



Amica
for living



Aus Liebe zur Tradition.

Design, Funktionalität und Innovation
Made in Europe

Über 70 Jahre Amica

Ein Herz für Europa aus dem Herzen Europas

70 Jahre der Analyse, Ideenfindung, Materialauswahl und Entwicklung moderner technologischer Lösungen, die helfen den Alltag im Haushalt zu managen. Als innovative und moderne Marke, legt Amica großen Wert auf die Entwicklung und Produktion von hochwertigen Backöfen und Kochfeldern, die nicht nur Funktionalität und Design, sondern auch ein nachhaltiges und verantwortungsvolles Herstellungsverfahren bieten und das alles „Made in Europe“.

Amica setzt bei Backöfen, Herd-Sets, Induktionskochfeldern und Standherden konsequent auf europäische Qualitätsstandards, investiert in Forschung und Entwicklung und verwendet moderne und nachhaltige Produktionsmethoden. Seinen Hauptsitz hat das Unternehmen in Wronki/Polen, wo sich auch die Hauptproduktionsstätten befinden.

Als Vorreiter hat Amica maßgeblich zu einer positiven ökologischen Entwicklung im Heimatmarkt beigetragen - verwendet das Unternehmen doch wo möglich umweltschonende Materialien und Prozesse, um CO₂-Emissionen zu reduzieren und die Umweltbelastung zu minimieren.

Recycling und Müllreduktion werden ebenso großgeschrieben. Darüber hinaus fördert Amica die lokale Wirtschaft, engagiert sich auf lokaler Ebene und schafft Arbeitsplätze. „Made in Europe“ ist für das Unternehmen mehr als nur ein Herstellungsnachweis, es ist ein Versprechen an die Kunden und an zukünftige Generationen.

Der Produktentwicklungsprozess beginnt mit einem tiefen Verständnis für die aktuellen Trends und die Anforderungen des europäischen Marktes. Viel Wert wird auf umweltfreundliche und energieeffiziente Lösungen gelegt, die dennoch leistungsstark und benutzerfreundlich sind. Dank automatisierter und kontrollierter Fertigungslinien stellt Amica sicher, dass jedes Gerät, das die Produktion verlässt höchsten Standards entspricht, sowohl in puncto Leistung als auch in Bezug auf Sicherheit und Langlebigkeit.



Ausgezeichnete Markenqualität

Plus X Award für Amica

Amica wurde mit dem **Plus X Award für herausragende Markenqualität** ausgezeichnet, da die Marke durch Innovation, Konsistenz und Standing in der Branche heraussticht. Es wird kontinuierlich auf höchste Standards gesetzt, um die Erwartungen der Kunden immer wieder zu übertreffen.

Amica

**MADE IN
EUROPE**

Design | Funktionalität | Innovation



Ausgezeichnet

6 Jahre in Folge
„Höchste Kundenzufriedenheit“

Neben zahlreichen Plus X Awards für die beste Marke des Jahres und das beste Produkt des Jahres ist die Auszeichnung „Höchste Kundenzufriedenheit“ seit 2019 in Folge sicher unsere beeindruckendste Leistung.

Unter den
Top 5
der Cooking-Hersteller
in Europa

30

Jahre Erfolgs-
geschichte in
Deutschland

110
Mitarbeiter
am Standort
Ascheberg

Amica Group mit
2500
Mitarbeitern

70 Jahre
technisches Know-How

Produktion von über
0,9 Mio.
Kochfeldern im Jahr



Höchstes Hochregal-
lager in Polen mit
45 m

Export in
60
Länder weltweit

> 1,1Mio.

produzierte Backöfen
und Herde im Jahr



Backöfen und Herd-Sets

Unsere Herzstücke mit starken Details



Baking  System™

Grandiose XXL-Struktur



Backraum im XXL-Format: 77 Liter

Es macht immer mehr Menschen Freude mit Familie und Freunden gemeinsam zu kochen. Da geht es nicht nur um die einzelne Pizza, sondern um einen Festschmaus für alle, große Portionen oder ein komplettes Menü in einem Garvorgang. Ein großer Backraum mit max. 3 nutzbaren Einschubebenen kommt da genau richtig. Die Amica XXL-Backöfen bieten mit 77 Litern Platz für einen großen Bräter oder mehrere XXL-Backbleche übereinander.

