

Gaggenau

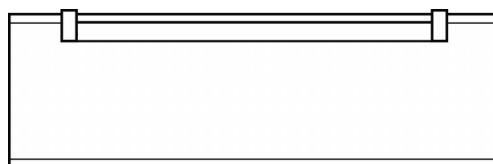
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
da Betjeningsvejledning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohjeet

WS 221

WS 222

WS 261

WS 262



Contenido

Qué hay que tener en cuenta	4
Antes del montaje	4
Instalación y conexión del aparato	4
Indicaciones de seguridad	4
Cajón calientaplatos	5
Barra agarradera extraíble	5
Precalentar la vajilla	6
Vajilla en general	6
Recipientes para bebidas	6
Proceder de la siguiente forma	6
Mantenimiento en caliente de los platos	7
Proceder de la siguiente forma	7
Aplicaciones	8
Asar a fuego lento	8
Proceder de la siguiente forma	8
Cuidados y limpieza	10
Parte externa del aparato	10
Placa para calentar	10
¿Qué hacer en caso de avería?	10
Servicio de asistencia técnica	11
Datos técnicos	11

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo así se puede manejar el aparato de forma segura.

Guardar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Antes del montaje

Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Instalación y conexión del aparato

Obsérvense estrictamente las instrucciones de montaje específicas.

El aparato se suministra listo para ser conectado y sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la placa de características.

Únicamente un electricista cualificado debe efectuar el cambio de lugar de las cajas de enchufe o el cambio de la línea de conexión. Si una vez realizado el montaje, el enchufe no está lo suficiente cerca, la instalación debe disponer de un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto mínima de 3 mm.

No se pueden utilizar ladrones, regletas de enchufes o cables de prolongación. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Indicaciones de seguridad

Utilizar el aparato únicamente para calentar alimentos y recipientes.

⚠ Aviso: Niños

Nunca deben utilizar el aparato sin vigilancia aquellos adultos y niños

- incapacitados física, sensorial o mentalmente para hacer uso de él
- que desconozcan su correcta utilización y estén desinformados sobre las instrucciones de seguridad.

⚠ Aviso: Base caliente

La placa de calentamiento alcanza temperaturas muy elevadas en el cajón calentaplatos. ¡Peligro de quemaduras!

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. Utilizar siempre guantes adecuados o agarradores para sacar los recipientes del horno.

No depositar nunca objetos inflamables o recipientes de plástico en el cajón calentaplatos. ¡Peligro de incendio!

⚠ Aviso: Limpieza

No limpiar nunca el cajón con un dispositivo a chorro de vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

⚠ Aviso: Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por personal del servicio de asistencia técnica.

⚠ Aviso: Desperfectos en la placa de calentamiento

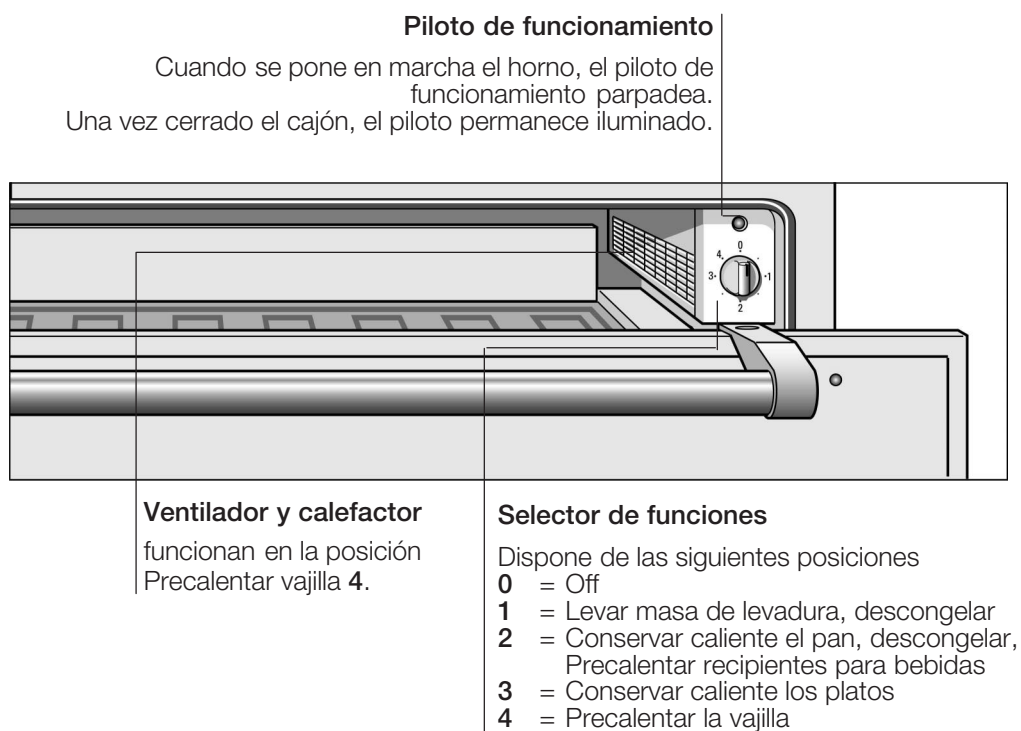
¡En caso de fisuras o quiebras en la placa de calentamiento existe peligro de electrocución!

Extraer el enchufe o desconectar el fusible del cajón en la caja de fusibles.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

Cajón calentaplatos

En el cajón calentaplatos se puede precalentar la vajilla o mantener calientes los platos.



El aparato sólo calienta si el cajón está debidamente cerrado.

Barra agarradera extraíble

El calentaplatos dispone de una curvatura en la parte inferior que puede utilizarse a modo de tirador para abrir y cerrar el cajón.

La barra agarradera puede desmontarse si se desea.
Para ello, extraer ambos tornillos y retirar la barra. Volver a atornillar los tornillos al cajón.

Precalentar la vajilla

En la vajilla previamente calentada, los alimentos no se enfrían tan rápidamente. Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo.

Vajilla en general

La carga máxima del cajón calentaplatos es de 25 kg. Puede precalentar, p. ej., vajilla para 6 o 12 personas.

Cajón inferior, altura de 14 cm		Cajón superior, altura de 29 cm	
6 platos	Ø 24 cm	12 platos	Ø 24 cm
6 tazas de consomé	Ø 10 cm	12 tazas de consomé	Ø 10 cm
1 fuente	Ø 19 cm	1 fuente	Ø 22 cm
1 fuente	Ø 17 cm	1 fuente	Ø 19 cm
1 bandeja para servir carne	32 cm	1 fuente	Ø 17 cm
		2 bandejas para servir carne	32 cm

Colocar la vajilla

Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible. Una pila alta de platos se calienta más despacio que una sola pieza de la vajilla, como p. ej. 2 fuentes.

Recipientes para bebidas

Utilizar el nivel 2 para calentar recipientes para bebidas como tazas de café.

⚠ Aviso: Recipientes para bebidas

En el nivel 3 o 4, los recipientes para bebidas se calienta demasiado. ¡Peligro de quemaduras!

Proceder de la siguiente forma

- 1 Colocar la vajilla en el cajón.
- 2 Colocar el selector de funciones en el nivel 4. Seleccionar el nivel 2 para recipientes para bebidas. El piloto de funcionamiento permanece iluminado.
- 3 Cerrar el cajón calentaplatos. El piloto de funcionamiento permanece iluminado. El aparato calienta.

¿Cuánto tarda la vajilla en precalentarse?

El tiempo de precalentamiento viene determinado por el material y el grosor de la vajilla, la cantidad de piezas, la altura y la distribución de las piezas.

Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible.

El precalentamiento de vajilla para 6 personas puede llevar aproximadamente de 15 - 25 minutos.

Desconexión

Abrir el cajón. Desconectar el selector de funciones.

Retirar la vajilla

Nehmen Sie das Geschirr mit einem Topfhandschuh oder einem Topflappen aus der Schublade.

⚠ Aviso: Retirar la vajilla

La superficie de la placa está muy caliente.

La parte inferior de las piezas se calienta más que la superior.

Mantenimiento en caliente de los platos

No colocar nunca recipientes o sartenes calientes procedentes de la placa de cocción directamente sobre la superficie de vidrio del cajón calentaplatos. Podría dañarse la superficie de vidrio.

No llenar demasiado los recipientes para evitar que la comida rebose.

Cubrir los platos con una tapadera resistente al calor o papel de aluminio.

Se recomienda no mantener los platos en caliente durante más de una hora.

Platos adecuados

Se obtiene un buen resultado de calentamiento de la carne, las aves, el pescado, las salsas, las verduras, las guarniciones y las sopas.

Proceder de la siguiente forma

- 1 Colocar la vajilla en el cajón.
- 2 Colocar el mando selector en el escalón de potencia 3 y precalentar el aparato durante 10 minutos.
- 3 Servir los alimentos en los platos precalentados.
- 4 Cerrar nuevamente el cajón.
El piloto de funcionamiento permanece iluminado. El aparato calienta.

Desconexión

Desconectar el selector de funciones.

Retirar los platos del cajón sirviéndose de guantes adecuados o agarradores.

Aplicaciones

En la tabla se indican las diferentes aplicaciones del cajón calentaplatos.

Situar el selector de funciones en el nivel deseado.

Precaliente la vajilla cuando se indique en la tabla.

Nivel	Alimentos/Vajilla	Nota
1	Alimentos congelados delicados p.j., tartas de nata, mantequilla, embutido, queso	descongelar
1	Permitir que leve la pasta de levadura	tapar
2	Alimentos congelados p ej., carne, pastel, pan	descongelar
2	Conservar calientes platos que con huevo p. ej., huevo cocido, huevos revueltos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
2	Conservar caliente el pan p. ej., pan de molde, panecillos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
2	Precalentar recipientes para bebidas	p. ej., tazas de café
2	Alimentos recomendados p. ej., carne asada	Cubrir la vajilla
3	Conservar calientes los platos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
3	Conservar calientes las bebidas	precalentar la vajilla, cubrir las bebidas
3	Calentar tortitas p. ej., crepes, tacos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
3	Calentar pasteles secos p. ej., pastel cubierto, tartaletas de fruta	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
3	Fundir chocolate o capas de chocolate	precalentar la vajilla, trocear los alimentos
3	Deshacer gelatina	abierto, aprox. 20 minutos
4	Precalentar la vajilla	no adecuado para recipientes para bebidas

Asar a fuego lento

El asado a fuego lento es el método ideal para asar trozos de carne tierna que deban asarse poco o en al punto. La carne queda muy jugosa y tierna. La ventaja: puesto que al asar lentamente los tiempos son considerablemente más largos, se dispone de mucho margen para la planificación del menú. La carne asada a fuego lento se puede conservar caliente sin problemas.

Recipientes adecuados

eben emplearse vajillas de cristal, porcelana o cerámica con tapa, p. ej., una cacerola de cristal.

Proceder de la siguiente forma

- 1 Precalentar los cajones calentaplatos con la vajilla en el nivel 4.

- 2 Verter un poco de mantequilla o margarina en una sartén y calentarla mucho. Freír bastante la carne e introducirla rápidamente en la vajilla precalentada. Poner la tapa.
- 3 Volver a colocar la vajilla con la carne en el cajón calentaplatos y cocer en el horno. Colocar el mando selector en la escalón de potencia 3.

Consejos y advertencias para asar a fuego lento

Utilizar sólo carne fresca y tierna. Retirar cuidadosamente los tendones y los bordes de grasa. Cuando se asa a fuego lento, la grasa desarrolla un sabor particular muy intenso.

