Przewód L = 1000 mm
- * Urządzenia z frontem szklanym
 - ** Urządzenia z frontem metalowym

UWAGA:

- Maksymalna moc urządzeń kompaktowych wynosi 3350W
- Przewód zasilający można poprowadzić tylko przez otwór w dolnej części szafki, aby uniknąć dotykania tylnej ściany piekarnika.
- Rysunki produktu i mebli znajdują się na odwrocie niniejszej instrukcji obsługi



GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

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



Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. Napraw powinna dokonywać jedynie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.

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/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

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

Estimado Cliente

A partir de hoy tus deberes serán más fáciles que nunca. El aparato **Amica** de la marca Amica es excepcionalmente fácil de usar y perfectamente eficaz. Después de leer el manual, el uso no será ningún problema.

El equipo, antes de abandonar la fábrica y ser embalado, fue minuciosamente comprobado que funciona seguramente en los puestos de control de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de la primera puesta en marcha de este aparato. Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá del uso inadecuado. Guardar este manual para tenerlo siempre accesible.

Seguir estrictamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.

Atentamente

Amica

INDICACIONES RELACIONADAS CON SEGURIDAD

- ¡Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato!
- El aparato está destinado solamente para usar en casa.
- El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.
- El fabricante no se responsabiliza de eventuales daños o incendios ocasionados por el equipo que resulten de la falta de observancia de recomendaciones del presente manual.
- Hay que garantizar la posibilidad de desconectar el aparato de la red eléctrica, por medio de la desconexión del interruptor bipolar.
- Hay que fijarse en que los niños sin tutela no usen ni jueguen con el aparato.
- Comprobar que el voltaje de la tabla nominal equivale a los parámetros locales de alimentación.
- Antes montar desarrollar y enderezar el cable eléctrico.
- Los materiales de embalaje (saquitos de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben ser guardados lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.
- ¡ATENCIÓN! Si no se instalan los tornillos y elementos de fijación de acuerdo con estas instrucciones se puede incurrir en riesgos de naturaleza eléctricos.
- AVISO: El dispositivo puede ser empleado por niños de 8 años o mayores, por personas con capacidad física, sensorial o psíquica reducida y por personas que no tengan experiencia o conoci-

mientos del empleo del aparato, en caso de estar vigiladas o cuando hayan sido instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y conozcan los peligros relacionados con el uso del aparato. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe ser realizado por los niños a menos que tengan cumplidos los 8 años y se encuentren bajo vigilancia de persona adecuada.

- ¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra daño deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o por una persona calificada para evitar peligro.
- El aparato está indicado para usar en casa o en recintos como: cocinas para trabajadores, tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, para el uso de clientes de hoteles, moteles y otros centros residenciales, en edificios residenciales rurales, en recintos de alojamiento;
- El presente aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensual y psíquica limitada y por las personas que no tengan experiencia o conocimientos del empleo del aparato con tal de que se encuentren bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato por la persona responsable de su seguridad. Se debe prestar atención a los niños, para que no jueguen con el aparato.
- No sumerja el cable de conexión ni la clavija en agua.
- Mantenga el cable lejos de superficies calentadas.
- No permita que el cable de conexión cuelgue del borde de la mesa o la encimera.
- Cuando el aparato no se mantiene limpio su superficie puede sufrir degradación lo cual reduce la vida útil del aparato y puede conducir a situaciones peligrosas.
- El aparato no está destinado a usar por medio del

reloj externo o sistema de control remoto separado.

- La superficie del armario para empotrar puede calentarse
- Los niños sin supervisión no podrán realizar limpieza ni mantenimiento del aparato.
- El aparato se calienta durante el uso y queda caliente durante más tiempo después de su desactivación. Mantener a los niños lejos del aparato hasta que se enfríe y cuando ya no hay peligro de quemadura.
- El aparato dañado puede ser peligroso. Antes de su instalación, comprobar el aparato para huellas visibles de daños. Está prohibido usar el aparato dañado.
- La seguridad eléctrica de este aparato puede ser garantizada solamente cuando tiene buena toma a tierra. Lo más importante es seguir este requisito más básico de seguridad y sus regulares pruebas. En caso de dudas, un electricista calificado debe comprobar la instalación eléctrica de casa.
- No se puede conectar a la red eléctrica por medio de extensor múltiple o extensión. No garantizan seguridad requerida del aparato (por ejemplo, peligro de sobrecalentamiento).
- Por cuestiones de seguridad del aparato se puede usar solamente cuando integrado. El aparato no puede ser usado en forma móvil (por ejemplo, en un barco).
- Durante los trabajos de montaje, mantenimiento y reparación, el aparato debe estar desconectado de la alimentación de red. Asegúrese de que la alimentación no está conectada al aparato hasta que se instale o se realicen todos los trabajos de mantenimiento o de reparación.
- En los lugares que pueden estar susceptibles a la invasión de insectos nocivos, se debe tener en

cuenta las cucarachas u otros insectos nocivos; se debe fijar en mantener el aparato y su ambiente limpios. Todo tipo de daños que pueden ser ocasionados por las cucarachas u otros insectos nocivos no son cubiertos por la garantía.