Leistungsoptimierte Heizelemente

Eine präzise, gezielte Luftführung bewirkt eine kontrollierte Umwälzung der Hitze. In Kombination mit der optimierten Auslegung der Heizelemente werden mehr Leistung und gleichmäßige Bräunungsergebnisse bei geringstem Energiebedarf erzielt.



InjectionSteam

Dampf für ein perfektes Garergebnis



INJECTION

Professionelles Dampfgaren für zu Hause einfach gemacht durch die elektronisch dosierte Einspritztechnik. Für besonders lockeres Brot und Kuchen, aber auch saftiges Fleisch und zarten Fisch. Beim schonenden Dampfgarprozess bleiben Vitamine und Mineralien größtmöglich erhalten. Das Garergebnis ist perfekt und die Bedienung einfach, denn es gibt zehn bzw. neun voll automatische Dampfgarprogramme, die von Kochprofis entwickelt wurden. Also einfach das gewünschte Programm wählen und starten.



Pyrolysefähiges Zubehör

Dank des pyrolysefähigen Zubehör können die Seitengitter zur Selbstreinigung im Ofen verbleiben. Das gilt auch für die nachrüstbaren Teleskopschienen (Zubehör 00170). Sie werden durch Pyrolyse einfach mitgesäubert.

Pyrolyse

Kinderleichte Reinigung



Nach Verschmutzungsgrad und Art der Verunreinigung einfach das optimale Pyrolyseprogramm wählen. Ist viel Fett im Spiel, ist es ratsam die höchste Pyrolysestufe mit einer Reinigungsdauer von 180 Min. zu wählen. Bei geringer Verschmutzung reichen oftmals auch nur 150 oder 120 Minuten.

Ohne Anstrengung reinigt sich das Innere völlig automatisch bei 480°C. Fett und Rückstände werden zu Asche verschwelt. Einfach mit einem feuchten Tuch auswischen und das Innere erstrahlt wie neu. Aus Sicherheitsgründen bleibt die Tür während des Selbstreinigungsvorgangs verriegelt.

Reinigungsunterstützung

SteamClean

Backofenreinigung gehört nicht zu Ihren Lieblingsaufgaben? Durch die spezielle EasyClean-Emaille wird die Ablagerung von Schmutz und Fett verhindert und die Reinigung des Ofens erleichtert.

Regelmäßig angewendet hilft SteamClean zusammen mit der Clean-Emaillierung, den Ofeninnenraum sauber zu halten – ganz ohne Chemie. Einfach ein Glas Wasser in die Fettpfanne geben, 50°C Unter-/Oberhitze einstellen und 30 Minuten wirken lassen. Der Schmutz löst sich und kann dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden.



Für Anfänger und Profis

Octa Timer



00:00

Verschiedenste Sensoren sorgen für die feinste Abstimmung zwischen Temperatur und Gardauer. Vollautomatisch steuern sie den Garprozess für z. B. Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch und Teigwaren. 19 hinterlegte Programme erleichtern den Kochstart und unterstützen Profis im Küchenalltag.



Sicherheit durch eine kühle Herdfront CoolDoor3 und CoolDoor4

Die standardmäßige 3-fache Verglasung hält die Energie auch bei hohen Innentemperaturen im Backraum und reduziert die Fronttemperatur. Ein Plus an Sicherheit und Effizienz.

Die Pyrolyse Geräte sind sogar mit einer 4-fachen Verglasung ausgestattet, um auch bei den sehr hohen Temperaturen im Reinigungsprogramm die Herdfront kühl zu halten.

