

Amica

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

Szaflada grzewcza



AWDM6W Q-TYPE
AWDM6B Q-TYPE



IO-MWS-0454/2
(01.2020)

PL- Spis treści

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
ZASTOSOWANIE	8
ROZPAKOWANIE	10
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	10
PARAMETRY TECHNICZNE	11
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA	11
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA	11
PIERWSZE CZYSZCZENIE I NAGRZEWANIE	11
OPIS URZĄDZENIA	12
PANEL STEROWANIA	12
OBSŁUGA	12
USTAWIENIA FUNKCJI	12
DANE TECHNICZNE	13
USTAWIENIA TEMPERATURY	13
POJEMNOŚĆ	13
PODTRZYMANIE CIEPŁA	14
USTAWIENIA	14
PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE	15
JAK UŻYWAĆ	15
INNE ZASTOSOWANIA	21
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	22
FRONT I WNĘTRZE URZĄDZENIA	22
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	22
MATA ANTYPOŚLIZGOWA	22
USUWANIE NAJCZĘŚCIEJ WYSTĘPUJĄCYCH PROBLEMÓW	23
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS INSTALOWANIA	24
ZABUDOWA	24
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	26
GWARANCJA	26

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.

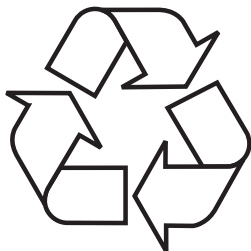
ZASTOSOWANIE

- SZUFLADA ZOSTAŁA ZAPROJEKTOWANA DO PODTRZYMIWANIA 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 (w zależności od modelu) na papierowy ręcznik kuchenny lub podobne materiały.
- Przeładowanie szuflady lub siadania i opieranie się na niej powoduje uszkodzenie przewodnic teleskopowych. Przewodnice teleskopowe mogą utrzymać 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 użytym 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 zużytym 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 (w zależności od modelu) 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.

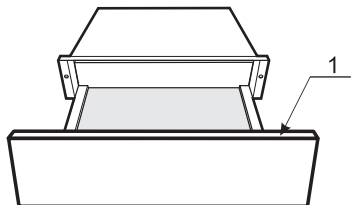
Dotknąć kilkakrotnie sensor , aż zaświeci się 2h.

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

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



Do ustawiania czasu trwania








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













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

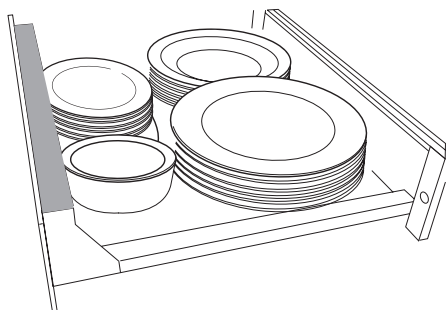
Każda funkcja ma własny zakres temperatury. Ustawione fabrycznie, zalecane temperatury są wydrukowane czcionką pogrubioną. Temperatura można zmieniać w krokach co 5°. Ostatnia wybrana temperatura jest automatycznie uruchamiana przy następnym włączeniu szuflady i jest pokazana na wyświetlaczu .

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 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
	40min	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
Żeberka jagnięce	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	
Comber jagnięcy	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 jagnięcy 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 jagnięce	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.

Czyszczenie 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.

Matą antypoślizgowa (w zależności od modelu)

- 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

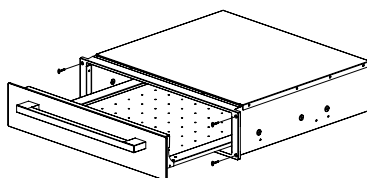
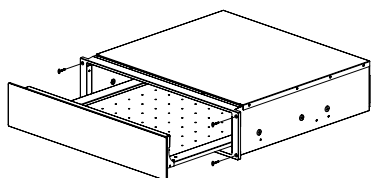
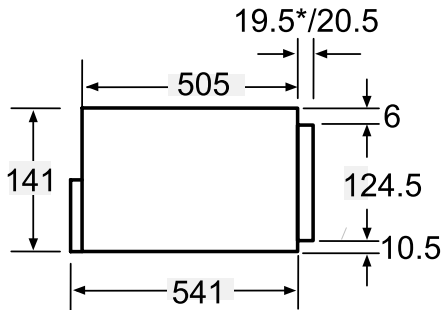
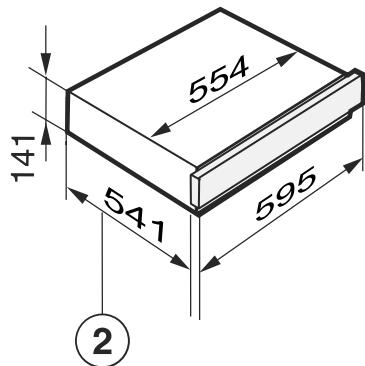
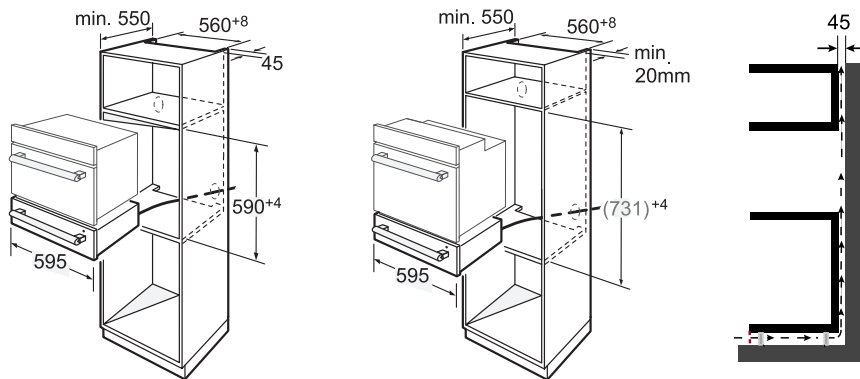
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy upewnić się, że dane na tabliczce znamionowej (napięcie i częstotliwość) są zgodne z napięciem sieciowym, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. W razie wątpliwości skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Po wbudowaniu 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 półką 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 pyrolitycznym 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.

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