- El conducto de alimentación puede ser conducido solamente por el orificio en la parte inferior del armario para evitar que se toque la pared trasera del horno.
- Para limpiar este aparato no se debe usar equipo para limpiar con vapor. El vapor podría penetrar los componentes eléctricos y ocasionar cortocircuito.
- Durante la limpieza no debe sumergir el aparato en el agua u otro líquido.
- El aparato no está destinado para usar fuera.

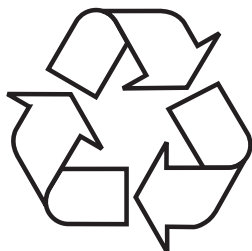
USO

- EL CAJÓN FUE DISEÑADO PARA MANTENER EL CALOR DE LA COMIDA CALIENTE Y NO PARA CALENTAR LA COMIDA. ASEGURESE DE QUE LA COMIDA QUE SE METE EN EL CAJÓN ESTÁ REALMENTE CALIENTE.
- Puede quemarse con el cajón caliente o con vasos. A la hora de usar el aparato debe proteger las manos por medio de mangos resistentes al calor o con guantes. No admite que se mojen o humedezcan ya que esto hace que el calor penetre el material y aumente el riesgo de quemadura.
- No mantener vasos de plástico ni objetos inflamables en el cajón para calentar. Pueden derretirse o encenderse al activar el aparato, lo cual puede ocasionar incendio.
- Teniendo en cuenta el calor emitido, los objetos

que se encuentran cerca pueden encenderse. No use aparato para calentar la habitación.

- No cambie el material antideslizante suministrado con el aparato con la toalla de papel ni con materiales parecidos.
- El hecho de sobrecargar el cajón o de sentarse o apoyarse en él hace que las guías telescópicas sufran daño. Las guías telescópicas pueden mantener como máximo la carga de 25 kg.
- No calentar latones cerrados o botes con comida en el cajón. En el latón o en el bote aumenta la presión que hace estallarlos. Esto puede ocasionar lesiones y quemaduras así como daños.
- Después de activar el aparato, el fondo del cajón se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar el fondo cuando el cajón está abierto.
- No use vasos de plástico o de aluminio. Se derriten en altas temperaturas y pueden encenderse. Use solamente vasos resistentes al calor hechos de vidrio, de porcelana, etc.
- Mantenga cuidado a la hora de abrir y cerrar el cajón cargado. No eche líquidos que puedan penetrar los orificios de ventilación. Esto puede ocasionar cortocircuitos del aparato.
- Las bacterias pueden desarrollarse en la comida cuando la temperatura es demasiado baja. Asegúrese de que se ha fijado la temperatura suficientemente alta para mantener la comida caliente.

DESEMBALAJE



El aparato ha sido asegurado contra daños antes del transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea nociva para el medio ambiente.

Todos los materiales empleados para embalar no son nocivos para el medio ambiente, en un 100% sirven para ser reciclados y llevan símbolos respectivos.

¡Advertencia! Los materiales de embalaje (saquitos de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben ser guardados lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS



Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor para desechos tachado, según la Directiva Europea 2012/19/CE y la ley polaca sobre aparatos eléctricos y electrónicos gastados. Dicho símbolo informa que este aparato, pasado el periodo de su uso, no debe ser eliminado junto con los

demás desechos procedentes de hogares.

El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger el equipo eléctrico y electrónico gastado. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos.

El adecuado uso del equipo eléctrico y electrónico gastado ayuda a evitar las consecuencias que son nocivas para humanos y para el medio ambiente procedentes de la presencia de componentes peligrosos e inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

PARÁMETROS TÉCNICOS

Tensión de alimentación: 220-240V
Frecuencia: 50/60Hz
Potencia: 1000W

ANTES DE PRIMER USO DE APARATO

Antes de primer uso de aparato


La prueba de visor es realizada durante 10 segundos después de instalar el aparato y después de la interrupción de alimentación de energía. Al mismo tiempo se activa el ventilador. En estos momentos no se puede usar el aparato.