SoftCloseTür

Sanft und leise

Dank des SoftClose Systems schließt die Leichtreinigungstür ab einem bestimmten Winkel automatisch sanft und leise. Leichter Druck genügt und die Tür gleitet absolut selbstständig zu. Die geradlinigen Türgriffe sind nicht nur schön, als praktischer Zusatznutzen eignen sie sich außerdem zum Aufhängen von Geschirrtüchern.





Injection-Steam Einbau-Backofen EBSX 949 610 S

X-type Design

- Schwarz-Glas
- Octa Timer, rot
- XXL-Großbackofen
- 9 Dampfgarprogramme
- 19 Automatik Back-/ Bratprogramme
- 12 Backofenfunktionen, Heißluft mit Ringheizkörper
- Kindersicherung
- CoolDoor3, Leichtreinigungstür
- SoftClose Tür
- Halogenbeleuchtung
- Steam Clean Reinigung
- Clean Emaillierung, schwarz
- Seitengitter, Teleskopauszüge nachrüstbar, steamgeeignete Auszüge 00160
- 2 Dampfgarbehälter



Pyrolyse-Einbaubackofen EBPX 946 200 S

Fusion Design

- Schwarz-Glas
- SensorControl Timer, weiß
- XXL-Großbackofen
- 3 Pyrolyseprogramme 480°C: 120-150-180 Minuten, Sicherheits-Türverriegelung
- 10 Backofenfunktionen, Heißluft mit Ringheizkörper
- Kindersicherung
- CoolDoor4, Leichtreinigungstür
- Halogenbeleuchtung
- Clean Emaillierung, schwarz
- Seitengitter, pyrolysefähig, Teleskopauszüge nachrüstbar, nur möglich Variante 00170 pyrolysefähig
- 1 Fettpfanne, 1 Backblech, 1 Grillrost



Unser Dampfgarer EBSX 949 610 S konnte die Fachjury des Plus X Awards in den Kategorien Qualität, Design, Bedienkomfort und Funktionalität überzeugen.

Leichte Reinigung mit versenkbaren Knebeln

Sie sind immer da, wenn sie gebraucht werden, ansonsten verschwinden sie – auch im eingeschalteten Zustand. Dies ist praktisch bei der Reinigung und schützt vor Fehleinstellungen durch Kinderhände.



Herd-Set, Induktionskochfeld

EHIX 933 133 S

X-type Design

- Schwarz-Glas
- **SensorControl Timer**, rot
- XXL-Großbackofen
- versenkbare Knebel

Multifunktionsbackofen

- 9 Backofenfunktionen, Umluft
- CoolDoor3, Leichtreinigungstür
- Halogenbeleuchtung
- Clean Emaillierung, schwarz
- Steam Clean Reinigung

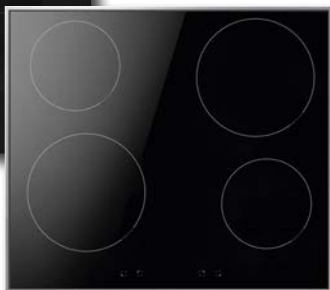
- 1fach Teleskopauszug/-züge, 1x75 %
- 1 Fettpfanne, 1 Backblech, 1 Grillrost

Induktionsfeld, 4 Kochzonen, Booster

- Ankochautomatik
- Edelstahlrahmen
- Ø vorne links 210 mm, Leistung: 2,0/3,0 kW
- Ø hinten links 160 mm, Leistung: 1,2/1,4 kW
- Ø vorne rechts 160 mm, Leistung: 1,2/1,4 kW
- Ø hinten rechts 210 mm, Leistung: 2,0/3,0 kW



INDUKTION





Standherde

Solisten mit starker Leistung und flexibler Platzwahl

Ansprechende Designs

Breites Sortiment

Das Standherd-Sortiment wird durch die Designlinie Fine bestimmt - formschön und klassisch. Modelle in 60 und 50 cm Breite, in den Farbstellungen Edelstahl, Weiß und Schwarz-matt. Sie sind kombiniert mit verschiedensten Kochfeldern und Backofen-Ausstattungen.