Tampoco se deben utilizar trozos de carne demasiado grandes.

La carne se puede cortar inmediatamente después de asar a fuego lento. No es necesario dejarla reposar.

Mediante este método para asar, la carne siempre está poco hecha por dentro. Pero eso no quiere decir que esté cruda o muy poco asada.

La carne asada a fuego lento no está tan caliente como la carne asada convencionalmente. Servir las salsas muy calientes. Colocar el plato durante los últimos 20-30 minutos en el cajón calentaplatos.

Si se desea conservar caliente la carne asada a fuego lento, conectar al nivel 2 tras asar a fuego lento. Los trozos de carne pequeños se pueden conservar calientes durante 45 minutos, los trozos grandes hasta un máximo de dos horas.

Tabla

Para asar a fuego lento son adecuados todos los tipos de partes de carne de vaca, cerdo, ternero, cordero, venado y aves. El tiempo de fritura y asado dependen del tamaño de la pieza de carne.

Los tiempos de fritura son válidos para la maceración en mantequilla o margarina caliente.

Plato	Freír en la zona de cocción	Tras la cocción en el horno
Trozos de carne pequeños		
Cubitos o tiras	por todas partes 1-2 minutos	20-30 minutos
Pequeños filetes, bistecs o rodajas	por lado 1-2 minutos	35-50 minutos
Trozos de carne de tamaño intermedio		
Solomillo (400-800 g)	por todas partes 4-5 minutos	75-120 minutos
Espalda de cordero (aprox. 450g)	por lado 2-3 minutos	50-60 minutos
asados de carne magra (600-1.000 g)	por todas partes 10-15 minutos	120-180 minutos
Trozos de carne grandes		
Solomillo (a partir de 900 g)	por todas partes 6-8 minutos	120-180 minutos
Roastbeef (1,1-2 kg)	por todas partes 8-10 minutos	210-300 minutos

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

Limpiar el aparato sólo cuando esté apagado.

Selector de funciones: Posición = 0

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con una paño suave.

Los productos abrasivos no son apropiados. Si un producto de este tipo entra en contacto con el panel frontal, limpiarlo inmediatamente con agua.

Superficies de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar un poco de agua con lavavajillas para la limpieza. A continuación, secar la superficie con un paño suave.

Aparatos con panel frontal de aluminio

Utilizar un limpiacristales suave y un paño para cristales o un paño de microfibras que no suelte pelusa. Limpiar la superficie con el paño efectuando movimientos horizontales sin ejercer excesiva presión.

No utilizar limpiadores agresivos ni estropajos que puedan rayar ni paños de limpieza ásperos.

Placa para calentar

Utilizar agua caliente con un poco de lavavajillas para limpiar la placa para calentar.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

La vajilla o los platos no se calientan

Comprobar

- si el aparato está conectado
- si hay un corte en el suministro eléctrico
- si el cajón está correctamente cerrado.

La vajilla o los platos no están lo suficientemente calientes

Posiblemente

- la vajilla o los platos no se han calentado durante el tiempo necesario
- el cajón ha permanecido abierto durante un largo período de tiempo.

El piloto de funcionamiento parpadea

Comprobar si el cajón está cerrado.

Si el cajón calentaplatos está cerrado, la lámpara indicadora parpadea a intervalos rápidos

Llamar al servicio de asistencia técnica.

El piloto de funcionamiento no se ilumina

Lámpara indicadora defectuosa.

Llamar al servicio de asistencia técnica.

El fusible en la caja de fusibles se dispara

Desenchufar el cable de red y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por técnicos cualificados. La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Servicio de asistencia técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está a su disposición si su aparato necesita ser reparado. La dirección y el número de teléfono del servicio de asistencia técnica más próximo a su domicilio figura en la guía telefónica. Asimismo, los centros de asistencia técnica que les facilitamos podrán indicarles la delegación del servicio de asistencia técnica más próxima a su domicilio.

Nº de producto y nº de fabricación

No olvide indicar siempre al servicio de asistencia técnica el número del producto (E-Nr.) así como el número de fabricación (FD-Nr.) de su aparato. Si abre la puerta del cajón calentaplatos, encontrará la placa de características con estos números. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

Nº de producto	Fecha de fabricación.
Servicio de Asistencia Técnica 	

Datos técnicos

Suministro de corriente:	230 V, 50 Hz
Valor total de conexión	810 W
Homologado por VDE:	sí
Etiqueta CE:	Sí

Índice

O que deve ter em atenção 13

Antes da montagem 13

Instalação e ligação 13

Indicações de segurança 13

A gaveta de aquecimento 14

Barra amovível 14

Pré-aquecer loiça 15

Recipientes em geral 15

Recipientes de bebidas 15

Como proceder: 15

Manter os alimentos quentes 16

Como proceder 16

Aplicações 17

Método de preparação suave 17

Como proceder 17

Manutenção e limpeza 19

Exterior do aparelho 19

Placa de aquecimento 19

Uma anomalia, que fazer? 19

Serviços de Assistência Técnica 20

Dados técnicos 20

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que só assim conseguirá utilizar de forma segura o seu aparelho.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Instalação e ligação

Observe as instruções de montagem fornecidas junto com o aparelho.

O aparelho está pronto a ser ligado à corrente, devendo ser ligado a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. A tensão de rede deve corresponder à tensão indicada na placa de tipo.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação devem ser sempre efectuadas por um electricista. Se a ficha não ficar acessível após a montagem, na instalação deverá existir um dispositivo seccionador omnipolar com uma distância de contacto mínima de 3 mm.

Não utilizar fichas triplas, múltiplas ou extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

Indicações de segurança

Utilize o aparelho exclusivamente para aquecer alimentos e loiça.

⚠ Aviso: Crianças

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos, sensoriais e mentais ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma segura e correcta.

⚠ Aviso: Base quente

A placa de aquecimento na gaveta de aquecimento aquece bastante. Perigo de queimaduras! Mantenha, por princípio, as crianças afastadas. Utilize sempre pegas ou um pano de cozinha para retirar os recipientes do forno.

Não guarde objectos inflamáveis ou de plástico na gaveta de aquecimento. Perigo de incêndio!

⚠ Aviso: Limpeza

Nunca limpe a gaveta com um aparelho de jacto de vapor. Perigo de curto-circuito!

⚠ Aviso: Reparações

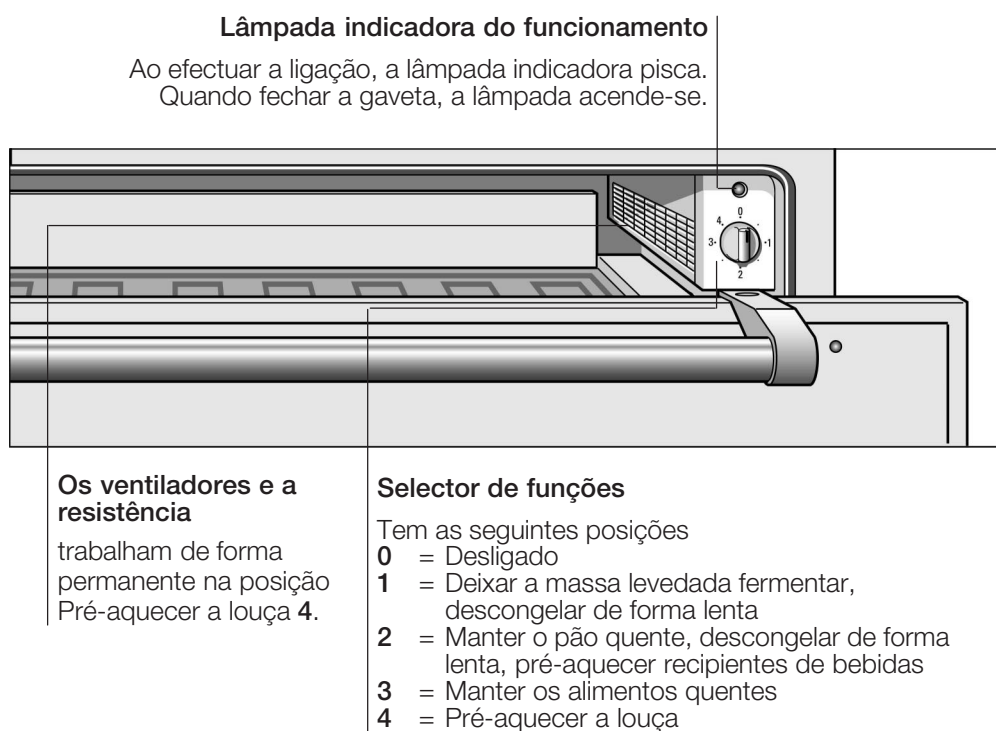
As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico! As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados do Serviço de Assistência Técnica.

⚠ Aviso: Rachas na placa de aquecimento

No caso de ocorrerem roturas, rachas ou fissuras na placa de aquecimento existe o perigo de choque eléctrico! Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível da gaveta na caixa de fusíveis. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A gaveta de aquecimento

A gaveta de aquecimento permite-lhe pré-aquecer a louça ou manter quentes os alimentos.



O aparelho só aquece se a gaveta estiver correctamente fechada.

Barra amovível

Na parte inferior da gaveta aquecida existe uma reentrância que serve, de igual modo, como manípulo para a abrir e fechar.

Desta forma, pode remover a barra.
Para isso, desaperte os dois parafusos e retire a barra.
Volte a apertar os parafusos na gaveta.

Pré-aquecer loiça

Se usar loiça pré-aquecida, os alimentos não arrefecem tão depressa. As bebidas também se mantêm quentes por mais tempo.

Recipientes em geral

A gaveta de aquecimento tem uma capacidade máxima de 25 kg. Pode aquecer previamente, por exemplo, a loiça para um menu para 6 ou 12 pessoas.

gaveta baixa, 14 cm de altura		gaveta funda, 29 cm de altura	
6 pratos rasos	Ø 24 cm	12 pratos rasos	Ø 24 cm
6 taças da sopa	Ø 10 cm	12 taças da sopa	Ø 10 cm
1 tigela	Ø 19 cm	1 tigela	Ø 22 cm
1 tigela	Ø 17 cm	1 tigela	Ø 19 cm
1 travessa de carne	32 cm	1 tigela	Ø 17 cm
		2 travessas de carne	32 cm

Colocar a loiça

Distribua o mais possível a loiça, aproveitando todo o espaço. Uma pilha de pratos leva mais tempo a aquecer do que peças individuais, como, por exemplo, 2 tigelas.

Recipientes de bebidas

Aqueça os recipientes de bebidas como, por ex., chávenas de café expresso sempre na posição 2.

⚠ Aviso: Recipientes de bebidas

Na posição 3 ou 4 os recipientes de bebidas ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!

Como proceder:

- 1 Coloque a loiça na gaveta.
- 2 Coloque o selector de funções na posição 4.
Para recipientes de bebidas escolha sempre a posição 2.
A lâmpada indicadora de funcionamento começa a piscar.
- 3 Feche a gaveta de aquecimento.
A lâmpada indicadora de funcionamento acende. O aparelho aquece.

Quanto tempo demora o pré-aquecimento

O tempo de pré-aquecimento depende do material e da espessura da loiça, da quantidade de loiça, bem como da altura de empilhamento e da forma como a loiça está disposta dentro da gaveta.

Distribua o mais possível a loiça, aproveitando todo o espaço.

Se estiver a aquecer loiça para 6 pessoas, o pré-aquecimento dura cerca de 15-25 minutos.

Desligar

Abra a gaveta. Desligue o selector de funções.