Primera limpieza y calentamiento

Eliminar la hoja protectora y las etiquetas pegadas.
Eliminar el material antideslizante y, si es necesario, sacar la rejilla del cajón; lavar con esponja, con agua caliente con poca lejía. Secar con un trapo blando.
Secar el aparato dentro y fuera con trapo húmedo y, luego, secar con trapo blando.
Colocar el material antideslizante y la rejilla (si suministrados) en el cajón.

Luego, calentar el cajón vacío durante al menos dos horas.

Activar el aparato tocando el sensor ▷.

Tocar el sensor unas veces , hasta que ilumine el diodo LED.

Tocar unas veces el sensor , hasta que ilumine el diodo LED a la derecha.

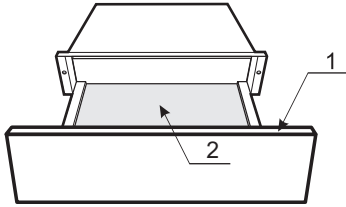
Tocar unas veces el sensor , hasta que ilumine 2h.

Cerrar el cajón.

El cajón calentador está dotado de mecanismo de cierre automático con cierre silencioso. También tiene conmutador de contacto que garantiza que el elemento calefactor y el ventilador del aparato funcionen solamente en el cajón cerrado.

Los elementos metálicos tienen capa protectora que con el primer calentamiento puede emitir algún olor suave. El olor y todos los valores desaparecerán en poco tiempo y no indican la conexión defectuosa del aparato. Con el primer calentamiento del aparato asegúrese de que en la cocina existe una buena ventilación.

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO



1. Panel de control
2. Material antideslizante: Para proteger vasos (accesorios adicionales)

Para aparatos sin mango: Para abrir o cerrar apriete el centro del cajón. Durante la apertura, el cajón salta un poco. Luego, se puede sacarlo tirando hacia nosotros.

PANEL DE CONTROL



Para calentar tazas y vasos



Para calentar platos y comida



Para mantener el calor de los platos



Para ajustar temperatura



Para ajustar el tiempo de duración



Para ajustar temperatura y hora



Botón de cancelación



Botón de activación

El aparato puede ser usado para mantener el calor de la comida y al mismo tiempo para calentar platos y vasos. La comida debe estar correctamente cubierta y debe ser secada después de terminar.

Mantenga cuidado. Si usa esta función, los platos y los vasos tardarán más en calentarse, sin embargo, pueden hacerse más calientes.

MANEJO

Ajustes de función

1. En el modo de espera apriete el botón y active la función de calentamiento de tazas y vasos a la temperatura de 40°C. Aparecerá 40°C.
2. Con los sensores y ajuste la temperatura
3. Toque , y, luego, toque o para ajustar el tiempo de calentamiento.
4. Para guardar la temperatura y la hora toque .
5. Cerrar la puerta. Oirá una señal sonora. El aparato ha empezado el trabajo.

Advertencia:

- Durante el ajuste de parámetros se puede apretar otros botones de función cambiando la función ☐, ☒ i ☓.
- Antes de cerrar la puerta, se puede tocar ||, para cancelar el ajuste. El aparato volverá al modo de espera.
- Abra la puerta durante el trabajo para pasar al modo de ajuste de parámetros. Para ajustar la temperatura, apriete + o -. Para cambiar de parámetro que requiere ajuste, se puede apretar el botón ☒ o ☓. Para guardar el ajuste, apriete ▷.
- Después de guardar el ajuste como arriba, se puede apretar ||, para pasar al modo de espera o cerrar la puerta para empezar el trabajo.

Datos técnicos

1. Después de conectar el aparato, cierre la puerta. Se oirá la señal sonora y el aparato pasará al modo de espera. Aparecerá "0".
2. Si durante el proceso de ajuste de la hora actual el usuario no apriete ningún botón durante 3 minutos, el horno volverá automáticamente al modo de espera.
3. La señal sonora se oirá una vez.
4. La señal sonora se oirá tres veces para recordar de la finalización de la cocción.

Ajustes de temperatura

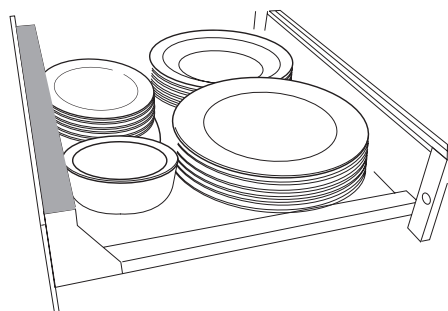
Toda función tiene su propio alcance de temperatura. Las temperaturas ajustadas en la fábrica, las recomendadas están impresas en negrita. La temperatura puede ser cambiada en pasos cada 5°. La última temperatura seleccionada se activa automáticamente con la siguiente activación del cajón y es demostrada en el visor.

| Temperatura °C* | | |
|-----------------|----|----|
| ☐ | ☒ | ☓ |
| 40 | 60 | 60 |
| 45 | 65 | 65 |
| 50 | 70 | 70 |
| 55 | 75 | 75 |
| 60 | 80 | 80 |

* Valores de temperatura aproximados, medidos en el centro del cajón vacío

Capacidad

La cantidad de vasos que se pueden meter, dependerá en gran medida del tamaño y del peso de platos. No se debe sobrecargar el cajón. La capacidad de carga máxima del cajón es de 25 kg. Se debe abrir fácilmente o cerrar el cajón cargado.