Standherd Elektro, 60 cm
SHC 914 100 E

Fine Design

- Edelstahl, Seitenfarbe: silber
- **Window Timer**
- versenkbare Knebel
- 11 Backofenfunktionen, Heißluft mit Ringheizkörper
- CoolDoor3 (Leichtreinigungstür)
- **SoftClose Tür**
- Halogenbeleuchtung
- Clean Emaillierung, schwarz
- Steam Clean Reinigung
- rollengeführter Geschirrwagen
- 2fach Teleskopauszug/-züge, 2x75 %
- 1 Fettpfanne, 1 Backblech, 1 Grillrost
- Glaskeramik-Kochfeld, 4 TopSpeed Kochzonen



Standherd Elektro, Induktion, 50 cm
SHI 905 150 E

Fine Design

- Edelstahl, Seitenfarbe: silber
- **Window Timer**
- versenkbare Knebel
- SensorTouch für Kochfeldbedienung
- 11 Backofenfunktionen, Heißluft mit Ringheizkörper
- CoolDoor3 (Leichtreinigungstür)
- **SoftClose Tür**
- Halogenbeleuchtung
- Clean Emaillierung, schwarz
- Steam Clean Reinigung
- rollengeführter Geschirrwagen
- Seitengitter, Teleskopauszüge nachrüstbar
- 1 Fettpfanne, 1 Backblech, 1 Grillrost
- **Induktionskochfeld, 4 Booster-Zonen**
- **Slider Sensorsteuerung**
- **4 Gar-Temperaturstufen**
- Pausenfunktion Stop'n'Go
- AutoBridge

Praktische Geschirrschublade

Standardmäßig befindet sich unter jedem Garraum der Amica Standherde ein rollengeführter Geschirrwagen. Kochgeschirr und Backutensilien lassen sich also bequem im direkten Zugriff lagern, dort wo sie gebraucht werden.





Kochfelder
Kochgenuss mit Induktion



Intelligent. Intuitiv. Leise

Induktion 3.0

Die aktuelle Kochfeld-Generation von Amica überzeugt durch eine Fülle an innovativen technischen Feinheiten. Dazu zählen eine äußerst präzise, intuitive Leistungssteuerung sowie ein sehr leiser Betrieb. Der größte Vorteil ist jedoch das interne Belüftungssystem, das völlig ohne Frontbelüftung auskommt. Dadurch lassen sich die Induktion 3.0 Kochfelder selbst in schwierige Küchensituationen einbauen. Und mit der nur geringen Gerätehöhe von 44 mm sind sie zudem ideal für den Einsatz in dünnen Arbeitsplatten.



Unser Induktionskochfeld KMI 772 680 C konnte die Fachjury des Plus X Awards in den Kategorien Qualität, Design, Bedienkomfort und Funktionalität überzeugen und wurde als „Bestes Produkt des Jahres 2023“ ausgezeichnet.

Autarkes Induktionskochfeld, 77 cm KMI 772 680 C

Rahmenlos, flächenbündig einbaubar

- **vorne ohne Lüftungsspalt**
- Slider Sensorsteuerung, vorne, DirectTouch
- **1 Bridge-Zone, AutoBridge**
- automatische Zonenaktivierung Hob'n Go, Pausenfunktion Stop'n'Go
- Timer, Kurzzeitwecker, Kindersicherung
- Digitalanzeige, 14 Leistungsstufen
- 4 Temperaturgarprogramme (40, 70, 90, 200 °C)
- Restwärmearzeige, Topferkennung, Erkennung Topfposition
- 4 Induktions-Kochzonen, Boosterfunktion
- 2 x 220 x 190 mm, 2,2 kW (Booster 3,0 kW),
1 x 210 mm, 2,0 kW (Booster 3,0 kW),
1 x 260 mm, 2,2 kW (Booster 3,5 kW), 1 x Brücke 3,0 kW (Booster 3,7 kW)
- Gerätemaß (BxT): 780 x 522 mm
- Ausschnittmaß (BxT): 750 x 490 mm
- Anschlusswert: 7,35 kW