Retire a loiça

Use uma luva ou uma pega para tirar a loiça da gaveta.

⚠ Aviso: Retire a loiça

A superfície da placa de aquecimento está quente. As peças de loiça do fundo aquecem mais do que as do cimo.

Manter os alimentos quentes

Nunca retire os recipientes quentes da placa de cozinhar quente e os coloque directamente na base de vidro da gaveta de aquecimento. A base de vidro pode ficar danificada.

Não encha demasiado o recipiente, de forma a impedir que o conteúdo transborde para fora.

Cubra os alimentos com uma tampa resistente ao calor ou uma folha de alumínio.

Recomendamos que não mantenha os alimentos quentes mais do que uma hora na gaveta.

Pratos adequados

São adequados pratos de carne, aves, peixe, molhos, legumes, acompanhamentos e sopas.

Como proceder

- 1 Coloque a louça na gaveta
- 2 Coloque o selector de funções na posição 3 e pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.
- 3 Coloque os alimentos na louça pré-aquecida.
- 4 Volte a fechar a gaveta.
A lâmpada indicadora de funcionamento acende. O aparelho aquece.

Desligar

Desligue o selector de funções.

Retire os pratos da gaveta com uma pega ou um pano de cozinha.

Aplicações

A tabela contém as aplicações possíveis para a gaveta de aquecimento.

Posicione o selector de funções na posição desejada.

Se a tabela assim o indicar, pré-aqueça a loiça.

Posição	Alimentos / Loiça	Nota
1	Alimentos ultra-congelados delicados por ex., tartes de natas, manteiga, salsichas, queijo	Descongelar de forma lenta
1	Deixar levedar massa com fermento	Tapar
2	Alimentos ultra-congelados por ex., carne, bolos, pão	Descongelar de forma lenta
2	Manter os ovos quentes por ex., ovos cozidos, ovos mexidos	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
2	Manter o pão quente por ex., pão torrado, pãezinhos	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
2	Pré-aquecer recipientes de bebidas	Por exemplo, chávenas de café
2	Alimentos sensíveis por ex., carne preparada suavemente	Tapar a loiça
3	Manter os alimentos quentes	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
3	Manter bebidas quentes	Pré-aquecer a loiça, tapar as bebidas
3	Aquecer por ex., panquecas, sanduíches enroladas, tacos	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
3	Aquecer bolos secos por ex., bolo granulado, muffins	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
3	Derreter chocolate de culinária ou cobertura de chocolate	Pré-aquecer a loiça, triturar os alimentos
3	Dissolver gelatina	Destapado, aprox. 20 minutos
4	Pré-aquecer loiça	Não adequado para recipientes de bebidas

Método de preparação suave

A preparação suave é o método de cozedura ideal para todas as peças de carne tenras que devem ficar cor de rosa ou no ponto. A carne fica muito succulenta e tenra. A sua vantagem: Como a preparação suave necessita de bastante mais tempo, terá grande margem de manobra no planeamento do menu. A carne suavemente preparada pode ser mantida quente sem problemas.

Loiça adequada

Use loiça de vidro, porcelana ou cerâmica com tampa, por exemplo, uma assadeira de vidro.

Como proceder

- 1 Pré-aqueça a gaveta de aquecimento com a loiça na posição 4.
- 2 Aqueça bem um pouco de gordura numa frigideira. Aloire a carne e coloque-a de imediato na loiça pré-aquecida. Ponha a tampa.

- 3 Coloque a loiça com a carne novamente na gaveta de aquecimento e deixe cozer mais um pouco. Coloque o selector de funções na posição 3.llen.

Notas para o método de preparação suave

Utilize apenas carne fresca e boa. Retire cuidadosamente os nervos e a gordura. Durante a preparação suave a gordura desenvolve um forte sabor próprio.

Mesmo peças de carne grandes não precisam de ser viradas.

Terminada a preparação suave a carne pode ser logo trinchada. Não necessita de tempo de repouso.

Com este método de preparação especial a carne fica sempre cor de rosa por dentro, sem nunca ficar crua ou mal cozida.

A carne preparada através do método suave não é tão quente como a carne assada pelo método convencional. Sirva os molhos muito quentes. Nos últimos 20-30 minutos coloque também os pratos na gaveta de aquecimento.

Para manter quente a carne preparada pelo método suave, coloque o selector de funções na posição 2. Peças de carne pequenas podem ser mantidas quentes até 45 minutos e peças grandes até duas horas.

Tabela

Para o método de preparação suave são adequadas todas as partes tenras de novilho, porco, vitela, borrego, caça e aves. Os tempos aplicáveis ao alouramento e à pós-cozedura dependem do tamanho da peça de carne.

O tempo de alouramento conta a partir do momento em que a carne é colocada na gordura quente.

Prato	Aloirar na zona de cozinhar	Pós-cozedura no forno
Pedaços de carne pequenos		
Cubos ou tiras	1-2 minutos de todos os lados	20-30 minutos
Pequenos escalopes, bifes ou medalhões	1-2 minutos de cada lado	35-50 minutos
Pedaços de carne de tamanho médio		75-120 minutos
Filete (400-800g)	4-5 minutos de todos os lados	50-60 minutos
Lombo de borrego (aprox. 450g)	2-3 minutos de cada lado	120-180 minutos
Carne magra (600-1000 g)	10-15 minutos de todos os lados	
Pedaços de carne grandes		
Filet (desde 900g)	6-8 minutos de todos os lados	120-180 minutos
Rosbife (1,1-2kg)	8-10 minutos de todos os lados	210-300 minutos

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejectores de vapor.

Limpe o aparelho apenas quando o mesmo se encontrar desligado.

Selector de funções: Posição = 0

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. De seguida, seque-o com um pano macio.

Não devem ser utilizados produtos abrasivos nem agressivos. Se um destes produtos atingir o painel dianteiro, lave-o imediatamente com água.

Superfícies de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Utilize água e um pouco de detergente para a limpeza. Seque a superfície com um pano macio.

Aparelho com painel frontal de alumínio

Utilize um produto limpa-vidros suave e um pano macio próprio para limpar janelas ou um pano de microfibras que não largue pêlos. Realize movimentos horizontais sem exercer pressão sobre a superfície.

Não utilize produtos de limpeza agressivos nem esfregões verdes ou panos de limpeza ásperos.

Placa de aquecimento

Limpe a placa de aquecimento com água morna e um pouco de detergente.

Uma anomalia, que fazer?

Na maioria dos casos, as anomalias são fáceis de resolver. Antes de recorrer ao Serviço de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

A louça ou os alimentos arrefecem

Verifique

- se o aparelho está ligado
- se existe um corte de corrente
- se a gaveta está completamente fechada.

A louça ou os alimentos não aquecem o suficiente

Pode ser que

- a louça ou os alimentos não tenham sido aquecidos durante o tempo suficiente
- que a gaveta tenha sido mantida aberta durante algum tempo.

A lâmpada indicadora de funcionamento começa a piscar

Certifique-se de que a gaveta está fechada.

Quando a gaveta de aquecimento está fechada, a lâmpada indicadora pisca intensamente

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A lâmpada indicadora de funcionamento não acende

A lâmpada está avariada.

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

O fusível dispara na caixa de fusíveis

Retire a ficha da tomada e contacte o Serviço de Assistência Técnica.

As reparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o seu aparelho seja reparado de forma inadequada, podem ocorrer perigos consideráveis.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver que ser reparado, os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência Técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de produto (Nº E) e o número de fabrico (Nº FD) do seu aparelho. A placa de características com estas referências encontra-se no interior da gaveta de aquecimento. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

Nº E	FD
------	----

Serviços de
Assistência Técnica 🏠

Dados técnicos

Alimentação de corrente: 230 V, 50 Hz

Potência conectada total: 810 W

Testado pela VDE (Associação dos electrotécnicos alemães): Sim

Símbolo CE: Sim

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	22
Før indbygningen	22
Opstilling og tilslutning	22
Sikkerhedsanvisninger	22
Varmeskuffen	23
Aftageligt håndtag	23
Forvarmning af service	24
Generelt om service	24
Krus og kopper	24
Sådan gør De	24
Holde madretter varme	25
Sådan gør De	25
Anvendelsesmåder	26
Langtidsstegning	26
Sådan gør De	26
Pleje og rengøring	28
Apparatet udvendigt	28
Varmeplade	28
En fejl, hvad gør man?	28
Kundeservice	29
Tekniske data	29

Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Kun på den måde kan De betjene Deres apparat sikkert.

Opbevar brugs- og monteringsvejledningen godt. Hvis De giver komfuret videre til andre, skal De vedlægge vejledningerne.

Før indbygningen

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen på en miljømæssigt rigtig måde.

Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for.

Opstilling og tilslutning

Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter. Denne adapter (tilladt til maks. 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Følg den særlige monteringsvejledning.

Apparatet er klart til at sluttes til strømmen via et stik, og den må udelukkende tilsluttes til en forskriftsmæssig installeret beskyttelsesstikkontakt. Netspændingen skal svare til spændingen, der er angivet på typeskiltet.

Flytning af stikdåserne eller udskiftningen af tilslutningsledningen må udelukkende udføres af en autoriseret elektriker. Hvis afstanden til stikkontakten er for stor efter installationen, skal der forefindes en indretning, der gør det muligt at afbryde apparatet fra elnettet ved hjælp af en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm.

Der må ikke anvendes multistik, stikpaneler eller forlængerledninger. Der er brandfare i tilfælde af overbelastning.

Sikkerhedsanvisninger

Anvend udelukkende apparatet til opvarmning af madretter og service.

 **Pas på:** Børn

Voksne eller børn må aldrig betjene apparatet alene, hvis

- de fysisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til at betjene apparatet rigtigt og sikkert
- eller hvis de ikke er i besiddelse af den nødvendige viden eller erfaring til dette.

 **Pas på:** Varm bund

Varmepladen i varmeskuffen bliver meget varm. Fare for forbrænding!

Hold principielt børn væk. Brug altid grydehandsker hhv. grydelapper, når De tager servicet ud.

Opbevar aldrig brændbare genstande eller plastbeholdere i varmeskuffen. Brandfare!

 **Pas på:** Rens

Rengør aldrig skuffen med en dampstråler. Fare for kortslutning!

 **Pas på:** Reparationer

Faglig ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

Kun serviceteknikere må udføre reparationer.

 **Pas på:** Sprækker i varmepladen

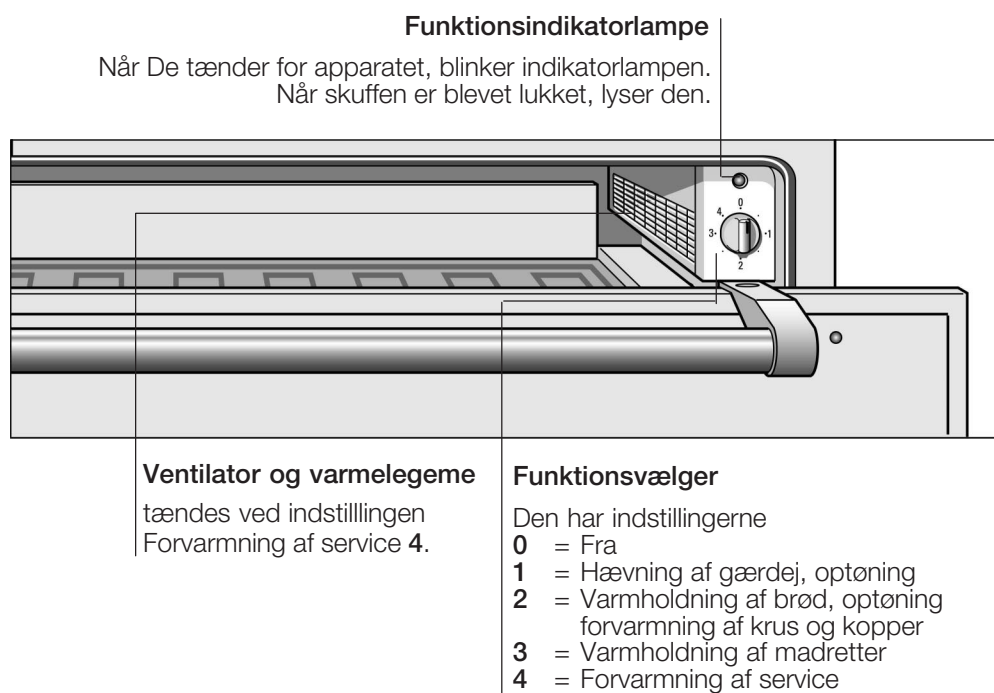
Ved brud, sprækker eller revner i varmepladen er der fare for elektrisk stød!

Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Kontakt serviceværkstedet.

Varmeskuffen

I varmeskuffen kan De forvarme service eller holde madretter varme.



Apparatet varmer kun, hvis skuffen er lukket rigtigt.

Aftageligt håndtag

Varmeskuffen har en fordybning forned, som også kan bruges til at åbne eller lukke varmeskuffen.

Derfor kan håndtaget evt. tages af.

Skrue de to skruer ud, og tag håndtaget af. Skru derefter begge skruer ind i skuffen igen.

Forvarmning af service

I forvarmet service bliver madretter ikke afkølet så hurtigt. Drikkevarer holder sig varme længere.

Generelt om service

Varmeskuffen må maksimalt belastes med 25 kg. De kan f.eks. forvarme middagsservice til 6 eller 12 personer.

lav skuffe, 14 cm høj		høj skuffe, 29 cm høj	
6 middags-tallerkener	Ø 24 cm	12 middags-tallerkener	Ø 24 cm
6 suppekopper	Ø 10 cm	12 suppekopper	Ø 10 cm
1 skål	Ø 19 cm	1 skål	Ø 22 cm
1 skål	Ø 17 cm	1 skål	Ø 19 cm
1 fad	32 cm	1 skål	Ø 17 cm
		2 fade	32 cm

Placering af servicet

Fordel så vidt muligt servicet over hele fladen. Høje tallerkenstabler bliver langsommere gennemvarme end enkelte servicedele som f.eks. 2 skåle.

Krus og kopper

Opvarm altid krus og kopper, som f.eks. espressokopper, på trin 2.

⚠ Pas på: Krus og kopper

Ved trin 3 eller 4 bliver kopper og krus meget varme. Fare for forbrænding!

Sådan gør De

- 1 Anbring servicet i skuffen.
- 2 Indstil funktionsvælgeren på trin 4.
Vælg altid kun trin 2 til kopper og krus.
Funktionsindikatorlampen blinker.
- 3 Luk varmeskuffen.
Funktionsindikatorlampen lyser. Apparatet varmer.

Hvor længe varer forvarmningen?

Varigheden af forvarmningen afhænger af det materiale, som servicet er lavet af, samt af dets tykkelse, mængde, højde og placering.

Fordel så vidt muligt servicet over hele fladen.
Ved middagsservice til 6 personer varer forvarmningen ca. 15-25 minutter.

Slukke

Åbn skuffen. Slå funktionsvælgeren fra.

Tage servicet ud

Brug en grydehandske eller en grydelap, når De tager servicet ud af skuffen.

⚠ Pas på: Tage servicet ud

Varmepladens overflade er meget varm.
De nederste servicedele bliver varmere end de øverste.

Holde madretter varme

Stil aldrig varme gryder eller pander direkte fra den varme kogesektion ned på varmeskuffens glasbund.

Glasbunden kan blive beskadiget.

Fyld ikke så meget i koge- og stegegrejet, at det løber over.

Dæk maden til med et varmebestandigt låg eller med aluminiumsfolie.

Vi anbefaler, at De ikke holder maden varm i mere end en time.

Egnede retter

Kød, fjerkræ, fisk, saucer, grøntsager, garniture og supper.

Sådan gør De

- 1 Sæt servicet i skuffen.
- 2 Stil funktionsvælgeren på trin 3, og forvarm apparatet i 10 minutter.
- 3 Kom maden i det forvarmede service.
- 4 Luk skuffen igen.
Funktionsindikatorlampen lyser. Apparatet varmer.

Slukning

Slå funktionsvælgeren fra.

Brug en grydehandske eller en grydelap, når De tager servicet op af skuffen.

Anvendelsesmåder

I tabellen kan De se de forskellige anvendelsesmåder for varmeskuffen.

Sæt funktionsvælgeren på det ønskede trin.

Opvarm servicet, hvis det er angivet i tabellen.

Trin	Madretter / service	Tips
1	Sarte dybfrosne retter, f.eks. optøning af flødekager, smør, pølse, ost	Optøning
1	Hævning af gærdej	Tildækkes
2	Dybfrostmad, f.eks. optøning af kød, kager, brød	Optøning
2	Varmholdning af æg, f.eks. kogte æg, røræg	Forvarm servicet, dæk retten til
2	Varmholdning af brød, f.eks. toastbrød, rundstykker	Forvarm servicet, dæk retten til
2	Forvarmning af krus og kopper	F.eks. espressokopper
2	Sarte retter, f.eks. langtidsstegt kød	Læg låg på fadet
3	Varmholdning af madretter	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Varmholdning af drikkevarer	Forvarm servicet, dæk drikkevarerne til
3	Opvarmning af flade madretter, f.eks. omeletter, wraps, tacos	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Opvarmning af tørre kager, f.eks. "streusel-kager", muffins	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Smeltning af blokchokolade eller overtrækschokolade	Forvarm servicet, knæk chokoladen i små stykker
3	Opløse husblas	Uden låg, ca. 20 minutter
4	Forvarmning af service	Ikke egnet til kopper og krus

Langtidsstegning

Langtidsstegning er ideel til alt skært kød, som skal tilberedes meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør. Fordel ved denne metode: Eftersom tilberedningstiden er væsentligt længere ved langtidsstegning, er der meget mere spillerum ved planlægningen af menuen. Langtidsstegt kød kan uden problemer holdes varmt.

Egnede fade og gryder

Anvend fade med låg af glas, porcelæn eller keramik, som f.eks. et glasstegefad.

Sådan gør De

- 1 Forvarm fadet i varmeskuffen på trin 4.
- 2 Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet godt på alle sider, og læg det straks herefter i det forvarmede fad. Læg låg på.

- 3 Sæt fadet med kødet ind i varmeskuffen igen, og lad det småstege videre. Stil funktionsvælgeren på trin 3.stellen.

Tips vedrørende langtidsstegning

Brug kun frisk, førsteklases kød. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Ved langtidsstegning udvikler fedt en kraftig fedtsmag.

Selv store stykker kød behøver ikke at blive vendt.

De kan skære kødet ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile.

På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet altid rosa i midten. Men det betyder på ingen måde, at det er rått eller for lidt gennemstegt.

Kød, der er langtidsstegt, er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød. Sørg for, at saucen er meget varm ved serveringen. Sæt tallerkenene med ned i varmeskuffen i de sidste 20-30 minutter.

Hvis det langtidsstegte kød skal holdes varmt, stilles tilbage til trin 2 efter langtidsstegningen. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til to timer.

Tabel

Alle skære stykker oksekød, svinekød, kalvekød, lammekød, vildt og fjerkræ er velegnet til langtidsstegning. Tidsangivelserne for bruning og langtidsstegning er afhængige af kødstykkets størrelse.

Tidsangivelserne for bruningen gælder fra det tidspunkt, hvor kødet lægges i det varme fedtstof.

Ret	Bruning på kogezone	Efterstegning i ovnen
Små stykker kød		
Terninger eller strimler	på alle sider 1-2 minutter	20-30 minutter
Små schnitzler, steaks eller medaljoner	1-2 minutter pr. side	35-50 minutter
Mellemstore stykker kød		
Filet (400-800 g)	på alle sider 4-5 minutter	75-120 minutter
Lammeryg (ca. 450 g)	2-3 minutter pr. side	50-60 minutter
Fedtfattige stege (600-1.000 g)	på alle sider 10-15 minutter	120-180 minutter
Store stykker kød		
Filet (fra 900 g)	på alle sider 6-8 minutter	120-180 minutter
Roastbeef (1,1-2 kg)	på alle sider 8-10 minutter	210-300 minutter

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Rengør kun apparatet i slukket tilstand.

Funktionsvælger: Position = 0

Apparatet udvendigt

Tør apparatet af med vand med lidt opvaskemiddel i. Tør det efter med en blød klud.

Der må ikke anvendes meget kraftige eller skurende rengøringsmidler. Hvis et sådant middel skulle komme på forsiden, skal det straks tørres af med vand.

Overflader af rustfrit stål

Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan dannes korrosion under sådanne pletter.

Brug vand med lidt opvaskemiddel i til rengøring. Tør overfladen af med en blød klud.

Apparater med aluminiumsfront

Brug et mildt vinduespudsemiddel og en blød vinduesklud eller en fnugfri klud af mikrofibere. Tør af med vandrette bevægelser uden at trykke på overfladen.

Undlad at anvende aggressive rengøringsmidler, ridsende svampe eller grove rengøringsklude.

Varmeplade

Rengør varmepladen med vand med lidt opvaskemiddel i.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte skyldes en bagatel. Inden De tilkalder en servicetekniker, bør De selv undersøge følgende:

Servicet hhv. maden er stadig koldt/kold

Kontroller

- om apparatet er tændt
- om der er strømafbrydelse
- om skuffen er helt lukket.

Servicet hhv. maden bliver ikke tilstrækkeligt varmt/varm

Det kan skyldes

- at servicet hhv. maden ikke er blevet varmet op tilstrækkeligt længe
- at skuffen har været åben i længere tid.

Funktionsindikatorlampen blinker

Se efter, om skuffen er lukket.

Når varmeskuffen er lukket, blinker indikatorlampen meget hurtigt

Tilkald en servicetekniker.

Funktionsindikatorlampen lyser ikke

Indikatorlampen er defekt.

Tilkald en servicetekniker.

Sikringen i sikringsboksen springer

Træk netstikket ud af stikkontakten, og tilkald en servicetekniker.

De må kun lade kvalificerede fagfolk udføre reparationer. Hvis Deres apparat bliver repareret på en fagligt ukorrekt måde, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Adressen og telefonnummeret på den nærmeste serviceværksted findes i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre giver Dem også gerne oplysninger om det nærmeste serviceværksted.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummeret (E-nr.) og fabrikationsnummeret (FD-nr.) på Deres apparat, når De kontakter kundeservicen. Typeskiltet med numrene finder De, hvis De åbner varmeskuffen. Notér informationerne på apparatet her, så De er fri for at skulle lede længe efter dem i tilfælde af funktionsfejl.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Kundeservice 

Tekniske data

Strømforsyning	230 V, 50 Hz
Samlet tilslutningsværdi	810 W

VDE-kontrolleret:	ja
CE-tegn:	ja

Innholdsfortegnelse

Hva du må ta hensyn til	31
Før montering	31
Oppstilling og tilkobling	31
Sikkerhetsanvisninger	31
Varmeskuffen	32
Avtakbar håndtak	32
Forvarming av servise	33
Kokekar generelt	33
Kopper og krus	33
Slik går du frem:	33
Holde matvarer varme	34
Slik går du frem:	34
Bruksområder	35
Langtidssteking	35
Slik går du frem	35
Vedlikehold og rengjøring	37
Utsiden av apparatet	37
Varmeplate	37
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	37
Kundeservice	38
Tekniske data	38

Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og montasjeanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Før montering

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket den ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Oppstilling og tilkobling

Følg den særskilte monteringsveiledningen.