Los ejemplos aquí demostrados de la carga del cajón son solamente una sugerencia.
Calentamiento del juego de mesa:

| | |
|------------------------------|-------|
| 6 platos de comida | φ26cm |
| 6 platos profundos | φ23cm |
| 6 platos para postre | φ19cm |
| 1 fuente oval | φ32cm |
| 1 ensaladera de tamaño medio | φ16cm |
| 1 ensaladera pequeña | φ13cm |

MANTENIMIENTO DE CALOR

Configuración

| Plato | ¿Cerrar el depósito? | Temperatura para ajustar |
|---|----------------------|--------------------------|
| Filete (poco frito) | sí | 65 |
| Asado/ gratín | sí | 80 |
| Carne asada | sí | 75 |
| Gratín casserole | sí | 80 |
| Palitos de pescado | no | 80 |
| Carne en salsa | sí | 80 |
| Legumbres en salsa | sí | 80 |
| Gulash | sí | 80 |
| Puré de patatas | sí | 75 |
| Comida en el plato | sí | 80 |
| Patatas asadas/patatas nuevas | sí | 75 |
| Chuletas pequeñas empanadas | no | 80 |
| Frutas del sartén/ tortillas de patatas | no | 80 |
| Pizza | no | 80 |
| Patatas cocidas | sí | 80 |
| Salsa | sí | 80 |
| Strudel | no | 80 |
| Calentamiento de pan | no | 65 |
| Calentamiento de panecillos | no | 65 |

*En función del modelo

* Depósitos en función de cantidad, tipo de comida o tipo de receta

HORNEADO EN TEMPERATURAS BAJAS

¿Qué es esto?

Es todo tipo de asado donde la temperatura de asado es cercana a la temperatura deseada final del interior de plato. Durante el asado tradicional, la temperatura de asado siempre superará la temperatura deseada del plato preparado para comer. La preparación de carne a temperaturas bajas consta en asar la carne a temperatura baja durante mucho tiempo. En este método, la carne pierde menos zumo (menor descomposición de partículas), mantiene la característica organoléptica (vitaminas, proteínas), manteniendo fresca, sabor y succulencia.

Este método de asado es especialmente adecuado para raciones grandes y delicadas de carne.

Para mantener precisión recomendamos usar termómetro patentado para monitorizar la temperatura del interior del plato.

Temperatura del interior del plato

En el cajón para calentar la comida, los platos pueden ser asados a la temperatura interior del plato de hasta 70°C. La carne que debe ser asada a la temperatura interior superior a los 70°C, no puede ser asada en el cajón para calentar comida.

La lectura de temperatura dentro del plato suministra información sobre el nivel del proceso de asado dentro de una porción de carne. Cuanto la temperatura del interior del plato inferior, la carne dentro menos asada:

45-50°C = poco asada
55-60°C = medio asada
65°C = bien asada

¿Cómo emplear?

1. Calentar el cajón para calentar durante 15 minutos hasta la temperatura de 70°C.
2. Cubrir exactamente la carne con lámina.
3. El tiempo de asado depende del tamaño de la porción
4. Coloque la carne cubierta en el plato y use el reloj para contar tiempo.
5. Sazonar la carne según el sabor (ver la tabla)

Tabla de asado - carne de vaca y carne de ternera

| Tipo | Espesor | Nivel de asado | Hora | Tiempo de freír e indicaciones |
|---|-------------|----------------|---|---|
| Filete entero | 50mm | Poco asado | 1h 35min | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 2h 35min | 3 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 3h 30min | |
| | 60mm | Poco asado | 1h 45min | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 2h 50min | 3 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | 70mm | Bien asado | 4h | |
| Solomillo Entrecot Filete con hueso Filete | 20mm | Poco asado | 50min | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 1h 30min | 3 minutos por cada lado, casi con potencia completa de calentador |
| | Bien asado | 2h | | |
| | 30mm | Poco asado | 1h 5min | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 1h 50min | 3 minutos por cada lado, casi con potencia completa de calentador |
| | Bien asado | 2h 20min | | |
| 40mm | Poco asado | 1h 20min | 2 minutos segundos por cada lado, con potencia completa de calentador | |
| | Medio asado | 2h 10min | 4 minutos por cada lado, casi con potencia completa de calentador | |
| Bien asado | 3h | | | |
| Filete de solomillo Asado de carne de vaca | 60mm | Poco asado | 1h 45min | 4 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 2h 50min | 6 minutos por lado externo, con potencia media de calentador |
| | Bien asado | 4h | | |
| | 70mm | Poco asado | 2h | 4 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 3h | 6 minutos por lado externo, con potencia media de calentador |
| | Bien asado | 4h 40min | | |
| 80mm | Poco asado | 2h 20min | 4 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador | |
| | Medio asado | 3h 30min | 6 minutos por lado externo, con potencia media de calentador | |
| Bien asado | 5h 40min | | | |