Technische Finesse

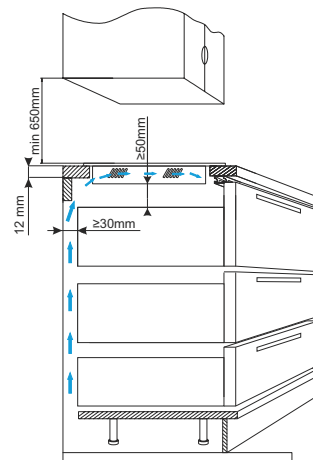
Ohne Frontbelüftung

Mehr Funktionen, mehr Power, mehr Komfort. Die Induktion 3.0 Kochfelder machen jede Sekunde zum Kocherlebnis. Schnell und sicher kochen, komfortabel zu bedienen, zudem leicht und flexibel einzubauen, da eine Frontbelüftung bei diesen Kochfeldern nicht mehr erforderlich ist. Ganz leicht zu perfekten Garergebnissen.

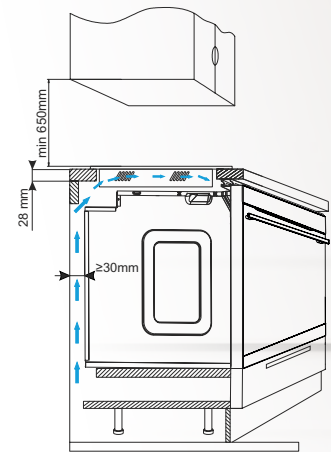


Für Arbeitsplatten ab 12 mm

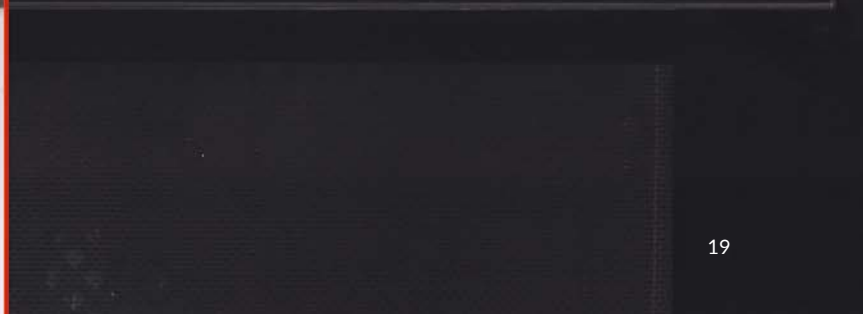
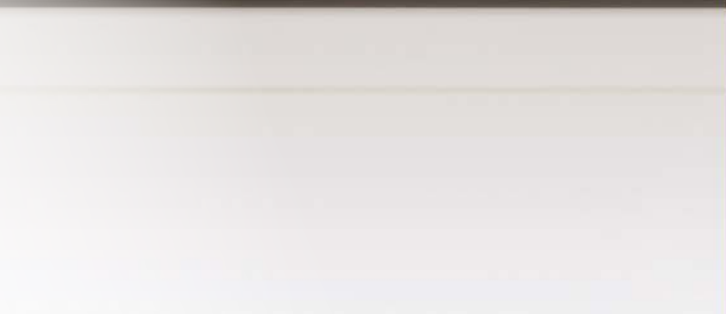
Die Induktionskochfelder tragen dem Trend nach dünnen Arbeitsplatten Rechnung. Sie kommen, installiert über einer Schublade, mit nur 12 mm Arbeitsplattenstärke aus. Nur mindestens 28 mm Plattenstärke sind beim Einbau über einem Backofen erforderlich.