Apparatet er klart til tilkobling og må bare tilkobles en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt. Nettspenningen må være i overensstemmelse med spenningen som er angitt på typeskiltet.

Montering av stikkontakter eller bytte av tilkoblingsledning må bare utføres av elektriker. Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det installeres en allpolet skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.

Bruk ikke forgreninger, kontaktlister eller skjøteledninger. Overbelastning kan føre til brannfare.

Sikkerhetsanvisninger

Apparatet må bare brukes til oppvarming av matvarer og servise.

 **Advarsel:** Barn

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- psykisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til å betjene apparatet
- ikke har den kunnskap og erfaring som kreves for å betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

 **Advarsel:** Varm bunn

Varmeplaten i varmeskuffen blir svært varm. Fare for forbrenning!

Barn må alltid holdes borte fra disse. Bruk alltid grytevott eller grytelapper når du tar ut kokekar.

Oppbevar aldri brennbare gjenstander eller plastbeholdere i varmeskuffen. Fare for brann!

 **Advarsel:** Rens

Skuffen må aldri rengjøres med dampstråle. Fare for kortslutning!

 **Advarsel:** Reparasjon

Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt! Reparasjon må bare utføres av tekniker fra vår kundeservice.

 **Advarsel:** Sprekker i varmeplaten

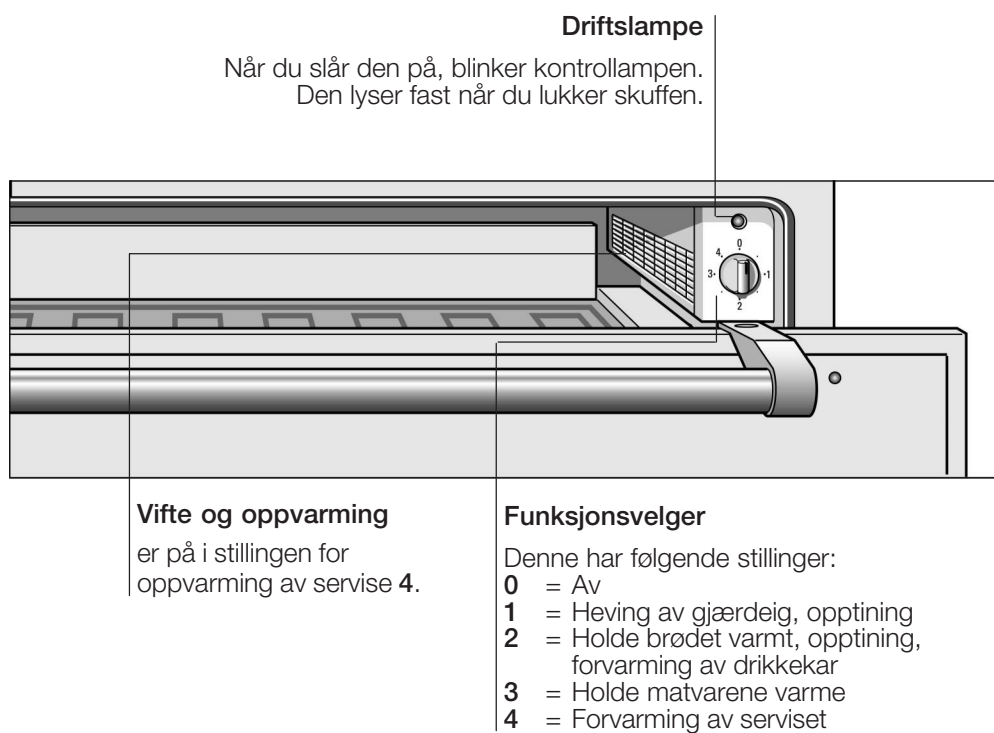
Det er fare for støt ved brudd, sprekker eller riper i varmeplaten!

Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen for skuffen i sikringsskapet.

Ring til kundeservice.

Varmeskuffen

I varmeskuffen kan du forvarme kokekar eller holde matvarer varme.



Apparatet varmes bare opp når skuffen er ordentlig lukket.

Avtakbar håndtak

Under varmeskuffen er det en utbukning som også fungerer som håndtak til åpning og lukking av skuffen.

Dermed kan du ta av håndtaket.

Skrut ut begge skruene og ta av håndtaket. Skru deretter begge skruene tilbake i skuffen.

Forvarming av servise

I forvarmet servise blir ikke maten så fort kald. Drikkevarer holder seg lengre varme.

Kokekar generelt

Varmeskuffen må ikke belastes med mer enn 25 kg. Du kan f. eks. sette inn et servise til 6 eller 12 personer.

Lav skuff, 14 cm høy		Høy skuff, 29 cm høy	
6 middags-tallerkener	Ø 24 cm	12 middags-tallerkener	Ø 24 cm
6 suppe-tallerkener	Ø 10 cm	12 suppe-tallerkener	Ø 10 cm
1 skål	Ø 19 cm	1 skål	Ø 22 cm
1 Schüssel	Ø 17 cm	1 skål	Ø 19 cm
1 fat	32 cm	1 skål	Ø 17 cm
		2 fat	32 cm

Plassering av serviset

Fordel serviset best mulig over hele flaten. Høye tallerkenstabler blir langsommere gjennomvarme enn enkelte servisedeler, f. eks. 2 skåler.

Kopper og krus

Varm alltid opp kopper og krus som for eksempel espressokopper på trinn 2.

 **Advarsel:** Kopper og krus

På trinn 3 eller 4 blir kopper og krus svært varme. Fare for forbrenning!

Slik går du frem:

- 1 Sett kokekaret i skuffen.
- 2 Still funksjonsvelgeren på trinn 4.
Velg alltid trinn 2 for drikkekar.
Driftsindikatorlampen blinker.
- 3 Lukk varmeskuffen.
Driftsindikatorlampen blinker. Apparatet varmes opp.

Hvor lang tid tar forvarmingen?

Hvor lang tid forvarmingen tar, er avhengig av materialet og tykkelsen på serviset samt mengden, høyden og plasseringen av serviset.

Fordel serviset best mulig over hele flaten.
Ved et middagsservise for 6 personer tar forvarmingen ca. 15-25 minutter.

Utkobling

Åpne skuffen. Slå av funksjonsvelgeren.

Ta ut serviset

Ta serviset ut av varmeskuffen med en gryteklut eller grytevott.

 **Advarsel:** Ta ut serviset

Overflaten på varmeplaten er svært varm.
De nederste delene av serviset blir varmere enn de øverste.

Holde matvarer varme

Varme gryter og panner må aldri settes direkte fra varm kokesone og ned på glassbunnen i varmeskuffen. Glassbunnen kan bli ødelagt.

Ikke fyll serviset/fatet for høyt opp, slik at det skulper over.

Dekk til matvarene med varmebestandig lokk eller aluminiumsfolie.

Vi anbefaler at matvarene ikke holdes varme lenger enn én time.

Egnede matvarer

Til oppvarming er kjøtt, fjærkre, fisk, sauser, grønnsaker, tilbehør og supper velegnet.

Slik går du frem:

- 1 Sett serviset i skuffen.
- 2 Still funksjonsvelgeren på trinn 3 og la apparatet forvarmes i 10 minutter.
- 3 Legg matvarene i det forvarmede serviset.
- 4 Lukk skuffen igjen.
Driftsindikatorlampen blinker. Apparatet varmes opp.

Utkobling

Slå av funksjonsvelgeren.

Ta rettene ut av varmeskuffen med en grytelapp eller grytevott.

Bruksområder

I tabellen finner du ulike bruksområder for varmeskuffen. Still funksjonsvelgeren på ønsket trinn. Varm opp serviset på forhånd hvis det er angitt i tabellen.

Trinn	Matretter/servise	Veiledning
1	La ømfintlige dypfrosne retter som for eksempel bløtkaker, smør, pølse, ost	Tine
1	Heving av gjærdeig	Dekkes til
2	La dypfrosne retter for eksempel kjøtt, kaker,	Tine
2	Holde egg varme for eksempel kokte egg, eggerøre	Varme opp serviset, dekk til matvarene
2	Holde brødet varmt for eksempel toast, rundstykker	Varme opp serviset, dekk til matvarene
2	Forvarming av krus og kopper	f.eks. espressokopper
2	Ømfintlige matvarer. f.eks. langtidsstekt kjøtt	Dekk til serviset
3	Holde matvarer varme	Varme opp serviset, dekk til matvarene
3	Holde drikkevarer varme	Varm opp serviset, dekk til drikkevarene
3	Varme opp leiver for eksempel pannekaker, wraps, tacos	Varme opp serviset, dekk til matvarene
3	Oppvarming av tørre kaker for eksempel fyrstekake, muffins	Varme opp serviset, dekk til matvarene
3	Smelte sjokoladeplater eller sjokoladekuvertyr	Varm opp serviset, hakk opp matvarene
3	Løse opp gelatin	Uten lokk, ca. 20 minutter
4	Forvarming av servise	Er ikke egnet for krus og kopper

Langtidssteking

Langtidssteking er en ideell stekemetode for alle møre kjøttstykker som må stekes rosa eller helt nøyaktig. Kjøttet blir veldig saftig og mørt. Dette innebærer: At du har mer spillerom når du skal planlegge menyen, siden langtidssteking tar lengre tid enn vanlig. Det byr ikke på problemer å holde varmt langtidsstekt kjøtt.

Egnede kokekar

Bruk kokekar av glass, porselen eller keramikk med lokk, for eksempel et glassfat.

Slik går du frem

- 1 Forvarm varmeskuffen med serviset til trinn 4.
- 2 Varm opp litt fett i en panne. Brun kjøttet raskt og legg det straks på det forvarmede kokekaret. Legg på øverste bunn.
- 3 Sett tallerkenen med kjøttet inn i varmeskuffen igjen og etterstek kjøttet. Still funksjonsvelgeren på trinn 3.

Merknader om langtidssteking

Bruk kun ferskt kjøtt av høy kvalitet. Vær nøye med å fjerne sener og fettrander. Fett gir en sterk egensmak ved langtidssteking.

Det er heller ikke nødvendig å snu større kjøttstykker.

Kjøttet kan skjæres opp like etter steking. Det kreves ingen hviletid.

På grunn av den spesielle stekemetoden ser kjøttet alltid rosa ut i midten. Dette betyr ikke at kjøttet er rått eller for lite stekt.

Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er stekt på vanlig måte. Server sausene svært varme. Sett tallerknene også ned i varmeskuffen de siste 20-30 minuttene.

Hvis du vil holde det langtidsstekte kjøttet varmt, kan du skru ned til trinn 2 etter at langtidssteking er over. Små kjøttstykker kan holdes varme i inntil 45 minutter, store stykker inntil to timer.

Tabell

Alle møre partier av storfe, svin, kalv, lam, vilt og fjærkre egner seg til langtidssteking. Brunings- og etterstekingstidene er avhengig av kjøttstykkenes størrelse.

Bruningstidene gjelder når kjøttet legges i det oppvarmede fett.