Tabla de asado - carne de cerdo

| Tipo | Espesor | Nivel de asado | Hora | Tiempo de freír e indicaciones |
|---|---------|----------------|----------|---|
| Filete entero | 40mm | Medio asado | 2h 20min | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 3h 10min | 3 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | 50mm | Medio asado | 2h 35min | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 3h 25min | 3 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | 60mm | Medio asado | 3h | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 4h 5min | 3 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| Jamón sin huesos Brazo de gitano Asado de cerdo Lomo de cerdo entero | 30mm | Medio asado | 1h 50min | 2 minutos por el lado externo, con gran potencia de calentador |
| | | Bien asado | 2h 40min | 3 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | 40mm | Medio asado | 2h 20min | 2 minutos por el lado externo, con gran potencia de calentador |
| | | Bien asado | 3h 10min | 3 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | 50mm | Medio asado | 2h 35min | 4 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 3h 25min | 6 minutos por lado externo, con potencia media de calentador |
| | 60mm | Medio asado | 3h | 4 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 4h 5min | 6 minutos por lado externo, con potencia media de calentador |
| | 70mm | Medio asado | 3h 20min | 4 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 4h 45min | 6 minutos por lado externo, con potencia media de calentador |
| | 80mm | Medio asado | 3h 40min | 4 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 5h 30min | 6 minutos por lado externo, con potencia media de calentador |
| Chuletas de lomo de cerdo | 10mm | Medio asado | 1h 10min | 60 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 1h 30min | 2 minutos segundos por cada lado, con potencia completa de calentador |
| | 20mm | Medio asado | 1h 10min | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 2h 10min | 3 minutos por cada lado, con gran potencia de calentador |

Tabla de asado - aves

| Tipo | Espesor | Nivel de asado | Hora | Tiempo de freír e indicaciones |
|--|---------|----------------|----------|--|
| Pechuga | 25mm | Medio asado | 1h 30min | 60 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 2h | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | 35mm | Medio asado | 1h 45min | 60 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 2h 20min | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| Pechuga de pato (Magret) | 35mm | Poco asado | 1h | 4 minutos al lado con piel, casi con potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 1h 30min | 4 minutos al lado con piel, casi con potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 2h | 4 minutos al lado con piel, casi con potencia completa de calentador |
| | 40mm | Poco asado | 1h 45min | 4 minutos al lado con piel, casi con potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 2h 20min | 4 minutos al lado con piel, casi con potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 3h | 4 minutos al lado con piel, casi con potencia completa de calentador |
| Pechuga de pavo | 40mm | Medio asado | 3h | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 4h | 3 minutos por cada lado, con gran potencia de calentador |
| | 50mm | Medio asado | 3h 50min | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 5h | 3 minutos por cada lado, con gran potencia de calentador |
| Medallones de hígado (Hígado de pato o de ganso) | 10mm | Medio asado | 30min | 60 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | 20mm | Medio asado | 40min | 60 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | 30mm | Medio asado | 50min | 60 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| Hígado entero (Hígado de pato o de ganso) | 35mm | Medio asado | 48min | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador |
| | 45mm | Medio asado | 1h | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador |
| | 55mm | Medio asado | 1h 15min | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador |

Tabla de asado - carne de carnero

| Tipo | Espesor | Nivel de asado | Hora | Tiempo de freír e indicaciones |
|------------------------------------|-------------|----------------|---|---|
| Costillas de ternera | 40mm | Poco asado | 1h 20min | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 2h 10min | 3 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 3h | |
| | 50mm | Poco asado | 1h 35min | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 2h 35min | 3 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 3h 30min | |
| 60mm | Poco asado | 1h 45min | 90 segundos al lado externo, con la potencia completa de calentador | |
| | Medio asado | 2h 50min | 3 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador | |
| | Bien asado | 4h | | |
| Pernil de ternera | 60mm | Poco asado | 1h 45min | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 2h 50min | 3 minutos por cada lado, casi con potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 4h | |
| | 70mm | Poco asado | 2h | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 3h | 3 minutos por cada lado, casi con potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 4h 40min | |
| 80mm | Poco asado | 2h 20min | 2 minutos segundos por cada lado, con potencia completa de calentador | |
| | Medio asado | 3h 30min | 4 minutos por cada lado, casi con potencia completa de calentador | |
| | Bien asado | 5h 40min | | |
| Pierna de cordero sin hueso Gigote | 60mm | Poco asado | 1h 45min | 4 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 2h 50min | 6 minutos por lado externo, con potencia media de calentador |
| | | Bien asado | 4h | |
| | 70mm | Poco asado | 2h | 4 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 3h | 6 minutos por lado externo, con potencia media de calentador |
| | | Bien asado | 4h 40min | |
| 80mm | Poco asado | 2h 20min | 4 minutos al lado externo, con casi potencia completa de calentador | |
| | Medio asado | 1h 10min | 6 minutos por lado externo, con potencia media de calentador | |
| | Bien asado | 5h 40min | | |
| Chuleta de cordero | 10mm | Poco asado | 35min | 60 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 1h 10min | 60 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 2h | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | 20mm | Poco asado | 50min | 60 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Medio asado | 1h 30min | 60 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |
| | | Bien asado | 2h 30min | 90 segundos por cada lado, con la potencia completa de calentador |

Tabla de cocción - huevos

| Tamaño | Peso | Hora |
|------------|-------------------|----------|
| Muy grande | 73 g y más grande | 2h 20min |
| | | 2h 30min |
| | | 3h 10min |
| Alto | 63g <73g | 2h 11min |
| | | 2h 31min |
| | | 3h 1min |
| Media | 53 g <63 g | 2h 5min |
| | | 2h 25min |
| | | 2h 55min |
| Pequeño | 53 y menor | 2h |
| | | 2h 20min |
| | | 2h 50min |

OTRAS APLICACIONES

| Tipo de comida | Envase | ¿Cerrar el depósito? | Ajustes de temperatura | Tiempo en horas |
|--|--|--|------------------------|----------------------------------|
| Descongelación de bayas | Plato | no | 65°C | 1 hora |
| Descongelación de legumbres congelados | Plato | no | 65°C | 1 hora |
| Fermentación de la masa | escudilla | sí | 45°C | 0,5 horas |
| Preparación de yogur | Botes de yogur con cubiertas | sí | 45°C | 6 horas |
| Disolución de chocolate | escudilla | no | 50°C | 1 hora |
| Aceite para infusión | Escudilla cubierta con lámina alimenticia | sí | 75°C | 4 horas |
| Agua para infusión | Escudilla cubierta con lámina alimenticia | sí | 65°C | 4 horas |
| Tomates secos | Tapa con papel para asar | no | 60°C | 20 horas |
| Legumbres secas | Plato | no | 60°C | 12 horas |
| Frutas secas, cortadas | Plato | no | 60°C | 12 horas |
| Hierba seca | Plato | no | 70°C | 4 horas |
| Pan seco para pan rallado | Plato | no | 80°C | 4 horas |
| Pescado en aceite | Depósito de plástico adecuado para emplear en microondas | cubierto y abierto orificio de ventilación | 50°C | En función de tamaño, de 1 a 2h. |
| Tostadas Melba de pan blanco | Plato | no | 80°C | 2 horas |
| Gulash de cocción lenta | Plato Pyrex | sí | 80°C | De 1 a 12 horas |

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- Peligro de lesión - para limpiar este aparato no use aparato para limpiar con vapor. El vapor podría penetrar los componentes eléctricos y ocasionar cortocircuito.
- Peligro de daño - productos de limpieza inadecuados que pueden dañar las superficies del aparato. Para limpiar el aparato use solamente la lejía para vasos casera.
- Limpie y seque el aparato entero después de cada uso. Antes de limpiar espere hasta que el aparato se enfríe a una temperatura segura.

Frente e interior del aparato

- Elimine inmediatamente todas las suciedades. De lo contrario, la limpieza puede resultar imposible y puede ocasionar cambio o descoloración de la superficie.
- Limpie todas las superficies por medio de una esponja limpia, agua caliente y lejía. Luego, seque con un trapo blando. Se puede usar trapo limpio e húmedo de micro fibra, sin producto de limpieza.
- Todas las superficies son susceptibles a rayas. Las rayas de las superficies de vidrio incluso pueden ocasionar roturas.
- El contacto con medios de limpieza inadecuados pueden cambiar o descolorar las superficies.