Einbau über einer Schublade



Einbau über einem Backofen



Attraktive Features

Höchste Präzision und volle Kontrolle



14 äußerst präzise Leistungsstufen

Sensoren sorgen für eine sichtbar kontinuierliche Leistungsabgabe. Das überzeugt auch im Garergebnis – ohne Nachjustierung ist ein gleichmäßig durchgegarter Braten auf den Punkt garantiert. Feineinstellungen können per Slider mit 14 statt 9 Leistungsstufen exakt vorgenommen werden. Die Einstellungen „dazwischen“ verschaffen den Garvorteil. Und wenn es ganz schnell gehen soll, nur eben die Powertaste betätigen. Mit 3,7 kW kochen 400 ml Wasser in nur 69 Sekunden.



Einfach und intuitiv für den Anwender

Fast unbemerkt arbeiten die Kochfelder und überzeugen durch eine intuitive Bedienung. Auf dem großen Panel mit klarer Symbolik kann jede Funktion und Leistungsstufe direkt angewählt werden. Garen genau auf den Punkt: Kochen nach gradgenauen Temperaturen ist dank intelligenter Feinjustierung über die vier Garprogramme möglich.



Vier voreingestellte Gartemperaturstufen



40°C zum Warmhalten, Schmelzen



70°C für das Erwärmen, Garziehen von Saucen und Eintöpfen



90°C für das Aufkochen, Garziehen im Wasser



200°C für das Braten und Frittieren



Köstliche Pierogi

Traditionelle Teigtaschen
neu interpretiert!

ZUTATEN

Teig

- 240 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 TL geschmolzene Butter
- 120 ml Naturjoghurt
- 1 Ei (Größe M)

Pilzfüllung

- 1 vorwiegend festkochende Kartoffel
- 50 g Frischkäse
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 150 g braune Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer und Röstzwiebeln

Cheddar-Süßkartoffelfüllung

- 1 mittelgroße Süßkartoffel
- 2 EL gesalzene Butter
- 50 g geriebener Cheddar-Käse
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 EL frischer, gehackter Thymian
- grobes Meersalz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG TEIG

- 1 Für den Teig alle Zutaten mit den Knethaken für 3 Minuten auf höchster Stufe vermengen. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Dann den Teig ausrollen und in runde Kreise ausstechen.

ZUBEREITUNG PILZFÜLLUNG

- 1 Die Kartoffel in einem Topf für 15 Minuten mit Schale kochen. Abkühlen lassen, schälen und dann fein reiben.
- 2 Die Pilze in feine Würfel schneiden.
- 3 Zwiebeln häuten und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- 4 Zusammen mit dem Sonnenblumenöl und den Pilzen für 10 Minuten in einer Pfanne anbraten.
- 5 Anschließend den Frischkäse und die geriebene Kartoffel dazugeben und würzen. Die Füllung für 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

ZUBEREITUNG SÜSSKARTOFFELFÜLLUNG

- 1 Die Süßkartoffeln in einem Topf für 15 Minuten mit Schale kochen. Abkühlen lassen, schälen und dann fein reiben. Danach zusammen mit der Butter, Käse, und den Gewürzen in eine Schüssel geben und vermengen.
- 2 Die Füllung für 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

WEITERE ZUBEREITUNG

- 1 Einen großen Topf mit Salz und Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und die Pierogi in kleinen Portionen für 1 Minuten darin garen.
- 2 Abtropfen lassen und mit etwas geschmolzener Butter oder Sauerrahm servieren.



Amica International GmbH

Lüdinghauser Straße 52

59387 Ascheberg

Telefon +49 2593 9567-0

Fax +49 2593 9567-11

E-Mail info@amica-group.de

Web www.amica-group.de