Rett	Brune på kokeplaten	Ettersteke i ovnen
Små kjøttstykker		
Terninger eller strimler	på alle sider 1-2 minutter	20-30 minutter
Små schnitzler, koteletter eller medaljonger	per side 1-2 minutter	35-50 minutter
Mellomstore kjøttstykker		
Filet (400-800 g)	på alle sider 4-5 minutter	75-120 minutter
Lammerygg (ca. 450 g)	per side 2-3 minutter	50-60 minutter
Magre steker (600-1000 g)	på alle sider 10-15 minutter	120-180 minutter
Store kjøttstykker		
Filet (fra 900 g)	på alle sider 6-8 minutter	120-180 minutter
Roastbeef (1, 1-2 kg)	på alle sider 8-10 minutter	210-300 minutter

Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring!

Apparatet må slås av før rengjøring.

Funksjonsvelger: Stilling = 0

Utsiden av apparatet

Rengjør apparatet med vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut.

Aggressive rengjøringsmidler og skuremidler er ikke egnet. Dersom et slikt middel skulle havne på forsiden av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

Flater av rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og eggehvitflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon.

Bruk vann og litt oppvaskmiddel til rengjøringen. Tørk av flaten med en myk klut.

Apparater med aluminiumsfront

Bruk et mildt vinduspusemiddel og en myk vindusklut eller en fuselfri mikrofiberklut. Hold kluten vannrett når du tørker flatene, og unngå å øve trykk.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler og heller ikke ripende svamper eller grove rengjøringskluter.

Varmeplate

Rengjør varmeplaten med varmt vann og litt oppvaskmiddel.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

Serviset/matvarene forblir kalde

Kontroller

- at apparatet er slått på
- om strømmen har gått
- om skuffen er helt lukket.

Servise/matvarer blir ikke varme nok

Det er mulig

- at servise/matvarer ikke ble varmet opp lenge nok
- at skuffen var åpen i lengre tid.

Driftsindikatorlampen blinker

Undersøk om skuffen er lukket.

Når varmeskuffen er lukket, blinker kontrollampen kraftig

Ring til kundeservice

Driftsindikatorlampen lyser ikke

Kontrollampen er defekt.

Ta kontakt med kundeservice

Sikringen i sikringsskapet går

Trekk ut nettstøpselet og ta kontakt med kundeservice.

Reparasjon må bare utføres av kvalifiserte fagfolk.

Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. Også de oppgitte kundeservicesentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeserviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi alltid produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) på apparatet ditt overfor kundeservice. Typeskiltet med disse nummerne finner du når du åpner varmeskuffen. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

E-nr.	FD
Kundeservice 	

Tekniske data

Strømforsyning:	230 V, 50 Hz
Tilkoblet effekt:	810 W
VDE-godkjent:	ja
CE-merking:	ja

Innehållsförteckning

Viktigt att veta 40

Före installationen 40

Uppställning och anslutning 40

Säkerhetsanvisningar 40

Värmelåda 41

Avtagbar handtagsstång 41

Förvärma kärl 42

Allmänt om kärl 42

Dryckekärl 42

Gör så här 42

Varmhållning av mat 43

Gör så här 43

Användning 44

Anpassad tillagning 44

Gör så här 44

Skötsel och rengöring 46

Produktens utsida 46

Värmeplatta 46

Råd vid fel 46

Kundtjänst 47

Tekniska data 47

Viktigt att veta

Läs denna bruksanvisning noggrant. Först därefter kan man använda utrustningen säkert.

Förvara bruksanvisningen och monteringsanvisningen på ett lämpligt ställe. Dessa dokument ska medfölja utrustningen vid ägarbyte.

Före installationen

Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.



Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta.

Uppställning och anslutning

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Utrustningen är klar för anslutning och får endast anslutas till ett enligt föreskrift installerat jordat vägguttag. Nätspänningen måste motsvara den som är angiven på typskylten.

Installation av vägguttag eller byte av anslutningsledning får endast göras av behöriga elektriker. Om kontakten inte kan nå längre efter monteringen, måste en flerpoleg brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm installeras.

Flerpoliga insticksanslutningar, kontaktlistor och förlängningssladdar får inte användas. Vid överbelastning uppstår brandfara.

Säkerhetsanvisningar

Använd utrustningen uteslutande för uppvärmning av mat och kärl.

 **Varning:** Barn

Apparaten får inte användas på egen hand av vuxna och barn

- som fysiskt, sensoriskt eller mentalt inte klarar av det
- eller som saknar de kunskaper och den erfarenhet som krävs för att hantera apparaten på ett korrekt och säkert sätt.

 **Varning:** Het botten

Värmeplattan i värmelådan blir mycket het. Risk för brännskador!

Håll barn borta från produkten. Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan.

Brännbara föremål eller plastbehållare får inte förvaras i värmelådan. Brandfara!

 **Varning:** Rengöring

Rengör aldrig värmelådan med en ångrengörare. Risk för kortslutning!

 **Varning:** Reparationer

Ikke fackmässiga reparationer är farliga. Risk för stötar! Endast servicetekniker får utföra reparationer.

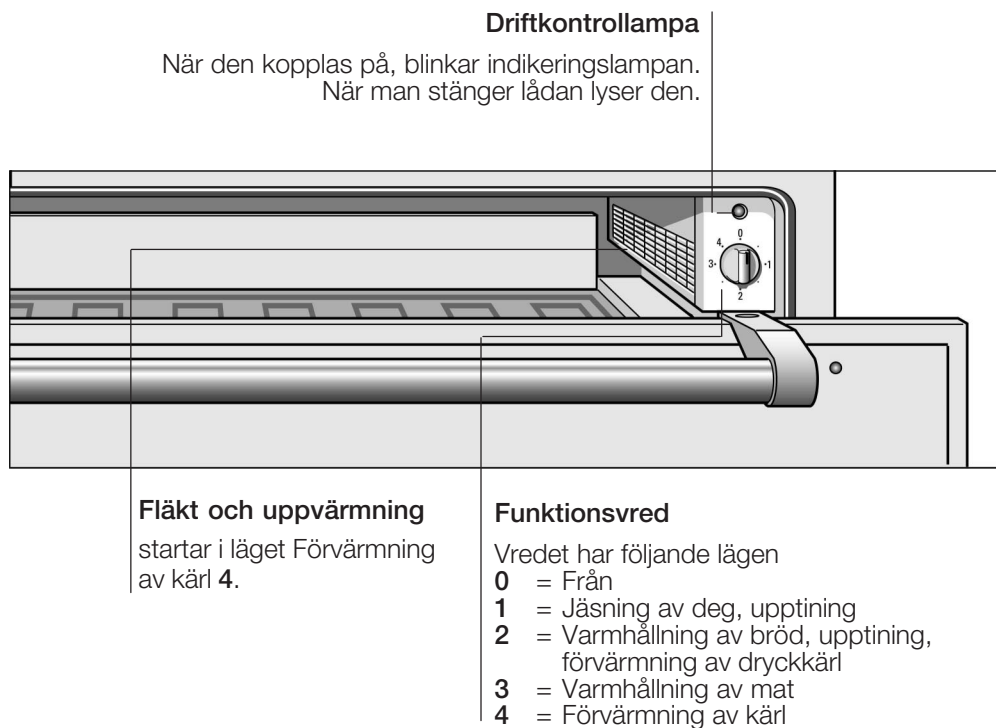
 **Varning:** Sprickor i värmeplattan

Vid hack, sprickor eller repor i värmeplattan föreligger risk för stötar!

Dra ut nätkontakten eller koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet.
Kontakta service.

Värmelåda

I värmelådan kan man förvärma kärl eller hålla mat varm.



Uppvärmning sker endast när lådan är korrekt stängd.

Avtagbar handtagsstång

Värmelådan har en utbuktning undertill som även fungerar som grepp för att öppna och stänga.

Så du kan du ta av handtagsstången.

Skruva ur de båda skruvarna och ta av handtaget. Skruva i de båda skruvarna igen i lådan.

Förvärma kärl

I förvärmade kärl svalnar maten inte lika fort. Drycker hålls varma längre.

Allmänt om kärl

Värmelådan får belastas med maximalt 25 kg. Den kan t ex förvärma porslin för 6 resp 12 personer.

låg låda, 14 cm hög		hög låda, 29 cm hög	
6 tallrikar	Ø 24 cm	12 tallrikar	Ø 24 cm
6 soppskålar	Ø 10 cm	12 soppskålar	Ø 10 cm
1 skål	Ø 19 cm	1 skål	Ø 22 cm
1 skål	Ø 17 cm	1 skål	Ø 19 cm
1 köttplatta	32 cm	1 skål	Ø 17 cm
		2 köttplattor	32 cm

Ställa in kärl

Fördela kärlen så jämnt som möjligt över hela ytan. Höga tallriksstaplar värms upp långsammare än enskilda kärl, som t ex 2 skålar.

Dryckkärl

Använd alltid effektläge 2 när du värmer dryckekärl, som t.ex. espressokoppar.

⚠ Varning: Dryckekärl

Vid effektläge 3 eller 4 blir dryckekärlen mycket varma. Risk för brännskador!

Gör så här

- 1 Ställ in kärlen i lådan.
- 2 Ställ funktionsvredet på effektläge 4.
Välj alltid effektläge 2 till dryckekärl.
Driftkontrolllampan blinkar.
- 3 Stäng värmelådan.
Driftkontrollampa lyser. Utrustningen kopplas på.

Hur lång tid dröjer förvärmningen?

Det beror på kärlens material och tjocklek, hur många kärl, höjden och hur kärlen ställts in i lådan.

Fördela kärlen så jämnt som möjligt över hela ytan.
Vid tallrikar för 6 personer tar förvärmningen ungefär 15-25 minuter.

Stänga av

Öppna lådan. Stäng av med funktionsvredet.

Ta ut kärlen

Ta ut kärlen med grytlappar eller grythandskar.

⚠ Varning: Ta ut kärlen

Värmeplattans yta är het.

De undre kärlen värms upp snabbare än de övre.

Varmhållning av mat

Ställ aldrig heta kastruller eller stekpannor direkt från den heta spisen på värmelådans glasbotten när den är kall. Då kan glasbotten skadas.

Fyll aldrig kärlet så att det kan skvimpa över.

Täck över maten med ett värmebeständigt lock eller aluminiumfolie.

Vi rekommenderar att man inte håller maten varm längre än en timme.

Lämpliga maträtter

Lämplig mat för varmhållning är kött, fågel, fisk, såser, grönsaker, tillbehör och soppor.

Gör så här

- 1 Ställ kärlet i lådan
- 2 Ställ funktionsvredet på läge 3 och låt kärlet förvärmas i 10 minuter.
- 3 Ställ ner maten i det förvärmda kärlet.
- 4 Stäng lådan igen.
Driftkontrollampa lyser. Utrustningen kopplas på.

Stänga av

Stäng av med funktionsvredet.

Ta ut maten med grytlappar eller grythandskar.

Användning

I tabellen finns olika sätt att använda värmelådan.
Ställ funktionsvredet på önskat effektläge.
Värm upp kärlet så som anges i tabellen.