Limpieza y conservación

Para evitar daños de la superficie del aparato, no se puede usar:

- Medios de limpieza que contienen soda, ácidos o cloros,
- Medios de limpieza que contienen preparados para eliminar cal,
- Medios de limpieza abrasivos, por ejemplo, polvos y medios de limpieza en lechecilla,
- Medios de limpieza basados en disolventes,
- Medios de limpieza para acero inoxidable,
- Medios de limpieza para lavavajillas,
- Medios en pulverizador para hornos,
- Medios para limpiar vidrio,
- Esponjas y cepillos duros y abrasivos, por ejemplo, estropajos para vasos,
- Raspadores de metal agudos.




Material antideslizante

- Antes de limpiar saque el material antideslizante.
- El material antideslizante debe ser limpiado solamente manualmente, con el uso de agua caliente y poca cantidad de lejía; secar con trapo.
- No meter el material antideslizante de nuevo en el cajón, hasta que se seque completamente.
- No lavar el material antideslizante en el lavavajillas y no lavar en la lavadora.
- No colocar el material antideslizante en el horno para que se seque.

ELIMINACIÓN DE LOS PROBLEMAS MÁS FRECUENTES

Por medio de estas indicaciones se pueden eliminar averías pequeñas de funcionamiento del aparato que pueden surgir de uso incorrecto, sin necesidad de contactar el servicio.

Los trabajos de instalación y las reparaciones de aparatos eléctricos pueden ser realizados solamente por las personas adecuadamente calificadas, de conformidad con las leyes de seguridad locales y nacionales. Las reparaciones y la realización de otros trabajos por personas no calificadas puede ser peligrosa.

| Problema | Causa posible | Solución |
|---|---|---|
| El aparato no se calienta. | El aparato no está correctamente conectado y activado en la toma de electricidad. | Meter el enchufe y activar el interruptor en la toma. |
| | Funcionó el fusible de red. | Reiniciar el interruptor de emergencia de la caja para fusibles de red (valor mínimo del fusible - ver la tabla nominal). Si después de reiniciar el interruptor de emergencia, en la caja de fusibles y después de volver a activar el aparato, éste no se calienta, contáctese con el electricista calificado. |
| Los platos no están lo suficientemente calientes. | No se ha seleccionado el mantenimiento de calor de platos  . | Seleccionar la función correcta. |
| | Temperatura ajustada demasiado baja. Los orificios de ventilación están cubiertos. | Seleccionar temperatura más alta. Asegúrese de que el aire puede circular libremente. |
| La comida está demasiado caliente. | No se ha seleccionado el mantenimiento de calor de platos  . | Seleccionar la función correcta. |
| | La temperatura ajustada es demasiado alta. | Seleccione una temperatura inferior. |
| Los platos no están lo suficiente calientes. | No se ha seleccionado la función de calentamiento de platos y vasos  . | Seleccione la función adecuada |
| | Temperatura ajustada demasiado baja. Los orificios de ventilación están cubiertos. | Seleccionar temperatura más alta. Asegúrese de que el aire puede circular libremente. |
| | Los vasos no han sido calentados durante tiempo suficiente. | Los diferentes factores influyen en cómo se calientan los vasos (véase „Calentamiento de vasos“). |
| Los vasos están demasiado calientes. | No se ha seleccionado la función de calentamiento de platos ni vasos o tazas y vasos. La temperatura ajustada es demasiado alta. | Seleccionar la función correcta. Seleccione una temperatura inferior. |
| | El ruido es ocasionado por el ventilador que distribuye el calor regularmente en el cajón. Cuando se usan las funciones que sirven para mantener la temperatura de platos y de cocción a una temperatura baja, el ventilador funciona con interrupciones. | Esto no es una avería. |

INDICACIONES RELATIVAS A LA SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN

- Antes de conectar el aparato a la alimentación de energía, se debe asegurar que los datos de la tabla nominal (voltaje y frecuencia) son conformes con el voltaje de red, de lo contrario el aparato puede sufrir daño. En caso de dudas consulte a un electricista calificado.
- Después de empotrar el aparato, la toma y el activador deben estar fácilmente disponibles.
- El cajón para calentar puede estar empotrado solamente junto con los aparatos indicados por el fabricante como adecuados para ello. El fabricante no puede garantizar funcionamiento sin problema si el aparato es usado junto con otros aparatos que los mencionados por el fabricante como adecuados.
- A la hora de empotrar el cajón para calentar junto con otro aparato adecuado, el cajón para calentar comida debe estar montado por encima del estante separador de la caja. Se debe asegurar que el cajón puede mantener tanto su propio peso como el peso de otro aparato.
- Como el aparato del juego está colocado directamente por encima del cajón para calentar, después de empotrarlo, no se necesita ningún estante separador entre estos dos aparatos.
- Se debe empotrar el aparato así que sea visible el contenido de cajón. Esto tiene como propósito evitar la quemadura ocasionada por la comida caliente que se podría verter. Debe haber suficiente espacio para que se pueda sacar el cajón por completo.
- El cajón para calentar está disponible en dos versiones diferentes teniendo en cuenta la apertura de la puerta. Las dimensiones del cajón para calentar se deben añadir a las dimensiones de la caja para el aparato del juego, para determinar la dimensión de orificio requerida.
- A la hora de empotrar el aparato que forma parte del juego, se debe absolutamente seguir las instrucciones que se dan en el manual de uso y en la instalación suministrada con el aparato del juego.
- Todas las dimensiones del presente manual se dan en milímetros.

CAJA

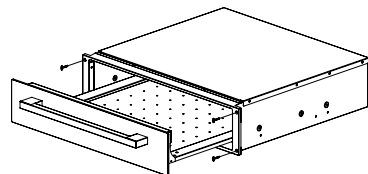
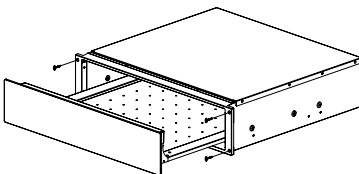
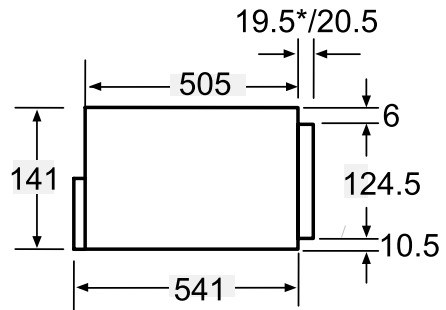
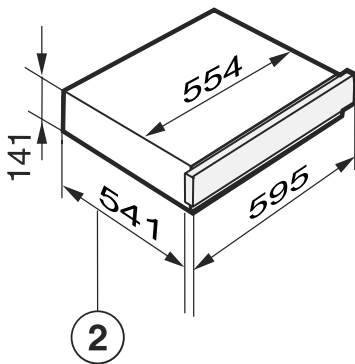
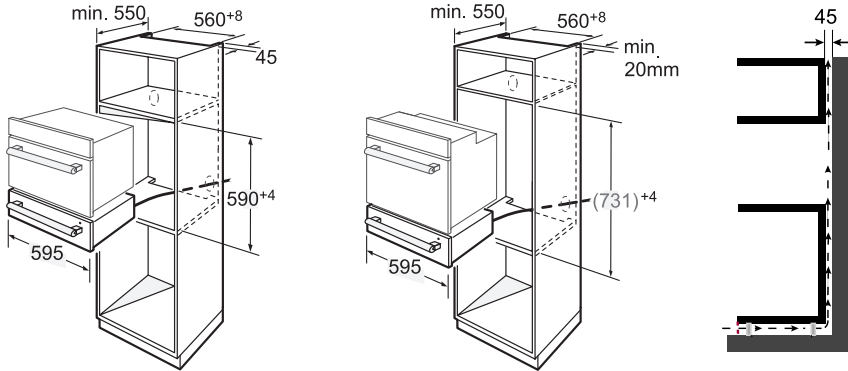
1. En caso de horno pirolítico se requiere un orificio de ventilación
2. Las dimensiones de la caja junto con la conexión de energía eléctrica; Conducto L = 1000 mm

* Aparato con frente de vidrio

** Aparato con frente metálica

NOTA:

- La potencia máxima de aparatos de compacto es de 3350W
- El conducto de alimentación puede ser conducido solamente por el orificio en la parte inferior del armario para evitar que se toque la pared trasera del horno.
- Los dibujos de producto y de muebles se encuentra en el reverso del presente manual de uso



GARANTÍA, ATENCIÓN DE POST VENTA

Garantía

Las prestaciones de garantía según la tarjeta de garantía. El fabricante no se responsabilizará por cualquier daño que resulte del uso inadecuado del producto.



El fabricante de equipo sugiere que todas las reparaciones y ajustes se realicen por el Servicio de Fábrica o Servicio Autorizado de fabricante. Las reparaciones deben ser realizadas solamente por la persona que tiene formación adecuada.

Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- **directiva de baja tensión 2014/35/EC**
- **directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EC**
- **directiva de diseño ecológico 2009/125/EC**
- **directiva RoHS 2011/65/EC**

y por lo tanto el producto fue marcado **CE** y tiene declaración de conformidad compartida a las entidades que supervisan el mercado.

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

Amica International GmbH
Lüdinghauser Str. 52
D-59387 Ascheberg
Tel: 0 25 93 - 95 67-0
www.amica-group.de