Läge	Rätter/kärl	OBS!
1	Låt ömtåliga djupfrysta rätter t.ex. gräddtårter, smör, korv, ost	tina upp
1	Jäsning av deg	täck över
2	Låt djupfrysta rätter t.ex. kött, kakor, bröd	tina upp
2	Varmhållning av ägg t.ex. kokt ägg, ägggröra	förvärm kärlet, täck över rätten
2	Varmhållning av bröd t.ex. formfranska, småfranska	förvärm kärlet, täck över rätten
2	Förvärmning av dryckkärl	t.ex. espressokoppar
2	Ömtåliga rätter t.ex. kött som tillagats med anpassad tillagning	täck över kärlet
3	Varmhållning av mat	förvärm kärlet, täck över rätten
3	Varmhållning av drycker	förvärm kärlet, täck över drycken
3	Förvärmning av tunna bröd t.ex. pannkaka, wraps, tacos	förvärm kärlet, täck över rätten
3	Förvärmning av torra kakor t.ex. vetebröd med smultäcke, muffins	förvärm kärlet, täck över rätten
3	Smälta blockchoklad eller chokladglasyr	förvärm kärlet, dela rätten i småbitar
3	Smälta gelatin	öppen, ca 20 minuter
4	Fövärma kärl	inte lämpligt för dryckkärl

Anpassad tillagning

Anpassad tillagning är det idealiska sättet att tillaga allt mörkt kött som ska bli rosa eller precis lagom stekt. Köttet blir mycket saftigt och mjukt som smör. Fördelen för dig: Eftersom tillagningstiderna blir avsevärt längre vid anpassad tillagning får du stort spelrum vid menyplaneringen. Det är inga problem att hålla köttet varmt.

Lämpliga kärl

Använd kärl av glas, porslin, eller keramik med lock, t.ex. en stekgryta av glas.

Gör så här

- 1 Förvärm värmelådan med kärlet på effektläge 4.
- 2 Värm kraftigt upp lite fett i en stekpanna. Bryn köttet ordentligt och lägg det genast i det förvärmade kärlet. Lägg på den tredje botten.
- 3 Ställ tillbaka kärlet med köttet i värmelådan och låt det efterstekas. Ställ funktionsvredet på läge 3.

Anvisningar för anpassad tillagning

Använd endast färskt, felfritt kött till detta. Ta bort senor och fettkanter ordentligt. Vid anpassad tillagning tar rätten annars smak av fett.

Inte heller större köttbitar behöver vändas.

Köttet kan skäras upp omedelbart efter tillagningen. Det behövs inte någon vilotid.

Köttet ser tack vare den särskilda tillagningsmetoden alltid rosa ut inuti. Det är dock varken rått eller ogenomstekt.

Kött som tillagats så här är inte lika varmt som kött som stekts på vanligt sätt. Servera såsarna mycket varma. Ställ in tallrikarna i värmelådan under de sista 20-30 minuterna.

Om du vill hålla köttet varmt ställer du tillbaka effektläget på 2 efter den anpassade tillagningen. Små köttstycken kan hållas varma i upp till 45 minuter, stora i upp till två timmar.

Tabell

Alla möra partier på nötk-, fläsk-, och kalvkött, lamm samt vilt och fågel passar för anpassad tillagning. Köttbitens storlek avgör hur lång tid som går åt till att bryna köttet och för att steken ska bli extra saftig.

Tiden för bryning gäller för nedläggning i det varma fettet.

Maträtt	Bryning på kokzonen	Efterstekning i ugn
Små köttstycken		
Tärningar eller strimlor	omkring 1-2 minuter	20-30 minuter
Små schnitzlar, biffar eller medaljonger	per sida 1-2 minuter	35-50 minuter
Mellanstora köttstycken		
Filé (400-800 g)	omkring 4-5 minuter	75-120 minuter
Lammsadel (ca 450 g)	per sida 2-3 minuter	50-60 minuter
mager stek (600-1000 g)	omkring 10-15 minuter	120-180 minuter
Stora köttstycken		
Filé (från 900 g)	omkring 6-8 minuter	120-180 minuter
Rostbiff (1,1-2 kg)	omkring 8-10 minuter	210-300 minuter

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Stäng alltid av spisen innan du rengör den.

Funktionsvred: Läge = 0

Produktens utsida

Torka av med vatten och lite diskmedel. Eftertorka med en mjuk trasa.

Använd inte aggressiva eller skrubbande medel. Om ett sådant medel hamnar på fronten, torka av det omedelbart med vatten.

Ytor av rostfritt stål

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar omedelbart. Korrosion kan bildas under denna typ av fläckar.

Använd vatten och lite diskmedel för rengöring. Torka av ytan med en mjuk duk.

Apparater med front av aluminium

Använd ett mildt glasrengöringsmedel och en mjuk fönsterduk eller en luddfri mikrofiberduk. Torka av ytan vågrätt med duken och utan tryck.

Använd inga aggressiva rengöringsmedel, svampar som kan ge repor eller grova rengöringsdukar.

Värmeplatta

Rengör värmeplattan med varmt vatten och lite diskmedel.

Råd vid fel

Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du kontaktar service:

Kärlet resp maten värms inte upp

Kontrollera om

- apparaten är tillkopplad
- det är strömbrott
- lådan är helt stängd.

Kärlet resp maten värms inte upp tillräckligt

Det kan hända att

- kärlet resp maten inte värmts upp tillräckligt länge
- lådan varit öppen en längre stund.

Driftkontrolllampan blinkar

Se efter om lådan är stängd.

När värmelådan är stängd blinkar kontrolllampan intensivt

Kontakta service.

Kontrolllampan lyser inte

Kontrolllampan är defekt.

Kontakta service

Säkringen i säkringsskåpet utlöses

Dra ut kontakten och kontakta service.

Reparationer måste genomföras av kvalificerad fackpersonal. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

Kundtjänst

Om utrustningen måste repareras står vår service till tjänst. Hos BSH-service kan du få adress och telefonnummer till din serviceverkstad. Service kan informera dig om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

E-nummer och FD-nummer

Vid service ska alltid produktnumret (E-nr) och tillverkningsnumret (FD-nr) för utrustningen anges. Typskylten med numren ser man när man öppnar värmelådan. Fyll i uppgifterna här redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på utrustningen.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Service 

Tekniska data

Strömförsörjning:	230 V, 50 Hz
Total effekt:	810 W

VDE-kontrollerad:	ja
CE-märkning:	ja

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	49
Ennen asennusta	49
Sijoitus ja liitäntä	49
Turvallisuusohjeet	49
Lämpölaatikko	50
Irrotettava kahvatanko	50
Astioiden esilämmitys	51
Astiat yleisesti	51
Juoma-astiat	51
Toimi näin	51
Ruuan lämpimänäpito	52
Toimi näin:	52
Käyttö	53
Mieto kypsennys	53
Toimi näin	53
Hoito ja puhdistus	55
Laitteen ulkopuoli	55
Kuumennuslevy	55
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	55
Huoltopalvelu	56
Tekniset tiedot	56

Mitä on otettava huomioon

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Vasta sitten osaat käyttää laitettasi turvallisesti.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti. Jos annat laitteen edelleen, muista liittää ohjeet mukaan.

Ennen asennusta

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Kuljetusvahingot

Tarkasta laite puretuksi sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvahinkoja, älä liitä sitä.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko.

Sijoitus ja liitäntä

Noudata erityisiä asennusohjeita.

Tämä laite on pistovalmis ja sen saa liittää ainoastaan yhteen määräystenmukaisesti asennettuun suojakoskettimen pistorasiaan. Verkkojännitteen täytyy vastata tyyppikilvessä mainittua jännitettä.

Pistorasioiden muuttaminen tai liitäntäjohtojen vaihto on sallittu ainoastaan valtuutetulle sähköasentajalle. Jos pistoke ei enää ole saatavilla asennuksen jälkeen, asennuspuolella täytyy olla käsillä moninapainen erotuslaite, jonka kosketinetsäisyys on vähintään 3 mm.

Älä käytä moninapapistoketta, pistokelistoja tai jatkojohtoja. Ylikuormituksesta syntyy tulipalon vaara.

Turvallisuusohjeet

Käytä laitetta ainoastaan ruokien ja astioiden lämmittämiseen.

⚠ Varoitus: Lapset

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,

- jos he fyysisistä tai henkisistä syistä eivät kykene käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti
- tai jos heiltä puuttuvat tiedot ja taidot laitteen oikeasta ja turvallisesta käytöstä.

⚠ Varoitus: Kuuma pohja

Kuumennuslevy lämpölaatikossa kuumenee kovasti. Palovamman vaara!

Pidä lapset poissa laitteen luota. Käytä aina patakinnasta tai patalappuja ottaessasi astian ulos.

Älä säilytä helpostipalavia esineitä tai muoviasiatioita lämpölaatikossa. Palovaara!

⚠ Varoitus: Puhdistus

Älä puhdista laatikkoa höyrysuihkulaitteella. Oikosulun vaara!

⚠ Varoitus: Korjaukset

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara!

Korjaukset ovat sallittuja vain huoltopalvelun teknikolle.

⚠ Varoitus: Säröt kuumennuslevyssä

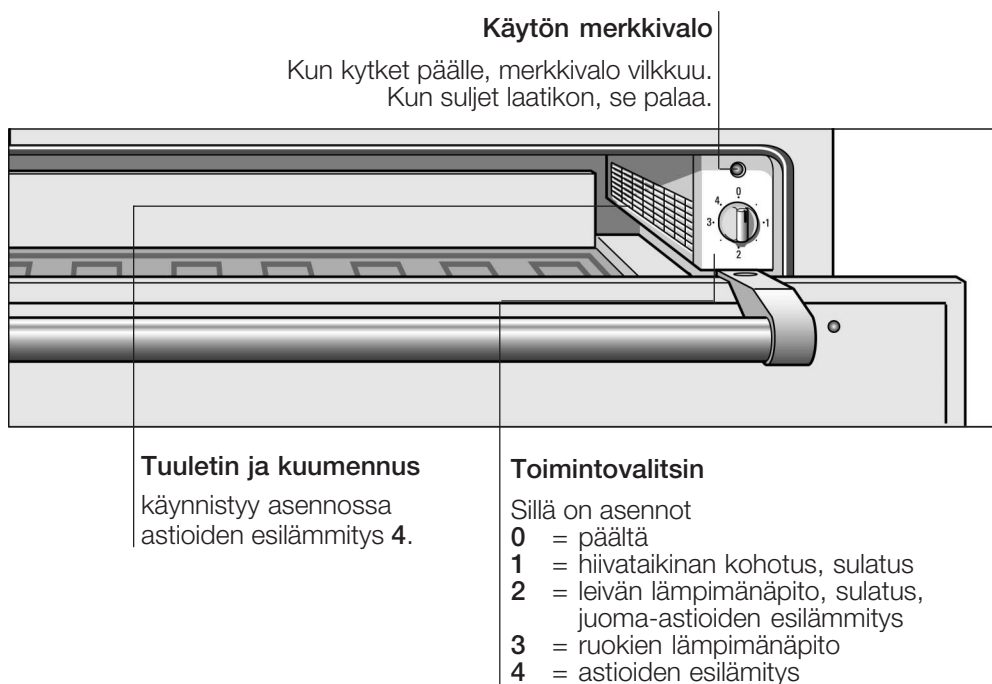
Murtumat, säröt ja naarmut kuumennuslevyssä aiheuttavat sähköiskun vaaran!

Irrota verkkopistoke tai laita laatikon sulake pois päältä sulakekotelossa.

Soita huoltoon.

Lämpölaatikko

Lämpölaatikossa voit esilämmittää astioita tai pitää ruokaa lämpimänä.



Laite kuumenee vain, jos laatikko on kunnolla kiinni.

Irrotettava kahvatanko

Lämpölaatikon alaosassa on syvennys, joka toimii myös laatikon avaamisen ja sulkemisen kahvana.

Siten voit irrottaa kahvatangon.

Tätä varten kierrä molemmat ruuvit irti ja irrota kahva.

Kierrä molemmat ruuvit takaisin kiinni laatikkoon.

Astioiden esilämmitys

Esilämmitetyissä astioissa ruoka ei jäähdy yhtä nopeasti kuin kylmissä astioissa. Juomat pysyvät pitempään lämpimänä.

Astiat yleisesti

Lämpölaatikko kestää korkeintaan 25 kg painon. Voit esilämmittää esim. 6 tai 12 hengen astiaston.

alalaatikko, 14 cm korkea		korkea laatikko, 29 cm korkea	
6 ruokalautasta	Ø 24 cm	12 ruokalautasta	Ø 24 cm
6 keittolautasta	Ø 10 cm	12 keittolautasta	Ø 10 cm
1 kulho	Ø 19 cm	1 kulho	Ø 22 cm
1 kulho	Ø 17 cm	1 kulho	Ø 19 cm
1 lihalautanen	32 cm	1 kulho	Ø 17 cm
		2 lihalautasta	32 cm

Astioiden sijoittaminen

Sijoita astiat mahdollisuuksien mukaan koko pinnalle. Korkeat lautaspinot lämpiävät hitaammin kuin yksittäiset astiat, esim. kulhot.

Juoma-astiat

Lämmitä juoma-astiat kuten esim. espressokupit aina tehoalueella 2.

Varoitus: Juoma-astiat

Juoma-astiat kuumenevat erittäin kovasti tehoalueella 3 tai 4. Palovamman vaara!

Toimi näin

- 1 Laita astiat laatikkoon.
- 2 Aseta toimintovalitsin tehoalueelle 4. Valitse juoma-astioille aina tehoalue 2. Toiminnan merkkivalo vilkkuu.
- 3 Sulje lämpölaatikko. Toiminnan merkkivalo palaa. Laite kuumenee.

Kuinka kauan esilämmittäminen kestää

Kuinka kauan esilämmittäminen kestää, riippuu astioiden materiaalista ja paksuudesta, astioiden määrästä, korkeudesta ja astioiden asettelusta.

Sijoita astiat mahdollisuuksien mukaan koko pinnalle. 6 hengen astiaston esilämmittäminen kestää noin 15-25 minuuttia.

Sammuttaminen

Avaa laatikko. Kytke toimintovalitsin pois päältä.

Astioiden ottaminen ulos

Ota astiat patakintaalla tai patalapuilla laatikosta.

Varoitus: Astioiden ottaminen ulos

Kuumennuslevyn pinta on kuuma.

Alimmat astioiden osat kuumenevat enemmän kuin yläosat.

Ruoan lämpimänäpito

Älä aseta kuumia kattiloita tai pannuja suoraan kuumalta keittotasolta lämpölaatikon lasipohjalle. Lasipohja voi vaurioitua.

Älä täytää astiaa niin täyteen, että siitä roiskuu yli.

Peitä ruoka lämmönkestävällä kannella tai alumiinifoliolla.

Suosittellemme, ettei ruokia pidetä lämpimänä yli tuntia.

Sopivat ruoat

Sopivia ruokia ovat liha, lintu, kala, kastikkeet, vihannekset, lisukkeet ja keitot.

Toimi näin:

- 1 Aseta astia laatikkoon
- 2 Aseta toimintovalitsin tehoalueelle 3 ja esilämmitä laitetta 10 minuuttia.
- 3 Laita ruoka esilämmitettyyn astiaan.
- 4 Sulje laatikko uudestaan.
Toiminnan merkkivalo palaa. Laite kuumenee.

Sammuttaminen

Kytke toimintovalitsin pois päältä.

Ota ruoka pois laatikosta patakintaalla tai patalapuilla.

Käyttö

Taulukosta löydät lämpölaatikon eri käyttömahdollisuuksia.

Aseta toimintovalitsin halutulle tehoalueelle.

Esilämmitä astia, jos se on mainittu taulukossa.

tehoalue	Ruoat / astia	Huomautus
1	Herkät pakasteruoat esim. kermakakut, voi, makkara, juusto	sulatus
1	Anna hiivataikinan nousta	peitettyinä
2	Pakasteruoat esim. liha, kakut, leipä	sulatus
2	Munien lämpimänäpito esim. keitetyt munat, munakokkeli	esilämmitä astia, peitä ruoka
2	Leivän lämpimänäpito esim. paahtoleipä, sämpylä	esilämmitä astia, peitä ruoka
2	Juoma-astian esilämmitys	esim. espressokupit
2	Herkät ruoat esim. miedosti kypsennetty liha	astioiden peittäminen
3	Ruoan lämpimänäpito	esilämmitä astia, peitä ruoka
3	Juomien lämpimänäpito	esilämmitä astia, peitä juomat
3	Ohuiden leivonnaisten lämmittäminen esim. ohukaiset, wrapit, tacot	esilämmitä astia, peitä ruoka
3	Kuivien kakkujen lämmittäminen esim. sirotekakku, muffinsit	esilämmitä astia, peitä ruoka
3	Suklaalevyn tai kuorrutesuklaan sulattaminen	esilämmitä astia, pilko ruoka
3	Liivatteen sulatus	avoin, n. 20 minuuttia
4	Astioiden esilämmitys	ei sovi juoma-astioille

Mieto kypsennys

Mieto kypsennys on ihanteellinen kypsennystapa kaikille herkille lihapaloille, jotka halutaan kypsentää punertaviksi. Lihasta tulee erittäin mehukasta ja mureaa. Etusi: koska mieto kypsennys kestää huomattavasti kauemmin, sinulla on enemmän pelivaraa suunnitellessasi ruokalistaa. Miedosti kypsennettyä lihaa voidaan pitää ongelmitta lämpimänä.

Sopivat astiat

Käytä kannellisia lasi-, posliini- tai keramiikka-astioita, esim. lasipannua.

Toimi näin

- 1 Esilämmitä lämpölaatikko ja astia tehoalueella 4.
- 2 Kuumenna vähän rasvaa pannulla täydellä teholla. Ruskista liha voimakkaasti ja laita se heti esilämmitettyyn astiaan. Laita kansi päälle.
- 3 Laita astiassa oleva liha taas lämpölaatikkoon ja jälkikypsennä. Aseta toimintovalitsin tehoalueelle 3.

Ohjeita miedosta kypsennyksestä

Käytä vain tuoretta, virheetöntä lihaa. Poista jänteet ja rasva huolellisesti. Rasvasta muodostuu miedossa kypsennyksessä voimakasta makua.

Älä käytä suuria lihapaloja.

Voit leikata lihaa heti miedon kypsennyksen jälkeen. Se ei tarvitse imeytymisaikaa.

Erityisen kypsennystavan takia liha on aina sisältä punertavaa. Se ei siitä syystä ole missään tapauksessa raakaa tai liian vähän kypsynyttä.

Miedosti kypsennetty liha ei ole yhtä kuumaa kuin tavallisesti paistettu liha. Tarjoile kastike erittäin kuumana. Laita lautaset viimeisiksi 20-30 minuutiksi lämpölaatikkoon.

Kun haluat pitää miedosti kypsennettyä lihaa lämpimänä, kytke miedon kypsennyksen jälkeen takaisin tehoalueelle 2. Pieniä lihapaloja voit pitää lämpimänä jopa 45 minuuttia, suurempia paloja jopa 2 tuntia.

Taulukko

Mietoon kypsennykseen sopii kaikki pehmeät palat naudan-, sian-, vasikan-, lampaan-, riistan- ja siipikarjan lihaa. Ruskistus- ja jälkikypsennysajat riippuvat lihanpalan koosta.

Ruskistusajat lasketaan siitä, kun liha laitetaan kuumaan rasvaan.

Ruokalaji	Ruskistus keittoalueella	Jälkikypsennys uunissa
Pienet lihanpalat		
Kuutiot tai suikaleet	noin 1-2 minuuttia	20-30 minuuttia
Pienet leikkeet, pihvit tai medaljongit	1-2 minuuttia puolta kohti	35-50 minuuttia
Keskikokoiset lihanpalat		
Filee (400-800g)	noin 4-5 minuuttia	75-120 minuuttia
Lampaanselkä (n. 450g)	2-3 minuuttia puolta kohti	50-60 minuuttia
Vähärasvaiset paistit (600-1000 g)	noin 10-15 minuuttia	120-180 minuuttia
Suuret lihanpalat		
Filee (yli 900g)	noin 6-8 minuuttia	120-180 minuuttia
Paahtopaisti (1,1-2kg)	noin 8-10 minuuttia	210-300 minuuttia

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkutinta.

Puhdista laite vain sen ollessa pois päältä.
Toimintovalitsin: asento = 0

Laitteen ulkopuoli

Pyyhi laite vedellä ja pesuaineella. Kuivaa se pehmeällä rätillä.

Voimakkaat ja hankaavat aineet eivät ole sopivia. Jos sellaista ainetta joutuu laitteen pinnalle, pyyhi se heti pois vedellä.

Teräspinnat

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina heti. Sellaisten tahrojen alle saattaa muodostua korroosiota.

Käytä puhdistukseen vettä ja jotain pesuainetta. Kuivaa pinnat pehmeällä rätillä.

Alumiiniedustainen laite

Käytä mietoa ikkunanpuhdistusainetta ja pehmeää ikkunaliinaa tai nukatonta mikrolinaa. Pyyhi liinalla vaakasuoraan ja painamatta pintaa.

Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai naarmuttavia sieniä tai karkeita puhdistusliinoja.

Kuumennuslevy

Puhdista kuumennuslevy lämpimällä vedellä ja tilkalla pesuainetta.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, se saattaa usein johtua vain pikkuseikoista. Ennen kuin soitat huoltoon, tarkista ensin, onko seuraavista ohjeista apua:

Astia tai ruoka jää kylmäksi

Tarkasta

- onko laite päällä
- onko kyseessä sähkökatkos
- onko laatikko kokonaan suljettu.

Astia tai ruoka ei lämpyä riittävästi

Kyseessä voi olla,

- että astiaa tai ruokaa ei lämmitetty tarpeeksi kauan
- että laatikko oli pitkään auki.

Toiminnan merkkivalo vilkkuu

Katso, onko laatikko kiinni.

Lämpölaatikon ollessa kiinni merkkivalo vilkkuu voimakkaasti

Soita huoltopalveluun

Toiminnan merkkivalo ei pala

Merkkivalo on rikki.

Ota yhteyttä huoltopalveluun

Sulake sulakekotelossa palaa

Irrota verkkopistoke ja ota yhteyttä huoltopalveluun.

Korjaukset ovat sallittuja vain valtuutetuille ammattilaisille. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa syntyä vakavia vaaratilanteita.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi vaatii korjausta, huoltopalvelumme auttaa sinua. Lähimmän huoltopisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Mainitut asiakaspalvelukeskukset ilmoittavat mielellään lähimmän huoltopalvelupisteen.

E-numero ja FD-numero

Ilmoita huoltopalveluun aina laitteesi valmistenumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro). Tyyppikilpi ja numerot löytyvät, kun avaat lämpölaatikon. Jotta sinun ei tarvitsisi häiriötapauksessa etsiä laitteesi numeroita, merkitse ne tähän jo nyt.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 	

Tekniset tiedot

Virtalähde: 230 V, 50 Hz
Yhteisliitântäarvo: 810 W

VDE-testattu: kyllä
CE-merkki: kyllä

[illegible]

[illegible]

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 216 295 • G881107 • es,pt,da,no,sv,fi

GAGGENAU